

LA CONSOMMATION DU POISSON DE MER DANS LES GRANDES COLLECTIVITES NATIONALES.

Par H. WILLEMS de la Firme Camille Willems,
secrétaire de la Section de pêche de la Chambre de Commerce
d'Ostende.

Depuis le premier Congrès Interational de la Mer à Ostende, en 1936, où l'industrie de la pêche et son commerce ont occupé une place importante, nous avons vu, avec la plus grande satisfaction, notre Gouvernement prendre à cette industrie, un intérêt tout particulier et croissant.

En effet, des marques tangibles et répétées ont prouvé qu'il y avait quelque chose de changé chez nous. En diverses circonstances, par exemple, la cérémonie du lancement de plusieurs belles unités de notre flottille de pêche, a été honorée de la présence de notre Ministre des Transports, accompagné de plusieurs hauts fonctionnaires, et de celle de M. le Directeur Général Devos, de M. le Gouverneur Baels et d'autres personnalités encore.

Au Conseil supérieur de la Pêche Maritime, siège maintenant régulièrement un délégué de l'Administration de la Société Nationale des Chemins de fer. Ce sont autant de signes, prouvant incontestablement que l'industrie de la pêche a pris une importance vraiment nationale.

Ce qui vient encore confirmer davantage notre heureuse constatation, c'est que l'actuel Congrès National de la Mer, nous procure le grand plaisir de pouvoir saluer aujourd'hui, en la personne de M. le Colonel Van Acker, le représentant de M. le Ministre de la Défense Nationale et de l'Armée et, en celle de M. le Directeur Van de Vliedt, le représentant autorisé de M. le Ministre de la Justice.

Votre présence parmi nous, Monsieur le Colonel et Monsieur le Directeur, a une double signification; tout d'abord, les gens de mer y voient une preuve de la coopération et de la compréhension si utiles, si nécessaires entre la marine, l'armée et l'administration. Ensuite, la courageuse population de nos pêcheurs du littoral, dont les fils ont aussi fait dignement leur devoir en des temps difficiles, saura apprécier à sa juste

valeur ce geste, et la volonté exprimée ici de vouloir comprendre et mettre en pratique la solidarité nationale, en étudiant la possibilité et les moyens de faire consommer le poisson de mer par la troupe et dans les établissements publics, au même titre que les autres aliments.

Il est certain, si nous réussissons à pouvoir approvisionner régulièrement les troupes et les grandes collectivités du pays en poisson de mer, qu'il en résultera pour l'industrie de la pêche un énorme bien; en effet, cela permettra de maintenir en activité plusieurs grandes unités navigantes de la flottille de pêche, qui autrement sont annuellement condamnées au chômage pendant de longs mois.

Vous voyez donc tout de suite, Monsieur le Colonel et Monsieur le Directeur, que le sujet que nous nous permettrons d'étudier et de discuter avec vous est un sujet d'importance. Nous allons vous exposer franchement notre manière de voir en cette matière, et les possibilités de réalisation que nous entrevoyons. De votre côté, vous voudrez bien indiquer les possibilités, telles que vous les entrevoyez ou les envisagez. De ces deux exposés, il y aura lieu de tirer des conclusions pratiques et réalisables.

Voici notre manière de voir :

Le poisson est un aliment complet. En l'affirmant, nous nous appuyons sur les études de sommités médicales tant de Belgique que de grands pays, tels que l'Amérique, la France, l'Allemagne, l'Angleterre, et en particulier sur les travaux aussi récents que pertinents de M. le Professeur Van de Velde de l'Université de Gand.

Etant un aliment complet, il ne doit pas servir, dans l'ordinaire du soldat et du consommateur en général, comme une nourriture de complément, mais à titre d'aliment de base, tout comme la viande de boucherie.

La qualité du poisson. Le poisson, plus que n'importe quel autre produit alimentaire, doit offrir toutes garanties de fraîcheur. Ceci est une question capitale. C'est même, avec la préparation, une condition essentielle que personne ne cherchera à contester.

La préparation. Après la qualité vient donc immédiatement la préparation. Comme il s'agit d'une préparation en masse, il faut prévoir un matériel approprié et spécial, permettant un accommodement rapide de plusieurs centaines de rations en un temps record. Pour la troupe et les autres grandes collec-

tivités, rien ne vaut la friture, telle qu'elle est préconisée par la Commission de Propagande. Tremper le poisson dans une pâte, qui lors de la mise en friture enveloppe le poisson — il peut même être petit et fragile — d'une légère croûte, qui soit de cuisson toute dorée. Le poisson ainsi préparé est le plus appétissant et se mange beaucoup plus facilement.

C'est ainsi qu'on arrive à servir un poisson d'un aspect magnifique, offrant en outre une grande facilité de dégustation. Il est rare que le poisson ainsi préparé ne trouve pas bon accueil auprès des consommateurs. Pour le soldat cela est de toute importance.

Le matériel. Bien longtemps, nos voisins étaient en avance sur nous; mais, depuis quelque temps, nos industriels ont mis sur le marché des appareils, qui valent ceux en usage à l'étranger; ils le font à des prix très raisonnables, surtout lorsqu'il s'agit de la fourniture de plusieurs appareils.

Le mode d'approvisionnement. La fourniture du poisson devrait être confiée à tour de rôle à tous les intéressés du marché, qui soutiennent la propagande pour une plus grande consommation de poisson de mer, et cela par tirage au sort. Pour ne pas surcharger un seul fournisseur, il y aurait lieu de confier le service à trois ou quatre firmes à la fois. Une commission devrait être créée, qui aurait à s'occuper du contrôle du poisson et du travail de préparation avant l'expédition. Cette commission pourrait être composée d'un officier de l'armée, d'un armateur et d'un commerçant non fournisseur. L'acceptation pourrait ainsi se faire au départ d'Ostende, avec toute garantie quant à la qualité et quant aux soins donnés à la marchandise.

Le prix. Pour éviter tout abus, il y aurait lieu de fixer une marge de bénéfice uniforme. Cette marge de bénéfice couvrirait les frais de main-d'œuvre + fr. 0.20 — 0.30 de bénéfice au kilo. Pour faciliter par tous moyens utiles le service du poisson pour l'armée et les grands organismes publics, la commission aurait tout loisir de fixer le prix d'achat de la marchandise à la criée.

Quel jour faut-il fixer pour la consommation du poisson ? Comme les grands jours d'arrivage sont les lundis, mardis et mercredis, au lieu de conserver le poisson pendant deux, trois jours, il serait du plus grand intérêt que l'on serve le poisson à la troupe dès son débarquement : les mardis, mercredis et jeudis.

Une cuisine modèle complète de l'armée devrait fonctionner à la caserne d'Ostende, où tous les chefs de cuisine des autres régiments du pays enverraient des gradés, qui, après s'y être entièrement initiés à la préparation et à la manutention du poisson en général, seraient à même de préparer et de servir à la troupe casernée à l'intérieur du pays, du poisson frais, qui serait ainsi présenté dans les meilleures conditions.

Nous écouterons avec plaisir et avec le plus grand désir de compréhension, Monsieur le Colonel et Monsieur le Directeur, les observations aussi utiles que pratiques que vous aurez, sans doute, à présenter sur ce qui précède; en effet, nous ignorons bien des choses qui vous sont connues. L'essentiel est qu'on arrive à une organisation qui donne satisfaction à l'administration, à l'armée, au soldat et au fournisseur, le tout pour le plus grand bien de notre industrie de pêche et des travailleurs de la mer, qui méritent aussi que nous nous intéressions à eux.

C'est dans cet espoir que nous vous prions, Monsieur le Colonel et Monsieur le Directeur, de vouloir être, auprès des autorités que vous représentez, les interprètes de toute notre reconnaissance et des vœux que nous formulons pour la réussite d'un plan établi avec votre clairvoyant concours.
