

L'ESTURGEON ET LE CAVIAR FRANÇAIS

par M. M. DARLET et G. PRIOUX ⁽¹⁾

Le mot caviar, étymologie turque : haviar, ne peut et ne doit désigner autre chose qu'un certain hors-d'œuvre préparé avec des œufs d'Esturgeon. C'est une indication d'origine ; il n'est de caviar que d'Esturgeon.

Le caviar russe a une réputation mondiale. D'après les documents que nous possédons, la Russie de 1938 en préparait 1.000 tonnes environ dont elle en exportait 500 à 700.

Venait ensuite la Roumanie qui tirait du delta du Danube quelque 18 tonnes de caviar.

Une grande partie de la production était groupée à Hambourg et partait de ce centre vers les pays d'Europe occidentale.

Or, les hostilités de 1940-1944 terminées, le cours du caviar avait atteint 8.000 francs le kilogramme à l'échelon détail. D'où provenait ce caviar, alors que manifestement, l'U. R. S. S. avait autre chose à faire qu'à en exporter ?

Nous apprîmes qu'il venait de France et que la production du seul bassin de la Gironde s'élevait à 3 tonnes par an.

Chiffre modeste en regard de la production russe mais tout à fait susceptible d'intriguer les deux journalistes signataires de ces lignes et cela d'autant plus que la question de l'Esturgeon est à peu près inconnue du grand public en France parce que, probablement, jamais traitée par les ichtyologues de langue française.

Notre enquête, en vue de réaliser un éventuel film documentaire, commença. Elle se limita à la France et bientôt, pour des raisons majeures, à la Gironde, seule porte d'entrée demeurée ouverte pour les troupes d'Esturgeons désireux de se reproduire dans nos eaux douces.

L'ESTURGEON

L'Esturgeon, curieux ganoïde, seul représentant attardé d'un ordre datant des premiers âges de la création puisqu'il aurait existé en l'ère

(1) Résumé d'une conférence faite à la Société Centrale d'Aquiculture et de Pêche, le 27 Avril 1950.

primaire, bien avant l'apparition des vertébrés et de l'homme sur notre planète, est un poisson de grande taille à squelette cartilagineux. Son ossification se limite d'une part à la base du crâne et d'autre part aux plaques osseuses qu'il porte sur cinq rangées, en guise d'écailles. Son originalité consiste à porter ainsi ses formations osseuses à l'extérieur, ce qui lui confère un aspect rocailleux. Il porte en outre, précédant la tête, un long éperon cartilagineux, tandis que la bouche, en forme de tube extensible, est située, très en arrière de l'aplomb de l'œil, sous la tête, précédée de deux paires de longs barbillons palpeurs très sensibles.

La queue a le lobe supérieur très élevé, l'inférieur à peine marqué. Gris sur le dos, blanc au ventre, ses formes sont celles d'un poisson à nage puissante.

Les mœurs de l'Esturgeon sont celles d'un migrateur, astreint à monter en eau douce pour y pondre et ne croissant pratiquement qu'en milieu marin, comme le Saumon, l'Alose et la Lamproie, sous réserve de différences physio-biologiques très marquées.

MIGRATION ET FRAYE

Si l'on trouve dans les affluents de la Mer Noire et de la Mer Caspienne cinq espèces d'Esturgeons dont une géante : *le Huso*, une autre qu'on peut qualifier d'autochtone : *le Guldenstädtli* ou Esturgeon russe et une presque naine : *le Sterlet*, au surplus non migratrice, nous ne connaissons en France que *l'Acipenser sturio* ou Esturgeon commun, espèce pouvant atteindre une longueur de 2 à 3 mètres et un poids de 150 kilos environ.

Voilà qui n'est pas négligeable quand on sait qu'une femelle peut émettre des œufs à raison de 15 à 25% de son poids.

Il faut malheureusement constater que malgré son énorme fécondité l'Esturgeon disparaît progressivement.

Aux Amériques il n'y en a plus. En Italie, l'Esturgeon de l'Adriatique, plat d'apparat des festins romains, n'existe qu'à l'état de souvenir.

En France, il faut remonter à 150 ans pour le savoir présent dans la Seine. En Loire, la prise d'un petit Esturgeon égaré est enregistrée de dix en dix ans peut être. Le Rhône n'en fournit qu'un ou deux par an, pris entre Avignon et Beaucaire. Dans l'Adour enfin, la limite de montée est située au confluent des gaves réunis. Les captures sont rares.

La Gironde et son prolongement amont la Garonne sont seules à justifier de nos jours des pêches régulières d'*Acipenser sturio*, accompagnées d'une production à peu près soutenue de caviar, production dont l'importance a été mentionnée plus haut.

Les pêches de l'Esturgeon et malheureusement sa destruction, sont réglées par les habitudes ancestrales de ce migrateur.

Les adultes matures se présentent à l'entrée de l'estuaire dès Avril ; toutefois, c'est en Mai, à la deuxième lune de Mai, le meilleur moment, disent les pêcheurs maritimes. Chaque femelle est accompagnée d'une dizaine de mâles généralement plus petits qu'elle, plus mobiles, moins systématiquement collés au fond de l'estuaire. La montée en groupe s'accélère par eaux fortes, ralentit, reprend et peut durer deux mois

jusqu'à l'arrêt sur une frayère profonde qui semble être choisie avec soin d'après l'état du sol et des remous.

La limite de la montée est pour la Garonne : Agen. La Dordogne semble de moins en moins fréquentée. L'Esturgeon ne cherche à franchir aucun barrage. Chemin faisant, selon toute apparence il ne s'alimente pas. En effet, lors de l'examen de l'intestin des captures, mâles ou femelles, on constate qu'il est toujours vide.

La cérémonie de la fraye ne semble pas réglée autrement que celle des autres poissons ; elle se fait en eau profonde sur fond de gravier. Les mâles sont occupés non seulement à féconder cette forte masse d'œufs adhérents mais encore à les défendre contre les amateurs que sont tous les poissons d'eau douce accourus des environs, parmi lesquels le Barbeau domine.

Il y a de quoi attiser des appétits sachant qu'une grosse femelle d'une centaine de kilos pond plus de 5 millions d'œufs — le volume de deux seaux — en quelques heures ou même quelques jours car elle tient longtemps la frayère pendant que les mâles font une patrouille ininterrompue autour et au-dessus d'elle.

Après la fraye et cela contrairement aux autres migrateurs voisins : Alose et Lamproie, les Esturgeons mâles et femelles, quoique affaiblis, ne meurent pas. Ils redescendent, probablement sans effort et avec l'aide du courant, vers la mer où ils retrouvent nourriture et santé. La pêche est fermée en eau fluviale et, plus bas, nul ne songe à tendre des filets pour récolter un poisson à ce moment sans valeur marchande.

L'incubation des œufs dure, suivant la température, une quinzaine de jours à 10° C., sept jours à 14° C. Les Alevins très petits, transparents, pourvus d'une faible vésicule à résorption rapide se mettent à nager immédiatement et à se nourrir de plancton. Leur croissance juvénile étudiée par le regretté professeur ROULE est fabuleuse. Ils allongent de 2 centimètres par mois et c'est à la taille de 8 à 10 centimètres qu'ils descendent à l'automne suivant, vers la mer.

LA PROTECTION DES JEUNES

Ici se place le drame de l'Esturgeon. Par malheur, la nature a voulu que ces précieux Alevins, de la taille d'un Goujon soient, en toute apparence, incapables d'adapter leur organisme, sans transition, à la salure des eaux. Ils ne prennent contact avec l'élément marin que progressivement et restent de un à quatre ans dans l'estuaire même.

Cet estuaire est balayé par les filets à Crevettes, chalutés ou tendus et l'un de nos informateurs relate des prises illicites obtenues dans ces conditions, de plus de 4.000 petits Esturgeons raflés d'un seul coup de « Tirole », senne à Crevettes. Quand ces inscrits peu consciencieux auront compris combien ces actes nuisent à leur propre intérêt, il sera trop tard. Ces 200 kilos de « friture » leur font perdre une fortune.

L'Acipenser Sturio, dont le nom vulgaire est, en Gironde, Créa, est adulte à 6 ou 8 ans et ce doit être à partir de cet âge qu'il monte en eau

douce. On suppose qu'il est en état de faire sa migration et de frayer tous les deux ans, mais ce n'est là qu'une présomption basée sur la longue expérience d'un observateur spécialiste de l'Esturgeon comme M. Alexandre Scott qui fut notre principal et dévoué informateur. Aucun marquage n'est pratiqué en France et les travaux scientifiques sur l'Esturgeon y sont particulièrement négligés. La lecture des écailles, déjà confuse avec le Saumon, ne donne rien sur l'Esturgeon. Quel âge peut avoir une grosse femelle de 100 kilogs par exemple et de 2 m. 50 de long ? — Cinquante ans, probablement, mais nul ne peut l'affirmer en l'état actuel de nos connaissances.

L'industrie du caviar a-t-elle contribué à la raréfaction de l'Esturgeon ?

Nous répondons par avance à une objection classique : Comment prétendez-vous protéger l'Esturgeon puisque vous ne songez qu'à capturer les femelles pour en extraire les œufs, semence de l'espèce ?

Il est facile de répondre que toutes les femelles parcourant un fleuve comme la Garonne sont loin d'être capturées avant la fraye. La preuve, si l'on veut la rechercher, est simple ; il suffit de compter le nombre d'Alevins « kidnappés » dans l'estuaire.

La ponte se fait hors d'atteinte des inscrits maritimes dans les parties fluviales où existent des règlements assez faciles à faire respecter. La ponte réussie d'une femelle moyenne, ne ferait elle que 50 kilogs, est capable, numériquement, de repeupler le fleuve mieux que n'importe quel alevinage, en admettant que cet alevinage soit faisable.

L'industrie du caviar ne peut être accusée d'avoir provoqué la disparition de l'Esturgeon, parce que cette industrie — en France, au moins — est largement postérieure à la disparition massive de l'espèce.

Ajoutons qu'en 1900, les œufs d'Esturgeon se vendaient sur les bords de la Garonne, sous forme de « rave » ou de roque, à raison de quarante centimes-or le kilog et servaient d'amorce pour les nasses à Anguilles !

PECHERIES D'ESTURGEONS

Telles sont, sommairement résumées, les informations que nous avons pu recueillir avant de prendre pied, à marée haute, sur un bateau d'inscrit maritime, afin d'aller filmer quelque capture sensationnelle d'Esturgeon en plein estuaire de la Gironde, pas mal agité ce jour là et toujours couleur café au lait.

Les déceptions devaient se succéder. Le moteur ne marchait pas, faute d'essence et c'est sous l'insupportable balayage de la voile que nous dûmes nous accroupir pour essayer de filmer quelque chose.

Deuxième déception. — Le père et le fils qui composaient tout notre équipage n'étaient jamais, par principe, du même avis. L'un tirait la voile d'un côté pendant que l'autre barrait en sens inverse. Le bateau, indécis, tournait continuellement comme si nous étions sur quelque manège forain. La prise de vue n'en était pas facilitée !

Troisième déception. — Sur les six bateaux qui pêchaient sérieusement et nous entouraient, aucun ne prit un poisson pendant toute la marée.

Chacun de ces bateaux nommés « filadières » — ailleurs on les appellerait des doris — normalement pourvu d'un moteur à essence de 5 CV. est armé d'un tramail dérivant de 120 mètres de long (maille des nappes extérieures : 30 cm., mailles de la nappe intérieure : 10 cm. Hauteur de nappe : 4 m.). Il suffit de mouiller ce filet à partir d'une grosse bouée flottant librement et de tenir l'autre extrémité à l'arrière du bateau, de se laisser dériver filet tendu, bien en travers du courant à marée descendante. L'Esturgeon donne un choc, vient se boursier et l'on retire le poisson proprement empêtré dans le filet et presque immobile.

Hélas, nous rentrâmes à notre port humble et glaiseux, tout juste pour faire sécher les filets inutilement mouillés.

Il y a des marées plus heureuses puisque nous avons dénombré quelque quatre-vingts inscrits, soit une quarantaine d'embarcations qui pendant près de deux mois se livrent à la seule pêche du Créa tout au long de l'estuaire.

Si l'on ne prend que des mâles, poissons de 1 à 2 mètres de long et de 20 à 40 kilogs de poids, on se console en les vendant facilement au marché local pour un prix assez rémunérateur. La chair, serrée, est assez analogue à celle du veau, mais plus nourrissante.

Si l'on prend des femelles œuvées, la recette est bonne et paye pour les mauvais jours.

De retour à Bordeaux, nous tentâmes, en fouillant dans les bibliothèques et les musées d'histoire naturelle, de trouver quelques documents sur l'Esturgeon. Ce fut en vain. On nous déclara même avec une assurance un peu comique, que depuis longtemps l'Esturgeon n'existait plus dans la région !

Or il s'en prend, les bonnes années, dans les 50 tonnes !

Les représentants, acheteurs locaux des marques de caviar, ainsi que les mareyeurs des halles de Bordeaux semblent beaucoup mieux renseignés que les hommes de cabinet !

C'est ainsi que nous fûmes alertés au téléphone, un certain soir avec prière de nous rendre, en Garonne, zone fluviale, dès le lendemain matin à la pointe du jour. Un adjudicataire de grande pêche à la senne tenait la forme en collectionnant les Créas !

Les 50 kilomètres en amont de Bordeaux furent vite parcourus mais pas assez cependant à notre gré. Une magnifique femelle de près de 100 kilos, encordée au rivage, bien mûre, nous attendait pour livrer son caviar.

En réalité, les adjudicataires qui pêchent à la grande senne de 250 mètres de long, sur un emplacement fixe et strictement délimité, entretiennent pour manœuvrer leur engin, un « équipage » de dix compagnons. Ils ne recherchent pas spécialement le Créa mais plutôt l'Alose et accessoirement la Lamproie. Les mailles utilisées sont celles destinées à l'Alose : 27 millimètres. En Juin, pour eux, la pêche de l'Esturgeon est fermée. La surveillance de ces pêcheries immobiles est aisée. Elles sont à notre sens, beaucoup plus dangereuses pour l'espèce Alose que pour le Créa. D'ailleurs le rendement en Alose baisse visiblement.

LA PRÉPARATION DU CAVIAR

Il n'y a pas de différence essentielle entre la préparation russe du caviar et celle de Gironde ; cela pour la bonne raison que la dernière n'est que la copie de la première depuis 1921, date où feu A. PRUNIER, le restaurateur et expert en pêcheries bien connu, en fit tenter l'expérience en France.

Pour préparer le caviar il n'est question ni d'usine, de machines, ni même de laboratoire. Une simple cabane suffit généralement. Les ustensiles sont des tamis spéciaux, des bassins, des boîtes, des balances. Comme matières : du sel et de l'eau.

Les dosages sont plutôt des tours de main que l'expérience enseigne.



FIG. 1. — Extraction du Caviar (17 kgs).



FIG. 2. — Toilette de six Esturgeons mâles de 10 à 25 kgs.

La femelle œuvée, livrée par les pêcheurs au préparateur est saignée par l'incision d'une artère sous l'attache de la queue, puis le ventre est ouvert sur toute sa longueur, au couteau.

Le préparateur prélève la masse ovarienne après avoir contrôlé sa maturité, puis l'intestin, le foie, la vessie natatoire, toutes les viscères. Vide, le poisson est rendu aux pêcheurs qui en disposent. Le poids brut des œufs est scrupuleusement noté pour être réglé à part. C'est l'essentiel du profit.

La cuisine du caviar commence aussitôt, car cette denrée ne peut attendre, ni dans le ventre de la bête, ni à l'air libre.

Par frottement sur un curieux tamis carré en ficelle, le préparateur arrive à détacher les œufs de la membrane qui les entoure, sans les écraser. En dessous un bassin les recueille.

Les œufs sont lavés à grande eau, grossièrement essorés puis plongés dans un bain salé (à l'aide de sel marin raffiné) titrant 100 grammes par litre d'eau. Les œufs sont brassés dans ce bain pendant un temps fixé par l'habileté de l'opérateur.

Si ce temps est trop court, l'œuf devient mou et mat. Il risque de s'écraser en une purée huileuse sans valeur.

Si ce temps est trop long, le caviar devient dur, coriace et prend un goût amer.

Après la salaison jugée au goût et à l'examen visuel, le caviar est égoutté puis frotté très légèrement sur un tamis à mailles fines en crin. Le temps d'égouttage est aussi un secret culinaire.

La préparation est terminée. Elle dure environ deux heures. Le caviar est mis sans délai dans des boîtes en métal, pleines jusqu'au bord et un joint de caoutchouc empêche l'air de pénétrer.

A partir de cet instant la boîte ne quittera plus, jusqu'au moment de la consommation, l'armoire frigorifique. Cela durera 7, 10, 12 mois, de quoi faire la soudure avec la campagne de pêche suivante.



FIG. 3. — Femelle vide (2^m 35-86 kgs).



FIG. 4. — Capture d'un mâle (10 kgs) et arrimage à l'arrière du bateau.

Il s'agit de caviar du type Malossol, ce qui veut dire peu salé, mais en Russie il y a bien d'autres sortes et préparations de caviar dont le nom dépend :

1^o De l'espèce d'Acipenseridé qui a fourni les œufs ;

2^o De la nature de la préparation : pressé, peu salé, très salé, etc. Ajoutons à cela qu'il a été tenté de conserver le caviar à la température ordinaire par divers moyens : fumaison, pasteurisation, produits chimiques.

Il faut bien avouer que tous ces moyens altèrent le goût du caviar et lui retirent presque toute sa valeur auprès des gastronomes.

Rappelons qu'il est regrettable que le caviar soit un aliment extrêmement coûteux parce que sa valeur nutritive dépasse de beaucoup celle de la viande de bœuf, assortie d'une digestion très facile. Il est plus riche en vitamines A et B que la plupart des aliments connus. Ce serait un très précieux reconstituant pour les malades qui ne peuvent presque rien avaler ou digérer.

Il contient 50% d'eau, 29% de matières azotées, 14% de matières grasses et seulement 6% de résidu inerte. 100 grammes développent 240 calories. Le caviar pressé russe, moins hydraté, monte à 340 calories.

L'ACIPENSÉRICULTURE

Louis ROULE, à peu près seul, s'est soucié de l'avenir de l'Esturgeon en France et a conclu que le bassin de la Garonne et de la Gironde exempt de barrages et de travaux hydrauliques de nature à modifier les fonds fluviaux pourrait servir d'unique réserve à Esturgeons. La raréfaction de l'espèce y est plus lente que partout ailleurs.

Le seul danger immédiat — auquel il a été remédié quelque peu — est la pêche abusive des Alevins de descente.

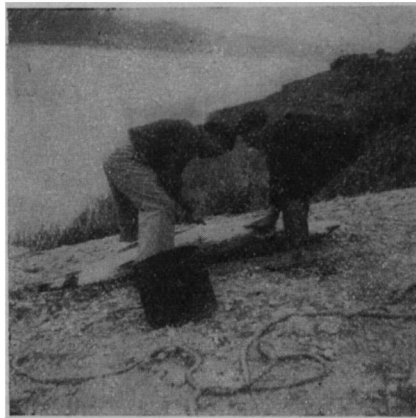


FIG. 5. --- Ouverture de l'abdomen
d'une femelle, après saignée.

On s'est demandé, à l'étranger, à la fin du siècle dernier, s'il n'y aurait pas intérêt à tenter une acipensériculture artificielle de complément, sans savoir bien entendu qui en ferait les frais, puisque depuis, pour tout aggraver, l'œuf d'Esturgeon a pris une valeur commerciale considérable.

Or le résultat est douteux — sans vouloir décourager les chercheurs — pour plusieurs raisons :

1° Il ne s'agit pas de Salmonide, donc de poisson à ponte déficitaire. La fécondité de l'Esturgeon dépasse celle des poissons blancs les plus prolifiques, d'où une première question préalable et d'importance : Y a-t-il un intérêt à se donner tant de mal sachant que l'Esturgeon au cours des manipulations retient ses œufs et que ces derniers ne sont pas mûrs tous à la fois ;

2° Ces œufs sont agglutinés et leur viscosité est considérable. Il faut les brasser à la vase sèche et stérilisée pour les décoller, ce qui complique les manipulations et rend l'attaque du micropyle par les spermatozoïdes plus incertaine ;

3° Il faut se procurer, pour féconder la masse d'œufs, une quantité de mâles presque prohibitive.

Si l'incubation, brève, et l'alevinage du premier âge ne présentent pas de difficultés insurmontables à l'aide de boîtes flottantes, il n'en ira plus de même si nous voulons obtenir des sujets commerciaux de 2 mois par exemple.

Si l'on sait que ces alevins poussent vite, on ne s'étonnera pas qu'ils fassent des repas de gargantua pour réparer leurs forces. 500 alevins de 2 mois, avance un ichtyologue russe, consomment chaque jour 1 kilo de vers de terre hachés et cette quantité va croissant avec la taille de l'alevin.

On voit mal un éleveur rechercher des stocks de 500 à 1.000 kilos de vers de terre pour nourrir ses élèves refusant tout autre menu.

Cela nous porte à croire ou plutôt à redouter que l'Acipensériculture intensive et le commerce d'alevins d'Esturgeons de 2 ou 3 mois ne soit pas pour demain.

La menace reste suspendue : dans tout bassin dont les abus de pêche ou de travaux hydrauliques ont chassé l'Esturgeon, nul procédé n'a été trouvé (exemple de l'Adriatique) pour réacclimater l'espèce.

La réglementation d'une part et l'éducation des pêcheurs de l'autre, sont les seuls moyens dont nous disposons pour maintenir l'Esturgeon — il n'y a plus le choix — en Gironde.
