

N° 2570.

7 juillet 1923

LA NATURE

REVUE DES
ET DE LEURS
AL'ART ET A



SCIENCES
APPLICATIONS
L'INDUSTRIE



SOMMAIRE :

Nos morutiers sur les Bancs de Terre-Neuve : Lucien Jouenne.
Alimentation en eau par béliers hydrauliques de Kasba Tadla (Maroc) : H. Marc.
La plus grande caverne d'Europe et les nouvelles explorations souterraines
autrichiennes et allemandes (1916-1922) : E.-A. Martel.
Académie des Sciences : Paul B.
Une pluie de soufre dans la région de Toulouse : G. Nicolas et J.-F. Durand.
SUPPLEMENT : Informations : Essais de transmissions radiotéléphoniques entre l'Amérique et le continent, etc.
Science appliquée : T. S. F. — Photographie, etc. — Variétés. — Boîte aux lettres. — Bibliographie.

MASSON ET Cie, Éditeurs.
120, boulevard Saint-Germain, Paris.

LE NUMÉRO : 1 franc.

NOS MORUTIERS SUR LES BANCS DE TERRE-NEUVE

Partis vers le milieu de mars dernier, les navires français qui font chaque année la pêche de la morue sur les Bancs de Terre-

pour être plus concrets, la fortune des morutiers de Granville : le vieux port normand a de tout temps joué un rôle important dans

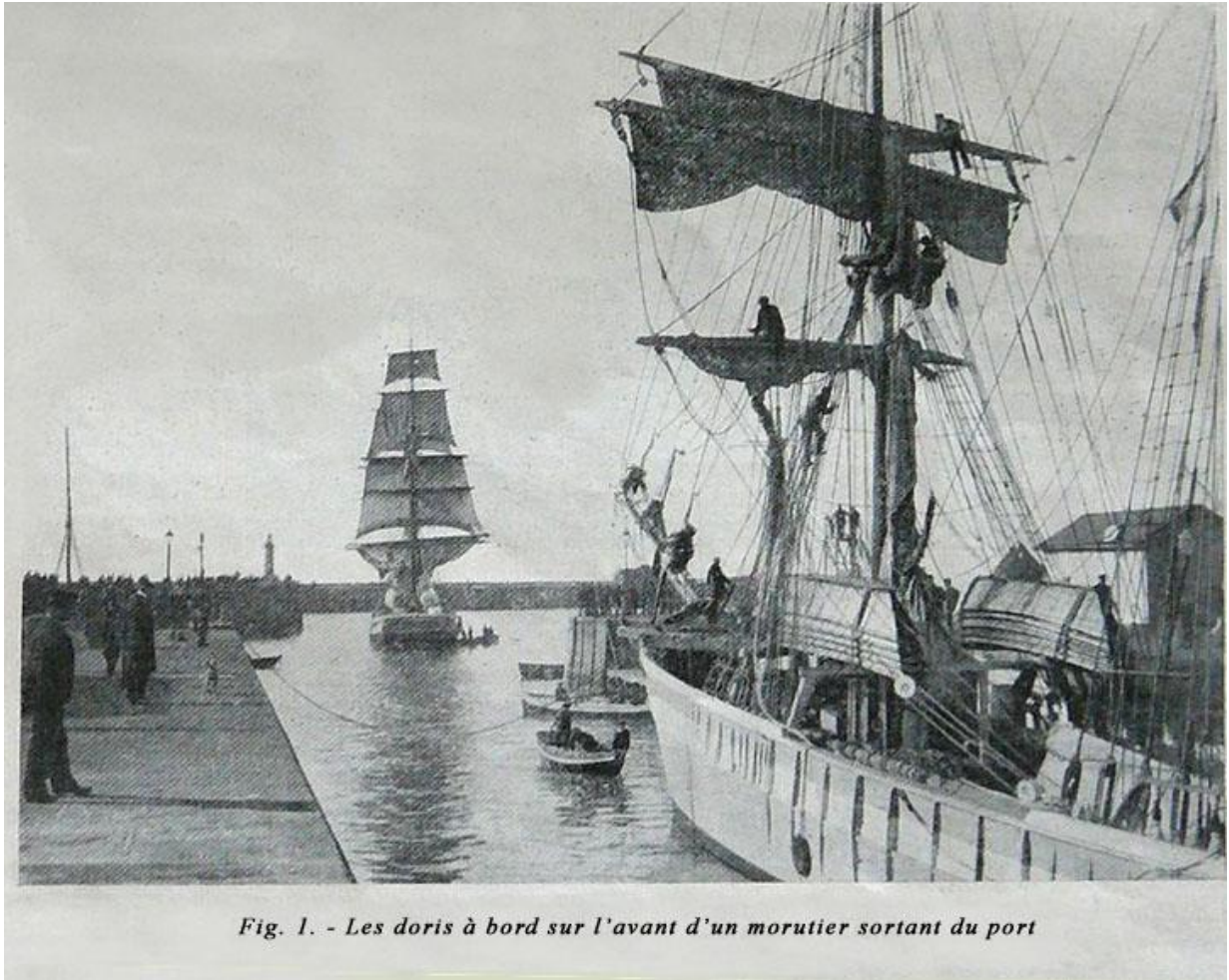


Fig. 1. - Les doris à bord sur l'avant d'un morutier sortant du port

Neuve – parmi les grandes industries de la mer, aucune n'a plus d'importance que celle-là – sont à leurs postes de mouillage dans les brumes de l'Atlantique septentrional, au sud du groupe formé par la grande île anglaise et nos minuscules possessions de Saint-Pierre et Miquelon. Ils y vont depuis des siècles. Il nous a paru intéressant d'examiner quelles sont les conditions *actuelles* de la pêche de la morue à Terre-Neuve et de voir en quoi elles diffèrent des anciennes.

Dans l'armement français, qui se fait en plusieurs points de notre littoral, suivons,

l'histoire de la pêche de la morue. Nous nous y trouvons à l'époque du départ des *Banquiers* (nom générique des pêcheurs au Banc) ; nous avons pu les interroger, examiner leurs bâtiments de près et prendre diverses photographies qui illustrent cet article.

Le nombre des bateaux pêcheurs qui se rendent soit en Islande, soit à Terre-Neuve, a malheureusement bien diminué depuis la guerre. Mais ils paraissent avoir gagné en qualité. Pour ceux qui ont connu les bâtiments employés autrefois, et même voilà seulement quinze ou vingt années, les progrès réalisés

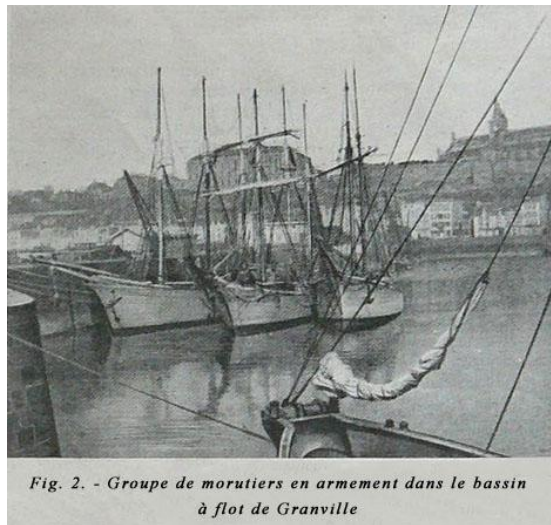
sautent aux yeux. Ceux que nous avons vu cette année à Granville, propriété de la *Société des Pêcheries de France*, semblent de grands yachts de plaisance (surtout au départ * ... !) à côté de leurs ancêtres ! Ce sont toujours des voiliers, mais tous grésés en trois-mâts-goélette, gréement qui, avec ses voiles carrées au mât de misaine et ses voiles auriques au grand mât et à l'artimon, offre le plus de facilité de manœuvre pour une grande surface de toile et permet de faire une bonne route au plus près comme à toute autre allure. Leurs coques de 450 à 500 tonnes – 50 mètres de long, 7 à 8 mètres de large au maître-bau, 4 mètres de creux – sont robustes et tiennent très bien la mer, tout en ayant des lignes fines, et même élégantes. L'intérieur est disposé de façon à donner aux marins ... nous ne dirons pas plus de confort, un tel mot serait bien déplacé, mais un peu plus d'aise dans leur vie si rude. Les postes des hommes et des officiers sont plus grands, mieux aérés, mieux éclairés, pourvus d'alcôves, de tables, de lampes de roulis, de poêles. Un gros moteur à essence facilite toutes les manœuvres et des pompes d'un modèle tout récent sont disposés contre les parois pour les lavages du bord. Seulement, ces bateaux construits au Canada (Nouvelle Ecosse) coûtent extrêmement cher : tout armés, ils représentent, paraît-il, à peu près un petit million ...

Et voilà ce qui nous éclaire sur la disparition du modeste armateur de jadis.

Un équipage de 35 à 36 hommes monte ces navires : un capitaine ; un second ; deux maîtres d'équipages ; les marins pêcheurs parmi lesquels on compte un mécanicien ; un ou deux novices ; un mousse. La plupart sont des Bretons. Les Normands vont presque tous s'embarquer à Saint-Malo, on se demande pourquoi ? Autrefois, le capitaine était fort souvent un « pratique », tout simplement sorti du rang ; il n'en est plus de même aujourd'hui : le maître du bord après Dieu a conquis le brevet d'une école d'hydrographie, à la suite des études théoriques nécessaires et du temps vou-

lu d'expérience à la mer. C'est un technicien connaissant parfaitement son affaire et possédant une culture qui lui donne l'autorité morale indispensable ; et il a toutes les allures d'un « monsieur ».

Un matin, au réveil, les gens de la ville ont constaté que plusieurs morutiers arboraient en tête de mât le pavillon tricolore et le pavillon de la maison d'armement. Ceux-là vont partir aujourd'hui. Depuis deux jours, sous la direction d'un capitaine d'armement et d'un marin expérimenté du port faisant fonction de subrécargue, on a travaillé activement à embarquer au moyen de palans tout le matériel



restant. Qui n'a pas vu cette opération ne s'imagine guère le nombre d'objets de toute sorte que doit renfermer un navire pour sa campagne sur les Bancs (nous verrons tout à l'heure pourquoi). Dans les dernières heures, on met à bord la viande, « la ? » légume, les sacs de pommes de terre, les grosses miches de pain que des voitures viennent de décharger sur quai ; la plupart de ces denrées ne

dureront naturellement que peu de temps, et après, il faudra vivre de pain cuit à bord, de biscuit, de pommes de terre, de légumes secs, de poisson et d'endaubage. Les marins arrivent, font embarquer leurs coffres, leurs ballots, leurs paillasses et leurs couvertures qu'ils arment dans les alcôves du poste, aidés quelquefois de leur famille. C'est une confusion de scènes colorées et pittoresques. Quelques heures plus tard, à mer haute, le premier morutier se hâlant au moteur sur sa touline, prend l'écluse. Là, sous les yeux des curieux accourus, il y a de derniers embrassements et des larmes ! Toutefois, nous n'avons pas vu cette année à Granville de ces navrantes scènes d'ivresse et d'embarquement forcé que l'on a parfois décrites ; et quelques partants nous ont déclaré que, si la campagne et la séparation sont longues, oui certes, s'il y a risque et vie dure, on a aujourd'hui un peu moins d'appréhension qu'autrefois, parce que les conditions sont meilleures et que les mœurs à la mer sont devenues tout de même plus douces.

Le pilote monte à bord. On prend la passe, on établit les focs, les huniers, les voiles d'étai, la brigantine ; on salue trois fois du pavillon et on commence à danser à la lame. Il fait beau et sec, il y a bonne brise. Bientôt, ces bateaux aux beaux noms à la mode de jadis : la *Leone*, la *Normandie*, la *Raymonde*, le *Mousquetaire*, la *Magicienne*, etc. ... couverts de toile, échelonnés, s'éloignent du vieux roc à la silhouette familière qui a déjà vu tant de départs, se fondent à l'horizon, courant vers l'ouest, vers les Bancs lointains. En l'espace d'une semaine, tous sont partis.

La grande île de Terre-Neuve, devant l'embouchure du Saint-Laurent, est située à 3700 kilomètres de la France. Les Bancs sur lesquels pêchent nos morutiers s'étendent au sud et au sud-est, à cent mètres seulement de profondeur en moyenne. Ils reposent sur le plateau continental de l'île – partie intermédiaire entre le continent émergé et les grandes fosses océaniques. Sur cette espèce de socle, d'ailleurs accidenté, se sont déposées et se déposent continuellement des quantités énormes d'alluvions amenées de l'ouest et du nord par les eaux du Saint-Laurent et par le grand courant polaire du Labrador ; lorsque ces courants rencontrent le rapide Gulf-Stream qui passe en biais au sud-est, les débris qu'ils tiennent en suspension vont au fond.

D'autre part, les eaux chaudes du Gulf-Stream entraînent à partir des mers tropicales des masses considérables de mollusques et d'animalcules marins (notamment des radio-

lares), que le contact des eaux froides tue aussitôt et dont les tests amoncelés depuis des



Fig. 3. - Le retour, en septembre. Débarquement des morues.

siècles viennent sans cesse accroître la hauteur des plateaux sous-marins.

Le plus vaste de ces hauts-fonds ainsi recouverts de sables, de graviers, de coquilles, et le plus fréquenté par nos pêcheurs – le *Grand Banc* – a la forme d'un triangle équilatéral de 500 kilomètres de côté ; il se trouve à une profondeur moyenne de 60 mètres. Il en existe d'autres un peu dans l'ouest : le *Banc à Vert*, celui de *Saint-Pierre*, la *Misaine*, l'*Artimon*, le *Banquereau*, le *Bonnet Flamand*. La faune et la flore marines : algues, plankton, poissons (ceux-ci amenés par ceux-là) se montrent dans ces parages d'une extrême richesse. Les modernes études océanographiques ont établi d'une part que la vie se manifestait avec une particulière intensité sur la lisière des grands courants marins, d'autre part que les poissons affluent sur tout plateau continental, où les conditions d'habitat leur sont éminemment favorables. Les Bancs de Terre-Neuve constituent donc une région de choix, surtout pour la morue.

La Morue (*Gadus morhua*) est peu connue des citadins dans sa forme naturelle, on la vend fendue en long et aplatie, si bien qu'on peut la prendre pour un grand poisson plat. A l'état frais, on la nomme généralement *cabillaud*, et la plupart des acheteurs ne soupçonnent point la véritable identité de la bête. Rien ne prête d'ailleurs plus à confusion que les noms vulgaires des poissons.

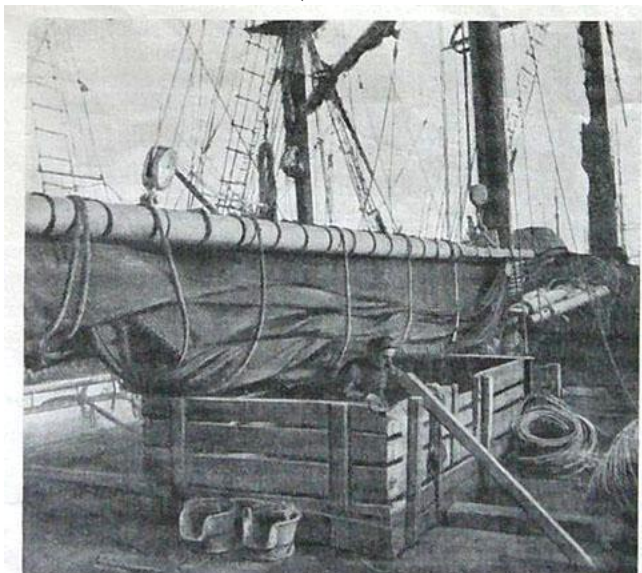


Fig. 4. - le parc en bois, au milieu du pont, où l'on jette les morues qui viennent d'être pêchées, avant leur préparation.

Elle appartient, comme le Merlan, le merlu (*colin* dans les villes), le lieu l'églefin, etc. ... à la très nombreuse famille des Gadidés. Son corps, recouvert d'écaillés extrêmement fines, est brun olivâtre avec un semis de petites taches jaunes ou brunes sur le dos. Sa mâchoire inférieure porte un long barbillon. La morue parvient à une très grande taille : la moyenne est de 60 à 80 centimètres, mais certains individus ont jusqu'à 1 m. 50 de long ! Poisson des mers froides, ne se rapprochant des côtes que pour frayer, elle vit en bandes pressées et se montre d'une voracité sans pareille. Quant à sa fécondité, elle est prodigieuse : on a compté sur des femelles de 8 à 9 millions d'œufs ! Sa chaire (*sic*) blanche et feuilletée, que l'on peut conserver soit en la salant, soit en la faisant sécher, à une importance considérable dans l'alimentation de tous pays ; et on poursuit la morue dans les mers nordiques depuis les temps les plus reculés sans que son abondance paraisse diminuer.

Autrefois, nos nationaux la pêchaient sur la côte sud de Terre-Neuve – la *French Shore* – et le poisson était préparé à terre dans des établissements spéciaux nommés *chaffauds* ; nous en avons été dépossédés par les accords franco-anglais de 1904. Puis nos navires ont opéré uniquement sur les Bancs, en salant la morue à bord, mais en touchant Saint-Pierre deux ou trois fois pendant la campagne pour se réapprovisionner. Aujourd'hui, nos Granvillais ne vont plus du tout à Saint-Pierre : ils se rendent directement sur les Bancs, ils y restent pendant 5 mois environ, en pleine mer, à 400 ou 450 kilomètres de toute terre.

Conséquence : le bateau doit emporter absolument tout ce qu'il lui faut comme matériel et approvisionnements. Au cours de la traversée, les longues lignes de fond ont été confectionnées. Dès l'arrivée, le capitaine choisit un lieu de pêche, mouilles par une soixantaine de mètres de fond, et le navire reste là, maintenu debout à la houle par sa seule voile d'artimon. Si la pêche donne mal, on changera de mouillage, jusqu'à ce qu'on ait trouvé le bon coin. Il n'est plus guère question de navigation, et le navire se transforme en une véritable usine de pêche.

On commence par se préoccuper de l'appât pour garnir les hameçons, la *boëtte* en terme de métier. Jadis, on en faisait provision à Saint-Pierre ; de nos jours, il faut se la procurer par les moyens du bord. On pêche donc son appât. Le premier que l'on utilise est le buccin ondé (*Buccinum undatum*, nommé *bulot* par les pêcheurs. Ce mollusque gastéropode, fort répandu sur les Bancs, est enfermé dans une coquille si épaisse que les hommes doivent se servir de marteaux pour la briser et en retirer l'animal. On prend le bulot au moyen de casiers en osier immergés au bout d'un orin et amorcés avec de la viande de cheval ou des débris de poisson. Mais, à partir du mois d'août, arrive par grande quantités le calmar ou encornet

(*Loligo vulgaris*), boëtte de tout premier ordre. On pêche ce céphalopode à la *turlute* : on appelle ainsi un morceau de bois long comme la main, taillé en fuseau, et garni d'une couronne de petits hameçons par un bout ; par l'autre, on l'attache à une ligne. On le descend dans l'eau et on le fait danser par saccades. Aussitôt que l'encornet l'aperçoit, il se précipite dessus, l'enserme de ses bras courts et se trouve accroché par les pointes barbelées. Ces pêches forment une des occupations journalières de ceux qui restent toujours à bord, la *chauffauderie* (un souvenir de l'ancien chaffaud).

Une fois la boëtte assurée, la guerre à la morue commence aussitôt. Tandis qu'en Islande on la pêche à la ligne du bateau même, sur les Bancs de Terre-Neuve on la prend au moyen de lignes de fond tendues alentour. Autrefois, on employait à cet effet deux grosses chaloupes montées chacune par huit hommes. Depuis un certain nombre d'années, on se sert de *doris*, d'origine américaine : petites embarcations légères, longues de 5 mètres sur 1 m. 40 de large, à bouts pointus, à fond plat, faciles à mettre à l'eau et à embarquer. Chaque morutier en possède 16 ou 18, qu'il emporte emboîtées les unes dans les autres, le fond en l'air. Ces véritables coquilles de noix, si frêles d'apparence, tiennent merveilleusement la mer ; elles soulagent à la lame comme pas une. On les conduit d'ordinaire à l'aviron, mais par beau temps on peut les gréer avec un mâtereau portant une petite voile. Deux hommes seulement les montent : un *patron* et un *avant* de *doris*, spécialistes de cette pêche. Ils emportent leurs lignes toutes boëttées dans deux mannes rondes, quatre bouées faites de petits tonnelets traversés par une perche, des grappins, quelques vivres, de l'eau ; et pour le cas où, égarés, ils ne pourraient rallier leur bord dans les délais ordinaires, chaque *doris* est muni de boîtes plates étanches en fer, avec couvercle à pression, logées à force contre les parois et renfermant du biscuit.

La pêche a lieu pendant la nuit, moment où tous les poissons de mer se déplacent et chassent activement. Chaque *doris* met deux lignes en place, souvent à plusieurs milles du bateau, vers 4 heures du soir. Ces lignes, nommées *harouelles* ou *palan-gres*, comportent chacune 12 pièces de 70 à 80 mètres mises bout à bout. Sur la maîtresse-corde, partent de courtes *empêques*, des avançons en cordelette espacés de 1 m. 40 et portant un hameçon : soit 1200 haims environ, en tout. Par des fonds de 30 à 50 mètres, nos pêcheurs jettent à la mer le bout de la ligne armé d'une *chatte* (grappin) qui mord le sol ; un orin relie la chatte à une bouée flottant à la surface ; ils filent la ligne, *l'élongent*, au fur et à mesure que le *doris* avance, et, arrivés au bout, ils disposent un second grappin et une seconde bouée. L'opération dure en moyenne 1 h. ½. Après quoi, les *doris* reviennent à bord, les hommes se restaurent et dorment.

La relève a lieu au point du jour. Pénible travail, qui peut durer de 4 à 5 heures : 1800 mètres de corde à ramener du fond, alourdie par les paquets d'herbe et les morues qu'il faut décrocher pour lover à mesure les lignes dans les paniers ! Quand il rejoint son bateau après bonne pêche, rempli de poissons en vrac jusqu'au plat-bord, pêle-mêle avec le matériel, le doris est bien lourdement chargé et les hommes peuvent à peine s'y mouvoir. La marée une fois embarquée, le patron et l'avant mangent un morceau et, sans tarder, se mettent à boëtter leurs lignes, opération d'autant plus longue que fort souvent il faut les démêler avec peine, les réparer, remplacer des hameçons ; quand tout a été mené à bonne fin, il est temps de repartir pour tendre à nouveau !

Aussitôt après le retour des doris, les poissons, soigneusement comptés, sont jetés dans un *parc* en planches et en madriers placé sur le milieu du pont.

Les chaffaudiers vont les préparer.

En premier lieu, les morues prises une à une sont accrochées par la tête à des tiges de fer pointues, nommés *piquois*, disposées sur le pourtour du parc. Dans cette position, on les incise de façon à permettre l'enlèvement des viscères, que l'on jette à la mer à l'exception des œufs ou *rogue*, des foies dont on fera de l'huile, et des langues, mets recherché, que



Fig. 5. - La cale à sel d'un morutier où les poissons fendus, vidés, étalés, seront disposés par couches superposées.

l'on salera. Cette opérations porte le nom d'*ébrouillage*.

Des mains des ébrouilleurs, métier que l'on apprend vite, les poissons vont parvenir à deux personnages plus spécialisés. Les voici, revêtus de grands tabliers en toile à voile, en position autour d'une lourde table qui fait suite au parc. Le *décolleur* saisit le premier de la main gauche la morue vidée, l'étend devant lui, prend de la droite un couteau piqué dans le bois, pratique une légère entaille de chaque côté de la mâchoire, repique son couteau, puis fait basculer la tête sur le rebord de la table de façon à l'arracher le plus nettement possible. Un bon décolleur peut décapiter de 450 à 500 morues à l'heure ! Aussitôt, il passe le poisson sans tête au *trancheur*. Celui-ci, dont la tâche est beaucoup plus délicate, se tient debout dans un tonneau à l'autre bout de la table, armé d'un couteau de forme spéciale, bien affûté. Il fend d'abord la morue dans toute sa longueur d'un premier coup, en tranchant les arêtes d'un côté ; d'un second coup en sens contraire, il les coupe de l'autre bord, enlève l'épine dorsale ou *raquette*. Sur le dos, il doit rester une épaisseur de chair suffisante pour qu'on puisse facilement ouvrir eu deux et bien étaler la bête. Tout cela se fait avec une



Fig. 6. - Le départ d'un morutier, en mars.

dextérité remarquable. Décolleur et trancheur sont des artistes, spécialement payés !

Enfin, après l'*énoctage* qui consiste à presser le poisson avec des cuillers de fers pour en exprimer le plus de sang possible, à gratter toutes les taches, les morues, soigneusement lavées, brossées, rincées, égouttées, sont mises sur une longue *dale* ou glissière en pente qui les amène dans la cale, aux pieds du saleur.

La cale des morues, très vaste, occupe toute la partie centrale et toute la hauteur du navire sous le grand panneau. Dès le départ de France, le fond se trouve déjà garni d'une bonne couche de gros sel. Pour y placer les premiers poissons, on commence par « parer un rain », c'est-à-dire qu'on y creuse à la pelle une sorte de tranchée où on les dispose en long.

Par-dessus, on jette une petite quantité de sel, et on empile les autres peu à peu. Le saleur doit être un homme connaissant à fond son métier, et consciencieux ; il ne faut pas mettre trop de sel, la morue serait « brûlée » ; si on en mettait trop peu, elle serait « douce ». On a vu des navires rentrer au port en répandant une odeur effroyable, leur cargaison perdue parce que le salage avait été défectueux. Aussi le capitaine porte-t-il le plus grand intérêt à cette préparation, dont dépend la conservation du poisson, son aspect et par conséquent sa valeur marchande.

Si les différentes opérations de pêche et les travaux du bord se faisaient avec la simplicité, d'ailleurs toute apparente, de cet exposé, ce serait trop beau ! Mais il n'en est pas ainsi : cette simplicité n'existe que par vrai beau temps ; or ce vrai beau temps est tout à fait exceptionnel sur les Bancs de Terre-Neuve.

Pour les navires eux-mêmes, il y a d'abord les dangers de la traversée. A la saison où ils font route (équinoxe de printemps), la mer est souvent fort mauvaise et ils ont à compter avec le Gulf-Stream, qu'on a surnommé à juste titre le « charrieur de tempêtes ». En approchant de l'île, certaines années ils sont exposés à rencontrer par le travers des glaces flottantes venues du nord. Sur les Bancs eux-mêmes, le plus grand danger consiste dans la présence si fréquente d'une brume intense, déterminée par la rencontre des eaux froides et des eaux chaudes, une brume très souvent épaisse « à couper au couteau ». Les morutiers

sont là, au mouillage, tanguant sur leurs chaînes, dans un voile opaque qui ne leur permet pas d'apercevoir leurs plus proches voisins ; et ils n'ont pour révéler leur présence aux courriers de la mer que le faible son de leurs cloches et de leurs cornes (trompes) à la voix si lugubre. Par gros temps, à quel moment, après avoir filé de la chaîne à mesure que le vent augmente, le capitaine devra-t-il se décider à faire virer son ancre, travail important et assez long, pour fuir dans la crainte qu'une lame plus violente ne vienne à coiffer son bateau ? Et s'il tarde un peu, l'opération sera-t-elle possible ?

Pour les doris, le gros temps est le moment du chômage. « Quand la mer est mauvaise, nous disait un *patron*, naturellement, nous ne sortons pas ». Oui. Mais d'abord le temps peut se gâter au cours du travail et l'embarcation se trouver bien exposée, malgré ses qualités nautiques. Et surtout, la maudite brume épaisse peut survenir brusquement. Les hommes perdent de vue leur navire, les chances de le retrouver sont très problématiques ; il s'en vont « en dérive ». Si la brume persiste plusieurs jours, ils errent dans la ouate sur les flots, au caprice du vent, de la houle, du courant. Souvent ils sont recueillis par quelque autre bateau pêcheur ; mais certains voguent des jours et des jours, leurs vivres et leurs forces s'épuisent, et c'est la fin. Des navires ont retrouvé, loin de leurs lieux de pêche, des doris flottant à l'aventure avec deux cadavres à bord. On cite toujours cette navrante année de 1896, où 163 doris partirent en dérive, dont 32 se perdirent corps et biens. Année plus qu'exceptionnelle, fort heureusement ! Que sera 1923 ? Nos lecteurs savent par les quotidiens et les illustrés qu'à l'époque où nous paraissons on a déjà enregistré plusieurs désastres.

Pour les hommes à bord enfin, même quand la mer se montre clémente, l'existence est chargée de labeurs, de fatigues, souvent de souffrances. Au large pendant six mois, ils vivent dans une perpétuelle humidité, trop fréquemment glacée ; et quelle que soit la fatigue, quand la morue donne, il faut travailler en dépit de tout, trempés, huileux, courbaturés, quelquefois en proie à des crampes musculaires violentes, avec des plaies au mains occasionnées par les éclats de la coquille du bulot, une ligne qui a filé trop vite, un hameçon malencontreux, un coup, une gerçure. On mange en hâte, on dort quand il reste du temps, sou-

vent tout habillés et bottés, dans des logements qu'on n'a guère le temps de tenir comme il le faudrait, parmi l'odeur de la morue et des déchets régnant en maîtresse. Et tomber malade devient un désastre ! Une seule éclaircie se produit quelquefois dans cette existence violente et sombre : elle est amenée par l'apparition d'un des navires-hôpitaux de l'admirable société des *Œuvres de mer* – le plus récent est la *Sainte Jeanne d'Arc* – qui possède à son bord médecin, pharmacien, aumônier, porte le courrier, soigne blessés et malades, reconforte tout le monde – et a recueilli maint doris errant ...

Quels que soient les progrès réalisés dans l'aménagement des bateaux et l'adoucissement certain des mœurs de la mer comparativement à ce qu'elles étaient voilà une quarantaine d'années, il reste qu'un pareil mode de pêche, sous un tel climat, dans de pareilles conditions, rend la vie des Banquiers extrêmement rude et pénibles, exige de ces hommes un courage, une vigueur et une endurance de tout premier ordre. Nous prions nos lecteurs de donner à ces termes leur plein sens, à une époque où un usage abusif a fait perdre aux mots tant de leur valeur. Au retour, les pêcheurs de morue, sans chercher à vous apitoyer, vous diront simplement, avec la réserve des hommes faits pour agir plus que pour parler : « Ah oui, on en a « de la misère » dans le métier ! » Soyons absolument justes avec eux, mais gardon-nous de juger leur vie, dont ils sont fiers, avec des nerfs de citadin.

Les Granvillais reviennent à leur port d'attache vers la fin de septembre : la campagne, sans jamais toucher terre, dure moins longtemps qu'autrefois. Pendant de longues années, les morutiers allaient vendre leur cargaison à Bordeaux ou à Nantes ; à présent, il y a des sécheries pour la préparation définitive du poisson dans tous les lieux d'armement.

Les salaires que recevaient avant la guerre les pêcheurs pour prix de tant d'efforts et de peines étaient extraordinairement dérisoi-

res : de 900 à 1200 environ, dans les bonnes années ! Depuis, ils ont beaucoup augmenté, comme partout, sans que les hommes, pour des raisons trop connues, en soient proportionnellement bien des fois plus riches ! Sur ce sujet délicat, nous n'avons d'ailleurs pu recueillir que des renseignements assez imprécis. Nous pouvons en tirer les conclusions suivantes : le marin s'engage d'abord à la maison d'armement pour une somme fixe ; sur cette somme, il reçoit au départ une *avance* variant de 2 à 3000 francs. Aussitôt, du reste, il lui faut en dépenser une partie pour se procurer son équipement : vêtements et tricots de laine, suroûts, cirés, flanelles, bottes – et une paire de bottes vaut aujourd'hui 180 francs ! L'un d'eux nous disait : « Oh dame, je ne donnerais pas mon grément pour 1500 francs ! » Une *délégation* est versée aux familles dans le milieu de l'année. A leur retour, les pêcheurs reçoivent : le complément de la somme fixe ; un prix convenu d'avance par « milles » de morues qui leur ont passé par les mains pendant la campagne (voilà pourquoi contrôleur et intéressés les comptent avec soin) ; une répartition faite entre eux, selon leurs grades ou fonctions, sur le prix de vente de la cargaison. Il paraît d'ailleurs qu'en ces dernières années les Granvillais ne se sont pas plaints, parce qu'il y a eu de bonnes pêches et que les prix de vente ont été élevés. Mais tout cela est pour le présent fort instable.

Certainement, pendant un temps assez long, on continuera à pêcher sur les Bancs de Terre-Neuve et en Islande, avec des voiliers. Mais déjà on a commencé à les remplacer par des morutiers à vapeur, cordiers ou chalutiers. Là est l'avenir. Cela changera complètement les conditions de la pêche ; et les aménagements possibles du bord – jusqu'à et y compris la T.S.F. bien entendu – vaudront aux équipages plus d'aises et plus de garanties de sécurité.

LUCIEN JOUENNE.