

## LA CREVETTE EPLUCHEE.

---

Par Henri DEBRA,  
Négociant à Zeebrugge, Heyst-sur-Mer.

---

L'industrie de la crevette (épluchage) est pratiquée sur une assez grande échelle en Hollande, depuis plus de cinquante années.

Le centre le plus important était Stellendam. J'ai personnellement connu M. Janssens, père de M. Janssens, de Stellendam. A cette époque, pour des personnes non initiées, c'était un véritable tour de force de mettre en route une pareille industrie.

Stellendam est situé loin de toute communication. Il fallait expédier par bateau à vapeur jusqu'à Rotterdam, et de là en Belgique, en France et en Angleterre.

A cause de la situation géographique de Stellendam, la crevette était peu chère; les populations étaient pauvres et peu exigeantes. C'est ainsi que s'est créée, à cet endroit, l'industrie de la crevette épluchée.

Déjà en 1892, des Anglais y avaient envoyé un délégué qui faisait éplucher de la crevette.

En 1934 (année du contingentement des crevettes belges en France), la situation était devenue mauvaise pour les pêcheurs de crevettes de la côte belge. Ils firent appel à une intervention secourante.

L'administration de la Marine, représentée par MM. Devos, Directeur général, et Verschelde, Directeur de service, obtinrent des mesures de protection du marché belge.

D'autre part, la crise amena quelques négociants en gros de crevettes à essayer de faire l'épluchage en Belgique.

D'après les suggestions de M. Verschelde, les maisons Debra et R. Huysseune commencèrent l'organisation de l'éplucherie des crevettes à Zeebrugge, à Lisseweghe et à Heyst. Voici les résultats de cet effort :

En six mois, de fin juin à fin décembre 1934, on a fait éplucher 38,102 kg. de crevettes, donnant 12,287 kg. épluchés. Après 6 mois d'essais et de tâtonnements, les deux maisons précitées décidèrent de faire éplucher chacune pour son compte.

Je donne ci-après les résultats obtenus par la maison Debra:

En 1935, épluché 127,839 kilos donnant 40,182 kilos de crevettes épluchées.

En 1936 (six mois), épluché 93,519 kilos donnant 29,372 kilos de crevettes épluchées.

Je n'ai pas les chiffres des autres maisons, mais je crois que les autres éplucheurs en ont fait au moins autant.

On paie fr. 1.25 par kilo pour l'épluchage. On peut évaluer à plus de 700,000 fr. l'argent déboursé pour l'épluchage, de fin juin 1934 à fin juin 1936. Par ces temps de crise et de chômage, cela a évité beaucoup de misère. On peut évaluer à 200 le nombre des ménages trouvant dans l'industrie en question, dont les débouchés dans le pays et à l'exportation sont assurés, un supplément de ressources.

Voici comment se pratique l'épluchage des crevettes :

Le matin, très tôt, vers six heures, les crevettes sont portées en auto vers les centres de distribution, où les gens font la file pour recevoir leur 3 kg. à emporter; aussitôt que les 3 kg. de crevettes sont épluchées, on les rapporte au distributeur, qui les met dans un frigo, fait spécialement à cet effet. Cette opération continue jusqu'à épuisement du stock. L'après-midi vers 5 heures, l'auto passe chez le distributeur pour charger la crevette épluchée.

Aussitôt déchargée, la crevette épluchée passe deux fois par des bains, où elle est lavée à grandes eaux; puis, elle passe dans la turbine pour sécher; ensuite elle est salée et mise en frigo en de grands résipients.

Au fur et à mesure des commandes, elle est mise en caisse de 3 — 10 — 15 kilos pour les expédier.

### Conclusion.

L'industrie de la crevette épluchée est définitivement implantée en Belgique; elle permet l'emploi de petites crevettes qui, autrement, seraient vendues à vil prix. Le prix payé pour l'épluchage reste en Belgique et constitue un appoint sérieux dans de nombreux ménages, qui sont souvent aussi des familles nombreuses.