

13.

Méthode d'Echantillonnage de Harengs en Belgique.*Par CH. GILIS*

LES concentrations de harengs de la Mer du Nord, dont l'exploitation constitue une pêcherie très importante pour les pêcheurs belges, font l'objet d'une étude approfondie à l'Institut d'Etudes Maritimes d'Ostende.

C'est depuis le Fladen jusque dans la Manche Orientale que les pêcheurs belges exploitent ces concentrations.

Leur étude est scindée en deux:—

1) celle du hareng dit "plein", pêché de Juillet à Octobre dans les régions septentrionale, centrale et méridionale de la Mer du Nord et

2) celle du hareng dit "guai" dans la mer côtière entre Ostende et Boulogne.

Les échantillons de harengs pleins sont récoltés par les patrons des harenguiers sur le lieu de pêche et généralement d'une des dernières pêches du voyage. A cet effet, on embarque un récipient en tôle galvanisée, pourvu d'un couvercle. Le récipient contient ± 100 harengs. L'échantillon est pris au hasard d'une pêche au moment même qu'elle est déversée sur le pont du navire et mis directement dans le récipient qui est conservé dans la cale à poissons jusqu'au débarque-

ment de la pêche. Un membre du personnel de l'Institut d'Etudes Maritimes d'Ostende prend livraison du récipient et prend note de tous les renseignements utiles sur la pêche: lieu, date, nombre d'heures de pêche effectives, quantité pêchée, force motrice, etc.

Normalement on prend un échantillon par semaine, soit 400 à 500 harengs par mois; comme la saison du hareng plein dure 3 à 4 mois, le nombre d'individus examinés atteint $\pm 1,400$.

Les échantillons de harengs guais sont récoltés par un membre du personnel de l'Institut dans la minque même au moment du débarquement de la pêche. C'est au hasard que le hareng est pris et mis dans un récipient analogue à celui décrit plus haut. Un voyage pour le hareng guai dépasse rarement les 24 heures; le poisson est conservé à frais sans glace.

Comme pour le hareng plein on étudie un échantillon par semaine. Comme la saison de la pêche de harengs guais dure 3 mois, le nombre de harengs guais examinés monte à $\pm 1,200$.

Les harengs sont examinés aux points de vues de: longueur, poids, sexe, maturité, graisse mésentérique, âge, vertèbres, écailles en carène (K_2) et contenu stomacal.

