

FOURNISSONS AUX COLLECTIVITES NATIONALES DU POISSON DE QUALITE.

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

La Belgique surpeuplée ne peut trouver, sur son propre sol, de quoi nourrir sa population trop dense; notre pays est donc largement tributaire de l'étranger. L'importation des matières premières correspond à une exportation de capitaux; ainsi s'explique chez tous les peuples l'effort énorme pour arriver à vivre de leurs propres moyens.

Dans cet ordre d'idées, l'industrie de la pêche a été toujours un facteur précieux, surtout chez nos grands voisins. Ainsi l'Allemagne, dans son « Vierjahresplan », prévoit une augmentation considérable de sa flotte de pêche. En attendant, on y constate, pour 1936, une augmentation de production de 26 %, ce qui donne par habitant 11 kg. 800 contre 9.800 en 1935, ou une augmentation de 2 kg. par habitant.

La France entreprend, elle aussi, le renouvellement de sa flotte et son effort de propagande pour une plus grande consommation attire toute notre attention.

En Belgique heureusement on a assisté à un accroissement considérable de la flottille de pêche. Le Gouvernement même, comprenant tout l'intérêt qui s'y attache, a fini par soutenir activement cette belle et grande entreprise. On peut, sans crainte d'être contredit, affirmer que la flottille de pêche belge est une des plus modernes, grâce à son rajeunissement méthodique. Nos constructeurs ne négligent rien pour rester dans la voie du progrès; toutefois, la question de la *conservation à bord*, qui plus que jamais se pose comme capitale, paraît la plus difficile à résoudre.

Comme je le démontrerai plus loin, il faudra coûte que coûte mettre sur le marché des produits irréprochables; sans quoi, toute action, si louable et si indispensable qu'elle soit, pour augmenter la consommation du poisson de mer, est vouée à l'insuccès. Il ne suffit pas de disposer d'installations ultra-modernes dans un port de pêche modèle, où le débar-

quement, la mise en vente et toute la manutention se font dans les meilleures conditions possibles.

L'acheteur-exportateur dispose dans ses magasins de moyens de conservation perfectionnés; les expéditions se font en wagons-isothermes exclusivement destinés au transport du poisson, sinon en auto, transport rapide dans la nuit. Le service des transports par la Société Nationale des Chemins de fer Belges, avec remise immédiate, est certainement mieux organisé que dans n'importe quel autre pays. Cet ensemble ne laisse absolument rien à désirer; les plus difficiles doivent se dire satisfaits.

Malheureusement, tous ces soins, toutes ces précautions, ne peuvent rendre la fraîcheur au poisson, qui lors de son débarquement laisse déjà trop souvent à désirer. Rien ne permet plus d'arrêter le stade de décomposition déjà trop avancé; ici la responsabilité ni de l'acheteur ni du détaillant ne peut être mise en cause. Voyez le cabillaud danois que tout le monde connaît. Embarqué le samedi, il arrive sur nos marchés le lundi ou le mardi; sa qualité est incomparable.

Je crois pouvoir chercher l'origine du mal, du moins en grande partie, à la source, lors de la prise à bord du poisson. Nos grands voisins s'en rendent parfaitement compte. L'Allemagne, par exemple, vient de doter d'un prix de 25,000 RM., soit 300,000 fr., toute invention qui fera le plus progresser la *conservation du poisson à bord*. Des recherches entreprises, on attend que le poisson, après trois semaines de bord, aura conservé sa fraîcheur qu'il avait lors de sa capture. Nous avons en Belgique le Fonds National des Recherches Scientifiques. Ne pourrait-il être fait appel à cet organisme, afin qu'il patronne toute découverte dans ce sens ?

Mais il ne faut pas tout attendre de l'artificiel. Il est incontestable que l'éducation de nos pêcheurs est aussi encore à faire. Des soins appropriés lors de la mise en place à bord, sous une surveillance éclairée et sévère ! Aucun problème ne se pose avec une aussi impérieuse et urgente nécessité, surtout que les parcours s'étendent au fur et à mesure que les fonds rapprochés s'épuisent rapidement.

Les équipages des chalutiers comme ceux des moteurs suivent une regrettable routine et n'attachent pas l'importance voulue et indispensable à la mise en place du poisson. *Le remède ?* Il y a lieu de refaire l'éducation du pêcheur sous ce rapport, surtout lors du débarquement de la pêche, en attirant son attention sur la *différence des qualités*, tout en faisant

constater la moins-value provoquée par le manque de soins. Eventuellement, les pêcheurs devraient en fournir une justification. La question revêt une telle importance, qu'il serait souhaitable de voir créer une commission spéciale de contrôle, commission qui fonctionnerait de pair avec le travail des experts.

Si, d'un côté, un meilleur contrôle est nécessaire, il est tout aussi souhaitable qu'à la fin d'année, il soit dressé un état de l'activité de la commission de contrôle, qui pourrait faire sortir des rangs les capitaines dont on aurait constaté l'activité et leur accorder des prix et des récompenses. Cette cérémonie devrait revêtir une importance telle que la population des pêcheurs y soit intéressée toute entière. Voilà pour les pêcheurs adultes. Reste la jeunesse. Pour le pêcheur de demain, qui fréquente encore l'école, l'œuvre d'éducation est plus facile, mais plus nécessaire encore. Il faudrait que les professeurs conduisent leurs élèves à la minque au moins une fois par semaine, pour y assister au débarquement et au triage du poisson. Ces jeunes gens se rendraient ainsi bien mieux compte de la nécessité de soigner le poisson lors de la mise en place. Ils se rendraient compte aussi de bien des choses dont ils feraient leur profit.

Bien souvent le résultat de ces constatations serait discuté par les jeunes avec les aînés et de ce côté aussi résulterait un bien certain. Il va sans dire qu'il s'agit là d'une entreprise à longue haleine, où il faudrait non seulement du tact et de la persévérance, mais aussi de l'énergie. Pas de doute, une pareille action donnerait les meilleurs résultats. L'industrie de la pêche y trouverait son compte et le commerce aussi. D'autre part, la propagande pour une plus grande consommation du poisson s'en trouverait grandement facilitée. Le consommateur n'aurait plus l'excuse du manque de fraîcheur du poisson, pour justifier son abstention pendant de longs mois. Bien au contraire, la propagande pour la consommation de poisson frais de mer, pendant les mois d'été aussi bien qu'en hiver, en tirerait les meilleurs résultats.

La Commission de Propagande fait certainement œuvre utile, et on peut en attendre de meilleurs effets encore, depuis que M. Devos, Directeur Général de la Marine, préside et inspire cette entreprise; sa portée dépassera, sans aucun doute, les prévisions de beaucoup de sceptiques ou d'incrédules, qui croient que le public belge continuera à manger du poisson le vendredi et les quarante jours du carême, non par goût,

mais par simple habitude, automatiquement et par tradition.

La partie sera gagnée le jour où le Belge se rendra compte que le poisson offre en été les mêmes garanties de fraîcheur qu'en hiver, que le poisson constitue un aliment complet, avec l'avantage d'une plus grande digestibilité, surtout pendant la période des grandes chaleurs. Dans ces conditions, le poissonnier débitera le poisson n'importe quel jour de la semaine, à condition de servir un produit irréprochable. Le public se rendra compte, qu'il est préférable, au lieu de manger du poisson à jour fixe, de l'acheter de préférence les premiers jours de la semaine, c'est-à-dire dès son débarquement et sa mise en vente. Le poisson n'étant plus conservé pendant deux et trois jours, jusqu'au vendredi, les risques du poissonnier, qui pourra vendre moins cher seront diminués d'autant.

Il sera probablement répondu à ces considérations par MM. les armateurs que le pêcheur ne fait pas toujours ce qu'il veut, qu'il y a lieu de tenir compte de bien des facteurs; nous ne l'ignorons pas et voulons admettre volontiers des circonstances atténuantes, mais le fond de notre thèse, quoi qu'on nous objectera, reste irréfutable.

La variété. Le public réclame toujours plus de variété; or, celle-ci est fort limitée, surtout que le gros poisson, généralement préféré, est le plus demandé. Dès lors, malgré que dans toutes les séances de démonstration on fait déjà ressortir le parti qu'on peut tirer du petit poisson, il faut y insister encore; c'est la préparation qui doit jouer le grand rôle. Bien préparé, le petit poisson se mange aussi facilement que le gros. Simple éducation à faire; tout est là.

Le hareng frais. Pendant que nous en sommes à parler du petit poisson, il y a lieu d'attirer spécialement l'attention sur le hareng frais vide d'hiver. Sur les millions de kilos importés par nos pêcheurs, une quantité infime est consommée dans le pays, alors qu'en France et surtout en Allemagne, la truite du pauvre, comme on l'appelle, vient sur toutes les tables. Ainsi, en Allemagne, la consommation totale du hareng frais s'est élevée à 271,200 tonnes et celle du salé à 162,100 tonnes. Cela représente par habitant 4 kilos de hareng frais et 2 kg. 400 de hareng salé. Cette constatation est d'autant plus décourageante que le consommateur belge peut avoir ce hareng à la source, quelques heures après sa capture. La Commission de Propagande devrait, en temps utile, s'en occuper tout spécialement.

Le but que nous poursuivons ici n'est pas d'incriminer qui que ce soit, mais d'arriver à améliorer la qualité de nos produits, qui sont déjà si fortement concurrencés par des ports de pêche géographiquement mieux placés que le nôtre. Plus que jamais, à l'étranger comme chez nous, on donne la préférence à la qualité. Il y va donc de nos intérêts à tous, pêcheurs, armateurs, expéditeurs, pour faciliter la concurrence, pour maintenir notre rang sur tous les marchés. Voilà le but du présent exposé, et nous saurons, avec de la bonne volonté, en tirer parti.
