

LA VENTE DE LA CARPE

Par M. FRANÇOIS ZIMMER

Conseiller supérieur de Commerce,
Directeur de la *Société anonyme pour le Commerce du Poisson*, à Budapest

Les difficultés d'écoulement des Poissons des étangs existent depuis nombre d'années si elles n'ont atteint que récemment une gravité critique.

Le Commerce de gros en a été le premier affecté, ce qui a eu pour conséquence naturelle de l'inciter à la réserve lorsqu'il passait ses marchés d'automne avec la Production. A sa capacité d'achat diminuée correspondait une tendance à restreindre ses offres.

Devant cette attitude des poissonniers, les carpiculteurs se préoccupèrent de créer des organisations de vente, généralement sous forme de coopératives, mais cette initiative n'a pas obtenu le succès escompté et il est permis de dire qu'il ne sera jamais atteint. Le Commerce de gros, qui achète à prix fixe, se trouve évidemment désavantagé en présence d'une concurrence qui supprime l'intermédiaire, puisque les éleveurs qui apportent eux-mêmes leurs marchandises au marché peuvent se contenter, le cas échéant, de couvrir le prix de revient. Mais semblables pratiques, à raison de leur influence déprimante sur les cours et de l'entrave apportée aux transactions, sont, tout compte fait, dans l'ensemble, plus désavantageuses que profitables.

Une grosse difficulté au placement des Poissons d'étang est le manque de statistiques ; le Commerce n'est jamais informé de la quantité et de la qualité de ceux qui seront mis à sa disposition durant une campagne.

Il arrive souvent, par suite, qu'après avoir poussé la vente on constate une insuffisance d'approvisionnements, ou inversement. On retient fréquemment des lots importants près des producteurs en payant un bon prix, après quoi survient une baisse des cours occasionnant de graves pertes.

Depuis vingt ans et plus, je signale que la Production commet une lourde erreur en ne prenant pas en considération les intérêts de la Poissonnerie. L'abandon des exigences qu'elle prétendait imposer au Commerce des Carpes vivantes n'a pas encore instruit la Production du profit auquel peut, légitimement, prétendre le grossiste.

Mais, même si une entente complète pouvait être réalisée entre éleveurs

et marchands, elle n'apporterait pas le remède à la crise. Dans les questions d'achats et ventes, c'est la Consommation qui a le rôle prépondérant. Si on n'est pas à même de mettre les prix en harmonie avec la capacité acquisitive de la clientèle, l'écoulement des pêches d'étang devient impossible.

Or, ce n'est pas dans la réduction des bénéfices du producteur ou du commerçant que réside la possibilité d'une diminution des cours tenant compte de l'appauvrissement actuel de la masse des populations, car ces bénéfices ont une limite au-dessous de laquelle Production ou Commerce s'arrêtent. La solution du problème est à rechercher dans une atténuation des frais grevant la Carpe depuis le moment où elle sort des mains du pisciculteur jusqu'à celui où elle arrive au détaillant.

Cette compression n'est réalisable qu'à une condition : expédier le Poisson, non plus vivant, mais mort.

En effet, le matériel requis pour transporter et entreposer la Carpe vive est fort onéreux ; pour se le procurer, il faut disposer d'importants capitaux ; dans l'état de dépression financière présent, il est difficile de les emprunter ; y parvient-on, les taux d'intérêt sont fort élevés. Les pertes en cours de route et en réservoir sont considérables, atteignant jusqu'à dix pour cent de l'effectif. Durant l'hiver de 1928-1929 c'est par milliers de quintaux que succombèrent les Carpes, lors de la débâcle du Danube à Budapest ou de la Sprée à Berlin. Pour le voyage, il y a à compter la rémunération du chauffeur, l'essence, les frais occasionnés par le chargement d'eau, le retour des wagons-réservoirs vides de la station de livraison à celle de départ, ou, s'il s'agit de tonneaux, le renvoi de ces derniers à l'expéditeur. Le total de toutes ces dépenses ou manques à gagner est réduit de quatre-vingt-dix pour cent (90 %) quand on fait des envois de Poissons morts.

On conçoit que soient peu nombreuses les maisons ou entreprises s'adonnant au commerce de gros de la Carpe vivante. Dans les conditions où il est organisé et fonctionne aujourd'hui, les producteurs n'ont en face d'eux, lors des pêches, qu'un nombre limité de preneurs.

Si l'habitude s'introduisait d'apporter la Carpe au marché à l'état mort, même si cette innovation ne portait que sur une partie des arrivages, la situation changerait du tout au tout.

Le trafic des Carpes en vie n'est rémunérateur qu'à condition d'opérer sur des milliers de quintaux ; il exige, outre des installations coûteuses, d'importantes ressources financières. Car il n'y a pas seulement à payer comptant les éleveurs, il faut souvent vendre à crédit aux détaillants.

Avec la Carpe morte, il n'en va pas de même.

Précisons que la Carpe dont il s'agit est celle qui, tuée encore bien vivante, n'a pas souffert longuement avant de succomber.

Avec elle, pas d'aménagements onéreux et le capital à immobiliser est relativement faible. On trouverait facilement sur le marché allemand, pour ne parler que de celui-là, au moins une centaine de maisons suscep-

tibles d'assurer annuellement l'écoulement régulier de 200-250 quintaux métriques de Carpes. Les producteurs n'ont pas à réfléchir longtemps pour savoir s'ils ont plus d'avantage à traiter avec elles ou avec celles, spécialisées dans le commerce du poisson vivant, dont on peut faire le compte sur les doigts des deux mains, sinon même d'une seule main.

Le placement définitif des marchandises, autrement dit la vente aux consommateurs, est l'affaire des détaillants. Sur l'ensemble de ceux d'Allemagne tenant des magasins d'alimentation il y en aurait soixante-dix pour cent (70 %), à s'en rétéier aux données fournies par des personnalités compétentes, qui ne s'occuperaient aucunement de la Carpe. Ceci parce que, pour la fournir vivante à la clientèle, des réservoirs trop dispendieux sont requis, et aussi une forte dépense d'eau.

Admettons que 2.000 de ces commerçants s'intéressent à l'écoulement de la Carpe morte, chacun d'eux étant susceptible d'en placer environ 2.000 kilogrammes par an, ce serait un débit total de 40.000 quintaux métriques.

Un changement des habitudes commerciales serait d'autant plus désirable que, manifestement et malheureusement, les détaillants délaissent de plus en plus le commerce de la Carpe vivante. Ils ne sont pas rebutés seulement par les inconvénients déjà signalés : — difficultés de transport notamment, qui, pour les envois en tonneaux à destination de la province, impose parfois le travail durant la nuit entière, — mais aussi par le temps durant lequel la vente proprement dite immobilise le personnel. Il suffit d'observer l'attente imposée à l'amateur de Poisson en vie dans les boutiques où il s'en débite ; il n'est servi, dans la règle, qu'après les acquéreurs de marée ou de Poisson mort. Ceci ne contribue pas, naturellement, à accroître la consommation de la Carpe.

Il devient indispensable de redresser semblable situation, tout à fait préjudiciable à la Production comme au Commerce. Celui-ci comme celle-là ne peuvent subsister, maintenant, que si une partie des Poissons fournis par les étangs, et non la moins considérable, arrive sur le marché à l'état mort. La crise a atteint une suffisante gravité pour qu'on se décide, enfin, à s'occuper sérieusement d'y apporter le seul remède efficace, sans se laisser arrêter par la crainte de léser certains intérêts particuliers.

Pour élargir les débouchés il faut faire appel à toutes les catégories de consommateurs éventuels, et s'efforcer de recruter des clients dans les campagnes les plus éloignées. Il doit être loisible aux habitants des villages de se procurer des Carpes ; les envois par colis postaux permettent ces fournitures et seraient à organiser sur une grande échelle. Avant la guerre, nous faisons par milliers semblables expéditions, surtout au moment de Noël. Parvenir à remettre cette pratique à la mode et en développer largement l'application serait rendre un service éminent à la carpi-culture.

Voici longtemps déjà que cette question de la Carpe morte est posée.

Tout récemment, M. Paul VOGEL a rappelé que, dès 1899, elle avait été exposée à l'assemblée générale de l'*Union piscicole de Saxe (Sächsischer Fischereiverein)* par le Baron Wilhelm von GÄRTNER (1). Ce spécialiste très expérimenté, qui introduisit en Silésie la Carpe galicienne à croissance rapide et les méthodes de DUBISCH, fonda l'*Union piscicole silésienne (Schlesischer Fischereiverein)* et fut, enfin, le premier Président du *Verein deutscher Teichwirte (Fédération des exploitants des étangs d'Allemagne)*. Il semble intéressant de rapporter, ci-après, l'essentiel de l'allocation, à la fois sérieuse et enjouée, de ce carpiculteur éminent.

« Honneur et gloire aux femmes allemandes qui pourtant ont leur petites faiblesses, entre autres celle de tenir à ce que toujours la Carpe arrive vivante à la cuisine, la pauvre bête eût-elle parcouru déjà les trois quarts du chemin qui aboutit à la mort, fût-elle même à la dernière extrémité. Rien n'y fait ; si le Poisson ne bat plus des ouïes, il est réputé mauvais. Ce martyr muet ne doit succomber, au terme de longues souffrances, qu'entre les mains souvent inexpertes du cordon bleu. Ainsi faisait-on du temps de grand'maman, et il sied de se comporter de même aujourd'hui.

« Jadis, avec des communications lentes et une surveillance peu attentive des marchés, le désir de recevoir la Carpe encore palpitante pouvait se justifier quelque peu. Mais, actuellement, les transports sont rapides..., le contrôle sanitaire des denrées est satisfaisant... Il n'est plus nécessaire d'acheter la Carpe en état de vie ; bien au contraire est-il beaucoup plus avantageux qu'elle parvienne morte à la cuisine, étant bien entendu qu'elle sera fraîche. Si nos ménagères entraînent dans ces vues, le commerce de ce Poisson serait grandement facilité...

« ...Pour conduire un quintal métrique de Carpes vivantes à destination, il faut... jusqu'à 400 litres d'eau, soit 4 Q. M., plus un tonneau pesant environ 50 kilogrammes. On paye ainsi le transport pour 5 1/2 Q. M. ! Et que d'embarras ! Le producteur, après avoir chargé ses tonneaux sur ses voitures pour aller à la gare a, là, à transférer sur wagon cette lourde cargaison. A destination, il faut derechef la camionner. Enfin, les Poissons affaiblis sont logés dans les réservoirs du détaillant ou du restaurateur, souvent mal confectionnés, où ils s'écorchent et contusionnent. On les expose en vente, gisant sur le flanc, dans des cuveaux d'où ils passent dans le panier des ménagères, y voisinant avec toutes ses autres emplettes ; cette lente agonie s'achève à la cuisine. Tout cela est laid et extrêmement coûteux.

« Un Poisson ne doit, ni mourir dans l'eau, ni s'y pâmer, sans perdre de sa saveur et s'altérer de façon préjudiciable à la santé...

« ...Dites aux ménagères qu'on ne mange nulle part autant de Poisson qu'en Angleterre, en Hollande et en Russie ; or, dans ces pays, il ne vient

(1) *Soll der Karpfen lebend abgeschlagen, sofort zubereitet und verspeist werden oder soll er wie anders Fleisch kurze Zeit ablagern ? — Korrespondenzblatt für Teichwirtschaft, Gross-Tzschacksdorf, n° 3, 1^{er} Février 1932, p. 36.*

à l'esprit d'aucune maîtresse de maison de prétendre le recevoir en vie... Demandez pourquoi on achète, morts, le Sandre, le Saumon et le Silure ; si l'on vous répond, comme je l'ai entendu souvent, « mais c'est là de la mare » — vous riposterez — « A merveille ! Ni le Sandre, ni le Saumon, ni le Silure ne sont des espèces marines ».

« Ajoutons, enfin, que la vente de poissons vivants expose à de graves risques le producteur comme le commerçant, car si un chargement stationne... alors les animaux meurent dans l'eau et il n'est plus question de les mettre à l'étal : à l'arrivée aux halles, ils sont vendus aux enchères comme denrées avariées ».

Voici trente-trois ans que le Baron DE GÄRTNER a exposé sa thèse et, si elle n'a guère obtenu l'adhésion des femmes allemandes auxquelles il s'adressait, les arguments à l'appui n'ont rien perdu de leur valeur, pour qui veut bien y prêter attention.

Pour notre part, voici des années que nous menons campagne en faveur d'une modification des habitudes commerciales en matière de vente de Carpe, malgré l'opposition de beaucoup d'intéressés, compréhensible seulement si on observe que, jusqu'ici, on n'a guère vendu comme Carpes mortes, en Allemagne au moins, que celles crevées en cours de transport ou en entrepôt.

Mais nous proposons, bien entendu, de mettre à la disposition des amateurs des Poissons qui, tués rapidement au moment même de leur expédition, voyagent entourés de glace pilée et sont conservés de même en magasin. Ainsi sont-ils livrés au client dans un parfait état de fraîcheur.

Nos persévérants efforts pour lancer le commerce de la Carpe tuée ont rencontré plus d'une approbation éclairée, dont nous relaterons sommairement quelques-unes.

M. GUNDEL, un des premiers restaurateurs de Budapest, estime que l'ancienne règle de cuisine, prescrivant de ne cuire les animaux adultes qu'après plusieurs heures ou jours de conservation au frais ou en saumure, s'applique, non seulement à la Volaille et au Gibier, mais aussi au Poisson. Pour lui, la chair d'une Carpe, cuite ou frite à l'état vivant, est dure et indigeste.

L'Association des Cuisiniers hongrois déclare que la Carpe doit reposer avant la consommation aussi longtemps que le Brochet, le Sandre, le Saumon, etc... ou la viande de boucherie, la Volaille, le Gibier, l'homme de métier sachant que la chair des animaux n'est à accommoder qu'après avoir perdu la rigidité cadavérique.

M. le Docteur E. NERESHEIMER, Conseiller ministériel, Chef du Bureau de la Pêche au ministère de l'Agriculture à Vienne, considère comme une superstition absolument naïve et coûteuse des ménagères leur opinion que la Carpe, la Tanche et la Truite ne sont pas bonnes si elles ne sont tuées en présence de l'acheteur.

M. le Professeur O. HAEMPEL, titulaire de la chaire d'hydrobiologie et

pisciculture à l'École supérieure agronomique de Vienne, lutte, depuis nombre d'années, par la parole et la plume, pour que la Carpe soit vendue morte.

M. le Docteur Erwin PETZALL, de Dresde, reproche aux Poissons vivants ce défaut capital d'être trop chers et est convaincu que, si on pouvait livrer la Carpe en glace meilleur marché à la population, le trafic de cette espèce s'améliorerait sensiblement.

Enfin, M. P. WINKLER, de Berlin, Directeur du *Reichsverband der deutschen Fischhändler (Fédération d'Empire des Poissonniers allemands)*, a exposé à l'assemblée générale du *Verein deutscher Karpfen- und Schleien-Produzenten (Association des producteurs allemands de Carpes et Tanches)*, le 2 Février 1931, que la quantité de Carpes à écouler dépassait beaucoup celle d'avant-guerre. Cependant rien n'a changé au point de vue des possibilités d'écoulement ; les débouchés pour le commerce en gros berlinois se sont même rétrécis, cependant que la vente au détail prenait de l'extension... C'est sur cette dernière qu'il faut porter l'effort... en traitant la Carpe comme les autres espèces d'eau douce, c'est-à-dire en la mettant en vente non seulement vivante, mais tuée. Car les deux tiers des magasins ne tiennent que ce dernier article. Il va de soi qu'on ne peut exiger d'eux des installations pour conservation de Poissons vivants, les frais en étant prohibitifs. Faire apprécier par le public la Carpe morte est pour la Production le moyen de réduire les frais dont elle est grevée.

Tout récemment, M. WINKLER, dont l'opinion fait autorité, est revenu sur cette question dans un article qui, vu son importance et son actualité, mérite d'être presque intégralement rapporté (1).

« Pour l'écoulement d'une marchandise, le prix joue un rôle prépondérant et ce fait incite tous les intéressés à apporter à sa fixation l'attention la plus grande. A cet égard, se manifeste entre eux, contrairement à ce qui avait lieu antérieurement, une tendance à l'entente dont il convient de se féliciter. On apprend à se connaître respectivement et l'arrogance souvent blessante avec laquelle on traitait naguère le petit Commerce ne s'observe plus guère. Les différentes expériences de livraison directe à la consommation supprimant son intermédiaire... ont conduit à cette constatation qu'elles engloutissent des sommes considérables sans profit pour le fournisseur, qu'il soit producteur ou commerçant en gros.

« Réjouissons-nous que toutes les personnes qu'elle touche étudient et analysent cette question du prix... car si elles peuvent, isolément, faire des calculs corrects tendant à la détermination pratique de la valeur marchande, elles apprécient de façon partielle, donc erronée, les éléments psychologiques du problème. Or, spécialement en matière de poissonnerie ces derniers facteurs jouent un rôle prépondérant.

« Semblable erreur vient d'être commise au sujet de la vente des Carpes

(1) *Vom Karpfenpreis ! — Deutscher Fischhandel*, Berlin, n° 23, Décembre 1931.

mortes ou vivantes... l'auteur d'un article (1) ayant oublié de tenir compte des frais majorés qu'entraîne la seconde de ces opérations, à savoir : dépense d'eau, pertes élevées et risques accrus.

« Il faudrait, pourtant, en arriver à comprendre que le petit Commerce n'est pas disposé à s'occuper de l'écoulement des Carpes en vue simplement d'être agréable à leurs éleveurs.

« Le Docteur K. SCHIEMENZ, de Berlin... dans une publication récente (2), estime que la vente des Carpes mortes ne serait pas avantageuse et son travail, purement objectif, s'appuie sur des faits qui paraissent démonstratifs. Mais si on envisage l'écoulement de Carpes mortes, c'est d'abord dans les régions où jusqu'ici les Poissons d'étang n'ont à peu près pas pénétré ; et en s'inspirant d'autre part des méthodes du commerce de la marée, lequel n'exige aucune installation pour conserver des sujets vivants. A Berlin, le débit de ces derniers est tellement courant qu'on ne saurait le concurrencer qu'avec des Carpes mortes de qualité équivalente... ayant donc encore la raideur cadavérique. Ce ne serait pas le cas pour celles à écouler ; elles ne se classeraient qu'en seconde catégorie.

« Ce qui importe, pour le placement de Poissons soit vivants, soit morts, c'est l'écart entre les prix d'achat et de vente. Si le cours des premiers est de 60-65 Reichsmarks aux 50 kilogrammes, nul n'ira offrir plus de 50 à 55 R.M. pour les seconds... Mais le prix de gros susindiqué pour Carpes vivantes est signalé par les producteurs comme notoirement insuffisant, car, déduction faite de tous frais, il ne laisse qu'un bénéfice de 40-50 pfennigs par livre. Comment les satisfaire alors que, d'un autre côté, le pouvoir d'achat réduit de la masse des consommateurs ne permet aucune hausse ? Les grossistes et les détaillants verront-ils rogner davantage leur profit commercial, déjà réduit au chiffre minime de 15 pfennigs par livre, de telle sorte que les opérations sur la Carpe, déjà à peine rémunératrices, deviennent déficitaires ? Comment sortir de ce dilemme ?... On ne voit d'autre moyen que de placer une partie des Carpes à l'état mort, car leur prix de gros est de 50-55 R.M. et celui de détail de 65-75 R.M., l'écart est analogue à celui des cours pour les Carpes en vie qui sont respectivement de 70-80 et 95-110 R.M. Par conséquent, la marge commerciale dans les deux cas est convenable et on arrive à l'équilibre tant du côté de la production que du côté de la consommation... Cette dernière s'accommodera du prélèvement effectué par le détaillant, car en se fournissant de Poisson mort elle réalise déjà une économie de 65 pfennigs par livre.

« On ne voit pas d'autre issue.

« On doit insister sur ce point que, pour détailler du Poisson vivant,

(1) *Zum Karpfenpreisproblem*. — *Korrespondenzblatt für Teichwirtschaft*, n° 33, 1^{er} Décembre 1931.

(2) *Fischerei Zeitung*, Neumann, Neudamm, 20 Décembre 1931.

il faut majorer le prix d'achat de quarante-cinq pour cent (45 %), dont cinq pour cent (5 %) seulement représentent la rémunération du commerçant, qui n'a, certes, rien d'exagéré. En raison de la profonde dépression économique et des ordonnances de nécessité publique imposant une baisse, le bénéfice du marchand a été ramené à 25 pfennigs par livre durant la période de grand débit des fêtes de Noël et du Jour de l'An, mais on ne peut aller plus loin... Par conséquent, automatiquement, les prix faits au consommateur sont maintenus à un niveau ne correspondant plus à la puissance d'achat de la masse du public. La vente de Carpes mortes est de nature à fournir le contrepois indispensable et il doit être indifférent à la production de vendre le Poisson mort ou vivant, du moment où elle obtient le même prix fondamental de 60-70 pfennigs par livre tous frais déduits, correspondant à celui offert par les firmes ne débitant que du Poisson vivant.

« Avec les Carpes vivantes, le prix de détail par livre s'établit entre 90 et 100 pfennigs, ce qui, de toute manière, est trop élevé. Si on vend les Carpes mortes moyennant 65 pfennigs, l'équilibre est rétabli entre la demande et l'offre. Les dirigeants de la production doivent avoir toujours présent à l'esprit que c'est seulement par l'accord de tous que se dégagent les solutions pratiques ».

Sans faire absolument nôtres toutes ses opinions, nous avons cité presque intégralement M. WINKLER, l'un des premiers qui ait étudié sans parti pris notre proposition. Son adhésion motivée démontre que, sous la pression des événements, un revirement se produit. Nos longs efforts pour faire admettre que la Carpe doit, sinon toujours, du moins la plupart du temps, être vendue fraîchement tuée, commencent à aboutir, après bien des attaques, critiques et railleries. Souhaitons seulement qu'il ne soit pas trop tard pour renoncer à des habitudes et à des préjugés dont l'influence sur la crise actuelle de la carpiculture est indéniable.

Au cours d'une carrière de plus de quarante ans, cinquante mille quintaux métriques de Carpes mortes sont passés par nos mains ; ainsi avons-nous été à même de nous faire une opinion raisonnée sur cet article de consommation et de commerce.

Il est certain que les fournitures de Carpes tuées ne constituent plus aujourd'hui un problème, mais une question de vie et de mort appelant prompt décision pour les exploitants des étangs. Tous ont intérêt à hâter l'adoption de la réforme dont nous avons été l'ardent et tenace propagandiste.
