

LA GRANDE PECHE DU HARENG. ET LA CONSERVERIE BELGE.

Par M. DE HAECK,
Directeur de la S. A. Conserverie Globus, Denderleeuw.

Dans notre rapport, destiné au 1^{er} Congrès International de la Mer, en septembre 1936, nous avons insisté sur la nécessité de la reconstitution de la grande pêche au hareng et sur une réglementation plus sérieuse sur la pêche au maquereau, ceci afin de rendre non seulement possible, mais viable, une vraie industrie de la conserve de poissons, qui serait en rapport avec l'importance de nos possibilités et qui nous permettrait de pourvoir, par nos propres moyens, à tous nos besoins en « ces conserves » de poissons, dont la matière première est à la portée de nos bateaux.

Nous étions peut-être un peu dur pour les dirigeants de la Marine, finalement, nous avons obtenu gain de cause, et nous rappelons, avec une vive satisfaction, que quelques jours après la séance de clôture du Congrès, c'est-à-dire le 22 septembre 1936, vers 6 heures du soir, rentrait le premier bateau, avec un chargement de hareng du Nord, qui ne comportait pas moins de 450 à 500 paniers, après une absence de 5 jours à peine !

Cette date devrait rester une date historique dans les annales de notre pêcherie nationale, et ceux qui en comprendront l'importance ne l'oublieront jamais.

Ajoutons que l'honneur de cette innovation revient au bateau O. 88 « John », appartenant aux Pêcheries à Vapeur d'Ostende et commandé par le capitaine Léon Allary.

Pour compléter l'historique de cette première pêche, ajoutons que les conserveries, qui avaient, depuis la veille, passé leurs commandes, n'ont rien obtenu de ces 500 paniers, le tout ayant été absorbé par le commerce, à un prix dépassant de 50 % le prix prévu !

La preuve de l'existence d'une grande pêche au hareng de la Mer du Nord était donnée !

Le 10 octobre 1936, on nous annonce la rentrée triomphale d'un second vapeur qui, à l'instar du « John », s'est mis à cette

besogne si rémunératrice. Son chargement comprend 730 paniers de hareng, qui se vendent au prix intéressant de 65 à 75 francs le panier !!

Pour notre pêcherie, il avait été démontré que la pêche au hareng de la Mer du Nord est viable chez nous; notre conserverie de son côté avait la preuve de ce que nos pêcheurs peuvent alimenter nos usines avec la plus grande régularité, chaque pêche ayant exactement demandé 5 jours !

Comme la première pierre de cet édifice formidable était posée, sans qu'un plan bien étudié et défini soit établi, il s'agit maintenant de s'en occuper. Nous avons comme devoir de nous occuper exclusivement de la conserverie belge proprement dite, et nous pouvons classer cette branche en deux catégories, selon qu'elle travaille soit :

1° du hareng salé;

2° du hareng frais.

Voyons d'abord les conserves de hareng salé.

Cette catégorie est, en Belgique, de loin la plus importante et ce tout simplement du fait que, faute d'apports réguliers de hareng frais, l'industrie s'est dirigée vers l'emploi de hareng conservé par le sel.

Notre population consomme des quantités énormes de hareng à la daube — le hareng grand'mère — que la ménagère, vrai « cordon bleu », prépare elle-même et que les plus occupées ou plus modernes achètent soit à la colporteuse régulière, soit à leur épicier, au moins une fois par quinzaine. Le rolmops, un plus jeune frère du hareng à la daube, qui n'est qu'un hareng désarêté, prend la seconde place, tandis que les filets de hareng et les différentes spécialités à base de hareng salé, mis sur le marché ces derniers temps, clôturent la série.

Pour la préparation de cette gamme de conserves, nous estimons, en nous basant sur les chiffres de l'année 1935 et 1936, que la Belgique consomme annuellement environ 30,000 barils de hareng, ce qui représente environ 3,600,000 kilos.

Supposons un instant que nous puissions supprimer les importations et couvrir tous les besoins, quelle serait la tâche de nos armements ?

3,600,000 kg. représentent 72,000 paniers de hareng et, à la moyenne de 500 paniers par pêche, il nous faudrait pour la conserverie du hareng salé seulement 144 pêches, soit du 15 septembre au 30 novembre régulièrement 2 pêches par jour.

Viennent ensuite les conserves à base de **hareng frais**.

La consommation de ce genre de conserve est encore très minime et ceci principalement parce que nos usines, ne pouvant que rarement profiter de prix favorables, ne sont jamais parvenues à lancer une grande variété de conserves de cette catégorie.

Nous connaissons les harengs marinés au vin blanc, une conserve par excellence, mais nous les connaissons beaucoup trop peu, du fait que les prix de vente, assez élevés, empêchent le grand public d'en consommer régulièrement.

Nous pouvons, néanmoins, estimer la quantité de harengs absorbée par nos usines pour cette conserve à environ 600,000 à 700,000 kg. par saison !

Nous connaissons quelques bonnes spécialités, telles que les « Filets Albert » qui, à peine lancés, rencontrent le plus grand succès auprès de notre public.

Nous connaissons encore, sur une très petite échelle, les harengs frais à la gelée; mais la consommation de ces deux dernières conserves est tellement petite que nous n'en tiendrons pas compte dans cette étude.

Elle n'en existe pas moins la possibilité, si nos fabricants pouvaient disposer régulièrement de hareng frais à un bon prix, d'en créer une consommation très importante dans le pays, même sans parler des possibilités d'exportation qui, à un prix avantageux, sont énormes pour nos conserves stérilisées.

La présente étude ne serait pas complète si nous ne citions pas encore quelques exemples de ce qui se passe autour de nous.

Qu'avons-nous vu en France ? Les contingentements et les droits de protection en faveur de l'industrie de la conserve nationale ont augmenté tellement les prix des pilchards américains que ceux-ci ont été remplacés complètement par les « Pilchharengs » ou « Pilchards de harengs », tels que les fabricants français dénomment leurs fabrications, qui sont tout simplement des conserves de harengs !!

Les usines françaises produisent annuellement de 20,000,000 à 25,000,000 de boîtes de cet article !!

En Allemagne, le manque de devises et les droits d'entrée très élevés ont aidé à la constitution d'une « grande industrie » de la conserve du poisson. Et, il est très bizarre de constater

que, dans un pays aussi différent de la France, en ce qui concerne les aliments, on a eu le même succès avec le remplacement des Pilchards américains, qui s'appellent ici « Deutsche Fettheringe ».

Durant la campagne de 1935-1936, la production totale de cette conserve s'est élevée à 35,000,000/40,000,000 de boîtes !!

Citons encore toute une gamme d'autres conserves stériles de hareng, dans une variété infinie de sauces, et dont la consommation devient toujours de plus en plus grande.

Une autre possibilité de consommation de hareng frais en Belgique représente les harengs frits en boîtes. Cette conserve est complètement ignorée chez nous, du fait que nos usines ne peuvent les offrir à un prix assez bas pour tenter le consommateur à en faire l'essai.

Avant de clôturer cette série de conserves de harengs frais, disons encore un mot de toutes ces marinades fraîches que nous fournissent l'Allemagne et la Norvège, même le Danemark, la Suède et la Finlande.

Ce sont les harengs Bismarck, les Fettheringfilets, l'Appetit-Sild, les Brislings, les Kippers, les Kippersnaks, etc., etc.

Ceci dit, nous concluons, sans exagération, qu'à condition d'avoir des prix concurrents, la conserve belge peut fournir à la pêcherie un débouché de

3,600,000 kg.
700,000 kg.

4,300,000 kg. de hareng frais

ce qui porte le nombre de pêches de 500 paniers en moyenne au chiffre de 168 pêches par saison, sans parler de l'augmentation possible si nous pouvons être fournis dans de bonnes conditions.

Nous savons que cette théorie sera accueillie dans certains milieux « par un sourire », qu'on nous reprochera même de l'optimisme exagéré. Pourtant, voyons ce qui se passe chez nos voisins : l'Allemagne s'est créée sa flotte de hareng grâce à un soi-disant manque de devises; la France se rend de plus en plus indépendante, grâce aux contingentements et aux droits d'importation.

Faisons mieux; tenons-nous à nos principes libres-échangistes; laissons jouer la concurrence et battons-les par les prix.

Nous avons à notre disposition **plusieurs facteurs** par rapport à nos voisins, par exemple, change favorable, salaires normaux, transports plus courts. Alors, faisons l'essai... l'essai en grand cette fois.

Et si au début quelques fabricants continuent à donner leur faveur au hareng importé, laissons-les faire ! Ils se guériront bien vite eux-mêmes de cette maladie qui s'appelle « tradition », pourvu que notre pêche nationale soit offerte à des prix favorables.

Prix favorables ! Voilà toute la question. Prix favorables, voilà la chose difficile à faire comprendre à nos armateurs !

N'oublions pas que vendre ses pêches à un bon prix, disons plutôt à un prix trop élevé — car c'est bien cela qui se passe le plus chez nous — est un « jeu » bien agréable, mais combien dangereux.

Vendre trop cher équivaut à rendre une marchandise inaccessible, non populaire, inconnue; c'est diminuer de jour en jour la consommation, donc fermer un débouché. C'est le danger le plus grave que puisse courir une industrie car, après quelques années, le consommateur, qui s'est habitué à consommer autre chose, ne pense même plus à l'existence de poisson ou de conserve de poisson !

Si nos armateurs veulent se donner la peine d'étudier ce sujet, ils se rendront compte de ce que jusqu'à présent ils ont souvent pêché en ne voyant que l'intérêt « direct ».

Malgré des centaines de leçons, bien chères souvent, nous avons constaté qu'il suffit qu'un bateau rentre d'un certain lieu avec une bonne pêche, pour que dans la « ruée vers l'or » plusieurs bateaux se rendent à la même place, reviennent également avec de bonnes pêches, inondent le marché, font tomber les prix à quasi rien, puis abandonnent tous à la fois la pêche miraculeuse !

Non ! Non ! Non !! Ce n'est pas cela qu'il nous faut; ce n'est pas de cette façon là que l'on parviendra à augmenter la consommation du poisson ou de la conserve de poisson; ce n'est pas la façon de faire fleurir notre pêcherie nationale !

Il nous faut une ligne de conduite bien raisonnée et bien indiquée. Il nous faut régulièrement assez de poisson de toute catégorie, de telle sorte que nos prix et nos apports permettent à nos conserveries de fabriquer des produits de choix, à des prix battant toute concurrence extérieure, des conserves de

telle qualité et de tels prix que le consommateur soit tenté de faire un essai; il faut arriver à habituer la population à consommer régulièrement « sa conserve de poisson » et de cette façon nous arriverons à rendre la conserve de poisson belge « indispensable » et, à ce moment, le but sera atteint !

A ce moment, la pêcherie aura derrière elle autant de millions de consommateurs à nourrir; à ce moment là, nos conserveries s'efforceront d'augmenter toujours la consommation, par la création de nouvelles spécialités, nouveaux emballages, nouvelles réclames!! Et alors seulement nos armateurs auront enfin compris que ce sont eux et eux seulement qui ont, durant tant d'années, empêché l'existence d'une vraie industrie de la conserve de poisson... et du tort qu'ils se sont fait à eux-mêmes !

Armateurs et industriels doivent marcher la main dans la main et avoir comme devise :

« Produire beaucoup — produire du bon à bon compte ».

Les observations qui précèdent visent spécialement le hareng de chalut, pêché par nos grands bateaux, pendant les mois d'été.

Nous pouvons travailler partiellement avec du hareng de chalut, mais le hareng de filet nous est indispensable pour faire les conserves, qui sont à mettre en stock et dont nous devons fournir la clientèle jusqu'au début de la saison suivante.

On comprend, en effet, que pour des conserves qui sont à emmagasiner aussi longtemps, il faut une matière première de toute première qualité et de toute fermeté.
