

## LA CONSERVERIE BELGE.

---

Par M. DE HAECK,

Directeur de la Conserverie Globus, Denderleeuw.

---

Quoique la Belgique baigne de toute sa frontière ouest dans la « mare aux harengs », son industrie de la conserve de poisson est relativement jeune.

Durant la période d'avant-guerre, cette industrie était quasi-inexistante et nous étions entièrement tributaires de l'étranger.

Les consommateurs belges se sont tellement habitués à cet état de chose qu'il suffit de parler d'un bon hareng mariné au vin blanc, d'un filet de hareng saur à l'huile, ou d'un maquereau aux tomates, pour qu'immédiatement une marque française miroite devant leur esprit et, en prononçant le nom de « Bismarckhering », l'eau leur vient à la bouche, en pensant à l'Allemagne !

Quelles sont les raisons de cette anomalie ?

Nous pouvons avancer franchement que la responsabilité repose sur deux branches de notre industrie nationale, soit :

1° sur la pêche;

2° sur la conserverie.

**La pêche :** Nos pêcheurs, malgré tout le respect que nous avons pour leur dur labeur, nous permettront de leur reprocher que jamais ils n'ont fait le moindre effort pour permettre en Belgique l'existence de conserveries de poissons. En effet, une industrie pour pouvoir exister doit avant tout pouvoir compter sur des apports réguliers de poissons frais, ce qui, même encore actuellement, n'est pas le cas.

Si nous examinons le cas de la pêche aux harengs, nous constatons que nos pêcheurs s'appliquent surtout à la pêche du gros hareng des Smalls. Cette espèce de hareng qui, par sa nature est anormalement grande et grasse, ne se prête nullement à la fabrication de conserves.

Nous devons ajouter que cette pêche se pratique durant les mois de juillet et août, c'est-à-dire durant la période chaude de l'année, ce qui empêche nos pêcheurs d'offrir à la vente du hareng sain et effectivement frais. Ces harengs contiennent

toujours des germes de fermentation, la température étant trop propice au développement des bactéries et des spores.

Toutes les conserves stérilisées, fabriquées avec du hareng de cette pêche, ont toujours donné lieu à des bombages en masse. Aussi, ce hareng ne sert-il qu'à la saurisserie.

Durant la période de janvier à mars, nos pêcheurs s'occupent très activement de la pêche du hareng côtier.

Nul n'ignore que cette qualité de hareng vaut encore beaucoup moins que le Small pour la conserve. Il s'agit, en effet, d'un hareng complètement vide, à chair grisâtre et sèche, qui, après stérilisation, devient dure et noirâtre.

Les sauces les plus aromatisées n'ont pas permis de remédier à la mauvaise qualité de ce poisson.

Si nos négociants trouvent un grand débouché pour cette espèce de hareng, cela est dû au fait que l'Allemagne n'a pas de pêche à ce moment de l'année et que par suite de la consommation toujours croissante de « frischmarinaden » les stocks en harengs de la Mer du Nord sont épuisés à cette période, dans les usines allemandes.

La Belgique même ne consomme pas 10 % de ses apports, quoique grâce au développement de notre industrie marinière — développement dont nous reparlerons — quelques-unes de nos usines commencent petit à petit à travailler, selon une méthode spéciale, cette espèce inférieure de hareng, à laquelle l'Allemagne s'est adaptée, avec l'aide de ses spécialistes éminents, qui, depuis la guerre, ont brillamment su tirer profit des « ersatz ».

Mais, durant toute la durée de la pêche du véritable hareng de la Mer du Nord, qui dure de fin septembre à fin novembre, nos pêcheurs ne s'occupent nullement du hareng.

Cette négligence est aussi impardonnable à nos armements qu'à notre Gouvernement, car, de ce fait, tout le pays, tant pour la consommation que pour l'exportation, est totalement tributaire de l'étranger.

Il n'existe, malheureusement, pas de statistiques séparées relatives à l'importation de harengs frais, salés ou fumés. Mais, nous n'exagérons pas, si nous estimons que la Belgique importe pour plusieurs dizaines de millions de francs de harengs par an.

Nous avons, à toutes les occasions, protesté contre cet état de chose aux réunions d'armateurs, conserveurs et dirigeants

de la Marine et avons toujours reçu la réponse laconique : « Nos pêcheurs ne connaissent pas cette pêche et nos bateaux ne sont pas armés pour ce métier... ».

Si nous disons « laconique », nous n'exagérons pas. En effet, nous avons un exemple frappant en l'Allemagne, qui, avant la guerre, était entièrement tributaire de l'étranger pour ses besoins en harengs, mais qui, depuis quelques années, pourvoit, par la création d'une flotte à harengs, à plus de 50 % de ses besoins. Les statistiques officielles démontrent qu'en 1935, la flotte allemande a couvert 87 % des besoins en harengs.

La Pologne même, qui est à une distance de plusieurs milliers de km. de la Mer du Nord, s'occupe depuis quelques années de la création d'une flotte à harengs.

N'est-il pas incompréhensible que tous nos voisins : la France, l'Angleterre, la Hollande, l'Allemagne, exploitent la pêche au hareng de la Mer du Nord et que la Belgique seule s'obstine à ne pas vouloir se rendre indépendante de l'étranger, alors que le hareng est à la portée de tous nos bateaux de pêche.

Nous attendons de notre Gouvernement et spécialement de notre Marine un geste énergique, qui nous délivrera de devoir acheter du hareng, avec notre franc déprécié, à des pays à cours élevé, un geste qui donnerait du travail à des centaines d'ouvriers de toutes catégories, par la création d'une industrie du hareng, qui automatiquement donnerait de l'activité à un grand nombre d'industries telles que : corderies et câbleries, caisseries et tonnelleries, vinaigreries et fabriques de glace, verreries et ferblanteries.

Venons-en au maquereau. Une pêche au maquereau, proprement dite, n'existe pas en Belgique. A certaines périodes, très rares du reste, on nous annonce, complètement à l'improviste, un arrivage de maquereaux. Imaginez-vous un industriel qui est en pleine fabrication de conserves de harengs et qui, tout à coup, reçoit un coup de téléphone lui annonçant l'arrivée d'un bateau de maquereaux... Bouleversement complet et bien souvent impossibilité matérielle de passer commande.

Ces apparitions de maquereaux, comme nous le disions plus haut, se font très très rares et nous affirmons que l'industriel belge n'a jamais plus de quinze occasions par an d'acheter du maquereau.

Il n'étonnera donc personne que toute la belle gamme de conserves de maquereaux, que nous trouvons dans nos beaux magasins de conserves, sont de provenance étrangère.

Si nous avions une pêcherie régulière, nous pourrions immédiatement nous libérer de toute importation de maquereaux au vin blanc, maquereaux à l'huile, filets de maquereaux à l'huile, queues de maquereaux en différentes sauces, rouelles de maquereaux, etc.

Nous pourrions d'un coup satisfaire toute notre clientèle intérieure, éliminer toutes les conserves étrangères que nos compatriotes importent au Congo Belge, et servir notre clientèle, tant d'Europe que d'outre-mer, qui nous demande régulièrement ces articles.

Nous pourrions d'un coup occuper des centaines d'ouvriers, qui constituent actuellement une lourde charge pour nos caisses de chômage.

Nous faisons un appel à nos armateurs pour que la pêche au maquereau soit exploitée régulièrement, pour que les poissons ne nous soient plus présentés tels qu'ils sortent des filets, de telle sorte que grands et petits sont mélangés et que les saurisseurs trouvent 40 % de petits poissons inemployables et les conserveurs 50 % de gros sans usage...

Donnons-nous un peu de peine... Donnons-nous la main et, à l'instar de la France, offrons des maquereaux triés par catégories de 3-4 au kilo, 5-6 au kilo, 7-8 au kilo et de petits maquereaux. Tout le monde y gagnerait et nous saurions au moins ce que nous achetons ce qui, actuellement, n'est pas le cas.

Faisons encore un appel à la Direction de la Minque qui, sans se soucier des intérêts de la conserverie, refuse de laisser vendre la pêche d'un bateau rentré au port l'après-midi.

N'oublions pas que, pour faire une bonne conserve, il nous faut avant tout du poisson frais. Il est, en effet, inadmissible qu'un bateau, rentré après 12 heures, soit obligé d'attendre le lendemain matin pour effectuer la vente.

A-t-on déjà songé que cette méthode cause toujours un retard de 24 heures à nos conserveurs habitant l'intérieur du pays? Sait-on que 24 heures pour une matière première aussi périssable que le poisson, signifient dans la plupart des cas la condamnation de ce poisson ?

Nous faisons confiance à nos dirigeants, à nos armateurs,

et nous comptons sur eux pour que ce qui précède les stimule à penser un peu plus aux intérêts de nos conserveurs, intérêts qui sont aussi les leurs, ainsi que ceux de toute la nation.

Venons-en, maintenant, à la conserverie même.

La conserve « nationale belge », avouons-le, même si cela ne plaide pas en faveur du goût belge, est le hareng à la daube. Son « plus jeune frère », le rolmops, l'a dépassé en popularité; mais quelle est la renommée de ces deux spécialités belges !

Des centaines de personnes nous ont avoué, en toute sincérité, que jamais ils n'ont goûté un hareng à la daube et, à plus forte raison, encore moins un rolmops, tels qu'on les met en vente dans nos magasins.

Nous connaissons des dizaines de négociants qui, tout en vendant des centaines de bocaux par semaine, n'ont jamais osé goûter le produit qu'ils doivent vanter journellement. Pourtant ces mêmes personnes vous parlent, l'eau à la bouche, d'une mayonnaise de crabes du Japon, d'un toast aux anchois d'Espagne !

Pourquoi cette répugnance pour le produit belge ? Est-elle justifiée ?

En toute franchise, nous disons : cette répugnance est fondée ou, plutôt était fondée, car jusque il y a très peu d'années, nos conserveurs voyaient dans le hareng à la daube ou le rolmops un débouché certain pour les harengs ne convenant plus à la sauriserie.

Le vinaigre et des aromates cachaient le mauvais goût des harengs de qualité médiocre.

Le prix d'une telle marchandise n'était, comme on le comprendra, pas très rémunérateur, ce qui empêchait nos conserveurs de donner beaucoup de soins hygiéniques... et, ceci dit, il ne devait nullement nous étonner si, dans les petits magasins des faubourgs, nous voyions souvent exposés des bocaux dont le fond était couvert de 2 cm. d'impuretés...

Actuellement, notre public devenant de plus en plus exigeant, nos industriels ont été obligés de changer de méthode et nous constatons, avec une vive satisfaction, que notre marché compte déjà plusieurs marques, dont la réputation est excellente et qui gagnent petit à petit la confiance du grand public.

Malheureusement, pour une demi-douzaine de telles usines, nous comptons en Belgique plusieurs milliers de petits soi-disant fabricants, qui font fi de toute hygiène, qui n'ont aucune installation, qui souvent n'ont pas même une pompe dans leur maison et qui préparent leurs harengs dans les récipients les plus invraisemblables, répugnants d'impropreté et constituant de criants dangers d'infection...

Des milliers, disons-nous, de ces fabricants « hors la loi », qui n'ont aucune autorisation de préparer des aliments, qui ne sont jamais visités par nos inspecteurs de l'Hygiène ou de l'Alimentation, qui ne respectent aucune loi, qui ne paient aucune taxe, rendent l'existence de la poignée d'usines de conserves, dont nous pouvons être fiers, totalement impossible.

Cette fourmilière de petits « fabricants », qui n'ont pas les premières notions d'hygiène, circulent sur toutes les routes belges, allant de porte en porte pour offrir leur production.

Que leur importe la loi qui prescrit le texte de l'étiquette obligatoire sur chaque récipient ! Ils n'en mettent pas. Voilà une grande, très grande raison, pour laquelle la Belgique a si longtemps été privée de ces belles usines modernes, où les poissons argentés sont traités sur des tables blanches par des ouvrières riantes de propreté. Ces belles usines modèles, où les conserves sont traitées selon toutes les règles de l'art culinaire, comme il en existe en France, Allemagne et Angleterre.

Il est du devoir de nos gouvernants d'intervenir, sans autre délai, pour couper court à cette situation. Il faut que ceux qui veulent le bien, que ceux qui travaillent pour le progrès, que ceux qui veulent libérer notre pays de l'importation étrangère, soient secondés.

Il faut que celui qui respecte les lois, que celui qui reçoit régulièrement la visite de nos inspecteurs d'Etat, puissent faire savoir au grand public que leurs marchandises sont saines, loyales et marchandes, que le consommateur peut avoir toute confiance dans l'aliment, qui lui est présenté et le Congrès actuel, a comme devoir de proposer au Gouvernement que tout fabricant, ayant obtenu l'autorisation en bonne et due forme, puisse appliquer sur tous ses produits la mention :

« Fabriqué sous le contrôle de l'Etat ».

A ce moment, le fabricant soucieux de sa renommée sera

mis en mesure de se défendre légalement contre un concurrent illégal. Et, à ce moment, s'ouvrira une nouvelle ère pour la conserve belge.

La confiance qui a fait si longtemps défaut et, avouons-le, manque encore dans beaucoup de familles, portera les ménagères de toutes catégories à essayer les conserves belges. Elles se rendront compte de ce que nos articles de marque sont aussi bien soignés que ceux de l'étranger. Elles se mettront à consommer les produits belges et nos fabricants, certains de trouver un débouché, pourront s'occuper de la création de dizaines de nouvelles conserves, qui existent à l'étranger, mais qui sont complètement ignorées chez nous.

A ce moment, nous ne devrions plus acheter à l'étranger des conserves de harengs, fabriquées souvent avec du hareng ostendais et qui reviennent en Belgique, à des prix fabuleux, après avoir été manipulées par la main-d'œuvre étrangère.

A ce moment, nos usines belges pourront plus intensivement s'orienter vers toute cette inépuisable gamme de conserves de poissons, car nos ménagères ignorent tant de bonnes choses.

Elles ne connaissent pas les bons « harengs à la gelée ». Elles ne servent jamais cet adorable « hareng frit », bien doré et mariné dans ce doux vinaigre aromatisé.

Elles ont si rarement servi ce bon rolmops, fabriqué à base de hareng frais, d'une blancheur immaculée, naturelle.

Elles apprendront à connaître des dizaines de ces belles et appétissantes conserves que nos usines ne demandent qu'à leur offrir.

Et, sans le savoir, elles aideront notre industrie de la conserve à se classer au rang qu'elle mérite.

Nos conserveries qui, nous devons le reconnaître, ont été longtemps fautives, ont, comme nous avons pu nous en rendre compte, fait d'énormes efforts durant les dix dernières années, pour relever la renommée de leurs produits.

Et, en disant « efforts », nous n'exagérons pas car, si nos nationaux n'ont pas toujours réussi immédiatement dans certaines fabrications, n'oublions pas que nos lois belges sont sévères; que, contrairement à beaucoup d'autres pays, tout emploi de marques chimiques est défendu.

Or, fabriquer une marinade, à la préparation de laquelle

aucun conserveur ne peut s'ajouter, disons-le à haute voix, c'est un art.

Et là réside l'avenir de la conserverie belge.

Nos compatriotes sont parvenus à être maîtres dans cet art : nos conserves belges, produits de nos « bonnes usines », ont cet avantage sur beaucoup de produits étrangers, qu'elles sont saines et exemptes de tout agent chimique, souvent dangereux pour l'organe.

Soyons fiers du progrès réalisé durant les dernières années, mais soyons pratiques et faisons un effort commun pour faire connaître à notre pays tout entier que nous sommes à même de satisfaire nos gourmets les plus difficiles; que nos conserves belges ont beaucoup d'avantages et que, dans l'intérêt de tous, le Belge doit acheter de préférence les produits belges, et quand notre Comité pour la propagande de la consommation de poisson fera une nouvelle édition de ses belles affiches, qu'il soit bon Samaritain et qu'il ajoute à sa phrase « Mangez du poisson » ces quelques mots :

« et nos bonnes conserves belges ».

---