

ment à l'hectare, au moins n'aurons-nous pas, cette année, à en juger des premières pêches qui sont, au point de vue sanitaire, absolument satisfaisantes, à redouter que les produits de nos étangs soient, au même degré que les deux années précédentes, infestés de poux, de *Gyrodactylus*, de gale, etc., dont le développement, à n'en pas douter, est dû en grande partie à une eau stagnante, insuffisamment renouvelée par suite de la sécheresse.

Vous me direz que quelques Argules sur la queue d'un Poisson et des Sangsues en petites quantités ne sont généralement pas un obstacle à la vente ; c'est entendu, encore qu'il convienne de ne pas s'en recommander spécialement.

Mais il faut avoir éprouvé les déboires inattendus d'une pêche de Cyprinidés atteints de variole (que nous appelons vulgairement gale, masse gélatineuse ou sorte de lait caillé durci, adhérent fermement aux nageoires et aux écailles plus spécialement de la Carpe) pour savoir combien sont désagréables à la vue les sujets atteints, et à quel point en est embarrassé le pisciculteur non averti, dont la récolte, sinon sans valeur, est du moins inutilisable avant complète guérison.

Voyez, au contraire, le Poisson cette année. Il est beau, gras, dodu et d'une présentation impeccable.

Ni nous, ni le Gouvernement, ne pouvons rien aux conditions atmosphériques, mais quitte à subir quelques moins-values sur la production, n'avons-nous bien des raisons de ne pas maudire cette année pluvieuse si nous pouvons lui attribuer la cause d'une régression sensible de la vermine sur nos Poissons ?

L'AVENIR DE LA CARPE

Par M. GUY RIORGES

A notre époque, les conditions économiques se transforment rapidement.

En ce qui concerne la Carpe, le marché allemand, encombré, nous manque de plus en plus ; il nous faut trouver de nouveaux débouchés et, surtout, créer une consommation en France.

Mais notre marché intérieur n'est pas organisé. La vente aux Halles, entourée de garanties théoriques, n'est, en fait, qu'une déception pour le producteur et pour le consommateur ; nous reviendrons sur cette question. Le gros public veut de la Carpe-portion de 1 à 2 livres qui ne peut être un mets assez fin pour s'imposer et conquérir une consommation progressive. La bonne Carpe de 3 livres et plus n'est pas connue, pas appréciée à sa valeur, pas demandée : le souvenir de la petite Carpe lui nuit. Elle représente aussi une dépense trop forte pour la masse des consommateurs.

Or, un fait nouveau se produit : la pêche maritime utilise des frigori-

fiques perfectionnés qui permettent la capture de dizaines de tonnes de Poissons par coup de chalut, loin des côtes. Le Poisson de mer va encore baisser de prix. Seul le Poisson de luxe gardera des cours élevés.

La Carpe d'une livre, qui est ou maigre ou trop jeune, tombera à des cours évidemment inférieurs au prix de revient. Surproduite ou non, elle ne payera plus, si tant est qu'elle ait jamais payé.

Reste la belle Carpe de 3 à 6 livres et de 3 à 4 étés, qui vaut le Turbot au point de vue gastronomique. Si elle reste un Poisson peu goûté, elle disparaîtra parce qu'elle se vendra en dessous de son prix de revient. Il n'y a donc de salut pour la Carpe que dans sa transformation en Poisson de luxe. De fait, elle en est un (1). Mais comment lui trouver des consommateurs nombreux ?

En la faisant bonne, donc grosse ; et abordable aux petits ménages.....

Il n'y a pas si longtemps que la propagande maritime a réussi à faire accepter par le public les gros Poissons décapités, vidés, débités en portions. Il fallait y arriver ou ne plus vendre les grands Poissons.

La même nécessité imposera la même solution pour la Carpe, ou bien la Carpe disparaîtra du marché.

Nous n'aurons des consommateurs qu'avec de la Carpe bonne à manger, donc grosse. Nous ne vendrons la grosse Carpe que débitée en tranches, ce qui se fait en Pologne, en Allemagne, très couramment. C'est une affaire de mode, d'habitude.

Le frigo entrant dans les mœurs, il n'y aura bientôt plus d'intérêt à vendre vivante la Carpe, surtout si le goût du public préfère la belle tranche charnue à la carpille arêteuse ou mollasse. Il y aura donc, à la place des viviers, des frigo. Conservation, manutention, transports coûteront moins cher : le prix de revient s'abaissera d'environ 15 %, et la perte de poids, le risque de mortes non vendues, diminueront de 25 %. Le prix de la Carpe ne sera plus obligé de faire la culbute entre la chaussée et le premier revendeur. Nous pourrions avoir des entrepôts de Coopératives et régler le marché.

Mais la petite carpille, même bénéficiant (?) du frigo, se vendra-t-elle alors à un prix rémunérateur ? Elle aura perdu sa seule qualité, la vie sur l'étal et, vivante, elle ne pourra se vendre assez cher, à côté du poisson de mer de même classe gastronomique, surabondant.

Il est donc probable que survivra seule la Carpe de plusieurs livres, vendue vivante comme luxe, ou frigorifiée et découpée comme le bon Poisson de mer.

Il n'est pas trop tôt pour l'envisager et lui préparer son marché (2).

(1) L'Octroi n'en doute pas, vivant peut-être de fort vieilles traditions. Si Paris ne fait payer que 21 centimes, Boulogne et Levallois taxent la Carpe à 9 sous, Saint-Etienne à 10 sous !

(2) Un essai de découpage, tenté par les magasins d'alimentation du Casino, à Saint-Etienne, a réussi récemment.