

LES MADRAGUES EN TUNISIE

Le madragues paraissent avoir été connues sur les côtes tunisiennes depuis des temps reculés. Plusieurs auteurs s'accordent, en effet, pour reconnaître que les Phéniciens ont établi dans leurs colonies répandues autour de la Méditerranée et jusque sur les côtes occidentales de l'Espagne et de l'Afrique, des pêcheries de thon.

Grecs et Romains utilisèrent eux aussi les madragues et il est assez curieux de citer ici Oppien, auteur grec du XI^e siècle de notre ère qui, dans le poème « Halieutica » décrit ainsi ce mode de pêche :

« On déploie au sein des eaux, des filets dont la disposition ressemble à celle d'une ville, on y voit des vestibules et des portes et comme des rues à l'intérieur. Les thons arrivent à la file, serrés comme les phalanges d'un peuple qui émigre ; il en est des jeunes, il en est des vieux, et d'autres qui sont entre deux âges. Ils pénètrent en nombre infini à l'intérieur des filets et ce mouvement ne cesse que quand on le veut ou quand il n'y a plus de place pour les nouveaux arrivants. On fait ainsi une pêche excellente et vraiment merveilleuse. »

Après les conquêtes arabes en Méditerranée occidentale, les nouveaux occupants, qui appréciaient peu cette nourriture, délaissèrent momentanément l'exploitation des madragues.

En Sicile, notamment, cette pêche disparut à peu près pour renaître quand les Normands eurent évincé les Arabes.

Il semble pourtant que ces derniers, plus tard, installèrent des madragues dans de petites îles telles que Lampedusa et en Tunisie devant Bizerte et le Cap Bon. Leurs captures donnaient lieu à un commerce de salaisons très important dans toute la Méditerranée.

Avant d'étudier plus avant les madragues tunisiennes, il est bon de donner le principe de leur fonctionnement.

La madrague peut être définie comme un piège à forme de labyrinthe que l'on dispose sur la route immuable parcourue par les thons ou d'une façon plus large par certains scombres et pélamides, dans leurs migrations saisonnières le long de côtes bien déterminées.

Le mécanisme des migrations, connu depuis l'antiquité, est à peu près le suivant : en avril — à des dates qui diffèrent au maximum de quelques jours — les thons de la Méditerranée occidentale se mettent en mouvement pour gagner les lieux de rendez-vous où les conditions de salinité — 35 à 40 pour mille — et de température de l'eau de mer — 19° — sont favorables à la ponte. Cette aire de ponte se trouve entre la Sardaigne, la Tunisie, la Tripolitaine, et la Sicile.

Pour s'y rendre, les thons suivent toujours en bandes nombreuses, les mêmes itinéraires, au voisinage de la côte septentrionale de la Tunisie.

Autant qu'on puisse le savoir, dans l'état actuel de nos connaissances, il semble que ces poissons qui sont appelés « thons d'aller » ou « thons de course » ne s'alimentent plus.

La migration se termine vers la fin de juin et les thons — dits alors, « thons de retour » — beaucoup moins groupés qu'à l'aller, reviennent vers leurs lieux d'origine.

Contrairement à ce qui se passe dans d'autres pays méditerranéens — Espagne, Italie, Algérie, — les madragues tunisiennes sont uniquement destinées à la capture du thon de course.

Cela tient à la dispersion des bancs de thons de retour et aussi au fait que la disposition des côtes et des fonds n'est pas propice à l'installation des madragues qui permettraient de les capturer.

Les madragues actuelles ne sont plus qu'au nombre de trois : Sidi-Daoud, El Haouaria et Kuriat.

Il y a une cinquantaine d'années, leur nombre était beaucoup plus élevé.

Nous en donnons ici la liste :

Ras Djebel (Cap Zebib) à l'Est de Bizerte.

Sidi-Daoud

Ras El Ahmar

El Haouaria

Ras El Mihr

} dans le Cap Bon.

Ras Marsa (à cinq milles environ au N-W de Sousse).

Monastir.

Conigliera.

Kuriat.

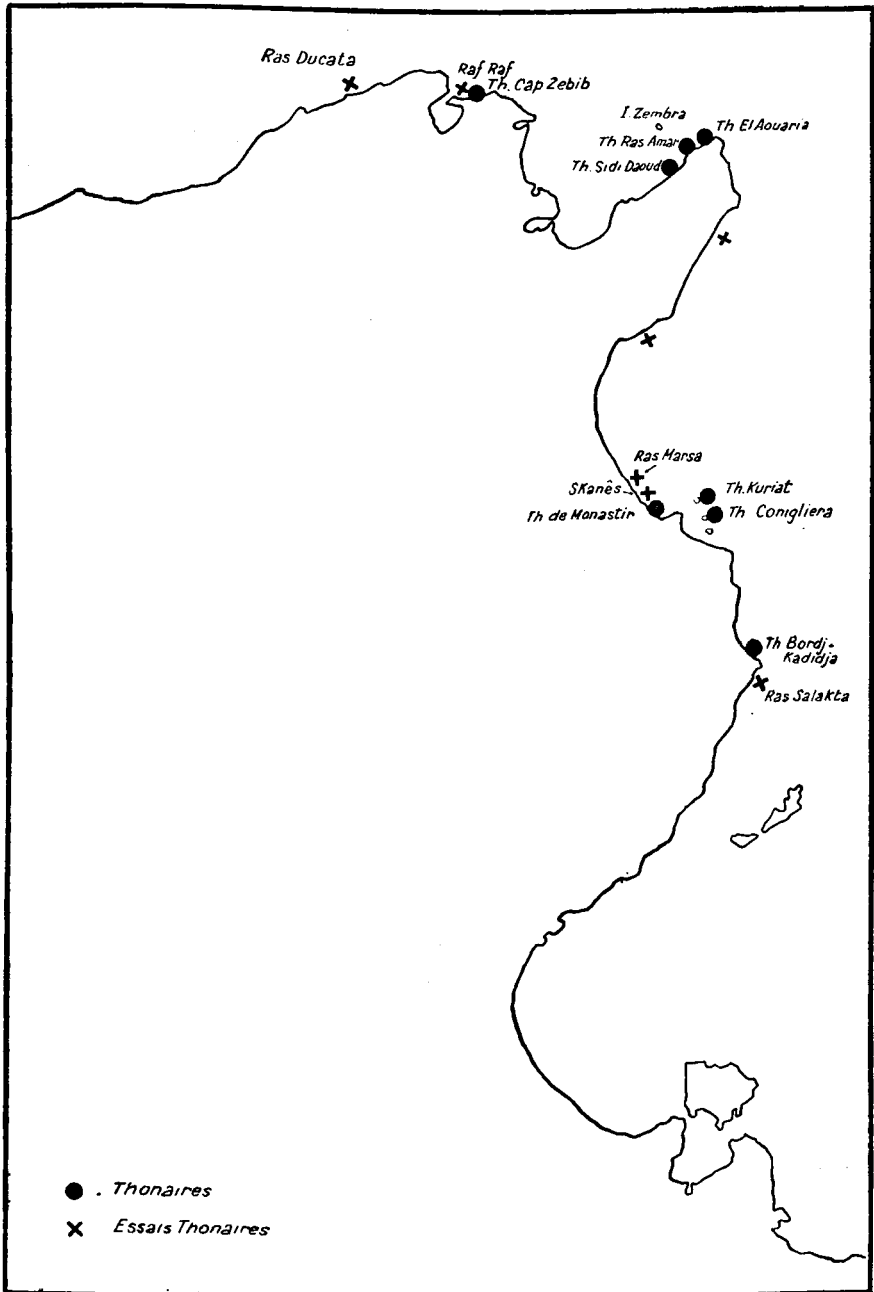
Bord Khadidja non loin de La Chebba.

Trois autres thonaires avaient été concédées en 1906 à Ras Salakta, aux abords de Menzel-Temime et au Nord de Mahdia. Il ne semble pas qu'elles aient été exploitées.

Les thonaires les plus anciennement amodiées sont celles de Monastir d'abord, de Ras Djebel et de Sidi-Daoud ensuite.

La première exploitation de la thonaire de Monastir se place entre 1817 et 1825 et fut l'œuvre d'un Génois du nom de Bonfiglio, reprise en 1847 par le Général Osman, elle passa en fin de compte, et après de nombreuses transactions entre les mains de la Société française de la thonaire de Monastir.

Hussein Pacha Bey concédait, le 9 novembre 1826, à un membre de la famille italienne Raffo, le droit de pêcher le thon aux environs du Cap Bon pour une durée de 6 ans et moyennant une redevance de 9.000 piastres (5.400 francs).



Situation des Thonaires de Tunisie

Cette concession fut renouvelée à plusieurs reprises, la dernière fois en 1877 au profit du Comte Joseph Raffo pour une durée de 50 années musulmanes à partir du 16 août 1892, date d'expiration du contrat de 1868. L'établissement de Ras Djebel était compris dans cette nouvelle concession.

A la mort du Comte Raffo, survenue en 1901, la thonière fut mise en vente. Aucun Français ne voulut s'intéresser à cette affaire, pourtant très sûre et c'est un négociant de Grèce, M. Parodi, déjà propriétaire de plusieurs thonières en Sicile et au Portugal qui en obtint le transfert à son profit.

M. Parodi fut concessionnaire des madragues jusqu'en 1943.

Mais au cours des dernières années il n'exploitait pratiquement plus les thonières de l'Est dont les résultats étaient déficitaires.

A cette époque il fut déchu de ses droits et l'exploitation de Sidi-Daoud confiée au Ministère du Ravitaillement puis à la Régie des pêcheries de l'Etat.

En 1949, la concession était confiée à la Société : « Les Madragues Tunisiennes » mais le cahier des charges comportait un certain nombre d'obligations en particulier celle d'utiliser la méthode de pêche atlantique et de caler plusieurs madragues suivant la progression suivante :

Au cours des campagnes 1949-1950, une madrague, sur la côte Nord, ce fut celle de Sidi-Daoud ;

En 1951, deux madragues dont au moins une sur la côte Nord — la deuxième fut établie d'abord à El Haouaria, puis à Ras El Amar, pour revenir, en 1954, à El Haouaria ;

En 1953, deux madragues sur la côte Nord et une ou deux sur la côte Est ;

La troisième fut calée à Monastir d'abord, puis, devant son insuccès, à Kuriat.

Toutes les autres madragues sont de concession relativement récente puisqu'elles s'échelonnent entre 1894 et 1906.

Une concession accordée en 1954 pour une exploitation à Ras Zri-ra ne fut pas suivie de réalisation. La déchéance de la société attributaire est devenue définitive en mars 1955.

On peut s'étonner de la diminution considérable du nombre de ces établissements de pêche depuis une trentaine d'années. Ceci est dû au fait que leur rendement n'est pas constant. On a bien souvent constaté que des madragues qui, pendant de longues années avaient donné des résultats fort avantageux devaient être abandonnées parce que leur exploitation devenait déficitaire.

Si nous prenons les madragues de Sidi Daoud dont l'activité ne s'est pas interrompue depuis plus d'un siècle, sauf pendant la guerre de 1943 et qui par son emplacement exceptionnellement favorable est celle dont l'observation des résultats permet les meilleurs enseignements, on constate, par période décennale, les résultats suivants exprimés en kilos de thon (*Thunnus thynnus*) :

1898 à 1908 — maximum : 813.000; minimum : 248.000

1908 à 1918 — maximum : 643.000; minimum : 93.840

1918 à 1928	— maximum : 551.000; minimum : 57.760
1928 à 1938	— maximum : 447.338; minimum : 79.500
	en 1950 : 432.119
	1951 : 384.000
	1952 : 273.406
	1953 : 297.000
	1954 : 357.995
	1955 : 448.241

Les raisons de cette baisse de production sont très discutées et il ne semble pas que l'on soit arrivé depuis les temps reculés où on les a constatées — à en donner une explication valable.

Est-ce une question de salinité ou de température de l'eau ?

Est-ce comme on l'a prétendu, une sorte d'instinct naturel qui pousse le thon à abandonner les lieux où on lui fait une chasse continue ?

Le Docteur Heldt, Ancien Directeur de la Station Océanographique de Salammbô — dont on connaît la compétence en la matière — donne une explication plus scientifique de ces variations :

« La courbe de production, pour la principale thonaire, celle de Si-di Daoud, indique, après un maximum de pêches pour la période 1873-1880, une décroissance marquée, jusqu'à la période actuelle (1) où un minimum va vraisemblablement s'amorcer.

« L'allure de cette courbe vérifie la loi générale des fluctuations de la pêche du thon en Méditerranée et dans l'Atlantique, pêche qui représente des variations séculaires en rapport, d'après la théorie de Patterson, avec l'existence de marées sous-marines à grandes périodicités (111 ans). En fait, on a noté sur les statistiques de pêche de thonaires italiennes, sardes, siciliennes et portugaises (dont certaines portent sur plus d'un siècle et demi) ainsi que sur les statistiques de pêches du hareng en mer du Nord, des maxima dans la seconde moitié du XVIII^e siècle (vers 1735) puis vers la fin du XIX^e siècle autour de 1865, alors qu'un minimum général s'est produit vers 1830 et qu'un autre se place présentement. »

D'autres hypothèses ont encore été avancées. N'a-t-on pas prétendu que le déboisement du Cap Bon amenait d'importantes modifications dans le régime des eaux de ruissellement et modifiait la salinité de la mer aux alentours du Cap Bon, obligeant les thons à passer plus au large ? Quoi qu'il en soit, les chiffres que l'on vient de citer indiquent assez combien au cours des dernières décades le rendement des madraques a diminué.

(1) Ceci était écrit en septembre 1943. Les résultats ultérieurs ne sont pas comparables avec ceux des années précédentes en raison, d'une part de la guerre qui en provoquant la pénurie de matériel n'a pas permis une exploitation rationnelle des installations et d'autre part du fait qu'à partir de 1950 l'adoption de nouvelles méthodes de pêche a considérablement augmenté le rendement de ces établissements.

INSTALLATION ET FONCTIONNEMENT

Comme on peut le penser, les fonds où l'on « cale » la madrague, l'orientation et la longueur qu'on lui donne, la disposition des chambres, rien de cela n'est indifférent, et bien souvent des thonaires calés par des « rais » incompetents n'ont amené que déboires à leurs armateurs.

Il faut repérer la route de migration des scombres, savoir jusqu'à quel fond prolonger la « queue » orienter les différents compartiments — rechercher un fond dépourvu d'aspérités pour y installer la dernière chambre ou chambre de mort et éviter ainsi l'usure des filets, enfin utiliser le procédé de pêche le plus efficace et le moins coûteux.

Jusqu'à une époque récente (1950), les madragues de Tunisie étaient du type sicilien, consacré par une très longue tradition et qui pendant des générations n'avait à peu près subi aucune modification (fig. 1).

Mais ce procédé offrait de nombreux inconvénients :

— sa complication : l'isola ou corps avancé de la madrague comporte six ou parfois sept chambres en plus du corpo ou de la chambre de mort ;

— son absence de « souricière » permettait souvent aux thons qui se sont égarés dans les chambres d'en ressortir ;

— la longueur insuffisante de la « queue de terre » — barrage de filets qui arrête la progression des poissons et les dirige vers la chambre de capture ;

— enfin son grément mal adapté :

— filet du corpo inutilement fin,

— haussières des ancres en textile qui s'allongeaient dans l'eau et se coupaient sur les aspérités du fond en déformant tout l'ensemble,

— flotteurs constitués par des paquets d'écorce de liège offrant une grosse résistance au courant et à la mer,

— lestage des filets par grosses pierres que l'on abandonne à chaque campagne.

Pour toutes ces raisons, la nouvelle Société concessionnaire des madragues, dirigée par des personnes ayant une expérience approfondie de la pêche en Espagne et au Maroc décidait, en accord avec la Direction des Travaux Publics, d'adopter le système atlantique (1) qui se distingue du précédent par de nombreux avantages : (fig. 2)

— Simplicité de l'appareil qui ne comporte plus qu'une ou deux chambres en sus du corpo ;

(1) Notons que le Docteur Heldt avait préconisé depuis 1932 la transformation des madragues siciliennes et que lors du changement de concessionnaire, après la dernière guerre, il avait combattu avec vigueur pour l'adoption du système Atlantique, qui est maintenant imposé par le cahier des charges.

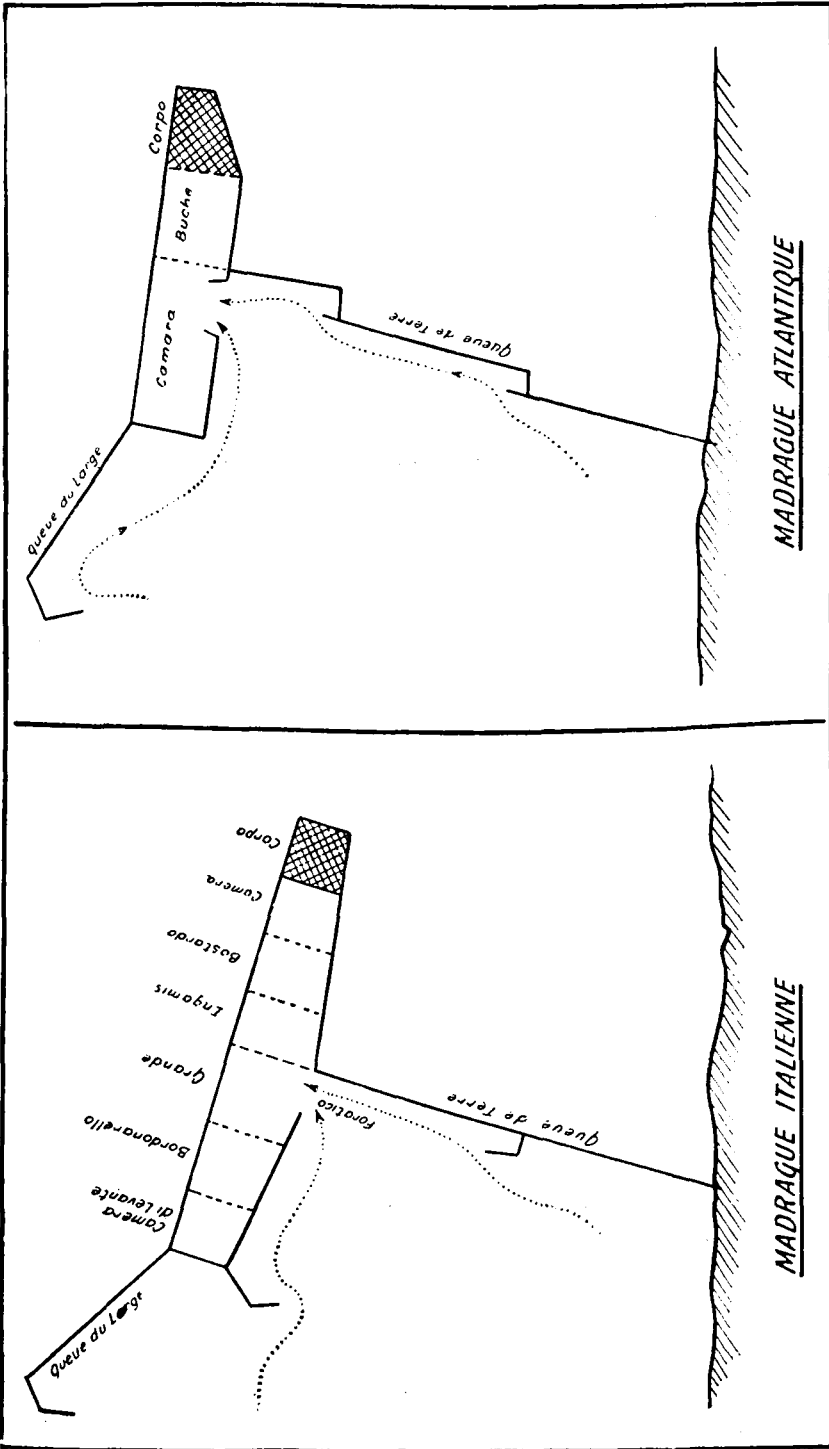


Fig. 2

Fig. 1

— efficacité des portes d'entrée qui, au lieu de laisser sortir librement les thons, sont disposées de telle façon que tout thon ayant pénétré dans l'enceinte peut être considéré comme pris ;

— longueur de la queue qui permet la capture de bancs passant au large ;

— enfin parfaite adaptation du matériel :

— chambre de mort en filet à la fois plus gros, plus résistant et meilleur marché,

— haussières d'acier pour retenir le dispositif de la madrague aux ancres ;

— flotteurs en plaques de liège synthétiques, beaucoup moins résistants à la mer,

— chaînes de lestage pour les filets, ce qui évite une dépense importante à renouveler inutilement chaque année.

Nous allons exposer sommairement comment est calée une madrague, mais avant, certains détails permettront d'en mieux saisir le fonctionnement :

La madrague, nous l'avons dit, est un énorme piège qui se trouve calé parfois à deux, trois ou même quatre kilomètres de la côte (1). Il est relié à celle-ci — sauf un chenal d'une centaine de mètres, laissant le passage des petites embarcations — par une queue, sorte de toile aux mailles immenses, qui seraient certainement bien assez grandes pour laisser passer les poissons, si effrayés par sa présence, ils ne remontaient cependant tout au long, vers la madrague proprement dite.

S'ils essaient de se dérober à cette invitation et tentent de regagner la haute mer, ils ont toutes les chances de se heurter à la « queue du large » qui, elle aussi, par des chicanes les ramène vers le piège où ils entrent par la « bouche » sans plus pouvoir en sortir.

La ou les chambres de la madrague sont constituées par des filets verticaux qui touchent le sol marin. Leur rôle est d'emprisonner le poisson et de le guider vers la chambre de mort où il sera enfin capturé. Cette dernière, contrairement aux précédentes est pourvue d'un filet qui repose sur le fond et dont les mailles sont de dimensions assez petites pour ne pas permettre l'emballage des sujets.

Les opérations de pêche se déroulent de la façon suivante :

Les poissons qui ont remonté la queue s'introduisent tout d'abord dans la première chambre ; leur présence est décelée par le rais, ou l'un de ses proches collaborateurs, qui muni d'une « lunette de calfat » (2) en estime la taille et le nombre.

Pour qu'ils s'introduisent dans le corpo, lorsqu'ils témoignent de

(1) C'est le cas pour la madrague de Kuriat qui avec ses 4.200 mètres de longueur est peut-être la plus longue du bassin méditerranéen.

(2) Cylindre de tôle à fond de verre, identique à celui dont se servent dans le Sud Tunisien, les pêcheurs au kamaki pour les éponges.

quelque rélicence, on les effraie au moyen d'un filet mobile que l'on pousse vers ce dernier compartiment.

Sur chacun des côtés du quadrilatère que forme le corpo se tient une barque, celle de l'extrémité et celle du côté de la chambre extérieure ayant le tonnage le plus important (fig. 3).

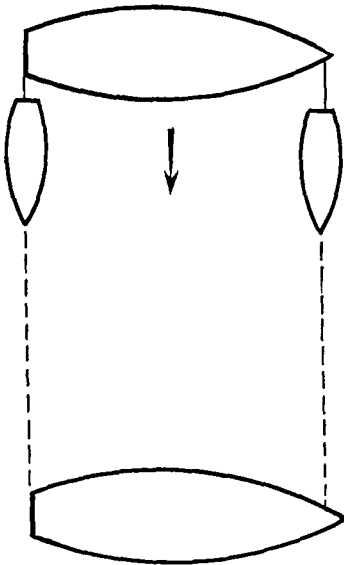


Fig. 3. — Position des navires avant la levée du filet du « corpo »

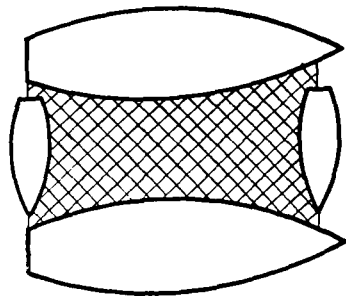


Fig. 4. — Position des navires au moment de la « matanza »

Alors commence la dernière opération, la plus spectaculaire. L'équipe embarquée sur la barcasse intérieure remonte le filet dont la surface se retrécit rapidement. Les thons se trouvent serrés dans un espace qui se réduit de plus en plus en dimensions et en profondeur (fig. 5). Lorsqu'il ne reste plus qu'un ou deux mètres d'eau, les poissons, souvent énormes (fig. 6), puisqu'il est fréquent d'en pêcher qui font un mètre cinquante de longueur et pèsent plus de 250 kg. (1), commencent à s'affoler, essaient de s'enfuir dans un bouillonnement d'écume, mais ne réussissent qu'à se blesser en se heurtant mutuellement ou en se précipitant sur les coques des navires (fig. 7).

Et c'est la « matanza » (fig. 4-8). Le spectacle est vraiment indescriptible. Les marins de la madraque, munis de crochets spéciaux, dans l'eau jusqu'aux épaules, se retenant aux mailles du filet, poursuivent les malheureux poissons, les harponnent et les amènent jusqu'aux embarcations latérales où on les hisse (fig. 9) — tout cela dans un grand concert de cris, au milieu d'une eau rouge de sang, c'est un véritable carnage, peu fait pour les âmes sensibles mais, comme

(1) Le record pour la campagne 1955 a été de 390 kilos pour une taille approchant de trois mètres.

pour les courses de toros, les spectateurs sont nombreux et bien souvent s'indignent parce qu'il n'y a ni assez de victimes ni assez de sang.

Avec le procédé espagnol, les levées peuvent se faire plusieurs fois par jour, dès que la présence d'une quantité de poissons suffisante le justifie.

C'est ainsi qu'au cours d'une campagne il est courant de pratiquer 200 levées.

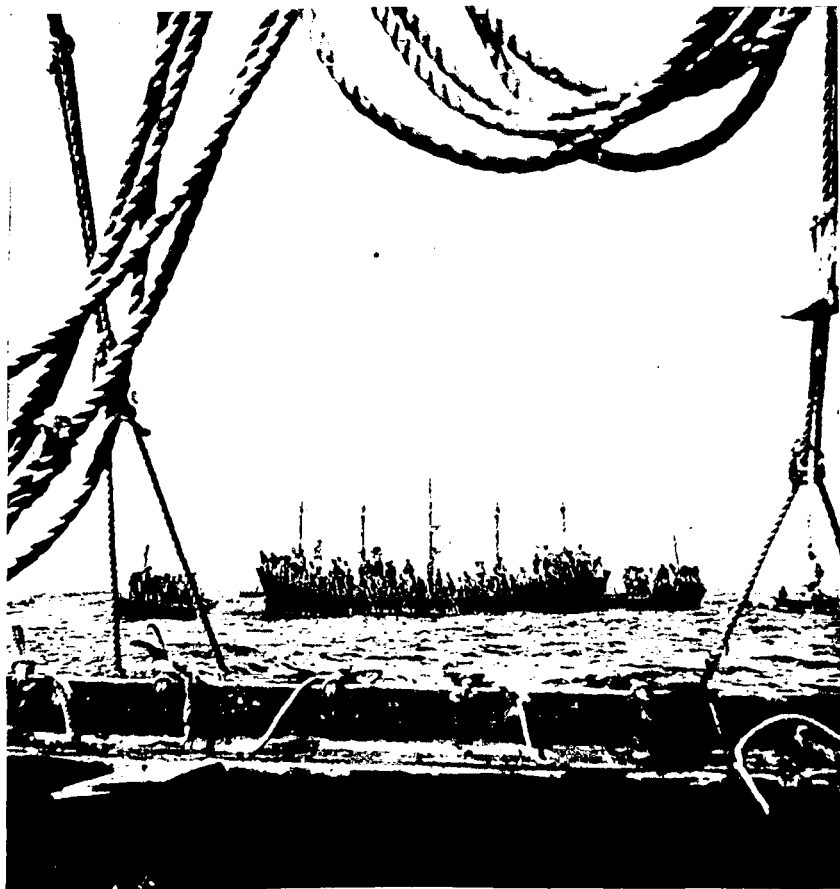


Fig. 5. — Début des opérations du relevage du corpo

Il n'en était pas de même du temps des madragues siciliennes. Les équipages des embarcations (la « chiourne de mer ») ne restait pas sur les filets où seul demeurait le « rais » — le capitaine de madragues — et quelques hommes. On attendait que le nombre de poissons soit assez important pour « faire matanza » ce qui n'arrivait guère plus d'une douzaine de fois par saison mais le spectacle était de haute couleur.

A terre le pavillon national était hissé, les barques chargées d'hommes arrivaient sur les lieux, la cérémonie commençait par des invocations et des chants et se continuait dans les cris et les tumultes.

On peut déplorer, sur le plan pittoresque, la disparition de ces coutumes — mais la comparaison des résultats obtenus par les deux systèmes met fin à toute controverse.

ESPECES CAPTUREES

Dans un but de simplification, le mot « thon » a été employé fréquemment pour désigner les captures. En réalité, on trouve dans la

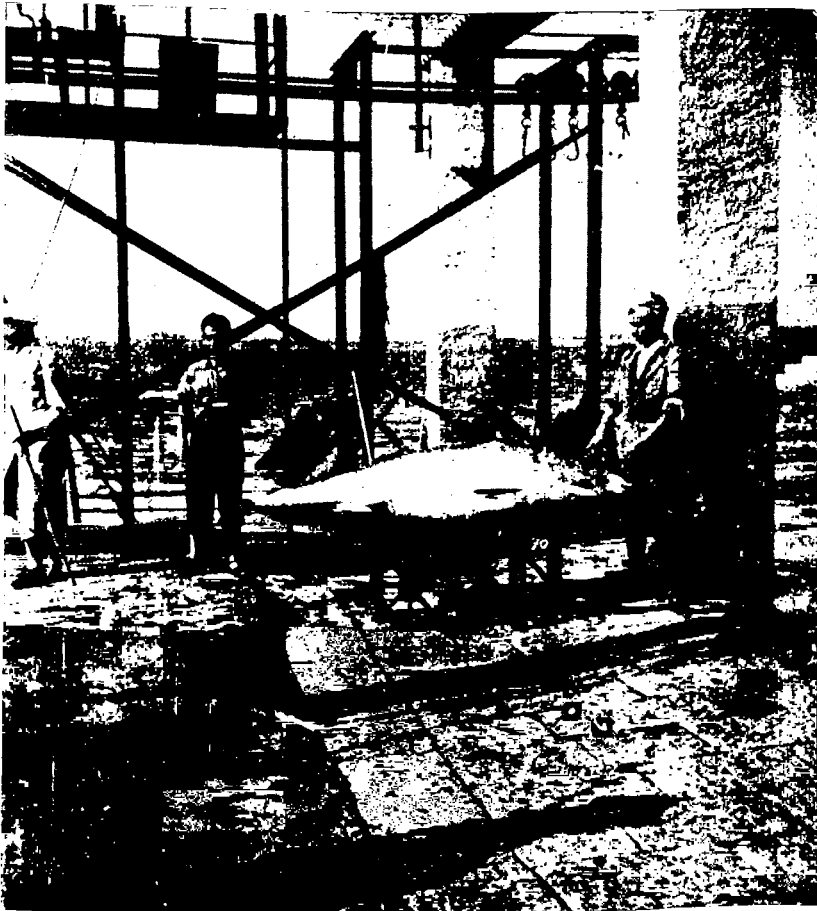


Fig. 6. — Un thon de 500 kilogs

madraque non seulement le thon rouge — *Thunnus thynnus*, mais encore d'autres scombridés les pélamides — *Pelamis sarda*, les bonites à ventre rayé — *Kutsu wonus pelamis*, le thonine — *Euthynnus alleteraus*, parfois des requins, des poissons lune et même de magnifique poissons volants, dont le goût délicat fait la joie des gourmets qui ont la chance de pouvoir y goûter.

LES INSTALLATIONS A TERRE

Nous avons décrit la madrague c'est-à-dire l'engin de pêche isolé — mais ceci ne constitue qu'un élément — le plus important évidemment — de l'ensemble industriel qu'est une thonaire.

A terre, se trouvent les installations, plus ou moins importantes, suivant les lieux de calaison de madragues, où le poisson est pesé contrôlé, mis en conserves ou expédié vers d'autres usines.



Fig. 7. — Le fond du corpo s'approche de la surface. Les poissons s'affolent

En raison de la prédominance de Sidi-Daoud sur les autres établissements de pêche, c'est près de cette madrague que se trouvent les installations industrielles les plus importantes ; tout le poisson pêché à El Aouaria y est traité. A Kuriat le poisson est vendu directement aux conserveries du Sahel, les installations des concessionnaires précédents n'ayant pu être remises en marche.

Démolie pendant l'occupation du Cap Bon par les Allemands en 1942 l'usine de Sidi-Daoud a depuis été reconstruite au prix de beaucoup de difficultés et de dépenses très importantes.

La préparation des conserves de thons et de thonidés se fait suivant à peu près les mêmes règles et avec le même soin qu'en France, bien que, pour satisfaire les goûts locaux les poissons soient cuits dans une eau très chargée en sel (fig. 10).



Fig. 8. — La matanza

En même temps que ces conserves, partout répandues, les usines fabriquent des préparations spéciales dont certaines sont très appréciées en Tunisie et dans le monde méditerranéen.

Ce sont en tout premier lieu la boutargue, qui est obtenue à partir des œufs de poissons, salés et séchés suivant un procédé particulier et dont les avantages d'ordre gastronomique se doubleraient de vertus thérapeutiques qui la font parfois vivement apprécier.

Puis les ventrescas, les saucissons de thon, les cœurs, ventres et laitances dont la faveur auprès de la clientèle peu aisée a fortement diminué depuis qu'il est plus facile de se procurer une alimentation de meilleure qualité,

enfin, les déchets qui procurent à l'agriculture des engrais organiques fort utiles, mais qui ne sont pas encore assez répandus.



Fig. 9. — L'embarquement des thons

Ajoutons qu'une partie appréciable du poisson est vendue, « en vert » à la consommation directe.

Il y a une appréciable différence d'outillage entre les usines françaises de la côte Atlantique où tout est très mécanisé et l'usine de Sidi-Daoud où l'on utilise encore des méthodes presque artisanales pour le découpage du thon, son séchage, sa mise en boîte, l'huilage et la stérilisation.

PRODUCTION DES USINES DE SIDI-DAOUD

Capacité de production	PRODUCTIONS										TOTAL DE PRODUCTION			
	Thon					Petit Thon					1952	1953	1954	1955
	1952	1953	1954	1955	1952	1953	1954	1955						
Madragues de Sidi-Daoud ...	51 T	99 T	116 T	264 T	116 T	147 T	108 T	194 T	167 T	246 T	224 T	458 T		
Autres madragues	1,100 T 3	50 T	84 T	11 T	(2) 84 T	135 T	145 T	34 T	184 T 3	185 T	229 T	45 T		
Total :	151 T 3	149 T	200 T	275 T	200 T	282 T	235 T	228 T	351 T 3	431 T	453 T	503 T		

(1) et (2) Il a été fabriqué en outre 4 T 3 de conserves de thon et 40 T environ de conserve de petit thon au moyen de poisson provenant de chalutiers yougoslaves (expérience de pêche à la senne tournante).

Cet état de choses qui pourrait surprendre un visiteur métropolitain se justifie par deux considérations :

— Tout d'abord la Société a fait des investissements considérables pour réparer les bâtiments et acheter son matériel ;

— Ensuite, tout perfectionnement se traduit toujours par une diminution de personnel. Si l'on installait un train moderne de fabrication



Fig. 10. — Cuisson des quartiers de poisson

à Sidi-Daoud, on peut être assuré que plus de la moitié de la main-d'œuvre deviendrait inutile.

Malgré les frais supplémentaires que cela entraîne, le problème démographique est d'une telle acuité dans ce pays que l'on comprend le souci des dirigeants de la Société d'éviter la mise en chômage d'un grand nombre d'ouvriers et d'ouvrières.

LE PERSONNEL

Le personnel employé pour l'exploitation d'une thonnière se divise en deux groupes :

Celui qui se consacre uniquement à la pêche — c'est la « chiourne de mer », et celui qui travaille à l'usine — c'est la « chiourne de terre ».

Pour l'ensemble des madragues, la « chiourne de mer » se compose de 313 personnes, et la « chiourne de terre » de 278 personnes.

Avant la dernière guerre, les madragues armées par des Italiens étaient, nous l'avons dit, du type sicilien et la presque totalité du personnel venait d'Italie pour y travailler en mer et à l'usine pendant toute la campagne.

Jusqu'en 1914, aucun Tunisien n'était employé dans l'entreprise.

A cette époque, on commence à utiliser les services des marins tunisiens mais non ceux de la main-d'œuvre dans les travaux de l'usine. Elle ne fait son apparition qu'en 1941.

Puis vient, en 1949, le changement de méthode de pêche : les Italiens sont remplacés par des Espagnols et des Portugais.

Les Espagnols, avec l'aide de marins portugais, sont chargés de l'exploitation de la madrague proprement dite. Les Portugais, dont l'habileté est grande, assurent les différentes manipulations pour la préparation des conserves.

Aux termes de l'article 41 du Cahier des Charges, le personnel de l'entreprise devra être composé pour au moins 60% de Français, de Tunisiens ou de ressortissants de territoires ou Etats associés ou protégés. Sauf cas de force majeure, ce pourcentage devra être augmenté pour atteindre 75% à partir de la dixième année.

Le Ministère du Travail — qui délivre les licences d'entrée en Tunisie — est intervenu pour qu'on tienne compte du chômage inquiétant qui sévit dans le pays et que la main-d'œuvre tunisienne remplace, au maximum, la main-d'œuvre étrangère.

ETAT DU PERSONNEL EMPLOYE AUX MADRAGUES (1)

Années	Italiens		Tunisiens		Espagnols et Portugais		Divers	Total
	Pêches	Manut.	Pêches	Manut.	Pêches	Manut.		
1905...	381	355	—	—	—	—	—	736
1913...	485	553	—	—	—	—	—	1.038
1921...	326	611	64	—	—	—	9	1.010
1929...	300	380	65	—	—	—	—	745
1937...	268	248	—	—	—	—	—	516
1945...	—	—	60	—	8	—	—	154
1951...	—	—	207	36	130	57	—	447
1952...	—	—	176	124	115	92	—	507
1953...	—	2	196	157	128	100	—	583
1954...	—	4	187	178	126	98	—	593
1955...	—	5	263	168	65	88	8	597

(1) Les chiffres pris en valeur absolue n'ont aucune valeur.

Dans les premières années de ce siècle, en effet, on a pu compter jusqu'à neuf madragues armées ensemble. Vers 1920, il en restait huit. Actuellement nous savons que seules celles de Sidi-Daoud, d'El Aouaria et de Kuriat sont calées.

La Direction des madragues a l'intention de former du personnel autochtone, mais si les ouvrières portugaises peuvent dans un avenir plus ou moins proche, être remplacées par des femmes tunisiennes, il ne semble pas qu'une substitution d'éléments locaux à l'équipe d'espagnols de la madrague puisse être de sitôt envisagée.

Ces raïs — ou capitaines — de madragues forment en effet une caste à part. Appartenant tous aux mêmes familles, vivant dans le même village de Benidorm près d'Alicante, ils se transmettent les secrets de leur métier de père en fils et les conservent jalousement. Très sûrs de leurs connaissances techniques ils savent que le succès de l'entreprise leur incombe pour la plus grande partie et n'ignorent pas davantage qu'ils seraient très difficilement remplaçables. Aussi, en plus de leur comportement empli d'une fierté très espagnole, ont-ils certaines exigences en matière sociale qu'il faut bien satisfaire.

CONTRIBUTION DES MADRAGUES A L'ECONOMIE TUNISIENNE

Cette contribution est importante :

Elle peut se chiffrer ainsi pour l'année 1955 (1) :

poisson livré à la consommation locale	Kg.	38.116
poisson livré aux conserveurs		406.150
fabrication de l'usine de conserves de Sidi-Daoud		459.300

Le total des taxes et impositions diverses payées à l'Etat Tunisien depuis 1951 s'élève à environ 62.500.000 francs.

Notons que les redevances dues pour la jouissance du Domaine public et privé de l'Etat sont calculées chaque année en fonction du poisson pêché, suivant le cour moyen au Marché Central de Tunis et sur les bases suivantes :

- 1% pour les 3.000 premiers quintaux ;
- 2% pour les 3.000 quintaux suivants ;
- 6% pour les 3.000 quintaux suivants ;
- 10% au-dessus de 9.000 quintaux, le poisson étant frais, étêté et vidé.

AVENIR DES MADRAGUES

On peut s'étonner, à première vue, que la Société des Madragues Tunisiennes, autorisée à exploiter huit établissements, se soit bornée à mettre en activité les seules qui lui soient imposés par le Cahier des Charges.

A ceci, il est facile de répondre :

Seule, la madrague de Sidi-Daoud est rentable — les autres sont en déficit constant — malgré toutes les améliorations qui y ont été apportées. C'est ainsi que la madrague de Monastir qui pêchait en 1904 jusqu'à 620 tonnes de thon, avec une moyenne de 235 tonnes pour la période de 1906 à 1916, n'a pêché en 1951 que 50 tonnes et en 1952 60 tonnes.

Des résultats comparables pourraient être donnés pour Ras El Amar et Kuriat.

(1) En 1954 il avait été exporté 20.000 kilos.

D'ailleurs la Société Italienne Parodi qui exploitait, concurremment avec Cap Zebib et Sidi Daoud, les madraques de la côte Est avait dû les abandonner ; ce fut l'une des causes de la déchéance qui fut prononcée à l'encontre des droits qu'elle possédait sur les exploitations tunisiennes.

Sur le plan financier, rien ne justifie donc l'exploitation d'El Haouaria et de Kuriat qui est une mauvaise affaire.

Mais ici encore, se pose la question de l'emploi de la main-d'œuvre excédentaire — et c'est pour cette raison que le Gouvernement Tunisien a tenu à ce qu'une madraque au moins soit calée dans le Schel.

Cette situation peut-elle se redresser ?

Peut-on espérer plus de rendement des thonaires de l'Est ?

Il serait présomptueux de l'affirmer.

Cependant, les moyens de détection actuels permettent de déceler la présence de bancs de poissons et d'identifier à peu près sûrement, les individus qui les constituent.

Il est possible, du moins en théorie, de rechercher les voies de migration des thonidés, de déterminer la densité des bancs, leurs lieux de passage et de vérifier ainsi si les madraques sont convenablement calées.

A notre connaissance, il ne semble pas que de pareilles tentatives aient déjà été faites en Méditerranée, ou sur les côtes Atlantiques de l'Espagne et du Maroc. Le résultat de ces recherches est encore du domaine de l'hypothèse mais la Tunisie ayant le plus grand intérêt à développer sa production maritime, il faut souhaiter que dans un proche avenir, ces expériences soient tentées.

La situation serait sans doute meilleure dans le Nord du pays où l'ancienne madraque du Cap Zebib donnait avant la guerre de bons résultats, malgré l'efficacité toute relative des méthodes employées.

Mais la Société concessionnaire qui, par ailleurs, accomplit un effort important dans la reconstruction et la modernisation de ses installations de Sidi-Daoud fait preuve d'une sage prudence dans sa politique d'extension des Etablissements de pêche et ne mettra en exploitation cette madraque qu'après une étude sérieuse.

Connaissant l'instabilité des résultats obtenus dans d'autres circonstances, on ne saurait l'en blâmer.

Paul PLUSQUELLEC,

*Administrateur en Chef
de l'Inscription Maritime,*

*Chef du Service de la Marine Marchande
et des Pêches Maritimes en Tunisie.*

BIBLIOGRAPHIE

- A. THOMAZI. *Histoire de la pêche*. Paris 1947.
R. de LOTURE. *Les pêchcs maritimes*. Paris 1945.
H. HELDT. *Notes et rapports*. Paris 1934-1949.