

# LES ILES CANARIES

ET LES

## PARAGES DE PÊCHE CANARIENS

PAR LE

Docteur Arthur TAQUIN (1)

---

**Faune ichthyologique.** — La faune des bancs de pêche canariens est caractérisée non seulement par une grande variété d'espèces, mais encore et surtout par une abondance de poisson vraiment phénoménale.

Comme nous l'avons vu plus haut, tous les auteurs qui ont parlé de la faune de ces parages, sont d'accord pour affirmer que bien peu d'endroits, s'il en est, sont favorisés d'une telle richesse ichthyologique.

Les pêcheurs canariens, quoique habitués à faire des pêches que nous appellerions miraculeuses, sont souvent encore émerveillés à la vue de ces colonnes serrées de poissons qui traversent les eaux où sont ancrés leurs costeros.

Par une belle après-midi, au cours d'une de mes campagnes à la côte, nous nous trouvions à la hauteur de la *Puntilla*, une grande étendue de la mer était remuée par un banc de poissons, comme si elle eut brisé sur des récifs. Ces jolis animaux frétilaient et sautaient hors de l'eau alors que d'innombrables mouettes les happaient au vol. Ce spectacle se passait à environ 500 mètres de nous; il faisait grand

(1) Voir *Bulletin* de 1902, pp. 28, 131, 266, 313, 403 et 502.

calme. Mon patron était désespéré de ne pouvoir suivre cette multitude grouillante et en remplir notre costero. Le pauvre homme, en agitant les bras se démenait, réclamant l'aide de tous les saints : *Ave Maria ! Dio ! Caramba !...* clamait-il. Regardez quelle quantité et être ainsi impuissant. Quel malheur !... Il avait constamment mes jumelles à la main et trépignait de rage de ne pouvoir s'emparer de cette richesse alors que tout s'y prêtait si bien : une mer calme, une douce température.

En contemplant cette abondance inouïe et perdue de matière alimentaire, je pensais à tant de pauvres qui meurent de privations et de faim. J'avais devant les yeux la preuve que la Nature a largement répandu tous ses dons, mais qu'il faut savoir en tirer parti sous peine de voir une importante classe de l'humanité manquer des choses nécessaires à la vie, alors qu'en certains points du globe des richesses répandues à profusion ne sont pas exploitées et se perdent.

Dans les âges passés, cette faune paraît avoir été aussi riche dans les parages qui nous occupent, car des restes attestent cette ancienne abondance. Alors, le plateau de la falaise du cap Blanc par exemple, qui s'élève maintenant à une vingtaine de mètres, était recouvert par les eaux de l'Océan. D'innombrables cadavres de poissons ont dû se déposer sur le fond ; les os et les matières animales ont été promptement détruits, mais les *otolithes* (1) ont résisté à tous les agents modificateurs naturels. Aussi on retrouve actuellement dans le sable, à la surface du sol des quantités invraisemblables de ces *otolithes* (pierra de pescado) ayant appartenu à des poissons analogues à ceux qui vivent encore à proximité tels que : *Curbina*, *Cherne*, etc.

La faune canarienne n'est pas, comme on serait tenté de le croire, entièrement différente de celle des mers européen-

(1) Espèce de pierre que l'on trouve dans l'oreille des poissons.

nes ; elle possède au contraire un grand nombre d'espèces que nous retrouvons dans la Méditerranée, sur les côtes d'Espagne et même les côtes de France. Mais elle présente une particularité intéressante, c'est qu'elle est comme le trait d'union des faunes des côtes américaines et méditerranéennes. En effet, plusieurs espèces communes sur les côtes orientales du Brésil vivent dans les eaux canariennes. Comment sont-elles venues de si loin ? Le problème est difficile à résoudre, car nous ne savons pas ce qu'était anciennement la configuration de l'Atlantique, ni ce qu'était alors le régime des courants dans les parages considérés. Un fait qu'il ne faut pas perdre de vue, car il a son importance au sujet de la géographie zoologique, est le rôle de la circulation des navires sur la dispersion des espèces. Il est des poissons qui accomplissent de longs trajets, par exemple d'Amérique en Angleterre, à la suite des navires. Il existe dans les eaux canariennes un joli petit poisson, le *Romero*, rayé de blanc et de noir, qui accompagne presque toujours les costeros au cours de leurs campagnes à la côte d'Afrique. Sa place favorite est à l'avant du bateau où il se tient à un ou deux mètres devant l'étravet.

En cours de route, alors que la proue coupe les vagues avec fracas jetant des paquets d'eau sur le pont, ce brave petit animal avance toujours, sans se soucier des remous qui se font au-dessus de lui. Le romero ne s'écarte pas de sa route, nageant jour et nuit sans prendre de repos. On dirait un poisson mécanique fixé par un fil invisible. Il est l'ami des pêcheurs qui passent des heures à le regarder dans l'eau bleue, appuyés sur le bastingage d'avant. Il mange en cours de route ce qui constitue la faune et la flore de la coque du bâtiment, et lorsque celui-ci s'arrête il ne le quitte pas. Ils sont quelquefois quatre ou cinq, rarement plus ; on en voit accomplir le trajet du cap Blanc aux Canaries. Ces poissons se tiennent près du bateau pour assurer leur conservation,

pour se défendre contre leurs nombreux ennemis, comme d'ailleurs ceux qui accompagnent le requin. Des poissons que l'on pêche à une certaine profondeur tels que la *choppa* par exemple, lorsqu'ils s'échappent de la nasse, ne pouvant regagner de suite les fonds d'où ils viennent, ont l'instinct de se réfugier près du gouvernail ou sous la coque et accompagnent ainsi le bateau. Dès qu'ils s'éloignent, ils deviennent la proie des thons et autres poissons voraces. On voit également, dans le même ordre d'idée, des troupes de jeunes poissons se réfugier sous l'ombrelle des grandes méduses (*furieka*).

Nous pouvons considérer la faune ichthyologique canarienne comme formée d'espèces appartenant aux côtes américaines, méditerranéennes (1), d'espèces locales et d'espèces migratrices.

Elle se divise en outre en faune pélagique ou de surface et en faune de fond (zone des corallines). C'est surtout aux dépens des poissons de la faune de fond que les pêcheurs canariens forment la cargaison de leurs costeros. Ils ne pêchent guère sur les bancs sahariens au delà de 50 à 60 brasses de profondeur. Quant à la faune de surface, principalement composée de poissons migrateurs tels que *Sardine*, *Thon*, *Sierra*, *Carita*, *Tasarte*, *Anjova*, etc., les canariens n'en tirent aucun parti, si ce n'est qu'ils pêchent une petite quantité de ces poissons pour amorcer leurs lignes. Ils ne sont pas outillés pour la pêche de surface qui requiert l'usage de filets divers.

A la côte saharienne les poissons de fond vivent dans le *marisco*, c'est-à-dire dans des îlots rocailloux, recouverts

(1) Il est à remarquer que les espèces méditerranéennes pêchées sur les bancs canariens présentent une taille beaucoup plus grande que leurs congénères d'Europe. L'abondante nourriture des mariscos et l'état rudimentaire de la pêche paraissent être les causes de cette différence que l'on observe chez ces espèces.

d'une végétation inextricable de corallaires, d'éponges d'hydroïdes, etc., parmi lesquelles vivent des quantités d'animaux inférieurs, des mollusques, des vers, etc., aux dépens desquels les poissons prélèvent leur nourriture,

Ces taches rocheuses, qui parsèment le fond sablonneux des bancs de pêche sahariens, offrent de grandes analogies avec les oasis du désert voisin dans lesquelles se concentre aussi la vie animale et végétale.

Les grecs avaient déjà reconnu, dès une haute antiquité, que les meilleurs poissons sont ceux qui fréquentent les fonds rocailleux, où ils trouvent plus de nourriture et une eau plus claire. Il en résulte que leur chair est beaucoup plus savoureuse que celle des poissons des fonds boueux. Toutes les grandes espèces qui constituent les cargaisons des canariens tels que : *Sama*, *Pargo*, *Curbina*, *Cherne*, etc., sont pêchées dans les eaux claires des *mariscos* qu'elles affectionnent tout particulièrement. Si une cause quelconque, telle qu'un raz de marée, vient remuer ces eaux d'habitude calmes et y mélanger du sable de la région voisine, aussitôt les poissons se sauvent dans un autre *marisco* plus tranquille.

La richesse de la faune des bancs sahariens me paraît résider dans le fait de la présence dans ces parages, des fonds rocheux offrant une abondante nourriture. Les eaux de ces fonds présentent en outre des conditions de température, de densité, de transparence très favorables au développement des poissons.

La géologie des fonds de ces bancs n'a pas été étudiée. Berthelot lui-même en ignorait la nature, car il écrit que les poissons y semblent affectionner les grandes plaines de sable. Il est aisé de concevoir que ces plaines sous-marines sont aussi désertes que celles du Sahara voisin, il suffit d'ailleurs pour s'en convaincre d'y promener une drague. Des poissons d'une taille telle que les *Sama*, *Pargo*, *Cherne*, etc.,

très gras d'ailleurs, ne pourraient y trouver une nourriture assez abondante et vu leur énorme quantité, il faut à leur disposition une réserve importante de matières alimentaires. C'est dans le *marisco* qu'ils vont se repaître. D'ailleurs pour peu qu'on examine cette faune on reconnaît qu'elle est surtout composée d'espèces que l'on rencontre d'habitude dans le voisinage des côtes rocheuses, entourées d'eaux profondes et claires.

Il ne faut pas déduire de ce fait que les aires sablonneuses qui entourent les oasis rocheuses soient dépourvues de poisson; elles sont habitées par des espèces qui affectionnent ces fonds telles que les *Raies*, les *Pleuronectidae*, et par des bandes d'autres poissons qui vagabondent d'un flot à l'autre.

Mais c'est le *marisco* qui est le centre de la vie sur les bancs de pêche sahariens; aucune carte n'en signale la présence; celles de l'amiral Roussin, qui servent encore, ne donnent aucune idée de la nature de ces fonds.

Nous pouvons donc ajouter comme caractéristique de la faune canario-saharienne: composée principalement de poissons de fonds rocheux, et d'eau claire, riches en matière alimentaire; ce sont donc des poissons bien nourris et de chair savoureuse.

LISTE DES DIVERSES ESPÈCES DE POISSONS. — La faune de ces parages de pêche contient comme nous allons le voir un grand nombre d'espèces. La plupart ont été déterminées scientifiquement, mais il existe beaucoup de divergences de vue parmi les naturalistes qui ont étudié ces poissons.

La plupart des spécimens portent plusieurs noms scientifiques synonymes, ce qui est très regrettable, certains exemplaires, comme la *Choppa* par exemple, portent jusqu'à sept désignations scientifiques. Dans d'autres cas on a créé des espèces différentes avec un même poisson envisagé à

des stades divers de sa croissance et même selon qu'on avait affaire au mâle ou à la femelle, présentant des caractères différents qui servent à différencier les espèces.

Il en résulte qu'une révision des travaux sur les lieux, avec des spécimens frais, s'impose. Les canariens ont donné des noms à la plupart des espèces, mais fréquemment un même nom s'applique à des individus, de familles différentes, mais présentant de grossières ressemblances. Dans d'autres cas ils ont une dénomination unique (*Tiburón Rubio*) s'appliquant à toute une famille. Il faut en outre tenir compte qu'un même poisson porte souvent des noms différents, s'il est pêché dans les eaux voisines des îles, ou à la côte d'Afrique.

La plupart des pêcheurs de la grande pêche, c'est-à-dire à la côte saharienne, ignorent les noms des poissons pêchés près des îles. Certains poissons ont un nom différent d'une île à l'autre. Dans la liste suivante, j'ai mis autant que possible en regard du nom scientifique le nom canarien ; la lettre *M*, à la droite du nom canarien signifie que ce poisson se rencontre également dans la Méditerranée.

## LISTES DES ESPÈCES DE POISSONS

### SÉLACIENS

Noms scientifiques :

Noms vulgaires canariens

#### **Plagiostomes.**

##### 1. Squales :

<i>Squalus carcharias</i> , L.	<i>Aniquine Tiburon.</i> (1)
— <i>catulus</i> , L.	<i>Gato. Gata.</i>
— <i>centrina</i> , L.	<i>Humantin.</i>
— <i>acanthias</i> , L.	<i>Aiguillat.</i>
— <i>Nicéensis</i> , Riss.	<i>Liche de Nice.</i>
— <i>zigaena</i> , L.	<i>Martillo (cornuda)</i>
— <i>squatina</i> , L.	<i>Pez angel.</i>
<i>Priodon obvelatus</i> , Nob.	
<i>Acanthias Blainvillii</i> , Riss.	<i>Galluo. (Galludo)</i>
<i>Mustelus</i>	<i>Casson. Tollo.</i>
	<i>Marrago.</i>
	<i>Agueton. Agueta.</i>

(1) Nom générique vulgaire des squales.

Noms scientifiques :	Noms vulgaires canariens :
<b>2. Raies :</b>	
Raya Maderensis, L. ( <i>Rallonica</i> )	<i>Raya.</i>
— clavata	"
Torpedo Galvanii ( <i>Trepidans</i> )	<i>Tembladora (Guitarra).</i>
— marmorata	
Myliobates episcopus, V.	<i>Obispo.</i>
Pastinaca vulgaris, C.	<i>Chucho.</i>
Pteroplatea canariensis	
Cephaloptera giorna, Riss.	

### TÉLÉOSTÉENS

#### I. Lophobranches.

Hippocampus brevirostris.	<i>Cavallito del mar.</i>
Syngnathus rubescens.	

#### II. Plectognathes.

Balistes capriscus, L.	<i>Gallo,</i>	M.
— caprinus, V.	"	
Monocanthus filamentosus.	"	
— gallinula, Nob.	<i>Gallito.</i>	
Orthogoriscus.	<i>Pez erroa.</i>	
Tetrodon.		

#### III. Physostomes.

##### a. APODES.

##### Murenides :

Muraena helena, L.	<i>Murena negra.</i> Murène.
	" <i>pintada.</i>
	" <i>congria.</i>
Conger vulgaris, C.	<i>Congrio.</i> Congre.
Anguilla canariensis.	<i>Culebra.</i> Anguille.
Ophisurus pardalis.	

##### b. ABDOMINAUX.

##### 1. Clupéides :

Clupea Pilchardus, Walb.	<i>Sardina lacia</i> (ligne jaune)
— Maderensis, Low.	" <i>de ley.</i>
— alosa, L.	<i>Longoron.</i>
	<i>Machuelo.</i>
— encrasicolus.	<i>Anchois.</i> (Berthelot).

##### 2. Salmonides :

Saurus trivirgatus, V.	<i>Lagarto de tierra.</i>
Aulopus filifer, V.	" <i>real</i>
— maculatus, V.	"



Noms scientifiques :

Noms vulgaires canariens :

**IV. Anacanthines.**

**1. Gadidae :**

Mora Mediterranea, R. ( <i>Asellus canariensis</i> , Bert.)	<i>Pescada,</i>	M.
Physis limbatus, V. ( <i>P. Mediterraneus</i> )	<i>Abriote. Abadejo.</i>	
Macrourus sclerorynchus.	Très rare.	
Gadus merlangus, L.	Merlan (Berthelot)	

**2. Pleuronectidae :**

Rhombus serratus, V.	Turbot.	
Solea scriba, Nob.	<i>Linguado. Sole,</i>	M.
— oculata, Riss.	<i>Soldado.</i>	
— serula.		

**3. Scomberesocidae :**

Belone vulgaris.	<i>Aguja.</i>	
Hemirromphus. Nob.	<i>Especie de aguja, (rare).</i>	
Exocoetus volitans.	<i>Voladore,</i>	M.

**V. Acanthoptères.**

*a. PHARYNGOGNATHES.*

**1. Labridae :**

Labrus nubilus, Nob. ( <i>L. tessellatus</i> , V.)	<i>Budion de hondura. (Altura).</i>	
— serofa, Sol. ( <i>Labrus julius</i> L.)	<i>Pez perro.</i>	
Acantholabrus viridis, val.	<i>Verde ou romerito.</i>	
— romeritus, Nob.	" "	
— romerus, Nob.	<i>Romero.</i>	
Julis vulgaris, Nob.		
— speciosa, Ris. ( <i>J. Geofredii</i> )	<i>Carajo real.</i>	
— pavo, Nob.	<i>Pez verde.</i>	
Xyrichtys novacula.	<i>Papagajo,</i>	M.
Scarus rubiginosus ( <i>S. canariensis</i> , V.)	<i>Vieja colorada. Parda</i>	

**2. Pomacentridae :**

Heliases limbatus ( <i>H. marginatus</i> , Nob.)	<i>Fulla negra. Castaneta.</i>	
	" <i>amarilla.</i>	

*b. ACANTHOPTÈRES.*

**1. Percidae :**

Labrax punctatus, Bl. ( <i>L. lupus</i> . C.)		
<i>Sciaena punctata</i> , Bl.)	<i>Salmon de altura,</i>	M.
Serranus scriba, L. ( <i>Perca scriba</i> , L.)		
<i>Holocentrus maroccanus</i> , Bl. <i>S. papilionaceus</i> , C. V.)	<i>Vaqueta. Vacca,</i>	M.
Serranus gigas. Brünn. ( <i>Perca gigas</i> . Brünn. <i>S. marginatus</i> . Low. <i>S. fimbriatus</i> . Low. [ <i>Meru de tierra</i> .] <i>Cerna gigas</i> . Dod.)	<i>Meru. (Cachorro),</i>	M.

Noms scientifiques :	Noms vulgaires canariens :	
Serranus goreensis.	<i>Avaia.</i>	
Serranus æneus. Geoff. ( <i>Cerna ænea.</i> Dod.)	<i>Cherne ley,</i>	M.
Serranus caninus. Val. ( <i>S. gigas.</i> Gunth. <i>S. verinoides.</i> Br. Cap. <i>Cerna</i> <i>canina.</i> Dod.)	<i>Cherne,</i>	M.
Serranus cabrilla.	<i>Cabrilla de tierra-d'afuera,</i> <i>melera,</i>	M.
— anthias, C. V.	<i>Afoncino.</i>	
— fuscus, Nob.	<i>Abadejo. Urada?</i>	
— emarginatus, Nob.	<i>Ray de las orillas.</i>	
— acutirostris, C. V.	<i>Sama.</i>	
Pomatus telescopium, Riss.	<i>Boca negra,</i>	M.
Priacanthus boops, C. V.	<i>Catalufa. Alfonso.</i>	
<b>2. Berycidae :</b>		
Beryx decadactylus, C. V.	<i>Afoncino.</i>	
<b>3. Pristipomatidae :</b>		
Pristipoma ronchus, Nob.	<i>Roncador.</i>	
— Bennettii, (Low. <i>P. ru-</i> <i>brum.</i> V.)	<i>Machete.</i>	
— viridense, C. V.	<i>Burro canario.</i>	
Diagramma mediterraneum, Guich.	<i>Burro,</i>	M.
Dentex canariensis, Steind.	<i>Chacarona.</i>	
— filus.	<i>Pargo. Sama de ley?</i>	M.
— vulgaris ( <i>D. filus</i> )	<i>Sama.</i>	
— macrophthalmus, C. V.	<i>Antone.</i>	
<b>4. Mullidae :</b>		
Mullus barbatus, L.	<i>Rubio. Salmonete.</i>	M.
<b>5. Sparidae :</b>		
Cantharus lineatus, Mont. ( <i>Sparus</i> <i>lineatus</i> Mont. <i>Cantharus vulgaris,</i> C. V. <i>C. brama,</i> C. V. <i>C. griseus,</i> C. V. <i>C. Senegalensis,</i> C. V. <i>C.</i> <i>emarginatus,</i> V.)	<i>Choppa,</i>	M.
Sargus Rondeltii, C. V.	<i>Sargo blanco.</i>	
— Salviani, C. V.	<i>Seifa.</i>	
— vetula, Nob.	<i>Sargo blanco,</i>	M.
— fasciatus, C. V.	" <i>breado, (bicudo).</i>	
— cervinus, Nob.	" <i>molinero.</i>	
Pagrus vulgaris, C. V. ( <i>Sparus pa-</i> <i>grus,</i> L.)	<i>Bocinegro (Bocinero) Pallette,</i>	M.
Pagrus orphus, Riss. ( <i>P. vulgaris,</i> Stein. <i>Aurata orphus,</i> Riss.)	<i>Lauriana.</i>	M.

Noms scientifiques :

Noms vulgaires canariens :

Pagrus Berthelotii, Nob. ( <i>P. Ehrenbergii</i> , <i>P. auriga</i> .)	<i>Sama poquero</i> , <i>Catalineta</i> , <i>Burta</i> .
Pagrus Ehrenbergii, C. V.	<i>Zapata</i> , M.
— penna, C.	Sardes à plumes, M.
Chrysophrys cœruleosticta, C. V. ( <i>P. auriga</i> , Brit. cap. <i>P. Ehrenbergii</i> , Vincig.)	<i>Sama maroquera</i> .
Pagellus canariensis, Val. ( <i>P. erythrinus</i> , Gunt. <i>P. Bellottii</i> , Steind.)	<i>Garapello</i> . (Afoncino).
Pagellus centrodonatus, C. V.	<i>Besugo</i> .
— mormyrus, C. V.	<i>Errera</i> , M.
Box vulgaris, C. V.	<i>Boga</i> .
— salpa, C. V.	<i>Machio salema</i> .
Boops canariensis, C. V. ( <i>Caranx rhonchus</i> , Geof.)	<i>Chicharro</i> . (arab. <i>chakhoura</i> ) M.
Sparus boops, V.	<i>Boga</i> .
— aurata, L.	<i>Sama dorada</i> .

6. **Squammpennes :**

Crius Berthelotii, V.	<i>Pampano d'afuera</i> ( <i>Pampanito</i> ).
— Bennettii, Low.	<i>Pampano</i> (1).
Pimblepterus incisor, C. V.	

7. **Triglidae :**

Trigla lineata, L.	<i>Rubio chato</i> .
— lucerna, Brum.	<i>Rubito</i> .
— volitans, L.	<i>Rubio</i> .
— hirundo, L.	" <i>volador</i> .
Scorpena, scrofa, L.	<i>Roncasio</i> . <i>Canterero</i> . <i>Rascasio colorado</i> .
— porcus, L.	<i>Rascasio</i> .
— filamentosus, L.	" <i>colorado</i> .
— patriarcha, V.	" <i>d'afuera</i> .
Sebastes imperialis, C. V.	<i>Rubio colorado</i> .
— filifer.	<i>Rascasio d'afuera</i> .
— Kuhlii, Low.	

8. **Trachinidae :**

Trachinus draco, L.	Vive, M.
— radiatus, Nob.	<i>Arana</i> .
Uranoscopus bufo, Nob.	<i>Sapo</i> .

9. **Sciaenidae :**

*Corvina nigra*, Bloch (*Sciaena*)

(1) *Pampano de ley* (noir), *Pampano de Marisco* (bleu et blanc).

Noms scientifiques :	Noms vulgaires canariens :
<i>nigra</i> , Bloch. <i>C. Canariensis</i> , C. V.	
<i>umbrina canariensis</i> , Val.)	<i>Berrugato</i> , M.
<i>Sciaena aquilea</i> , Lac. ( <i>S. umbra</i> , C., <i>S. Sauvagei</i> Roch, <i>Cheilodipterus</i> <i>aquila</i> .)	<i>Curbina. Corvina</i> , M.
<i>Umbrina ronchus</i> , Nob.	

10. **Scomberidae :**

<i>Scomber thynnus</i> .	<i>Atun, Albacora</i> . Thon, M.
— <i>pelamys</i> , L.	<i>Bonito. Bonite</i> .
— <i>ductor</i> , L.	<i>Romero</i> , M.
<i>Gempylus prometheus</i> , Nob.	<i>Conejo</i> .
<i>Rovetus Temmenekii</i> , Cant.	<i>Escobar</i> , M.
<i>Lichia graycos</i> , C. V.	<i>Palometa</i> , M.
<i>Caranx analis</i> , Nob.	
<i>Seriola Dumerili</i> , C.	
<i>Temnodon saltator</i> , L. ( <i>Gasterosteus</i> <i>saltatrix</i> , L.)	<i>Pez rey. Anjova</i> , M.
<i>Coryphæna equisetis</i> , L.	<i>Dorada</i> .
<i>Zeus faber</i> , L.	<i>Gallo san Pedro</i> , M.
<i>Orcynopsis unicolor</i> , Geoffr. ( <i>Scomber</i> <i>unicolor</i> , Geof., <i>Cybium Bonaparti</i> , Varan. <i>C. tritor</i> , <i>C. Pelamys uni-</i> <i>color</i> , Guich. <i>P. Bonaparti</i> , De Filip. <i>Thynnus peregrinus</i> , Coll. <i>Pelami-</i> <i>chihys unicolor</i> , Gigl.)	<i>Tasarte</i> , M.
<i>Caranx trachurus</i> , C. ( <i>Scomber colias</i> ).	<i>Caballa</i> .
<i>Cybium Maculatum</i> , Mitch. ( <i>Scomber</i> <i>maculatus</i> , Mitch., <i>C. tritor</i> , C. V.)	<i>Carita</i> , M.
<i>Lichia vadigo</i> , Riss. ( <i>Centronotus</i> <i>vadigo</i> , Riss.)	<i>Lirio</i> , M.
<i>Xiphias gladius</i> , L.	<i>Pez espada. Espadon</i> , M.

11. **Blenniidae :**

<i>Blennophis Webblii</i> , Nob.	
<i>Glinus canariensis</i> , Nob.	<i>Budion. Empedrado</i> .

12. **Mugilidae :**

<i>Mugil chelo</i> .	<i>Lysa. Levranche. Cavesote</i> .
----------------------	------------------------------------

13. **Fistularidae :**

<i>Centriscus scolopax</i> .	<i>Trompetero</i> , M.
------------------------------	------------------------

NOMS CANARIENS DE POISSONS NON IDENTIFIÉS. — *Pez tamboril* (*pez cochino*), *Guari*, *Salema*, *Breca*, *Besuda*, *Choco*, *Pota*, *Alfonso*, *Barriguda*, *Tintorevo*, *Baïla*, *Raton*, *Pez Cadera*, *Picuda* (*sphyaena picuda* ?), *Papudo*, *Palometon*, *Sierra*, *Corriuelo*, *Sarda*, *Pintarroya*, *Kerme*, *Pez clavo*, *Savalo*, *Barbuo*, *Coglinovo*, *Bugarra*, *Carin*, *Medregar*, *Kamana*, *Coté*, *Trompa*, *Pescadilla*.

La liste ci-dessus des espèces comprend indistinctement les poissons qui se rencontrent dans les parages immédiats des Canaries et à la cote saharienne et marocaine. Cependant une distinction s'impose, car, des 180 espèces énumérées, un grand nombre d'entre elles se rencontrent spécialement sur les bancs africains, tandis que d'autres ne se pêchent que dans le voisinage des îles et dans les parties de mer situées entre les îles. Une distinction paraît devoir être faite, mais il ne faut pas la pousser trop loin, car, si un poisson se pêche sur les bancs sahariens, à la profondeur à laquelle les Canariens descendent leurs lignes, et que ce même poisson ne se rencontre pas au cours de la pêche cotière des îles, cela n'indique pas que ce poisson ne se retrouve pas à de plus grandes profondeurs à ce même endroit. Au point de vue de la pêche, la distinction est possible, mais au point de vue scientifique, elle demande pour être établie de nombreuses recherches océanographiques ayant pour but l'étude de la répartition bathymétrique de ces diverses espèces.

PRINCIPALES ESPÈCES COMPOSANT LES CARGAISONS DES COSTEROS. — Les cargaisons des costeros varient naturellement avec la saison et même avec l'endroit où se pratique la pêche. Ces cargaisons sont composites, mais il arrive cependant que des bateaux rentrent chargés de deux ou trois espèces au plus.

Les poissons qui composent d'habitude les cargaisons sont : *Sama, Pargo, Curbina, Chacarona, Lavriana, Burro, Cherne, Meru, Zapata, Caballa, Avaïa, Anjova, Tasarte, Sierra Carita, Albacora.*

Comme on le voit, les Canariens n'utilisent que quelques espèces, et dédaignent un grand nombre d'autres dont on pourrait tirer un parti très avantageux. La routine et le manque d'engins de pêche sont les causes pour lesquelles les Canariens délaissent ces espèces qui seraient pour eux une source de grands profits.

On rencontre dans les parages des bancs de pêche canariens de nombreux cétacés, tels que : Cachalot (*Catodus Macrophalus*), Balénoptère, Dauphins, etc.; des crustacés comestibles : Langouste, *Longosta, Santorra*; des mollusques : Octopus (*Pulpo*), Loligo (*Calamar*), Ostrea, Mytilus, et des Chéloniens marins (*Tortuga, Tortue*).

Au cours de mes campagnes, je me suis efforcé de préparer une collection de ces poissons. Mais, à bord d'un bâtiment de faibles dimensions, tels qu'un costero, ce travail n'est possible que lorsque la mer est calme. D'autre part, vu le peu de place dont je disposais à bord, je n'ai pu me munir de récipients assez grands pour conserver les spécimens dans des solutions. Pour éviter les manipulations qu'exige la préparation des poissons destinés aux collections, j'ai imaginé un mode opératoire très simple qui m'a donné de bons résultats pour le but que je me proposais. Je fis usage de formol que j'injectai dans les masses musculaires et la cavité abdominale.

J'emploie des seringues de différentes dimensions, munies de canules, de trocarts et de fortes aiguilles; je fais des injections dans un grand nombre d'endroits du corps et je remplis la cavité abdominale d'une solution de 1 pour 4 d'eau (formaldheide 40 p. c.).

Les spécimens sont ensuite enroulés dans du déchet de coton blanc humecté d'une solution de formol à 1/25. Je place ensuite les poissons dans des tonneaux en ayant soin de donner au corps la position naturelle, car lorsqu'ils seront durcis, il sera impossible de la changer.

De retour, on peut conserver ces spécimens dans des bocaux avec une solution très faible (1/200). Quant aux couleurs des poissons il n'est pas possible de les conserver toutes, car chez un grand nombre de spécimens tels que *Sama*, *Pargo*, *Chacarona*, la couleur rose argentée disparaît, après un certain temps d'immersion dans les solutions conservatrices.

Ce procédé m'a donné de bons résultats, non seulement pour les poissons mais encore pour les oiseaux, même de forte taille que l'on peut conserver en vue de l'anatomie, sans même prendre la précaution d'enlever les viscères. J'ai pu rapporter du Congo plusieurs caisses d'oiseaux ainsi préparés, qui ont été disséqués et montés (1).

VALEUR DE QUELQUES ESPÈCES. — Il ne nous est pas possible au cours de ce travail de donner une description détaillée des nombreuses espèces que nous venons d'énumérer. Dans la liste ci-dessus nous retrouvons des espèces connues et exploitées dans nos mers et des espèces très appréciées des riverains de la Méditerranée ; de plus il existe dans ces pêcheries privilégiées bien d'autres poissons dont la chair délicate, extrêmement savoureuse, est susceptible d'être convertie en conserves et de donner ainsi à l'alimentation de nouveaux produits, sinon supérieurs, tout au moins comparables comme qualité à ceux que nous sommes habitués à voir figurer dans nos menus qui gagneraient à être variés.

(1) La collection des poissons canariens a figuré à la dernière Exposition d'Ostende où elle a obtenu un Diplôme d'honneur avec Médaille d'or ; les spécimens sont actuellement au Musée d'Histoire Naturelle de Bruxelles.

De cette faune qui fréquente les eaux de leur archipel et de la côte saharienne, les pêcheurs canariens ne tirent parti que de quelques espèces qu'ils salent d'une manière très primitive.

Ils négligent des espèces telles que la sardine, le maquereau et bien d'autres encore qui font la richesse de certains pays.

Examinons d'abord quelques espèces qui nous sont familières, pour passer ensuite à l'étude d'autres bien connues et pêchées couramment dans la Méditerranée et enfin à celle de poissons également de haute valeur commerciale mais qui seraient nouveaux sur nos marchés.

*Sardine.* — C'est un poisson de haute mer fréquentant de préférence des eaux claires et calmes, dont la température est voisine de 15°. L'étude de la sardine est très peu avancée, il règne beaucoup d'obscurité concernant l'embryogénie de ce poisson, sa provenance et ses migrations. Elle ne fraie pas à la côte, on ne la rencontre jamais toute jeune; celle qui arrive dans nos parages est agée d'un an environ.

C'est la sardine dite de *Rogue* (1) assez jeune encore, n'ayant pas frayé, délicate et sans huile; c'est elle que l'on prépare de préférence en boîte. La sardine parvenue à son entier développement est un peu plus petite que le hareng, sa chair est huileuse et moins délicate. Ce poisson salé et pressé en tonneaux est vendu sous le nom anglais de *Pilchard*.

Les sardines passeraient la plus grande partie de leur existence dans les eaux profondes, ne se rapprochant de la surface qu'à certaines époques de l'année.

(1) Oeufs de poissons (morue généralement) conservés en tonneaux dans le sel; les pêcheurs français s'en servent comme appât qu'ils jettent à la surface de la mer; cette denrée est l'objet d'un trafic important entre la Norvège et les principaux ports de pêche français (Concarneau, etc).



On les a rencontrées en colonnes immenses à 350 milles de la côte ; elles viennent du large chercher un abri dans les baies profondes, séjournent quelque temps, puis disparaissent sans causes appréciables pour gagner peut-être d'autres latitudes ou s'enfoncer au sein des eaux. On rencontre la sardine dans les parties tempérées de l'Atlantique Nord, des côtes de Cornouailles jusqu'aux Açores, dans la Méditerranée. La limite de sa course vers le sud n'est pas déterminée. On la rencontre surtout dans les eaux de Groix, Concarneau, Douarnenez ; on la pêche aussi dans le golfe de Gascogne et à Marseille. D'avril en octobre on la rencontre dans le golfe du Lion à Gènes, sur les côtes d'Espagne, de Corse, de Sardaigne et des îles Baléares. Les anchois les accompagnent.

Certains auteurs ont avancé que la sardine ne dépassait pas Madère, et M. Gaston Buchet (1), chargé de mission par le Gouvernement français, dit qu'avant son séjour aux îles Canaries, la présence de la sardine n'avait jamais été scientifiquement constatée dans les eaux de cet archipel et il ajoute : « Même deux naturalistes : Berthelot et Silva Ferro, ayant habité pendant de longues années Ténériffe et les autres îles et s'étant spécialement adonnés à l'étude de l'ichthyologie, n'admettaient point la présence de la sardine au-delà de l'île portugaise (Madère) ». Nous ferons remarquer à M. Buchet que M. Berthelot (2) a signalé en 1840, la présence de la sardine aux Canaries disant : « Les sardines et les anchois affluent dans la mer canarienne... Je les ai vues se présenter en masse sur la côte orientale de Fuerteventura vers la fin de juillet ». Pour ma part, j'ai non seulement rencontré la sardine dans les parages immédiats des Canaries, mais

(1) *Revue Scientifique*, 16 février, 1901, Page 208, Congrès de Boulogne-sur-mer, 1899.

(2) *De la pêche sur la côte occidentale d'Afrique*, page 110.

encore en bancs épais sur la côte d'Afrique jusqu'au cap Blanc; au-delà de ce point je ne sais pas jusqu'où elle s'avance vers le sud.

Les migrations de la sardine sont assez irrégulières, on l'a vue abandonner pendant de longues années les côtes françaises pour y revenir ensuite aussi nombreuse que précédemment. On ne sait pas ce qui l'attire dans les parages côtiers ni ce qui détermine son départ vers d'autres régions. Il y a tout lieu de croire cependant que les causes qui président aux déplacements de ces poissons, comme peut-être à ceux de tous les autres, proviennent de modifications dans les conditions physiques de la mer telles que : température, courant, densité, électricité, etc. Il est à remarquer que le manque de sardines qui a été si désastreux cette année pour les populations maritimes de la Bretagne, coïncide avec de nombreux phénomènes d'ordre géophysique, astronomique et biologique.

D'autre part, les pêcheurs d'eau douce même, n'ont guère eu à se louer des résultats de la saison passée (1902). Le poisson était en aussi grande abondance que les autres années, mais il ne se faisait pas prendre, il dédaignait les amorces et paraissait somnolent. Les migrations des poissons, leur vitalité, et par contrecoup le rendement de la pêche semblent être influencés par des causes qui nous échappent mais qui paraissent en corrélation avec l'ensemble des phénomènes de la Nature.

M. Buchet signale une disparition de la sardine des eaux canariennes de 1839 à 1875. Or, M. Berthelot, consul de France, certifiait sa présence en masse en 1840.

Vers les mois de mars-avril on pêche la sardine sur les côtes des îles. Des sardines de tailles différentes, paraissant appartenir à divers stades de développement d'une même espèce, les unes, comme la sardine de roque française qu'elles

paraissent d'ailleurs identifier, sont très délicates, atteignent une douzaine de centimètres de longueur, leurs écailles sont très brillantes, et lorsqu'on vide les paniers qui les contiennent, presque vivantes encore, on dirait qu'il s'en écoule des lames d'argent. Les autres, plus grandes atteignent et même dépassent 20 centimètres.

Il serait intéressant de savoir si les sardines canariennes appartiennent à la même race que celles qui fréquentent les côtes françaises ou bien si elles forment un chaînon d'une série de variétés allant en se modifiant du nord au sud. Cette question a été très controversée et cependant si l'on réfléchit à ce fait que la sardine, est un poisson éminemment migrateur, parcourant d'immenses espaces, tantôt à une telle température, à la surface, tantôt à une autre à certaine profondeur, on comprendra que la distance des Canaries à la côte d'Espagne est bien faible pour donner lieu à des races différentes. D'autre part, les spécimens que j'ai récoltés dans ces parages ne me paraissent pas différents de ceux que l'on rencontre dans nos régions.

À la côte d'Afrique on peut sans exagération dire que la sardine abonde ; d'immenses bancs de ces jolis poissons, que des navigateurs ont souvent pris pour des récifs tant l'eau est remuée par les ébats de la troupe, sillonnent les eaux des côtes sahariennes.

La nuit, lorsque nous traversons ces bandes de sardines lumineuses, c'était un spectacle réellement imposant et inoubliable que celui des dauphins voraces, se lançant à toute vitesse, la gueule ouverte dans ces bancs serrés, happant follement de grandes quantités de ces jolis poissons, ceux qui s'échappaient traçaient à la surface de la mer des milliers de traits lumineux. C'était un continuel carnage au milieu duquel nous naviguions souvent pendant plusieurs heures. De leur côté, nos pêcheurs postés sur le beaupré

harponnaient en pleine marche ces dauphins rendus visibles comme en plein jour par la phosphorescence.

Pour donner une idée de l'immense quantité de ces poissons, il me suffira de dire que deux hommes, avec une seule *gardera*, ont pris en deux heures 1 840 kilogrammes de sardines. Les pêcheurs canariens ne prennent ce poisson que pour amorcer leurs lignes et pour alimenter la cuisine du bord.

La sardine peut se pêcher à la côte en de nombreux points, tels que : le *Meano Colorado (Gard-el-Jamar)* où à environ deux milles de terre, on peut disposer les filets dans des eaux ayant 13 brasses de fond ; la *Punta*, le *Rio de Oro*, etc.

La sardine fréquente la côte saharienne de juillet à octobre, le mois de septembre est le meilleur pour la pêche de ce poisson. Cependant, une espèce de sardine se rencontre pendant toute l'année au *Rio de Oro*.

*Maquereaux*. — Ce poisson, qui séjourne sur les côtes françaises de Dunkerke à Brest pendant l'été, se rencontre en abondance aux Canaries ; certains jours ils apparaissent en si grand nombre qu'en l'espace de quelques heures deux équipes de pêcheurs en ont pris une quantité suffisante pour charger huit barques de 10 à 15 tonnes chacune (1). A la côte d'Afrique, ils affluent principalement dans les parages de la baie de Saint-Cyprien, *El golfo* et au cap Blanc.

*Rougets, Trigles*. — On trouve dans plusieurs points de la côte, de belles espèces de rougets, en telle abondance qu'ils ont donné leur nom à la baie où on les rencontre surtout (*Angra dos Ruyvos*, baie des rougets). On les pêche encore entre le Rio de Oro et le cap Blanc.

*Salmonides*. — Les représentants de cette importante famille ne manquent pas dans les eaux canariennes ; on y trouve même deux espèces nouvelles : *Aulopus filifer*

(1) VERNEAU. *Cinq années de séjour aux Canaries*, page 160.

et *Saurus trivirgatus*. L'Aulopus participe à la fois des caractères propres aux gades et aux saumons. L'exploitation des pêcheries canariennes retirerait de grands bénéfices de la préparation de ce poisson.

*Raie*. — On pêche dans les eaux canariennes et sahariennes plusieurs espèces de raies, telles que : la Raie bouclée (*raya clavata*), la Raie chardon (*Raya fallonica*) et d'autres espèces de la même famille.

*Turbot (Rhombus), Sole (Solea)*. — Ces espèces, si appréciées dans nos régions et qui entrent pour la plus grande part dans le menu de nos restaurants, se rencontrent en abondance à la côte d'Afrique dans de nombreux points où elles trouvent les conditions qui leur conviennent. On trouve, par exemple, l'excellent petit turbot (*Rhombus serratus*), différentes variétés de soles, telles que : la sole marquée (*Solea aculata*), la sole secrétaire (*Solea scriba*).

*Morue (Gadus-Morhua)*. — Plusieurs auteurs ont signalé la présence sur les bancs de pêche canariens de la vraie morue de Terre-Neuve. Georges Glas, qui a décrit un des premiers la pêche dans ces régions, dit : « La morue de ces parages est meilleure que celle du banc de Terre-Neuve. » Cette affirmation erronée reproduite et propagée fut la cause principale de la ruine de plusieurs tentatives d'exploitation de ces pêcheries. Disons de suite que la morue n'existe ni dans les eaux canariennes ni dans les eaux sahariennes.

Un auteur français, M. Hautreux (1) a avancé que : « Dans la partie de la mer située entre les Canaries et le Sénégal on pêche en abondance de la morue et d'autres poissons excellents. »

Cet auteur se basant sur l'hypothèse de la circulation des

(1) *Société de Géographie commerciale de Bordeaux*, 10<sup>e</sup> année, 2<sup>e</sup> série, n<sup>o</sup> 7, page 203. *Société de Géographie commerciale de Bordeaux*, 11<sup>e</sup> année, 2<sup>e</sup> série, n<sup>o</sup> 5, page 135.

eaux froides des pôles vers l'Équateur, rampant sur le fond des océans, s'efforce d'expliquer la présence dans ces régions méridionales de ce poisson que l'on ne rencontre que dans les latitudes élevées entre le 40° et le 60° degré nord.

« La présence des bancs de morues sur la côte du Maroc, dit-il, n'est pas une chose fortuite et passagère, elle tient à des causes permanentes liées à l'étude de la physique de la mer. » Puis jonglant habilement avec les isothermes, les isobathes, les densités et les courants, il dispose de telle façon toutes les conditions physiques de la mer qu'il prépare à la morue un habitat si propice que vraiment elle aurait tort de ne pas quitter à tout jamais les sombres parages de Terre-Neuve pour vivre désormais dans cet eldorado sous-marin.

Suivant M. Hautreux, les morues arrivées en janvier dans les parages des îles Féroë, dérivent avec les eaux froides vers le sud en s'enfonçant de plus en plus. Mais, lorsque la dérive les entraîne au large de l'Irlande dans les grandes profondeurs de 3 000 à 5 000 mètres, elles perdent l'appui des bancs et sont emportées sans retour vers le sud. C'est ainsi qu'elles franchissent les 800 lieues qui les séparent des bancs d'Arguin. La vitesse de dérive étant de 8 milles par jour, soit 240 milles ou 80 lieues par mois; l'espace de 800 lieues est franchi en dix mois et les morues qui se trouvaient en janvier aux Féroë peuvent se montrer au cap Blanc en novembre.

L'auteur ajoute que ces renseignements généraux suffisent pour expliquer la présence de la morue dans ces parages. Nous sommes plutôt d'avis que la science devrait s'attacher à n'avancer que des données reposant sur des faits parfaitement observés; elle éviterait ainsi bien des mécomptes à ceux qui mettent ses déductions en pratique. Au lieu d'élaborer de savantes hypothèses, auxquelles d'ailleurs la

nature inflige si souvent de cruels démentis, il eut été plus simple de se livrer sur place à une étude consciencieuse et approfondie des parages de pêche, étude qui eut démontré clairement l'absence complète de la morue de Terre-Neuve sur les bancs canariens et la présence d'autres espèces de gadidés.

En effet, on pêche dans les eaux canariennes des poissons de cette famille tels que la *Pescada* et l'*Abadeyo* ou *Abriote*. Mais ils ne sont pas en abondance assez grande pour en exploiter la pêche comme elle se pratique à Terre-Neuve pour la morue. Ces gades n'entrent d'ailleurs que pour une minime part dans les cargaisons des costeros. Mais la qualité de leur chair ne le cède en rien à celle de la morue proprement dite.

Parmi les espèces ramenées par le chalut au cours des dragages opérés dans ces parages par le *Talisman*, se trouvaient plusieurs autres espèces de gades, mais ils furent rencontrés dans les grands fonds, là où les engins des pêcheurs ne peuvent aller les capturer.

On les a rencontrés au large de Mogador par 1 600 mètres de fond, au cap Noun par 1 180 mètres et dans les parages du cap Blanc par des fonds de 800 à 1 000 mètres.

Parmi les principales espèces qui font l'objet d'un grand commerce dans la Méditerranée et qui se pêchent également dans les eaux canariennes, nous citerons :

*Mullus barbatus* (Salmonete). — On rencontre ce poisson aux environs du cap Bojador, de l'*Angra de los rujvos*; il en est qui pèsent de 7 à 8 livres. C'est la même espèce que l'on pêche dans la Méditerranée, mais les spécimens canariens sont plus grands. Ce poisson était un mets de luxe à Rome du temps des grands empereurs ; il se payait à poids d'or, (4 000 sesterces sous Tibère). On le servait sur des plats enrichis de pierres précieuses. Dans les fresques de Pompéï

ce poisson est souvent reproduit. Les grands empereurs de Rome ont passé, le *Mullus* vit toujours ; il est encore aussi savoureux qu'en ces temps fastueux, mais il est délaissé.

*Curbina*. — Ce poisson pèse de 10 à 15 kilogrammes et même plus, on le rencontre sur toute l'étendue des bancs et il s'aventure même par des fonds de 50 centimètres. C'est un des meilleurs poissons de la côte, il était considéré à Rome comme un présent magnifique. Cette espèce fréquente encore la Méditerranée ; elle était bien connue à Paris au XVI<sup>e</sup> siècle, mais elle a disparu des marchés. Elle était assez abondante à l'embouchure de la Loire et près de la Rochelle. Ces poissons arrivaient dans les parages de l'île de Ré par bandes dans les mois de mai, juin et juillet. On ne voit plus maintenant, de temps à autre, que quelques rares exemplaires.

*Escolar*. — La chair de ce poisson est fine et fort estimée ; elle est analogue à celle du saumon. C'est le même poisson que le *Roveto* de Naples qui est si apprécié dans le midi où sa valeur atteint plus de 100 francs.

*Thon*. — On le rencontre en abondance dans les parages voisins de la Gomera.

*Espadon*. — Il atteint jusqu'à 15 pieds de longueur. Sa pêche serait très rémunératrice, car sa chair est la même que celle du thon et de la bonite.

Les grecs et les romains le capturaient au moyen d'embarcations dont la coupe ressemblait à la silhouette de ce poisson ; ils pouvaient ainsi s'en rapprocher sans donner l'éveil à l'animal.

De nombreuses espèces de poissons qui fréquentent spécialement les bancs canariens n'ont pas encore été exposées dans nos marchés quoi qu'elles soient de beaucoup supérieures en qualité et en beauté à celles que l'on y vend ; elles recevraient sans aucun doute bon accueil des consommateurs.



Parmi ces espèces, plusieurs constituent la base des cargaisons des costeros. Nous citerons les quelques types suivants :

*Sama-Pargo*. — Ce sont deux superbes poissons ne différant guère que dans la conformation du crâne ; ils atteignent le poids de 15 kilogrammes. La coloration des téguments est d'un beau rose et leur chair est excellente ; on les pêche en quantités énormes dans les eaux claires des mariscos.

*Cherne*. — Il atteint et même dépasse la taille des précédents, sa chair est extrêmement savoureuse.

Il existe trois espèces de chernes : *Cherne de Ley*, *Cherne Morro* et *Cherne de Altura*. Le *Cherne de Ley* se distingue par les quatre fortes dents, espèces de canines, qu'il porte à la partie antérieure de la bouche. Sa couleur est plus sombre que celle du cherne morro, et sa taille est généralement plus forte que chez ce dernier.

Il présente en outre une ligne blanche au bord postérieur de la nageoire caudale, ainsi qu'à la nageoire anale et à la partie postérieure de la nageoire dorsale.

Le cherne de ley se rencontre au large, par 40 à 60 brasses de fond.

Le *Cherne Morro* ne porte pas les dents qui caractérisent le premier. On le rencontre plus près de la côte par des fonds de 30 brasses.

Le *Cherne de Altura* serait un petit poisson de surface ; je n'ai pas eu l'occasion de le rencontrer au cours de mes campagnes.

Bien d'autres espèces encore, telles que : *Zapata*, *Meru*, *Caballa*, *Sierra*, *Carita*, *Anjova*, *Tasarte*, etc., etc., méritent d'être introduits sur nos marchés à cause de leur belle conformation et de la qualité supérieure de leur chair.

Il existe dans les eaux canariennes un petit poisson qui ressemble beaucoup au point de vue commercial à l'anchois ;

c'est le *Blennophis Webbi*. On le pêche par myriades sur les côtes de Fuerteventura ; il a un goût exquis. On le prépare à la manière des anchois, ou bien comme les *nonnats* de Nice.

L'exportation à l'état frais du poisson canarien est parfaitement possible. De nombreuses espèces de ces magnifiques poissons atteindraient sur les marchés du nord des prix très élevés.

*Langouste.* — On trouve au cap Blanc, principalement, en quantité vraiment phénoménale, des langoustes de forte taille. Je crains d'être taxé d'exagération en employant de tels superlatifs pour caractériser la richesse de la faune canarienne ; ce sont cependant les seuls termes qui conviennent pour donner une idée, éloignée encore de la réalité, de la quantité de poissons fourmillant dans ces eaux privilégiées.

Au cap Blanc, les langoustes pullulent ; les pêcheurs n'en tirent aucun profit. De temps à autre ils en prennent quelques uns pour mettre à la marmite, ils en conservent quelquefois dans le sel et en rapportent même à l'état vivant à Las Palmas.

*Cétacés* — Anciennement la chasse à ces animaux se faisait sur une grande échelle par les américains ; maintenant il est rare que l'on aperçoive encore un baleinier dans ces parages, quoique cependant les cétacés se rencontrent encore en nombre respectable.

Certains endroits de la côte sont fréquentés de préférence à d'autres et au cours de mes campagnes, il y avait dans ces parages des cétacés en vue presque tous les jours. La chasse à ces animaux serait une importante source d'alimentation pour une fabrique d'huile et de guano de poisson, sans compter les produits précieux, tels que l'ambre gris, le blanc de baleine et l'ivoire que l'on peut retirer du cachalot.

Comme nous le voyons, les bancs canariens offrent à l'industrie des pêches des ressources inestimables ; non seulement la faune est extrêmement riche, en tant que quantité de poisson, mais elle présente en outre une variété d'espèces comestibles que l'on chercherait en vain dans d'autres parages aussi voisins de l'Europe.

**Méthode de pêche.** — (1) Les pêcheurs canariens n'ont pas amélioré leur industrie routinière ; depuis des siècles, rien n'est changé dans leur mode de navigation. Seulement une longue pratique supplée chez eux à la théorie qui leur manque. Connaissances nautiques, constructions navales, grément, économie et mécanisme de la pêche, préparation et conservation de ses produits, commerce, tout est resté stationnaire.

**OUTILLAGE.** — Les engins employés pour la pêche sont très primitifs, on ne fait usage à bord des costeros, ni de chaluts ni de filets d'aucun genre. Les seuls appareils de pêche sont : des lignes, des nasses, une espèce de puisette nommée *gardera* et des harpons.

**Lignes.** — Elles sont fabriquées avec du fil de lin ou de cuivre ; les premières consistent en cordes de lin de 3 millimètres de diamètre (N<sup>os</sup> 5 et 6) de 55 brasses. Avant de s'en servir les pêcheurs les enduisent de goudron. La ligne se termine par un faisceau de cordelettes portant chacune un hameçon ; ce faisceau se trouve à l'extrémité d'une corde double de 1<sup>m</sup>50 de long à partir du plomb de sonde qui est attaché à l'extrémité de la ligne. La corde double (*par de trato*) est mobile et s'attache au-dessus du plomb. A chaque

(1) Nous croyons bien faire en décrivant la pêche canarienne dans ses détails, telle qu'elle se pratique encore maintenant, car dans un avenir rapproché cette primitive industrie subira de profondes modifications.

bout de cette corde s'attache par le milieu une autre corde de 0<sup>m</sup>90 portant à chaque bout un hameçon.

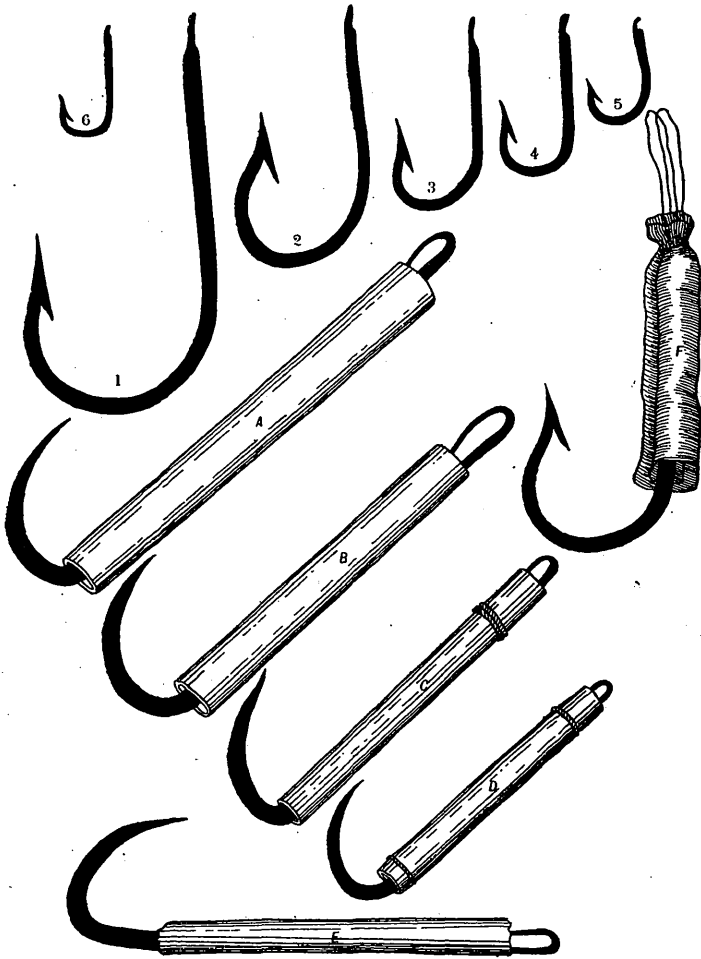


Fig. 7 (Moitié de la grandeur naturelle).

Le nombre d'hameçons que porte une ligne dépend du genre de poisson que l'on pêche :

Pour la *Choppa*, on dispose 3 hameçons; pour la

*Chacarona*, 4 hameçons; pour la *Sama*, 2 hameçons.

Le plomb qui sert à lester la ligne est rectangulaire, d'environ 15 à 18 centimètres de longueur, 5 de large et 2 d'épaisseur.

Les lignes en fil de cuivre (*aparejo*) sont formées de 5 à 9 fils de trois brasses de long, tordus ensemble. Cette ligne qui sert à pêcher en marche s'attache à l'extrémité d'une perche de 3 brasses. On n'y attache qu'un seul hameçon du genre A. B. C. D. (fig. 7).

*Hameçons*. — Ils se divisent en deux classes: hameçons de surface (A. B. C. D. E. F.), et hameçons de profondeur (1. 2. 3. 4. 5. 6.).

Les hameçons de surface consistent en un fort crochet de fer, sans barbillons; la verge est relativement longue et recouverte de plomb comme l'indique la figure E; l'hameçon ainsi lesté est enchassé dans un morceau de bambou. Ces hameçons s'emploient sans amorces pour pêcher certains poissons de surface (*Tasarte*, etc.).

On emploie aussi comme hameçon de surface des hameçons ordinaires recouverts en partie d'une peau de poisson (F.) ou d'un morceau de flanelle blanche. Les hameçons de surface ne s'emploient qu'avec les lignes en fil de cuivre.

Les hameçons de profondeur sont des hameçons ordinaires à barbillons mais ne portant pas d'anneau comme moyen d'attache. Ils sont de fabrication étrangère aux îles. Il en est de grandeurs différentes en rapport avec la taille du poisson que l'on veut pêcher :

N° 1	s'emploie pour:	<i>Sama</i> .	—	<i>Cherne</i> .	—	<i>Curbina</i> .
" 2	"	"	"	"	"	"
" 3	"	"	"	<i>Chacarona</i> .	"	"
" 4	"	"	"	"	—	<i>Chicharro</i> .
" 5	"	"	"	<i>Choppa</i>	"	"
" 6	"	"	"	Petite <i>Choppa</i> .	"	"
A. B.	s'emploient pour:	<i>Anjova</i> .	—	<i>Tasarte</i> .	—	<i>Curbina</i> .
C. D.	"	"	"	Petite <i>Anjova</i> .	—	<i>Tasarte</i> .
E. F.	"	"	"	<i>Tasarte</i>	—	<i>Curbina</i> .

*Nasse* (fig. 8-1). — Les Canariens font usage en haute mer de nasses très simples construites en rotin, de provenance havanaise. Le squelette de la nasse est formé de cerceaux en bois, ressemblant à des cercles de tonneaux; le fond consiste en un treillis de fil de fer galvanisé ou de fil de cuivre ce qui est préférable, la durée étant plus grande. Les parois sont formées de baguettes de rotin entrecroisées et reliées par des ficelles. L'ouverture supérieure qui sert à vider la nasse est fermée par un cercle en bois sur lequel est tendu un filet en cordes; l'entrée de la nasse est en gros fils de cuivre. Ces nasses ont en moyenne 1<sup>m</sup>35 de haut sur 1<sup>m</sup>25 de diamètre. Les costeros en emportent deux, trois, quelquefois quatre; elles durent pendant quatre à six voyages.

*Gardera* (fig. 8-2). — Cet engin consiste en un cercle de métal d'environ 2 mètres de diamètre sur lequel est fixé un filet souvent en fils de cuivre. Ce cercle est suspendu à l'extrémité d'un long bâton au moyen de plusieurs cordes, c'est en somme une grande puisette.

*Harpon* (fig. 8-3). — A bord des costeros, il y a toujours un certain nombre de harpons destinés à capturer des cétacés, tels que des dauphins ou de gros squales. Ils consistent en une pointe mobile sur un pivot de telle sorte qu'elle peut se mettre en travers dans le corps de la bête. La ferrure qui a en moyenne 0<sup>m</sup>66 de longueur se fixe à l'extrémité d'un manche en bois de 2<sup>m</sup>50 de longueur et est retenue à bord par un câble.

MODES DE PÊCHE. — La pêche est pratiquée de la même manière sur tous les costeros et dans tous les points de la côte.

A) *Pêche à bord des costeros*. — Supposons qu'elle se pratique dans les parages du cap Blanc, limite sud extrême de la pêche canarienne. Les bateaux ancrent à la *Ouera-*

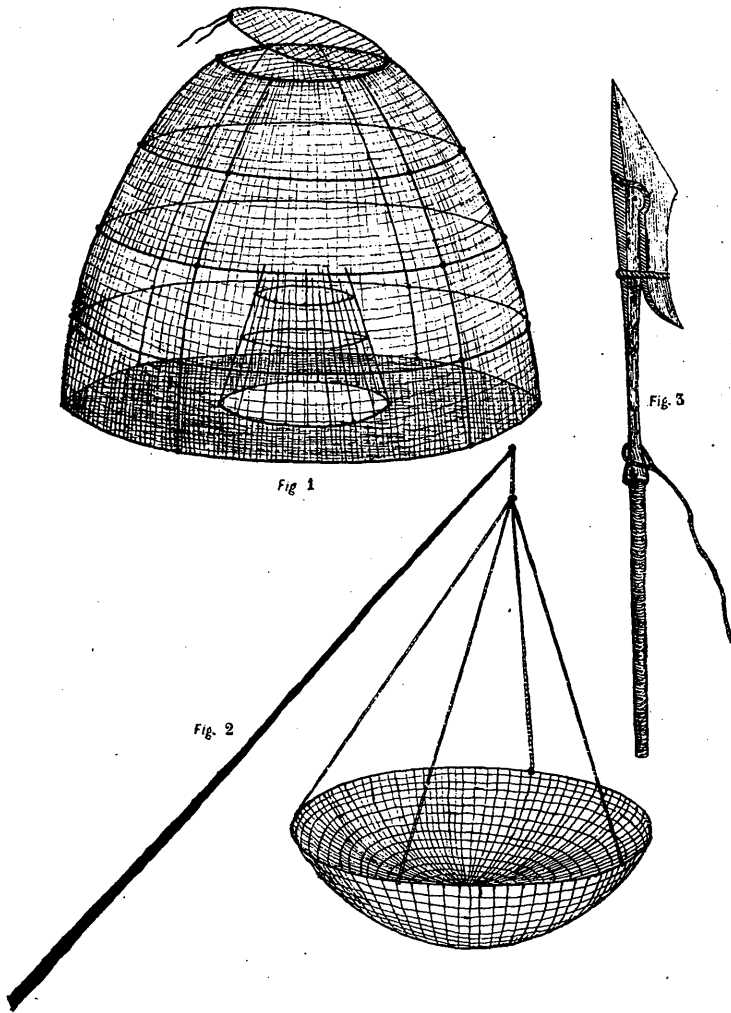


Fig. 8.

*Grande*, à *Los Roquetes* ou au *Morro*, mais ordinairement à la *Ouera*. Dans les mois sans *Rehausso* (lames chas-

sant dans la baie), les barques vont ancrer à l'intérieur, à l'est du massif rocheux, par deux brasses et demie à trois brasses de fond à portée de voix de terre. On voit souvent en cet endroit quinze à vingt costeros ancrés l'un près de l'autre. L'animation y est grande, le soir, en rentrant de la pêche au large, les pêcheurs y sont chez eux comme dans le port de la Luz ; ils se rendent d'un bateau à l'autre pour voir leurs amis, faire la causette, pendant que de grands feux pétillent sur tous les costeros pour le repas du soir, les pêcheurs chantent, les chiens se répondent, on se croirait en pays civilisé.

Quand les pêcheurs arrivent sur les lieux de pêche, ils se mettent en quête de poisson destiné à amorcer les lignes. La condition capitale pour la pêche est d'avoir de bonnes amorces ; sur le banc de Terre-Neuve, c'est la *boîte* (chair d'un mollusque (1) ; aux Canaries, c'est de la chair fraîche de poisson. La prise de la journée dépend de la qualité des amorces, aussi est-ce la grande préoccupation des pêcheurs de trouver en quantité suffisante du poisson d'amorce qui, généralement, se rencontre près de la côte. Ces poissons, tels que *Anjova*, *Tasarte*, etc., se prennent à l'arrière du bateau et pendant la marche au moyen des hameçons de surface. Ces poissons sont si voraces que l'on ne prend pas la peine d'amorcer les lignes ; les tasartes happent aveuglément les hameçons. Pour exécuter cette pêche trois ou quatre hommes, munis de lignes métalliques, s'installent à l'arrière, l'hameçon traînant dans l'eau, produit pendant la marche un remous qui attire le poisson. Le pêcheur lance par-dessus la tête, sur le pont, le poisson enferré qui en tombant abandonne l'hameçon que l'homme rejette à l'eau en manœuvrant sa ligne comme un fouet ; un nouveau poisson ne tarde pas à s'y faire prendre.

(1) Ce mollusque est le bulot ou buccin ondulé (*Buccinum undatum*) qui vit en certains points du grand banc de Terre-Neuve.



Cette pêche est très animée, c'est un spectacle vraiment curieux de voir ces beaux grands poissons décrire un arc dans l'air pour venir tomber sur le pont. Cette pêche toujours menée avec entrain, lorsque le poisson donne bien, est un exercice dangereux, car les pêcheurs, en lançant leur hameçon peuvent accrocher quelqu'un. Pour donner une idée du rendement de cette pêche, j'ai vu prendre par trois hommes en moins de 10 minutes à la hauteur de *Puerto Burro* 40 *Anjovas* de 0<sup>m</sup>65 de longueur avec des hameçons sans amorce.

Lorsque la provision d'amorces nécessaire est faite, de grand matin, vers 3 ou 4 heures et quelquefois plus tôt, les barques prennent le large, un pêcheur, souvent le patron, réveille tout le monde en frappant du pied sur le pont au-dessus du logement des hommes. En moins de deux minutes tous les pêcheurs sont sur le pont, comme en cas d'alerte, il n'y a pas de trainards; c'est vraiment étonnant de voir avec quel empressement ces hommes se lèvent.

On hisse l'ancre avec le cabestan d'avant, on met à la voile et l'on cingle vers le large. Comme il y a généralement de la brise, mais assez faible souvent, on met trois à quatre heures pour arriver sur les lieux de pêche.

La plupart du temps, on laisse les embarcations à la côte; une d'elles pêche surtout les poissons d'amorce, l'autre prend le large et pêche à grande profondeur. Lorsque le costero est pourvu de poisson d'amorce, il traîne à la remorque les embarcations qui s'éloignent lorsqu'on est arrivé sur le banc; elles pêchent alors à grande profondeur comme à bord (grande profondeur par opposition avec la pêche de surface). Tous les costeros qui ancrent au même point se rendent presque en même temps aux mêmes champs de pêche et se tiennent généralement en vue: dans l'après-midi, lorsque l'un appareille les autres suivent généralement son exemple.

Il est toujours 7 à 8 heures du matin lorsqu'on se met à pêcher à bord ; les manœuvres et le voyage journalier à la côte font perdre beaucoup de temps. Ce voyage à la côte est motivé d'une part par la nécessité de capturer du poisson d'amorce qui fréquente les parages côtiers et d'autre part par la crainte de passer la nuit au large à l'ancre lorsque le vent est un peu fort. Les pêcheurs viennent s'abriter dans une petite crique de la côte où ils trouvent des eaux plus tranquilles qui rendent plus facile la préparation du poisson à bord.

Arrivé sur les lieux de pêche, le *costero* ancre sur un câble de chanvre de 70 brasses par un fond de 30 à 35 brasses. Souvent avant de jeter l'ancre on met la proue au vent et l'on envoie quelques lignes pour s'assurer de la présence du poisson ; s'il ne mord pas convenablement, on se remet en marche. Lorsqu'il y a déjà d'autres barques ancrées en vue, le patron en déduit qu'il y a du poisson et il ancre directement.

On amène le foc et la misaine et l'on conserve la grand'voile pour se tenir à la cape jusqu'à ce que que l'ancre ait mordu, puis on cargue la voile et l'on met tout en ordre. Les pêcheurs gagnent leur place habituelle, disposent à côté d'eux le *porriño*, espèce de massue avec laquelle on tue le poisson. Cette massue en bois, assez lourde, a en moyenne 0<sup>m</sup>70 de longueur. Il dispose aussi à côté de lui un morceau de *tabaïba* enflammé pour allumer sa pipe. Les gamins viennent avec de petits paniers disposer, sur un rebord du bordage, les morceaux de chair du poisson employé comme amorce. Déjà avant d'ancre deux gamins s'installent à l'avant pour préparer les amorces ; ils disposent sur une grosse planche, qui par l'usage s'est creusée d'une cavité, le poisson d'amorce, puis au moyen d'un grand couteau ils enlèvent les écailles et détachent des deux côtés de la

colonne vertébrale toute la chair, en deux lambeaux de la longueur du poisson. Ils les taillent ensuite en morceaux cubiques de deux à trois centimètres de côté et même plus, suivant le genre de poisson auquel ces amorces sont destinées.

Les gamins préparent les quatres espèces d'amorces suivantes, qui ont des noms différents d'après leur volume :

1° *Machucha*. Consiste en une grosse masse de chair du volume d'une tête d'enfant servant à amorcer la nasse ;

2° *Tarazon*. C'est la plus grosse amorce pour les hameçons, elle est destinée aux *Sama*, *Pargo*, *Cubina* et autres poissons de forte taille ;

3° *Carna Chacaronera*. C'est l'amorce courante, plus petite que la seconde, elle sert à amorcer les hameçons pour les *Chacaronera*, *Burro*, petite *Sama*, etc. ;

4° *Carna choppa*. C'est la plus petite, elle sert à amorcer les petits hameçons destinés aux *Choppa*.

Au cours de la pêche un gamin va d'un pêcheur à l'autre suivant les besoins de ce dernier, avec son petit panier contenant les amorces. La plupart du temps, le pêcheur à court d'amorces crie pour être ravitaillé et c'est par milliers de fois que l'on entend à bord dans la journée : *Muchacho!!... carnada!!* (Gamin!.. des amorces!).

Les pêcheurs s'établissent d'ordinaire à babord. Quelques uns à tribord, rarement à l'arrière et à l'avant, ils attachent leur ligne quelque part sur le pont, car il reste toujours une certaine quantité de corde non déroulée pour quand on pêche dans de plus grandes profondeurs. On tâte d'abord à quelle profondeur se trouve le poisson et lorsqu'on est fixé sur sa position on fixe la ligne de manière à ne pas dépasser la profondeur voulue. La plupart des pêcheurs revêtent un tablier de toile peinte ou une peau de chèvre. Tous portent un doigtier d'étoffe à l'index de la main droite et un autre

protégeant le majeur et l'annulaire de la main gauche contre le frottement de la ligne. Parmi les pêcheurs, les uns font usage d'une ligne munie de grands hameçons (N° 1) pour les grands poissons; les autres d'hameçons plus petits. Ils amorcent leurs lignes en enfonçant l'hameçon dans le morceau de chair (*carnada*) sans recouvrir la pointe et lancent le tout à 5 ou 6 mètres au large. Quand le courant est fort il entraîne les lignes vers l'arrière où elles vont quelquefois s'accrocher au gouvernail, d'autres fois, passant sous le bateau elles vont s'accrocher à celles des pêcheurs de l'autre bord, quelquefois c'est dans la nasse qu'elles s'entortillent.

Le pêcheur tient la ligne en main de façon à sentir quand le poisson mord, il tire alors rapidement quelques brasses pour que le poisson s'accroche bien et hâle alors plus lentement la ligne qui repose sur le bordage dans lequel elle trace des crans.

L'adhérence de la ligne au bordage est très grande, à tel point qu'elle produit un sifflement comparable à celui du grand vent dans les cordages. Si, de distance en distance, on disposait sur le bordage de petits galets mobiles sur lesquels passerait la ligne, la remonte se ferait beaucoup plus facilement, plus rapidement, et les lignes s'useraient moins vite.

Quand le poisson arrive à la surface, il laisse échapper des bulles de gaz provenant de sa vessie natatoire à cause de la diminution de pression qu'il supporte. Les gros poissons tels que *Sama*, *Pargo*, *Curbina*, quand ils arrivent sur le bordage produisent un fort sifflement causé par l'expansion des gaz qui s'échappent de la vessie natatoire où ils étaient comprimés à plusieurs atmosphères dans les fonds d'où ces poissons viennent d'être tirés; ces gaz se détendent déjà pendant l'ascension du poisson, de sorte que des bulles arrivent à la surface avant lui.

Ces gaz pressent avec une telle force sur les organes internes, qu'ils refoulent à l'extérieur l'estomac qui sort de la bouche des gros poissons sous forme d'une ampoule rouge de plus de 10 centimètres de longueur.

Le pêcheur hâle le poisson jusqu'à ce que la tête vienne se poser sur le bordage; alors, saisissant le *porriño*, il en administre de grands coups sur le crâne qu'il fracasse. En même temps, des gaz s'échappent en sifflant, le sang jaillit, les cristallins sont projetés au loin et un fort souffle répond à chaque coup de massue.

Quand le poisson ne donne plus signe de vie, le pêcheur le saisit par les cavités orbitaires et détache l'hameçon ce qui souvent n'est pas chose facile, l'intervention du couteau est fréquemment nécessaire. Le poisson est ensuite jeté vers l'avant où on l'amasse en tas dans un carré formé de planches.

Les gamins ramassent sur le pont les poissons épars, donnent le coup de grâce à ceux qui frétilent encore et les portent au tas. Il est rare qu'un poisson se détache de l'hameçon et que le pêcheur brise celui-ci avec la massue. Quand le poisson donne bien, on n'entend à bord que la plainte des lignes glissant sur le bordage, les grands coups de *porriño* et le bruit de la chute pesante des poissons sur le pont. La pêche est alors très animée et les pêcheurs chantent en travaillant.

Vers 11 heures, il y a un repos d'une demi-heure pour manger et vers 1 ou 2 heures la pêche est finie. On met alors tout en ordre sur le pont, que l'on lave à grande eau; on lève l'ancre, ce qui exige quelquefois vingt minutes à une demi-heure, on met à la voile et l'on regagne le point d'ancre d'où l'on est parti le matin. On ne pêche donc que pendant une moyenne de six heures par jour.

En naviguant vers la côte que l'on n'a pas encore en vue,

on reprend les embarcations qui n'ont pas ralié le costero avant de mettre à la voile, on transborde le poisson des canots et on le jette sur le tas. Les pêcheurs qui montaient les embarcations reviennent à bord en enlevant des canots la voile, la tine à eau et tout ce qui pourrait se perdre, puis on laisse filer à l'arrière les embarcations que l'on traîne à la remorque au moyen d'un long câble. Ces canots ne sont jamais remontés à bord pendant la durée de la campagne de pêche.

Pendant que le bateau regagne la côte, les pêcheurs salent et préparent le poisson pris dans la matinée.

B) *Pêche à bord des embarcations.* — On y pêche également à la ligne et à la nasse comme à bord du costero et de plus, avec les lignes de surface.

Ces embarcations (*lancha*) qui tiennent très bien la mer sont généralement montées par 7 ou 8 hommes qui ont leur grade: *El patron, el compañero, el remo medio, el remo d'ante avante* (2 hommes) *el remo de proa, el dessicador*. Le patron a le commandement de l'embarcation, c'est lui qui choisit les bons endroits de pêche.

Lorsque les embarcations sont près de la côte, elles mouillent sur leur ancre qui consiste en une grosse pierre. Au large elles n'ancrent pas, la profondeur étant trop grande (30, 40, 50 brasses).

Lorsque les embarcations pêchent au large, elles se rendent dans les endroits nommés *marisco* que le poisson fréquente de préférence. Ces fonds sont rocheux et garnis de coquillages et de coraux; les costeros y ancrent rarement car leurs câbles y sont vite coupés, ils ancrent dans le voisinage de ces mariscos et y envoient pêcher les embarcations. La pêche à la ligne à bord des embarcations se pratique de la même manière que sur les costeros. Ces canots peuvent charger plus de 1 700 kilogrammes de poisson.

C) *Pêche à la nasse*. — On ne pêche généralement à la nasse que là où le fond est de sable; dans le *marisco* il est dangereux de la descendre car elle s'accroche parmi les pierres et les coraux (1).

Un homme (*nassero*) a la charge de veiller à la nasse, c'est lui qui la racomode, car il y a toujours un bout de corde à ajouter par-ci par-là, un morceau de rotin à remplacer. Il dispose d'abord l'amorce qu'il fixe à deux cordelettes (*los filete*) formant une croix au centre de la masse de chair (*machucha*). Ces cordes sont attachées à la périphérie de la nasse. L'amorce est ainsi fixée en face de l'entrée, sa distance à celle-ci est variable suivant l'inclinaison de la nasse, car on ne peut tendre les fils assez fortement pour empêcher le mouï des cordes. Après avoir fermé l'ouverture supérieure il attache une grosse pierre à la nasse pour la faire couler, il règle la longueur de corde pour la profondeur à laquelle elle doit être envoyée, il dispose les cordes de suspension pour donner à la nasse l'inclinaison convenable, en tenant compte de la force du courant, et cela dans le but de placer l'ouverture de la nasse selon l'horizontale. Quand tout est bien disposé, la nasse est envoyée par dessus bord. On la laisse à l'eau pendant une dizaine de minutes parfois même moins, le *nassero* aidé du patron la hâle ensuite à bord, ce qui exige quatre à cinq minutes pour des fonds de 30 à 35 brasses. Lorsque l'engin arrive près de la surface, un ou deux pêcheurs viennent à la rescousse pour le hisser sur le bordage. On enlève alors la pierre, on incline la nasse dont on ouvre la porté supérieure et on la bascule pour verser le poisson sur le pont. Le *nassero* est chaussé de bottines en toile caoutchoutée pour se préserver des piquants des poissons qui frétilent autour de lui; non pas que les blessures soient dangereuses, mais

(1) Dans ce cas, on règle la longueur de la corde de manière que la nasse reste à une certaine distance du fond.

parce qu'elles sont douloureuses et répétées souvent elles finiraient par occasionner des plaies difficiles à guérir. On amène alors la nasse à bord, on amorce de nouveau et la pêche continue. Cette nasse, quoique mal conditionnée, revient la plupart du temps remplie de poissons; lorsqu'elle n'en ramène que 30 ou 40 on considère cette pêche de 10 minutes comme médiocre! Lorsque la nasse contient beaucoup de poissons il faut quatre hommes pour la hisser à bord. A l'ouverture de la nasse, un gamin armé d'une massue fait un carnage de tous ces beaux poissons qui gigotent autour de lui.

D) *Pêche au harpon*. — Lorsque le costero rencontre des troupes de dauphins, le harponneur prend position sur le beaupré, d'où il lance son engin sur la victime choisie. La corde du harpon est fixée en un endroit propice de l'avant et quand la bête est touchée et que le fer est bien fixé, cinq ou six pêcheurs hâlent le câble et hissent à bord le cétacé qui se débat vigoureusement mais qui succombe bientôt sous les coups. Il arrive cependant que le dauphin parvient à se débarrasser du harpon au prix d'une blessure béante ou bien quelquefois il rompt le câble et s'enfuit avec le fer.

E) *Pêche de nuit*. — Lorsque le travail est fini, après la pêche, les hommes d'équipage peuvent pêcher pour leur compte, c'est-à-dire que le poisson qu'ils prennent leur appartient à l'exception cependant de certaines espèces.

A première vue, on se rend difficilement compte qu'en pleine nuit noire les poissons peuvent par 30 ou 40 brasses de fond, distinguer les amorces et cependant cette pêche est quasi aussi fructueuse que celle de jour, et, fait plus singulier encore, plus la nuit est noire et plus on prend de poisson. La cause de cette particularité réside dans le fait que la chair de poisson qui sert d'amorce devient lumineuse en descendant dans l'eau et y trace une ligne de feu; souvent



J'ai remarqué que les amorces étaient également lumineuses hors de l'eau ; il en résulte donc que ce point lumineux dans l'obscurité des eaux, attire immédiatement le poisson. J'ai d'autre part observé que ce sont les poissons de fond qui distinguent le mieux l'appât, c'est-à-dire qui se font prendre le plus fréquemment, et parmi eux j'ai noté pour leur fréquence les espèces suivantes : *Cherne*, *Congre*, *Savalo*, *Murène*, *Tollo*, *Galluo*.

Beaucoup de poissons se prennent de préférence la nuit, les bancs de *Chicharro* à l'instar du hareng se montrent au loin à la surface de la mer, sous l'aspect de vastes taches lumineuses, il en est de même pour la sardine.

*Poissons divers servant d'appât.* — Comme nous l'avons vu plus haut certains poissons tels que *Anjova*, *Tasarte*, *Carita*, etc., se pêchent sans amorces et chose curieuse ce sont ces poissons de surface qui servent eux-mêmes d'amorce pour la pêche de fond.

Les amorces ne sont pas indifférentes : si certaines espèces s'accommodent de n'importe quelle chair, il n'en est pas de même pour d'autres tels que les *Chacarona*, *Sama*, *Pargo*, etc., qui sont beaucoup plus délicats dans leurs goûts et ne se font prendre qu'à telle ou telle amorce. L'appât de préférence est généralement celui qui se rencontre dans les parages immédiats habités par le poisson. Ainsi, si l'on pêche près de la côte, l'appât doit consister en chair d'un poisson qui lui aussi vit près de la côte. Si l'on pêche au contraire au large l'appât doit être un poisson du large.

Les *Chicharro* se prennent avec n'importe quelle chair même celle de leurs semblables.

Le poisson salé n'est guère utilisable comme appât, les Canariens l'emploient cependant au commencement du voyage pour se procurer quelques poissons frais pour mettre à la marmite ; ils se servent alors de l'*Anjova* salée.

Poissons d'appât.	Lieux de pêche.	Poissons pêchés.
<i>Choppa</i> . . .	au large . . . . .	} <i>Sama, Pargo, Curbina, Cherne, Chacarona, Meru, Burro, Zapata, etc.</i>
<i>Sierra</i> . . .	} Cap Blanc . . . . .	
<i>Aniova</i> . . .		
<i>Tasarte</i> . .		
<i>Chicharro</i> .		
<i>Cavalla</i> . .		
<i>Sardine</i> . .		

Appâts divers.	Poissons pêchés.
Peau de <i>Burro</i> . . . . .	<i>Anjova</i> .
Morceau de flanelle blanche . . . . .	"
Pas d'amorce . . . . .	} <i>Tasarte, Carita, Sierra</i> et aussi <i>Anjova</i> .

La sardine est le meilleur de tous les appâts, tous les poissons en sont extrêmement friands,

PRÉPARATION ET CONSERVATION DU POISSON. — Dès qu'on a levé l'ancre pour regagner la côte après la pêche, les hommes disposent sur le pont des petits monceaux de sel et chaque pêcheur suivant son rôle spécial s'installe à sa place habituelle et le travail commence. Nous suivrons le poisson depuis le tas que l'on a formé à l'avant et à babord au cours de la pêche jusqu'à sa mise dans la cale.

L'*Alomador* assis près du monceau et armé d'un court couteau ouvre le poisson par la face ventrale droite (*chacarona*) en introduisant la lame dans l'ouïe droite. Cette première incision va jusqu'à la nageoire anale et même au-delà. De la main gauche il ouvre la lèvre de l'incision qu'il vient de pratiquer et détache d'un nouveau coup de couteau, les muscles tout le long de la colonne vertébrale jusqu'à la queue. Le poisson est ainsi ouvert en deux : de ces deux moitiés le côté gauche est le plus épais, il contient la colonne vertébrale ; les deux moitiés sont reliées par la peau du dos. Enfin,

l'alomador pratique une incision longitudinale dans la partie charnue qu'il vient de détacher de la colonne vertébrale; si le poisson est plus gros, il fait plusieurs incisions. Le poisson passe ensuite au *picador* qui, armé d'un hachoir, ouvre le crâne longitudinalement en deux parties égales, il donne ensuite par ci par là des coups de hachoir sectionnant la colonne vertébrale en plusieurs endroits, suivant la grandeur du poisson, il sectionne aussi les grandes arêtes pour que le poisson reste bien plat. Enfin, il coupe la partie supérieure ou inférieure de la nageoire caudale, c'est là sa marque. En effet, comme il y a souvent plusieurs picadors, si le poisson n'a pas été bien sectionné, condition importante pour sa conservation, on sait à qui le renvoyer. On peut voir cette marque sur tous les poissons qui composent les cargaisons des costeros.

Le poisson arrive au *dessegallador*, généralement un gamin qui, armé d'un couteau, enlève les viscères et les branchies.

De là, le poisson passe au *lavador* portant un grand tablier en toile peinte ou une peau de chèvre. Il enfile sept ou huit poissons dans un anneau en fer de 50 centimètres de diamètre. Cet anneau entr'ouvert à ses extrémités porte une pointe d'un côté et de l'autre un anneau avec un émerillon auquel est attachée une corde de trois à quatre mètres de longueur retenue au bordage de tribord, car le lavage du poisson se fait toujours à tribord sur tous les costeros. Le laveur jette les poissons à l'eau, les y laisse quelques instants même pendant la marche du bateau, il les enlève ensuite et les lançant par dessus la tête, les replonge à différentes reprises, les frappant plusieurs fois contre les flancs du bateau. On a l'habitude d'aborder les costeros par babord, car, à tribord, on risque de se mouiller pendant le travail. Sortant de l'eau, le poisson est jeté sur le pont devant un homme, le *limpiador*, qui enlève la plupart des écailles au

moyen d'un couteau assez large, ainsi que les matières gluantes qui recouvrent le poisson après le lavage.

Le poisson passe encore à un second laveur l'*inguagador* qui le replonge à la mer comme le premier laveur; de là il est apporté aux saleurs par des gamins appelés *tiradors*.

Les saleurs (*saladors*) s'établissent à babord et à l'arrière, assis sur de petits sièges ou des cuvelles renversées, ils disposent devant eux sur le pont un petit tas de sel. Armés d'un petit instrument en bois (*godeyo*) qui ressemble fort à un plantoir, ils placent d'abord le poisson, la face dorsale sur le tas de sel, la tête de leur côté. Jetant sur la tête une poignée de sel, ils la percent avec la pointe de leur instrument en différents endroits tout en y introduisant du sel. Ils enfoncent ensuite la pointe dans la chair le long de la colonne vertébrale et sous celle-ci, ils introduisent du sel dans les trous. Ils bourrent également de sel les incisions que nous venons de voir pratiquer.

Puis, recouvrant bien de sel le poisson et secouant le trop, le pêcheur le jette près de lui; de là, un gamin le porte au *saccador* qui vérifie la préparation du poisson qui est ensuite porté à la cale par un gamin : le *llevador de pescado à proa*. Dans l'écoutille de la cale le poisson est pris par un autre gamin, l'*echador*, qui le passe à l'*arrimador* qui le dispose convenablement dans la cale. Les poissons, la face dorsale en haut, sont arrangés en tas; toutes les têtes du même côté déformées et grimaçantes produisent un singulier effet. L'*arrimador* jette encore du sel par-ci par-là sur les tas. Les différentes espèces ne sont pas amoncelées pêle-mêle, elles sont, au contraire, bien séparées car les unes ont plus de valeur que les autres.

Tous les poissons ne se préparent pas identiquement de la même manière, il y a quelques variantes pour certaines espèces; ainsi chez le *cherne*, on enlève la tête d'un coup de

hache, ainsi qu'une partie de la nageoire caudale ; le poisson est ouvert par le dos. On ne conserve pas la tête chez la *Curbina*, car elle est énorme.

Le *Tollo*, qui est un squalé, ne se sale pas, il se sèche ainsi que d'autres de la même famille. Pour le préparer, on commence par pratiquer deux incisions longitudinales le long de la colonne vertébrale, on enlève la tête et les nageoires, la caudale exceptée. La peau est enlevée sous forme de lanières qui adhèrent à la queue, elles serviront à suspendre l'animal, et l'on extrait les viscères. Les chairs sont ensuite débitées en quatre ou cinq lanières, selon la colonne vertébrale, elles restent adhérentes à la queue. Le poisson ainsi préparé est suspendu aux haubans où il reste pendant trois ou quatre jours pour sécher. Ces poissons appartiennent aux pêcheurs et non au propriétaire du bateau, ils ne font pas partie de la cargaison et sont vendus séparément.

Les Canariens préparent aussi les estomacs de *Sama* qu'ils nomment *Buche* ; ils les enfilent et les laissent sur le pont près de la pompe à saumure, puis ils les remplissent de sel. Ils les vendent à leur profit à Las Palmas.

Les langues de sama sont conservées dans le sel ; comme c'est un mets délicat, les pêcheurs en font présent à chaque retour au propriétaire du bateau ; ils mettent également à son intention du poisson dans la saumure, car il s'y conserve beaucoup mieux qu'en vrac.

Les Canariens conservent aussi dans le vinaigre des mollusques que l'on rencontre en grande quantité en certains endroits de la côte ; ils les vendent ainsi préparés à Las Palmas.

Les pêcheurs tirent également parti du dauphin : ils commencent par enlever la peau avec le lard et l'étendent sur le pont ; ils enlèvent soigneusement les morceaux de chair qui y adhèrent et lavent à grande eau pour enlever le sang.

Ils débitent ensuite la peau et le lard en menus morceaux qu'ils font bouillir dans la marmite pour extraire l'huile; ils en obtiennent ainsi une douzaine de litres par dauphin. Quant à la chair elle est enlevée de la carcasse par longs quartiers d'une dizaine de centimètres d'épaisseur. Ils les lavent d'abord à l'eau de mer et les plongent ensuite dans la saumure où ils séjournent pendant plusieurs heures avant d'être suspendus dans les haubans pour sécher.

Les Canariens sont friands de cette viande qu'ils font rôtir à la broche ou cuire à l'eau dans la marmite. J'ai goûté de ce mets et l'ai trouvé parfaitement mangeable, l'odeur d'huile disparaît pendant le séjour dans la marmite. On pourrait mettre cette viande en boîte pour l'alimentation des troupes indigènes coloniales.

La durée du travail de préparation et conservation du poisson dépend naturellement de la pêche du jour; ce travail se prolonge parfois à la lueur des lanternes jusque minuit. Lorsque tout est fini on jette à la mer toutes les parties inutilisées : têtes, viscères, branchies, etc., d'où l'on pourrait extraire beaucoup d'huile et de guano de poisson. Des quantités de petits poissons et des nuées de mouettes viennent se disputer ces reliefs. Le pont est lavé à grande eau, les pêcheurs changent d'habits, pendant que le poisson cuit dans la grande marmite pour le repas du soir. De grandes flammes s'échappent du foyer, les pêcheurs font la causette et se chauffent près de la marmite en attendant la distribution du pain.

Cette méthode rudimentaire de préparer le poisson ne le conserve que deux mois en hiver et à peine quelques jours en été et même pas du tout. Car il arrive souvent que les cargaisons sont déjà avariées en mer, de sorte qu'au port les autorités les font jeter à la mer tant elles répandent des odeurs nauséabondes. Si les pêcheurs Canariens faisaient

usage de glace ils ne perdraient pas ainsi le fruit de toute une campagne et de rudes labeurs.

La chair du poisson salé de bonne qualité est blanche ou légèrement teintée de jaune pour certaines espèces, mais elle acquiert bientôt une coloration plus foncée, d'abord parce que le poisson a été mal préparé sur les lieux de pêche, ensuite, parce que les marchands ne prennent pas les précautions nécessaires pour en assurer la bonne conservation dans les magasins. Parfois et même souvent, le poisson salé se colore en rouge à cause de la présence d'un microorganisme ; il est alors invendable.

**Saisons de pêche.** — La pêche à la côte d'Afrique présente une supériorité incontestable sur celle de Terre-Neuve par le fait qu'elle peut se pratiquer pendant tout le cours de l'année. Aucune saison ne manque de poisson, on peut se rendre sur ces bancs à n'importe quel moment de l'année avec la certitude d'y faire bonne pêche.

Il y a naturellement des saisons meilleures les unes que les autres et des saisons pendant lesquelles on pêche spécialement à tel ou tel endroit de la côte de préférence à d'autres.

La faune étant formée d'espèces stationnaires et migratrices, la pêche se fait aux dépens des premières pendant toute l'année. Ces poissons restent cantonnés dans ces parages, exécutant seulement un léger mouvement vers le nord pendant l'été pour rétrograder ensuite vers le sud au cours de l'automne et de l'hiver.

D'autre part, le poisson paraît se tenir de préférence près du rivage, de la mi-juin à la mi-septembre, au fur et à mesure que la saison s'avance il paraît s'éloigner de plus en plus vers le large.

Les Canariens ne tirent profit que des espèces stationnaires et négligent les bancs de poissons de passage.

Léon l'Africain rapporte que l'on pêchait une grande quantité de poissons à la côte ouest marocaine, près d'Azamor, à l'embouchure de l'*Oum-er-R'bieh*, près de Mazaghan, d'octobre à la fin d'avril.

Actuellement, la meilleure saison pour la pêche à la côte saharienne est de septembre à février.

De juin à décembre, les costeros se rendent de préférence à la Punta, où ils font trois ou quatre campagnes.

Les mois de mars, avril et mai sont les moins bons.

Au cap Blanc, il y a du poisson toute l'année, mais en juin, juillet et août, les pêcheurs ne s'y rendent pas, car, pendant ces mois chauds, le poisson se conservant plus difficilement, ils pratiquent la pêche dans les endroits les plus voisins des Canaries pour y ramener plus vite leur cargaison.

On rencontre la sardine à la côte, d'août à novembre; au mois de septembre, on trouve en même temps à la Punta toutes les espèces de poissons de la côte, les poissons de surface y sont en abondance.

C'est de novembre à février que l'on aperçoit les cétacés principalement au *Golfo*, à *Gorée*, à *Morro Falcon*, à *Tahutala*.

Au mois de mai, on pêche en abondance la langouste au cap Blanc.

**Campagnes de pêche.** — Les pêcheurs canariens exécutent en moyenne par année de travail (13 à 14 mois) 6 à 8 campagnes. La plus courte est de 20 jours, mais la plus longue atteint 50 jours. Comme les bateaux ne font pas toujours la pêche dans le même endroit, il en résulte que la durée des campagnes varie. Cette durée dépend de l'éloignement des bancs où le bateau se rend, de la direction du vent et des calmes. Lorsque, par exemple, la pêche se pratique au cap Blanc les bateaux mettent 4 à 9 jours pour atteindre ce



point et 8 à 12 jours pour en revenir. Le séjour sur les lieux de pêche varie de 10 à 32 jours; quand la cargaison est complète le costero cingle vers les Canaries.

Les pêcheurs déchargent une partie de leur poisson à Las Palmas, une autre à Santa Cruz de Ténériffe et le reste à Orotava. Certains costeros vendent leur poisson à Lanzarote et dans les autres îles. Le déchargement du poisson dans les ports de la Grande Canarie et de Ténériffe exige au moins une huitaine de jours, le bateau séjourne à chaque retour de campagne pendant une douzaine de jours avant de reprendre la mer.

Au cours de l'année, les pêcheurs font un certain nombre de campagnes : de 50, 30 et 20 jours. Portons à 35 jours la durée moyenne de la campagne et à 8 le nombre normal des campagnes. Le temps passé en mer est de 280 jours, et celui de la pêche vraie de 200 jours, au cours desquels les Canariens ne pêchent que pendant 6 heures. Le reste de l'année (85 jours) est employé au déchargement du poisson et à l'organisation des campagnes.

Il y a naturellement des exceptions, car il arrive fréquemment que la pêche a lieu dans les parages de la côte d'Afrique voisins des îles. D'autrefois, le poisson se rencontre en telle abondance que la cargaison se pêche en quelques jours.

Les dépenses occasionnées par une campagne de pêche d'un costero dont l'équipage est de 24 marins, gamins compris, s'élèvent à 874 pesetas. Ces frais se répartissent de la manière suivante : 132 fanegas de sel à 2 pesetas 50 la fanega (330 pesetas), bois de chauffage (40 p.); 13 fanegas de gofio à 20 pesetas la fanega (260 p.), 7 quintaux de pain à 24 pesetas le quintal de 46 kilogr. (168 p.), hameçons (28 p.), eau douce (18 p.), droits (30 p.).

Les frais d'entretien (pain, gofio, eau, bois), des 24 hom-

mes s'élèvent donc à 486 pesetas pour une campagne. La campagne prise comme type dans le présent calcul a duré 50 jours, c'est-à-dire la durée la plus longue, nous l'avons choisie à dessein pour montrer que la faible dépense mentionnée plus haut, était suffisante pour permettre à l'équipage de tenir longtemps la mer. Chaque homme n'a donc coûté pour son entretien que 0.40 pesetas par jour. Le Canarien est très sobre d'ailleurs, il se passe aisément de pain et se soutient avec un peu de gofio et du poisson qu'il n'a qu'à tirer de l'eau.

**Rendement de la pêche.** — Comme nous l'avons vu plus haut, la pêche est pratiquée par 42 bâtiments. (1) Il est assez difficile d'établir exactement le rendement total de la pêche canarienne, car on ne tient guère de statistique du poisson pêché au cours de l'année. On peut cependant l'évaluer avec un degré d'approximation voisin de la vérité en se basant sur le rendement moyen d'un costero pris comme type.

Pour éviter toute exagération, prenons comme base de calcul, une des plus longues campagnes (50 jours), c'est-à-dire la moins avantageée. Au cours de cette campagne de 50 jours, la pêche eut lieu dans les parages du cap Blanc ;

(1) Chaque année, le nombre de bâtiments employés à la pêche varie. Ainsi, dans son travail paru, en 1901, M. Neda donne (sans indication d'année) la statistique suivante :

	Bateaux	Tonnage	Equipage	Production en quintaux (100 k.)	Valeur en Pesetas
Lanzarote . . . .	12	264	375	16.170	242.550
Gran Canaria . . .	34	1.190	1.020	61.200	1.224 000
Ténériffe et Palma .	6	200	140	10.000	216.000
Totaux	52	1.654	1.535	87.370	1.682.550

le costero était monté par 19 hommes et 5 gamins. Les voyages aller et retour exigèrent 18 jours, 32 jours furent donc consacrés à la pêche.

Pendant ces 32 jours, les 19 hommes pêchèrent 33 000 kilogrammes de poisson. Il est bien entendu qu'il ne s'agit ici que de poisson préparé et salé dont le poids est environ la moitié du poisson frais. C'est donc en réalité 66 tonnes de poisson que ces 19 pêcheurs ont tiré de la mer. La pêche journalière a donc été de 2 062 kilogr. (1) et celle de chaque homme de 108 kilogrammes.

Au cours de l'année, c'est-à-dire pendant 200 jours, un costero pêche 412 400 kilos (ou 206 200 kilos de poisson préparé) et un pêcheur 21 600 kilos (2) de poisson frais.

Il en résulte que les 42 bâtiments canariens, prennent au cours de l'année un total de 17 300 800 kilos; ils importent donc dans l'archipel une moyenne de 8 650 400 kilos (3) de poisson salé.

Dans ses calculs M. Neda porte le tonnage moyen des bateaux à 35 tonnes, l'équipage à 30 hommes, la durée d'une campagne de 25 à 40 jours et leur nombre de 6 à 7 par an. Il suppose que les bateaux prennent en moyenne l'un parmi l'autre, au cours de chaque campagne, 30 000 kilogrammes de poisson préparé et il porte à 20 pesetas le prix moyen de 100 kilogr. de poisson salé.

En 1840 la flottille se composait de 30 costeros. L'ensemble des campagnes que chaque bateau effectue au cours de l'année s'appelle *Zafra*: elle peut durer plus d'un an, généralement 13 à 14 mois.

(1) M. Stassano (*Annali di agricoltura, Roma 1890, p 30*) porte à 5 ou 6 000 kilogrammes de poisson salé, la pêche journalière d'un costero en hiver et celle des mois d'été à 3 ou 4 000 kilogr. L'auteur fait remarquer que lorsque la chair d'appât est abondante un pêcheur prend en une heure une quarantaine de *dentex* dont on peut évaluer le poids moyen minimum à 4 ou 5 kilogrammes à l'état frais. D'autre part, il porte à 6 000 le nombre de poissons pris par un pêcheur au cours de l'année en tenant compte des poissons qui ont servi à l'alimentation des équipages et à 6 000 000 le total annuel de poissons pris par l'ensemble des pêcheurs canariens.

(2) Ce qui représente 10 800 kilos de poisson salé; Berthelot porte à 10 714 kilos la quantité de poisson salé pêché par un Canarien au cours de l'année.

(3) Dans son *Étude des pêcheries canariennes* le Dr Allart porte à 7 360 000 kilos,

Fréquemment, le poisson est si abondant que les pêcheurs font leur cargaison en quelques jours; des pêches de 6 000 à 10 000 kilos de poisson frais par jour ne sont pas exceptionnelles, elles sont regardées par les Canariens comme de bonnes pêches. Il faut considérer comme une faible moyenne, une pêche journalière de 108 kilogrammes de poisson frais par homme.

**Prix de vente du poisson.** — Lorsque les pêcheurs rentrent à Las Palmas, le poisson chargé sur un chariot (fig. 9), est conduit au marché. Ce bâtiment public consiste en deux ailes divisées en loges (*lonja*) numérotées. Dans ces loges qui ressemblent fort à des écuries, on dispose le poisson, en tas.

Ces loges appartiennent à la ville, et sont louées par la municipalité aux propriétaires de bateaux de pêche. Les prix de location sont différents et varient de 10 à 11 pesos par mois. A chaque loge il y a un vendeur dont le salaire est réglé comme nous l'avons vu plus haut.

Avant d'être déposé dans la *lonja*, le poisson est pesé à raison de 110 kilos pour un quintal de 100 kilos pour contrebalancer la perte en poids résultant de manipulations diverses exigées par la vente. Comme la perte en eau, sel et déchets ne s'élève pas à 10 p. c. le vendeur en bénéficie.

Le poisson reste là exposé à l'air pendant tout le temps que dure la vente, car c'est à la *lonja* que viennent s'approvisionner les revendeurs en détail. Comme la température est toujours assez élevée et qu'on entoure la marchandise d'aucun soin, le poisson prend vite une teinte jaune puis

le rendement annuel de la pêche canarienne et Berthelot à 7 500 000 kilos. Mais au temps de ce dernier la flottille ne se composait que de 30 costeros.

Le rendement d'une autre campagne prise comme type, m'amène à un total annuel de 8 316 000 kilos. Voir *Extrait d'une étude des pêcheries canariennes* par le Dr Arthur Taquin.

rouge (1), et une mauvaise odeur s'en dégage à tel point que dès les premiers jours après son arrivée, il nous paraît impropre à la consommation. Néanmoins on le conserve



Fig. 9 — TRANSPORT DU POISSON.

ainsi plusieurs mois en hiver, mais en été, il est vite avarié, de sorte que fréquemment les autorités sanitaires en font jeter de grandes quantités à la mer.

(1) Coloration probablement causée par la présence d'un microorganisme, comme pour la morue de Terre-Neuve.

Le prix du poisson, en gros, aux îles est très variable, il dépend de la quantité versée sur le marché et de sa qualité.

Lorsque plusieurs costeros rentrent en même temps, le prix diminue, il diminue également depuis le moment de son arrivée jusqu'à son épuisement.

Le prix le plus élevé est généralement de 40 pesetas les 110 kilog.; le prix moyen du poisson de *bonne qualité* est d'environ 28 pesetas. (1) Il peut descendre à 11 pesetas et dans les mois de chaleur à un prix moindre encore en rapport avec la qualité.

Les prix varient encore avec les bateaux; certains costeros, dont l'équipage est choisi et bien commandé, sont reconnus pour la bonne qualité de leur poisson, de sorte que leur marchandise se paye toujours plus cher; au cours de l'année le prix de vente de leur poisson peut être évalué en moyenne à 30 pesetas les 110 kilog.

Dans certaines îles, comme à Ténériffe par exemple le poisson salé est meilleur marché car on y expédie des espèces qui sont moins goûtées à Las Palmas, telle que *Chacarona*, etc.

Lorsque la pêche est bonne, que le poisson se vend bien, le produit de la vente d'une cargaison peut être évalué à 2 200 *pesos* (4 pesetas) (2). Les prix (3) de vente d'une

(1) A Ténériffe le prix atteint 22 pesetas.

(2) Valeur nominale = 1 franc, mais le change est fort variable de sorte qu'elle atteint quelquefois fr. 0.70 et même moins.

(3) Dans les *lonjas* la quantité minimum de poisson que l'on prend est 2 1/2 k.; les boutiquiers et les marchands de rue viennent s'y approvisionner. Près du marché, sur la place publique, des femmes revendent en détail des paniers de poisson plus ou moins avarié. Les diverses espèces ne se vendent pas le même prix. Ainsi les *Chacaronas* et les petits poissons salés se payent en moyenne 0.40 pesetas le kilog. tandis que le *Cherne* qui est plus apprécié se vend 0.60 à 0.80 pesetas le kilog. Le poisson séché canarien est peu abondant, il vient surtout de Fuerteventura, il se vend environ 0.60 pesetas le kilog. (*Burta*, etc.). Les autres poissons séchés, tels que : *Tollo* et autres squales de cette grandeur, se payent un peseta pour quatre poissons.

cargaison variant (tonnage et frêt) de 1 200 à 2 200 pesos.

Pour établir le bénéfice net d'une campagne et le partage du gain entre les diverses parties intéressées à la pêche, prenons comme exemple la campagne que nous avons envisagée plus haut.

Au cours de la durée, 19 hommes et 5 gamins ont pêché 33 000 kilogrammes de poisson salé qui furent vendus à raison de 22 pesetas les 110 kilogrammes, nous avons donc

33 000 kilogr. à 22 pesetas les 110 kilogr.	6 600 pesetas
Frais de la campagne . . . . .	874 "
	<u>          </u>
BÉNÉFICE NET. . . . .	5 726 pesetas

Ce bénéfice a été divisé en 48 parts qui se répartissent de la manière suivante :

L'armateur touche	18 parts c'est-à-dire	2 147 pesetas
Le patron "	3 "	357 "
Les 4 revendeurs touchent	6 "	715 "
Les 19 hommes "	19 "	2 266 "
Les 5 gamins "	2 "	238 "

Voici à titre de comparaison le rendement d'une campagne étudiée par M. Neda. Il s'agit dans ce cas d'un costero de 50 tonnes monté par 28 hommes et 10 gamins. Les frais de cette campagne s'élèvent à 695 pesetas pour les vivres et 272 pesetas pour 160 fanegas de sel à 1.70 peseta la *fanega*. Ce qui fait un total de 967 pesetas.

La quantité de poisson pêché s'élève à 350 quintaux de 100 kilogr. vendus à raison de 15 pesetas le quintal, c'est-à-dire 5 250 pesetas. Cette somme, diminuée des frais de la campagne, donne comme bénéfice net 4 283 pesetas.

L'armateur, s'attribuant dans ce cas les 2/5, touche

1,713.20 pesetas; le reste, c'est-à-dire les  $\frac{3}{5}$  ou 2,569.80 pesetas, revient à l'équipage et aux revendeurs. Il est à remarquer que dans ses calculs M. Neda porte le prix du poisson à 15 pesetas les 100 kilog. ce qui est un minimum qu'il aura choisi pour montrer qu'en se tenant en-dessous de la réalité, la pêche canarienne donne encore de grands bénéfices. En effet, si nous portons à 6 le nombre minimum de campagnes annuelles, nous voyons que l'armateur, dans ce cas cité par M. Neda, touche à la fin de l'année une somme de  $1\ 713 \times 6 = 10\ 278$  pesetas, ce qui représente l'intérêt d'un capital de 25 à 30 000 pesetas (valeur du bateau). Mais, je le répète, c'est là un minimum, car le prix moyen du poisson est de 28 pesetas les 110 kilogr.

La campagne que j'ai prise plus haut comme type et dont la cargaison fut vendue en gros à raison de 22 pesetas les 110 kilogrammes (ou 1 650 pesos), était considérée comme inférieure dans la moyenne (qui est généralement de 1 200 à 2 200 pesos). Si nous portons à 6 le nombre de campagnes de la *Zafra*, le gain annuel de l'armateur est de 12 882 pesetas.

Incontestablement, les pêcheries canariennes sont pour les armateurs de l'archipel une importante source de revenus. Il est d'ailleurs de notoriété publique à Las Palmas que le prix d'achat d'un costero est amorti en deux à trois ans. L'exemple suivant donnera une idée de ce que peut rapporter un costero canarien :

En quatorze mois, un bateau a pêché 2 533 quintaux (1) de poisson qui produisirent 17 208 pesos (68 832 pesetas, à raison d'un prix moyen de 27 pesetas les 100 kilogrammes. Les frais de campagne s'élevèrent à 3 810 pesos ; le béné-

(1) En un an ce costero a donc pêché 217 100 kilogrammes de poisson préparé, chiffre très voisin de celui obtenu plus haut (206 200), naturellement plus élevé vu que notre campagne prise pour type était inférieure dans la moyenne.



fi ce net fut donc de 13 398 pesos. Le gain de l'armateur, après le payement des hommes d'équipage, les revendeurs, et déduction faite des frais de réparation du bâtiment, s'éleva à 8 000 pesetas. Ce bateau, qui avait coûté à son propriétaire la somme de 28 864 pesetas, pêcha en 12 ans 2 178 000 kilogrammes de poisson qui, vendus à un prix moyen de 22 pesetas les 100 kilogrammes, produisirent la somme totale de 486 636 pesetas.

Le gain de l'armateur fut de 95 000 pesetas.

**Distances diverses et temps employé à les parcourir (1).**

De Las Palmas (Gran Canaria) à Ostende . . .	1 686 milles ou	7 jours	0 heures
» » à Cadix . . . . .	690 » »	2 »	2 »
» » au cap Roca . . . . .	720 » »	2 »	20 »
» » à Santa Cruz d'Agadir . . . . .	340 » »	0 »	34 »
» » à Arrecife . . . . .	108 » »	0 »	10 »
» » à Santa Cruz de Ténériffe . . . . .	50 » »	0 »	5 »
» » à Maspalomas . . . . .	40 » »	0 »	4 »
De Maspalomas au cap Noun . . . . .	256 » »	0 »	25 »
» » » Juby . . . . .	146 » »	0 »	14 »
» » » Bogador . . . . .	114 » »	0 »	11 »
» » au Rio de Oro . . . . .	250 » »	0 »	25 »
» » au cap Barbas . . . . .	330 » »	0 »	33 »
» » » Blanc . . . . .	420 » »	0 »	42 »
Du cap Spartel au cap Guir . . . . .	400 » »	0 »	40 »
» » » Bojador . . . . .	820 » »	3 »	10 »
» » » Blanc . . . . .	1184 » »	4 »	22 »
» Guir » Bojador . . . . .	420 » »	0 »	42 »
» » » Juby . . . . .	270 » »	0 »	27 »
» Juby » Bojador . . . . .	150 » »	0 »	15 »
» Bojador au Rio de Oro . . . . .	176 » »	0 »	17 »
» » au cap Blanc . . . . .	364 » »	0 »	36 »
» Rio de Oro au cap Blanc . . . . .	188 » »	0 »	18 »
D'Ostende aux bancs de Terre-Neuve . . . . .	2350 » »	10 »	0 »
» aux fles Lofoden . . . . .	1100 » »	4 »	14 »
» en Islande . . . . .	1000 » »	4 »	4 »
» à Las Palmas . . . . .	1686 » »	7 »	0 »
» au cap Blanc . . . . .	2146 » »	8 »	22 »

(1) Avec un bâtiment marchant à raison de 10 milles à l'heure (le mille marin valant 1852 mètres).

## CONCLUSION.

Il existe donc le long de la côte ouest saharienne et marocaine des bancs de pêche où la faune ichthyologique est très riche.

Malgré l'abondance phénoménale de poissons que l'on rencontre dans ces parages, la nature privilégiée des conditions climatériques et l'état habituellement calme de la mer, les canariens sont seuls à exploiter ces vastes bancs.

Quoique leur mode de travail n'ait pas changé depuis des siècles, que leurs engins soient très primitifs, l'industrie à laquelle se livrent les pêcheurs de l'Archipel donne, comme nous l'avons démontré, des résultats très profitables.

Actuellement, aucune entreprise rivale ne dispute aux canariens les troupes nombreuses de poissons sillonnant les eaux qui baignent les rives du grand désert.

Divers essais furent cependant tentés par les espagnols et les français, mais ils échouèrent.

La cause de ces mécomptes, qui étaient fatals, réside dans les erreurs propagées par les auteurs, dans l'incompatibilité du plan d'exploitation avec la nature spéciale de ces pêcheries et enfin dans l'incompétence du personnel dirigeant et son manque de connaissances scientifiques et pratiques de l'industrie moderne des pêches.

Le premier écrivain qui en 1764 fit connaître ces pêcheries en Europe fut l'anglais George Glas. Etant peu versé dans les sciences ichthyologiques, il crut reconnaître parmi les poissons canariens la morue de Terre-Neuve et avança : *« que la morue de ces parages est meilleure que celle du banc de Terre-Neuve. »*

Cette attestation erronée de George Glas devait dans l'avenir servir de thème à un grand nombre de publications ayant trait aux pêcheries canariennes.

En 1840 un consul français, M. Berthelot, résidant aux Canaries, entreprit de ramener l'attention sur les pêcheries africaines. Il se contenta de copier textuellement G. Glas, dont il répandit les erreurs en France et en Espagne, erreurs qui furent propagées par des auteurs (1) scientifiques récents.

Les écrits de ce naturaliste-amateur ont largement contribué à retarder jusqu'à ce jour la mise en valeur rationnelle des pêcheries canariennes. En effet, les auteurs plus récents, considérant comme classique l'œuvre de Berthelot publiée sous les auspices de MM. les ministres de la marine et du commerce français, tirèrent de ce travail la conclusion des publications destinées à engager leurs nationaux à pratiquer la pêche sur ces bancs inexploités.

Confiants en ces écrits erronés des commerçants espagnols tentèrent l'exploitation en grand de ces pêcheries. Croyant naturellement à la présence de la morue dans ces parages et à la possibilité de la convertir en produits similaires à ceux de Terre-Neuve, ces industriels, incompetents d'abord, et de plus ignorants des vraies conditions de ces nouveaux bancs, épuisèrent leur capital en outillage inutile et en vaines recherches.

Cet échec auquel ils devaient fatalement aboutir parce qu'ils demandaient aux pêcheries canariennes ce qu'elles étaient incapables de leur fournir, jeta le discrédit sur ces bancs cependant si poissonneux.

En France, lors des difficultés qui surgirent au sujet de Terre-Neuve, le ministre de la marine informa les armateurs que *de nombreux bancs de morues étaient signalés sur les côtes du Maroc* et que la pêche dans ces parages était

(1) THOULET. Océanographie statique, Paris, 1890. p. 412.

HAUTREUX. La pêche de la morue au Sénégal. *Bulletin de la Société de Géographie Commerciale de Bordeaux*, 1888.

abondante et fructueuse. Sur la foi de la circulaire du ministre de la marine, des armateurs français envoyèrent des bateaux à la côte saharienne et marocaine pour y pêcher la morue. Les pêcheurs français ne trouvant pas le poisson qu'ils convoitaient, furieux d'avoir été induits en erreur, revinrent discréditer en France les pêcheries canariennes.

Les diverses tentatives d'exploitation de ces bancs n'eurent chaque fois pour but que de faire la concurrence aux bancs de Terre-Neuve en préparant de la morue (*bacalao*) de qualité au moins égale à celle du nord, mais à des prix inférieurs.

Il ne faut pas, à l'instar des auteurs, comparer les bancs canariens à ceux de Terre-Neuve, car ces pêcheries n'offrent aucun point de ressemblance. A Terre-Neuve, la base de l'exploitation repose sur une seule espèce de poisson, la morue (*gadus morhua*); les autres espèces qui s'y rencontrent sont, au point de vue industriel, en quantité négligeable comparées aux gades qui sont en prédominance.

Aux Canaries au contraire, les bancs ne sont pas peuplés d'une espèce beaucoup plus nombreuse que les autres, que l'on pourrait exploiter uniquement à l'instar de Terre-Neuve. La faune de ces bancs très poissonneux est composée de nombreuses espèces comestibles dont on peut tirer un parti bien plus avantageux qu'en les convertissant en *stockvisch*, ce qui serait les dénaturer. Pour les pêcheurs du nord, l'absence de la morue sur les bancs canariens entraîne la quasi non-valeur de ces pêcheries; la morue pour eux est la base des grandes pêcheries.

Nous ne le pensons pas et nous croyons au contraire que ce poisson ne doit plus être considéré de nos jours comme un produit d'une importance aussi grande que celle qu'il avait pendant les siècles passés. Les temps sont changés, l'industrie a fait de grands progrès, les procédés de conser-

vation des denrées alimentaires se sont fortement perfectionnés à tel point que la morue salée et le stockvisch sont actuellement les conserves de poisson les plus grossières. C'est en effet un article encombrant dont la diffusion dans le public est entravée. Ce poisson ne figure d'ailleurs que rarement dans le menu de nos restaurants et sur les tables des ménages bourgeois et des classes élevées.

Il n'en est pas de même de la conserve de poisson en boîtes, terrines, etc, qui a pris une importance considérable dans l'alimentation de toutes les classes et est parvenue à se faire accepter dans tous les menus, mêmes dans ceux des repas de cérémonie, là où ne figurerait certes pas le stockvisch.

La conserve de poisson, en boîtes, en outre des facilités qu'elle offre à la ménagère, présente toutes les conditions requises pour l'exportation dans les colonies tropicales, vastes débouchés où le poisson salé ne peut guère parvenir et se conserver en bon état, vu son mode primitif de préparation. On conçoit aisément que le poisson en boîtes est appelé à avoir un écoulement bien plus considérable que la morue salée et même à détrôner complètement cet article, par sa facilité d'expédition, de conservation dans les magasins et de vente. Cet article se répand beaucoup plus facilement dans le public car tous les magasins de comestibles, même dans les plus petits villages, peuvent se charger de sa vente.

Les statistiques concernant le mouvement de notre commerce avec l'étranger montrent l'augmentation considérable de l'importation de conserve de poisson dans notre pays.

La pêche à la morue, telle qu'on la pratique encore maintenant, doit forcément être abandonnée ou transformée dans un avenir rapproché. Elle n'est susceptible de donner des bénéfices qu'à la condition que les gouvernements accordent de fortes primes aux armateurs. De plus, depuis quel-

ques années la faune des bancs s'appauvrit visiblement, les conditions climatiques et l'état de la mer sont si mauvais que les campagnes ont été de plus en plus désastreuses. C'est pourquoi notre grande pêche à la morue, jadis si florissante, est maintenant abandonnée.

Il résulte donc du grand développement que prend la conserve de poisson en boîtes, que les bancs dont la faune ichthyologique se compose principalement d'espèces susceptibles d'être converties en conserves de ce genre, doivent l'emporter en importance sur ceux qui n'offrent à l'industrie des pêches que des poissons à saler et à sécher. Or la faune des bancs canariens est principalement composée d'espèces dont la chair présente toutes les conditions requises pour la fabrication de conserves diverses.

Ces pêcheries présentent donc actuellement un intérêt bien plus grand que celles de Terre-Neuve et peuvent être considérées à juste titre comme les bancs de pêche de l'avenir. Jusque maintenant l'importance des pêcheries canariennes a été mal interprétée, on leur a demandé ce qu'elles ne pouvaient produire et l'on n'a pas compris le vrai parti que l'on pouvait tirer de cette immense quantité de poissons.

Le mode d'exploitation de ces pêcheries ne doit pas être calqué sur le plan de celles de Terre-Neuve ou d'ailleurs, sans courir à un échec certain. Les mécomptes de ceux qui en ont tenté l'expérience doivent être un salutaire enseignement pour l'avenir. Le genre d'exploitation rationnelle doit au contraire être tout spécial à ces pêcheries, il doit être dicté par les conditions qu'offrent la nature de la faune, des fonds sous-marins, de l'état de la mer et du climat.

Puisque la richesse incomparable de cette faune offre à l'industrie de nombreuses espèces de poissons, d'excellente qualité, on tirera de chacune le parti qui lui convient le mieux, réservant les unes pour un genre de conserves, les

autres pour un autre. De nombreuses espèces pourront être expédiées à l'état frais, d'autres pourront être salées, et d'autres encore préparées de diverses manières. L'utilisation des sous-produits de la pêche fera l'objet d'une importante branche de l'exploitation. Les poissons canariens disposant d'une nourriture abondante sont généralement gras, les parties non utilisées, contenant beaucoup de matières grasses, seront traitées de façon à en séparer les huiles et enfin seront converties en guano de même que les espèces non comestibles. Plusieurs espèces de poissons peuvent fournir une huile médicinale dont les propriétés ne le cèdent en rien à la meilleure huile de foie de morue, actuellement si chère et si falsifiée. D'autre part, la pêche dans ces régions qui jouissent d'un climat tempéré présente bien plus de facilité et moins de dangers que dans les parages froids et brumeux des mers du nord. De mémoire de pêcheur on ne se souvient que de deux accidents survenus dans la flottille canarienne, tandis que l'on enregistre en Belgique de 1836 à 1901, la perte de 359 bateaux de pêche.

Il est hors de doute que, bien comprise, l'exploitation rationnelle des pêcheries canariennes, basée sur les données précises que nous procurent maintenant les sciences océanographiques et zoologiques, et sur une connaissance approfondie de la fabrication des diverses espèces de conserves et des sous-produits, est une industrie qui, venant en son temps, est susceptible de prendre un développement considérable, et de donner les résultats les plus fructueux.

D<sup>r</sup> ARTHUR TAQUIN.

