

Chez les Carpes-cuir, la peau est presque entièrement dénudée, épaissie, et ne porte quelques grandes écailles qu'au voisinage des insertions des nageoires.

Le carpiculteur s'attache donc à rassembler et à maintenir ces diverses particularités. Il y parvient en se servant de la sélection pratiquée de façon continue. Au lieu de laisser les individus s'apparier d'eux-mêmes, on choisit, dans les pêches, les pièces qui possèdent les qualités requises, et on les conserve seules pour servir à la reproduction, les autres étant livrées à la consommation.

---

## LA CONSOMMATION DU POISSON D'EAU DOUCE A LYON <sup>(1)</sup>

Par M. SORNAY

Conservateur des Eaux et Forêts,  
Chef de la Commission de Pisciculture des Bassins du Rhône et du Rhin.

---

En organisant cette année à Lyon, à l'occasion de son Exposition agricole d'automne, une Exposition piscicole consacrée uniquement à la Carpiculture, puis un Congrès de la Carpe, et enfin des journées gastronomiques de la Carpe, la Compagnie P.-L.-M. s'est proposé un triple but. C'est tout d'abord de mettre en relief l'importance considérable que présente l'élevage de la Carpe dans les régions d'étangs que renferme son réseau, soit tout spécialement celles de la Dombes, de la Bresse, du Forez, du Bourbonnais, de la Bourgogne et de la Franche-Comté ; puis d'étudier et faire connaître les méthodes à employer pour améliorer le rendement des étangs en quantité et en qualité ; enfin de rechercher les moyens d'écouler cette production.

Il peut sembler paradoxal de conseiller une augmentation de la production alors que le marché de la Carpe subit en France, et plus encore peut-être à l'étranger, une crise d'une sévérité extrême. Mais c'est pour cette raison même que la situation a besoin d'être étudiée attentivement, sous toutes ses faces, avec la volonté de surmonter les difficultés présentes.

A cet effet, il serait utile au premier chef, aussi bien pour les producteurs que pour les marchands de poissons, de posséder une statistique donnant les chiffres, d'une part du résultat des pêches et, d'autre part, de la consommation du poisson en France, de suivre année par année les variations de cette dernière et de voir dans quel sens elle évolue. Malheureusement une telle documentation n'existe pas, surtout en ce qui concerne le poisson d'eau douce, et, lorsqu'on cherche à l'établir, on se heurte à des difficultés quasi insurmontables.

---

(1) Rapport présenté à la Journée de la Carpe, à Lyon, le 9 Novembre 1932.

Mais si, abandonnant le projet trop ambitieux d'une statistique englobant la France entière, on limite son effort à l'étude de certaines régions nettement définies et bien choisies, la question se simplifie et il devient possible, dans certains cas, d'aboutir à des résultats suffisamment exacts.

C'est ce qui se produit pour l'importante agglomération lyonnaise, laquelle comprend, non seulement la ville de Lyon proprement dite, mais encore les communes de Villeurbanne, Cuire, Caluire, Bron, et groupe une population de 690.350 habitants. Il m'a semblé intéressant d'étudier le cas concret de ce groupement urbain, de déterminer sa consommation en poisson d'eau douce des diverses espèces, de voir comment a évolué cette consommation au cours des dernières années, de discerner les motifs des modifications survenues, d'apprécier la situation et, pour finir, de dégager les conclusions qui s'imposent.

De fait, la ville de Lyon est placée au centre d'une région particulièrement riche et bien dotée au point de vue piscicole, dans laquelle existent d'importants cours d'eau et de nombreux étangs, aptes à produire et à déverser sur le marché local des quantités de poissons considérables. Me bornant à une rapide énumération, je citerai le Rhône, la Saône et leurs affluents, puis les étangs de la Dombes.

*Le Rhône* est un fleuve d'origine glaciaire, à courant rapide, aux eaux relativement fraîches. Dans le lit principal, les eaux coulent sur un fond de cailloux et graviers apportés par les crues ; la végétation aquatique fait souvent défaut et le plancton est peu abondant, toutes conditions médiocrement favorables à l'existence d'une riche faune piscicole. L'exercice de la pêche, professionnelle surtout, se heurte à des difficultés provoquées par la rapidité du courant et par les variations brusques que présente en des points très voisins la profondeur de l'eau. La situation est par contre toute différente dans les bras secondaires, les îles, qui, les eaux étant plus tranquilles, constituent des milieux piscicoles assez riches grâce au développement de la végétation aquatique, à l'abondance de la nourriture végétale et animale.

La quantité de poissons divers pêchés dans le Rhône et consommés à Lyon, s'est élevée en 1931 à environ 50.000 kilos.

*Le canal de Jonage*, simple annexe du Rhône, est constitué par le canal d'amenée de l'usine hydro-électrique de la Société Lyonnaise des Forces motrices du Rhône à laquelle il appartient en propre. Très poissonneux, grâce à ses eaux calmes, riches en nourriture de toute sorte, il a fourni en 1931, à la consommation lyonnaise, environ 25.000 kilos de poisson.

*La Saône*, en amont de Lyon, coule avec lenteur dans une large et riche vallée, occupée par des prairies ou des terres arables bien cultivées, et reçoit de ce fait en abondance des détritiques organiques et des engrais. Le plancton animal et végétal, les insectes, les vers, les larves, s'y rencontrent en grande quantité. Toutes ces conditions réunies font que la Saône constitue un milieu extrêmement favorable à la vie du poisson, des cyprinides tout spécialement, en raison de la température assez élevée qu'atteignent ses eaux pendant la saison d'été.

De fait c'est une rivière exceptionnelle au point de vue de l'importance de la production piscicole. On peut dire que l'on pêche annuellement dans la Saône, par kilomètre de son cours, 2.500 à 2.800 kilos de poissons de toutes espèces. Tablant sur une largeur de 200 à 250 mètres, ce qui donne une superficie de 20 à 25 hectares au kilomètre courant, on voit que la production de cette rivière atteint 100 à 140 kilos de poissons par hectare et par an, rendement qui peut honorablement se comparer à celui de bien des étangs de la Dombes ou d'ailleurs.

En 1931, le poids des poissons capturés dans la Saône et consommés à Lyon a atteint 160.000 kilos.

Pour mémoire, notons les petits cours d'eau du département du Rhône, affluents du Rhône, de la Saône, ou de la Loire, peuplés de Truites, Cypri- nides et Poissons blancs divers, qui fournissent, annuellement, 1.000 à 2.000 kilos de poissons à la consommation lyonnaise.

*Etangs des Dombes.* — Nous en arrivons maintenant aux étangs des Dombes, d'où provient une part extrêmement importante du poisson d'eau douce consommé à Lyon.

La Dombes forme un quadrilatère limité au Nord par la Vesle, à l'Ouest par la Saône, à l'Est par l'Ain, et au Sud par le Rhône. C'est un vaste plateau en dos d'âne dont le sol, formé par les boues qu'ont déposées les glaciers de l'époque quaternaire, est très peu perméable. Dans cette région de 90.000 hectares de superficie existent des étangs depuis une époque fort ancienne. Leur contenance, qui atteignait 20.000 hectares avant 1863, alla s'abaissant progressivement depuis cette époque en raison de la politique d'assèchement mise en œuvre par le Gouvernement (loi du 18 Avril 1863) et tomba à moins de 10.000 hectares. La remise en eau, autorisée sous certaines conditions par la loi de 1901 abrogeant celle de 1863, fut pratiquée avec une certaine intensité depuis la fin de la guerre, si bien que l'étendue des étangs est, actuellement, de 11.000 hectares environ.

Ces étangs sont spécialement affectés à l'élevage de la Carpe, mais produisent aussi, à titre accessoire, une certaine quantité de Tanches, de Gardons, de Brochets. La production moyenne à l'hectare atteint 120 à 140 kilos, et le rendement total annuel des étangs de la Dombes peut être évalué à 1.200.000 kilos.

La fraction de cette production, que les habitants de l'agglomération lyonnaise ont consommée, s'est élevé en 1931 à 270.000 kilos de poissons divers.

Pour achever l'énumération des diverses sources auxquelles s'alimente le marché lyonnais, disons, qu'en 1931 toujours, il a reçu 56.000 kilos de poissons provenant du lac Léman (Truite, Omble Chevalier, Féra, Lavaret, Perche, Lotte, Gardon, Ablette) ; 34.000 kilos de poissons provenant de l'étanger (Truites venant du Danemark ou de l'Italie, Brochets expédiés de Hollande, d'Allemagne et d'Italie) ; enfin 6 à 8.000 kilos de Truites arc-en-ciel produites dans diverses piscifactoreries de la région.

Récapitulant ces divers chiffres, on a :

Poissons provenant du Rhône .....	50.000 kilos.
— — du canal de Jonage .....	25.000 —
— — de la Saône .....	160.000 —
— — des petits cours d'eau du département du Rhône .....	2.000 —
— — des étangs de la Dombes .....	260.000 —
— — du Lac Léman .....	56.000 —
— — des piscifactories régionales .....	8.000 —
— — de l'étranger .....	34.000 —
	Total .....
	595.000 kilos.

La consommation en poissons d'eau douce des 690.350 habitants de l'agglomération lyonnaise a donc atteint 595.000 kilos en 1931. Ce chiffre, qui peut sembler considérable à première vue, apparaît comme fort médiocre au contraire dès qu'on le rapproche de celui de la population en cause ; il ne représente en effet que 860 grammes par habitant, quantité plutôt minime ainsi qu'on le voit. Et pourtant Lyon est une des villes françaises, où, maintenant encore, il est de tradition de manger du poisson d'eau douce, où la consommation de ce poisson demeure relativement active.

Telle était la situation en 1931. Mais il ne suffit pas de connaître l'importance actuelle de la consommation du poisson d'eau douce à Lyon. La chose la plus importante en effet est de savoir comment a évolué cette consommation au cours des dernières décades et de suivre ses variations. Malheureusement les statistiques précises à ce sujet font absolument défaut dans les villes qui comme Lyon n'ont plus d'octroi. Et d'ailleurs, si l'on se reporte aux années antérieures à la suppression de l'octroi, on ne peut même pas tirer parti des chiffres recueillis à l'époque, car les poids des poissons introduits dans la ville pour être livrés à la consommation étaient bloqués par catégories suivant le montant des droits appliqués, sans distinction entre poissons d'eau douce et poissons de mer.

En l'absence d'une documentation officielle précise, je me suis adressé aux mandataires aux Halles et aux négociants qui pratiquent depuis longtemps le commerce du poisson d'eau douce. Les renseignements qu'ils m'ont fournis, avec une obligeance à laquelle je tiens à rendre ici hommage, sont entièrement concordants. De façon indéniable, on est en présence d'une diminution importante et continue de la consommation du poisson d'eau douce. En ce qui concerne le poisson d'étang, carpe principalement, dont le sort nous intéresse plus particulièrement, les quantités vendues à Lyon, qui atteignaient 400.000 kilos en 1912, se sont abaissées à 260.000 kilos en 1931, soit une réduction de 35 %.

Et c'est au bénéfice du poisson de mer que cette diminution s'est produite.

La consommation en France du poisson de mer frais va en effet aug-

mentant d'année en année ; l'accroissement est assez lent sans doute, mais il est indéniable. Cette consommation, pour la France tout entière, était de :

217.240.000	kilos	en	1912
102.109.000	—	en	1916
203.274.000	—	en	1919
230.582.000	—	en	1921
300.000.000	—	en	1931

Elle a donc passé, de 5 kg. 700 par tête d'habitant en 1912, à 7 kg. 500, en 1931, chiffres bien faibles encore d'ailleurs si on les rapproche de ceux de la consommation anglaise, laquelle atteignait, en 1931, 30 kilos par habitant.

Si maintenant l'on examine ce qui se passe pour l'agglomération lyonnaise en ce qui concerne la consommation du poisson de mer, on voit que :

En 1918 la consommation a été de 1.350.000 kilos, soit 2 k. 200 par habitant ;

En 1929 la consommation a été de 1.990.000 kilos, soit 3 k. 300 par habitant ;

En 1931 la consommation a été de 2.500.000 kilos, soit 4 k. 100 par habitant.

Ces chiffres ont été extraits, en ce qui concerne l'année 1929, d'une statistique minutieusement établie à l'époque par le Service des subsistances qui fonctionne à la mairie de Lyon, et, pour le surplus, résultent de déclarations faites par les mandataires aux halles après dépouillement de leurs livres. Leur examen montre que la consommation du poisson de mer à Lyon est en voie d'augmentation continue, la progression étant fort rapide d'ailleurs.

Actuellement, la population lyonnaise consomme donc cinq fois plus de poisson de mer que de poisson d'eau douce. Tel est le fait brutal, mais ce qui crée une inquiétude sérieuse pour l'avenir et constitue le danger de la situation présente, c'est de voir décroître constamment l'importance de la consommation du poisson d'eau douce alors que celle du poisson de mer va augmentant de façon régulière.

Les syndicats de mareyeurs d'une part, les compagnies de chemins de fer de l'autre, ont fait sans conteste de gros efforts, d'ailleurs couronnés de succès, pour mettre à la disposition des consommateurs dans toutes les villes de France ayant quelque importance du poisson de mer en excellent état de fraîcheur. Un triage et un emballage très soignés au départ, l'emploi de wagons isothermes pour le transport, ont permis d'arriver à ce résultat.

Mais, de son côté, le poisson d'eau douce mis en vente à Lyon est pêché à distance relativement faible de la ville où il arrive dans les meilleures conditions. Celui spécialement, qui provient des étangs de la Dombes, est

entreposé vivant dans des bacs placés dans la ville même, sur les bords du Rhône, et alimentés avec l'eau du fleuve. Conservé vivant, ce poisson est donc livré à la consommation dans un parfait état de fraîcheur. Sa qualité par ailleurs est excellente.

Pourquoi dès lors cette défaveur qui frappe le poisson d'eau douce, donc la Carpe, et qui paraît aller s'aggravant ? On ne peut évidemment formuler que des hypothèses à cet égard, mais d'après les renseignements que j'ai recueillis à diverses sources, les causes paraissent être les suivantes : Alors que le poisson de mer est expédié et vendu, mort, aux consommateurs sans que ceux-ci y trouvent le moins du monde à redire, alors que les grosses pièces sont divisées et débitées par tronçons, cette manière de faire n'est pas admise par les acheteurs de poissons d'eau douce. La Carpe se vend généralement vivante. D'où l'obligation pour les marchands détaillants de posséder des bacs alimentés par l'eau de la ville, eau dont l'achat représente une dépense fort élevée. Comme d'autre part chaque acquéreur veut que le poisson qui lui sera livré atteigne sensiblement le poids dont il a besoin et qu'il s'est fixé, le vendeur doit, parmi les poissons qui évoluent dans le bac, en choisir un qui ait sensiblement la grosseur désirée. On devine immédiatement les difficultés qu'entraîne cette façon de faire. Le poisson vivant est toujours malaisé à prendre dans un bac ; une fois sur la balance, il se débat et tombe assez fréquemment à terre ; de là résultent des pertes de temps et un travail supplémentaire qui rebutent le marchand et l'incitent peu à développer une vente désagréable en soi. Enfin les sujets de forte taille sont de placement difficile et leur prix au kilogramme subit toujours une notable réduction.

Tout se passe si aisément au contraire avec le poisson de mer. Les sujets des différentes espèces et tailles sont alignés sur le comptoir où c'est un jeu de les choisir, puis de les peser, ainsi que de débiter les grosses pièces en tronçons s'il est nécessaire.

Enfin, nombre de consommateurs, vivant sur des souvenirs anciens ou des appréciations peu justifiées, incriminent la qualité du poisson d'eau douce et accusent la Carpe de présenter de très nombreuses arêtes que recouvre une couche de chair trop épaisse.

Tout cela concourt à entraver la vente du poisson d'eau douce, lequel n'arrive plus à résister à la concurrence du poisson de mer, malgré ses qualités réelles, malgré les conditions de fraîcheur parfaites dans lesquelles il est consommé. On n'estime plus cet aliment à sa juste valeur. En ce qui concerne la Carpe tout spécialement, on ne tient pas compte de l'amélioration très considérable en qualité, obtenue depuis une quinzaine d'années au moyen de l'élevage de Carpes sélectionnées, à croissance rapide, épaisses et bien en chair, où la proportion relative des arêtes est fort réduite pour ce motif même. Il serait désirable et justifié que la Carpe d'élevage prenne sur nos tables la place à laquelle elle a droit par ses qualités et sa saveur.

---