

La Pêche Maritime et la Minque d'Ostende

A la veille de la guerre, en 1913, le produit de la vente de poisson frais à la minque d'Ostende s'élevait à 6,659,656 fr., soit le double de celui réalisé vingt ans auparavant.

Après les hostilités, le relèvement de notre industrie de la pêche, particulièrement éprouvée par la guerre, fut très rapide, surtout après la crise de 1922, qui avait marqué un léger recul.

Les neuf dernières années nous montrent les statistiques suivantes qui marquent une sérieuse progression, mais où il y a lieu de tenir compte de la dévalorisation du franc :

1920.....	23,666,855	francs de poisson vendu.
1921.....	22,855,005	» » »
1922.....	21,219,600	» » »
1923.....	27,772,442	» » »
1924.....	34,871,116	» » »
1925.....	38,272,265	» » »
1926.....	46,862,685	» » »
1927.....	56,402,427	» » »
1928.....	58,518,655	» » »

A ce dernier chiffre il faut encore ajouter 4,095,233 fr. 72 pour la vente du hareng et 4,529,492 fr. 31 pour celle de l'esprot, soit en tout plus de 67 millions de francs.

Pour l'année 1928, les apports atteignent le poids de 16,099,700 kilos de poisson et à cela il y a encore lieu d'ajouter près de 4 millions de kilos d'esprot et environ 4 millions de kilos de harengs, soit en tout près de 24 millions de kilos de poisson de toutes variétés.

Les armements et pêcheurs ostendais ont donc produit les efforts nécessaires pour faire revivre notre pêche maritime et se sont imposé de grands sacrifices pour augmenter la flottille, tant celle à vapeur que celle à moteur.

Les bateaux à moteur se sont développés dans des proportions formidables. A l'armistice, Ostende n'en comptait pas, et actuellement nous en avons environ 200.

Le nombre de chalutiers à vapeur, qui était de 29 en 1913, s'est vu doublé rapidement. C'est un accroissement très important qui s'accroîtra encore d'année en année. C'est aussi le fait le plus important, car il est incontestable que l'avenir de notre pêche maritime se trouve dans le développement des unités à grand rayon d'action.

Nos chalutiers à vapeur sont presque tous de construction anglaise et se réduisent à deux types : le « strath » et le « castle ».

Le « castle type » est le plus grand et les machines sont plus puissantes. Il est évident que la consommation de combustible est plus considérable. Depuis la guerre, la préférence des armateurs semble aller vers les grands chalutiers dont la capacité des soutes permet d'effectuer des voyages d'une durée plus longue.

Tous nos chalutiers à vapeur ainsi qu'un grand nombre de nos bateaux à moteur sont munis d'installations de T. S. F. Les avantages sont énormes. Outre que la sécurité

du navire se trouve mieux garantie, l'emploi de la T. S. F. permet également aux armateurs de rester en contact constant avec leurs unités.

Nos chalutiers opèrent surtout dans les zones de pêche suivantes : mer du Nord, canal de Bristol, canal de Saint-Georges, Moray Firth, Rockall, Faroë Islande, Espagne et Portugal.

Ces nombreux champs d'action, dont le rendement est très variable, permettent de voir à la minque d'Ostende une très grande variation de poissons. Les arrivages se composent surtout de plies, carrelets, limandes, limandes-soles, soles d'Écosse, flottes, raies, soles, seiches, tacauds, sébastes, merlans, maquereaux, harengs, esprot, cabillauds, congres, merluches, colins, liens, lingues, églefins, vives, grondins, grondins rouges, dorées, bars, roussettes, lottes, barbues et turbots.

Depuis 1920, notre industrie de la pêche a traversé des périodes très difficiles, des crises d'adaptation aux conditions d'après guerre. A certains moments elle se trouvait virtuellement menacée. La ténacité des armateurs, pêcheurs et négociants a toutefois vaincu tous ces obstacles et l'on peut espérer qu'avec le nouveau port de pêche d'Ostende, notre industrie prendra un nouveau et plus grand développement.

Jusqu'ici, tous ces efforts ont été accomplis sans l'intervention du Trésor public et ce n'est que maintenant que l'État donne un fameux coup d'épaule en accordant des sommes considérables pour la création de notre nouveau port de pêche avec sa minque ultra-moderne.

Le développement de notre pêche maritime se trouve actuellement paralysé par le manque d'installations. Nous n'avons pas de port de pêche et la minque actuelle est trop rudimentaire et insuffisante.

Si l'on veut que notre industrie de la pêche arrive au niveau international, il faut avant tout un port de pêche moderne bien conçu et bien outillé.

Notre pêche maritime est toujours restée handicapée par rapport à ses concurrents à cause de l'insuffisance des installations. A l'étranger, l'organisation des principaux ports de pêche est conçue en vue de réduire le plus possible tous les frais qui viennent grever le prix de revient du poisson.

Dans deux ans, nous aurons probablement ces installations modernes et dans ces conditions il est préférable de parler du nouveau port de pêche et de la nouvelle minque, plutôt que de ce qui existe actuellement et dont il n'y a rien à dire.

Le nouveau port de pêche est situé à l'est d'Ostende et sera relié à l'agglomération par un pont transbordeur qui sera construit dans le prolongement de la rue Longue.

Il se composera de deux bassins : 1° un bassin à flot de 450 mètres de long sur 125 mètres de large auquel donnera accès une écluse de 100 mètres sur 16 mètres, permettant d'écluser simultanément quatre chalutiers à vapeur; 2° un bassin à marée de 300 mètres sur 60 mètres et accessible

GROS

POISSONS DE MER

DÉTAIL

HARENGS ET MAQUEREAUX FRAIS ET SALÉS
SPRATS, HUITRES, HOMARDS, CREVETTES

KESTELOOT, GESQUIÈRE & HUBERT

MINQUE COMMUNALE, 74, OSTENDE

*Expéditions journallement partout tous les produits de la mer,
choisis très frais, aux prix les plus raisonnables*

Adresse télégr. : HUBKES-OSTENDE

Téléphone : 1101

Chèques postaux : 184976

Registre du Commerce : Ostende n° 16

Les Frigorifères du Littoral

SOCIÉTÉ ANONYME

ROUTE DE BREEDENE, 42, OSTENDE

Salles frigorifiques. Capacité totale : 10,000 mètres cubes

*Salles de congélation pour viandes et poissons congelés,
volailles et beurre, agréées par les Lloyds*

Salles de réfrigération pour œufs, fruits, bières, etc.

Capacité de production journalière de glace : 100,000 kilogrammes

Fabrique d'eau distillée. Capacité journalière : 40.000 kilogrammes

TÉLÉPHONE : 707

quelle que soit la hauteur de la marée, sans devoir passer par une écluse.

On entrera dans ces deux bassins parallèles par un chenal d'accès de 60 mètres de large débouchant dans le chenal d'entrée du port d'Ostende à environ 700 mètres en amont de la naissance des estacades, sur la rive droite de l'avant-port.

Le bassin à flot, qui pourra être porté ultérieurement à la longueur de près d'un kilomètre, est pourvu d'un slipway. Le bassin à marée est muni d'un banc de carénage.

Le nouveau port de pêche sera entouré de terrains industriels très étendus où viendront prendre place toutes les industries connexes de la pêche maritime.

Ces terrains industriels sont indispensables. Il ne suffit pas de créer ou d'aménager un nouveau port de pêche pour faire vivre cette industrie très vaste et très spéciale. L'exploitation de la pêche maritime ne peut se développer que parallèlement aux autres industries connexes comme les ateliers de réparations, fabriques de glaces, frigorifères, manufactures de filets, fabrique d'approvisionnements, saurisséries, tonneleries, fabriques de conserves, dépôts de charbon et de mazout, fabriques de farine de poisson, etc., etc.

Les terrains industriels seront très étendus et les voies d'accès doivent y être très faciles. Dans cet ordre d'idées, on aura peut-être une sérieuse difficulté, car à l'amont du port de pêche, la liaison avec Ostende sera assurée par les deux ponts actuels situés l'un à la sortie du nouveau bassin de chasse et l'autre sur l'arrière-port, à Slykens. Ce dernier pont qui n'a que 8 mètres de largeur devra probablement être remplacé par un autre livrant passage non seulement à la route et au tramway, mais aussi à la voie de chemin de fer qui doit relier la gare au nouveau port de pêche.

Sur le terre-plein, entre le bassin à flot et le bassin à marée, sera construite la nouvelle minque qui répondra tout à fait aux nécessités industrielles et commerciales.

La minque a 336 mètres de longueur et 60 mètres de largeur totale. Elle comprend un hall de vente de 30 mètres de largeur longé par deux rangées de magasins ayant respectivement 18 mètres et 9 mètres de largeur et séparées par une chaussée couverte ayant elle-même 9 mètres de largeur.

Dans le hall qui est la criée est établie le long des magasins une voie carrossable de 8 mètres de largeur. Du côté du bassin à flot, la façade est munie d'un auvent présentant une saillie d'environ 2 m. 50 et laissant une hauteur libre de 2 m. 50 au-dessus du pavage du quai. C'est là que se feront le déchargement des bateaux et le triage du poisson.

Les magasins sont de deux types : les « grands » mesurant 18 mètres sur 7 mètres et les « petits » mesurant 9 mètres sur 7 mètres. La première rangée comprend tous les grands magasins et la seconde rangée tous les petits. Ces deux rangées sont séparées par un chemin couvert de 9 mètres de largeur. Tous ces magasins ont une construction indépendante et à l'étage se trouvent des bureaux très spacieux.

Un bâtiment destiné à l'administration sera construit pour pouvoir comprendre le logement du concierge, un poste de pompiers, un dispensaire de la Croix-Rouge, un



A la minque.

réfectoire pour les ouvriers, un vaste garage, des bureaux pour les services administratifs de la minque, des postes, des télégraphes, des téléphones et des banques.

Partout seront établies des installations sanitaires répondant aux meilleures conditions d'hygiène et munies de tout le confort moderne.

Pour l'expédition du poisson, des trains spéciaux partiront de la minque même où des voies seront établies entre la seconde rangée de magasins et le bassin à marée.

Le tout sera bien clôturé par une grille métallique s'étendant du bassin à flot au bassin à marée.

Ostende, décembre 1929.

G. VELTHOF,
Directeur de la minque.

Voulez-vous du Poisson congelé?

S. A. C. P. A.

SOCIÉTÉ ANONYME POUR LA CONSERVATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES
Route de Breedene, 42 **OSTENDE**

CONGÈLE LE POISSON PAR UN
PROCÉDÉ SPÉCIAL ET BREVETÉ

PIONNIER DE LA CONGÉLATION DU POISSON EN BELGIQUE

Registre du Commerce n° 72