

4° Effectuer la détermination de l'acidité aussi rapidement que possible, car les pellicules, en perdant de leur humidité, changent quelque peu de teinte ; la célérité est donc recommandable, même avec les modèles perfectionnés de curseur munis d'un couvercle retardant quelque peu la dessiccation.

Comme preuve de l'exactitude et de la commodité de la méthode, donnons cet exemple d'un lait de chaux fraîchement préparé, réaction fortement basique ($pH = 9$) utilisé pour le traitement d'un étang nettement acide ($pH = 5,6$). Après l'opération, une atténuation notable de l'acidité fut enregistrée, le degré de concentration ayant été trouvé égal à 6,2.

Par ailleurs, voici plus de deux ans que nous employons cette méthode de foliocolorimètre pour les recherches portant sur les exploitations d'étangs silésiens et elle nous a donné la plus complète satisfaction.

Très sensible, elle fournit, sur la qualité de l'eau, des renseignements aussi précis que besoin en est pour son contrôle et permet de discerner toutes les modifications se produisant dans un étang, comme conséquence des variations de la concentration.

On sait, aujourd'hui, que pour beaucoup de parasites aquatiques, l'éclosion des œufs est subordonnée à une certaine teneur en acides et que leur multiplication ou leur mortalité en masse sont dépendantes de la réaction de l'eau. De même, les divers animaux ou végétaux d'un étang prospèrent au mieux pour une valeur définie de pH .

Par chaulage, ou par apport d'autres engrais artificiels, on peut exercer une influence directrice sur la vie limnique, du moment où l'on dispose d'un moyen simple et précis, comme celui qui vient d'être décrit, pour contraindre les étangs à révéler quelque chose de leur secret.

LA VENTE DU POISSON SUR LA BONDE

Par le COMTE GEORGES LE COINTRE

Secrétaire de la Chambre syndicale des étangs de Touraine et d'Anjou.

Il suffit de voir le public se presser aux abords des aquariums d'une exposition piscicole pour se rendre compte de l'attrait qu'exerce sur la foule la gent aquatique. Attrait de mystère ?... peut-être ?

Nos Poissons, bien qu'en quelque sorte domestiqués par une pisciculture savante ne se voient pas aussi fréquemment à l'état vivant que Poules, Lapins et Cochons et peut être cela explique-t-il la curiosité qu'excite une pêche d'étang. Il faut avoir vu, autour d'une pêcherie, les centaines de regards comme hypnotisés par la bouche jaune des Carpes, le scintillement du Brochet, la souple sinuosité de l'Anguille ! Aussi n'est-il pas difficile, avec un peu de publicité, de grouper quelques centaines, voire

même quelques milliers de personnes autour d'une bonde d'étang en pêché. Naturellement, avant de rentrer, elles voudront emporter comme souvenir qui une belle Carpe, Anguille ou Brochet, qui un petit panier de friture. Et c'est assez pour permettre d'écouler quelques centaines ou quelques milliers de kilos de Poisson, dont la presque totalité de la « friture » que tout étang ne manque pas de produire.

Mais, me direz-vous, nous ne sommes pas marchands de profession. Comment nous y prendre ?

Pour vous bien répondre, il me faudrait être chez vous, avec vous. Ici je me bornerai donc à vous donner quelques directives, fruit de mon expérience personnelle. Si vous voulez des détails, venez voir comment se passe une de ces ventes. Aucun article de revue ne peut remplacer l'expérience *de visu* et, d'ailleurs les voyages forment la jeunesse — et même l'âge mûr, — en pisciculture comme en toute autre matière.

Une condition essentielle de la réussite est que le personnel puisse travailler en toute tranquillité à l'abri de toute ingérence ou houcstladé de la part du public. Il est non moins nécessaire que ce dernier puisse voir tout ce qui se passe, car il vient là encore plus pour voir que pour acheter.

Pour ma part, j'ai résolu ce double problème en construisant une clôture continue englobant la pêcherie, la cabane de vente et, entre les deux, un espace suffisant pour permettre les diverses manipulations du poisson. La balustrade d'enceinte permet au public de s'accouder le long d'un des côtés de la pêcherie, l'autre étant réservé au service. Un autre côté de l'enclos est longé par le couloir où les acheteurs font la queue devant la cabane de vente, ce qui leur permet de se distraire en regardant les opérations de tri et de pesée. Le troisième côté longe le bas du talus de la bonde et permet au public de s'étager comme dans un amphithéâtre pour ne rien perdre du spectacle. Face à la cabane de vente sont installés les forains : marchands de marrons, de gâteaux, d'huîtres, buvette, etc., chauffés par un grand brasier de fagots.

Voici, maintenant, ce qui se passe à l'intérieur de l'enclos : deux pêcheurs, chaussés de hautes bottes cuissardes en caoutchouc et armés d'épuisettes, descendent tour à tour dans la pêcherie, l'un prend le Poisson et passe l'épuisette à son camarade, resté au dehors, qui la vide sur la table de triage. De là, le Poisson classé par catégories, est porté dans des cageots entoilés, de tare uniforme, sur une bascule auprès de laquelle un homme de confiance enregistre les pesées et dirige le Poisson sur sa destination (réserve, expédition, vente au détail, etc.). Le Poisson destiné à la vente au détail est porté à la cabane où les vendeurs le détaillent au moyen d'une balance Roberval dont un des plateaux a été remplacé par un panier ou une boîte en tôle perforée. Le tarif est affiché en vue des acheteurs et les vendeurs ont, de leur côté, un barème donnant, selon la pesée qui va de livre en livre, la somme à réclamer. Donc, aucun calcul et la rapidité est extrême. Pour bien faire, il faut, par balance,

deux vendeurs ; l'un conserve ses mains propres, calcule et encaisse ; l'autre manipule le Poisson, le pèse et le remet au client. La seule difficulté réside dans le fait que, souvent, les spectateurs, captivés par le spectacle de la pêcherie se décident à faire leurs emplettes que quelques instants avant de s'en aller. Il en résulte un « coup de feu » pendant lequel les vendeurs risquent de se trouver débordés. On peut parer à cela en mettant en service, à ce moment, une balance supplémentaire, servie, par exemple, par le personnel de la bascule.

En résumé, pour un étang de 9 hectares, donnant 4.000 kilogrammes de Poisson varié, j'emploie 2 pêcheurs, 1 peseur (le garde), 2 trieurs (souvent des femmes), 2 manœuvres, 2 vendeurs. Grâce à la clôture, le personnel travaille à son aise, le public voit tout, mais n'a d'accès au Poisson que par la cabane de vente dans laquelle il est contenu par une table longue qui le sépare des vendeurs. La surveillance est donc très facile. Le contrôle de la vente est assuré de façon automatique par la pesée en gros de tout ce qui entre dans la cabane. Avec cette organisation, le Poisson est entièrement pêché ; 700 à 1.000 kilos en sont vendus au détail ainsi que quelques centaines de kilos en demi-gros aux revendeurs locaux, tout cela avant midi. On dispose de toute la soirée pour parachever la vente au détail, diriger le reste du Poisson aux réserves ou vers la gare et ranger le matériel, ce qui n'est pas la partie la moins importante de l'opération.

Il va de soi que l'organisation varie suivant l'étang et les conditions locales. Je connais tels sociétaires qui vendent au détail 4.000 kilos de Poisson le premier jour de la pêche ; il faut à ceux-ci 8 balances et du personnel en proportion.

Ce n'est pas la première fois que je conseille ce mode de vente à mes collègues de la *Chambre syndicale de Touraine et d'Anjou*. D'aucuns m'ont écouté et s'en sont bien trouvés ; d'autres m'ont répondu : « Tout ça fait bien du tracass, nous aimerions bien mieux aller au cinéma ou à la chasse pendant la pêche et charger la *Chambre syndicale* de tout faire... » Il y en eut même un qui préférerait même ne pas empoissonner son étang pour... n'avoir pas « l'ennui » de le pêcher !

LIMITES DE CROISSANCE

Par le COMTE DE NEUFBOURG

Nous avons observé, depuis trois ans, les résultats suivants sur la Carpe Meugniot-Hirsch, c'est-à-dire croisée de Galicienne (Franconienne Walderdorff) et de Bohémienne (Wittingau Schwartzenberg), dans nos étangs de Beauvoir, en Forez, culture normale sans nourriture.