

SÉNAT

1^{re} SESSION ORDINAIRE DE 1960-1961

Enregistré à la Présidence du Sénat le 20 février 1961.
Annexé, pour ordre, au procès-verbal de la 2^e séance du 16 décembre 1960.

RAPPORT D'INFORMATION

FAIT

au nom de la Commission des Affaires économiques et du Plan (1)
à la suite de la mission effectuée par une délégation de la
Commission en Allemagne fédérale, au Danemark et en
Norvège du 9 au 19 octobre 1960.

Par MM. Jean BERTAUD, Jean BARDOL,
Raymond BRUN, Victor GOLVAN, Gaston PAMS,
Abel SEMPÉ et Joseph YVON

Sénateurs.

(1) Cette commission est composée de : MM. Jean Bertaud, président ; Paul Mistral, Etienne Restat, Joseph Yvon, Henri Cornat, vice-présidents ; René Blondelle, Auguste Pinton, Joseph Beaujannot, Jean-Marie Bouloux, secrétaires ; Louis André, Octave Bajeux, Jean Bardol, Amar Beloucif, Jean Bène, Auguste-François Billiemaz, Georges Bonnet, Albert Boucher, Amédée Bouquerel, Marcel Brégégère, Raymond Brun, Gabriel Burgat, Michel Champeboux, Henri Claireaux, Emile Claparède, Maurice Coutrot, Etienne Dailly, Léon David, Jean Deguise, Alfred Dehé, Henri Desseigne, Hector Dubois, Baptiste Dufeu, Emile Durieux, René Enjalbert, Jean Errecart, Jacques Gadoin, Jean de Geoffre, Victor Golvan, Léon-Jean Grégory, Mohamed Gueroui, Roger du Halgouet, Yves Hamon, René Jager, Eugène Jamain, Michel Kauffmann, Jean Lacaze, Maurice Lalloy, Robert Laurens, Charles Laurent-Thouverey, Marcel Lebreton, Modeste Legouez, Marcel Legros, Robert Liot, Henri Longchambon, Jacques Murette, Pierre-René Mathey, Charles Naveau, Gaston Pams, Guy Pascaud, François Patenôtre, Pierre Patria, Gilbert Paulian, Marc Pauzet, Paul Pelleray, Raymond Pinchard, Jules Pinsard, Michel de Pontbriand, Henri Prêtre, Eugène Ritzenthaler, Eugène Romaine, Laurent Schiaffino, Abel Sempé, Edouard Soldani, Charles Suran, Gabriel Tellier, René Toribio, Camille Vallin, Emile Vanrullen, Jacques Verneuil, Pierre de Villoutreys.

SOMMAIRE

	Pages.
Composition de la délégation.....	3
Introduction	4
Compte rendu sommaire du voyage.....	5
La pêche et la commercialisation du poisson :	
Allemagne fédérale.....	11
Danemark	25
Norvège	35
France	45
Conclusions générales et enseignements.....	54

COMPOSITION DE LA DELEGATION

MM. Jean BERTAUD, Sénateur, Président de la Commission
des Affaires économiques et du Plan.

Jean BARDOL, Sénateur.

Raymond BRUN, Sénateur.

Victor GOLVAN, Sénateur.

Gaston PAMS, Sénateur.

Abel SEMPÉ, Sénateur.

Joseph YVON, Sénateur.

La mission était accompagnée par M. Pierre LE MAROIS, administrateur adjoint des services du Sénat.

INTRODUCTION

La pêche fait vivre, en France, 46.000 marins et un nombre équivalent de personnes employées dans des activités annexes. Il s'agit donc d'un domaine économique important. Or, ce secteur, est, aujourd'hui, menacé pour trois raisons essentielles :

— abaissement des barrières douanières dans le cadre du Marché Commun et de l'O. E. C. E. ;

— réduction des zones de pêche résultant de l'extension, par certains pays, de leurs eaux territoriales ;

— raréfaction ou déplacement vers le Nord de certaines espèces.

Une reconversion de nos moyens techniques et surtout de nos méthodes commerciales apparaissant nécessaire pour faire face à ces graves difficultés, votre commission a estimé utile que quelques-uns de ses membres, plus particulièrement spécialisés dans les problèmes maritimes, aillent étudier sur place les solutions adoptées dans le domaine de la pêche par plusieurs de nos voisins européens.

COMPTE RENDU SOMMAIRE DU VOYAGE

Dimanche 9 octobre 1960.

HAMBOURG

La délégation sénatoriale, qui avait quitté Paris-Orly à onze heures vingt, atterrissait à l'aéroport de Hambourg à treize heures cinquante.

Les parlementaires étaient salués à leur arrivée par M. le docteur Meseck, Directeur des Pêches au Ministère fédéral pour l'Agriculture, l'Alimentation et les Pêches, ainsi que par MM. Fernand Laurent, Consul général de France, et Gudin du Pavillon, Conseiller commercial.

La délégation se rendait ensuite à Hambourg, où elle était reçue, dans le courant de l'après-midi, au Consulat général de France. Un exposé de la situation politique et économique en Allemagne fédérale faisant état, en particulier, de l'attitude réservée de certains milieux industriels ou commerciaux de la région hambourgeoise vis-à-vis du Marché Commun, leur était fait par M. le Consul général et le Conseiller commercial.

Lundi 10 octobre 1960.

La matinée était consacrée à la visite du marché aux poissons, d'une usine de filetage et d'une conserverie.

Les parlementaires se rendaient, tout d'abord, à la halle aux poissons, où ils étaient accueillis par M. le docteur Rogge, Directeur de l'administration du port de pêche.

Après avoir assisté à la vente à la criée, qui s'effectue dans les mêmes conditions qu'en France, ils visitaient une petite installation de filetage de poisson appartenant à une coopérative de gros mareyeurs et se rendaient, enfin, à la conserverie Deutsche Lysell,

première entreprise de ce genre à Hambourg, employant 650 ouvriers, fabriquant plus de 80 sortes de conserves, et faisant un chiffre d'affaires annuel de 12 à 15 millions de D. M.

Les sénateurs étaient, à l'issue de la visite, invités à goûter un échantillonnage des différents produits de la conserverie.

Après le déjeuner offert, à l'Hôtel de Ville, par le Sénat de Hambourg, la délégation partait pour Bremerhaven, où elle arrivait en fin d'après-midi.

BREMERHAVEN

Les sénateurs, salués à leur arrivée par M. Schober, Consul de France, visitaient, tout d'abord, l'usine Wilhems, importante fabrique de poisson, entièrement automatique, employant seulement 39 ouvriers — 3 équipes de 13 — et traitant 400 tonnes de déchets par jour.

La délégation visitait, ensuite, un chalutier-usine de 720 tonneaux pêchant par l'arrière et doté à bord d'installations de filetage et de congélation.

La visite de Bremerhaven se terminait par un très intéressant exposé de M. Meinars, directeur de la Société du port de pêche, sur l'organisation administrative, technique et commerciale de la pêche en Allemagne Occidentale.

CUXHAVEN

La délégation, arrivée tard dans la soirée à Cuxhaven, assistait, après le dîner offert par M. Miericke, Président du district gouvernemental du Land de Basse-Saxe, au déchargement d'un chalutier venant des côtes d'Islande.

Mardi 11 octobre 1960.

Après avoir assisté à la vente à la criée dans une halle moderne de 700 mètres de long où sont traitées de 150 à 180.000 tonnes de poissons par an, les sénateurs visitaient les installations portuaires et frigorifiques sous la conduite de M. Schultz, Directeur du port de pêche.

Les parlementaires se rendaient ensuite à la Conserverie Seeadler où, après avoir parcouru les ateliers, ils étaient invités, comme la veille à Hambourg, à déguster les différents produits de cette usine qui, avec 30.000 tonnes de poissons traités, est la première fabrique de conserves d'Europe.

Après le déjeuner offert par M. Meseck, Directeur Fédéral des pêches, au nom du Ministre de l'Agriculture du Land de Basse Saxe, la délégation rentrait à Hambourg d'où elle décollait à 19 h. 50 pour Copenhague.

COPENHAGUE

Les sénateurs étaient salués à leur arrivée à Copenhague par M. Beaujard, Conseiller Commercial de France et son adjoint M. Brost.

Mercredi 12 octobre 1960.

Après une visite rapide du marché aux poissons de Copenhague, la délégation entendait une conférence de M. Norgaard, Sous-Directeur au Ministère des Pêcheries, sur l'organisation de la pêche au Danemark, ses moyens et les résultats obtenus.

Après avoir déjeuné à l'Ambassade de France où ils étaient les hôtes de M. et Mme Christian Fouchet, les sénateurs assistaient, à l'Institut Français, à la présentation d'un film publicitaire sur les pêcheries danoises.

Ils prenaient ensuite le train pour Esbjerg, port de pêche sur la côte Ouest du Jutland, où ils arrivaient à 23 heures.

Jeudi 13 octobre 1960.

ESBJERG

Après avoir assisté à la criée aux poissons, les sénateurs avaient un entretien avec M. Oluf Petersen, Ministre des Pêcheries, et M. Lodberg-Jensen, Président de l'Union des patrons pêcheurs du Danemark.

La délégation visitait ensuite une usine de filetage de poissons de la Société Europa, et la fabrique de farine et d'huile

de poisson Andels-Sildeolle, propriété d'une coopérative réunissant 230 patrons pêcheurs.

Après le déjeuner présidé par le Ministre des pêcheries, les sénateurs visitaient, aux environs d'Esbjerg, d'importantes installations d'élevage de truites nourries en rivière.

La délégation rentrait, ensuite, par le train à Copenhague.

Vendredi 14 octobre 1960.

Après avoir visité dans la matinée, à Charlottenburg, le laboratoire de recherches maritimes et l'exposition permanente du poisson et des pêches, la délégation était reçue à déjeuner, au Parlement Danois, par M. le Président de la Chambre des Députés.

Elle quittait Copenhague à 19 h. 30.

OSLO

Arrivée à Oslo à 21 h. 10, la délégation était saluée à l'aéroport par MM. Edwardsen, représentant M. le Ministre des Affaires étrangères de Norvège, Jean Binoche, Ambassadeur de France et Gignoux, Conseiller commercial.

Samedi 15 octobre 1960.

Les Sénateurs se rendaient au Ministère des Pêcheries où ils étaient accueillis par le Ministre, M. Nils Lyso.

Au cours d'une importante réunion à laquelle participaient plusieurs hauts fonctionnaires des Ministères des Affaires étrangères, des Pêcheries et du Commerce, des informations très complètes et détaillées étaient données aux parlementaires français concernant l'organisation de la pêche et la distribution des produits de la mer en Norvège, ainsi que sur le commerce international alimenté par cette activité.

Après avoir été reçus quelques instants par M. Arne Skaug, Ministre des Affaires Etrangères par intérim, les Sénateurs se rendaient au Parlement norvégien où ils étaient conviés à déjeuner par la Commission des pêcheries présidée par M. Johannès Olsen.

La délégation visitait dans la soirée le navire « Fram » avec lequel le célèbre explorateur Nansen tenta d'atteindre le pôle Nord en utilisant le déplacement de la banquise polaire, bâtiment qui fut ensuite commandé par une autre gloire norvégienne, Ronald Amundsen.

Les Sénateurs étaient ensuite les invités à dîner de M. Emil Petersen, président de « Frionor », importante société norvégienne spécialisée dans la commercialisation et la distribution des produits surgelés.

Dimanche 16 octobre 1960.

Les Sénateurs étaient reçus, dans la soirée, à l'Ambassade de France, par M. et Mme Jean Binoche. Ils quittaient ensuite Oslo pour Bergen où ils arrivaient à 21 h. 30.

Lundi 17 octobre 1960.

Les Sénateurs étaient accueillis à 9 h. 30 à la direction des pêcheries par M. Trygve Aas, directeur, et son adjoint M. Lund. Ils participaient ensuite à une réunion d'information au cours de laquelle étaient évoqués les problèmes de la pêche, du commerce du poisson, des salaires et de la législation sociale des marins en Norvège.

Les parlementaires visitaient ensuite, sous la direction de M. Rollefsen, l'Institut des pêches maritimes qui comprend, à côté d'un aquarium, un laboratoire de recherches où sont étudiés les mœurs des poissons, leurs migrations et leur mode de reproduction, où est même envisagée la création de nouvelles espèces.

La délégation était ensuite reçue à déjeuner par l'Association des Commerçants de Bergen présidée par M. Kjell Espelid.

Mardi 18 octobre 1960.

La matinée était consacrée à la visite des installations portuaires, d'une usine de farine de poisson et d'installations commerciales appartenant à un organisme interprofessionnel, contrôlé par l'Etat, chargé de la vente de la farine et de l'huile de poisson en Norvège et à l'étranger.

Les Sénateurs étaient ensuite reçus à déjeuner par la municipalité de Bergen.

Au cours de l'après-midi, MM. Brun et Pams, accompagnés du secrétaire administratif de la délégation, rencontraient à Oslo les dirigeants de la Société Frionor qui leur faisaient un exposé sur l'organisation de la chaîne du froid et la commercialisation des produits surgelés, en Norvège.

Les autres membres de la délégation rentraient à Oslo dans la soirée.

Mercredi 19 octobre 1960.

Les Sénateurs quittaient Oslo à 9 h. 05 et arrivaient à Paris-Le Bourget à 13 h. 25.

LA PECHE ET LA COMMERCIALISATION DU POISSON DANS LES TROIS PAYS VISITES

A. — ALLEMAGNE FEDERALE

1° Caractéristiques générales.

L'organisation de la pêche et des activités dérivées en Allemagne fédérale est conditionnée par un certain nombre de données géographiques et humaines qui tendent toutes à la concentration des moyens, aussi bien portuaires qu'industriels et commerciaux.

En effet, alors que la France possède une façade maritime très importante et relativement découpée, propice à l'établissement de nombreux ports, l'Allemagne fédérale ne dispose que de 264 kilomètres de côtes peu hospitalières sur la Mer du Nord et d'une bande côtière réduite (212 kilomètres) sur la Baltique, mer d'ailleurs peu poissonneuse.

En fait, les seuls sites portuaires possibles se limitent aux estuaires de la Weser et de l'Elbe et c'est effectivement là que l'on trouve les principaux ports de pêche allemands : Bremerhaven, Cuxhaven et Hambourg-Altona, encore les deux premiers totalisent-ils plus de 80 % des apports de poissons. Ce sont donc pratiquement deux ports qui doivent ravitailler en produits de la mer une population de plus de 50 millions d'habitants.

La même concentration se retrouve, évidemment, dans le domaine des industries dérivées de la pêche : filetage du poisson, conserveries, fabriques d'huile et de farine.

Si l'on tient compte, enfin, du goût de nos voisins allemands pour un certain gigantisme des entreprises et pour la rationalisation de la production, on imagine sans peine l'importance des moyens mis en œuvre, leur mécanisation et la rentabilité élevée qui en découle.

La situation des lieux de pêche exerce également une grande influence. A cet égard, l'Allemagne fédérale est mieux partagée que la France, mais moins bien, cependant, que le Danemark et la Norvège.

A titre d'exemple, la durée moyenne des voyages effectués par les chalutiers allemands est de 15 à 21 jours, suivant l'éloignement des bancs. Mais le temps effectivement consacré à la pêche varie dans des proportions beaucoup plus importantes : 10 jours pour la pêche en Mer du Nord, soit plus de 60 % de la durée du voyage ; une semaine seulement pour la pêche au Groenland, soit un tiers seulement du temps réservé au déplacement.

Le tableau suivant indique comment se répartissaient, en 1959, les prises totales de poissons, par origine :

Mer du Nord.....	340.649 tonnes.	50,3 %
Manche	13.059 —	1,9
Mer d'Irlande.....	9.651 —	1,4
Baltique	33.654 —	5,0
Islande	99.173 —	14,6
Côtes de Norvège.....	36.003 —	5,3
Mer de Norvège.....	45.424 —	6,7
Groenland	48.060 —	7,1
Féroé	8.512 —	1,3
Terre-Neuve	8.900 —	1,3
Labrador	34.008 —	5,0
Total.....	677.516 tonnes.	

On voit que la pêche côtière ou effectuée à proximité des côtes représente près de 60 % du total. Mais, en ce qui concerne la valeur de la marchandise, la proportion est moins élevée — à peu près 45 % — car plus de 60 % des poissons pêchés en Mer du Nord sont des harengs.

2° La Pêche.

a) Organisation administrative.

Conformément à la Constitution, la pêche maritime est soumise aux dispositions législatives concordantes adoptées par l'Assemblée législative fédérale, d'une part, et par les Assemblées législatives des Länder, d'autre part. La Fédération a la prééminence pour les lois. Les Länder ne peuvent légiférer pour leur circonscription que dans la mesure où la Fédération ne l'a pas déjà fait.

Le département ministériel fédéral chargé de toutes les questions relatives aux pêches maritimes est le Ministère fédéral du Ravitaillement, de l'Agriculture et des Forêts, à Bonn, qui élabore, conformément aux décisions des corps législatifs, les principes fondamentaux en matière de pêche. Le Ministère contrôle directement l'Office fédéral des recherches sur les pêches et ses instituts, le navire de recherches sur les pêches et les navires de surveillance des pêches, ainsi que l'Agence du commerce extérieur pour les produits alimentaires et agricoles. La compétence de cet organisme s'étend aux aspects techniques du commerce extérieur du poisson.

Un conseil consultatif du soutien du marché, composé d'experts, conseille le Ministère fédéral dans l'établissements des prix minima et des prix de soutien.

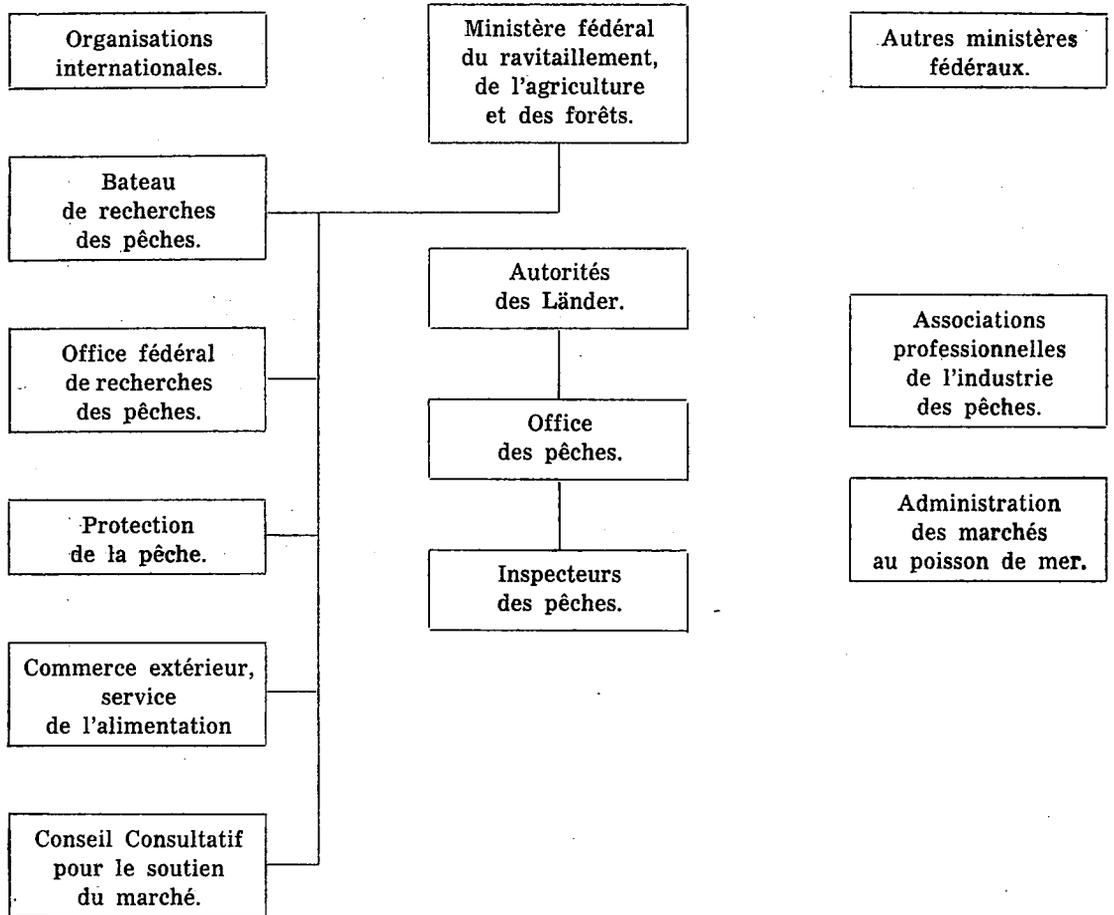
Le Ministère est également chargé de représenter la République fédérale aux réunions internationales et de se tenir en rapport avec les organismes internationaux, tels que la Division des Pêches de l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture, le Sous-Comité des pêches de l'Organisation européenne de coopération économique, le Conseil international pour l'exploration de la mer, les conventions internationales des pêches, etc.

Le Ministère se tient également en rapport avec les nombreuses organisations professionnelles de l'industrie allemande des pêches, pour lesquelles a été créée, à titre d'organisme représentatif, l'Association fédérale de l'industrie des pêches.

Parmi les Länder allemands, les Länder côtiers du Schleswig-Holstein, de la Basse-Saxe et de Brême ont, dans leur Ministère ou autorité du ravitaillement, un sous-département des pêches, alors que le Hansestadt Hambourg a un Office spécial des pêches, qui relève de l'autorité de l'économie et du commerce. Les Länder de Brême, de Basse-Saxe et du Schleswig-Holstein ont des offices de la pêche, qui sont des autorités locales spéciales avec des inspecteurs des pêches pour la pêche côtière et une police des pêches chargées du contrôle des eaux territoriales.

Le Ministère fédéral du Ravitaillement et les autorités des pêches des Länder travaillent en étroite collaboration à la coordination de la politique allemande des pêches. Des comités des Länder ou des municipalités, à but non lucratif, administrent les marchés au poisson de mer. Dans chaque Land, l'autorité est exercée par un conseil de directeurs. L'organigramme suivant montre l'organisation de l'administration allemande de la pêche.

Organisation de l'administration allemande des pêches.



b) *Moyens.*

1. — LES PORTS DE PECHE

Comme nous l'avons indiqué précédemment, les ports de pêche sont presque tous situés aux embouchures de la Weser et de l'Elbe. Ce sont, par ordre d'importance : Bremerhaven, Cuxhaven, Hambourg-Altona et Kiel.

BREMERHAVEN

Bremerhaven est à la fois le plus ancien et le premier port de pêche de l'Allemagne fédérale pour le nombre de bateaux inscrits :

109 chalutiers sur 210, et pour le tonnage de poissons débarqués : 272.000 tonnes en 1959.

La superficie totale concédée à la Société du port de pêche est de 410 hectares, dont 110 effectivement utilisés. Les quais de déchargement, d'un développement de 6 kilomètres, peuvent recevoir 2.500 tonnes de poissons par jour.

En dehors des halles de vente aux enchères d'une longueur totale supérieure à 1 kilomètre, Bremerhaven dispose d'importants entrepôts frigorifiques où règne une température de -20° à -30° , et de plusieurs fabriques de glaces en paillettes. D'importantes installations existent également pour l'expédition du poisson par fer et par route.

Au point de vue administratif, le port de pêche est concédé par l'Etat à une société d'économie mixte de droit privé. Les crédits accordés par l'Etat sous forme de subventions ou de prêts ont atteint depuis la fin de la guerre 130 millions de DM.

CUXHAVEN

De création plus récente, Cuxhaven, située à l'Ouest de l'embouchure de l'Elbe, connaît un développement très rapide. C'est aujourd'hui le deuxième port de pêche de l'Allemagne fédérale avec 180.000 tonnes de poissons débarqués et 52 chalutiers inscrits.

Les halles de vente du poisson ont une longueur totale de 700 mètres.

Les installations apparaissent plus modernes et mieux agencées que celles de Bremerhaven et d'importants travaux d'agrandissement sont prévus. Le tonnage de poissons débarqués à Cuxhaven s'accroît plus rapidement que dans les autres ports.

Au point de vue administratif, l'exploitation du port se fait dans les mêmes conditions qu'à Bremerhaven.

HAMBOURG-ALTONA

Le port de pêche de Hambourg est beaucoup moins important que les deux précédents et ne semble pas appeler à connaître un grand développement.

Le tonnage de poissons débarqués : 100.000 tonnes en 1959, dont 40.000 en provenance d'autres ports, est en grande partie

destiné à la population et aux entreprises de l'agglomération de Hambourg. Les chalutiers enregistrés s'élèvent à 35. Les deux halles de vente, longue chacune de 300 mètres, peuvent recevoir 10.000 quintaux de poissons par jour.

Les installations frigorifiques comprennent notamment, en dehors des entrepôts, une fabrique de glace pouvant produire 500 tonnes par jour au prix de 21,6 DM la tonne, soit 2.527 anciens francs.

KIEL

Situé sur la Baltique, le port de Kiel est spécialisé pour la pêche dans cette mer de faible salinité où l'on trouve des espèces maritimes mais aussi d'eau douce comme la truite et le brochet.

Le nombre des chalutiers enregistrés à Kiel s'élève à 14 et la part de ce port dans le total des poissons débarqués n'est que de 7 %.

La délégation n'a d'ailleurs pas visité ce port et nous donnons les informations ci-dessus à titre purement documentaire.

2. — LA FLOTTE DE PECHE ET LES PECHEURS

La flotte.

La capacité totale de la flotte de pêche de la République fédérale s'élevait, au 1^{er} janvier 1960, à près de 175.000 tonneaux, non compris les petites barques à voile. Cette flotte se divisait en gros chalutiers, lougres, cotres et petits bâtiments divers.

Les chalutiers. — Le nombre des gros chalutiers était, au 1^{er} janvier 1960, de 210, d'une jauge brute totale de 117.087 tonneaux. 198 de ces bâtiments étaient effectivement en service à cette date.

Ces chalutiers jouent un rôle prépondérant non seulement par leur déplacement — plus de 60 % du total — mais en raison du tonnage des prises de poissons qu'ils réalisent — plus de 65 %.

Les tableaux suivants donnent quelques précisions concernant l'âge et le déplacement de ces bâtiments.

Age :

Moins de 5 ans.....	57 navires.
5 à 10 ans.....	100 —
10 à 15 ans.....	26 —
15 à 20 ans.....	18 —
Plus de 20 ans.....	9 —

Déplacement (en tonneaux de jauge brute) :

300 à 400 tonneaux.....	34 navires.
400 à 500 tonneaux.....	22 —
500 à 600 tonneaux.....	85 —
600 à 700 tonneaux.....	54 —
700 à 850 tonneaux.....	15 —

Il convient de préciser, d'autre part, que sur les 57 chalutiers de moins de 5 ans, 55 ont un déplacement supérieur à 55 tonneaux.

Ceci montre que la tendance actuelle est à la construction de navires de plus en plus importants.

La délégation a, d'ailleurs, eu l'occasion de visiter à Bremerhaven un des derniers chalutiers-usines mis en service, bâtiments qui peuvent être considérés comme des prototypes car ils sont actuellement commandés à une douzaine d'exemplaires.

Ces navires de 720 tonneaux, de 66 mètres de long sur 9,50 mètres de large, montés par 34 hommes d'équipage, peuvent transporter 40 tonnes de filets congelés et 50 tonnes de poissons frais.

Les gros chalutiers de ce type sont équipés pour pêcher jusqu'à 600 mètres de profondeur. Ils disposent d'un radar de navigation et d'appareils de détection par les ultra-sons et possèdent à bord des installations de réfrigération et de filetage.

Le coût de la construction de tels navires, mus par des moteurs à turbines à gaz de 1.400 chevaux, est de l'ordre de 4 millions et demi de DM, soit 525 millions d'anciens francs. L'amortissement d'une somme aussi importante exige une rotation élevée du navire : 12 à 13 campagnes de 26 jours par an (26 jours à la mer et 48 heures au port).

Lougres et cotres. — Sous ces appellations empruntées à l'ancienne marine à voile, les Allemands rangent des bâtiments allant du chalutier moyen (lougre) à la grosse barque de pêche (cotre).

Lougres.

Les navires catalogués sous ce nom sont au nombre de 105. Ils ont un déplacement unitaire allant de 100 à 350 tonneaux. Comme pour les chalutiers, la capacité unitaire a tendance à s'accroître et sur les 29 lougres construits depuis 5 ans aucun ne déplace moins de 250 tonneaux.

Le déplacement total de la flotte de lougres est de 24.245 tonneaux. Les lougres pratiquent, en particulier, la pêche harenguière en Mer du Nord et sur les côtes de Norvège.

Cotres.

La flotte de ces petits bâtiments continue à décroître, du moins en nombre d'unités, tout en se modernisant. C'est ainsi qu'il y avait, en 1951, 1.596 navires de ce type contre 1.373 au 1^{er} janvier 1960.

Le déplacement total de ces cotres est de 32.000 tonneaux. Une tendance se manifeste vers la construction de cotres de haute mer pratiquant la petite pêche hauturière en Mer du Nord ou en Baltique. C'est ainsi qu'il existe 205 cotres d'un déplacement moyen de 65 tonneaux, longs de 20 à 25 mètres.

La totalité de ces bateaux sont motorisés.

Autres bâtiments.

Les statistiques allemandes font état de l'existence de 1.635 petites barques dont 534 à moteur. Aucun renseignement n'est donné concernant leur dimension ou leur tonnage.

Les pêcheurs.

Il est difficile de donner des chiffres précis concernant le nombre exact des pêcheurs car il existe, comme dans tous les pays, des personnes pour lesquelles la pêche ne constitue pas une occupation régulière, mais seulement complémentaire ou occasionnelle.

Nous nous contenterons donc d'indiquer l'effectif des équipages des bâtiments de pêche de différents types énumérés ci-dessus.

Cet effectif s'établit comme suit :

Grands chalutiers.....	4.533	hommes	d'équipage.
Lougres	1.928	—	—
Cotres	3.619	—	—
Petits bâtiments divers.....	1.383	—	—

Soit, au total 11.463 hommes d'équipage.

3. — PRODUCTION

Le poids total des poissons débarqués dans les ports de la République fédérale a atteint, en 1959, 677.516 tonnes contre 651.714 en 1958 et 710.000 en 1957.

La valeur de cet apport, qui était, en 1959, de 284.335 DM, s'est élevée, en 1959, à 276.354 DM.

La part des grands chalutiers est prépondérante puisque ces navires ramènent, à eux seuls, 430.671 tonnes, soit 64 % de l'ensemble.

En ce qui concerne les espèces de poisson, les résultats obtenus en 1958 et 1959 se présentent comme suit :

ESPECES	QUANTITE (En tonnes.)		VALEUR (En Deutsch-Marks.)	
	1958	1959	1958	1959
Harengs	240.249	260.139	99.861	87.984
Morue	84.375	74.917	39.432	37.879
Eglefins	13.685	10.375	6.977	5.955
Colins	52.931	48.833	27.488	25.223
Sébastes	115.536	141.379	58.379	69.392
Crabes et crustacés.....	28.471	25.798	8.545	7.471
Divers	115.929	116.076	43.653	42.451

On voit que parmi les principales catégories de poissons pêchés, le hareng tient toujours la première place : près de 39 % en poids et de 32 % en valeur. Cependant cette

prépondérance est beaucoup moins marquée qu'il y a dix ans. Le hareng a représenté en effet, à cette époque, près de la moitié des apports.

La morue qui tenait aussi une grande place, avant la dernière guerre, a vu également son tonnage diminuer de manière sensible.

En revanche, la proportion des sébastes (poissons à chair colorée) s'est accrue dans des proportions considérables, passant de 12 % en 1948 à 25 % en 1959. Cette espèce provient, pour la plus grande part, des pêcheries d'Islande, du Groënland, du Labrador et de Terre-Neuve. Pour la première fois en 1959, le tonnage de harengs ramené par les grands chalutiers a été inférieur à celui des sébastes et tout laisse prévoir que cette évolution ne fera que s'accroître en raison du dépeuplement des bancs de pêche de la Mer du Nord.

3° La commercialisation des produits de la mer.

1. — UTILISATION DES PRODUITS

Consommation humaine.

La consommation du poisson, revenue à son niveau d'avant guerre, est d'environ 12 kg par habitant. Elle est, naturellement, fort inégale suivant les régions, allant de 30 kg dans les régions côtières à 4 en Bavière.

Compte tenu des importations et des exportations portant, d'ailleurs, sur des produits de valeur inégale, la production allemande est encore insuffisante, surtout en poisson de qualité, pour couvrir les besoins des consommateurs.

En ce qui concerne la production allemande, le tonnage livré à la consommation, soit, environ, 530.000 tonnes, se décomposait comme suit :

Poissons vendus frais.....	54 %
Poissons et filets surgelés.....	3 %
Conserves	9 %
Salés, fumés ou autres préparations.....	34 %

Ces proportions sont naturellement très variables suivant les espèces. Ainsi, 5 % seulement des harengs sont vendus frais alors que le même pourcentage est supérieur à 60 % pour les autres espèces.

Le tonnage du poisson congelé s'est accru continuellement spécialement au cours des dix dernières années, passant de 2.500 tonnes, en 1951, à 15.000 tonnes en 1959. La plus grande partie est vendue sous forme de filets.

L'industrie de la conserve et des marinades est également en expansion rapide. On note, dans ce secteur, une tendance à la concentration, se traduisant par une réduction du nombre des usines (395 en 1951 ; 311 en 1957) et du personnel (17.100 en 1951 ; 15.300 en 1957).

Au cours des visites qu'elle a effectuées aux Etablissements « Lysell », à Hambourg, et « Seeadler », à Cuxhaven, la délégation a pu constater l'ampleur des moyens mis en œuvre pour mettre à la disposition des consommateurs des produits variés, bien présentés et de bonne qualité.

Précisons que l'usine « Lysell » traite annuellement 8.000 tonnes de poissons, emploie 650 ouvriers et produit 80 sortes de conserves. Son chiffre d'affaires annuel varie de 12 à 15 millions de D. M.

Quant aux Etablissements « Seeadler », ils sont, comme nous l'avons indiqué, la première conserverie d'Europe, avec 30.000 tonnes de poissons traités annuellement, 800 salariés et 35 millions de D. M. de chiffre d'affaires.

*

* *

Utilisation des poissons non comestibles et des déchets.

Une partie importante des poissons pêchés et des déchets provenant des usines de filetage — 150.000 tonnes en 1959 — est utilisée pour la fabrication de la farine et de l'huile de poisson.

La production de la farine, matière première des aliments du bétail, s'est développée depuis la guerre et a atteint, en 1959, 89.000 tonnes. Néanmoins, le marché intérieur est loin d'être saturé puisque 160.000 tonnes ont dû être importées, principalement du Pérou.

La production de l'huile utilisée notamment pour faire du savon et de la margarine, est également en plein essor : 24.300 tonnes en 1959.

Ces fabrications sont concentrées dans quelques usines ultra-modernes, entièrement automatiques, presque toutes situées en Basse-Saxe et à Hambourg.

La délégation a eu l'occasion de visiter, à Bremerhaven, un de ces établissements, l'usine Wilhems, qui traite 400 tonnes de déchets par jour et n'emploie, pour ce faire, que 39 ouvriers répartis en trois équipes de 13 personnes.

2. — DISTRIBUTION

Nous traiterons plus particulièrement, dans ce chapitre, du poisson frais et des produits congelés.

Le poisson débarqué dans les ports est vendu, soit à la criée, soit directement aux mareyeurs. Toutefois, le hareng salé, apporté par les lougres, est exclusivement vendu par les soins de la Compagnie allemande de commerce du hareng.

Il existe environ 300 grossistes côtiers qui assurent la vente aux détaillants des agglomérations côtières et l'expédition des produits vers l'intérieur. Ces entreprises de vente, qui emploient 4.000 personnes, sont presque toutes implantées à Bremerhaven, Cuxhaven, Hambourg et Kiel.

Dans ce domaine, comme ailleurs, la concentration des moyens s'accroît et le quart des grossistes assurent aujourd'hui 80 % des expéditions.

Le transport est effectué en parties égales par le rail et la route. L'un et l'autre disposent de voitures et de véhicules réfrigérés, le plus souvent au moyen de neige carbonique. Toutefois, le parc de véhicules routiers équipés de groupes réfrigérants autonomes tend à se développer.

La distribution du poisson dans l'intérieur est assurée par 115 grossistes employant près de 3.000 personnes. Ces commerçants ne limitent pas leur activité aux poissons, mais vendent également des produits alimentaires.

En ce qui concerne les détaillants, on trouve également, à côté des poissonneries spécialisées, des magasins d'alimentation générale ayant un rayon spécial de vente pour le poisson. Ces derniers établissements jouent un rôle de plus en plus important pour la vente des produits surgelés.

L'équipement des détaillants en frigorifiques et, plus spécialement, en meubles réfrigérants, permettant de conserver les produits à une température inférieure à -20° C constitue un élément déterminant pour le développement des ventes de poissons, en particulier dans les régions continentales. Le nombre de commerces de détail disposant de telles installations dépasse actuellement 25.000 et le plan d'équipement prévoit que ce chiffre sera porté à 50.000. Ainsi, un magasin d'alimentation sur trois pourra assurer la vente de marchandises conservées à basse température, qu'il s'agisse, d'ailleurs, de produits agricoles ou de poissons.

Il convient de signaler, enfin, que la forme libérale de l'économie allemande a favorisé la création de plusieurs grands trusts qui exercent leur activité soit horizontalement, soit verticalement.

Parmi les premiers, nous trouvons la Société Allemande du Commerce du Hareng, qui achète la totalité des harengs salés (à l'exception des poissons importés).

Dans les seconds, il faut citer la Nordsee qui contrôle le quart de la flotte des chalutiers, possède un certain nombre d'usines de transformation (dont l'usine Seeadler de Cuxhaven), se livre au commerce de gros et exploite même 300 magasins de détail.

Il existe, en outre, d'importants organismes d'achat tels que « Edeka », Rewe » et « G. E. G. ».

4° Conclusion.

La pêche a, en Allemagne fédérale, toutes les caractéristiques d'une activité industrielle, aussi bien en ce qui concerne la capture du poisson que son traitement et sa commercialisation. Il en découle une productivité élevée : 64 tonnes par pêcheur et par an (en 1958), en dépit de l'éloignement des lieux de pêche.

La part des produits non transformés, c'est-à-dire du poisson frais livré tel quel aux consommateurs, décroît chaque année au profit des filets, congelés ou non, des conserves et des demi-conserves.

On constate, d'autre part, une amélioration très nette de la qualité et, plus encore, de la présentation, la tendance à la fabri-

cation de plats cuisinés où le poisson est présenté accommodé et mélangé avec d'autres aliments. On n'hésite pas, non plus, à colorer certaines espèces pour leur donner un aspect plus appétissant.

Cette puissante industrie, bien qu'elle ne suffise pas encore à satisfaire la demande du marché allemand, s'oriente nettement vers l'exportation et la République fédérale entend, dans ce domaine, profiter au maximum du Marché Commun, tout en conservant sa clientèle britannique et nordique.

Nous avons signalé enfin l'importance croissante des produits surgelés dont la fabrication et la commercialisation sont appelées à se développer encore grâce au grand nombre de magasins de détail équipés de meubles frigorifiques.

B. — DANEMARK

1° Caractéristiques générales.

La partie européenne du Royaume de Danemark comprend la péninsule du Jutland et environ 500 îles plus ou moins grandes. En raison de ce morcellement du pays, le développement des côtes est particulièrement élevé : 7.474 kilomètres, par rapport à l'étendue du territoire : 44.400 kilomètres carrés, et à la population : 4.400.000 habitants.

On trouve donc là des conditions totalement différentes de celles qui caractérisent l'Allemagne fédérale. Il s'agit d'un pays essentiellement maritime, disposant de nombreux sites portuaires et où aucun point du territoire n'est situé à plus de 50 kilomètres de la mer.

A ces premiers éléments déjà très favorables à la pêche, s'en ajoute un autre, au moins aussi important, c'est la proximité des bancs très poissonneux de la Mer du Nord, qui permet aux pêcheurs danois de commencer à travailler à moins d'une journée de navigation des côtes de leur pays.

Ces données expliquent comment la pêche danoise a pu conserver, tout en se modernisant, son caractère artisanal.

2° La pêche.

a) ORGANISATION ADMINISTRATIVE ET PROFESSIONNELLE

1. — *Ministère des pêcheries.*

Le développement des activités de la pêche a amené le Gouvernement danois à créer, en 1947, un Ministère des Pêcheries.

L'Administration centrale du Ministère comprend deux sous-directions (« Kontorer ») :

a) La première sous-direction s'occupe de questions administratives d'ordre général, de la législation des pêches, etc. ;

b) La deuxième sous-direction est chargée des questions internationales (négociations commerciales, organisations internationales) et du contrôle de la qualité des produits de la pêche.

Le contrôle de qualité est le principal service extérieur du Département. Il comprend deux sections :

a) Le contrôle de l'industrie (« Industritilsyn ») qui contrôle les industries de transformation ;

b) Le contrôle des pêches (« Fiskerikontrol ») qui surveille l'observation et la législation sur les pêches et la qualité du poisson frais.

Cette dernière section comprend trois inspections groupant au total 39 postes de contrôle installés dans les ports de pêche et aux stations frontières.

La qualité du poisson est surveillée après son débarquement et pendant son acheminement vers les centres de consommation, les frontières, les dépôts frigorifiques ou les fabriques.

Les stations de contrôle emploient au total 112 personnes, dirigées par trois inspecteurs.

Le Ministère des Pêcheries comprend, en outre, un certain nombre d'autres services annexes, tels que les services de recherche maritime et le laboratoire hydrographique.

2. — *Organisations professionnelles.*

Il existe un assez grand nombre d'organisations professionnelles. Les plus importantes sont les suivantes :

— Association des Pêcheurs Danois (« Dansk Fiskeriforening »).

— Association des Pêcheurs de la Côte Ouest du Jutland (« Vestjydske Fiskeriforening »).

— Association des Négociants (« Danmarks Fiskehandels og Havfiskeriforening »). Cette association groupe les exportateurs de poissons.

— Groupement des Coopératives (« Dansk Andelsfisk »). Cette association groupe les coopératives locales de vente.

Il y a en outre des associations de producteurs et d'exportateurs de conserves, de filets de poissons, de farines de poisson.

Tous les secteurs de la pêche et du commerce des produits de la pêche sont représentés dans le « Conseil des Pêcheries » (« Fiskeriraadet »), organisme qui s'occupe de la défense des intérêts généraux de ses adhérents.

3. — Relations entre les services officiels et les professionnels.

Le Ministère des Pêcheries maintient un contact étroit avec les professionnels par l'intermédiaire de divers comités. Ces organismes, qui n'ont cependant pas de pouvoir de décision, sont formés par des fonctionnaires et des représentants des organisations professionnelles. Ils sont toujours présidés par des fonctionnaires.

Les comités plus importants sont les suivants :

- Comité des Exportations (« Fiskeriministeriets Eksportudvalg »).
- Comité de Qualité (« Fiskeriministeriets Kvalitetsudvalg »).
- Comité pour le renouvellement de la Flotte de Pêche (« Fiskerflaadens Fornyelsesnaeven »). Ce comité est en étroites relations avec la Banque Nationale des Pêcheries (« Kongeriget Danmarks Fiskeribank »), qui accorde des prêts pour la construction de bateaux de pêche. Les obligations émises par cette banque sont garanties par l'Etat.
- Commission pour les Recherches sur les Lieux de Pêche (« Kommissionen for Danmarks Fiskeri or Havundersogelser »).

b) MOYENS

1. — Les ports de pêche et leur équipement.

Les principaux ports de pêche sont situés sur la Mer du Nord. Ce sont, par ordre d'importance :

NOM ET EMPLACEMENT	TONNAGE de poissons débarqués.
Esbjerg (Mer du Nord).....	240.944 tonnes.
Skagen (Pointe Nord du Jutland).....	105.509 tonnes.
Hirtshals (Skagerrak).....	82.051 tonnes.
Tyborn (Mer du Nord).....	46.620 tonnes.
Frederikshavn (Kattegat).....	14.243 tonnes.
Strandby (Kattegat).....	12.000 tonnes.

La délégation a visité le port d'Esbjerg, situé sur la côte Ouest du Jutland, qui fait, à lui seul, près de la moitié des prises de poisson du Danemark.

Esbjerg est un port artificiel de création récente dont l'emplacement a été choisi en raison de la proximité des bancs de pêche de la Mer du Nord.

La longueur des quais est relativement importante en raison du nombre élevé (500 environ) de bateaux, petits et moyens, d'un déplacement exceptionnellement supérieur à 50 tonneaux.

On trouve, d'autre part, à Esbjerg une grande halle de vente et plusieurs entrepôts frigorifiques.

2. — Flotte et pêcheurs.

Flotte.

Le nombre des bateaux à moteur s'élevait, en 1959, à 8.103 contre 7.900 en 1957. Comme en Allemagne, bien que dans des proportions plus modestes, le tonnage des bâtiments a tendance à s'accroître.

L'évolution de la flotte à moteur ressort, d'ailleurs, du tableau suivant portant sur trois années :

TONNEAUX BRUTS	UNITES		
	1959	1958	1957
Plus de 50.....	61	23	12
De 50 à 15.....	1.606	1.509	1.439
De 15 à 5.....	2.147	2.150	2.182
Moins de 5.....	4.289	4.240	4.267

On comptait, en outre, en 1959, 24 bateaux de transport de poisson, contre 33 en 1957.

Jusqu'en 1957, tous les navires étaient en bois. Depuis lors, la construction de bâtiments en acier se développe rapidement et on compte, aujourd'hui, 40 chalutiers de ce type.

Indiquons enfin, pour mémoire, qu'il existait encore l'an dernier 212 bateaux de pêche à voile.

Pêcheurs.

Le nombre des pêcheurs professionnels, qui s'est accru légèrement depuis deux ans, atteint 13.167. Il existe, en outre, 4.580 personnes pour lesquelles la pêche constitue une activité secondaire.

La plupart de ces pêcheurs sont des artisans et le commandant du navire en est généralement propriétaire. Les hommes d'équipage ne sont pas rémunérés à la semaine, mais reçoivent leur quote-part de la valeur de la pêche. Il existe cependant, depuis quelques années, des entreprises d'armement exploitant de gros chalutiers en acier, mais celles-ci sont encore peu importantes.

Régime social.

Il n'y a pas, au Danemark, de système d'inscription analogue à l'inscription maritime française. L'exercice de la profession de pêcheur est libre. Toutefois, les conducteurs de bateaux doivent avoir passé un examen d'aptitude.

Les pêcheurs sont régis par la même législation sociale et les mêmes législation et réglementation du travail que les autres travailleurs danois. Des dispositions particulières ne sont prévues que pour tenir compte des conditions spéciales du travail en mer.

Il convient de noter à cet égard que la législation sociale du Danemark diffère sur beaucoup de points de la législation sociale de la France.

Le salarié danois doit s'inscrire lui-même dans une caisse d'assurance maladie. Il paie lui-même toutes les cotisations, dont le montant est d'ailleurs faible. Le déficit des institutions sociales est couvert d'une façon indirecte par l'Etat et les collectivités locales.

Les charges sociales de l'employeur n'atteignent que 10 à 12 % du montant des salariés ; elles comprennent le paiement des congés payés, des primes d'assurances pour risques de travail, des cotisations aux caisses de retraite pour les cadres (cas de la marine marchande).

Toute personne domiciliée au Danemark et ayant appartenu à une caisse de maladie peut obtenir, à l'âge de 67 ans, une pension de retraite versée par l'Etat, pension pour laquelle elle n'a jamais payé de cotisations. Cette pension peut être cumulée partiellement avec d'autres retraites.

c) PRODUCTION

La production danoise de poisson a atteint, en 1959, 667.760 tonnes contre 586.440 en 1958. Pour les mêmes années, le tonnage des poissons de mer était respectivement de 633.954 et 571.163 tonnes.

On voit que les prises de harengs ont, comme dans les autres pays, diminué sensiblement. Il en est de même du maquereau (22.000 tonnes en 1957) et, dans une moindre mesure, du cabillaud.

L'augmentation la plus remarquable concerne le carrelet, poisson de qualité, pour lequel la valeur des prises a dépassé, avec 50 millions de nouveaux francs, celle du hareng. Les captures de merlan marquent aussi un progrès important.

En ce qui concerne l'origine des prises, 77 % des poissons pêchés en 1959 proviennent de la Mer du Nord et 23 % des détroits danois, de la Baltique et des fjords.

3° La commercialisation des produits de la mer.

1. — TRAITEMENT DES PRODUITS

Près des deux tiers du produit de la pêche, constitués par des poissons « industriels » ou les déchets des usines de filetage sont utilisés par les fabriques d'huile et de farine de poisson dont la production s'est élevée, en 1959, à 20.000 tonnes, pour la première, et à 71.000 tonnes, pour la seconde.

Près de 95.000 des 250.000 tonnes de produits destinés à la consommation humaine sont transformées en conserves, demi-conserves, filets et produits séchés ou fumés. Les deux tiers sont utilisés pour la fabrication des filets et 13.700 tonnes sont traitées par les conserveries.

La proportion des filets, en particulier congelés, augmente rapidement.

Cependant, la vente du poisson frais reste prépondérante et fait l'objet des soins les plus attentifs. Un certain nombre d'espèces de haute qualité sont même acheminées vivantes vers les grands marchés de détail comme celui de Copenhague.

2. — DISTRIBUTION.

Commerce intérieur :

Environ 60 % des prises sont vendues au cours d'enchères publiques dirigées par un commissaire (Auktionsmester), nommé par l'État ; 20 à 25 % sont commercialisées par des coopératives. Enfin, 15 à 25 % sont vendues directement à des fabriques de farine et d'huile de poisson.

La détermination des prix est entièrement libre ; ni l'État, ni les organisations de pêcheurs ne fixent de prix minima.

Une politique de soutien des prix ou de régulation des cours serait, d'ailleurs, très difficile à réaliser en raison du volume de la pêche et de la consommation relativement faible de la population danoise, consommation qui n'est que de l'ordre de 10 % des produits capturés.

Les grossistes sont installés principalement dans les ports de pêche ; il en existe, cependant, quelques-uns dans les centres de consommation. Les détaillants traitent dans la mesure du possible directement avec les grossistes des ports de pêche.

L'acheminement des produits est grandement facilité par la proximité de la mer. Cependant, les transports terrestres et en particulier, les camions jouent un rôle important.

C'est ainsi que la ville de Copenhague est reliée à Skagen et à Elsbjerg par des services de camions spéciaux et une ligne privée de ferry-boats allant de Grenaa, dans le Jutland, à Hundested, dans l'île de Seeland.

La consommation annuelle de poisson par tête d'habitant est d'environ 12 kilogrammes.

Commerce extérieur :

Une grande partie des produits de la pêche danoise est exportée et cette activité joue un rôle important dans le commerce du pays. En effet, la valeur des produits vendus à l'étranger s'est élevée, en 1959, à 314 millions de nouveaux francs, contre 275 millions l'année précédente.

La répartition de ces exportations, par nature de produit, ressort du tableau suivant :

ESPECES	EXPORTATION (En tonnes.)	
	1959	1958
Poissons	98.116	91.267
Filet	22.232	19.022
Crustacés	653	581
Mollusques	11.160	4.432
Truites	6.000	5.300
Morue et Klipfish.....	10.895	10.798
Autres poissons salés.....	1.720	1.323
Poissons fumés.....	445	499
Conserves	7.883	6.357
Farine de poisson.....	58.770	53.546
Huile de poisson, etc.....	15.017	11.680
Autres produits de pêche.....	38.161	15.383
Total	271.052	220.188

Parmi les soixante-dix pays touchés par l'exportation danoise, les principaux sont l'Angleterre et l'Allemagne, acheteurs traditionnels du poisson danois. Viennent ensuite par ordre d'importance, en 1959, les Etats-Unis, la Suède, l'Italie et les Pays-Bas, suivis de la Suisse, la Belgique et la France.

4° Conclusion.

La pêche danoise s'est considérablement développée depuis la fin de la dernière guerre et le Danemark est aujourd'hui dans ce domaine au cinquième rang en Europe après la Norvège, le Royaume-Uni, l'Espagne et la République fédérale d'Allemagne.

Pour juger des progrès réalisés, qu'il suffise de rappeler que la production qui était, en 1938, de 97.000 tonnes, est maintenant près de sept fois supérieure, alors que pour la France, l'Allemagne et le Royaume-Uni, les chiffres sont restés sensiblement les mêmes.

La productivité par pêcheur à temps complet est, avec 40 tonnes, très supérieure à celle de la France, mais nettement inférieure à celle de l'Allemagne fédérale (64), des Pays-Bas (52), et de l'Islande (99). Elle est, toutefois, l'une des plus élevées d'Europe si on la rapporte au tonnage des bâtiments.

La pêche danoise a réussi ce spectaculaire bond en avant tout en conservant une forme artisanale qui n'exclut pas l'utilisation des méthodes les plus modernes : radar de navigation, appareil de repérage électromagnétique et mise en place d'un réseau « Decca » permettant de situer très exactement les bâtiments.

Un effort parallèle de modernisation a été fait dans l'industrie de transformation bien que le filetage s'effectue encore le plus souvent à la main.

Enfin, la pêche danoise se caractérise par l'excellente qualité de ses produits, qualité garantie par un service de contrôle particulièrement strict.

Il convient de signaler enfin l'importance des élevages de truites nourries essentiellement des déchets de poissons. Cette activité spéciale alimente un important courant d'exportation, en particulier, vers notre pays.

C. — NORVEGE

1° Caractéristiques générales.

Si l'on excepte la partie Sud-Est, la Norvège est constituée par une chaîne de montagnes dont la forêt est la seule richesse. En revanche, le littoral, découpé en golfes profonds, est propice à l'établissement de ports naturels bien abrités des vents violents qui soufflent presque toute l'année dans cette partie du monde.

Le développement total des côtes est supérieur à 20.000 kilomètres. Si l'on rapproche ce chiffre de celui de la population, inférieur à 3.500.000 habitants, vivant presque exclusivement au bord de la mer, on conçoit que la Norvège soit essentiellement un pays de marins.

Mais un deuxième élément a orienté plus spécialement les Norvégiens vers la pêche, c'est la richesse en poissons des eaux de la Mer du Nord baignant les côtes du pays. Ainsi qu'on peut le constater ailleurs dans le monde et, singulièrement, le long du littoral péruvien ou au large du Japon, le poisson est particulièrement abondant dans les zones de contact entre eaux froides et chaudes. Cette règle se vérifie en Norvège où morues et harengs se trouvent en grande quantité aux points de rencontre des eaux froides des fjords ou des courants arctiques avec le Gulf Stream.

Ces données expliquent que la Norvège tienne la première place en Europe pour le tonnage du poisson pêché, avec 1.370.000 tonnes.

2° La pêche.

a) ORGANISATION ADMINISTRATIVE ET PROFESSIONNELLE

1. — *Organisation administrative.*

Le Ministère des Pêcheries, créé en mai 1946, comprend, d'une part, un organisme administratif, dont les bureaux et services sont rassemblés à Oslo et, d'autre part, un organe technique, jouissant d'une certaine autonomie, dont le siège est à Bergen : la Direction des Pêcheries.

— les attributions de l'administration des pêches sont réparties entre deux sections comprenant la *section de la pêche et de la chasse*, traitant, en particulier, des problèmes de personnel des questions financières et des accords internationaux et la *section de la production et de la vente du poisson et des sous-produits*, qui s'occupe, spécialement, du commerce, de la réglementation des prix et de la propagande.

— la Direction des Pêcheries supervise, comme nous l'avons indiqué, le domaine technique : enseignement professionnel, recherche, construction navale, contrôle des installations et des produits, etc.

2. — *Organisation professionnelle.*

Les organisations de vente des pêcheries, qui sont des groupements coopératifs assurent la quasi-totalité de la vente du poisson à l'intérieur du pays. Ce monopole, garanti par la loi, oblige, en pratique, les acheteurs à passer par l'intermédiaire de ces coopératives, même s'il s'agit de produits à transformer.

Il existe des groupements de vente pour chacune des principales espèces et dans chaque province maritime.

Les dépenses de ces organismes sont couvertes par des taxes frappant à la fois les pêcheurs et les acheteurs.

Les coopératives de pêcheurs contrôlent également une partie de l'industrie de transformation.

Il n'y a pas de compagnies importantes d'armement, comme en France ou en Allemagne, en raison du fait que seules les personnes pratiquant effectivement la pêche avaient, jusqu'à maintenant, le droit de posséder un bateau.

Le seul secteur où l'on trouve quelques organisations professionnelles à forme capitaliste et disposant de moyens financiers importants est celui des produits congelés et de l'exportation.

b) MOYENS

1. — *Les ports de pêche et leur équipement.*

Les ports de pêche sont extrêmement nombreux le long de la côte norvégienne et aucun n'a une importance prédominante, ni pour le tonnage de poissons débarqués, ni pour le nombre des bateaux inscrits.

Citons, cependant, du Sud au Nord : Drammen, Kristiansund, Stavanger, Bergen, Alesund, Trondheim, Namsos Narvik, Harstad (dans les îles Lofoten), Tromsø, Hammerfest et Vadsø.

Les trois derniers ports, situés dans la province de Finnmark, ont vu leur activité s'accroître sensiblement en raison du déplacement relatif des bancs de poissons vers le Nord.

C'est dans les ports situés entre le Sognefjord, au Nord de Bergen, et Alesund que sont débarqués plus des deux tiers des harengs, dont la pêche représente, à elle seule, près de la moitié des apports totaux de poissons.

La deuxième région, en importance, est celle du Finnmark, à l'extrémité Nord du pays, spécialisée dans la pêche de la morue, de l'églefin et du colin.

Après le Finnmark viennent les îles Lofoten et les districts de Narvik et de Tromsø où les apports sont constitués principalement par le hareng, la morue et le colin.

90 % des poissons pêchés par les Norvégiens proviennent de ces trois régions situées toutes entre le 61° et le 71° parallèle.

La délégation a visité assez longuement le port de Bergen.

Disposant d'une vaste rade remarquablement abritée, Bergen possède d'importants entrepôts frigorifiques. Relié à Oslo par voie ferrée, le port contribue pour une part importante au ravitaillement de la capitale.

C'est, d'autre part, un centre important d'exportation de poisson frais vers le Royaume Uni, l'Allemagne fédérale et la France.

2. — Flotte et pêcheurs.

Flotte.

La flotte de pêche norvégienne comprenait, au 1^{er} novembre 1959, 41.427 unités, dont 12.718 bateaux pontés et 28.118 non pontés. Le nombre des bâtiments en acier qui s'accroît rapidement était à la même époque de 448.

Compte tenu de la proximité des lieux de pêche, un grand nombre de bateaux sont d'un tonnage relativement faible.

Les 39.527 embarcations, pontées ou non, équipées d'un moteur, se répartissaient comme suit à la fin de 1958, suivant leur longueur :

Moins de 30 pieds.....	29.121
De 30 à 59 pieds.....	8.870
De 60 à 89 pieds.....	1.036
90 pieds et plus.....	500

Le tonnage total s'élevait à la même époque à 382.576 tonnes, dont 305.652 pour les seuls bateaux pontés.

Cette flotte est relativement vétuste spécialement en ce qui concerne les bâtiments en acier et en bois dont l'âge moyen est de 27 à 29 ans.

Les bateaux non pontés sont nettement plus jeunes : 16 ans environ.

Un renouvellement s'impose donc et un fonds spécial a été créé pour aider les pêcheurs, car la plupart d'entre eux ne disposent pas de ressources suffisantes pour acheter des bateaux importants.

Pêcheurs.

Il y avait, en 1958, environ 76.000 pêcheurs dont 26.000 à temps complet et 28.000 pratiquant la pêche comme activité principale.

Le recrutement des pêcheurs, qui représentent 5 % de la population active du pays, devient de plus en plus difficile en raison de la rémunération insuffisante de cette profession.

Cette rémunération est d'ailleurs très variable suivant les types de bâtiments. Elle est très supérieure à celle du secteur industriel pour le personnel des gros chalutiers : 16.000 couronnes par an, et au contraire très inférieure pour l'équipage des petits bateaux.

La tendance des autorités et des armateurs est, en conséquence, d'encourager la mise en chantier de navires de pêche de 300 à 700 tonneaux et, en particulier de chalutiers pêchant par l'arrière.

Pour tous ces motifs et en raison du dépeuplement relatif des mers côtières, une importante reconversion de la flotte norvégienne est à attendre dans les prochaines années. Elle portera, en particulier, sur la mise en chantier de chalutiers, encore peu nombreux, et, en général, de bâtiments de fort tonnage et de navires usines.

3. — *Production.*

La production totale de l'industrie des pêches (y compris les algues, les rogues et les foies, etc.), a été, en 1959, de 1 million 370.000 tonnes, soit une augmentation de 10 % sur l'année précédente.

La valeur de cette production au débarquement atteignait 665 millions de couronnes, soit 465 millions de nouveaux francs, somme supérieure de 82 millions de couronnes à la valeur de la pêche en 1958. Malgré cette progression, la production, en 1959, est très inférieure à celle de 1956. Elle avait, en effet, à cette époque, atteint 1.986.000 tonnes (valeur 711 millions de couronnes), le hareng et le sprat y étant compris pour 1.380.131 tonnes, chiffre égal à la totalité de la production de 1959.

Toutefois, les apports de hareng et de morue l'emportent encore nettement en quantité, respectivement 52 % et 27 % du total et, dans une moindre mesure, en valeur, 32 % et 34 %.

Le tableau suivant indique le tonnage des espèces pêchées et leur valeur moyenne.

ESPECES	QUANTITES en tonnes.	PRIX MOYEN au kilo (en anciens francs).
Capelan	78.967	7,80
Flétan	5.313	223
Plie, etc.....	1.100	109
Flétan du Groenland.....	3.900	103
Eglefin	38.897	46
Morue	260.157	57
Colin noir.....	90.497	31,5
Foie de morue grainée.....	8.150	33
Foie de morue du Finmark.....	4.225	20,5
Rogue de morue.....	4.808	57
Hareng d'hiver	416.360	19,5
— gras	45.384	19
— petit	165.967	12
— de fjord	1.353	
— de chalut	16.457	24
— d'Islande	55.280	42
Maquereau	17.448	45
Jeune maquereau.....	391	59
Thon	2.488	115
Lançon	7.867	17
Redfisch	4.503	39,5
Crevette profonde.....	9.731	229
Homard	650	770
Foies (autres).....	14.477	30
Algues sèches.....	16.000	10,5
Total	1.369.665	

On voit que la valeur moyenne des produits, et spécialement de ceux qui sont pêchés en grande quantité, est faible.

3° La commercialisation des produits de la mer.

1. — *Traitement des produits.*

En raison de la forte concentration des prises pendant le premier trimestre de l'année et de l'éloignement des marchés étrangers, une faible partie du poisson pêché est destinée à être consommée à l'état frais.

L'utilisation des produits débarqués se présentait comme suit, en 1957, pour le hareng et les autres espèces :

	HARENG	AUTRES ESPECES
Consommés à l'état frais.....	6 %	21 %
Congelés	5 %	6 %
Salés et séchés.....	11 %	53 %
Transformés en farine et huile.....	73 %	19 %
Autres usages.....	5 %	1 %

L'industrie de transformation du poisson a pris un essor considérable depuis la guerre, spécialement en ce qui concerne la fabrication de la farine et de l'huile et la production de produits congelés.

Cependant, étant donnée la part importante du hareng dans la fabrication de la farine et de l'huile de poisson, la production de ces matières a déchu considérablement depuis trois ans, tombant de 196.500 tonnes à 127.700 pour la farine et de 79.000 tonnes à 36.000 pour l'huile.

La production d'huile de baleine et de cachalot est également en diminution : 154.000 tonnes contre 180.000 tonnes en 1957.

2. — *Distribution.*

— *Commerce intérieur :*

La quasi-totalité du poisson pêché en Norvège est vendue par l'intermédiaire des Organisations de vente des pêcheurs. Toutes les personnes désireuses d'acheter du poisson, soit pour le transformer, soit pour l'utiliser à d'autres fins commerciales, doivent être en possession d'une licence délivrée par l'Organisation de vente compétente. Les acheteurs sont tenus de fournir des garanties financières et d'accepter les conditions de vente fixées par l'Organisation ou convenues entre celle-ci et l'administration nationale compétente. Les méthodes de gestion des Organisations de vente sont assez variables ; toutefois, leur principal but est de stabiliser les prix et d'assurer aux pêcheurs des gains aussi élevés que les conditions du marché le permettent.

En Norvège, la plupart des *poissonneries de détail* sont situées dans les villes et les zones de population dense qui, ainsi que les régions côtières, sont considérées comme étant suffisamment approvisionnées, en toute saison, en poissons de diverses espèces. En revanche, dans les régions rurales de l'intérieur, on se plaint du nombre insuffisant des points de vente au détail ainsi que de l'irrégularité de l'approvisionnement ; de grands progrès ont été faits depuis quelques années. Le problème a été en partie résolu par la création de poissonneries ambulantes et par l'augmentation du nombre des armoires frigorifiques chez les détaillants, qui est passé de 350, en 1947, à 6.500, en 1958.

Rappelons que la consommation intérieure de poisson est l'une des plus élevées du monde : 40 kilogrammes par personne et par an.

— *Commerce extérieur* :

70 à 75 % des produits de la pêche sont exportés, c'est dire l'importance des débouchés extérieurs pour ce secteur de l'économie, qui procure au Trésor norvégien 20 % de ses ressources en devises étrangères.

Les exportateurs de poisson appartiennent pour la plupart à des associations nationales dont les membres ont seuls le droit d'exporter des produits tels que la morue séchée, le klipfisk et le hareng salé. En outre, les exportations sont centralisées dans des Organisations de vente ou Commissions d'exportations spéciales. Ces règles ne s'appliquent au commerce du poisson frais et des produits de conserve qu'en ce qui concerne le contrôle de la qualité et les réglementations sanitaires et techniques.

La valeur totale des exportations de produits de la pêche (y compris ceux provenant de la baleine et des autres cétacés) s'est élevée, en 1959, à 1.238 millions de couronnes norvégiennes, soit 71 millions de plus qu'en 1958, mais 88 millions de moins qu'en 1957.

Le tonnage de *poisson frais* vendu à l'étranger (non compris les harengs : 30.000 tonnes) a atteint 27.706 tonnes contre 26.986 l'année précédente.

Le poids de filets congelés a marqué une augmentation beaucoup plus sensible, passant de 18.039 tonnes à 21.627.

Indiquons encore que les ventes de conserves se sont légèrement accrues : 30.600 tonnes contre 27.800.

Le montant des exportations permet de juger de l'importance de l'industrie de transformation norvégienne. En effet, la valeur des ventes à l'étranger est sensiblement double de celle des produits pêchés.

— *Commercialisation des produits surgelés par la Société « Frionor » :*

La délégation a étudié tout particulièrement le fonctionnement de la Société Frionor qui assure la commercialisation de 85 % des poissons et filets norvégiens « surgelés ».

Créée en 1946, « Frionor » est une société au capital de 1.200.000 KrN (84 millions d'anciens francs), souscrit pour moitié par 65 usines de fabrication de produits surgelés et, pour le reste, par des compagnies d'assurances.

La société achète aux fabricants situés en grande partie dans la région septentrionale, en spécifiant les prix et les quantités nécessaires, compte tenu des prévisions de vente effectuées par ses services.

Un service de « Frionor » s'occupe spécialement du contrôle de la qualité de la production qui est vendue sous l'étiquette de la société sans référence aux producteurs.

35 usines font du filet, les 30 autres se contentant de livrer du poisson entier congelé.

Pour assurer la distribution de ses produits, « Frionor » a créé de toutes pièces son réseau commercial. Dans certaines grandes villes comme Oslo ou Bergen, « Frionor » possède des filiales ; ailleurs ce sont des grossistes privés qui sont dépositaires de la marque.

Le pays est divisé en 27 secteurs équipés de dépôts.

La livraison est effectuée avec des wagons isothermes refroidis par carboglace (neige carbonique), plaques eutectiques ou groupes thermiques autonomes.

Les livreurs de produits « Frionor » ou les grossistes accrédités approvisionnent les magasins équipés de meubles frigorifiques qui sont au nombre d'environ 7.000.

La marchandise est au dépôt en consignment et n'est facturée tous les mois qu'après sa vente suivant l'état fourni par les agents.

La société a développé un important réseau de vente à l'étranger, notamment aux Etats-Unis et en Grande-Bretagne.

Il existe, en Norvège, une société concurrente, succursale de la puissante firme suédoise Findus. Cette société contrôle également la production de plusieurs usines de traitement de poissons mais elle est plutôt spécialisée dans la commercialisation des produits alimentaires.

4° Conclusion.

La pêche norvégienne connaît actuellement une crise sérieuse du fait de la raréfaction du hareng et de la morue qui alimentaient la plus grande partie de sa production.

Cette situation est d'autant plus grave que la Norvège a consacré, durant ces dernières années, des crédits très importants à l'équipement de son industrie de transformation des produits de la pêche et qu'elle doit faire face maintenant à une nécessaire reconversion de sa flotte.

Il faut, en effet, que les pêcheurs norvégiens disposent de bâtiments leur permettant de suivre les bancs de poissons dans leur migration vers la mer de Barentz et le Groënland, au lieu d'être obligés d'attendre, comme aujourd'hui, leur arrivée à proximité des côtes.

Mais cette reconversion est coûteuse et le Gouvernement, qui a déjà dépensé des sommes importantes pour garantir un salaire minimum aux pêcheurs, hésite à s'engager plus avant.

Il semble, cependant, que des possibilités très grandes s'offrent aux Norvégiens en ce qui concerne la vente du poisson et du filet surgelés. Des études de marché faites par « Frionor » et « Findus », il ressort que les ventes de ces produits pourraient être décuplées sur les marchés britannique et américain.

Le Ministère des Pêcheries estime donc que seule cette industrie nouvelle est en mesure de trouver les capitaux nécessaires à la construction de ces grands chalutiers modernes dont la Norvège est aujourd'hui dépourvue.

D. — FRANCE

1° **Caractéristiques générales.**

La France dispose de trois façades maritimes principales : sur la Manche, l'Atlantique et la mer Méditerranée. Les côtes, dont la longueur totale est de l'ordre de 3.200 kilomètres, sont généralement propices à l'établissement de nombreux ports.

Une partie importante du territoire est située à 500 kilomètres et plus du littoral, mais cet éloignement est corrigé en partie par la rapidité et la forte densité des moyens de communication.

Contrairement aux pays que nous avons visités, notre pays dispose donc d'un domaine maritime diversifié, peuplé d'espèces de poissons très différentes et où les méthodes de pêche présentent des aspects multiples.

A ces avantages plus apparents que réels, s'opposent plusieurs inconvénients tenant à la dispersion des moyens à l'éloignement relatif des lieux de pêche et à la part prépondérante du régime carné dans l'alimentation de la population.

2° **La pêche.**

a) ORGANISATION ADMINISTRATIVE ET PROFESSIONNELLE

Organisation administrative.

La Direction des pêches maritimes est rattachée au Secrétariat Général à la Marine Marchande, lui-même placé sous la dépendance du Ministère des Travaux Publics et des Transports.

Elle comprend un secrétariat et des bureaux aux attributions suivantes :

Secrétariat :

Chargé notamment de la documentation générale, des relations avec l'agriculture et des statistiques ;

Bureaux :

- des affaires administratives ;
- de la commercialisation ;
- des affaires économiques ;
- des accords commerciaux.

L'administration des pêches maritimes comprend, en outre, un certain nombre d'instituts de recherche et d'études et des établissements d'enseignement.

Citons notamment :

- l'Institut scientifique et technique des pêches maritimes ;
- l'Institut océanographique ;
- le Comité central d'Océanographie et d'étude des Côtes ;
- les laboratoires maritimes ;
- le Musée océanographique ;
- les écoles nationales de navigation et d'apprentissage maritime.

Organisation professionnelle.

L'organisation professionnelle est coiffée par le Comité central des Pêches maritimes. Ce Comité groupe des Comités interprofessionnels axés sur la pêche fraîche, la grande pêche et les différentes espèces de poisson (hareng, morue, maquereau, thon, etc.).

Il comprend, en outre :

- des comités régionaux ;
- et, dans chaque port, des comités locaux.

Il existe, d'autre part, de nombreux groupements interprofessionnels intéressant les armateurs, les pêcheurs, les mareyeurs, les conserveurs et les autres industriels traitant le poisson.

Il convient de citer, enfin, deux organismes :

- le Comité national de propagande pour la consommation du poisson et,
- le Comité de propagande pour la consommation de la morue.

b) MOYENS.

1. — *Les ports de pêche.*

Comme nous l'avons indiqué, les ports de pêche français sont extrêmement nombreux, particulièrement sur la côte de la Manche et de l'Atlantique.

Si l'on se limite aux quantités de *poissons frais* débarquées, le classement de ces ports était le suivant en 1959 :

PORTS	QUANTITE en tonnes.	VALEUR en millions de francs anciens.
Boulogne	122.900	11.016
Lorient	47.817	6.690
Concarneau	41.861	5.450
La Rochelle.....	23.304	4.813
Douarnenez	16.936	1.862
Dieppe	15.995	1.650
Les Sables-d'Olonne.....	8.057	1.439
Saint-Jean-de-Luz	7.512	1.346
Cherbourg	7.368	793
Port-en-Bessin	6.562	680
Fécamp	5.837	473
Le Guilvinec.....	5.576	1.026
Quiberon	4.777	706
Etel	4.500	551
Saint-Guénolé	3.630	623
Arcachon	3.103	666
Saint-Gilles-Croix-de-Vie	3.024	556
Autres ports.....	38.496	7.921
Total Métropole.....	367.255	48.261

Mais si l'on tient compte de la production du poisson salé, la hiérarchie de nos dix premiers ports, sous le rapport des quantités s'établit ainsi :

- 1 — Boulogne.
- 2 — Lorient.
- 3 — Concarneau.
- 4 — Fécamp.
- 5 — La Rochelle.
- 6 — Bordeaux.
- 7 — Douarnenez.
- 8 — Dieppe.
- 9 — Saint-Malo.
- 10 — Les Sables-d'Olonne.

On voit que les ports de la Méditerranée n'apparaissent nulle part dans ces énumérations.

Cependant, si les apports provenant de cette mer sont peu importants en quantité : 9.610 tonnes, en 1959, leur valeur est relativement élevée : 2.968 millions de francs anciens pour la même année.

Plus des quatre cinquièmes des prises proviennent de trois ports : Sète, Marseille et Port-Vendres.

2. — *Flotte et pêcheurs.*

Flotte.

Grâce à l'action et à l'aide de l'Etat, la flotte de pêche a pu, depuis 1945, se moderniser et s'accroître rapidement.

Le total des bâtiments, de valeur très inégale, atteignait, en 1959, non compris les voiliers, 14.626 unités, représentant un tonnage global de 249.244 tonnes.

Sur ce total on compte 28 gros chalutiers de 100 à 500 tonneaux et 9.280 bateaux de 0 à 50 tonneaux.

La plupart de ces navires sont équipés de moteurs et on ne compte plus que quelques bâtiments à vapeur.

En ce qui concerne les zones d'action, la répartition de la flotte est la suivante :

	NOMBRE de bateaux.	TONNAGE
Mer du Nord et Manche.....	3.477	94.752 T.
Océan Atlantique.....	7.498	143.926 —
Mer Méditerranée.....	3.661	10.566 —

On voit que l'importance moyenne des bâtiments est beaucoup plus faible en Méditerranée que dans la Manche ou l'Océan Atlantique.

Si l'on considère maintenant l'âge de cette flotte, on constate qu'elle est relativement jeune : 28 % des bateaux ont moins de 5 ans, 39 % de 5 à 10 ans, 22 % de 10 à 20 ans et 11 % seulement plus de 20 ans.

Pêcheurs.

Le nombre des pêcheurs, bien qu'en légère diminution, est encore très élevé : 46.601 contre 50.399 en 1955.

Le personnel se répartit comme suit par région maritime :

Mer du Nord et Manche.....	11.364
Océan Atlantique.....	28.951
Mer Méditerranée.....	6.286

Sur ces 46.601 pêcheurs, 14.439 sont capitaines ou patrons, 1.667 appartiennent aux cadres et 30.495 sont hommes d'équipage.

La plus grande partie des pêcheurs : 41.627, sont rémunérés à la part ; les autres sont salariés.

3. — *Production.*

Si l'on compare la production française à celle de ses voisins européens, on ne manque pas d'être frappé par le fait que la valeur de nos prises de pêche compense largement la faiblesse relative du tonnage.

C'est ainsi, par exemple, que la France occupait, en 1958, le septième rang parmi les pays de l'O. E. C. E. pour la quantité, et le deuxième, après le Royaume-Uni et devant l'Espagne, pour la valeur du poisson débarqué.

A ce caractère de haute qualité, qu'il convenait de signaler en premier lieu, il faut en ajouter un autre non moins remarquable, c'est la diversité des espèces qui tient à la variété des lieux de pêche.

Le tableau suivant donne quelques indications sommaires sur les espèces capturées et la valeur des prises en 1959 :

	POIDS débarqué en tonnes.	VALEUR en milliers de francs anciens.
Poissons de fond.....	239.100	34.910.000
Sardine	24.700 (1)	3.800.000
Thon	22.800 (2)	5.200.000
Maquereau	42.200	3.310.000
Hareng	40.500	2.880.000
Total poisson frais.....	369.300	50.100.000
Morue salée.....	50.800	5.800.000
Huîtres	68.000	11.000.000
Moules	15.800	780.000
Crustacés	17.300	6.000.000
Coquillages	9.000	1.000.000
Total général.....	530.200	74.680.000
Algues et dérivés.....	22.000	350.000

(1) Plus 8.580 tonnes de sardines congelées du Maroc (incluses dans la rubrique « Importation »).

(2) Y compris 3.500 tonnes de thon albacore d'A. O. F.

Nous pensons utile, pour compléter ces chiffres, de donner quelques indications relatives à la valeur moyenne au kilogramme

de certaines espèces particulièrement recherchées par les consommateurs :

ESPECES	PRIX MOYEN au kilogramme en anciens francs.
Sole	595
Turbot	425
Colin	274
Thon	219
Sardine	157

Notons, à titre de comparaison, que la valeur moyenne du hareng atteint, sur la même base, 70 francs seulement.

Pour compléter cette étude, mentionnons que les ports sont spécialisés par genre de pêche et par nature des espèces débarquées.

Une étude effectuée à ce sujet par le Comité central des Pêches Maritimes donne les indications suivantes pour les deux premiers ports de pêche :

PORTS	ESPECES principales.	POURCENTAGE	
		En quantité.	En valeur.
Boulogne	Hareng, merlan et maquereau.	63,8 %	52,3 %
Lorient	Merlu, merluchon, merlan et langoustines	39 %	53 %

Un certain nombre d'autres ports sont plus étroitement spécialisés encore : Fécamp, Bordeaux, Saint-Malo, pour la morue ; Saint-Jean-de-Luz pour le thon et les anchois ; la Rochelle pour le merlu.

3° Commercialisation des produits de la mer.

1. — *Traitement des produits.*

Plus de la moitié des prises est généralement vendue fraîche et 4.110 tonnes de poissons ont été livrées congelés, dont 604 tonnes de filets et 3.296 tonnes de poissons entiers.

L'industrie de la *conservation* est de loin la première industrie de transformation. Elle a utilisé en 1959, 77.820 tonnes de poissons et produit 62.410 tonnes de conserves.

Cette industrie, implantée presque entièrement dans le Sud du Finistère, le Morbihan et la Loire-Atlantique, comprend 198 usines employant 17.800 ouvriers.

La production de la farine (15.000 tonnes) et d'huile (2.400 tonnes) reste faible par rapport aux besoins intérieurs. Cette déficience tient aux faibles tonnages des prises de poissons « industriels ».

Les ateliers de salage et de saurissage du hareng, qui emploient 2.900 ouvriers, sont situés en totalité dans la région côtière allant de Dieppe à Boulogne. 16.435 tonnes de harengs ont été ainsi traités, en 1959.

2. — *Distribution.*

— *Commerce intérieur :*

Environ 75 % du poisson mis à terre est vendu aux enchères dans les principaux ports de pêche. Dans les petits ports, les pêcheurs vendent souvent leur poisson aux expéditeurs.

Le poisson frais destiné aux grossistes de l'intérieur, et parfois aux détaillants eux-mêmes, est expédié par les mareyeurs qui possèdent une autorisation gouvernementale.

Ces mareyeurs étaient, en 1956, au nombre de 1.100. Il y a environ 200 grossistes et demi-grossistes et, en outre, 69 mandataires et 14 commissionnaires, ces derniers exerçant leur activité dans les grands centres où le commerce de gros est réglementé.

Le nombre des détaillants est estimé à 20.000 ou 25.000, dont 7.000 à 8.000 poissonniers. 800 à 1.000 détaillants seulement sont équipés de meubles frigorifiques permettant de conserver des produits surgelés.

On estime que la différence de prix entre le poisson mis à terre et celui livré à la consommation est de l'ordre de 300 %. Ainsi, d'après une étude récente effectuée par M. Lagarde, administrateur de l'Inscription maritime, le prix moyen du colin, qui est de 2,62 NF le kilogramme au débarquement, atteint 7,60 NF au détail (10,60 NF lorsque le poisson est vendu en tranches).

— *Commerce extérieur :*

Notre commerce extérieur est lourdement déficitaire, les importations étant, avec 27,5 milliards d'anciens francs, trois fois supérieures aux exportations, 7,5 milliards.

Une partie importante des importations — 12 milliards — provient, il est vrai, des pays de la zone franc.

— *Consommation intérieure :*

La consommation annuelle, en accroissement sensible, est d'environ 12,7 kg par habitant. Il s'agit évidemment d'une moyenne car, en fait, dans bien des régions continentales la consommation n'atteint pas 3 kg par an, tandis qu'elle dépasse 40 kg et plus dans la régions maritimes (en particulier, Bretagne).

Le Français consomme essentiellement du poisson frais : près de 7 kg ; viennent ensuite les mollusques et les crustacés : 2 kg, et les conserves : 2 kg également. La consommation de morue salée et de hareng fumé décroît continuellement et est aujourd'hui de l'ordre de 1 kg par an.

La consommation de poisson congelé, sur laquelle on a fondé de grands espoirs, est freinée par l'absence d'une chaîne de froid continue (moyens de transport à basse température et armoires frigorifiques chez les détaillants). Elle a cependant atteint, en 1959, 10.170 tonnes, dont :

4.110 tonnes de provenance métropolitaine,

2.050 tonnes de Saint-Pierre et Miquelon,

175 tonnes de la Réunion,

et 4.375 tonnes (principalement filets et crevettes) importées de l'étranger.

CONCLUSIONS GÉNÉRALES ET ENSEIGNEMENTS

La délégation n'a pas manqué d'être frappée par les efforts considérables effectués dans les trois pays visités pour moderniser et développer l'industrie de la pêche.

Elle a observé avec quelque inquiétude que ces trois nations européennes se préoccupaient de trouver des débouchés pour une production de poissons et de conserves excédentaire ou tendant à le devenir.

Il lui apparaît donc plus que jamais nécessaire que la France se prépare à faire face à une concurrence extérieure d'autant plus dangereuse que ses prix de revient sont, au stade de la production et du détail, sensiblement plus élevés que ceux de ses voisins européens.

Compte tenu des observations faites et des renseignements recueillis, elle estime que les remèdes à apporter à la situation française, sanctionnée dans le domaine de la pêche par une stagnation de la production et une aggravation du passif des échanges commerciaux avec l'étranger, doivent porter en particulier sur la modernisation de la flotte, l'amélioration des circuits de distribution et le développement de l'industrie de transformation.

Modernisation de la flotte.

En ce qui concerne la technique même de la pêche, une courte visite effectuée au port de Boulogne-sur-Mer a permis à la délégation d'observer que notre flotte de pêche, du moins celle opérant à partir de ce port, est largement aussi moderne que celle utilisée en Allemagne fédérale considérée, cependant, comme particulièrement en avance. La France est, dans ce domaine, beaucoup mieux équipée que la Norvège ou le Danemark dépourvus de gros chalutiers modernes. Cette constatation est d'autant plus réconfortante que la raréfaction de certaines espèces dans les eaux de la Mer du Nord ou leur remontée vers les eaux arctiques obligent les pêcheurs à aller chercher le poisson à cinq ou six jours de mer des côtes et quelquefois encore plus loin.

Le fait, pour la France, de disposer de nombreux chalutiers rapides et de grande capacité est, dans cette perspective, un atout favorable.

Le Gouvernement a mis, cependant, l'accent sur la nécessité de construire des bâtiments plus importants équipés d'appareils congélateurs et même des bateaux-usines. Sans nier l'intérêt d'une telle modernisation pour certains types de pêches, nous pensons, cependant, que l'effort principal doit porter sur la commercialisation et la transformation du poisson.

Amélioration de la commercialisation.

Si le secteur de la production apparaît utiliser toutes les ressources de la technique moderne, celui de la commercialisation a malheureusement gardé un caractère artisanal caractérisé par une regrettable division des efforts. La multitude des intermédiaires, l'insuffisance des moyens de transport et l'absence d'une véritable chaîne du froid nous conduisent à vendre aux habitants des villes de l'intérieur ne bénéficiant pas de liaisons rapides et fréquentes avec la côte un poisson coûteux et de qualité moyenne.

Ces insuffisances nous interdisent, en particulier, de développer la production du poisson et du filet surgelé qui augmente rapidement dans les pays que nous avons visités.

Développement des industries de transformation.

En dépit de la prédominance du poisson frais entier dans notre production, il est indispensable, pour un grand pays maritime comme le nôtre, de disposer d'une industrie de transformation susceptible d'absorber les surplus invendus ou les déchets des usines de filetage.

La délégation a été frappée, dans ce domaine, par l'effort fait par les Allemands qui s'efforcent de fabriquer des conserves et demi-conserves de poissons extrêmement variées, présentées sous forme de hors-d'œuvre ou de plats cuisinés. La bonne réputation gastronomique de notre pays devrait nous permettre de nous engager dans cette voie avec quelque succès.

La France se doit, d'autre part, d'aider la jeune industrie de filetage et de congélation du poisson de Saint-Pierre et Miquelon qui peut lui permettre d'alimenter un intéressant courant d'exportation de produits congelés vers le Canada et les Etats-Unis.

Nécessité de l'aide de l'Etat.

En dehors de quelques armateurs, les pêcheurs, presque tous artisans, disposent de ressources peu importantes pour amorcer les efforts dont nous avons tracé les grandes lignes. L'aide de l'Etat apparaît donc indispensable, soit pour effectuer les investissements nécessaires, soit pour financer la propagande générale déjà effectuée avec intelligence par le Comité central des Pêches maritimes.

Enfin, un effort important devrait également être effectué par le Gouvernement pour contrôler la qualité du poisson aussi bien au débarquement que chez les détaillants, ainsi que cela se pratique au Danemark.

L'élaboration d'un plan de relance de l'économie des pêches, destiné à s'étendre sur cinq ans, marque l'intérêt que le Gouvernement porte à la sauvegarde et au développement de notre industrie de la pêche et nous nous félicitons de cette attitude nouvelle des Pouvoirs Publics. Nous craignons cependant que les légitimes ambitions de l'administration de tutelle soient quelque peu disproportionnées avec les moyens financiers qui seront accordés. Nous ne voudrions pas, d'autre part, que des crédits déjà insuffisants soient consacrés à des réalisations techniques plus spectaculaires que directement rentables.

Bien que l'empirisme et la recherche de l'efficacité répugnent à notre esprit cartésien, nous devons tirer profit, dans ce domaine, des résultats obtenus par nos voisins européens plus orientés que nous le sommes vers l'observation et l'expérience.