

détermination de la matière d'origine de ces pièces est bien exacte, que les Stégodontes ont continué à vivre jusqu'au moins au II^e millénaire avant notre ère, dans le voisinage du seul grand lac de la Chine centrale, Toug-ting-Hou.

La persistance de *Stegodon* en Chine jusqu'aux temps historiques pourrait dès lors être rapprochée de celle des Lémuriens subfossiles à Madagascar et de divers autres animaux à physionomie archaïque qui n'ont disparu de la surface du globe qu'à une période plus ou moins proche de la nôtre.

L. Joleaud.

§ 4. — Zoologie

Les Pêcheries de la Baie du Lévrier. — L'extraordinaire richesse de la faune ichthyologique dans les parages du Cap Blanc est connue depuis fort longtemps, et depuis Claude Jannequin, sieur de Rochebrune, qui décrit une pêche miraculeuse dans sa relation de 1643, tous ceux qui ont étudié la région ont été justement frappés de la grande abondance du poisson.

La pêche indigène a toujours été insignifiante. Pendant des siècles (vraisemblablement dès le xv^e), les Canariens furent seuls à exploiter l'industrie de la pêche sur les côtes du Sahara occidental : encore leurs procédés de capture et de préparation étaient-ils souvent bien primitifs. Il existe cependant aujourd'hui plusieurs établissements à terre où l'on traite le poisson avec des méthodes plus modernes (Cap Juby, Villa Cisneros, La Aguëra, Cap Blanc). Comme par le passé les goélettes et les balandres viennent — spécialement pendant la saison de la courbine — pêcher dans la baie du Lévrier et les alentours.

La France ne pouvait laisser plus longtemps exploitées ces mers si poissonneuses et, après un certain nombre de tentatives malheureuses, s'ouvrit enfin l'ère des réalisations et du travail sérieux. Grâce à l'active ténacité de M. A. Gruvel, qui trouva un précieux appui en M. Roume, gouverneur de l'A. O. F., on créa sur la côte orientale de la presqu'île du Cap Blanc, au fond d'une baie sûre et abritée, le centre de Port-Etienne. Il existe là aujourd'hui, outre les installations officielles (Poste Militaire, Résidence, Travaux publics et station de T. S. F.), une industrie en plein développement. La Société Industrielle de la Grande Pêche (S. I. G. P.), seule société française traitant le poisson sur les côtes mauritaniennes, n'utilise en somme actuellement — pour en faire du poisson salé — que quelques espèces de fond (*Digramma mediterraneum*, *Dentex div. sp.*, et en moins grand nombre des *Epinephelus*, des *Umbrina*, etc.) et une espèce de surface, la courbine (*Sciaena aquila*), qui

peut atteindre 1 m. 60 de longueur et dépasser 80 livres.

Pour parvenir à une exploitation vraiment complète et rationnelle, il faudra envisager non seulement la fabrication des sous-produits provenant des poissons actuellement traités, mais l'utilisation d'un certain nombre d'espèces, intéressantes à des points de vue divers. Parmi les points à étudier, signalons les suivants :

1^o Tenter la préparation (par le sel ou par l'huile) des *Clupeidae* (« harengs ») ou tout au moins de leurs stades jeunes (« sardines »). Ces espèces, qui sont extrêmement abondantes à certaines époques, devront être capturées, non seulement à la senne de rivage, mais au filet tournant qui, comme pour la pêche des bancs de mullets, donnera les meilleurs résultats;

2^o Préparer (par une salaison appropriée suivie de dessiccation) les ovaires des *Mugilidae* qui, sous le nom de « poutargue », sont fort appréciés dans une partie du bassin méditerranéen;

3^o Extraire l'huile : a) du foie des Sélaciens capturés en grand nombre au chalut (chien de mer, raies, etc.), b) des têtes de *Mugil*, c) des déchets de tranchage du poisson destiné à la salaison (cette extraction constituant le premier temps de la fabrication du guano), d) des *Clupeidae*;

4^o Récolter les vessies natatoires de Courbine;

5^o Traiter tous les déchets pour en obtenir, après la séparation de l'huile par cuisson à la vapeur et compression, de la farine de poisson. Ce guano, riche en azote et en acide phosphorique, serait utilisé comme engrais, les meilleures qualités pouvant l'être comme aliment pour le bétail;

6^o Les harengs et l'énorme quantité de fretin capturée à chaque coup de senne et abandonnée aux goélands, pourraient parfaitement alimenter une fabrication de « nuoc-mams », ces sauces de poisson si pleines de saveur qui sont jusqu'ici une spécialité de l'Extrême-Orient.

L'exploitation des pêcheries mauritaniennes en est à son début : le champ est vaste et il est à souhaiter que d'ici quelques années l'industrie française ait trouvé le moyen d'assurer l'utilisation presque totale des poissons de la baie du Lévrier, susceptible de fournir d'aussi énormes quantités d'excellents produits.

Th. Monod.

1. Notons que, outre la senne de rivage et le filet tournant, il existe dans la région des endroits où il serait facile d'installer des filets fixes, tendus sur des piquets et composant un barrage plus ou moins complexe qui capturerait de grosses quantités de mullets.