

QUATRIEME PARTIE

Utilisation et traitement des Produits de la Mer
Recherches Scientifiques et Techniques

Les Appâts employés pour la pêche
de la Sardine

LA ROGUE DE MORUE

(Les diverses rogues — Les succédanés)

par le Dr. Ed. ROGER

Inspecteur Principal à l'Office des Pêches Maritimes

Nous ne reviendrons pas ici sur l'historique des divers appâts utilisés dans la pêche à la Sardine, celui-ci a fait l'objet d'un exposé particulièrement intéressant par R. LEGENDRE, Directeur du Laboratoire Maritime du Collège de France à Concarneau dans plusieurs publications et notamment dans le Tome XIII de la Revue des Travaux de l'Office des Pêches.

Notre intention est plutôt de faire en quelque sorte le point de cette question dont l'actualité si vive au cours de ces dernières années du fait de la guerre peut encore dans l'avenir préoccuper ceux qui de près ou de loin s'intéressent à la pêche à la Sardine et cela pour des raisons économiques par exemple.

S'il existe en effet diverses méthodes de pêche à la Sardine qui ne nécessitent l'emploi d'aucun appât, il faut bien reconnaître, ainsi que l'a exposé P. ARNÉ, Chef du Laboratoire de Biarritz, que celles-ci ne sont point utilisables sur toutes les côtes, et que la Pêche au filet droit ou au filet tournant telle qu'elle est pratiquée sur nos côtes de l'Atlantique risque de n'être pas près d'être supplantée.

Tant pour la pêche au filet droit que pour la pêche au filet tournant, il s'agit tout d'abord de faire « lever » le poisson et ceci est obtenu à l'aide d'un appât dont la quantité nécessaire est plus importante pour le filet droit puisqu'il faut dans ce cas que la Sardine travaille, c'est-à-dire, que se précipitant sur l'appât, et n'apercevant pas les mailles du filet, elle vienne s'y « mailler » par les ouïes.

Si le filet tournant permet d'économiser une quantité appréciable d'appât, il n'en reste pas moins que celui-ci doit plaire à la Sardine afin de la maintenir dans l'endroit voulu pour en permettre « l'encerclement ».

Les appâts utilisés pour la pêche à la Sardine sont en général constitués par une partie active et une partie servant de support à la première tout en permettant de l'économiser et créant d'autre part dans l'eau des conditions physiques de nature à attirer l'attention du poisson ; dans l'appât couramment utilisé ces deux parties sont la rogue et la farine d'arachide.

La rogue de Morue est incontestablement la plus recherchée comme base d'appât. On a également fait appel à des rogues de divers poissons et la pénurie des unes et des autres a incité de nombreux chercheurs à suppléer à ces produits par divers succédanés.

Nous envisagerons successivement ces appâts.

I. — LA ROGUE DE MORUE

La rogue de Morue est constituée par des œufs de Morue contenus dans les ovaires du poisson à un stade de maturité déterminée. La conservation en est assurée par un salage convenablement effectué.

La rogue de Morue de Bergen ou rogue de Norvège a une réputation qui nous paraît justifiée, mais est surtout due à une préparation particulièrement soignée.

Ainsi que l'a écrit J. LE GALL en 1926, tous les soi-disants secrets de fabrication se résument en ceci : « traiter les rogues dans un très grand état de fraîcheur, c'est-à-dire dès la sortie de l'eau du poisson et ne garder que les rogues en bon état. Employer un bon sel et poursuivre toute la préparation avec quelques précautions élémentaires, mais indispensables ».

En principe il est donc possible d'obtenir de bonnes rogues de tous les lieux de pêche de la Morue, la condition essentielle étant une maturation suffisante des œufs.

On sait que la Morue effectue ses rassemblements de reproduction à Terre-Neuve en Novembre sur le banc Georges. Le frai débute en Décembre, se poursuit jusqu'en Avril en baie du Maine ; il a lieu de Février à Mai sur les bancs de la Nouvelle Ecosse et d'Avril à Juin sur le Grand Banc.

En Islande la ponte a lieu de mi-mars à mi-mai et mi-juin sur la côte Nord-Ouest de l'île.

En Norvège la ponte atteint son maximum en Mars au voisinage de Lofoden.

Le traitement des rogues est relativement simple : l'ovaire des Morues doit être extrait avec soin de la cavité abdominale, dont l'ouverture doit être effectuée de manière

re à ne pas détériorer cet ovaire par une incision partant de l'anus et allant vers la tête en suivant la ligne médiane.

Les ovaires seront alors saisis délicatement à la main en évitant de les écraser, ils seront séparés des organes qui y adhèrent et au besoin lavés légèrement à l'eau de mer s'ils sont souillés de sang.

Il est évident que l'on éliminera les glandes génitales des poissons mâles ou laitances.

Un triage rapide permettra de faire quatre lots :

- 1) rogues mûres à point ;
- 2) rogues trop mûres ;
- 3) rogues insuffisamment mûres ;
- 4) rogues blessées.

Les rogues mûres à point renferment des œufs presque arrivés à maturité, mais dont l'expulsion n'est pas commencée. Elles ont une turgescence tout à fait caractéristique.

Les rogues trop mûres contiennent des œufs dont une partie a déjà été expulsée, elles sont molles au toucher, celles-ci peuvent même être tout à fait vides et dans ce cas elles ne présentent aucun intérêt, elles ne seront pas conservées.

Les rogues insuffisamment mûres sont plus petites que les précédentes mais présentent un degré de turgescence qui les rapproche des rogues mûres à point.

SALAGE DES ROGUES

La conservation des rogues est assurée par le salage.

J. LE GALL, dans son étude sur les rogues en 1926 décrit deux techniques de salage de rogues : en saumure et au sel sec.

a) Rogues en saumure —

Le salage s'opère ici en baril étanche.

Les diverses catégories que nous avons décrites seront préparées dans différents barils.

Une couche de sel est étendue au fond du baril et les rogues sont disposées par couches régulières sans les froisser ou les comprimer trop fortement.

Chaque couche de rogue est séparée de la couche voisine par une couche de sel.

Le salage sera différent suivant l'état de maturité des rogues :

- on compte 30 litres de sel pour 100 kg nets de rogues bien mûres
- on compte 35 litres de sel pour 100 kg nets de rogues trop mûres
- on compte 25 litres de sel pour 100 kg nets de rogues insuffisamment mûres

Avant de fonder le tonneau rempli on effectuera une compression prudente afin d'éviter l'éclatement des enveloppes des ovaires.

Au lieu de laisser la saumure se former d'elle-même on peut encore immerger les rogues dans une saumure à 18° puis effectuer un paquage ultérieur selon la méthode décrite ci-après.

b) Rogues en sel sec.

La technique de salage est la même, mais la quantité de sel employée sera légèrement supérieure :

35 litres de sel pour 100 kg de rogues bien mûres..

Le baril est percé de trous par lesquels s'écoule la saumure, il se produit un tassement des rogues et au bout d'une huitaine de jours on complète le remplissage du baril par de nouvelles rogues avec sel puis le tout est fortement comprimé avant le fonçage du baril.

c) Rogues salées en vrac.

Si les deux préparations décrites ci-dessus sont les seules à pouvoir donner un produit de choix, et sont aisément réalisées à terre, il peut être pratiqué sur les bateaux un salage en vrac.

Dans un coin de la cale un plancher non joint ou une couche de paille ou de fagot sera disposé et sur celui-ci on effectuera le salage en vrac de toutes les rogues recueillies en opérant par couches rogues et sel à raison de

35 litres de sel pour 100 kg de rogues.

On aura soin d'éviter le plus possible le contact de l'air sur ces rogues, celui-ci est très préjudiciable à leur conservation.

On pourrait également envisager la conservation provisoire des rogues par glaçage sur les bateaux en vue d'un traitement ultérieur à terre.

REPAQUAGE DES ROGUES

Les rogues préparées par les procédés que nous avons exposés sont extraites des barils primitifs, triées et remises en saumure pour les rogues en saumure et au sel sec pour les rogues au sel sec.

Le triage au moment du repaquage présente une particulière importance.

Les rogues sont classées commercialement en trois catégories :

1ère qualité : Belles rogues pleines et mûres à point, salaison soignée

2e qualité : Les mêmes que la 1ère qualité, mais un peu dilacérées ou quelques-unes vidées.

3e qualité : Rogues petites insuffisamment mûres ou ayant subi un accident de préparation.

CONSERVATION DES ROGUES

Une rogue même très bien préparée s'altère en vieillissant, aussi doit-on procéder chaque année à son reclassement, si elle n'a pu être utilisée

C'est ainsi qu'une rogue de première qualité passe fréquemment au bout d'un an en rogue de deuxième qualité.

Il y aurait donc intérêt à n'acheter que les quantités de rogues nécessaires à chaque année de pêche ce qui pratiquement est impossible, car les besoins sont fonction de multiples éléments.

Pour donner une idée de l'importance de ces besoins, ceux-ci furent de 44.851 barils en 1938 ; ils ont dépassé 60.000 certaines années.

COMPOSITION CHIMIQUE DES ROGUES DE MORUE

L'analyse effectuée au laboratoire de l'Office des Pêches a donné les résultats suivants pour 100.

Eau	54,8
Protéine	21,31
Graisses	1,44
Matière minérale	19,74 (dont 19,31 en ClNa)

UTILISATION DE LA ROGUE DE MORUE DANS LA PECHE A LA SARDINE

La rogue est la base active de l'appât, mais elle n'est pas utilisée seule. On la mélange à de la farine d'arachide.

Le mélange s'effectue à terre ou au moment de l'emploi dans la proportion d'une part de rogue pour 2 de farine.

Les pêcheurs préfèrent souvent effectuer le mélange au moment de l'emploi, car au début de la pêche le mélange sera très riche en rogues puis la proportion de farine sera progressivement augmentée.

II. — LES DIVERSES ROGUES

Il était naturel que l'on songeât à remplacer la rogue de Morue par les rogues d'autres poissons ; mais les facilités de l'extraction et les possibilités d'obtenir des quantités suffisamment importantes ont limité à quelques espèces cette récolte.

On a fait le plus couramment appel aux rogues de Maquereaux, aux rogues de Merlu et de Julienne et aux rogues de Hareng. Même en période d'abondance des rogues de Morue, des pêcheurs prévoyants mettent de côté les rogues qu'ils sont à même de récolter.

Durant la dernière guerre, la Loi du 18 Juillet 1941 et les divers Arrêtés pris en vue de son application rendirent obligatoire la récolte des œufs de poissons et l'Office des Pêches Maritimes fut chargé de donner toutes les indications utiles aux divers ramasseurs et de contrôler le ramassage.

Nous envisagerons les différentes caractéristiques de ramassage de ces rogues.

ROGUES DE MAQUEREAU

C'est précisément au printemps, à la période de la ponte que des tonnages importants de Maquereaux sont pêchés tout particulièrement sur les côtes Sud de la Bretagne. Une partie de cette pêche est livrée aux Usines de Conserve.

Au cours de l'éviscération il est aisé de mettre de côté la rogue et de la préparer.

D'après J. LE GALL, un banc de Maquereaux comprend 50 % d'animaux femelles.

Les ovaires du Maquereau mûr représentent 20 % du poids total du poisson.

Seuls les ovaires au stade V et VI (ovaires des Maquereaux dits Bouvards) ont des œufs assez gros pour pouvoir être salés et servir d'appât.

Suivant la saison, la proportion d'ovaires mûrs pouvant donner une rogue satisfaisante varie, on peut approximativement dire que le pourcentage est de

50 % en Avril

80 % en Mai

60 % en Juin

40 % en Juillet.

Les opérations de triage et d'épluchage ont une très grande importance.

Il y a lieu de noter en effet que bien souvent le triage est très sommaire, on se contente d'éliminer les laitances et de préparer des rogues de maturité très inégale.

Il résulte de cette négligence un salage défectueux qui nuit à la conservation du produit.

L'épluchage doit être effectué avec soin, l'ovaire débarrassé de tous les organes qui y adhèrent.

Le lavage est en général inutile, cependant un bref passage à l'eau de mer est à préconiser si les rogues sont souillées de sang.

Le salage s'effectuera dans les mêmes conditions que pour la rogue de Morue, et un repaquage devrait être effectué ultérieurement.

ROGUE DE MERLU ET DE JULIENNE

La période de ponte de ces poissons se répartit sur presque toute l'année, mais surtout de Février à Juin avec maximum en Avril-Mai.

Les glandes génitales sont ici d'un volume plus important que dans le Maquereau et de ce fait moins fastidieuses à extraire.

Comme dans le Maquereau les ovaires doivent être au stade V et VI.

Malheureusement dans une même pêche les œufs sont à des degrés très différents de maturité suivant les individus.

Le triage est la plupart du temps très insuffisant, l'épluchage et le premier salage sont en général effectués très hâtivement sur les bateaux de pêche. Or, nous avons vu que le premier traitement revêtait une grande importance pour la qualité du produit.

ROGUES DE HARENGS.

La ponte de Hareng a son maximum de la fin d'Octobre à la fin Novembre.

D'importantes quantités de rogues sont préparées par les mareyeurs des côtes de la Manche et en particulier à Fécamp.

Comme pour les autres ovaires, les œufs doivent être au stade V et VI.

Il y a en général une assez grande régularité de la maturation des œufs dans une même pêche.

La préparation est identique à celle des diverses rogues.

UTILISATION DE ROGUES DE MAQUEREAU, DE MERLU, DE JULIENNE ET DE HARENG

Si ces rogues, en dehors de la rogue de Morue, sont les plus couramment utilisées, c'est surtout pour des raisons de facilité de récolte, car les œufs d'autres poissons tels que les Merlans, les Chinchards et les Congres peuvent aussi donner de bonnes rogues.

La densité de ces rogues n'est pas identique, les œufs de Harengs en particulier descendent plus lentement ce qui à certaines périodes peut présenter des avantages. En fin de campagne quand la grosse sardine abonde, ces œufs donnent de meilleurs résultats que la rogue de Morue.

On peut affirmer que ces diverses rogues, à condition d'être bien préparées constituent un appât de qualité comparable à la rogue de Morue. Leur succès est conditionné par le soin apporté à leur préparation.

C'est qu'une rogue mal conservée ne risque pas seulement d'être un appât sans efficacité sur le poisson, mais elle peut nuire aux filets de pêche en adhérant aux mailles et en provoquant la putréfaction du fil, si le pêcheur ne procède pas à un lavage soigneux du filet.

III. — LES SUCCEDANES DE LA ROGUE

Ainsi que l'a exposé R. LEGENDRE, à diverses reprises déjà dans le passé, on avait cherché à remplacer aux périodes de crise la rogue de Morue et les autres rogues par divers produits. Le blocus, conséquence de la dernière guerre, rendit la question d'actualité.

Dès Mai 1940, M. BOURY établissait un « Plan d'Essai » pour la recherche de succédanés de la rogue.

Il faisait très justement remarquer la grande part qui revient à l'empirisme dans une telle recherche, mais donnait quelques aperçus sur le côté scientifique du problème en définissant approximativement les propriétés chimiques et physiques requises (composition, densité, état de division, aptitude à troubler l'eau).

Il y a lieu en effet, de rechercher un produit dont la composition se rapproche des œufs de poisson. Or, ceux-ci sont surtout constitués par de la matière azotée avec de petites proportions de corps gras et de glucides.

Il indiquait que la densité de l'appât ne doit être que légèrement supérieure à celle de l'eau de mer (1027) afin qu'il ne descende qu'assez lentement, mais ne reste pas en surface au risque de se trouver rapidement emporté et disséminé par les courants.

Le produit doit aussi se diviser en particules suffisamment fines pour ne pas couler trop vite au fond de la mer, faciliter le trouble de l'eau et être absorbable par le poisson.

Nous avons déjà parlé, à propos des rogues, du trouble que celles-ci produisent dans l'eau et auquel les pêcheurs attachent en général une certaine importance, il y avait donc lieu de rechercher un appât susceptible de donner un trouble analogue.

Enfin, pour la conservation des appâts à teneur en eau assez importante, M. BOURY préconisait le saumurage et le salage dans les mêmes conditions que la rogue.

Le Comité Interprofessionnel de la Sardine ne manqua pas de son côté de s'intéresser à la question et suivit les tentatives effectuées dans différents points de la côte.

Au début de 1942 fut réalisée la création de Groupement « Rogue de remplacement » qui sous l'active et intelligente direction de M. MERLANT tenta, avec l'aide de M. POULIN comme technicien, de coordonner les divers essais de fabrications d'appâts et de réaliser une expérimentation sérieuse.

Avant d'entreprendre l'énumération des principaux produits qui ont été utilisés, signalons que l'on élimina tout de suite la Gueldre, sorte de pâte faite avec des crevettes,

des petits crabes mais surtout de larves de poissons récoltés à l'aide de petites sennes à mailles fines traînées sur le sable des plages et dont le rôle si destructeur justifie le maintien de la formelle interdiction qui remonte à 1726.

Nous classerons les différents appâts suivant leurs éléments constituant : poissons, crustacés, mollusques, échinodermes.

L'un des éléments essentiels qui doit guider le chercheur dans le choix de la matière première destinée aux appâts est évidemment l'abondance de celle-ci ainsi que la facilité de se la procurer, aussi, était-il naturel de songer aux déchets de poissons résultant du travail des conserveries et aux poissons rejetés par la marée en raison de leur trop petite taille.

a) Appâts à base de déchets de sardine.

Des essais ont été effectués à partir de têtes de Sardines avec ou sans les viscères qui sont broyées au hachoir à viande ou mieux à la Cutter.

Ces déchets sont ensuite conservés après un égouttage sommaire dans une saumure à 25° B.

Une amélioration très nette de cette fabrication consiste à égoutter les déchets puis à les cuire dans une saumure ou encore au cuiseur à vapeur à 110-115° pendant 1/4 d'heure.

Après refroidissement en vase clos pour diminuer l'oxydation des graisses, ces déchets sont égouttés puis broyés au hachoir à viande ou à la Cutter.

Ils peuvent également être mélangés aux déchets d'emboîtage et de parage préalablement broyés.

b) Appâts à base de déchets de Thon.

Seuls à notre avis peuvent être utilisés les déchets de parage de Thon, il y a lieu en effet d'éliminer les arêtes qui risqueraient de déterminer des blessures graves au moment de l'emploi de l'appât ; ainsi que les têtes et les nageoires qui ne peuvent être aisément broyées.

Ces déchets sont passés au hachoir à viande ou à la Cutter et conservés dans une saumure.

c) Appâts à base de divers poissons.

Parmi tous les poissons qui ont été utilisés il y a lieu de retenir surtout le Sprat et l'Anchois, en raison de l'odeur particulière qu'ils dégagent.

Tout comme pour les déchets de sardines et de thon ces poissons doivent être réduits en fines particules.

d) Appâts à base de crustacés.

On a surtout utilisé les têtes de langoustines, les crabes et les crevettes grises.

e) Appâts à base de mollusques.

Outre la présence de coquilles qui en rendent le broyage plus difficile, les quantités que l'on peut obtenir sont toujours réduites. La teneur en eau fait qu'après égouttage les quantités de produit obtenu sont très faibles.

f) Appâts à base d'échinodermes (étoiles de mer).

Cette matière première mérite à peu près les mêmes critiques que les mollusques. Il nous semble en tout cas intéressant de récolter les étoiles de mer au moment où les glandes génitales sont bien développées. Celles-ci sont en effet faciles à voir puisqu'à l'époque de la ponte elles remplissent la base des bras.

Les étoiles de mer doivent être broyées et salées tout comme les autres appâts.

Signalons enfin les tentatives qui ont été faites d'addition de produits aromatiques tels que laurier, lavande, etc...

COMPOSITION CHIMIQUE DES DIVERS APPATS PAR RAPPORT

A LA ROGUE DE MORUE

Des analyses effectuées au Laboratoire Central de Chimie de l'Office des Pêches, il résulte :

- 1° que la teneur en protéines des appâts à base de déchets de poissons est assez voisine de celle des rogues, mais nettement inférieure dans le cas des crustacés, mollusques et échinodermes.
- 2° que les matières grasses sont en quantités nettement supérieures dans les appâts à base de déchets de poisson par rapport aux rogues.

Nous ne citerons que pour mémoire les essais de remplacement de la farine d'arachide par des farines à base de divers végétaux, tels que marron d'Inde, Karité ou à base de calcaire.

Nous pensons en effet que la farine d'arachide n'est qu'un complément de l'appât, mais qu'elle ne peut suffire à elle seule.

RESULTATS OBTENUS DANS LA PECHE A LA SARDINE AVEC LES APPATS DE REMPLACEMENT

Tout comme il l'avait fait dès Mai 1940 pour la fabrication des appâts, M. BOURY, Chef du Service de Contrôle des Conserves et des Sous-Produits de la Pêche, donna des instructions précises aux agents placés sous ses ordres afin que ceux-ci « entrent en rapport avec les Syndicats de pêcheurs de leurs régions respectives à l'effet de procéder à des essais de succédanés de la rogue de Morue » (Note du 26 Août 1941). Cette note donnait entre autres des indications sur la façon de diriger l'expérimentation et d'en interpréter les résultats.

Nous devons également signaler l'intervention utile à cet égard du Groupement « Rogue de remplacement » qui chercha toujours à coordonner les efforts des expérimentateurs et à donner aux essais la valeur souhaitable.

La plupart du temps, les agents de l'Office des Pêches ne purent être autorisés à embarquer par les occupants de l'époque, à l'exception toutefois de M. FURNESTIN qui fit d'intéressantes observations sur les affinités gustatives de la sardine.

Les essais de pêche furent néanmoins suivis régulièrement sur toute la côte.

Il est bien évident qu'une expérimentation de ce genre ne peut avoir toute la rigueur d'une expérience purement scientifique, car un trop grand nombre d'éléments influe sur ses résultats.

L'étude des nombreux comptes-rendus des agents de l'Office des Pêches et des rapports de mer est particulièrement laborieuse.

Bien souvent, les essais se trouvent interrompus par suite d'un accident de pêche ou l'épuisement du produit de remplacement.

Certains expérimentateurs veulent à tout prix conclure à une efficacité incontestable sans y être suffisamment autorisés, alors que d'autres font preuve de parti pris contre les appâts de remplacement.

Nous nous croyons cependant en mesure de dégager quelques faits qui nous semblent indiscutables :

1° La pêche à la Sardine est possible avec des appâts de remplacement utilisés seuls, mais cela dans des conditions particulièrement favorables et pourvu que les produits utilisés soient convenablement broyés et en parfait état de conservation.

Il a été en effet réalisé des pêches notables avec des appâts à base de déchets de Thons, de déchets de Sardines cuits, des Anchois, des crustacés, des étoiles de mer.

Tous les pêcheurs savent, en effet, que certains jours la Sardine est particulièrement vorace et se montre peu difficile dans le choix de sa nourriture.

Ces cas de réussite de pêche avec les seuls appâts de remplacement sont l'exception.

2° La pêche à la Sardine a pu donner d'heureux résultats avec des mélanges d'appâts de remplacement bien broyés et en parfait état de conservation avec des rogues de poisson.

On peut même assurer que l'efficacité du produit sera en raison directe de la richesse du mélange en œufs de poissons.

Les exemples ne manquent pas de pêches effectuées le même jour et dans les mêmes parages, par des bateaux munis d'appâts de remplacement en mélange avec de la roque et de bateaux utilisant la roque de Morue seule où l'on constate des captures de Sardines à peu près équivalentes.

3° La pêche à la Sardine est impossible avec des appâts mal broyés et surtout avec des appâts dont l'état de conservation n'est pas parfait.

Nous citerons à l'appui de cette affirmation l'exemple de l'expérimentation d'un appât à base de déchets de Thon qui après avoir donné en mélange avec de la roque des résultats indiscutables, rebuta brusquement la Sardine.

On ne tarda pas à constater qu'un fût de la préparation avait subi un début d'altération.

Il y a lieu de signaler également que les appâts fabriqués à partir de déchets de Sardine crue n'ont jamais donné le moindre résultat.

Dans le domaine de l'expérimentation, il nous semble intéressant de noter les observations effectuées par M. FURNESTIN à la suite d'examens d'estomacs de Sardines pêchées avec divers appâts.

Dans le cas de pêche habituel à la rogue mélangée de tourteau d'arachide, M. FURNESTIN a constaté que la Sardine ingérait d'abord de la rogue, puis du tourteau.

Dans le cas de pêche avec un appât constitué par des déchets de divers poissons mélangés d'Anchois et de tourteau d'arachide, la Sardine absorbait d'abord le tourteau, puis l'Anchois salé et les déchets de poissons.

Ces faits indiqueraient que les appâts de remplacement sont bien loin de supplanter ou d'égaliser la rogue puisque la Sardine leur préfère le tourteau qui n'est déjà qu'un complément de la rogue.

En conclusion on doit reconnaître que jusqu'ici, aucun équivalent de la rogue pour la pêche à la Sardine n'a été fabriqué.

Les préparations les plus satisfaisantes peuvent tout au plus constituer un bon complément de la rogue et le nom d'appât « de complément » leur conviendrait mieux que celui d'appât de remplacement.

Par contre, nous pensons que d'excellentes rogues de Morue peuvent être obtenues dans les différents lieux de pêche, aussi bien qu'en Norvège et que les œufs de plusieurs poissons récoltés sur nos côtes et préparés dans de bonnes conditions sont susceptibles d'être un sérieux appoint dans la quantité de rogue nécessaire chaque année pour la pêche à la Sardine.

(JUN 1949)