



LES PÊCHERIES DU BANC D'ARGUIN

Le 17 janvier dernier, le vapeur *Guyane*, transformé en chalutier et commandé par le capitaine Réhel, quittait le port de Bordeaux se dirigeant vers Las Palmas dans la Grande Canarie. Il emportait à son bord, outre les membres de notre mission, dont le chef et ses deux seconds, MM. Dantan et Bouyat, des trancheurs et saeurs de Terre-Neuve, des marins chalutiers d'Arcachon, des langoustiers et des pêcheurs ordinaires, une sécherie démontable construite spécialement pour les pays chauds et toute une série d'engins utilisés sur nos côtes.

Le but de cette mission était d'explorer les côtes françaises comprises entre le cap Blanc et Dakar, de dresser une sorte de catalogue des espèces comestibles, et de rechercher par quelles méthodes on pourrait préparer ces poissons de façon qu'ils puissent affronter soit le marché indigène, soit le marché européen, soit, s'il était possible, les deux à la fois.

Les travaux de la mission ont été en même temps scientifiques et pratiques. Je ne parlerai que de ces derniers, car leur exposé répond mieux au but spécial que se propose la Société de Géographie commerciale.

Deux jours après avoir quitté Las Palmas, nous nous trouvions pour la première fois en contact avec la terre d'Afrique; nous étions alors à la hauteur du cap Barbas, en face du Sahara. Nous avons longé la côte sur toute sa longueur jusqu'au cap Blanc; passé au large du banc d'Arguin pour venir reconnaître la terre au sud du cap Mirik et enfin continué notre route en longeant la côte jusqu'à Nouakchott. C'est le poste militaire à l'abri duquel nous devons installer notre sécherie et faire nos diverses expériences de conservation.

Toute cette côte, depuis le cap Barbas jusqu'à Nouakchott, se présente, vue du large et au beau soleil d'Afrique, comme une immense nappe blanche parsemée, de ci de là, de taches sombres, qui sont dues, uniquement, à la végétation maigre et rabougrie, la seule que l'on trouve dans cette région. Tantôt cette côte est bordée par des falaises généralement basses, tantôt, au contraire, elle est absolument plate et, à une cer-

taine distance dans les terres, on aperçoit des dunes plus ou moins élevées qui se succèdent jusqu'à perte de vue. L'aridité effrayante du sol n'a dans cette région, de vraiment comparable que la fécondité extraordinaire des eaux. Du cap Blanc jusqu'à Dakar, la côte présente une longueur d'environ 850 kilomètres, c'est-à-dire à peu près la distance qui sépare la pointe Saint-Mathieu dans le Finistère, de l'embouchure de la Bidassoa.

La presqu'île du cap Blanc forme une langue de terre triangulaire, terminée à sa partie sud par le cap lui-même et allant au nord se perdre dans le Sahara. Cette terre est divisée, virtuellement bien entendu, par une ligne qui la coupe à peu près en deux en laissant la même quantité de terrain à droite et à gauche.

Cette ligne fictive, qui a été déterminée par le traité de Rio de Oro signé à Paris le 27 juin 1900, marque la frontière entre le territoire espagnol à l'ouest et le territoire français à l'est. La presqu'île du cap Blanc limite à l'ouest une vaste baie qu'on appelle la baie du Lévrier; celle-ci est de forme à peu près triangulaire avec une profondeur de 45 kilomètres. L'un des angles est formé par le cap Blanc, l'autre au nord par le fond de la baie d'Archimède, et le troisième, à l'est, par le cap Sainte-Anne. Cette baie du Lévrier, immense, véritable petite mer intérieure, présente, elle-même, sur sa partie ouest, deux anses plus petites; l'avenir de l'une d'entre elles au moins peut être considérable; ce sont la baie de Cansado et la baie de l'Etoile. La première est située à seulement 6 milles du cap Blanc; la seconde est beaucoup plus éloignée; les fonds en sont beaucoup plus variables et son avenir semble très incertain.

Les Espagnols ont, d'après le traité de Rio de Oro, droit de pêche et d'installation provisoire dans la baie du Lévrier, suivant une ligne qui part du cap Blanc pour rejoindre la pointe des Coquilles. Il faut espérer que les clauses de ce traité de Rio de Oro ne constitueront pas pour nous, dans l'avenir, une sorte de French shore espagnol.

La baie du Lévrier est fermée au sud par le banc d'Arguin. Ce banc, tout le monde en parle et personne ne le connaît. Si l'on regarde nos cartes, mêmes nos cartes marines, vous verrez une vaste tache blanche; en réalité, c'est un immense espace de 1° 1/2 environ de latitude sur près de 1° en longitude, parsemé de hauts fonds extrêmement irréguliers et particulièrement dangereux, de sorte qu'aucun marin prudent ne se risquera jamais dans cette région. Toujours on passe au large et le plus au large possible, de façon à ne pas rééditer le naufrage célèbre de la *Méduse*, en 1816, illustré par le pinceau de Géricault.

J'ai dit que personne ne connaît exactement ce banc; cela tient à ce qu'aucune recherche d'aucun ordre n'y a jamais été faite. Les Canariens qui, pourtant, connaissent très bien la côte, ne se hasardent sur le banc d'Arguin qu'avec leurs petites barques et ils ne pêchent que du poisson de surface, pour la bonne raison que les poissons de fond n'y existent pas ou sont extrêmement rares.

Beaucoup de gens ont établi une assimilation absolument fautive entre le banc d'Arguin et les bancs de Terre-Neuve. On parle des pêcheries du banc d'Arguin alors qu'on ne pêche jamais sur ce banc, tandis que, au contraire, on pêche beaucoup, sur les bancs de Terre-Neuve.

Entre le cap Sainte-Anne et le cap Mirik, toute la côte est très irrégulièrement découpée et parsemée de hauts fonds nombreux qui ne sont, en réalité, que les prolongements orientaux du banc d'Arguin. Parmi ces hauts fonds, il en est quelques-uns qui ont émergé et qui ont alors formé des îles dont certaines sont assez considérables. Au nord, un groupe qui forme les îles d'Arguin et, au sud, un autre groupe d'îles, près du cap Mirik, dont la principale est l'île Tidra. De toutes ces îles, la plus célèbre, évidemment, est l'île d'Arguin, dans le nord. Elle a été, en effet, pendant des siècles, l'objet de nombreuses convoitises et de luttes sanglantes entre les Portugais, les Hollandais, les Anglais et les Français; elle a été aussi le siège d'un commerce extrêmement intense avec les tribus maures du centre. Aujourd'hui elle appartient, d'une façon définitive et absolue, à la France. Mais, hélas! il n'y a plus de commerce du tout!

Du cap Mirik jusqu'à Nouakchott, jusqu'à Saint-Louis même, on peut dire presque jusqu'au cap Vert, la côte est d'une monotonie absolue; elle est parfaitement plate et bordée de dunes sur toute sa longueur. L'industrie de la pêche y est exercée par trois races différentes; ce sont: au nord, le Canariens, sujets espagnols; au centre, les Maures, sujets français et au sud, plus spécialement à Saint-Louis et à Dakar, les Noirs.

Je tiens tout d'abord à dire quelques mots au sujet de la pêche exercée par ces différentes races. Les Canariens se livrent à la pêche depuis le cap Juby jusqu'au cap Blanc. Le cap Juby est une pointe située à peu près sur le parallèle des Canaries et autour de laquelle un de nos célèbres compatriotes a voulu fonder un empire de sable. C'est de cette pointe, jusqu'au cap Blanc, que les Canariens pêchent en tous temps et en toutes saisons.

La pêche canarienne est relativement importante. Elle utilise environ 60 goélettes de 35 à 50 tonneaux chacune et qui se répartissent entre les îles de la Grande Canarie, de Téné-

riffe et de Lanzarote. Chacune de ces goélettes est montée par 20 à 25 hommes et 5 ou 6 enfants, dont quelques-uns n'ont pas plus de six ans. Au moment du départ, chacune de ces goélettes prend à son bord deux plateaux qu'on appelle des lanches; nous nous en sommes beaucoup servi; ce sont des engins admirables tenant la mer d'une façon merveilleuse et auxquels nous avons eu recours à plusieurs reprises dans des circonstances parfois pénibles pour nous.

Chacune de ces lanches est montée par 5 ou 6 hommes avec, en général, 2 enfants. Les engins sont assez primitifs. Pour la pêche en surface, ils emploient une sorte de bâton à l'extrémité duquel est attachée une ligne en laiton flexible qui porte elle-même des hameçons sans crochet. La hampe de ces hameçons est entourée d'un manchon d'étain ou de plomb qui est coulé dans un tube de bambou.

On laisse courir l'hameçon à la surface; grâce à la vitesse du bateau, l'eau saute autour du bateau; le poisson se précipite et d'un coup brusque de l'engin, le pêcheur envoie le poisson dans la barque. On en pêche ainsi des quantités considérables qui servent un peu à la popote du bord et beaucoup comme appât pour les poissons de fond. Car il faut aussi noter que le poisson canarien n'est pas aussi friand que le poisson terre-neuvien; il se contente à peu près de tout et on le prend quelquefois même sans aucun appât.

La ligne de fond est constituée par un cordeau de 60 à 80 brasses de long, environ, qui porte à son extrémité inférieure un plomb au-dessus duquel sont attachés des hameçons; ceux-ci sont quelquefois d'un diamètre assez considérable et il le faut, car on pêche souvent des poissons pesant jusqu'à 45 kilos. Comme, généralement, on met trois ou quatre de ces hameçons à l'extrémité d'une ligne, c'est dire qu'il faut qu'elle offre une certaine résistance.

En outre, les Canariens emploient une nasse; c'est une sorte de vaste demi-sphère fermée à sa partie inférieure par un filet au centre duquel se trouve une ouverture tronconique par laquelle le poisson peut pénétrer, mais qui l'empêche de ressortir; l'extrémité opposée est aussi percée d'un trou fermé par un filet. Celui-ci peut s'enlever facilement et quand le poisson remplit la nasse, rien n'est plus facile que d'enlever la partie supérieure pour le vider dans l'embarcation. Ces nasses sont immergées le long des goélettes jusqu'à environ 1 mètre à 1 m. 50 du fond et dans les parties les plus rocheuses; car dans ces zones sont fixés des coraux, des gorgones, des hydraires, toute une végétation d'animaux ou de plantes sur lesquelles vivent de nombreux crustacés ou petits animaux qui font la nourriture des poissons. On appâte l'intérieur de la nasse avec de la chair de poisson de surface; le

poisson pénétre dans l'intérieur, et toutes les heures ou toutes les deux heures on soulève l'engin et on le vide dans l'embarcation. Le poisson pris dans les masses est précieux dans certains cas, car il est vivant et absolument intact.

Enfin les petits poissons dans les fonds peu considérables, sont pêchés à l'aide d'un appareil qu'on appelle gardera, sorte de caudrette, c'est-à-dire de balance à écrevisses géante de 1 m. 50 environ de diamètre. On immerge cet appareil en mettant un poisson corrompu au centre et on le relève de temps en temps; on prend ainsi une quantité considérable de petits poissons. La caudrette sert à pêcher les langoustes; il n'est pas rare d'un seul coup d'en prendre 150 ou même 200 avec un appareil de ce genre, et cela ne peut étonner quand on sait qu'à la saison, dans les fonds voisins du bord, les langoustes sont absolument les unes sur les autres.

Les Canariens ne font pas grand cas des langoustes au point de vue de la consommation; ils les pêchent cependant, mais simplement pour appâter les lignes destinées à prendre les requins. Ils ont un procédé assez curieux autre que la gardera pour pêcher la langouste. Ils coupent un poisson dans son plan longitudinal et, avec un couteau, font des trous dans l'intérieur de la masse musculaire; ils attachent la queue du poisson à l'extrémité de leur ligne et, avec un plomb, l'envoient au fond dans un endroit où ils savent que se tiennent les langoustes. Le pêcheur tient la ligne à la main, et il sent très bien par les mouvements qui lui sont imprimés que la langouste commence à mordre à son appât; il attend un certain temps et doucement tire sur la corde, relevant en même temps que son poisson 8, 10, 12 langoustes.

Le poisson capturé par les Canariens est préparé de deux façons différentes. Ou bien il est tranché et salé, ou il est simplement séché. Tout le poisson de fond dont nous avons rapporté bien des échantillons est tranché, c'est-à-dire ouvert, étalé, lavé sommairement et salé au fond des goélettes. La quantité de sel que mettent les Canariens est généralement très faible; aussi arrive-t-il qu'avant même d'atteindre Las Palmas ou le port des Canaries où ils doivent se rendre, le poisson a déjà commencé à fermenter, et s'il arrive de se trouver là au moment du débarquement d'une goélette, l'odorat est au moins aussi vite impressionné que la vue.

Le poisson séché est constitué, en totalité, par des squales, c'est-à-dire des poissons voisins du requin. On enlève la peau jusqu'à la queue, puis toute la masse musculaire est divisée en lanières détachées les unes des autres, mais toutes réunies autour de la queue. On suspend le tout dans les haubans de la goélette et l'action combinée du vent et du soleil produit des sortes de petits morceaux de bois qui, à la brise,

font un cliquetis semblable à celui que produirait un squelette.

Le commerce que font les Canariens avec le poisson salé est considérable. Ce poisson se consomme non seulement aux Canaries mais encore aux diverses îles et plus particulièrement dans la Grande Canarie. En outre, il est expédié sur la côte occidentale d'Afrique, à Sierra-Leone et à Fernando-Po; on l'envoie également aux Antilles espagnoles où il arrive souvent dans un état un peu avancé, à Cuba, à Porto-Rico et enfin dans l'Amérique du Sud, plus spécialement au Vénézuéla.

Quant au poisson sec et transformé en lanières dont j'ai déjà parlé, il est consommé sur place, dans les îles mêmes et il n'entre pas dans la part de l'armateur. Le poisson ainsi préparé est un des bénéfices du marin.

Depuis trois ans environ, des armateurs canariens plus intelligents et peut-être plus au courant que les autres, ont essayé d'amener du poisson pendant toute l'année, non seulement frais, mais vivant dans les ports des Canaries et particulièrement au port de La Luz (Las Palmas). Pour cela, ils ont fait construire des goélettes dont la partie centrale est transformée en un vivier de 4 à 5 mètres de profondeur dont les parois communiquent directement avec l'eau de mer ambiante, en sorte que les mouvements même du bateau font pénétrer et renouvellent incessamment l'eau à l'intérieur. Les poissons qui sont mis dans ces réservoirs sont presque tous pris au moyen de nasses; cela se comprend parce qu'ils ne sont pas abîmés par l'hameçon et peuvent vivre plus longtemps dans le vivier. Généralement, ces goélettes ne vont pas jusqu'au cap Blanc pour capturer ce poisson; elles se contentent de se rendre au cap Juby, du côté du cap Bojador, dans le voisinage même des îles où le poisson est tout aussi abondant que sur le reste de la côte. Mais il y a un inconvénient: ce poisson, pris à 40, 50 ou 60 brasses de profondeur, est très dilaté au moment où il arrive à la surface. La vessie natatoire s'est gonflée considérablement et, si on mettait ce poisson dans les réservoirs du bord, il surnagerait sans pouvoir s'enfoncer; il serait comme une outre inerte à la surface. Les Canariens ont tourné la difficulté d'une façon assez originale à l'aide d'un petit instrument, qu'ils appellent la pica; cette pica est une sorte de trocard, c'est-à-dire une sorte de tube en cuivre, de 3 à 4 millimètres de diamètre, ouvert à ses deux extrémités dont l'une est taillée en biseau et aiguisée. L'ensemble de l'appareil est emmanché dans une partie en bois afin d'en rendre le maniement plus facile. Il est en général mis en œuvre par des enfants ou par de jeunes marins; ceux-ci prennent chaque poisson à mesure qu'il arrive sur le pont et, d'un coup brusque de leur trocard, ils perforent à la fois

la paroi du corps et la vessie natatoire. L'air qui comprime la vessie s'échappe à l'extérieur et le poisson ayant repris son volume normal peut ainsi vivre pendant une quinzaine de jours à l'intérieur du bateau-vivier et dans les réservoirs flottants où on le place à son arrivée aux Canaries; car, aussitôt que les goélettes sont arrivées dans le port, on enlève tous les poissons du bateau et on les met dans des viviers flottants; c'est là que les habitants de Las Palmas, par exemple, vont se ravitailler de poisson vivant.

Les Canariens transportent ainsi, non seulement du poisson vivant, mais encore, à la saison, des langoustes: on fait, en effet, une consommation de langoustes de plus en plus considérable, plus particulièrement à Las Palmas et, en général, aux îles Canaries.

La pêche des Noirs est certainement encore beaucoup plus primitive que celle des Canariens; elle est surtout exercée dans les villes principales du Sénégal, à Saint-Louis et à Dakar. A Saint-Louis existe un faubourg situé tout à fait sur le bord de la mer qu'on appelle Guet N'Dar. C'est, en réalité un village noir; on y trouve 150 à 200 pêcheurs qui possèdent tantôt seuls, tantôt à plusieurs, des bateaux de pêche dont la forme particulière est imposée par un phénomène naturel connu sous le nom de barre. Ce sont là d'assez primitives pirogues. Tous ceux qui ont débarqué une fois sur la côte du Sénégal se souviennent certainement de ce phénomène de la barre. Quant à nous, nous avons débarqué bien des fois sur la côte de Mauritanie sur ces pirogues et, bien des fois, nous avons pris des bains plus ou moins complets. Ce sont des bateaux légers, allongés, absolument plats; ils sont manœuvrés par les Noirs avec une dextérité merveilleuse. Les pêcheurs se tiennent droits sur le bateau qu'ils font avancer à l'aide de pagaies et, pour agir ensemble, pour rythmer la cadence, ils font entendre un sifflement particulier qui paraît assez étrange lorsqu'on l'entend pour la première fois. Voici en quoi consiste le phénomène de la barre qui se produit tout le long de cette côte absolument plate. Il existe, avant d'arriver tout à fait sur le bord, une zone de hauts fonds, quelquefois deux, quelquefois trois; puis immédiatement du côté du large, une profondeur assez considérable, en sorte que la lame qui vient de l'ouest, par exemple, se gonfle fortement en arrivant sur ces hauts fonds et d'autant plus fortement que la mer est plus grosse; puis elle s'éclabousse et se gonfle de nouveau. Si les piroguiers n'ont pas la précaution de mettre leur pirogue dans une position exactement perpendiculaire à la lame, ils sont à peu près sûrs de prendre un bain. Le bain est tout à fait certain si, par hasard, on essaie de débarquer avec des canots ordinaires à quille, comme ceux que nous avons sur tous nos

bateaux français. Au moment d'un de nos passages devant Guet N'Dar, un capitaine avait voulu essayer de débarquer dans un de ses canots avec trois hommes de l'équipage; il a été noyé avec ses trois matelots.

Ces pirogues se manœuvrent non seulement à la pagaie, mais peuvent encore se mettre à la voile. Lorsque vous rencontrez de ces bateaux au large, vous êtes étonné de l'immensité de la toile qu'ils déploient par rapport à leur petitesse; ils disparaissent presque complètement. Les Noirs de Guet N'Dar sont d'excellents marins, et ils vont ainsi très loin au large pêcher exactement comme les Canariens. Leurs engins sont beaucoup plus primitifs; ils se composent simplement d'une ligne de fond assez semblable à celle que je vous ai décrite tout à l'heure, mais dans laquelle le plomb est remplacé par un simple caillou. C'est plus commode et c'est moins cher. Quelques-uns, par hasard, un peu plus riches que les autres ou un peu plus prévoyants, possèdent une sorte de trémail qu'ils tendent près de la plage et avec lequel ils prennent à la saison, beaucoup de soles et de sardines, et aussi quelques-uns de ces gros poissons que l'on rencontre quelquefois presque sur la plage et dont nous possédons d'intéressants échantillons.

A Dakar, les pêcheurs noirs, beaucoup moins nombreux qu'à Guet N'Dar et beaucoup moins habiles, utilisent une sorte de filet, tout à fait particulier, dont la manœuvre ne laisse pas que d'être très curieuse. Qu'on imagine un sac d'un mètre cinquante à peu près de profondeur; bien entendu ce sac est un filet à mailles: il porte à sa partie inférieure un gros caillou destiné à l'envoyer au fond. La partie périphérique de l'ouverture porte une corde qui fait coulisse et permet de fermer le filet à la volonté du pêcheur. Au centre de l'engin est fixée une corde portant un appât; le pêcheur tient à la main cette corde. Pour poser ce filet, on commence par l'étaler complètement après l'avoir appâté au centre; puis on tient les deux cordes dans la main et on le laisse aller au fond. Le poisson attiré par l'odeur vient toucher l'appât, le pêcheur le sent très bien, et quand il comprend qu'un certain nombre de poissons sont réunis autour de l'appât, d'un coup brusque il tire sur la corde, ferme le filet et en même temps emprisonne les poissons. Il n'y a plus qu'à recommencer la petite opération.

Quelques-uns de ces noirs sont très habiles dans ce genre de pêche et ils peuvent ainsi prendre une quantité assez considérable de poissons. Ils pêchent aussi la langouste, car ce crustacé n'est pas rare aux environs de Dakar; on en trouve dans la rade et même en dehors de la rade, plus particulièrement à la Pointe du Bel-air qui la ferme au nord. Le noir la

pêche en plongeant, il saisit la langouste par les antennes et remonte avec elle; il ne peut pas en pêcher beaucoup de cette façon; c'est pourquoi dans un pays où la langouste abonde, il est à peu près impossible de s'en procurer.

La préparation du poisson est très simple; on le coupe, on le fend sur la ligne médiane dorsale, on l'éale et on le place au soleil. Le vent et le soleil font le reste. Le poisson, ainsi séché, est pilé dans le couscous et sert à l'alimentation des noirs qui aiment beaucoup le goût particulièrement piquant qu'il communique à leur alimentation préférée.

Les noirs font un commerce de poisson frais assez important; mais ce commerce n'existe guère qu'à Saint-Louis et à Dakar. Le poisson est envoyé dans des mannes avec de la glace et peut ainsi circuler assez facilement sur la ligne de chemin de fer entre Saint-Louis et Dakar. Lorsqu'il y a surabondance de poisson, il est séché et vendu aux noirs et aux Maures qui viennent, de l'intérieur, se ravitailler à Saint-Louis.

La pêche des Maures est encore plus primitive que celle des noirs. Les Maures pêcheurs appartiennent presque tous à la tribu des Ouled-Bou-Sba. Cette tribu est répandue dans toute la région côtière, de Nouakchott au niveau de la baie du Lévrier. Ils sont fort peu guerriers et ne sont à peu près jamais armés. Ils ont fondé un certain nombre de villages tout le long de la côte. Les uns sont nomades; les autres, au contraire, ont construit des huttes et se sont fixés. Mais ces derniers sont les moins nombreux. Généralement ces tribus se déplacent avec une grande facilité, pour se rendre dans les endroits où le poisson est en plus grande abondance.

Leur instrument de pêche consiste dans une simple ligne de fond avec laquelle ils pêchent quelques gros poissons comme les courbines, et certains autres poissons de même taille. Ils emploient aussi quelquefois un filet, sorte de trémail à poche, qu'ils vont placer à quelques mètres seulement du bord, sans bateau bien entendu, et qu'ils lèvent de temps en temps. De cette façon, ils pêchent particulièrement beaucoup de mullets, car le mullet est très abondant sur cette côte. J'aurai d'ailleurs à en reparler tout à l'heure. Ils ouvrent ces mullets par la face dorsale, les étalent et les font sécher au soleil. Ils les pilent ensuite dans leur couscous exactement comme les noirs.

Le commerce fait par ces Maures est assez peu considérable; ils vendent leur poisson séché, quand ils en ont trop, aux Maures de l'intérieur, lorsque ceux-ci ne viennent pas tout simplement le leur prendre.

Evidemment les méthodes que nous avons employées pour notre pêche sont incomparablement supérieures à toutes

celles que je viens d'indiquer ici. Nous avons, en effet, à notre bord, à la fois les engins modernes et les engins indigènes que nous nous étions procurés aux Canaries. Aussi avons-nous pu obtenir des résultats beaucoup plus considérables. Pour en donner une idée exacte, je dirai, par exemple, qu'avec notre chalut à perche de 11 mètres d'ouverture, il nous était impossible de chaluter pendant plus d'une heure et demie si nous voulions ramener notre poisson à bord. Nous prenions facilement dans une heure et demie jusqu'à 3 et 4000 kilos de poisson. Il est arrivé très souvent que ne pouvant pas mettre notre engin à bord, de peur de faire craquer les mailles du filet, on envoyait le long du bateau un petit canot ; on ouvrait le filet sur une partie de sa longueur et on le déchargeait à moitié pour pouvoir ensuite le ramener. Ce fait donne une idée du poisson que l'on pourrait prendre avec un chalut à perche.

Si on utilisait un chalut à plateaux — ici je puis donner, sans dire d'où ils viennent, des résultats industriels récents — avec un chalut de 40 mètres d'ouverture, on pêcherait un minimum de 35 à 40 tonnes de poisson par jour.

Rapprochons ces résultats de ceux que l'on obtient sur nos côtes de France où les chalutiers d'Arcachon, que je connais bien, mettent cinq heures pour prendre de 7 à 800 kilos de poisson. Nous voyons que cela est bien loin de ce que peut produire la pêche sur la côte occidentale d'Afrique.

Nous avons été les premiers à opérer avec des engins modernes dans ces fonds absolument vierges. Nous avons pu promener notre chalut depuis le cap Blanc jusque presque au niveau du cap Vert. Autour du cap Blanc, les fonds sont constitués par un mélange de roches plates et de sable ; mais à partir du cap Mirik jusque près de Guet N'Dar et au-dessous, même, ce sont des fonds de sable à peu près pur. Au niveau de Guet N'Dar commencent de nouveau à se faire sentir les parties rocheuses. Dans la région qui s'étend du cap Vert à Dakar, il faut se méfier énormément car les parties rocheuses présentent des pointes élevées où les filets ont toutes sortes de chances de rester. Mais sur près de 800 kilomètres, il est possible de promener le chalut, soit le chalut à perche, soit mieux encore le chalut à plateau.

Le poisson que l'on capture ainsi en abondance peut se préparer à peu près de la même façon que celui de Terre-Neuve, c'est-à-dire qu'il peut être salé et séché. A ce sujet, nous avons fait des expériences absolument concluantes. Pour donner une sorte de critérium, je peux dire que nous avons préparé à peu près 600 kilos de poisson, pris aux environs de Nouakchott ; nous l'avons mis dans le sel ou, du moins, dans notre préparation spéciale à Nouakchott ; nous

l'avons transporté à Dakar; il est resté 5 jours sur la rade de Dakar sous une température de 32 à 33 degrés; puis il est revenu à Nouakchott où il a été séché dans notre sécherie démontable. Ce qui reste est, en grande partie, à Bordeaux; nous en avons même, en ce moment, quelques échantillons à Paris. Ce poisson a donc aujourd'hui 7 mois 1/2 de conservation et il est en parfait état. La démonstration est donc faite d'une façon absolue.

Mais il ne faudrait pas croire que pour la préparation de ce poisson on puisse opérer comme à Terre-Neuve. Il faut tenir compte de la température et de l'état hygrométrique de l'air. Tandis qu'à Terre-Neuve le sel est toujours déliquescant et la peau du poisson toujours humide, sur la côte occidentale de l'Afrique, au contraire, le sel est presque toujours efflorescent et la peau du poisson sèche. Ces deux conditions empêchent le poisson de se laisser pénétrer par le sel. Aussi faut-il remédier à ce défaut d'humidité en donnant une hydratation artificielle. Grâce à ce procédé, nous avons pu réussir, enfin, après plusieurs essais malheureux, la préparation dont je viens de vous parler.

Nous avons démontré, en outre, que ce poisson qu'on nous disait pourrir rapidement, se corrompre presque immédiatement au sortir de l'eau, se sèche au contraire dans les meilleures conditions sur les côtes de Mauritanie, en prenant la précaution de l'empêcher de sécher trop vite. L'air est extraordinairement sec; le vent est violent et, si on n'empêchait pas le poisson de sécher trop vite, il se formerait à sa surface une sorte de croûte imperméable à l'air, en sorte que la surface serait sèche mais la partie centrale resterait humide et ne tarderait pas se corrompre. Il faut donc empêcher cette dessiccation superficielle; à cette condition on arrive à des résultats parfaits.

Enfin, nous avons pu préparer du poisson dans le sel comme de la morue, quoique avec des procédés différents; nous l'avons apporté à Bordeaux, nous l'avons fait sécher dans une sécherie comme le poisson de Terre-Neuve et nous avons obtenu d'aussi bons résultats.

Nous avons également montré que malgré la latitude, il est possible de préparer des conserves à l'huile et de les ramener en France en parfait état. Nous avons eu, évidemment, quelques déchets; mais tous ceux qui connaissent la conserve savent que les déchets sont inévitables dans ce mode de conservation du poisson.

Tout le poisson que nous avons capturé et préparé sur la côte de Mauritanie l'a été avec du sel mauritanien. Ce sel a été pris dans les salines de Marsa qui se trouvent à environ 20 kilomètres au nord de Nouakchott. Il existe, en effet, tout

le long de cette côte, généralement en dedans de la première ligne de dunes, toute une série de salines dues à ce que, à l'époque des grandes marées d'équinoxe, la mer pénètre dans l'intérieur et forme une sorte de lac dont l'eau est généralement renouvelée quelques fois tous les ans. Grâce à l'état hygrométrique de l'air et au vent qui règne, une évaporation rapide et intense se produit à la surface et il se forme des cristaux de sel absolument magnifiques. J'ai calculé, approximativement, bien entendu, que la seule saline de Marsa pourrait donner actuellement environ 1200 tonnes de sel naturel. Ce sel est en plaques; je l'ai montré à Dakar à un spécialiste de sel indigène qui me disait que ce sel était à peu près semblable à celui de Nioro, dont les indigènes sont extrêmement friands; il aurait certainement sur le marché africain une valeur considérable.

La seule objection actuelle à l'exploitation de ce sel est qu'il se trouve en plein pays maure et que malheureusement dans cette région on n'est pas à l'abri des pillards. Il serait même prématuré de s'y aventurer.

Je n'ai parlé jusqu'à maintenant que des produits directs de la pêche; il y en a d'autres que je qualifierai d'accessoires, mais qui n'en sont pas moins intéressants. On sait combien sont éprouvés actuellement nos pêcheurs de Terre-Neuve et la difficulté énorme qu'ils ont à se procurer ce qu'on appelle la boette, c'est-à-dire l'appât. Sur la côte occidentale d'Afrique, nous avons pris dans nos chaluts, en même temps que du poisson, des quantités considérables de céphalopodes, seiches, calmars ou d'encornets qui forment le fond de la boette terre-neuviénne. Nous avons capturé des seiches énormes pesant jusqu'à 6 et 7 kilogr. Si toute cette boette que l'on rejette à la mer était, soit salée, soit mise dans des chambres froides, soit conservée de toute autre manière et transportée en France, elle servirait certainement et d'une façon très avantageuse à la pêche à la morue terre-neuviénne.

Parmi les poissons que nous avons capturés, il en est qui atteignent des tailles considérables et qui, à la saison, possèdent des ovaires extrêmement développés. Si, au lieu de jeter ces parties, on les mettait dans des barils et on les salait à la mode norvégienne, on obtiendrait une rogue qui, sans valoir peut-être — je n'en sais rien, après tout — la rogue norvégienne, pénétrerait sur nos marchés et viendrait y concurrencer cette dernière. Chacun sait que cette année la pêche de la sardine a été absolument désastreuse sur les côtes de Bretagne et qu'à Douarnenez, par exemple, la rogue, c'est-à-dire cette préparation particulière pour l'appât de la sardine, s'est vendue jusqu'à 120 francs le tonneau qui coûte d'ordinaire de 45 à 50 francs.

On voit que de ce côté seulement il y aurait beaucoup à faire sur la côte occidentale d'Afrique. Mais ce n'est pas tout. On capture, en même temps que le poisson fin, bon à préparer pour des conserves, une certaine quantité de poisson de rebut. De plus, il y a dans le bon poisson des parties de déchets, des têtes, par exemple, des entrailles. Tous ces déchets pourraient être utilisés pour la fabrication du guano, de l'huile ou de la colle. Les foies, cela a déjà été démontré avant nous, donnent une substance particulière à peu près analogue à notre huile de foie de morue.

L'engrais, à lui seul, présente un intérêt considérable. En effet, le guano pur de poisson est extrêmement riche en azote en acide phosphorique et actuellement le cours de ce guano est de 180 à 200 francs la tonne, ce qui est un prix rémunérateur. On pourrait en fabriquer sur la côte occidentale d'Afrique de très grandes quantités.

On a voulu comparer la pêche des environs du banc d'Arguin, la pêche saharienne, à la pêche terre-neuvienne. Il n'y a pas plus d'assimilation à faire entre les deux qu'il n'y en a entre le banc d'Arguin et les bancs de Terre-Neuve. En effet, tandis qu'à Terre-Neuve on pêche surtout une espèce qui se prépare toujours de la même façon, au contraire, sur la côte occidentale d'Afrique, le même coup de chalut ramène jusqu'à 12 et 15 espèces et chacune d'elles est susceptible d'une préparation spéciale. Les unes doivent être salées, les autres doivent être conservées fraîches, les autres à l'huile, etc. Donc aucune assimilation à faire en réalité.

Pour tirer le meilleur parti de la pêche à la côte occidentale d'Afrique, il faudrait utiliser le poisson sous toutes ses formes et de toutes les manières possibles, au moins dans les débuts. Car si l'on ne compte que pour une exploitation, que sur la pêche d'une seule espèce, jamais un industriel qui opérera de cette façon n'arrivera à payer seulement son charbon. Pour qu'une exploitation fût rationnelle et donnât les meilleurs résultats possibles, il faudrait préparer le poisson de plusieurs façons différentes. L'un devrait être salé, séché ou fumé; l'autre, celui qui est de qualité moindre, pourrait être simplement séché au soleil par des procédés analogues à ceux qu'emploient les noirs, de façon à servir à la consommation sur la côte occidentale d'Afrique, tandis que le premier pourrait affronter le marché européen. On pourrait également transporter du poisson frais, et nous sommes en train de faire des expériences qui nous démontreront, je l'espère, d'une façon précise, les conditions dans lesquelles il faut se placer en utilisant soit la glace, soit la neige, soit les chambres froides, ou les trois combinées, de façon à obtenir les meilleurs résultats, c'est-à-dire de façon que le poisson

conserve la plus grande partie de sa valeur commerciale.

Il y a, en outre, beaucoup de poissons migrateurs, des sardines, des thons, des bonites, etc., de qualité excellente et dont on pourrait faire des conserves. Il y a aussi énormément de langoustes dont une espèce est absolument celle de nos pays et qui atteignent jusqu'à un poids de 6 kilogs. Ces langoustes peuvent être ramenées vivantes en France. J'avais fait le fait, il y a quatre mois, d'après les expériences que j'ai vu faire pendant que j'étais au laboratoire de Roscoff. Aujourd'hui, je puis dire d'une façon certaine et sans vouloir insister davantage sur ce point, que, industriellement, le transport en France de la langouste vivante est possible puisqu'il a déjà été réalisé industriellement.

Enfin il y a à utiliser la boette, la rogue, l'huile, etc. Mais pour tout cela il faut des installations à terre, et je vous ai dit que sur la côte de Mauritanie il fallait se méfier des Maures; il faut s'en méfier aussi dans la presqu'île du cap Blanc, et je pense que c'est dans cette région que les installations à terre doivent se faire le plus facilement et dans les meilleures conditions possibles.

Aussi, dans le rapport que je suis en train de publier pour le présenter à M. le Gouverneur général de l'Afrique occidentale française, je demande un certain nombre de créations qui me paraissent absolument nécessaires. Il ne suffit pas, en effet, de montrer aux industriels ce qu'ils peuvent faire et comment ils doivent s'y prendre, il faut aussi leur donner les moyens d'exploiter dans les meilleures conditions possibles et avec le plus de chances de résultats positifs. C'est pourquoi je me suis permis d'attirer l'attention de M. le Gouverneur général sur un certain nombre de créations à faire dans la presqu'île du cap Blanc. Il faut avant tout assurer la sécurité absolue dans la presqu'île; car aucune installation industrielle n'est possible tant que la sécurité y sera aussi relative qu'elle l'est actuellement. De plus, il faut construire un feu à la pointe du cap Blanc et en face, sur un petit banc qui se trouve un peu à l'est, le banc du Levrier, il faut placer une bouée lumineuse de façon que les bateaux puissent entrer de jour comme de nuit dans l'intérieur de la baie et venir se mettre au mouillage dans la baie de Causado qui se trouve à 6 milles au nord.

Il faut également un dépôt de charbon; car si les chalutiers ou les bateaux de commerce sont obligés d'aller se ravitailler jusqu'à Las Palmas et jusqu'à Dakar, le temps perdu et le charbon dépensé pendant la route feront que l'œuvre, du moins au début, sera peu rémunératrice. Je suis certain que tous les armateurs et tous les industriels qui iront s'installer dans cette région préféreront payer le charbon un peu

plus cher et ne pas faire sept jours de marche pour aller à Dakar ou à Las Palmas et en revenir.

Il y aura aussi à établir un certain nombre d'installations qui ont moins d'importance que ces dernières, mais sur lesquelles je n'insisterai pas davantage.

Jusqu'ici les Espagnols ou plutôt les Canariens, sujets espagnols, ne se sont pas installés dans la presqu'île du cap Blanc parce qu'ils ont des Maures une peur intense, risible même parfois, et sans chercher bien loin dans mes souvenirs de voyage, je pourrais raconter ici bien des anecdotes amusantes. Le jour où la sécurité sera absolue dans la presqu'île, ces Espagnols sauront très bien profiter de l'autorisation que leur laisse le traité de Rio de Oro et ils transformeront peut-être, si l'on n'y prend garde, leur installation provisoire en installation définitive, ce qui, au début, pourrait peut-être n'avoir pas une importance considérable.

Le poisson capturé sur la côte, sans être aussi fin que celui que nous prenons sur les côtes de l'Atlantique et de la Manche, est parfaitement comestible. Cependant je ne crois pas qu'un certain nombre d'espèces, au moins, puissent affronter facilement et avec succès le marché européen; car nous sommes au point de vue du poisson, un peu trop gâtés. Mais il y en a d'autres qui, certainement, feraient prime sur le marché, je veux parler des soles, des mulets, des rougets, des grondins et des langoustes. Les mulets sont en quantité absolument prodigieuse. Pour en donner une idée, je peux dire qu'avec une seine de 50 brasses de long, nous avons pu, en trois coups, prendre environ 4000 kilos de mulets. Ce poisson est aussi fin que celui de nos côtes.

Quant au poisson sec, les avis sont partagés. Ceux qui y ont goûté sans connaître sa provenance ont cru manger de la morue; quant à ceux qui étaient prévenus, suivant que l'imagination jouait un rôle plus ou moins prépondérant, les uns le trouvaient moins bon, les autres aussi bon, d'autres même meilleur que la morue. Quoi qu'il en soit, ces expériences que j'ai faites très en grand, m'ont démontré d'une façon certaine que le poisson est, dans tous les cas, parfaitement sain et comestible. Il n'a qu'un défaut: il ne jouit pas de la prime à l'exportation comme les morues et les « faux poissons » de Terre-Neuve et d'Islande. On lui reproche aussi ses grandes écailles; mais je crois que la difficulté n'est pas très grande et qu'il sera assez facile de les faire disparaître quand il en sera besoin.

Le jour où l'on obtiendra pour le poisson africain et pour la pêche africaine en général — ce jour, à mon avis, est proche — les mêmes avantages que pour la pêche à Terre-Neuve et en Islande, il sera possible de donner le poisson

africain dans de bien meilleures conditions de bon marché, à un prix bien inférieur à celui de la morue. Comme les besoins sont grands, comme aujourd'hui on cherche surtout ce qui est bon marché, les marchandises seraient-elles même de qualité légèrement inférieure, il est certain que ce poisson entrera rapidement sur le marché européen et je crois, même, sur le marché français.

Il y a une trentaine d'années, il existait sur la place de Paris à peine quelques boucheries hippophagiques. Aujourd'hui on les compte par centaines. On s'est aperçu, en effet, qu'après tout la viande de cheval n'était pas plus malsaine que celle de bœuf et qu'elle coûtait beaucoup moins cher. Je crois qu'il en sera pour la morue africaine un peu comme il en a été pour la viande de cheval, et que ce poisson, salé et séché jouera, vis-à-vis de la morue d'Islande ou de Terre-Neuve, le même rôle que la viande de cheval par rapport à celle du bœuf. En admettant même à ce point de vue particulier que nous n'ayons travaillé que pour les pauvres gens, ne serait-ce pas déjà une œuvre assez considérable?

Je tiens, en terminant, à rappeler une phrase prononcée devant M. le Ministre des Colonies, il y a peu de temps encore, par un des doyens du commerce colonial français : « Sachons, disait-il en substance, adapter notre commerce et notre industrie aux besoins économiques présents. Montrons que nous savons, nous aussi, avoir de l'initiative et ne laissons pas les étrangers nous précéder toujours dans la voie du progrès colonial, industriel ou commercial, et ne nous laisser, le plus souvent, que leurs restes. »

Je compléterai ces mots en disant : Prenons l'habitude de nous considérer un peu mieux, nous Français, à notre juste valeur et de ne pas attendre pour trouver les idées bonnes, grandes et généreuses, qu'elles nous reviennent de l'étranger après être, le plus souvent, parties de France.

GRUVEL.