### LES PRIX DU POISSON DE MER EN BELGIQUE.

20816

Par Ch. DEZUTTERE, Secrétaire du Conseil Supérieur de la Pêche Maritime.

Le prix du poisson de mer, payé par la ménagère dans la poissonnerie du quartier, à la colporteuse, et même celui donné au marché local, est excessif, eu égard au prix de gros réalisé au littoral! Tel est le leitmotif des plaintes, adressées sans cesse à ceux qui luttent en faveur d'une consommation plus régulière et plus ample des produits de la mer, et s'efforcent ainsi d'atténuer la crise des prix qui, depuis quelques années, étreint notre industrie de la pêche maritime.

Critique tenace encore qu'injustifiée, et formulée non seulement par des personnes mal ou pas informées du tout, mais répétée jusque dans les assemblées délibérantes par des observateurs qu'on pourrait supposer mieux avertis. En vain ceux versés dans la pratique et les aléas du métier mettent-ils en garde contre l'exagération d'un jugement téméraire, et font-ils valoir que le poisson de mer doit être expédié des ports de pêche, dans un emballage spécial et coûteux; qu'il doit parcourir un trajet long et frayeux et qu'il est sujet à des détériorations et des déchets restant pour compte du détaillant; rien n'y fait. Le préjugé se maintient avec la force d'une habitude longuement établie. Aussi loin qu'on remonte dans l'histoire de notre commerce de poisson, il se manifeste avec aigreur, heureusement moins de nos jours que dans le passé.

Il n'en est pas moins vrai que ceux qui ne le partagent pas, n'ont à opposer à la rumeur populaire que leur expérience personnelle. Dans la broussaille touffue de notre documentation économique, dans le développement de notre arsenal statistique, rien ne fournit un élément positif d'appréciation des griefs des consommateurs. Depuis peu d'années, la statistique de la pêche maritime est sortie des obscurités d'un oubli aussi long qu'immérité; elle est actuellement à point, mais l'étude comparative des prix du poisson, aussi bien dans les minques du littoral que dans les grands marchés du pays, est encore dans l'enfance. Nous n'en avons pas moins mis à profit ses

données pour une première analyse du mouvement parallèle des prix de quelques espèces.

Nous croyons celles-ci assez représentatives des diverses catégories écoulées, tant au littoral que dans les principaux centres belges de consommation. Il s'agit bien entendu du point de savoir si, en règle générale, les prix de détail sont exagérés par rapport à ceux de la vente en gros. La question a son importance et se discute d'ailleurs âprement, non seulement en Belgique, mais aussi dans les pays voisins; elle est considérée même comme vitale au point de vue de l'expansion de l'industrie de la pêche et essentielle au point de vue de l'orientation de l'économie dirigée.

Nous considérons trois types de chacune des catégories des poissons de luxe (turbot, barbue, sole), des espèces de grande consommation (carrelet, cabillaud, églefin) et des poissons plus ordinaires (raie, grondin, rouget) et nous y belge, constitue un facteur d'importance croissante dans le belge, constitue un facteur d'importance croissante dans le commerce national aussi bien que dans les relations internationales. Les prix de gros de ces espèces à Ostende, et les prix de détail, notés aux marchés de détail de Bruxelles, Anvers et Gand, de semaine en semaine, pendant le second semestre de 1938, ont été mis en regard les uns des autres dans le tableau annexé à ce rapport.

En ce qui concerne Ostende, il s'agit de prix extrêmes relevés, dans le cours de chaque semaine, dans les mercuriales de la minque publiées hebdomadairement. Il n'est pas tenu compte de la classification des tailles de certaines espèces. Il fallait s'y résoudre étant donné que cette classification n'est pas observée dans les données des marchés centraux. Quant à celles relatives à ces derniers marchés, elles constituent des prix moyens, calculés arithmétiquement ou observés méthodiquement par les directeurs de ces marchés. Nous aimons à adresser à ces derniers dans les personnes de MM. Vanzeebroeck de Bruxelles, Clymans d'Anvers et Pirote de Gand, qui ont bien voulu assumer bénévolement à cette fin un travail fastidieux et délicat, nos meilleurs hommages et vifs remerciements. C'est grâce à eux que cette étude a pu voir le jour.

On pourrait objecter que les éléments de la comparaison sont quelque peu disparates : des prix extrêmes, d'une part, et des moyennes, d'autre part. Il faut répondre que les

moyennes hebdomadaires d'Ostende n'existent pas et leur calcul aurait nécessité un travail excédant nos moyens. Au demeurant — ne le perdons pas de vue — cette étude tend spécifiquement à établir si, oui ou non, les prix de détail du poisson de mer sont hypertrophiés dans le pays. A cet égard, la tenue des prix de détail dans le cadre des prix de gros peut être et sera pleinement conclusive.

Mais, pourrait-on objecter encore, les prix de détail des grands marchés locaux ne donnent pas une image complète de la situation générale. En effet, il reste les poissonneries et le colportage et c'est à ces formes du commerce de détail que les critiques s'adressent avec plus de véhémence.

Il n'en reste pas moins que, dans le commerce de poisson comme dans les autres, les marchés publics sont les suprêmes régulateurs des prix, au point que ni les poissonneries ni les colporteurs ne sauraient s'en écarter impunément dans une mesure excessive. Aussi bien, si les prix des magasins et ceux des colporteurs sont à juste titre généralement supérieurs à ceux des marchés, c'est qu'ils répondent aux besoins d'une clientèle spéciale, qui ou bien recherche la marchandise de choix ou des produits déterminés, sans égard ni au jour de la semaine, ni aux résultats capricieux de la pêche, ou bien appréhende la corvée du marché et se fait servir à la porte, quitte à payer la surtaxe impliquée de ce chef dans le prix. C'est aussi que la poissonnerie doit faire face à des frais d'installation et des frais généraux, correspondant à l'aspect du quartier où elle fonctionne. Bref, rien plus que la mercuriale du marché public n'est une base normale d'appréciation dans l'occurrence.

Par ailleurs, disons d'emblée que les constatations faites sont réconfortantes, un peu moins en ce qui concerne les espèces ordinaires, que dans les autres catégories. Les écarts dans le premier domaine sont, sans doute, conditionnés par des particularités qui nous échappent, mais dont la portée générale est attestée par la quasi-uniformité du phénomène. Enfin les crevettes, dont on a tant et si souvent médit, présentent une situation fort satisfaisante.

Mais entrons dans les détails.

# Le poisson fin.

A Ostende, les maxima des prix journaliers des turbots pendant le second semestre de 1938, ont varié de 12 à 26 fr.; les minima de 4 à 10 fr. le kg. Les moyennes des deux catégories oscillent entre 6,50 et 17 fr.

A Gand et à Anvers, les écarts beaucoup moins considérables se traduisent respectivement par les moyennes minima et maxima de 12,50 et 13,50 fr. et de 13 et 14 fr. Les prix dans ces villes sont donc normaux et sensiblement plus stables que ceux du littoral, où les vicissitudes de la pêche et de la demande pour l'exportation sont sensibles. Ces considérations ne valent pas pour Bruxelles, où les maxima balancent entre 12 et 40 fr. et les minima entre 8 et 25. Les moyennes dans cette ville ne sont toutefois que de 10 et 17 fr.

Que conclure de ces chiffres?

Qu'à de très rares exceptions près, les prix à Bruxelles, Anvers et Gand ne sortent pas du cadre des prix extrêmes d'Ostende. Ils se tiennent pour ainsi dire au milieu et ne sauraient donc être excessifs, alors même qu'il faille tenir compte d'une différence qualitative des marchandises de part et d'autre. La sole d'Ostende a une vieille réputation européenne; elle est un article d'exportation recherché par les établissements de luxe des capitales de la Belgique et des pays voisins. La fine sole d'Ostende et du littoral belge ne prend généralement pas le chemin de nos marchés publics. Ces derniers sont alimentés surtout par les minques locales, où la Hollande a eu l'habitude d'envoyer des marchandises de second choix.

Pour ne pas allonger cette analyse outre mesure, nous n'entrons pas dans le détail des relevés concernant les prix du turbot et de la barbue; ils ne font que confirmer purement et simplement les conclusions qui précèdent. Les prix du poisson fin sur les marchés publics en Belgique ne dépassent pas ou ne dépassent que dans la mesure justifiée d'un bénéfice normal, les prix de gros du littoral belge.

# Le grand poisson rond (cabillaud et églefin) ainsi que le carrelet.

Ce sont les espèces recherchées par tous ceux dont les revenus limités règlent les conditions de la vie courante, ce sont les poissons de grande consommation. Prenons les carrelets. Les extrêmes moyennes de leurs prix à Ostende varient entre fr. 3,54 pour les petites et 8 fr. pour les grandes tailles. Les cotes les moins et les plus élevées durant les six mois considérés ont varié de 2 à 5 fr. et de 5 à 11 fr.

Nous ne constatons plus ici, dans les grandes villes du pays, les phénomènes de stabilité signalés à propos du poisson fin; les oscillations entre les extrêmes, si elles ne varient que de 7 à 11 à Gand, sont de 2 à 10 à Anvers et Bruxelles; mais les moyennes se présentent partout dans des conditions normales. Le maximum (8 fr. à Ostende) ne s'élève qu'à 10 fr. à Gand, fr. 8,30 à Anvers, fr. 8,20 à Bruxelles. Le minimum (fr. 3,54 à Ostende) est de 9 fr. à Gand — c'est un des rares cas de disproportion — de fr. 5,17 à Anvers et de fr. 3,30 à Bruxelles. Le mouvement parallèle est presque parfait et l'on peut s'étonner de ce que la marchandise dont il s'agit soit vendue dans les quatre centres sensiblement dans les mêmes conditions.

Le cabillaud est à Ostende sujet à de larges fluctuations de prix; les cotes supérieures ont varié de 6 à 14 fr. en six mois et les prix inférieurs de 1 à 2,75 fr. Il s'agit dans ce dernier cas de la catégorie la plus petite, appelée « gullen ». Les moyennes pour les six mois sont de fr. 1,30 et fr. 8,62. Les fluctuations entre les extrêmes, peu appréciables à Gand et Anvers, prennent à Bruxelles une allure plus vive (4 à 25 fr.; moyennes pour les six mois 9 et 14,70 fr.). Qu'en conclure? Que notre tout petit cabillaud n'a guère de débouchés dans les grandes villes et que les chiffres cités sont représentatifs de catégories de taille moyenne.

Nous croyons pouvoir admettre cette explication et en déduire que le cabillaud, eu égard aux prix d'Ostende, ne se vend trop cher ni à Gand, ni à Anvers, ni même à Bruxelles. Le détaillant est en droit de demander un prix tenant tompte du milieu, de ses charges et de ses risques.

Nous pouvons appliquer, sans la moindre hésitation, les mêmes conclusions au débit de l'églefin. Les prix extrêmes moyens de fr. 1,84 et gr. 6,78 à Ostende, montent à 5 fr. et fr. 8,40 à Anvers, 4 et 8 fr. à Bruxelles. On pourrait s'attendre à plus pour une marchandise aussi recherchée. Ce n'est qu'à Gand encore une fois (8,24 et 11,25 fr.) que cette grande modération n'existe pas.

Les prix de gros et les prix de

Prix de gros à la minque d'Ostende et prix de détai

du poisson de mer

marchés de Bruxelles, Anvers et Gand 1938)

EGLEFINS				RAIES				GRONDINS				ROUGETS				CREVETTES			
tende	Gand	Anvers	Bruxelles	Ostende	Gand	Anvers	Bruxelles	Ostende	Gand	Anvers	Bruxelles	Ostende	Gand	Anvers	Bruxelles	Ostende	Gand	Anvers	Bruxelles
- min 1.50 - 1.25 - 1 - 3 - 1 - 0.50 - 0.75 - 1.50 - 1.50 - 2 - 2.50 - 2.50 - 3 - 3 - 3 - 3 - 2 - 2 - 0.75 - 0.75 - 0.75 - 0.75 - 2 - 2 - 3 - 3 - 2 - 2 - 2 - 2 - 3 - 2 - 2 - 2 - 3 - 2 - 2 - 2 - 3 - 2 - 2 - 2 - 3 - 2 - 2 - 2 - 3 - 2 - 2 - 3 - 2 - 2 - 2	13 — 9 — — 8 — — 9 — — 8 9 — 7 9 — 7 9 — 7 9 — 8 9 — 7 9 — 8 9 — 7 9 — 9 — — 9 8 — 9 8 — 9 8 — 9 8 — 9 9 — 9 8 — 9 8 — 9 8 — 9 9 — 9 8 — 9 9 — 9 8 — 9 9 — 9 8 — 9 8 — 9 9 — 9 8 — 9 8 — 9 9 — 9 8 — 9 9 — 9 8 — 9 9 — 9 8 — 9 8 — 9 8 — 9 8 — 9 9 — 7 9 — 9 9 — 8 9 — 9 9 — 8 9 — 9 8 — 9 8 — 9 8 — 9 8 — 9 9 — 9 8 — 9 8 — 9 8 — 9 9 — 9 9 — 8 9 — 9 9 — 8 9 — 9 8 — 9 9 — 8 9	7 — 4.50 7 — 5 7 — 5 7 — 4.50 8 — 2 9 — 2 8 — 5 8 — 3 9 — 3.50 7 — 5 6.50 — 5 10 — 4.50 6.50 — 5 10 — 7 10 — 5 11 — 5 9 — 4 9 — 4 7 — 5 8 — 6 10 — 7 10 — 7 9 — 7	8 — 5 8 — 6 7 — 8 12 — 8 12 — 8 10 — 5 10 — 6 10 — 7 10 — 8 10 — 8 1	4 — 1 5.50 — 1 3.50 — 1 3 — 0.50 4 — 0.50 4 — 0.50 6 — 1 5.50 — 1 5.50 — 0.50 3.50 — 1 4 — 1 4.50 — 2 3 — 1 4.50 — 2 3 — 1 4 — 1 3 — 0.75 3 — 0.50	10 — 6 10 — 7 9 — 6 8 — 6 9 — 7 9 — 7 9 — 6 9 — 6 9 — 6 9 — 6 9 — 6 9 — 6	max min.  8	max. — min.  8 — 4 7 - 3 5 — 2 6 — 3 8 — 5 20 — 8 6 — 2 6 — 2 8 — 4 6 — 3 6 — 3 6 — 3 8 — 3 9 — 4 6 — 3 6 — 2 7 — 3 7 — 3 9 — 4 12 — 6 8 — 4 8 — 3	max. — min.  1 — 0.50 1 — 0.50 1 — 0.50 1 — 0.50 1 — 0.25 0.50 — 0.25 0.50 — 0.25 0.75 — 0.50 2 — 0.75 2 — 1 1.50 — 1 1.50 — 1 2 — 1.50 1 — 0.50 1 — 0.50 1 — 0.50 1 — 0.50 1 — 0.50 2 — 1.50 — 2 1 — 0.50 1 — 0.50 1 — 0.50 1 — 0.50 1 — 0.50 1 — 0.50 1 — 0.50 2 — 1.50 2 — 1.50 2 — 1.50 2 — 1.50 2 — 1.50 2 — 1.50 2 — 1.50 2 — 1.50 2 — 1.50 2 — 2	6 — 5 — 5 — 4 5 — 4 5 — 5 — 5 — 5 — 5 — 5 — 7 — 7 — 7 — — 6	3.50 - 2.50 3 - 2 3 - 2 2.50 - 2 2 - 2 2.50 - 2 3.50 - 2 3 - 2.50 3 - 2 2.50 - 1.50 3 - 2 2.50 - 2 4.50 - 2.50 4 - 3.50 2.50 - 2 3 - 2 2.50 - 2 4.50 - 2.50 4 - 3.50 2.50 - 2 3 - 2 2.50 - 2 4.50 - 2.50 4 - 3.50 2.50 - 2 3 - 2 2.50 - 2 3 - 2 3 - 2 3 - 2 4.50 - 2.50 4 - 3.50 2.50 - 2 3 - 2 2.50 - 2 3 - 2 4 - 3 5 - 2 5 - 2	max. — mip.  4 — 3 5 — 3 2 — 1 3 — 2 5 — 3 8 — 5 4 — 2 4 — 2 4 — 2 4 — 2 3 .50 — 2.50 6 — 4 6 — 4 4 — 3 4 — 3 6 — 4 4 — 2 3 — 2 3 — 2 3 — 2 3 — 2 3 — 2 3 — 2 3 — 2 3 — 3 4 — 3 4 — 3 4 — 3 4 — 3 4 — 3 4 — 3 4 — 3 4 — 3 4 — 3	max. — min.  4 — 1.50 2 — 1.50 5 — 3 3 — 2 3.50 — 0.50 4 — 1.50 3.50 — 0.50 4 — 1.50 4.50 — 2 4 — 1.50 3 — 1.50 5.25 — 2 4.50 — 1.50 3 — 1 2.75 — 1.50 4 — 2 4 — 2 4 — 2.50 3 — 1.50 4 — 2	Contract to the	max. — min.  6 — 4 5 — 3 5 — 3 4 — 2.50 — — — — — — — — — — — — — — — — — — —	max. — min.  5 — 3 5 — 2 4 — 3 4 — 3 7 — 3 10 — 6 4 — 2 5 — 3 5 — 4 6 — 4 6 — 4 6 — 4 6 — 4 6 — 4 7 — 5 6 — 3 5 — 3 4 — 3 4 — 2 7 — 5 5 — 3 6 — 4 6 — 4	max. — min.  7.70 — 4.20 11.60 — 4.50 7 — 3.90 8.70 — 4.40 8.50 — 3.60 10.20 — 2.50 12 — 3 13 — 4.90 7.30 — 3.50 7.40 — 2 9.40 — 1 7.40 — 1.30 6.70 — 1 8.10 — 2.80 5.30 — 1 4.80 — 1.10 6.30 — 1.50 8.90 — 1.90 7.40 — 2.70 9.50 — 3 9.60 — 3.90 8.60 — 3.50 7.90 — 3 15 — 11	$ \begin{array}{cccccccccccccccccccccccccccccccccccc$	max. — min.  8 8 9 - 8 10 - 6 9 - 8 10 - 7 10 - 9 10 - 9 10 - 8 10 - 5 10 - 5 10 - 5 10 - 8 8 - 4 12 - 6 8 - 8 10 - 8 10 - 8 10 10 10 - 8 14	max. — min.  9 — 7 18 — 6 8 — 6 8 — 6 8 — 7 10 — 8 9 — 7 10 — 8 11 — 9 11 — 9 11 — 9 11 — 9 11 — 9 11 — 10 11 — 10 10 — 8 10 — 8 10 — 8 10 — 8 10 — 8 12 — 10 12 — 10 12 — 10 12 — 10
- 1.84	11.25 — 8.34	8.40 — 5	8 — 4	4.34 — 0.87	8.75 - 6.20	7.60 — 6.10	8 3.40	1.35 — 0.82	5 — 4.80	3.15 — 2.27	4.25 - 2.50	3.75 — 1.60	530	5.30 — 4	5.40 — 3	4.50 — 3.04	9.45 — 8.24	9.70 — 7.40	10.54 — 8.30

# Le poisson ordinaire (raie, grondin, rouget).

Dans ce domaine, la situation se modifie légèrement; l'écart entre le prix de gros et le prix de détail est augmenté dans une certaine mesure. Sont-ce les bas prix mêmes de ces poissons aux marchés d'origine, qui permettent aux détaillants de majorer leur bénéfice sans effaroucher les clients, ou la proportion plus forte de déchets que laissent les sujets de faible taille, ou encore la rareté relative de ces derniers par suite de l'exclusion des importations des tailles de moins de 0,40 m. ?

Nous opinons plutôt en faveur des premières alternatives. En effet, le manque ou la pénurie de petit poisson dans le pays devrait nécessairement répercuter ses effets sur les prix de gros du même produit à la côte. Or, on ne s'en aperçoit guère.

Nous constatons que la grande raie se vend à Ostende de 3 à 6 fr. et la petite de 0,40 à 1,25 fr. Les moyennes sont respectivement de 0,87 fr. et 4,34 fr. alors que les moyennes maxima montent à 8,75, 7,60 et 8 fr. à Gand, Anvers et Bruxelles, et les moyennes minima à 6,20, 6,10 et 3,40 fr.

Le même phénomène se manifeste plus nettement encore, en ce qui concerne les grondins et les rougets. Extrêmes maxima de 0,50 à 2,25 fr.; minima de 0,25 à 2 fr. et moyennes de 0,82 et 1,35 fr. à Ostende. Ces moyennes deviennent 4,80—5 fr. à Gand, 2,27—3,15 à Anvers, 2,80—4,25 à Bruxelles. Bien que tranchées, ces différences ne sauraient cependant être considérées comme abusives.

L'analyse des chiffres concernant le rouget donne absolument la même impression.

#### La crevette.

C'est souvent ce petit crustacé qui suscite les plus vives récriminations tant au littoral que parmi les consommateurs, au sujet de son coût dans les principales villes. On constate à Ostende que les fluctuations du maximum et du minimum journaliers sont extrêmement variables, tant en raison des contingences saisonnières que des vicissitudes de la pêche maxima de 5,30 à 15 fr., minima de 1 à 11 fr., moyennes de 3,04 à 4,50 fr. Ces dernières sont à peine rémunératrices pour le pêcheur, à condition que des pêches abondantes aient été

vendues à des prix favorables, ce qui n'a généralement pas été le cas en 1938.

Aux marchés de Gand, Anvers et Bruxelles, la crevette se vend à des prix plus stables et offrant moins d'écarts; moyennes de 8,24—9,45, 7,40—9,70 et 8,30—10,54 fr. Ce sont des chiffres tout à fait favorables, eu égard à la valeur nutritive de la crevette comparativement à celle de la viande de boucherie. Une légère hausse ne pourrait avoir qu'une influence heureuse sur notre pêche côtière et le bien-être de nos pêcheurs. Nous avons l'impression que les crevettes de l'Escaut et les importations occasionnelles de crevettes de Hollande peuvent être de nature à enrayer cette hausse désirable.

#### Conclusion.

Nous pouvons conclure d'une analyse concrète et objective embrassant une période suffisamment longue et s'étendant tant aux marchés de gros du littoral qu'aux marchés de détail des principaux centres du pays, que, d'une manière générale, les prix de détail du poisson de mer sont normaux, tant en ce qui concerne le poisson de luxe que le grand poisson ordinaire ou commun. Ces prix ne sauraient être un obstacle ni au développement de la consommation des produits de la mer, ni à celui de l'industrie de la pêche. Dans certains cas, notamment en matière de crevettes, ces prix peuvent être considérés comme un frein à un relèvement des prix de gros, désirable dans l'intérêt de la vitalité de la pêche côtière.