

# LA PÊCHE MARITIME DE LA BELGIQUE

par le Dr von Schoen

ATTACHÉ DE L'AMBASSADE ALLEMANDE A BRUXELLES

Extrait des " Mitteilungen des Deutschen Seefischerei-Vereins ", N° de Septembre 1911

---

## I. — Organisation de la Pêche

### 1. — Les Ports.

La pêche maritime belge est pratiquée dans les ports de La Panne, de Coxyde, d'Oostduinkerke, de Nieuport, d'Ostende, de Blankenberghe, de Zeebrügge et de Heyst, échelonnés dans l'ordre ci-dessus de la frontière française à la frontière hollandaise.

Middelkerke, qui a figuré parmi les ports de pêche il y a une quinzaine d'années, a complètement abandonné cette industrie. Il est notoire que les ports relativement nombreux pour la faible étendue de la côte belge, manquent d'installations, telles que quais, bassins, etc., pour les bateaux de pêche, à l'exception cependant des ports d'Ostende et de Zeebrügge; que, de plus, ils courent le risque d'être ensablés, et que seuls les travaux de dragages, entretenus sur une vaste échelle, suffisent à conjurer ce danger.

Le port de pêche le plus important du royaume est celui d'Ostende. Au 31 décembre 1910, 175 bateaux de pêche de haute mer, dont 26 vapeurs et 149 voiliers, ont été attachés au port d'Ostende, sans compter 154 bateaux faisant la pêche dans les eaux territoriales seulement. Cependant, l'augmentation du nombre des bateaux est insignifiante, car, en 1900, les bateaux d'Ostende ont été au nombre de 169 et de 122 barques côtières. Le bassin réservé aux barques de pêche dans le port possède une superficie de 3 hectares; sa hauteur d'eau est de 4 m. 70 à 5 m. 60 à marée haute et de 1 mètre seulement à marée basse. Etant donné que le tirant d'eau des grandes barques à voile d'Ostende est de 1 m. 80

à 2 m. 45, ce bassin n'est accessible que temporairement. Il n'existe pas de cale sèche pour les barques de pêche, mais on projette d'en construire une; actuellement, les grosses barques de pêche sont tenues de faire effectuer leurs réparations à Anvers, à Gand ou dans un port néerlandais, principalement à Middelburg. Ces difficultés nous font considérer Ostende comme un port de pêche ayant besoin d'améliorations. Différents projets d'agrandissement et d'amélioration des installations du port ont été élaborés, mais attendent encore leur exécution. Parmi lesdits projets se trouve également celui relatif à la reconstruction de la « Minque » (halle au poisson), d'après le modèle des installations analogues dans les ports allemands ou hollandais.

Le port bien abrité de *Nieuport* occupe la seconde place entre les ports de pêche de la Flandre. Un long canal mène de la mer libre dans le port intérieur de Nieuport, mais n'est praticable qu'à marée haute aux barques ayant un tirant d'eau de 1 m. 50 à 2 m. 25; de plus, la navigation est rendue difficile aux voiliers à cause de l'étroitesse du chenal navigable. Nieuport compte aujourd'hui 39 barques de pêche, toutes à voiles, contre 8 barques en 1900, et a possédé 25 barques de pêche en 1830.

*Blankenberghe* possède également un bassin affecté aux barques de pêche qui n'est, comme dans les autres ports belges, accessible que pendant la marée haute; 67 barques, dont 5 petites, faisant la pêche côtière, sont attachées à ce port qui en possédait en tout 46 en 1900.

Le nouveau port de *Zeebrügge* sert également de mouillage aux barques de pêche, possédant à cet effet un bassin long de 150 mètres et large de 80, spécialement affecté aux dites barques. Toutefois, ce bassin, comme tel est le cas dans les autres ports de la Belgique, n'est accessible qu'à marée haute et, de plus, le danger d'ensablement y est plus grand encore qu'ailleurs. Malgré ses défauts, ce port, vaste et peu fréquenté, possédant des moyens de communication excellents, serait susceptible de devenir un très bon point d'appui pour la pêche au hareng. On s'efforce actuellement de fonder à Zeebrügge une vaste entreprise de ce genre. Pour le moment, le port n'abrite en tout que 6 barques, dont 4 sont pourvues d'une machine auxiliaire.

Dans les autres petits centres de pêche de la Flandre, les pêcheurs

se voient souvent obligés de faire échouer leurs barques sur la plage. On s'efforce d'obtenir la construction d'un port-abri à La Panne. En 1910, la situation des flottilles de ces centres a été la suivante :

La Panne.....	99 bateaux
Coxyde.....	9 —
Oostduinkerke .....	15 —
Heyst .....	66 —

Dans plusieurs localités, le nombre des bateaux a subi une décroissance; ainsi, par exemple, Coxyde possédait en 1898, encore 26 bateaux et 15 en 1900; Oostduinkerke, qui comptait en 1898, 35 bateaux, n'en comptait, deux ans après, que 21.

En 1910, la flottille de pêche de la Belgique se composait de 26 vapeurs, ayant tous leur port d'attaché à Ostende, et de 425 barques à voiles. Ne sont pas comptées dans ce nombre les petites barques pratiquant uniquement la pêche côtière.

## 2. — *Le Matériel*

La plus grande partie de la flottille se trouve composée de barques à voiles. L'essor de la pêche pratiquée au moyen des vapeurs est de date récente. Avant 1885, deux vapeurs seulement faisaient la pêche; aujourd'hui, 26 de ces vapeurs existent et ont leur port d'attache à Ostende. Leur tonnage oscille entre 50 et 120 tonneaux, et leur vitesse entre 10 à 12 nœuds. Les plus grands de ces bâtiments peuvent embarquer une provision de charbon suffisante pour cinq semaines.

L'utilisation du moteur pour la pêche ne se répand que lentement. Au 31 décembre 1910, le port d'Ostende comptait 7 barques pourvues d'un moteur auxiliaire :

A Zeebrügge se trouvent deux barques pourvues de moteur et qui travaillent d'une manière tout à fait satisfaisante.

Le type des voiliers diffère dans les divers ports; cependant, une tendance à l'unification de la construction est indéniable. Les grandes barques ostendoises possèdent un tonnage moyen de 40 tonneaux, et se livrent de préférence à la pêche sur les fonds de Leman et d'Overlightschips jusqu'au Goodœinsand, à l'Est de la

côte anglaise, et entre Noorhinder et Terschelling, dans les eaux hollando-belges. Les barques de 10 à 23 tonneaux, usitées dans les autres ports, ne s'écartent pas à plus de 25 milles anglais de la côte.

Les petites barques pratiquent presque exclusivement la pêche de la crevette dans les eaux côtières.

De plus, la pêche est pratiquée encore au moyen des seines ou des fourches; ce dernier procédé est en usage principalement sur les petites plages occidentales de la Panne et de Coxyde et sert pour la pêche à la crevette. Le filet est mis à l'eau du rivage où alors le pêcheur s'avance à cheval à une certaine distance dans la mer et laisse tomber la fourche.

### 3. — *Le Personnel*

Le recensement effectué en 1905 mentionne 2.336 personnes exerçant l'industrie de la pêche. En général, on se plaint que le recrutement des pêcheurs est insuffisant. La grande majorité des pêcheurs provient des familles dans lesquelles la profession de la pêche se trouve pratiquée depuis plusieurs générations, mais les jeunes pêcheurs sont attirés par des occupations moins dangereuses et plus lucratives, telles que le service à bord des paquebots postaux, dans le corps de pilotes, etc.

Un autre mal consiste en un manque d'instruction de cette catégorie de la population, dont les connaissances, même lorsqu'il s'agit des affaires professionnelles, laissent souvent à désirer. La fréquentation insuffisante de l'école en est la principale cause. Différents essais furent et sont encore tentés pour remédier à cet état de choses. Par la *loi du 27 mai 1890*, il a été spécifié qu'à partir d'une date qui sera fixée postérieurement, tout patron-pêcheur sera dans l'obligation de produire un certificat de capacité. *Cette loi est restée inefficace* et l'état transitoire prévu par ladite loi subsiste encore; le nombre des patrons possédant le certificat de capacité prescrit est, au moins en ce qui concerne les petites localités de la côte, tout à fait insignifiant, et, en 1910, l'Ecole de Navigation d'Ostende n'a délivré que 9 brevets. *Actuellement, on tente, par la création d'écoles de pêche, d'élever le niveau intellectuel et professionnel des pêcheurs belges; dans cet*

ordre d'idées, il faut classer également les navires-écoles de la Société « Ibis », à laquelle le roi porte un très vif intérêt. Le nombre d'élèves de l'école communale de pêche d'Ostende, en 1910, a été de 49, de l'école libre de la même ville, de 113, et de l'Ibis, de 75.

Sur l'instigation de la commission d'études des questions d'ordre social dans l'industrie de la pêche, formée en 1898 au Ministère du Travail, le Gouvernement a décidé de payer des subventions aux patrons-pêcheurs s'occupant sérieusement de l'éducation de leurs mousses. Cette mesure a donné de bons résultats.

L'enrôlement des pêcheurs se fait généralement pour une année et, à Ostende même, pour la saison d'été et celle d'hiver, pour 6 mois (à la Toussaint ou à Pâques). L'inscription sur le rôle d'équipage, pour les petites barques côtières ayant 1 ou 2 hommes à bord, n'est pas exigée. Les lois d'assurance pour les ouvriers de l'industrie ne s'étendent pas aux pêcheurs et ceux-ci sont astreints à s'adresser aux établissements privés de prévoyance. L'application des lois d'assurance aux pêcheurs a été demandée de divers côtés et il semble que ces demandes aboutiront.

A Ostende même existent deux entreprises de bienfaisance pour les pêcheurs. La première, placée sous le contrôle de l'Etat et qui porte le nom de « Caisse de prévoyance des pêcheurs », paye à chaque pêcheur âgé de 60 ans, et ayant exercé au moins pendant 30 ans sa profession, une rente annuelle de 120 francs. La veuve d'un titulaire touche la même rente et ses enfants 24 francs par tête. En cas d'accident ou de maladie résultant de l'exercice de la profession, le pêcheur reçoit, en dehors des soins médicaux, une somme de 12 francs par mois.

Les revenus de cette caisse sont assurés par un prélèvement de tant pour cent sur les vendeurs de poisson à la Minque (halle à la criée au poisson). Ces revenus se sont élevés :

En 1909, à .....	50.643 fr. 30
En 1910, à .....	53.995 — 40

L'autre institution, privée, porte le nom de « Caisse de secours aux victimes de la mer ». Elle aide le pêcheur et sa famille, en cas d'accidents, au moyen de dons en nature. Le bourgmestre d'Os-

tende est président de droit de cette institution de bienfaisance.

Le patron d'une barque à voiles se trouve très souvent être en même temps le propriétaire de son bateau, et le nombre de ces pêcheurs indépendants augmente constamment. Les propriétaires des petites barques vendent leur pêche à l'amiable, sans porter leur poisson à la Minque.

Les armements assez grands formant société ne se trouvent qu'à Ostende; seuls, deux de ces armements utilisent des voiliers : la maison « Janssens et Mostdagh » et celle de « Vandevallé et Bauvens ».

Six sociétés se servent de vapeurs; ce sont :

1° La Société Anonyme des "Pêches à vapeur", avec un capital de.....	1.500.000 fr.
2° La Société Anonyme des "Pêcheries d'Islande", avec un capital de.....	500.000 —
3° A. T. Golder et C <sup>ie</sup> , avec un capital de.....	450.000 —
4° La Société "Ibis", — .....	400.000 —
5° H. P. Asperlagh et C <sup>ie</sup> , — .....	500.000 —
6° La Société Anonyme "Delta", avec un capital de	500.000 —

A Blankenberghe, une « Société anonyme des Pêcheries Blankenbergheoises » a été formée, en 1903, avec un capital en actions de 100.000 francs. Cette société tient à la disposition des patrons-pêcheurs des barques à voile dont ils peuvent devenir propriétaires moyennant des paiements à tempérament, mais elle ne fait travailler que quelques barques pour son propre compte. Sur les mêmes bases la « Société anonyme des Pêcheries Heystoises », à Heyst, a été formée en 1908, avec un capital de 125.000 francs

## II. — La Production

### 1. — Les Fonds de pêche

La mer du Nord est le principal champ d'activité des pêcheurs belges qui exploitent la zone située entre les côtes de l'Angleterre et de la Hollande, Taschelling, Dogger-Bank, Leman, Claydeep, etc.

Les vapeurs ostendois fréquentent, de septembre à février, la Manche, le canal Saint-Georges, le canal de Bristol et la mer d'Irlande; certains de ces vapeurs se rendent, en février et en

mars, dans la Clyde. Entre le 1<sup>er</sup> mars et le 15 septembre, un certain nombre de navires visite les eaux de l'Islande et des îles Féroë, mais on les trouve rarement dans ces parages en hiver. Pendant les mois d'été, les vapeurs travaillent dans la mer du Nord, sur les côtes d'Angleterre et de la Hollande et sur le Dogger-Bank.

La diminution du poisson, principalement de la sole, de l'aiglefin et de la plie, sur les fonds exploités depuis des temps immémoriaux de la mer du Nord, a déterminé les pêcheurs belges à pousser plus loin que leurs lieux d'exploitation traditionnels. Leurs bâtiments s'en vont d'un côté jusqu'aux côtes hispano-portugaises et même sur la côte ouest de l'Afrique, et de l'autre jusque vers la mer Blanche. Toutefois, la pêche est rendue difficile depuis le cap Finisterre jusqu'à Lisbonne par suite des législations espagnole et portugaise qui défendent la pêche dans les eaux territoriales.

De même, la pêche dans la mer Blanche ne s'est jamais présentée comme suffisamment rémunératrice, étant donné que les soles qui y sont pêchées principalement, ne peuvent être vendues à Ostende dans de bonnes conditions.

Les principaux poissons apportés pour la vente sont : la plie, le turbot, la limande, la barbue, la raie, l'aiglefin, la truite saumonée, le cabillaud, le merlan, le flétan et les soles.

Un certain nombre de mesures ont été prises pour empêcher de trop grands ravages parmi les poissons dans les eaux côtières; ainsi, par l'ordre royal du 5 septembre 1892, l'emploi de certains engins, principalement du *filet à traîne* — à l'exception de celui manié par un seul homme et du rivage — se trouve *interdit pendant la période du frai*. Les poissons n'ayant pas les dimensions prescrites doivent être, conformément aux paragraphes 3 et 4 de l'ordre royal précité, rendus à la mer. Le minimum prescrit est de 25 centimètres pour le turbot, la barbue, la raie, le flétan, le cabillaud et l'aiglefin, et de 18 centimètres pour la plie, la limande, la sole et le merlan.

Les poissons n'ayant pas ces dimensions ne doivent pas être débarqués ni vendus en Belgique, quelle que soit leur provenance.

Les opinions relatives à l'utilité de ces mesures sont très partagées. Si l'obligation de rejeter à la mer les petits poissons ne

trouve pas d'opposition, par contre la prohibition de la pêche aux mois d'avril et de mai est combattue par l'argument que l'industrie des petits pêcheurs côtiers se trouve ainsi considérablement lésée sans grand profit pour la conservation du poisson. Différentes pétitions tendant à obtenir la levée des mesures prohibitives sont restées jusqu'à présent sans résultat.

## 2. — Pêche du hareng

La pêche du hareng, très florissante au <sup>xvii</sup><sup>e</sup> siècle, a considérablement rétrogradé. La capture du hareng destiné à être salé est insignifiante; d'ailleurs, depuis 1863, cette pêche a totalement disparu pour être reprise depuis 1907 seulement. La petite pêche s'est conservée plus longtemps et accuse, depuis 1906, un certain essor.

La cause principale de la décadence de la pêche au hareng belge consiste dans la nécessité d'employer de trop grands capitaux vu *l'éloignement des fonds de pêche à bon rendement*. Le coût de la construction et de l'armement d'un bâtiment propre à cette pêche, tel que ceux qui sont en usage aux environs de Boulogne-sur-Mer, s'élève à environ 220.000 francs. La population des pêcheurs belges ne possède pas, en outre, les notions spéciales de cette industrie, et il serait nécessaire d'attirer un personnel expert dans la pêche au hareng. Finalement, les ports belges ne sont pas aménagés conformément aux nécessités de la pêche au hareng; ils manquent d'emplacement pour le séchage des filets, d'entrepôts pour les barils, etc. Seuls, les ports de Nieuport et de Zeebrügge sont actuellement utilisables à cet effet, et c'est ce dernier port qui s'y prêterait le plus avantageusement; on projette, d'ailleurs, la constitution d'une société nationale pour cette entreprise dans ce port.

En 1907, un voilier de 112 tx, le *Saint Antoine de Padoue*, a été armé en vue de la pêche au hareng, dans le port de Nieuport. Les frais d'armement se montèrent à 91.475 francs et son équipage se composait de 21 hommes. Ce navire a effectué, pendant la première année, huit voyages qui ont rapporté la somme de 65.000 francs et il paraît que les résultats sont restés satisfaisants encore par la suite.

Les barques belges ont apporté, en 1910, sur la Minque d'Ostende, 490.538 kilogrammes de hareng frais vendus pour la somme



de 101.308 francs. Les barques françaises y ont vendu 174.900 kilogrammes pour environ 25.000 francs. Ces chiffres accusent un recul contre l'année précédente, car, en 1909, la vente du hareng a atteint 2.343.697 kilogrammes pour la somme de 289.874 francs. Le total des transactions se monte, en 1910, à 665.438 kilogrammes pour la somme de 126.141 francs.

### 3. — *Production du poisson salé*

La production très importante autrefois du cabillaud salé a tellement diminué que, depuis 1908, pas une seule barque ostendoise — le salage a lieu sur les barques belges en pleine mer — n'a été armée en vue de cette industrie. En 1907, les deux barques armées pour cette pêche ont apporté au marché 2.145 kilogrammes de cabillaud salé. La nécessité d'employer un capital assez important et le risque qui en résulte depuis la suppression du système des primes, ont participé au recul de cette industrie.

D'autre part, la consommation du poisson frais dans les villes maritimes de la Belgique, surtout pendant la saison d'étrangers en été, se trouvant en augmentation, il paraît plus profitable aux propriétaires des bateaux d'apporter au lieu du poisson salé le poisson frais sur le marché. De leur côté, les pêcheurs préfèrent également la pêche plus facile du poisson vendu frais que celle qui exige des expéditions longues et laborieuses pour la production du poisson salé.

La France, qui a été un grand acheteur de cabillaud salé belge, se trouve fermée aux producteurs de la Belgique à cause des droits de protection établis par la loi Méline. Et, finalement, la concurrence des produits analogues français et hollandais, quoique moins bien préparés mais aussi moins chers, se fait fortement sentir.

Dans le commerce en gros, le double quintal de cabillaud salé se vend actuellement, à Ostende, de 80 à 100 francs. Une seule barque du port d'Ostende a tenté, en 1910, un essai de production de cabillaud salé, mais cette expérience peut être considérée comme manquée.

### 4. — *Homards et Crevettes*

On ne fait la culture des homards et des langoustes qu'à Ostende; ces crustacés sont importés pour la plupart de la Bretagne.

Aucune branche de la pêche belge ne présente autant de progrès que la pêche à la crevette. Antérieurement, cette pêche n'a été pratiquée que du rivage, au moyen des seines ou par des filets (sur fourches) traînés par des chevaux. Actuellement, ces procédés sont peu employés et la pêche avec l'aide des chevaux n'est pratiquée pour ainsi dire qu'à Coxyde et à Oostduinkerke.

De nombreuses barques se livrent dans tous les ports et dans certains exclusivement, à cette industrie. Ostende comptait, en 1869, environ 60 de ces barques et 172 à la fin de 1909.

Le port de Heyst comptait, en 1888, deux barques de ce genre; actuellement, toute sa flottille s'emploie périodiquement à la pêche à la crevette. De même pour les 30 barques environ du port de Blankenberghe et pour environ 100 barques des petits ports de l'Ouest où cette pêche est particulièrement florissante. Les petites barques qui ne travaillent que pendant plusieurs heures restent dans la zone de trois milles, les plus grandes s'éloignent jusqu'à 10 milles au large de la côte et restent en mer, en été, jusqu'à deux jours et davantage en hiver. La préparation des crevettes se fait en pleine mer.

La pêche est effectuée en grande partie au moyen d'un chalut. Des plaintes s'étant élevées contre ce procédé, faisant valoir la trop nombreuse capture des petits poissons et le dommage ainsi causé à l'industrie de la pêche, des essais de pêche avec la nasse ont été entrepris en 1891 mais sans résultats concluants.

Aucune statistique n'existe en ce qui concerne la production des crevettes et celle des homards et des langoustes.

##### 5. — Huîtres et Coquillages

Il n'existe pas de bancs d'huîtres sur la côte sablonneuse belge; quelques essais avec le naissain à Nieuport sont restés sans résultat. Comme on le sait, l'huître renommée d'Ostende est de provenance étrangère venant de l'Escaut, de la Tamise et en partie de la France, pour être cultivée dans les parcs aux huîtres d'Ostende. Parfois, les huîtres provenant des environs de Hinder (bas-fonds au large de la côte belge) sont apportées et vendues sur le marché ostendois.

La consommation des huîtres a subi, à un moment donné, un

fort recul, ce mollusque étant accusé d'être la cause de plusieurs cas mortels de fièvre typhoïde. Mais après qu'il a été reconnu qu'il n'existait aucun danger de contamination des parcs d'Ostende, de Nieuport et de Blankenberghe, la vente des huîtres a repris son cours habituel.

Une autre branche relativement importante de la pêche maritime est la récolte des moules, très appréciées et consommées en Belgique. Contrairement à ce qui se passe pour les huîtres, les moules forment des gisements naturels dans les ports; des parcs d'élevage comme pour les huîtres et comme on en trouve en Hollande, n'existent pas. Quelques tentatives, d'ailleurs infructueuses, comme, par exemple, celle de l'embouchure de l'Yser, ont été faites dans ce genre.

La récolte des moules et particulièrement de leur naissain, est soumise à des restrictions spéciales; malgré cela, le nombre de moules se trouve en décroissance occasionnée par le remplacement des constructions en bois des ports et des installations côtières par la maçonnerie.

### III. — Débouchés

#### 1. — *La Vente locale*

Le processus de la vente des poissons dans les grands ports n'est pas le même que celui qui est suivi dans les localités moins grandes de la côte. Tandis que, dans ces dernières, la vente est faite très souvent à l'amiable, ce mode de vente tend de plus en plus à disparaître dans les grands ports d'Ostende, de Nieuport et de Blankenberghe, au profit de la vente à la criée dans les « Minques », quoique l'intermédiaire des halles à la criée, les « Minques », ne soit plus obligatoire depuis la loi du 15 mai 1870.

Les Minques qui existent non seulement dans les villes du littoral mais dans presque toutes villes du pays, sont régies par les municipalités ou se trouvent au moins sous la surveillance municipale; le poisson débarqué y est soumis à l'examen avant la vente. Les espèces fines sont offertes à la pièce, le poisson ordinaire par corbeilles.

En règle générale, les pêcheurs vendent leur capture dans leurs ports d'attache; si cette règle est générale pour les petites barques,

les grosses chaloupes des localités de l'Ouest, La Panne, Coxyde, Oostduinkerke, sont obligées, à cause d'installations d'atterrage insuffisants desdits ports, de porter la plus grande partie de leur capture soit à Nieuport, soit à Ostende.

Quelques particularités existent en ce qui concerne la vente du hareng et du sprat. A La Panne, les harengs apportés par des barques dudit port sont offerts publiquement par corbeilles contenant 416 pièces. La vente se fait, comme dans les Minques, aux enchères. A Ostende, depuis quelque temps, le hareng vendu aux enchères l'est uniquement à la Minque par quantités de 100 kilogrammes.

La vente du sprat se fait à l'amiable, à Ostende, aussi par la voie des enchères, à Blankenberghe et à Heyst à l'amiable ou dans la Minque. Mais la vente de ce poisson dans les deux dernières localités est sans importance.

La société par actions « Excelsior », qui a son siège à Ostende et dont le capital se monte à 500.000 francs, fabrique annuellement de 30 à 50.000 caisses de sardines à l'huile. En 1910, les bénéfices de cette société ont été peu satisfaisants à cause du manque de poisson. Le poisson frais nécessaire à la fabrication provient de l'Angleterre, de la Hollande et de la Belgique même; les prix ont oscillé, en 1909, entre 15 à 30 francs par corbeille de 100 kilogrammes. Lorsque l'offre de la sardine devient trop grande, on l'utilise pour en fabriquer le guano.

A Nieuport existe également une entreprise semblable qui fournit annuellement environ 3.000 caisses.

La vente de la crevette est organisée différemment dans chaque port, mais ses diverses sortes sont vendues partout à l'amiable en dehors de la Minque.

A Ostende, la capture des petites barques côtières est offerte, en été, sur le quai; par contre, les propriétaires des barques plus grandes concluent des contrats fermes de livraison. Les prix varient de 0 fr. 35 par kilogramme en été jusqu'à 1 fr. 25 en hiver. Les crevettes ne sont vendues dans la Minque que lorsque, à cause de la surproduction, le marché libre ne permet plus les transactions.

A Blankenberghe, le système des contrats fermes de livraison est d'un usage général. La presque totalité des crevettes capturées dans

les autres petits ports est expédiée en France, étant donné que le marché de l'intérieur se trouve dominé par les gros revendeurs d'Ostende.

La vente totale du poisson frais, le hareng excepté, dans les ports belges y compris celui d'Anvers qui, naturellement, n'abrite aucune barque de pêche maritime, a atteint, en 1909, d'après la statistique officielle, la somme de 6.203.810 francs. La quantité apportée sur le marché n'est pas indiquée ni la répartition de cette somme entre les différentes espèces de poisson. Les ports belges participent dans cette production comme il suit :

Ostende.....	3.776.105 fr.
Nieuport.....	387.954 —
Oostduinkerke.....	171.240 —
Coxyde.....	91.328 —
Blankenberghe.....	278.957 —
Heyst.....	450.000 —
La Panne.....	905.226 —
Zeebrugge.....	50.000 —
Auxquels ports on doit ajouter Anvers avec.	93.000 —

Ces données embrassent la production des bâtiments de pêche des différents ports précités; toutefois, cette production n'est pas vendue en totalité dans les ports d'attache. Ainsi, les transactions du marché d'Ostende, qui reçoit la pêche des nombreuses barques provenant d'autres ports, se chiffrent en réalité par la somme de 4.487.621 francs. Comme il a été dit plus haut, sur cette somme, 3.776.105 francs représentent le produit des barques ostendoises. Contre 1908, ces chiffres marquent une augmentation en faveur de Zeebrugge (de 24.512 à 50.000 fr.), de La Panne, de Blankenberghe, de Coxyde et d'Oostduinkerke, tandis que les grands ports d'Ostende et de Nieuport accusent un recul. De même, la somme totale est descendue de 6.242.603 francs à 6.203.810 francs. Cette tendance à la diminution s'observe depuis 1902, année où la vente a atteint son point culminant avec 6.364.348 francs. Ces chiffres représentent uniquement la vente de la capture belge.

Les transactions de la Minque d'Ostende ont été plus animées en 1910, comme cela résulte du tableau comparatif ci-dessous.

	1909	1910
Poisson des barques anglaises ...	253.249 fr.	174.000 fr.
— — françaises ...	196.205 —	175.000 —
— — hollandaises.	90.643 —	92.730 —
— — danoises ....	35.054 —	552.027 —
— — allemandes..	1.500 —	8.891 —
— — norvégiennes	1.500 —	
Vente totale des pêcheurs étrangers.	578.152 fr.	1.003.385 fr.
Total général.....	5.065.833 fr.	5.399.541 fr.

La production belge, d'après les chiffres ci-dessus, a assez sensiblement diminué, tandis que l'importation du poisson étranger a presque doublé. La plus grande partie de cette importation est due aux Danois, qui ont pris sérieusement part, pour la première fois, à la concurrence. La vente du hareng se trouve comprise dans les données ci-dessus.

La vente des vapeurs belges se trouve répartie par mois comme il suit :

	1909	1910
Janvier .....	178.243 fr.	193.632 fr.
Février .....	213.593 —	223.564 —
Mars.....	324.424 —	242.592 —
Avril .....	201.763 —	177.994 —
Mai.....	167.320 —	189.656 —
Juin.....	208.960 —	169.542 —
Juillet .....	183.806 —	177.268 —
Août.....	215.425 —	263.328 —
Septembre .....	206.039 —	211.916 —
Octobre .....	206.847 —	226.043 —
Novembre.....	218.699 —	302.976 —
Décembre .....	215.393 —	204.451 —

Les prix obtenus en moyenne par kilogramme ont été les suivants :

	1909	1910
Anguille .....	2 <sup>fr</sup> 40	2 <sup>fr</sup> »
Barbeau.....	2 20	2 35
Cabillaud .....	0 50	0 50

	1909	1910
Carrelet.....	0 55	0 50
Anguille de mer.....	0 45	0 45
Crabe.....	0 85	1 »
Crevette .....	0 85	0 75
Grand aiglefin.....	0 75	0 80
Moyen aiglefin.....	0 45	0 55
Esturgeon.....	3 55	3 «
Flétan.....	1 65	2 50
Flet ( <i>Pleuronectes flesus</i> ).....	0 50	0 50
Hareng frais .....	0 30	0 25
Hareng fumé.....	0 05	0 05
Hareng salé.....	0 05	0 10
Homard.....	5 55	5 60
Huitres, 1 <sup>re</sup> qualité, par 100 kgs .....	18 »	24 50
— 2 <sup>e</sup> — — .....	8 75	8 »
Langouste .....	6 20	6 20
Limande.....	0 45	0 60
Lingue ( <i>Gadus molva</i> ).....	0 35	0 30
Merlan.....	0 25	0 25
Morue fraîche.....	0 40	0 45
Moules.....	0 20	0 25
Plie .....	0 65	0 90
Raie.....	0 55	0 70
Mulet ( <i>Mullus barbatus</i> ) .....	0 75	0 95
Sardine fraîche.....	0 30	0 25
Sardine fumée.....	0 60	1 »
Maquereau .....	0 90	0 80
Saumon frais de Hollande .....	7 »	9 »
— d'Ecosse .....	4 50	5 50
— fumé .....	3 »	2 50
Sole grande.....	4 »	4 30
— moyenne.....	4 15	4 85
— petite.....	3 75	4 10
Morue salée .....	0 71	0 70
Turbot.....	3 15	3 56
Dragon de mer ( <i>Draco</i> ) et Grondin.....	0 30	0 25

Le poisson frais vendu en 1909 dans la Minque de Blankenberghe a produit la somme de 278.957 francs et, en 1910, la somme de 335.165 francs.

La vente dans la Minque de Nieuport marque de nouveau un recul, ayant donné seulement 193.110 francs contre 208.000 francs

l'année précédente. En ce qui concerne les autres ports, les chiffres relatifs à l'année 1910, n'ont pas encore été publiés.

## 2. — Importation

Le poisson frais entre en franchise en Belgique; seules les conserves de poisson acquittent un droit d'entrée. A cause de cette tolérance, la Belgique achète en moyenne annuellement pour 28 millions de francs de poissons de provenance étrangère. On doit cependant prendre en considération qu'une partie de cette somme, environ 5 millions, concerne les produits qui ne sont ou ne peuvent être apportés sur le marché par les pêcheurs belges, tels que les saumons, les homards, les thons, les sardines françaises et les huîtres anglaises et hollandaises. Même en défalquant cette somme, il restera encore environ 23 millions de francs qui pourront être couverts par la production nationale et qui se trouvent ainsi enlevés au pays par la concurrence étrangère.

L'importation se répartit, pour l'année 1909 — les chiffres pour 1910 n'étant pas encore publiés — comme il suit :

### I. — HUITRES

	Kilogrammes	Valeur en francs
France.....	6.891	3.446
Grande-Bretagne.....	261.058	130.529
Pays-Bas.....	1.019.876	509.938
Autres pays.....	263	131
Au total...	1.288.088	644.044

### II. — MOULES ET AUTRES COQUILLAGES

	Kilogrammes	Valeur en francs
Pays-Bas.....	30.805.594	2.156.392
Autres pays.....	1.427	99
Au total...	30.807.021	2.156.491



## III. — HARENGS

	Kilogrammes	Valeur en francs
Allemagne .....	31.388	3.767
France .....	1.714.769	205.772
Grande-Bretagne.....	6.913.149	829.578
Norvège.....	891.111	106.934
Pays-Bas.....	12.784.725	1.534.167
Suède.....	725.383	87.046
Autres pays .....	3.042	364
Au total...	23.063.567	2.767.628

## IV. — POISSONS DIVERS ET CRUSTACÉS

	Kilogrammes	Valeur en francs
Allemagne .....	1.812.672	2.265.840
France.....	911.946	1.139.933
Grande-Bretagne.....	6.549.347	8.186.604
Norvège .....	199.699	106.934
Pays-Bas .....	13.772.922	17.216.153
Suède .....	336.646	420.807
Danemark.....	64.014	80.017
Hambourg .....	93.663	117.079
Autres pays .....	105.447	131.808
Au total...	23.846.356	29.665.175

La vente du poisson frais augmente d'une manière générale sur les marchés du royaume, mais la marchandise de provenance étrangère y participe pour la majeure partie.

Le Gouvernement aide avec zèle la propagande pour la vulgarisation de la consommation des poissons. Ainsi, les essais relatifs à l'introduction du poisson comme aliment dans l'armée ont donné de bons résultats. Cette innovation a été tentée d'abord dans le régiment d'infanterie tenant garnison à Ostende et ensuite dans les corps de troupe stationnés dans le voisinage de la mer, à Ypres et à Anvers; actuellement, ces essais ont été étendus aux garnisons de Bruxelles, de Gand et de Bruges et, en cas de bons résultats, ce qui est à prévoir, doivent être tentés dans toute l'armée.

Actuellement, on sert aux soldats, deux fois par semaine, le mercredi et le vendredi, des rations de 200 grammes; ils reçoivent,

comme assaisonnement, une sauce confectionnée soit avec le jus des poissons, soit avec du beurre, — dont le prix de revient est de 4 centimes environ par ration — et des pommes de terre. Les espèces employées sont les suivantes : le cabillaud, la lingue (Julienne), le colin, la morue fraîche, l'aiglefin et le barbier (*Labrus anthias*). Le marché avec les fournisseurs prévoit que la même sorte de poissons ne doit pas être livrée deux fois de suite et que chaque livraison ne doit comprendre qu'une seule variété. La morue salée ne doit être fournie qu'exceptionnellement, lorsqu'il manque du poisson frais.

D'après ce qu'on dit, les soldats doivent être très satisfaits de cette variation apportée dans leurs repas, et l'adoption de cette nourriture doit être due principalement à la préparation qui est faite dans des récipients spéciaux dans lesquels le poisson est découpé en portions et chaque ration cuite isolément. Par ces moyens, on arrive à présenter à table le poisson d'une manière très appétissante.

Nous devons remarquer qu'on peut exiger, de la part des fournisseurs, la preuve que la marchandise livrée provient des bateaux belges. Le service pénitentiaire et les établissements de correction de l'Etat se préoccupent de l'introduction du poisson comme nourriture pour les détenus. A certaines époques de l'année, le hareng est distribué trois fois par semaine au repas de midi; dans les établissements d'assistance, le hareng et la morue salée sont servis alternativement tous les vendredis.

### 3. — Exportation

L'exportation des produits de la mer est loin d'égaler les chiffres de l'importation de l'année 1909. Elle se répartit comme suit :

#### I. — HUITRES

	Kilogrammes	Valeur en francs
Allemagne .....	158.499	79.250
France.....	116.396	58.198
Suède.....	10.120	5.060
Autres pays .....	13.605	6.802
Au total...	298,620	149.310

## II. — AUTRES COQUILLAGES

	Kilogrammes	Valeur en francs
Allemagne .....	294.452	29.445
France.....	11.655.117	1.113.113
Autres pays .....	31.922	3.187
Au total...	11.981.481	1.145.745

## III. — HARENGS

	Kilogrammes	Valeur en francs
Allemagne .....	1.234.717	148.116
Canada .....	285.857	34.303
France.....	56.195	6.743
Luxembourg .....	48.047	5.766
Grande-Bretagne.....	75.206	9.024
Pays-Bas .....	2.394.746	207.370
Autres pays .....	134.480	16.138
Au total...	4.229.248	507.510

Ici nous devons remarquer que la majeure partie des harengs exportés de la Belgique sont de provenance étrangère. La production belge comprend 1.725.651 kilogrammes seulement, d'une valeur de 207.078 francs.

## IV. — POISSONS ET CRUSTACÉS

	Kilogrammes	Valeur en francs
Congo belge.....	70.000	87.500
Allemagne .....	2.463.128	3.078.911
France .....	3.608.336	4.510.420
Luxembourg .....	43.766	54.707
Grande-Bretagne.....	128.606	160.757
Italie .....	89.909	112.386
Pays-Bas .....	213.826	267.283
Suisse .....	336.720	420.901
Autres pays .....	45.629	57.035
Au total...	6.999.920	8.749.900

Sur ces nombres, 3.940.775 kilogrammes d'origine belge pour une valeur de 4.925.969 francs.

Le transport du poisson sur les chemins de fer belges, en ce qui

concerne le trafic dans l'intérieur du royaume, est proportionnellement trop coûteux. On paye, en grande vitesse, de 15 à 31 centimes pour chaque tonne kilométrique. Cette élévation des frais de transport est favorable aux Etats voisins ayant un tarif moindre, d'autant plus que l'importation se trouve favorisée par la franchise douanière. Citons pour exemple les frais de transport pour 1.000 kilogrammes de poisson, qui, expédié de Geestemunde à Liège, s'élèvent à 44 fr 03 pour un parcours de 471 kilomètres; la même quantité, expédiée d'Ostende à Liège (214 km.), paye la somme de 42 fr. 10. Lorsqu'il s'agit d'une expédition de 10.000 kilogrammes, la différence sera, pour le cas cité, de 329 fr. 80 contre 421 francs, étant donné que le tarif belge ne comporte pas une diminution proportionnelle à la quantité. Un autre exemple du désavantage résultant pour les pêcheurs belges de ce tarif, se trouve fourni par le tableau ci-dessous des tarifs de transport, pour les expéditions venant des grands ports à destination de Bruxelles.

D'Ymuiden à Bruxelles (218 km.).....	0' 49
De Geestemunde à Bruxelles (538 km.).....	0 066
D'Altona — (583 —).....	0 071
D'Ostende — (122 —).....	0 25

Les frais de transport pour l'exportation sont, grâce à la politique des tarifs d'autres Etats, plus favorables, ce qui, cependant, ne balance pas les désavantages résultant de l'importation en franchise, étant donné que l'exportation belge du poisson est très faible.

Le prix de transport d'une tonne, pour les expéditions de 10.000 kilogrammes, est :

D'Ostende à Cologne (328 km). ....	0' 049
— à Berlin (834 —).....	0 064
— à Bâle (686 —).....	0 058
— à Paris (584 —).....	0 20

Les voies ferrées d'intérêt local, nombreuses en Belgique, ne possèdent aucun tarif spécial pour le transport du poisson, et leur tarif est relativement élevé.

Ce tarif indique, pour le transport de 1.000 kilogrammes :

par kilomètre.....	1' 65
— 10 kilomètres.....	3 »
— 20 — .....	4 50
— 50 — .....	9 »
— 100 — .....	16 50

Il existe des wagons spéciaux pour le transport du poisson; cependant leur nombre n'est pas suffisant.

Tout compte fait, la pêche maritime belge présente un recul en comparaison avec le passé. En même temps, il faut compter avec la difficulté de la vente, vu le peu de goût du peuple belge pour le poisson.

Cependant, il est indéniable que, de la part des intéressés ainsi que de celle de l'Etat, beaucoup a été fait pour donner un essor à l'industrie de la pêche maritime. La propagande active en faveur de la consommation du poisson, les projets d'amélioration des ports de pêche, les soins donnés à l'apprentissage professionnels et à l'assistance sociale du pêcheur — entreprises auxquelles le roi s'intéresse vivement — prouvent les efforts tentés dans ce sens.

*(Section des traducteurs de la Direction centrale  
de la Navigation et des Pêches maritimes.)*

---