

L'HISTOIRE DES PECHES THONIERES

François Doumenge¹

Cet article trace l'histoire des pêches thonnières. Seuls des foyers privilégiés ont pu réunir dans une économie de marché les hommes, les techniques et les capitaux permettant de développer une halieutique thonnière. En Méditerranée, et dans le proche Atlantique, la salaison, puis l'huilage des thons rouges capturés dans les madragues, fonde un système qui, encadré par le capitalisme génois, fonctionnera du XIIe siècle jusqu'au milieu du XXe. Durant la même période, aux Maldives et au Japon, les prises de la pêche bonitière à la canne et à l'appât vivant sont traitées par séchage et fumage, donnant un produit de longue conservation à forte valeur ajoutée. Le système maldivien sera bloqué dans une économie de troc. Le Japon, au contraire, fonde un système marchand qui appuie la pêche industrielle sur des marchés qui sont restés les centres de transactions thonnières les plus importants du monde.

A la fin du XIXe siècle, la conserverie permet l'épanouissement de la pêche germonnière des ligneurs basques et bretons dans le golfe de Gascogne. Dans l'entre-deux-guerres, en Californie, le développement de la conserverie suscitera l'armement d'une flotte de clipper étendant son champ de pêche à la zone tropicale. La reconstruction d'après-guerre (1945-1954) puis la haute croissance (1955-1973) enregistrent : 1) la marginalisation des madragues méditerranéennes; 2) la domination du marché mondial par les conserveurs américains, qui absorbent les prises de leur flottille nationale, où les senneurs remplacent les clipper, et les apports des palangriers thoniers asiatiques exploitant l'ensemble des zones océaniques intertropicales; 3) l'élargissement du marché japonais par la nouvelle mode du Sashimi; 4) l'expansion des basques et des bretons dans le golfe de Guinée. Après le premier choc pétrolier, la succession de crises biologiques (El Niño, surpêche), monétaires et politiques (zones économiques exclusives, protection des dauphins) entraînent de profondes mutations : modernisation maldivienne, apparition de nouveaux producteurs (Mexique, Philippines, Indonésie) et pression des conserveurs thaïlandais, triomphe des senneurs (américains et asiatiques dans le Pacifique Ouest, français et espagnols dans le golfe de Guinée puis l'océan Indien).

The history of tuna fishing through the years is reviewed. Only a few areas in the world have been able to provide the human, technical and financial resources necessary to sustain tuna fishing in a market economy. In the Mediterranean and the near Atlantic, the processing of bluefin tuna caught in traps, were salted and later preserved in oil; a process that was the basis for a system which, financed by Genoese capital, would be carried out from the 12th to the mid-20th century. During this same period, in the Maldives and in Japan, skipjack catches taken by pole and line and live bait were processed by drying and smoking, which yielded a long lasting product with high added value. The Maldivian system was limited to a bartering economy. Japan, in contrast, developed a commercial system to support its industrial fisheries in markets that have continued to be the most important tuna commercial centres of the world.

At the end of the 19th century, canning fostered the growth of albacore troll fishing by Basques and Bretons in the Bay of Biscay. In the period between the wars, the development of the canning industry in California led to the construction of an important clipper fleet, which extended the fishing area to tropical waters. The period of post war reconstruction (1945-1954) and strong economic growth (1955-1973) saw: (1) the marginalisation of the Mediterranean traps; (2) the domination of the world market by American canners who absorbed both the catches of their national fleet, with purse seiners replacing the clipper, and the catches of Asian tuna longliners which were exploiting all the tropical oceanic areas; (3) the expansion of the Japanese market due to the new Sashimi fashion; and (4) the Basques and Bretons expanding their fisheries into the Gulf of Guinea. Following the first petroleum crisis, a succession of biological

1 Musée océanographique, Avenue St. Martin, MC 98000 Monaco.

(ENSO, over-fishing), financial and political (EEZ, "dolphin safe" tuna fishing) crises led to significant changes: modernisation of the Maldivian industry, the arrival of new producers (Mexico, Philippines, Indonesia), pressure by the Thailand canning industry, and domination by purse seiners (American and Asian seiners in the western Pacific Ocean and French and Spanish seiners in the Gulf of Guinea and later the Indian Ocean).

Se analiza la historia de la pesca de atún a través de diferentes épocas. Sólo unos pocos lugares privilegiados han podido reunir en una economía de mercado los recursos humanos, las técnicas y los capitales que permiten mantener una pesca atunera. En el Mediterráneo y en el Atlántico próximo, las salazones y después las conservas en aceite de atún rojo capturado en almadrabas sirvieron de base a un sistema que, amparado por el capitalismo genovés, funcionaría desde el siglo XII hasta mediados del siglo XX. Durante ese mismo período, en Maldivas y en Japón, la captura de listado a la caña y cebo vivo se procesa mediante el secado y el ahumado, lo que daba lugar a un producto de larga conservación con un alto valor añadido. El sistema de las Maldivas se verá bloqueado con una economía de trueque. Japón, por el contrario, funda un sistema mercantil que respalda la pesca industrial en mercados que han seguido siendo los centros de transacciones de atún más importantes del mundo.

A finales del siglo XIX, las fábricas de conservas permitieron el florecimiento de las capturas de atún blanco de los curricaneros vascos y bretones en el Golfo de Vizcaya. En el período entre guerras, en California, el desarrollo de las conservas conducirá a armar una flota de clippers que extenderá su caladero a la zona tropical. El período de reconstrucción posterior a la guerra (1945-1954) y el fuerte crecimiento económico (1955-1973) registraron 1) la marginación de las almadrabas mediterráneas; 2) el dominio del mercado mundial por los conserveros americanos que absorbieron las capturas de su flota nacional, donde los cerqueros pasaron a reemplazar a los clippers y el aporte de los palangreros atuneros asiáticos que explotan el conjunto de las zonas oceánicas intertropicales; 3) la ampliación del mercado japonés por la nueva moda del Sashimi; 4) la expansión de los vascos y bretones en el Golfo de Guinea. A continuación del primer shock del petróleo, la sucesión de crisis biológicas (ENSO, sobrepesca), económicas, y políticas (ZEE, protección de los delfines), entrañó profundas mutaciones: modernización de las Maldivas, llegada de nuevos productores (México, Filipinas, Indonesia), y la presión de los conserveros tailandeses, gran dominio de los cerqueros (americanos y asiáticos en el Pacífico oeste, franceses y españoles en el Golfo de Guinea y más tarde en el océano Índico).

1. INTRODUCTION

Les thons, grands pélagiques migrateurs, au comportement grégaire de jour en surface mais erratique de nuit et en profondeur, pesant plusieurs dizaines, sinon plusieurs centaines de kilos, imposent à la pêche des contraintes logistiques et financières exigeant une gestion commerciale. L'autoconsommation ne pouvant absorber les prises massives saisonnières de bonites et de thons juvéniles, il faut disposer d'une technique de conservation et de possibilités de vente². Ainsi, c'est l'aptitude des pêches thonières et bonitières à s'intégrer à une économie de marché qui justifiera l'exploitation des stocks répartis sur l'ensemble des mers intertropicales et tempérées chaudes.

Quelle que soit la technique de prise, l'halieutique thonière exige des embarcations coûteuses qui doivent assurer des captures massives tout en suivant les déplacements saisonniers de champs de pêche souvent lointains. Depuis un siècle, la modernisation impose de façon inévitable un accroissement de la puissance, de la capacité de stockage et du rayon d'action des bâtiments dont le tonnage augmente sans cesse, tandis que la sophistication des moyens de pêche et de navigation recourt aux derniers acquis des techniques électromécaniques et électroniques. En quelques années, le prix d'un thonier ou d'un bonitier triple, quintuple, voire décuple, mettant les armateurs sous

2 Ce blocage existe dans le système de pêche de nombreux atolls polynésiens où, si l'on sait parfaitement sécher et fumer les bonites, on ne sort pas de l'autosubsistance faute de réseaux marchands (voir Conte, 1988, vol.I, p. 226-227, vol.II, p. 284-287).

la coupe des systèmes de crédit. Ceux qui n'innovent pas sont irrésistiblement éliminés ou, au mieux, ils se marginalisent à l'abri d'une niche spécifique dans un champ de pêche réduit, exploité par une technique bien appropriée, quoique moins productive³. Mais cela ne dure qu'un temps, car les pressions exercées par la concurrence des plus puissants finira par les éliminer. Dans la course à la productivité, les armements thoniers sont inéluctablement livrés à la finance et au bon vouloir des banques. Seule l'autorité de la puissance publique peut octroyer des assouplissements financiers quand les intérêts socio-économiques de l'Etat justifient une intervention.

Les besoins en financement sont indispensables aussi pour assurer la fonction de conservation-transformation imposée par la nature périssable des prises massives. La faiblesse de l'autoconsommation et des marchés de proximité impose des investissements lourds pour conserver bonites et thons, dont la chair se gâte rapidement. Quelles que soient les techniques, les processus de transformation réduisent le poids et augmentent la valeur des produits de la pêche. Mais cela exige des investissements, une gestion des stocks, des relais pour les fonds de trésorerie tributaires des services bancaires qui, par ailleurs, assurent les capitaux indispensables.

Les exigences du marché sont encore plus impératives. Les techniques de transformation et le goût des consommateurs fixeront le prix du produit de la pêche⁴. Ce sont les marchés internationaux, soumis aux aléas monétaires, qui orienteront les choix des armements vers telle ou telle espèce. Le poids des traditions ethnoculinaires et des appréciations gustatives propres à chaque groupe culturel se traduira par des spécificités qui exigeront une adaptation des circuits commerciaux. Non seulement la nature et la qualité du produit, mais aussi les systèmes de vente varient de pays à pays et même d'une région à l'autre. La complexité des réseaux commerciaux augmente les exigences de financement des stocks, ce qui place les banques dans une situation incontournable, leur donnant le contrôle de fait du fonctionnement du système.

Dans sa logique, le capitalisme bancaire tendra à soutenir, sinon à imposer, une intégration verticale réunissant armements à la pêche, transformation, gestion des stocks et réseaux commerciaux. Ainsi, le système thonier présente partout une tendance fortement monopolistique. En période de crois-

sance, cela conforte son efficacité, mais en phase de récession cela fait courir de graves risques de dislocation et de faillite.

Les interventions socio-économiques des Etats seront donc dans la logique de l'implication politique des systèmes de production, de transformation et d'échange. Les interventions monétaires ne seront pas non plus indifférentes, car l'internationalisation des marchés livre armateurs, conserveurs et négociants au risque des fluctuations des monnaies⁵, des modifications des tarifs douaniers et de la taxation. Dans cette optique, la nationalité de l'armateur et son appartenance professionnelle comptent plus que le pavillon du bateau⁶. De même, pour une caisse de conserve, c'est moins la nationalité d'origine qui importe que son intégration dans un réseau de distribution national ou international. Dans ce contexte, peu de systèmes bancaires, souvent étatisés ou professionnalisés, s'impliquent dans un financement souvent aléatoire. Seuls quelques Etats auront la puissance, la volonté politique et la capacité gestionnaire leur permettant de faire valoir leurs intérêts en imposant, au besoin, leurs décisions par des moyens de coercition administrative, financière, douanière ou juridique appropriés. En cela, les stratégies thonières s'internationalisent. Les champs de pêche et les quotas de prises sont des objets de marchandage, surtout depuis la généralisation des zones économiques exclusives (ZEE). Le blocage ou l'ouverture de contingents d'importation de conserve fait partie des moyens de pression ou de satisfaction destinés à appuyer des objectifs souvent totalement étrangers au secteur mis en cause.

Les thonidés peuplent les océans du 45 °N au 35 °S. Mais seuls quelques secteurs, souvent insulaires ou péninsulaires, bénéficient de la convergence de facteurs favorables permettant de fonder une halieutique thonière sur un système technique, économique et social, complexe et performant dont le développement exige aussi des professionnels ingénieurs et aventureux. Pour s'implanter sur des sites favorables dans une situation permettant d'organiser les captures, d'assurer la transformation des produits, et d'être en relation avec un vaste marché à la fois client et fournisseur, il faut mettre en œuvre tout un corpus de techniques de pêche, de procédés de conservation et de relations commerciales. Dès l'antiquité, la Sicile et le Sud de la péninsule ibérique ont une halieutique thonière dynamique, fondée sur les salaisons, qui s'épanouira ensuite au Moyen-Age. De leur côté, les pêcheurs bonitiers

3 Un tel exemple de survie pour de petits canneurs se trouve dans le secteur sénégal-mauritanien, qui a vu s'organiser la technique «douce» originale de pêche à l'appât vivant sur matre associée (voir Hallier *et al.*, 1998). Le champ de pêche occupé par cette flottille artisanale modernisée se restreint dangereusement sous la pression de la concurrence des senneurs.

4 Aux débuts de la pêche à l'appât vivant en Afrique de l'Ouest (1954-1962), le listao (*Katsuwonus pelamis*) était rejetée par les conserveurs comme impropre à la fabrication de produits vendables. De même, les gros patudos (*Thunnus obseus*) au début de la pêche palangrière dans le golfe de Guinée (1956-1964). Au Japon, avant 1965, le thon rouge du sud (*T. maccoyii*) de la pêche palangrière lointaine valait moins que les autres thonidés, en particulier germons (*T. alalunga*) et listaos (Doumenge, 1962). La fabrication de « saucisses de la mer » avec de la chair de baleine n'assurait qu'un débouché marginal (voir Doumenge, 1961, p. 209).

5 La parité yen/US\$ depuis 1971 a fortement pesé sur les orientations de la pêche thonière et du marché japonais. De même, sur le marché de l'Europe de l'Ouest, les dévaluations compétitives (livre sterling, peseta et lire : 1993-1995) ont provoqué des reclassements au détriment d'un secteur à monnaie forte (franc français), qui a vu s'accroître l'intérêt de sa source d'approvisionnement ouest-africaine après la dévaluation de 50 % du franc CFA en 1994. Les perturbations monétaires de 1996-97, avec la chute de la parité yen/dollar de 85 à 125, et les dévaluations des devises des pays du Sud-Est asiatique affecteront tous les marchés.

6 De nombreux grands thoniers senneurs nord-américains sont sous de multiples pavillons de complaisance : Panama, Honduras, Vanuatu, etc. L'armement français utilise le pavillon des Kerguelen.

maldiviens et japonais trouveront dès le XV^e siècle une voie originale avec le séchage fumage. Ce n'est que bien plus tard, avec la conserverie en boîte métallique, que le golfe de Gascogne, à la fin du XIX^e siècle, et la Californie du Sud, au début du XX^e, donneront à l'Europe atlantique et aux Etats-Unis la capacité de développer des pêches thonières appuyées sur la conserverie industrielle. La reconstruction après la Seconde Guerre mondiale et l'expansion économique des « trente glorieuses » mondialise la pêche thonière, dont les techniques évoluent, alors que les foyers les plus anciens doivent s'adapter et faire place à de nouveaux acteurs extrême-orientaux, latino-américains et sud-asiatiques.

Deux aires culturelles se sont ainsi structurées : un modèle de l'Europe occidentale puis de l'Amérique du Nord où l'on consomme le thon salé ou huilé, qui se standardisera par la conserve en boîte métallique, et un modèle oriental utilisant un produit solide de longue conservation élaboré par séchage fumage, le *Hiki-Mas* maldivien et le *Katsubushi* japonais. Longtemps isolés l'un de l'autre, ces deux pôles halieutiques thoniers vont se confronter après la Seconde Guerre mondiale dans un seul ensemble où leur dialectique sera soumise à la contrainte des marchés.

2. LE SYSTEME MEDITERRANEEN DE LA MADRAGUE

L'halieutique thonière la plus ancienne et la plus élaborée s'est mise en place dans le bassin méditerranéen et ses approches atlantiques depuis plusieurs millénaires. La configuration géographique des péninsules, des îles et des archipels, et surtout le système de détroits mettant en communication l'Atlantique et les divers bassins méditerranéens jusqu'à la mer Noire, canalisent les migrations génétiques des thons rouges (*Thunnus thynnus*), permettant des captures massives à des saisons bien définies en des sites privilégiés.

Même avant son entrée dans l'histoire, la Méditerranée orientale est une « mer du thon ». Durant un millénaire (7000 à 6000 av. J.-C.), une civilisation littorale mésolithique établie sur la côte du Péloponnèse (péninsule d'Achaïe) se fonde sur la pêche au thon⁷ et l'on trouve aussi des sites témoignant d'une pêche au thon rouge dans la baie de Volos (Pevkakia) et dans les Cyclades⁸ (Powell, 1996; Stratouli, 1996). A cette même période, à la pointe orientale de Chypre, une communauté de pêcheurs capture de nombreuses thonines (*Euthynnus alleteratus*) (Desse et Desse-Berset, 1994). Ces pêches sédentaires littorales thonières n'ont pas laissé de vestiges archéologiques témoignant des techniques en usage, aussi peut-on simplement supposer qu'il s'agissait de prises à la senne de plage ou dans des pièges fixes.

S'il paraît hautement probable d'après les textes littéraires et sacrés que, dès le premier millénaire avant notre ère, les Phéniciens aient ainsi pêché le thon au-delà des colonnes d'Hercule⁹, on ne dispose d'aucune preuve archéologique relative à cette activité qui devait forcément être limitée en raison de l'étroitesse des marchés et des capacités réduites de la navigation. L'épanouissement de la colonisation carthaginoise, relayant au VII^e et au VI^e siècle av. J.-C. les fondateurs levantins en étendant sa domination de Carthagène à l'Algarve et sur les rivages africains qui leur font face, a dû s'accompagner d'une organisation halieutique thonière, car les migrations génétiques littorales des thons rouges de l'Atlantique fonctionnaient désormais dans les conditions environnementales analogues à celles que nous connaissons. Dès cette époque, des influences ethnoculturelles libico-berbères s'ajoutent au corpus sémitique oriental dans un système dit « madrague » qui utilise la salaison pour l'élaboration d'un produit marchand. De leur côté, les Grecs mettent aussi en place une halieutique thonière qui leur est propre (Dumont, 1981). Héritiers des anciennes pratiques crétoises, après avoir occupé tout le domaine insulaire égéen, ils s'implantent en Sicile dans la seconde moitié du VIII^e siècle av. J.-C., où ils trouvent les Phéniciens déjà installés depuis plus d'un siècle. Ceux-ci resteront accrochés solidement au secteur occidental de l'île, où les arrivées de thons génétiques permettent des captures abondantes et faciles, tandis que les thons dits de « retour » donneront les prises sur les rivages orientaux où se sont établies les grandes cités grecques. Des ateliers de salaison de thon opèrent au moins dès le IV^e siècle av. J.-C., aussi bien dans le secteur occidental punique (Purpura, 1982, 1985) que sur la côte orientale grecque (Bacci, 1982, 1984; Purpura, 1989) (fig. 1 b). Durant les cinq siècles de luttes indécises, qui mettent aux prises les deux colonisations rivales, les salaisons de thons fournissent des ressources souvent mentionnées dans les textes et les chroniques¹⁰. Compte tenu de l'importance de ces implantations dans des lieux isolés, on peut se demander si l'industrie de la salaison n'était pas placée directement sous la tutelle publique dans le cas où, comme à Syracuse, il s'agissait d'un secteur d'une importance vitale pour la cité.

Cependant, il faut attendre l'expansion romaine, avec le contrôle de l'Impérium sur l'ensemble de la Méditerranée, pour voir apparaître la première organisation halieutique cohérente fonctionnant pour satisfaire les besoins alimentaires de l'Urbs impériale, dont le million d'habitants réclame des vivres importés en quantité sans cesse croissante. Grâce à un réseau de véritables lignes maritimes convergentes, Ostie devient le grand marché importateur. La salaison par saumurage utilise les petits poissons (sardine, maquereau) entiers, tandis que les sujets plus gros

7 Perles (1985), tome I, p. 31-32; tome II, p. 84-85, 157-158, 243-244, 282-286.

8 A Saliagos (dans l'île de Paros), 2532 vertèbres de thons sur 2683 os identifiés.

9 Fondée par Tyr vers 1000 av. J.-C., Gades (ou Gadir), actuellement Cadix, deviendra très vite le pôle dynamique des entreprises coloniales phéniciennes dans le secteur du détroit de Gibraltar et du proche Atlantique. Un « système du détroit » s'organisera autour de la ville, dont les entrepôts relais supportent les entreprises sur les côtes africaines et expédient les produits vers les centres consommateurs méditerranéens.

10 Sans parler du chargement de 10 000 amphores de salaisons de poisson de Sicile faisant partie de la cargaison du navire géant *Syracusia* (1940 t), envoyé par le tyran Hiéron II de Syracuse au pharaon Ptolémée III au milieu du III^e siècle av. J.-C., il faut se rappeler que l'affrètement prenait couramment pour base un chargement de 2000 amphores.

(daurade, mérrou, bonite) sont découpés en petits morceaux et que les poissons les plus grosses, tels que les thons, sont filetés en quartier. A la chair de poisson salé s'ajoute toujours en quantité égale, et même parfois supérieure, la production d'un liquide, le fameux garum.¹¹ Ces produits sont conditionnés dans des amphores qui fournissent un emballage perdu standard idéal, de même que pour le vin et l'huile. Les grandes pêcheries recherchent la proximité de salines et un port pour expédier les marchandises à Rome, et elles suscitent la création d'ateliers de production d'amphores¹². Un tel complexe fonctionnera d'autant mieux qu'il sera dans un environnement économique procurant d'autres produits - céréales, huile ou vin - élargissant les services marchands.

Dans ce contexte, ce sont les rivages du Sud de la péninsule ibérique qui regroupent les établissements les plus nombreux. On a ainsi localisé (fig. 1 a), en province bétique, 14 centres de salaison de poisson sur la côte méditerranéenne et 46 sur les rivages atlantiques. En Algarve lusitanien, il y a neuf stations. Les rivages africains de Mauritanie Tingitane sont associés à ces activités dans un « système du détroit » (Villaverde Vega, 1991) et comptent neuf centres notables (Ponsich et Tarradell, 1965; Ponsich, 1988; Etienne et Mayet, 1994). La position excentrique de ces lointaines provinces pose de multiples problèmes.

Par ailleurs, tout au long de la période impériale, Rome, tout en continuant à exploiter activement les abondantes ressources des côtes de la Sicile, multipliera les saleries en Afrique proconsulaire (dont neuf usines sur les côtes tunisiennes, fig. 1 b) (Ben Lazreg *et al.*, 1995). La mer Egée et le Bosphore, ainsi que les rivages de la mer Noire (Pont

Euxin), ont aussi de nombreuses saleries qui remontent aux premières colonisations grecques.

La stratégie de la pêche cernante massive avec une grande senne de plage est la plus simple. On repère le déplacement des bancs le long du littoral en disposant des guetteurs sur des sites élevés dominant la mer et orientés à l'ouest de façon à pouvoir bénéficier de l'éclairage rasant du soleil levant. Dès qu'un banc est localisé par l'agitation de la surface de la mer ou par des vols d'oiseaux, le signal est donné de mettre à la mer des embarcations lourdement chargées de grandes nappes de filets qui serviront à barrer la route des thons et à les orienter vers une plage où l'on procède aisément à leur massacre¹³. Une évolution donnant plus d'efficacité et de souplesse dispense de ramener les poissons sur la plage en les capturant directement en mer après les avoir encerclés grâce à une cage de filets dont le fond renforcé permet de ramener jusqu'à la surface une prise de plusieurs centaines, et parfois de plusieurs milliers, de poissons¹⁴. Ce système de pêche collective, dit de la *Seinche* (Gourret, 1894 ; Doumenge, 1953), s'est maintenu jusqu'au début des années 60. Ces grandes pêches cernantes nécessitent un équipement lourd et coûteux. Les équipages nombreux et qualifiés doivent se tenir continuellement aux aguets et faire preuve d'une grande discipline et d'une forte solidarité de groupe.

L'abondance des prises impose une préservation rapide. Pour cela on sale les quartiers dans des cuves parfois creusées en série dans le roc, mais le plus souvent bâties en assemblage de pierres et de mortier et enterrées pour pouvoir mieux résister à la pression. Leur capacité est très variable, de quelques m³ à 20, 30 et même 40 m³ (Ponsich, 1988;

- 11 Le garum est un liquide concentré de saumure aromatisée dans laquelle petits poissons gras ou déchets (produits génitaux, sang, tripes, arêtes, etc.), mais aussi crevettes, huîtres ou autres coquillage l'odeur relevée et au goût prononcé servant surtout à saler les aliments et la charcuterie. Sa valeur, toujours élevée, justifie un conditionnement dans de petits récipients en céramique ou en verre, d'autant plus qu'on l'utilise aussi comme médicament. Le *Nuoc-mam* vietnamien ou cambodgien est un produit analogue. Les entrailles entières du thon, retirées par les ouïes, laissées pendant deux mois à saumurer dans une jarre close, se liquéfient, donnant l'*Aimation*, qui est un garum particulièrement apprécié.
- 12 L'amphore, mesure de capacité, a un volume de 26,196 l. Les amphores commerciales ont des formes et des volumes variables suivant leur destination. Pour les salaisons de poisson, en particulier les quartiers de thon, l'amphore à col large, dite Drexel 14, a une capacité moyenne de 30 à 32 l. Trois amphores de ce type transportent les 75 kg de chair saumurée produite à partir d'un thon de 120 kg.
- 13 Aélien, dans son histoire des animaux (début du III^e siècle) la décrit ainsi : « les Grecs pêchaient les thons à la cerne et les pêcheurs, réunis ordinairement en cinq grandes barques montées chacune de douze rameurs, enveloppaient la troupe avec des filets en nappes qu'ils jetaient successivement à la mer en embrassant, dans leurs rapides évolutions, un grand espace semi-circulaire, afin de chasser vers le rivage tous les poissons qu'ils étaient parvenus à renfermer et qui fuyaient devant eux ». Quinze siècles plus tard, on retrouve des descriptions identiques dans Duhamel du Monceau (1777), voir 2^e partie, tome III, chap. 2, p. 192, 193, 194 et planche VIII, pour la pêcherie de Collioure sur la côte du Roussillon et p. 200-201 pour Conil en Andalousie. Repris par A. Sañez-Reguart, 1791-95, voir vol. I, p. 41-42 et 47 (Tarifa, Zahara, Conil), vol. II, planches p. 16. Ce fonctionnement est dit *almadraba de vista*.
- 14 Le poète Oppien de Cilicie, au II^e siècle, décrit ce déroulement à la fin du troisième chant de ses « Halieutiques » : « Quand arrive, au printemps l'armée des thons, c'est pour les pêcheurs le signal des captures les plus riches et les plus abondantes. Tout d'abord ils choisissent dans la mer, au pied des rivages escarpés, une anse qui ne soit pas trop resserrée, ni trop ouverte non plus au souffle des vents; dans une certaine mesure, elle recevra la lumière du ciel, et sera ombragée par la hauteur des rives. Alors, sur une cime élevée d'une colline, monte un homme expérimenté, chargé de guetter l'arrivée des thons (Tunoscope) : il doit signaler l'approche des diverses bandes, leur nature et leur force, et prévenir ses camarades. Aussitôt, on déploie, au sein des eaux, tous les 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 de jeunes, il en est de vieux, il en est qui sont entre deux âges; ils pénètrent en nombre infini à l'intérieur des toiles. Ce mouvement ne cesse que quand on le veut; quand le filet ne peut plus contenir de nouveaux arrivants. On fait ainsi une pêche excellente, et vraiment merveilleuse ». Trad. franç. : E.J. Bourquin, 1877, Imp. Ponsol - Brodard, Coulommiers, 232 p.

Etienne et Mayet, 1994; Etienne *et al.*, 1994)¹⁵. En dehors de la saison des thons, on traite aussi les petits scombridés (bonites et maquereaux). Mais parmi le poisson salé au sens large (*Taricos*), le thon (*Tariche piona*, *Thummaia*) est le plus prisé. On distingue les morceaux suivant qu'il s'agit des quartiers proches de la tête (*Omotharicos*) ou de la partie caudale (*Ouraia*). Ce sont les jeunes thons pêchés au printemps (*cordyla*) qui fournissent la plus fine des salaisons : *tarichos horaion* ou *horaiotarichos*¹⁶. Mais le produit le plus commun, dit *melandrya*, obtenu par la salaison puis le séchage de filets dorsaux, noircit, durcit et finit par ressembler, disait-on, à des planchettes de bois de chêne¹⁷. Les opérations de salaison sont conduites dans des ateliers spécialisés organisés par de riches marchands, souvent juifs ou phéniciens. On les trouve dans des agglomérations regroupant de nombreuses petites entreprises dont l'équipement n'est que de quelques dizaines de m³, ce qui limite la capacité de traitement à moins d'une centaine de gros poissons. Au contraire, les grands établissements, équipés de plusieurs centaines de m³, en absorbent plusieurs milliers¹⁸. La salerie proprement dite est le plus souvent disposée en U (les deux plus grosses cuves étant à la jonction des branches). Elle est précédée d'une salle de réception et de découpage et dispose de capacités importantes d'entrepôts¹⁹.

C'est le développement, d'Auguste aux Sévères, de la Rome impériale qui, durant tout le I^{er} et le II^e siècle de notre ère, met en place un marché qui justifie des investissements élevés pour des productions de vivres massives qui convergent vers le port d'Ostie grâce à des lignes de navigation sûres. Les imposants vestiges des saleries des provinces bétiques, lusitaniennes et tingitanes sont les témoins de cette période exceptionnelle (Ponsich, 1988). Les salaisons de poisson, de même que le vin et l'huile, sont alors exclusivement transportés dans des amphores (Tchernia, 1986). Mais après cette période d'activité intense et prospère, le III^e siècle est marqué

par un arrêt de la totalité des saleries de l'Occident atlantique qui résulte de la rupture du « système du détroit » (Villaverde Vega, 1991). Après une lacune d'un siècle, certaines installations reconstruites partiellement reprendront une activité réduite aux IV^e et V^e siècles. La crise, subie par l'ensemble des activités gaditaines, est en déphasage total avec l'activité importante que l'on enregistre du III^e au VII^e siècle en Afrique proconsulaire et en Sicile, dont les salaisons de poisson tiennent une place de premier plan dans le trafic d'Ostie, dépassant même, à la fin du III^e siècle et au cours du IV^e, l'huile et le vin importés en amphores²⁰. Cette reprise du trafic des salaisons de poisson en amphore se produit alors qu'avec l'adoption du tonneau de bois d'origine celtique débute une révolution technologique dans le conditionnement des transports liquides (vin et huile). Au V^e et au VI^e siècle, le nouveau conditionnement s'imposera à son tour aux producteurs de *Taricos*. Dès lors, les salaisons mises en tonneaux réclameront du bois de chêne et de châtaignier, matière première chère, et un artisanat spécialisé dans la tonnellerie, en particulier pour le cerclage. Ce basculement technologique aura des conséquences géopolitiques et économiques importantes en marginalisant les pays riverains africains et asiatiques, où la déforestation est déjà fort avancée au début de l'ère chrétienne. Les califats arabes (à l'exception de ceux de la péninsule ibérique) en seront défavorisés et en subiront de graves conséquences (Lombard, 1959), tandis que les Byzantins et les Etats chrétiens d'Occident en profiteront pour asseoir leur puissance navale et leur commerce maritime²¹.

Le système de la madrague se désorganise dans les Etats musulmans, dont les rivages sont ravagés jusqu'à la fin du X^e siècle par les incursions Vikings et qui subissent, en outre, le harcèlement de la marine byzantine. Avec l'abandon du saumurage et de la confection des garums, la salaison (handicapée par la rareté et la cherté du sel), se maintient cependant à Cadix et Ceuta, mais ne produit que du poisson séché salé qui se transporte en vrac²².

15 Voir Ponsich (1988). Les 147 cuves dégagées à Lixus (Larache) présentent un volume total de 1013 m³, l'établissement de Cotta, près de Tanger, utilise 4 cuves de 6 m³, 2 de 12 m³, 8 de 18 à 20 m³, et 2 de 28 m³. A Tahadart, dans la même région, la salerie n° 1 se compose de 9 cuves de 6 à 10 m³. A Belo (Baelo Claudio), près du détroit de Gibraltar, à côté de quatre petits établissements n'ayant que des cuves de 5 à 6 m³, une grosse usine dispose de six cuves tronconiques de 3,1 m de diamètre et de 2,5 m de profondeur, d'une capacité d'environ 40 m³. Souvent, un système de réchauffement est placé sous les plus petites cuves servant à l'élaboration du garum.

16 A la fin du XVIII^e siècle, en Sardaigne, les jeunes thons (*Scampiri*) font l'objet d'une préparation spéciale à l'escabèche, puis sont conservés dans l'huile pour

17 Le *melandrya* devait ressembler beaucoup aux filets de bonite séchés et fumés de l'halieutique maldivienne (*Hikki-Mas*) ou japonaise (*Katsuobushi*) (voir l'article Salsamentum : *Taricos*, par Besnier, dans Daremberg et Saglio, 1877-1919, tome IX, 2^e partie p. 1022-1025).

18 Voir Ponsich, 1988. Lixus (Larache) regroupe au moins 10 ateliers, Tahadart 6, Bello 6; par contre, Cotta a une fabrique unique qui couvre une surface de 2240 m² (56 m x 40 m).

19 Certains complexes industriels pouvaient utiliser jusqu'à 100 000 amphores (Etienne et Mayet, 1994, p. 215).

20 Voir Tchernia, 1986, p. 293.

21 Le passage des jarres antiques aux fûts de bois dans le transport maritime est une véritable révolution, analogue à tout prendre à celle qu'a provoqué la conteneurisation des frets dans les années 60. Les amphores représentent près de la moitié du poids transporté et les tonneaux seulement 10 %. Un navire de 10 000 amphores (500 t) charge environ 2600 hl de vin. Pour le même poids total, il transporte 4600 hl en tonneaux (voir Pomey et Tchernia, 1980, p. 250). Au contraire des Etats chrétiens, le négoce des Etats arabes (souvent exercé par des juifs) restera longtemps fidèle aux amphores. Celles-ci seront, dès le XI^e siècle, remplacées par des outres de peaux pour le transport des liquides et des poudres (voir Picard, 1997, p. 457, note 204), témoignant désormais de la prédominance des techniques du transport terrestre des caravanes.

22 Cette activité n'est rapportée que dans quelques rares citations au XII^e siècle par le chroniqueur Al-Zuhri : « le thon salé séché (*yubisan*) exporté depuis la région de Tarifa-Cadix vers toutes les régions de la terre » (Picard, 1997, p. 428). Bien plus tard, au XV^e siècle, Al-Ansari parle pour Ceuta (Sebta) : « Les madragues (*al-madarib*) sont au nombre de neuf. Il y en a à l'intérieur de la ville comme à l'extérieur » (Picard, 1997, p. 367).

Ce sera l'Etat normand des Deux-Siciles qui assurera le relais gréco-latin. La chrétienté fournit un marché porteur pour les salaisons de thons, qui sont en demande croissante pour satisfaire aux obligations religieuses des « jours maigres ». Du XI^e au XIV^e siècle, avant l'arrivée des harengs de la Baltique et de la mer du Nord, les salaisons méditerranéennes de thons, de sardines et d'anchois, ainsi que celles d'esturgeons de la mer Noire, jouiront d'un véritable monopole et s'exporteront jusqu'en Angleterre²³. L'Eglise trouvera des revenus dans les madragues, à la fois par des dotations pour ses monastères et par la perception des dîmes pour les évêchés éminents (Bresc, 1987).

La puissance publique contrôlera ces implantations, car c'est elle qui assure l'ordre et la protection permettant l'existence et le fonctionnement d'une cellule temporaire dans des lieux austères et isolés. Les souverains incorporant le droit d'exploitation dans le domaine public pourront à leur guise l'exercer à leur profit, sinon l'octroyer en récompense pour des services rendus²⁴, ou plus banalement le céder à des intérêts particuliers moyennant une contrepartie financière sous forme de redevance ou d'un prix de cession. Le souverain, par son fisc, ses substituts, ou ses clients qui chercheront dans l'exploitation de la madrague une rente d'affermage (gabelle), ne peut, ni ne veut, prendre en charge les investissements considérables devant être réalisés pour la mise en place et l'exploitation de la madrague ainsi que pour le conditionnement des produits de la pêche. Par relations familiales ou rapports d'allégeances, ce seront les grandes familles de la noblesse civique urbaine qui seront les mieux placées pour obtenir les locations de la part du fisc ou des concessionnaires. Elles s'associeront à des bourgeois, souvent commerçants, disposant de capitaux qui permettront d'investir dans l'équipement des engins de pêche et de la base à terre où se font les opérations de conditionnement. Ce sera une des premières formes d'un capitalisme industriel (Bresc, 1981, 1984).

Mais, à la fin, rien ne peut se faire sans les marchands qui, en achetant dès le mois de mars la salaison à venir, qui ne sera livrée qu'à partir de juillet, fournissent la trésorerie indispensable à la campagne. Dans ce rapport de force, l'entrepreneur doit céder sa production future généralement à la moitié du prix du marché, ce qui assure les profits les plus élevés au capital du négoce qui assume le risque du transport, du stockage et de la distribution des produits consommables. Les marchands, s'ils achètent en fin de campagne, selon le

cours du moment, ne régleront qu'à terme de 15 ou 18 mois. Ce seront, en définitive, les banquiers qui logiquement prendront le contrôle d'un ensemble d'opérations intégrées verticalement de la production à la mise sur le marché grâce à l'extension géographique de leurs emprises, qui leur permettra de gommer les irrégularités des productions locales grâce à leur possibilité d'établir une moyenne de compensation procurée par la dispersion géographique.

L'halieutique thonière méditerranéenne passe ainsi brutalement d'un monde à un autre. Du domaine de l'incertain, sources littéraires et fouilles archéologiques, ne permettant que des suppositions rarement étayées par des réalités statistiques, on entre brusquement, dès le haut Moyen-Age, dans un monde méticuleux de notaires et de comptables. Désormais, les actes publics et privés, rédigés avec soin et dûment enregistrés, jalonnent le déroulement des activités thonières²⁵. Les administrations fiscales des souverains ainsi que les percepteurs des dîmes ecclésiastiques et des gabelles enregistrent fidèlement leurs recettes et se livrent parfois à des enquêtes sur les lieux de pêche. Surtout les maisons de commerce et les banquiers, souvent impliqués dans la gestion des madragues, tiennent une comptabilité fidèle et détaillée des prises et des produits élaborés, qui peut couvrir plusieurs siècles, et rédigent des rapports circonstanciés pour leurs mandants ou leurs associés. De la fin du XV^e siècle jusqu'au milieu du XX^e siècle, on dispose de données statistiques précises qui, malgré des difficultés d'interprétation et certaines lacunes, sont l'expression fidèle de l'évolution des rendements de la pêche et des fluctuations de la conjoncture²⁶.

La pêche à la senne avec massacre des thons à la plage subsistera jusqu'au début du XVII^e siècle en Sardaigne et même jusqu'au début du XIX^e en Andalousie (Zahara, Conil, Cadix)²⁷. Cette technique de plage a une grande souplesse et n'impose pas d'investissements importants en mer. Mais elle reste tout à fait anarchique et largement tributaire de la tenue en main d'une population agitée qui participe pendant quelques semaines à une aventure (Sole, 1965).

Aussi, pour maîtriser le système et lui donner une meilleure ordonnance, on adopte peu à peu la technique de piège fixe, dite *almadraba de buche*, qui implique de lourds investissements en filets et embarcations mais permet d'instaurer à terre un ordre industriel. Les types d'agencements de tels

23 Voir Heers, 1961, p. 489.

24 L'exemple le plus célèbre est celui des ducs de Medina Sidonia, qui ont joui pendant plus de quatre siècles (1376-1811) de la concession exclusive de toutes les madragues de l'Andalousie (Berthelot, 1868). En 1376 don Enrique (Henri II) concéda privilège à l'ancienne maison des Nielha pour l'établissement exclusif des madragues destinées à la pêche des thons, depuis le Guadiana jusqu'à la côte du royaume de Grenade, conquise ou à conquérir (*desde el rio Odiana hasta toda la costa del reino de Grenada conquista ó que se conquistara*). Cette concession passa ensuite par héritage aux ducs d'Albe et de Medina Sidonia. En 1804, le duc de Medina Sidonia contrôlait toujours les sept madragues exploitées en Andalousie.

25 Présentation des documents concernant la Sicile du XIII^e au XV^e siècle (voir Bresc, 1986, p. 261-273 et 563-590).

26 Voir Buen, de, 1925, p. 26 à 30 pour la période 1525 à 1756. Il s'agit des données statistiques fournies par le père Martin Sarmiento au duc de Medina Sidonia (tome XII, p. 111 à 116 de l'édition publiée à Madrid en 1876 de *Memoria sobre la industria et la legislación de Pesca*). Cancila (1972) donne les productions des madragues de la région de Trapani de 1599 à 1823 (p. 135-160 et 219-243).

27 Pêches appelées *almadraba de vista* (voir Duhamel du Monceau, 1769-1782; Sañez-Reguart, 1791-1795). Gordillo Acosta (1984) en donne les représentations dans les gravures de J. Hofnaglius fig. 1, p. 106; fig. 3, p. 108), et de F.P. Abreu fig. 2, p. 107; fig. 4, p. 109) (Voir aussi Berthelot, 1868, p. 337-339).

engins, conçus d'abord en Sicile dès le haut Moyen-Age, sont adoptés et modifiés en Andalousie et en Sardaigne au début du XVII^e siècle. On les trouve parfaitement décrits²⁸. Les moyens mis en œuvre sont à l'échelle d'une véritable entreprise industrielle. Il est nécessaire de disposer d'une douzaine ou d'une quinzaine de grandes embarcations et de plusieurs annexes. Au total, il faudra manipuler bien plus de 1000 t de matériel chaque fois que l'on mouillera ou que l'on relèvera la madrague²⁹. Les investissements seront à la hauteur d'une entreprise capitaliste. Les estimations précises et raisonnées sont pour l'Italie de 800 000 à 1 000 000 de liras à la fin du XIX^e siècle, et pour l'Espagne, après la Première Guerre mondiale, on parle de 1 220 000 pesetas à un moment où le thon de 100 kg en vaut environ 200. Les frais de campagne (maintenance, opérations de calage, de pêche, et de relevage, y compris la main-d'œuvre) se montent à environ 10 % du capital investi. Dans ces conditions, un amortissement sur cinq ans équivaut à une prise annuelle de 1240 thons, et les frais d'exploitation représentent 600 thons. Comme il s'ajoute des redevances diverses, il faudra un minimum de prise de 2000 thons pour que la saison ne soit pas déficitaire, ce qui éliminera les madragues mal placées mais, par contre, pourra générer d'énormes profits dans les bonnes années sur les meilleurs sites.

Mais la pêche n'est pas une fin en soi car les captures massives ne peuvent s'écouler sur des marchés de proximité et il faut impérativement les valoriser. Le traitement des prises et leur mise en conservation est d'importance primordiale et réclame un artisanat spécialisé utilisant des matières premières souvent coûteuses (bois, sel, huile). A terre s'édifie une véritable base-vie, au fonctionnement de type industriel, totalement isolée du contexte régional. Le travail est standardisé, soigneusement codifié pour élaborer quelques types de produits bien caractéristiques. Tant qu'il s'agira de ne confectionner que des salaisons, les ateliers mobiliseront davantage de capitaux pour les milliers de tonneaux et les centaines de tonnes de sel que pour les investissements immobiliers. Mais quand la fabrication de barils de thon à l'huile, qui exige de la cuisson, se développera surtout au cours du XVIII^e siècle, puis quand on pratiquera la conserverie en boîtes métalliques dans la seconde moitié du XIX^e siècle, de véritables usines (Bellón Uriarte, 1926) réclameront autant, sinon plus, d'investissements que la madrague elle-même. A ce stade, il faudra au moins 3000, sinon 4000, thons pour rentabiliser l'établissement qui prend la forme d'une intégration verticale.

Pour faire fonctionner ce complexe, il faut disposer, en mer, d'une puissante logistique nautique assurant la production et servant aussi de cordon ombilical pour les liaisons lointaines avec le pôle de gestion. Les transports, à date fixe, de centaines de pêcheurs et de techniciens, et de plusieurs milliers de tonnes de fret, impliquent la disponi-

bilité saisonnière de services de navigation sûrs. Comme il faut financer par avance la mise en place et l'exploitation de ce système hautement spécialisé, dont les produits ne seront commercialisés qu'après transport et stockage, c'est le support financier bancaire capitaliste qui conditionne la mise en œuvre et la survie d'une entreprise qui doit de surcroît faire face aux risques incontrôlables des variations extrêmes de la fréquentation des bancs migrateurs. Le système de la madrague est, en effet, soumis à des contraintes difficilement compatibles avec les conditions d'établissement d'une communauté autonome.

C'est d'abord une activité saisonnière qui ne dure guère que deux à trois mois. Il faut donc l'insérer dans un genre de vie et un système économique permettant de tirer d'autres ressources ou d'exercer d'autres activités durant la plus grande partie de l'année. On aura ainsi des genres de vie mixtes avec le travail dans les champs de canne à sucre et les sucreries (Sicile), le gaulage des olives et de nombreux travaux des champs, ou plus souvent la pêche artisanale ou le cabotage. Ceci a d'ailleurs comme avantage que l'arrêt d'exploitation, durant une ou plusieurs années, causé par une crise politique ou économique ou par la disparition temporaire des bancs migrateurs, ne provoquera pas de troubles sociaux et ne remettra pas en cause un système fondamentalement précaire et temporaire.

Ensuite, les sites insulaires ou péninsulaires où l'on peut implanter les grands pièges pour intercepter les bancs de thons avant ou après leur période génétique sont toujours isolés et d'accès difficile. Leur environnement est défavorisé. On n'y trouve pas de possibilités de production agricole, car ce sont généralement des lieux arides et escarpés dépourvus de sols cultivables et manquant d'eau. Toutefois, on peut bénéficier de la proximité immédiate de sites favorables à l'implantation de salines sur les complexes deltaïques et lagunaires qui s'appuient sur les reliefs rocheux. Mais la malaria règne en ces zones marécageuses et les décès affectent la main-d'œuvre même temporaire.

Les descriptions laissées par les actes notariés montrent le poids des traditions fondées sur une structure patriarcale de l'autorité et de la compétence dans un monde clos formé de grandes familles unies par l'activité et le voisinage³⁰. La capture des thons en mer et leur conditionnement à terre fait coexister deux mondes.

En mer, s'exerce l'autorité incontestée et suprême du « Rais » distingué par un surnom prestigieux. Celui-ci peut venir de loin, et il amène avec lui une douzaine ou une vingtaine de marins formant le noyau de l'entreprise. Ce groupe est aidé par les « Capuguardi », spécialistes de la conduite de la stratégie de la capture des thons. Propriétaires de leur barque, ils recrutent les marins qui forment la « chiourme »,

28 Pour l'Italie, voir Pavese (1889) ; pour l'Andalousie, aussi voir Sañez-Reguart (1791-95) ; pour l'Algarve, voir de Bragança (1899).

29 La fixation d'une madrague exige surtout un ancrage d'au moins 525 ancras de fer pesant de 350 à 700 kg pièce. Parfois, quand l'emplacement choisi est balayé par de forts courants, comme à Torre Alaya en Andalousie, il faudra disposer 700 ancras d'un poids moyen de 800 kg : plus de 500 ! Les câbles d'amarrage de l'ensemble mesureront au total plus de 60 km, et tout à l'avenant ! : 135 t de liège, 200 barils pour servir de flotteurs, des filets en alfa et en chanvre qui pèseront plus de 100 t et nécessiteront 30 t de coaltar (Miranda Rivera, 1927).

30 Voir Bresc, 1986, p. 263.

main-d'œuvre d'exécutants. Signe caractéristique, seuls les Rais et les Capuguardi sont intéressés au produit de la pêche et rémunérés à la part, tandis que la chiourme est payée en argent. En Sicile, le monde de la pêche est nettement dans la tradition grecque avec des influences nord-africaines. En Sardaigne, ce sont les Génois qui l'emportent et qui gagnent jusqu'à l'Andalousie.

A terre, par contre, les installations de conditionnement et de conservation du thon forment une enclave : la « loge » ou « baracca ». On y débite et sale le thon pour le conserver en barils dont la vente assurera la couverture de la totalité des frais de l'entreprise. La main-d'œuvre des travailleurs de la loge (*tonninarîi*) est plutôt montagnarde ou suburbaine. Elle est essentiellement rémunérée en argent, et ce salaire, qui s'accompagne de gratifications en nature, est vital pour elle. En Sicile, au XV^e siècle, il s'agit souvent d'éléments marginalisés, anciens esclaves affranchis ou Juifs³¹. Les Juifs se retrouvent aussi comme artisans cordiers. Mais il y a beaucoup d'autres corps de métiers qui sont exercés par des spécialistes venant parfois de loin³². Chaque année, au printemps, des centaines de pêcheurs, de tonneliers, de saleurs, de charretiers, de cuisiniers, de forgerons se retrouveront pour un séjour d'une dizaine de semaines. Les charges fixes des salaires monétaires de toute cette main-d'œuvre pèsent lourd et causent des déficits graves en cas de mauvaise pêche. Les banquiers entrepreneurs s'efforcent de réduire le nombre des contrats fixes en se réservant la possibilité de faire appel au dernier moment à des salariés temporaires recrutés en cas de retour à de bonnes prises³³.

Pour les madragues pêchant plusieurs milliers de thons, il faut disposer de milliers de barils et de centaines de tonnes de sel³⁴. Les bonnes années, elles livrent souvent au total de 10 000 à 12 000 barils de salaison³⁵, ce qui, avec les produits annexes, représente une cargaison totale de 600 à 800 t. Toute cette marchandise est ensuite exportée par lots de plusieurs centaines de barils qui voyagent sous la surveillance de spécialistes qui « gouvernent » la cargaison en rajoutant de la saumure et en surveillant l'étanchéité des futailles³⁶. Cette organisation complexe alterne les années de profit et de déficit alors que les besoins financiers et monétaires sont permanents. L'évolution historique, malgré les pressions des vicissitudes politiques, imposera une intégration verticale sous contrôle bancaire.

Les emplacements de madragues favorables situés dans des resserrés de détroits sont bien identifiés, et cela depuis environ trois millénaires. Successivement, Phéniciens et Carthaginois, Grecs puis Romains, et ensuite Byzantins, puis Siciliens, Génois, Andalous et Portugais se sont succédés dans les mêmes parages et fixés le plus souvent sur les mêmes emplacements qu'ils ont protégés et fortifiés pour s'en assurer le contrôle. Le nombre de sites favorables ayant été occupés par des madragues sur le pourtour de la Méditerranée occidentale et dans les approches atlantiques et du détroit de Sicile est relativement élevé, 250 environ avec une concentration à divers endroits : Sicile (85), Sardaigne (25), Andalousie atlantique (14), Algarve (22), mais aussi archipel toscan et Ligurie (10), Campanie et botte italienne (30), Espagne méditerranéenne (28), Provence et Corse (20), Afrique du Nord (4) (Pavesi, 1889, cartes hors texte). Mais si on se réfère aux lieux qui fournissent des prises abondantes et relativement régulières, utilisés depuis 400 ou 500 ans, on n'en trouve qu'une vingtaine : 2 en Sicile (Favignana et Marzamemi), 4 en Sardaigne (Saline-l'Asinara, Porto Puglia, Porto Scuso, Isola Piana), 1 en Calabre (Pizzo), 5 en Andalousie (Arroyo Hondo, Punta de la Isla, Torre Atalaya, Barbate, Zahara), 3 en Algarve (Barril, Medo das Cascas, Albodora), auxquels s'ajoute Sidi Daoud sur la côte du cap Bon en Tunisie.

L'histoire de cette halieutique sera fort agitée. Dans la réactivation qui accompagne le reflux musulman, tandis que l'économie chrétienne capitaliste médiévale se fonde sur le contrôle des routes commerciales par les thalassocraties marchandes, le royaume normand fera d'abord de la Sicile le pôle dynamique jouant le rôle de pionnier grâce à la montée d'une noblesse civique urbaine relayant la féodalité politique avec le support du capitalisme marchand amalfitain, puis toscan après 1183³⁷. A la fin des XI^e et XII^e siècles, en Sicile, on peut ainsi localiser avec certitude six madragues; il y en aura dix-huit au XIII^e siècle. Un véritable épanouissement aux XIV^e et XV^e siècles portera les installations jusqu'à une quarantaine (fig. 2), et ce nombre restera ensuite à peu près constant jusqu'à la fin du XVIII^e siècle. Les gens de Trapani en seront les spécialistes les plus avertis et garderont une avance technique incontestée jusqu'au XX^e siècle.

31 Voir Bresc, 1986, p. 270.

32 Les plus importants sont les tonneliers (*barrilarii*) qui fabriquent deux types de barils : la *terzarola* de 60 kg (qui contient 44 kg de chair salée de thon) et la *botticella* de 40 kg. Ces récipients se retrouvent encore à la fin du XIX^e siècle sous le nom de barils *secondo* et *terzino*. Les barils de Sicile viennent de Calabre et ceux de Sardaigne de la Riviera del Ponente.

33 N. Calleri, 1996. Recherches en cours, communication personnelle (lettres des Pallavicini de juin 1723 organisant une compression de 50 postes pour les madragues de Formica et Favignana en Sicile dans la région de Trapani).

34 Bresc (1986, p. 269) signale l'arrivée à Trapani d'une barque des îles Lipari venant de Calabre, le 2 septembre 1450, avec 6000 barils, et il note qu'il faut 15 m³ de sel pour confectionner 500 barils. En moyenne, on utilise 30 kg de sel pour 100 kg de chair de thon. Le prix du sel sera toujours un souci pour les exploitants de madragues. En Andalousie (voir Bellón Uriarte, 1926), la politique fiscale autoritaire de Philippe II, qui en 1564 s'approprie tous les salins privés et qui en 1580 prohibe la salaison du poisson à l'eau de mer, provoquera une crise qui entraînera des dégrèvements en 1649, 1725 et 1782.

35 Production de la Tonnare de Formica en Sicile, plus de 10 000 barils en 1625, 1626 et 1628; pour la Tonnare de Favignana, de 1620 à 1629 (moins 1627), une moyenne annuelle de 10 200 barils (voir Cancila, 1972, p.219 et 225).

36 Voir Bresc, 1986, p. 270.

37 Voir Bresc, 1987, p. 289.

Mais la technique de pêche ne fait pas tout. Il faut conditionner, transporter et vendre et, dans ce domaine, ce sont les Génois qui l'emportent sans conteste. L'implantation marchande génoise, établie aux XII^e et XIII^e siècles³⁸, se consolidera malgré de multiples vicissitudes au XIV^e siècle pour s'étendre rapidement à l'ensemble de la Méditerranée occidentale et sur le proche atlantique (Heers, 1961). En appuyant la *reconquista*, qu'ils financent, les Génois s'assurent les profits commerciaux des ports castillans et portugais. Cela leur permet, par les relais de Séville, de Cadix et de Lisbonne, de capter la production thonière des pêcheries de l'Andalousie et de l'Algarve. En marginalisant Pise, les Génois étendent leur influence sur la Sicile et la Sardaigne. Ils sont aussi sur les rivages de Barbarie et dans les escales du Levant. Ainsi, de la fin du XV^e siècle jusqu'au début du XIX^e, il n'existe pas une seule grande famille bancaire et doganale qui n'ait été engagée dans le négoce du thon et aussi dans l'exploitation d'une ou plusieurs madragues³⁹. Ce système est solide parce qu'il sait être souple tout en coordonnant et finançant les mouvements des hommes, des matières premières, des équipements et des produits marchands. Les Génois obtiendront les concessions les plus favorables des suzerains éminents et des fiscs régaliens, toujours à court d'argent, en sachant se plier quand il le faut aux exigences fluctuantes de la politique. Ils sauront utiliser la haute technicité des Rais et des équipages siciliens en soutenant à leur profit le dynamisme des trapaniotes qui installeront à la fin du XV^e siècle, au XVI^e et au début du XVII^e des madragues

perfectionnées en Andalousie puis en Sardaigne et même en quelques points du royaume de Tunis. Ils sauront valoriser non seulement leur maîtrise des routes maritimes, mais aussi l'artisanat qualifié et de nombreux produits de la Ligurie (bois et fer, huile). Ils contrôleront encore les approvisionnements du produit essentiel - le sel - ainsi que les cordages et filets de la sparterie valencienne qui sont le monopole de Villajoyosa et sa région sur la côte de la province d'Alicante.

Ils arbitreront au mieux de leur intérêt la compétition sur le marché méditerranéen des salaisons des pêches nordiques et des produits des madragues. Ils valoriseront les meilleurs morceaux de thon, en particulier la ventrèche, par l'huilage après cuisson suivant les pratiques culinaires sévillanes. Les barils de thon à l'huile semblent apparaître dès le XV^e siècle⁴⁰. Mais ce n'est vraiment qu'au XVIII^e siècle qu'ils joueront un rôle décisif⁴¹. Les Génois, avec les huiles d'olive liguriennes et andalouses, élaborent un produit de qualité dont ils garderont longtemps le monopole⁴². Le thon méditerranéen trouvera ainsi une clientèle en Europe centrale et alpine, tout en surmontant la concurrence redoutable des arrivages sans cesse croissants des salaisons de morue, de hareng, mais aussi de saumon, livrées par les armements scandinaves, bretons, français et portugais⁴³.

Il n'en reste pas moins que la fin du XVIII^e siècle et le début du XIX^e sont marqués par l'abandon de nombreuses madragues aux rendements incertains, d'autant plus qu'un

- 38 Dès le début du XII^e siècle, les Génois sont les principaux partenaires du négoce des ports musulmans de la Méditerranée occidentale et du proche Atlantique. Ils seront particulièrement actifs dans l'empire almohade et concentreront leurs investissements sur Ceuta (Picard, 1997, p. 410-415; Cherif, 1990, *Ceuta aux époques almohade et mérinide*, p. 137-140), particulièrement bien placée pour contrôler le détroit de Gibraltar et gardant une active pêche thonière grâce à neufs madragues.
- 39 En novembre 1637, la famille Pallavicini acquiert les îles Egades comprenant les deux madragues les plus productives de Sicile : Favignana et Formica. Cette propriété durera 237 ans. Les archives familiales venant d'être mises à la disposition des historiens, le dépouillement entrepris par N. Calleri donne une vision précise du fonctionnement du système sur plus de deux siècles. La Sardaigne, plus démunie en entrepreneurs et en capital, sera par excellence le champ d'action ouvert aux grandes entreprises génoises (voir Doneddu, 1983). En particulier, le marchand génois Antonio Vivaldi, de famille doganale, achète le 18 mars 1654 au Roi Philippe IV d'Espagne, pour 350 000 écus, les six madragues de Porto Paglia, Porto Scuso, Le Saline, Sta-Caterina, Vignola, Calagustina. Calleri (1996, p. 32) parle du négoce des poissons salés à Gênes des XVI^e et XVII^e siècles et en particulier des barils de *tonnina grassa e magra*. « Le commerce des *pesci salsi* d'un volume considérable présente une caractéristique que l'on ne retrouve dans aucun des autres secteurs : l'engagement commercial et financier des grands noms de l'aristocratie marchande et financière de la cité », et il cite une vingtaine de noms tels que Doria, Grimaldi, Comte de Fieschi, Spinola.
- 40 Voir Bresc, 1986, p. 270 : « apparaissent simultanément (1425) le *taglum de Sibia*, préparation à la sévillane, et le thon fait à la spagnola ». Heers (1921) considère même que le thon à l'huile andalou est un produit de base représentatif du négoce génois, mais ses affirmations (p. 358, 488 et 489) n'identifient pas certainement la marchandise. Il semble cependant vraisemblable que les techniques culinaires andalouses de semi-conserves de poisson « à l'escabèche » aient pu être transposées précocement dans la préparation des parties nobles du thon (ventrèche ou *sorra*) et que l'usage de l'huile, qui améliore la qualité du poisson, ait pu se développer comme moyen de conservation à la place du sel.
- 41 Sur le plan commercial, N. Calleri (com. pers.) note la première apparition de tonneaux de thon à l'huile dans les mouvements commerciaux du port de Gênes, le 6 juin 1704. Mais ce n'est qu'à partir de 1725 que les mentions se multiplieront et que l'on peut distinguer sûrement et clairement le thon à l'huile (dit *tommo*) du thon salé (dit *tonina*).
- 42 Ce ne sera qu'à la fin du XVIII^e siècle qu'on disposera de recettes précises (voir Cetti, 1777, p. 182 : « Si scabecchia pure il tonno prendendo perciò gli scampiri, la carne si fa prima bolire in acqua salata; poi si imbotta con olio »). Voir Duhamel du Monceau, 1777, section VII, chap. II : Des thons. La méthode la plus usitée pour bien mariner les thons, les bonites, etc., p. 197. Dans le même ouvrage, on trouve (p. 205-206) une indication précieuse permettant d'identifier de façon certaine une production génoise de tonneaux de thon à l'huile en Sardaigne : « Il vient toutes les années, pendant la pêche du Thon, quatre brigantins de la rivière de Gênes, qui font ordinairement deux voyages pendant la pêche : ils préparent pour leur compte du Thon mariné comme il suit. Après avoir mis le Thon en morceaux, ils le font bouillir dans de l'eau de mer et l'écument bien; ensuite ils l'étendent sur des cannes pour le faire sécher, puis le mettent dans des barils avec l'huile fine qu'on apporte de la rivière de Gênes »
- 43 Voir Cancila, 1972, p. 155-160. Au XVIII^e siècle, le « stockfish » deviendra un véritable produit culturel de l'Europe méridionale, faisant chuter la consommation, donc le prix, du thon salé, accusé de favoriser le scorbut chez les équipages.

cycle de mauvaises années, parfois catastrophiques, touche la Sicile⁴⁴ puis gagne la Sardaigne jusqu'au désastre de 1822, où la totalité des madragues siciliennes et sardes captureront moins de 6000 thons, soit moins de 10 % d'une année normale⁴⁵. Les Génois, malgré tout, surmontent cette période difficile. Ils retournent en Tunisie, sur la côte du cap Bon, où les installations de Sidi Daoud, qui assurent un rendement annuel remarquable et plus régulier qu'ailleurs d'environ 10 000 thons, seront prises en concession en 1826 par le comte Giuseppe Raffo (Ganiage, 1960), dont les descendants conserveront le privilège jusqu'en 1901, cédant alors la concession à un autre Génois, Parodi, qui la gardera jusqu'en 1943.

Surtout, ils n'hésitent pas à se moderniser et à adapter de nouvelles techniques. Par exemple, les chaloupes assurant les opérations des madragues auront un moteur à vapeur dès 1870. Ceci permet d'augmenter le nombre des *matanzas*, ce qui accroît sensiblement les capacités de production tout en permettant, de plus, l'évacuation de prises plus importantes⁴⁶. Par ailleurs, les négociants génois, engagés dans l'armement ou l'affrètement de navires marchands à vapeur, peuvent transporter plus facilement et à meilleur prix la main-d'œuvre temporaire, les équipements et surtout les produits finis. Le succès du conditionnement en barils à l'huile amène les grands entrepreneurs à s'engager à partir de 1868 dans les voies nouvelles de la conserve en boîte métallique, jusqu'alors monopole français utilisant uniquement la sardine atlantique. Les boîtes rectangulaires de 1 et 2 livres, 5-10 et 20 kg sont labellisées et embouties à Gênes à partir de feuilles métalliques importées d'Angleterre. Le sertissage et la stérilisation sont effectués sur place dans les ateliers de la madrague par des spécialistes qui, en année moyenne, livrent de 1000 à 2500 caisses pour les meilleurs centres. En une dizaine d'années, la mise en conserve du thon à l'huile sous boitage métallique devient une véritable spécialité des Génois, qui l'implantent aussi dans les madragues tunisiennes, portugaises et espagnoles dont ils contrôlent la gestion⁴⁷. Les caisses de conserves de thon à l'huile deviennent un élément notable du commerce d'importation du port de Gênes, où se maintient cependant l'apport des barils de thon à l'huile. Ceux-ci se débarquent aussi à Livourne, qui reçoit, par ailleurs, les conserves de Sidi Daoud (Tunisie) (tableau 2).

Mais les rivalités entre familles et groupes commerciaux sont féroces. A la fin du XIX^e siècle, les entrepreneurs exploitant en Sicile et en Sardaigne réclament des droits de douane protecteurs contre les produits élaborés à l'étranger par d'autres firmes génoises, déclenchant une vaste enquête

parlementaire. Ce système, reposant sur la libre circulation des hommes, des marchandises et des capitaux entre un pôle animateur central dominant et des établissements producteurs lointains, est ébranlé dès la fin du XIX^e siècle par les tendances protectionnistes qui surgissent avec les affrontements politiques franco-italiens et avec le cloisonnement progressif de l'espace méditerranéen consécutif aux poussées coloniales impérialistes. La crise de la Première Guerre mondiale paralyse ce système, qui ne peut plus bénéficier de communications sûres et qui manque à la fois de main-d'œuvre et des matières premières indispensables à l'élaboration des produits industriels.

L'entre-deux-guerres, malgré les implantations italiennes en Tripolitaine, verra le déclin et le démantèlement du système consécutif à l'effacement du capitalisme génois ébranlé par les crises économique-politiques accompagnant la prise de pouvoir et l'organisation du régime fasciste. La guerre civile espagnole, puis la Seconde Guerre mondiale, fragmenteront définitivement un ensemble disparate d'entreprises ayant perdu leur vocation pionnière. Cette disparition sur un demi-siècle (1910-1960) d'un système halieutique enraciné dans l'histoire qui a eu un rôle essentiel dans le fonctionnement économique de la Méditerranée occidentale est en réalité due à des causes politiques mais aussi, et surtout, au défaut majeur de l'extrême irrégularité des captures des madragues, qui subissent les aléas des modifications imprévisibles des comportements migratoires reproducteurs des thons rouges, défaut qui n'a jamais pu être surmonté et qui est apparu dès l'origine comme le frein aux résultats économiques.

La confrontation des sources maintenant nombreuses et précises, tant d'origine italienne (Cancilla, 1972; Doneddu 1983; Pavesi, 1889) que portugaise (Neuparth, 1925) et espagnole (Buen, de, 1925), permet de considérer que des fluctuations longues caractérisent des cycles d'une cinquantaine à une soixantaine d'années avec des maxima vers 1665, 1775 et 1885 et des minima vers 1610, 1720, 1830 et 1940. Dans la dernière période euphorique, de 1875 à 1890, on pouvait estimer les prises moyennes annuelles⁴⁸ (avec une conversion du poids des thons à 100 kg) à 3000 t en Algarve, 7000 t en Andalousie, 3000 t en Sardaigne, 3000 t en Sicile, 1000 t en Tunisie. Si l'on tient compte d'un poids moyen réel qui devait être plutôt de 120 kg que de 100 kg, et si l'on ajoute les captures des autres pays méditerranéens (environ 4000 t), on peut estimer la pêche moyenne annuelle des thons rouges de la Méditerranée et du proche Atlantique à la fin du XIX^e siècle aux alentours de 24 000 t.

Mais après cette période faste, les irrégularités s'accroissent. Grâce aux rapports annuels publiés par Heldt, de 1926

44 Voir Pavesi, 1889, p. 110. Les trois madragues de Favignana, Formica et Bonagia ne livrent au total que de 1000 à 2000 barils de salaison en 1809, 1810 et 1811.

45 La Sardaigne connaîtra encore de très mauvaises années, de 1833 à 1836, où les prises totales des madragues n'atteindront que 6500 thons (Pavesi, 1889, p. 103).

46 Les comparaisons sont éloquentes pour le sud-ouest de la Sardaigne, où la productivité double presque à la suite de cette innovation. Voir Pavesi, 1889, p. 108 (tableau 1).

47 Voir Pavesi, 1889, p. 192. Chaque année, de 1879 à 1886, de 600 à 800 spécialistes liguriens embarquent à Gênes pour se rendre à la fin du printemps sur les madragues d'Andalousie et de l'Algarve et y procéder à la mise en conserve, munis de toutes les fournitures nécessaires au conditionnement, en particulier pour l'emboitage à l'huile, qui font l'objet d'une admission temporaire. Ils reviennent au milieu de l'été en ramenant les produits de leur fabrication.

48 Voir Pavesi, 1889, p. 114.

à 1938, on dispose de données précises sur l'entre-deux-guerres. La production totale se tient entre 17 000 t (environ 125 000 thons) pour la moyenne triennale 1929-1931 et 11 000 t (environ 90 000 thons) pour les trois années suivantes, 1932-1934. Ce sont les installations d'Andalousie qui fournissent près des deux tiers des prises⁴⁹ et qui, de plus, tirent un bon millier de tonnes des côtes marocaines. Par contre, les madragues siciliennes, et surtout sardes, n'ont que des rendements insignifiants et ne capturent plus pour les meilleures que de 1000 à 2000 thons par campagne, soit 10 à 20 fois moins que dans la phase euphorique de la fin du XIX^e siècle. Malgré l'expansion des Siciliens de Trapani sur les côtes de Tripolitaine, où une dizaine d'installations capturent souvent au total plus de 10 000 thons, fournissant environ 1000 t de matière première pour les conserveries à l'huile, le marché italien ne peut plus être satisfait par sa production nationale, qui se tient en-dessous du niveau de 2000 t⁵⁰.

Ces fluctuations non maîtrisables éprouvent la solidité financière des entrepreneurs contraints d'investir dans un véritable jeu de hasard faisant surgir à l'improviste l'abondance ou la pénurie. Ce sera cette tare congénitale de l'irrégularité des prises qui condamnera à terme la madrague ne pouvant fournir les assurances et la stabilité indispensables à une organisation économique cohérente réclamée par un marché en expansion. Finalement, seules quelques grandes madragues pourront subsister sur la côte d'Andalousie en conservant le privilège de captures annuelles de plusieurs dizaines de milliers de thons empruntant le détroit de Gibraltar pour leur migration pré génétique et post génétique (Rodriguez-Roda, 1964)⁵¹.

De cette histoire agitée il subsiste l'inclinaison préférentielle des consommateurs de l'Europe méditerranéenne et alpine pour les conserves de thon à l'huile et la structuration d'un secteur puissant et dynamique de la conserverie en Italie. Ce sera aussi essentiellement la clientèle des émigrés italiens établis aux Etats-Unis à la fin du XIX^e siècle et au début du XX^e, au nombre de plusieurs millions, qui procurera le marché indispensable à l'industrie californienne dans la période de son démarrage (1914-1940) et, finalement par un retour de l'histoire, les dernières madragues de Sicile et d'Andalousie survivront dans les années 1980 grâce à l'expédition de leurs captures sur le marché japonais du *Sashimi*.

3. ETHNOCULTURES DE LA PECHE BONITIERE A LA CANNE ET A L'APPAT VIVANT

Dans la zone intertropicale, les listaos (*Katsuwonus pelamis*), ainsi parfois que les petits albacores (*Thunnus*

albacares), se rapprochent des îles et des promontoires rocheux, offrant une ample ressource saisonnière pour les pêches à la ligne de surface. Les prises massives sont relativement aisées, même avec des moyens de pêche rudimentaires. Mais il faut pouvoir les conserver malgré la chaleur humide, alors que le sel de mer, de mauvaise qualité d'ailleurs, ne peut être que difficilement obtenu compte tenu des pluies de mousson en saison chaude. Le séchage fumage permet de résoudre ce problème mais, après avoir élaboré un produit de longue conservation, il faut ensuite pouvoir l'insérer dans un marché. Ce sera finalement l'efficacité et la productivité du système commercial et financier qui décidera de l'évolution de la pêche.

3.1 L'halieutique bonitière maldivienne et le *Hiki-Mas*

L'ethnoculture maldivienne (divehi) repose sur les produits du cocotier et de la pêche, qui donnent à l'archipel une véritable dimension géostratégique disproportionnée par rapport à ses modestes dimensions (300 km² émergés répartis en 203 îles situées sur le pourtour de 19 atolls) et à une population restreinte (quelques dizaines de milliers d'habitants du XV^e au XIX^e siècle). C'est que, d'abord, sa situation confère à l'archipel un rôle de relais logistique indispensable au carrefour des routes du système marchand complexe de la vaste thalassocratie arabo-islamique qui a occupé les marges littorales du monde indien et de l'Indo-Malaisie. En outre, les ressources locales - monnaie de cauris⁵², cordages de fibres de cocos (*Coire*) et poisson séché (*Hiki-Mas*) - font du contrôle de l'archipel une exigence pour toute puissance qui veut s'imposer au nord de l'océan Indien. Si le cocotier est l'arbre de vie, comme dans la plupart des sociétés insulaires océaniques, il permet aux Maldives de produire avec les fibres de la bourre des noix, préalablement rouie (*Coire*), des cordages et des liens souples, résistants et imputrescibles indispensables aux voiliers océaniques. Les réseaux commerciaux et les entités politiques se disputant l'accès aux routes de l'océan Indien, du XIV^e au XIX^e siècle, feront du contrôle de cette spécialité maldivienne le pivot de leur action politique et commerciale.

Parallèlement à l'élaboration des produits du cocotier, l'économie maldivienne se spécialisera, dès l'origine, dans la pêche des listaos et des petits albacores, dont les bancs saisonniers se tiennent aux abords immédiats des îles. Les prises massives obtenues, surtout de septembre à avril, fournissent la matière première à l'élaboration d'un produit de haute valeur alimentaire et de longue conservation naturelle en climat tropical dit « poisson des Maldives » et nommé localement

49 Production totale des madragues espagnoles: 1929 = 9549t; 1930 = 15 345t; 1931 = 12 004t; 1932 = 7944t; 1933 = 7275t; 1934 = 5550 t (voir Heldt, 1926 à 1938).

50 *La pesca nei mari e nelle acque interne d'Italia*, 1931, vol. II, Ministero Agricoltura e Foreste, Roma, Istituto Poligrafico dello Stato, p. 299-331. De 1925 à 1929 la moyenne annuelle est 1634 t.

51 Voir Rodriguez-Roda, 1964, p. 40-47. Les années de la guerre civile connaîtront de fortes captures: 1937, au total, 65 000 thons pour les trois madragues de Barbate, Sancti Petri et Isla Christina qui, l'année suivante, prendront encore plus de 52 000 thons. De 1937 à 1958, les captures annuelles dépasseront 20 000 thons, 12 fois (avec un maximum de 42 955 en 1949) à Barbate, et 10 fois à Sancti Petri (Punta de la Isla).

52 Les Maldiviens créent avec les porcelaines cauri (*Cypraea moneta*) une monnaie fiduciaire pour une zone immense allant du golfe de Guinée à l'Insulinde et à la Papouasie et s'étendant jusqu'aux confins de la Chine. Cette richesse contrôlée par les Grands qui se disputent le pouvoir justifie aussi tous les pillages d'un archipel désarmé face aux agressions venues des côtes indiennes du Malabar et de Ceylan toutes proches (voir Heimann, 1980).

Hiki-Mas. Tous les navigateurs de l'océan Indien, qu'ils soient Arabes, Goudjeratis, Malabars, Cinghalais, Bengalis, Chinois ou Portugais, en font la base de la diète de leurs équipages. Il est décrit dès le milieu du XIV^e siècle par le voyageur maghrébin Ibn Battûta⁵³. Une autre citation le mentionne au début du XVI^e⁵⁴. A la même période, la plupart des manifestes d'avitaillement des navires portugais font mention du chargement de ce poisson séché fumé⁵⁵. Le voyageur François Pyrard de Laval, naufragé dans l'archipel en 1602, qui sera retenu captif jusqu'en 1607, en parle plusieurs fois dans ses mémoires (Charton, 1857). A la fin du XIX^e siècle, l'on dispose d'une description précise des différentes qualités du *Hiki-Mas* (Bell, 1882). Par contre, on reste beaucoup plus dans le vague à propos de l'élaboration. Il est dit qu'après un rinçage à l'eau de mer, les pièces sont mises à cuire quelques minutes seulement dans un chaudron d'eau salée en ébullition. Ceci a pour but de raffermir la chair (et aussi, bien entendu, de la dégraisser partiellement). Ensuite, les morceaux sont disposés sur un clayonnage de plateaux disposés au-dessus d'un foyer. Le séchage-fumaison dure trois ou quatre jours jusqu'à ce que les pièces soient noircies et séchées. Leur consistance est alors celle d'un bois tendre. Le conditionnement peut se terminer par l'exposition au soleil pour obtenir un meilleur séchage. Par la suite, les enquêtes du début du XX^e siècle et les rapports des années 1950 apportent quelques précisions sur les techniques utilisées et le système ethnoculturel dans lequel elles s'intègrent. Tous les auteurs sont d'accord pour décrire un processus complexe, mais parfaitement codifié, d'élaboration du *Hiki-Mas* aussi bien dans les Maldives qu'à Minicoy⁵⁶, où la tradition semble même avoir été particulièrement vivace. Jusqu'à nos jours, le fumage du poisson est totalement intégré dans l'habitat comme dans l'atmosphère des villages maldiviens (Maloney, 1980)⁵⁷.

Les descriptions diverses réparties sur plus de six siècles (du séjour d'Ibn Battûta en 1344-1345 à celui de Maloney en 1978) soulignent la constance de la technologie⁵⁸. Toutefois, de nombreuses variantes existent, propres à telle ou telle île, ou faisant partie du patrimoine de certains lignages féminins qui se transmettent, de génération en génération, des recettes ou des tours de main pour obtenir des produits de meilleur aspect ou de plus longue conservation. D'ailleurs, il faut ajuster les opérations de séchage-fumage en fonction des saisons car on ne peut procéder à l'identique durant la saison humide, d'août à décembre, et pendant la saison sèche, de janvier à juillet. En réalité, le processus se déroule dans le cadre d'un artisanat familial, donc propre au secret, et la dissimulation des recettes est l'expression d'un système qui a pu se perpétuer jusqu'à nos jours en restant figé sur plus d'un demi-millénaire.

Cette organisation maldivienne est sous le contrôle total des femmes, qui jouissent d'ailleurs d'une position éminente dans l'échelle sociale⁵⁹. Le produit, semi élaboré dans le cadre de l'économie familiale, sera directement troqué contre des vivres⁶⁰, des équipements ménagers, des parures ou des fabrications artisanales importées. Ce sont des marchands du continent indien établis dans l'archipel qui terminent le conditionnement et assurent la commercialisation dans leurs entrepôts de Cannanore sur la côte de Malabar, ou à travers les réseaux de navigation vers le Moyen-Orient aussi bien que vers le Bengale, Sumatra ou même la Chine. Cette forme inachevée de concentration de la transformation du produit ne permet pas une capitalisation susceptible de servir de levier à la mise en place d'une organisation économique autonome dans les îles. Les réseaux marchands basés à Cannanore, depuis au moins le début du XVI^e siècle, confisquent à leur profit le bénéfice du contrôle du produit stratégique qu'est le *Hiki-Mas*. Ils

- 53 « La nourriture des habitants consiste en un poisson pareil au *lyroûn*, et qu'ils appellent *koulb almâs*. Sa chair est rouge, il n'a pas de graisse, mais son odeur ressemble à celle de la viande des brebis. Quand on en a pris à la pêche, on coupe chaque poisson en quatre morceaux, on le fait cuire légèrement, puis on le place dans des paniers de feuilles de palmier, et on le suspend à la fumée. Lorsqu'il est parfaitement sec, on le mange. De ce pays, on en transporte dans l'Inde, à la Chine et au Yaman. On le nomme *koulb almâs*. » Séjour dans l'archipel en 1344-1345. (Ibn Battûta, 1979, *Voyages d'Ibn Battûta*, (texte arabe accompagné d'une traduction par C. Defremery et B.R. Sanguinetti. Préface et notes de V. Monteil), Paris, Editions Anthropos, Tome IV, p. 121-122. Voir aussi Ibn Battûta, 1997, *Voyages d'Ibn Battûta*, Edition La Découverte/Poche, tome III, p. 221-222.
- 54 Chronique consacrée aux découvertes et composée en 1507 par Valentin Fernandes (voir Fitzler, 1935, pp. 253-254) « Ce poisson n'a pas d'écaillés et ils le coupent simplement en quatre tranches ou au milieu et le cuisent avec de l'eau mi-salée mi-douce et après une bonne cuisson ils préparent de hauts pieux où ils mettent le poisson et ils font le feu en-dessous et ainsi ils fument le poisson et il devient si dur comme une pierre, l'intérieur reste rouge et très bien préservé. » (*Traduction Prof. L. Saldanha*).
- 55 Voir Bouchon, 1975, p. 28, (151), chargements de poissons en 1503-1504 et 1505; p. 70, chargements de poissons séchés en 1503 et 1504; p. 49 (8).
- 56 Au nord de l'archipel indépendant des îles Maldives, l'île de Minicoy est politiquement et administrativement incorporée au groupe des Laquedives (Lakshadweep) au sein de l'Union indienne, mais elle fait partie du même ensemble ethnoculturel que l'archipel.
- 57 Voir Maloney, 1980, p. 279 : « Smoking of the "Maldivian fish" is often done in a suffocating little room at the house of the boat owner »; p. 19: « the odour it wafts is perpetual in the Maldives ».
- 58 Voir Hornell, 1950, p. 68-69; Ellis, 1924, p. 85; Jones et Kumaran, 1959, p. 36-37; Gaudio, 1956, p. 138.
- 59 Voir Alcock, 1902, p. 188 : « Not only do the women take the lead in numbers, but it is a singular fact - and specially singular in a Mahomedan community - that in all the affairs of the island, fishing and navigation alone excepted, they exercise a paramount influence. The clue to this feminine supremacy is to be found by the way inheritance follows, not from father to son, but in the female line from maternal uncle to nephew. »
- 60 Pour les années 1930, on trouve le terme de l'échange dans Hockly, 1935, p. 78 : « The normal method of exchange is for the merchant to give four bags of rice, each bag containing two and a half bushels, and weighing approximately one hundred and sixty pounds, for one and three-quarter cwt. of dried Maldivian fish ». Donc, quatre sacs de 72 kg, soit 288 kg de riz, équivalent à 89,1 kg de *Mas min* (1 cwt ou hundred weight vaut 112 livres, soit 50,8 kg).

garderont ce monopole fondé sur le troc jusqu'au début du XIX^e siècle aux Maldives et jusqu'à nos jours à Minicoy⁶¹. Aux Maldives, les marchands musulmans *Borah* originaires de Bombay et de la côte de Kathiawar dans le golfe de Kutch, établis à Ceylan, prendront le relais vers 1830 et garderont le quasi-monopole du troc et de l'exportation du *Hiki-Mas*. Le contrôle exclusif de l'importation du riz leur donnera presque un pouvoir discrétionnaire sur l'archipel, ce qui dressera contre eux, sinon l'opinion publique, tout au moins le pouvoir politique⁶².

L'on peut remonter fort loin dans l'histoire pour affirmer l'existence du *Hiki-Mas*, sa spécificité et l'importance de son commerce. Par contre, l'évolution de la technique de la pêche bonitière, qui procure la matière première, retient moins l'attention des narrateurs. Les voyageurs, aventuriers ou marchands qui écrivent les mémoires de leurs voyages parlent du commerce et des produits commerciaux qu'ils connaissent bien alors que, par contre, ils n'ont eu guère le loisir ni d'observer ni de pratiquer la pêche. Cependant, le fait que la production du *Hiki-Mas* ait dû permettre à elle seule de procurer les céréales indispensables aux insulaires ainsi que l'essentiel des matières premières nécessaires à l'organisation domestique et à l'activité artisanale (textiles, céramique, objets en métal, etc.) implique une technique de pêche permettant des prises rapides et massives dans la courte saison où les bancs se rapprochent des

atolls en dehors de la période où souffle la mousson. En l'absence de pièges ou de l'utilisation de filets, seule la technique de la pêche à la canne à l'appât vivant est susceptible de répondre aux critères imposés, la productivité de la pêche aux lignes de traîne avec des embarcations à voile trop faible ne pouvant satisfaire les besoins minimaux pour répondre à la fois aux échanges des populations insulaires, à la demande des marchés d'avitaillement des flottes de commerce et à l'alimentation d'une vaste aire culturelle littorale arabisée.

La chronique de Valentin Fernandes (1507)⁶³ nous apporte la première description, précieuse, car elle souligne l'originalité d'une pêche qui stimule les prises de bonites par l'usage d'appât vivant mais aussi, ce qui est encore plus original, par l'aspersion autour de l'embarcation, simulant la pluie qui stabilise les bancs en surface. Un siècle plus tard, notant bien toute la différence entre pêche d'autoconsommation sur les récifs et dans les atolls, et pêche au large à caractère commercial, Pyard de Laval⁶⁴ décrit en détail la pêche des canneurs maldiviens utilisant de l'appât vivant et réalisant des prises massives grâce à l'utilisation d'hameçons étamés sans ardilhon. A la fin du XIX^e siècle, on retrouve de plus amples observations qui confirment la prise et la conservation des appâts vivants⁶⁵. Mais c'est Jones (1958) qui donne finalement une description précise et minutieuse des techniques de pêche et de conservation de

61 Voir Bouchon, 1975, p. 49; Jones et Kumaran, 1959, p. 30. De même à cette époque, le voyageur italien A. Gaudio (1956) a dû se rendre à Cannanore pour trouver un embarquement à destination de l'île.

62 Dès 1932-1933, les dirigeants locaux essaient de créer un office national du riz, brisant ainsi le pouvoir des Borales et leur mainmise sur l'économie. Ayant échoué, ils prendront leur revanche après l'indépendance du nouvel Etat (1965) en créant des offices publics pour les différents produits de l'archipel tout en expulsant la classe étrangère des marchands.

63 Voir Fitzler, 1935, p. 253 : « Camelmas est un poisson qui est aussi utilisé dans les navires de l'Inde parce qu'il est aussi fumé et il existe seulement autour de ces îles. C'est un poisson de deux pieds de longueur et il est rond. On le pêche de la façon suivante : tout d'abord on va pêcher de petits poissons qui serviront après à pêcher et dans un autre lieu les camelmas. Pour pêcher le petit poisson, ils placent un filet entre deux bateaux qu'ils lancent entre les îles et dans le filet entre tout de suite une énorme quantité de petits poissons qu'on ramasse et sont lancés dans les bateaux.

Après ils vont vers le large, à une distance de deux ou trois lieues des îles avec leurs hameçons et où ils savent qu'ils iront trouver ces poissons et ceci en n'importe quelle époque de l'année, ils lancent les petits poissons à la mer. Tout de suite vient une grande multitude de poissons camelmas et on lance simplement les hameçons sans appât. Et ils les sortent tant qu'ils peuvent, tellement sont ceux qu'ils capturent. De cette façon, cinq ou six hommes remplissent un canot.

Beaucoup de fois, il arrive qu'ils trouvent une grande quantité de ces poissons sans avoir de petits poissons, alors pour les attraper ils lancent de l'eau à partir du canot et avec le son qui en résulte ils attirent le poisson. Ils lancent les hameçons et capturent le poisson. » (Traduction Prof. L. Saldanha).

64 « La grande pêche du poisson, dont ils font grand trafic, se fait hors de leurs bancs et atollons, en haute mer, à six ou sept lieues, où cette espèce de poisson se tient toujours. On y pêche une quantité admirable de gros poissons, de sept ou de huit sortes, qui sont néanmoins quasi de même race et espèce, toutefois non semblables ni de même grandeur, comme bonites, albacores, dorades et autres, qui sont fort approuvés et de même goût, et ne portent point d'écaillés, non plus que le maquereau; aussi se trouvent-ils toujours ensemble et en même parage, et se prennent en même façon : à savoir avec une ligne d'une brasse et demie de gros fil de coton rond, emmanchée dans une grande canne qui est un bois bien fort. L'hameçon qui se met au bout est d'une autre sorte que les nôtres; il n'est pas tant replié, mais plus étendu, et est pointu au bout comme une épingle, sans avoir d'autre accrocc ni languette, ressemblant du tout à la lettre *h* de l'écriture française courante. D'amorce, on n'y en attache point; mais, le jour d'auparavant, on fait provision de quantité de petits poissons, qui sont gros comme de petits gardons ou même comme des ablettes, qui se trouvent en grand nombre sur les bancs et sur les sables, et ils les conservent en vie pour les enfermer dans des poches faites de corde de coco, à petites mailles, et les laisser tremper en la mer à la queue de leurs barques. Quand ils sont en haute mer, où se fait la pêche, ils sèment partout ces petits poissons et laissent aussi pendre leur ligne. Les gros poissons que j'ai dit, sentant le petit poisson, qui n'est pas fréquent en haute mer, y accourent en quantité, et, par même moyen, ils s'attachent à l'hameçon, qu'on fait blanchir et étamer tout exprès, d'autant que c'est une espèce de poisson fort goulu et fort sot, qui se prend à l'hameçon blanchi, pensant que ce soit un petit poisson blanc. On ne fait donc que lever la ligne dans le bateau, où le poisson tombe aussitôt, n'étant pas beaucoup attaché, et on la remet en mer à l'instant, où il s'en prend ainsi une étrange quantité : tellement qu'en moins de trois ou quatre heures leurs bateaux en sont tout pleins » (dans Charton, 1857, p. 274).

l'appât vivant à Minicoy avec une illustration abondante, montrant les engins et les instruments utilisés en vue de fournir les petits poissons indispensables à la pêche bonitière des canneurs. De son côté, Hornell (1950)⁶⁶ confirme et illustre l'existence, au début du siècle, de ces techniques de capture et de conservation des appâts (espèces récifales benthiques de percidés) dans des paniers flottants de stockage.

Cette pêche à l'appât vivant dans un environnement archipelagique biologiquement favorable utilise un type d'embarcation originale (*Mas-dhoni* ou *Mas-dhoani*) qui répond à toutes les contraintes d'un environnement dépourvu de nombreuses ressources (métaux, bois d'œuvre). Il n'a pas changé du XV^e siècle jusqu'au début des années 70 (fig. 3). C'est l'exemple le plus remarquable de la persistance de l'usage, sur un demi-millénaire, d'un instrument nautique servant de pivot à un système halieutique où l'homme a réussi à trouver son équilibre entre les ressources renouvelables de son environnement et un genre de vie dont les structures économiques et sociales assurent la permanence de l'ethnie⁶⁷.

Le caractère distinctif de ces embarcations est une plateforme qui élargit l'arrière et permet de fournir l'espace où prennent place appâteurs et canneurs durant la phase active de la pêche. Cette structure originale et son usage relevé à la fin du XIX^e siècle se retrouve encore à l'identique dans les bâtiments construits dans les années 1960-1970⁶⁸. La coque robuste est fortement barrottée, car elle est cloisonnée en compartiments (huit ou neuf) dont trois ou quatre situés au centre serviront de vivier pour les appâts en étant percés de trous permettant la circulation de l'eau de mer. La voilure peut comprendre deux voiles sur un seul mât, une voile rectangulaire en natte de feuilles de cocotier et une triangulaire en coton⁶⁹, donnant un aspect insolite et curieux à l'embarcation, ou bien deux mâts, 8 m à l'avant, 6 m au centre, comme à Minicoy.

Le déroulement de la pêche est bien décrit par les auteurs de la fin du XIX^e siècle et du début du XX^e. Ils insistent sur le rôle dévolu aux membres de l'équipage qui doivent prendre grand soin des appâts en veillant à faire circuler l'eau dans les différents compartiments-viviers et à ceux qui sont chargés d'attirer les bonites en jetant les appâts au bon moment et de faire venir les poissons à la surface près du bateau en faisant de l'agitation et de la pluie artificielle. Pour simuler la pluie, ils balançaient de temps à autre des touques d'eau de mer par dessus bord. Cette pêche à la canne avec hameçon sans ardillon peut procurer 600 poissons et même jusqu'à un millier en deux ou trois heures. Tout ceci implique un équipage nombreux de 15 à 30 matelots, plus quatre ou cinq mousses. Les opérations sont strictement journalières et elles peuvent commencer tard le matin, car on doit se procurer de l'appât avant de sortir en mer. Il faut absolument rentrer au coucher du soleil, les embarcations ne pouvant rester de nuit en mer sans aucun moyen de protection pour l'équipage et les prises. Les abords des passes d'atolls sont si confus et dangereux qu'il faut les franchir de jour ou à la rigueur aux dernières lueurs du crépuscule. Les cannes (faites en bambous importés de Calcutta), les lignes et les hameçons sans ardillon, les projections d'eau autour du bateau en guise de pluie artificielle, la technique d'appâtage constituent un ensemble ethnoculturel parfaitement codifié⁷⁰, tout comme la place dans l'embarcation, le rôle dévolu au patron, à chaque matelot et aux mousses, puis le partage des prises et l'élaboration du produit fumé séché.

La pêche doit se dérouler dans un enchaînement sans faille, toute défaillance, même minime, étant susceptible de paralyser le système. Le patron (*Keolu*), qui tient la barre, veille à tout, et c'est lui qui exhorte chacun dans sa tâche. Il doit aussi manœuvrer pour rester en contact avec les bancs de bonites qui sont repérés par la présence d'épaves ou d'oiseaux de mer. Les matelots sont affectés aux avirons, mais une moitié des rameurs pêchent, ce qui leur attribue une place plus

- 65 Voir Alcock, 1902, p. 197, une visite à Minicoy en décembre 1891 : « The need for live bait for catching tunnies gives rise to a further subdivision of labour; for not only has the bait, which consists of fish fry, to be got hold of in plenty, but it has also to be kept alive until it is required for use. For the latter purpose, large floating cages of fine wickerwork are made for the housing of the fry, and are moored in the lagoon, so that the captive fry can live quite happily until they are wanted. These cages are as large as, but much deeper than, a jolly-boat, and as there are a great many of them, their manufacture and repair must give employment to a good many hands. »
- 66 Voir Hornell, 1950, p. 68-69.
- 67 Le *Mas-dhoni* de 8 à 12 m de longueur hors tout, large de 3 à 4 m, a un faible tirant d'eau de 0,80 m. Le type maldivien, qui dispose de 4 à 5 paires de rames et d'un mât est représenté par figure 3., (d'après voir Rochepeau et Hafiz, 1990). Pour Minicoy, Jones et Kumaran, 1959, p. 34, représentant avec tout son train de pêche, un bâtiment à deux mâts, dit *mas odi*, qui comporte 8 paires de rames.
- 68 Voir Alcock, 1902, p. 196, relatant sa visite en décembre 1891 : « Fishing-galleys, these being specially built for the purpose of bonito fishing with a broad platform overhanging the stern. On this platform the fishermen stand and squat, some with large pots full of live bait, and others with stout rods and lines armed with a plain un-barbed spoon-bait. »
Hornell, 1950, p. 66, évoque de façon plus poétique : « The after-decking extends outwards over the quarters into a wide platform, shaped like the expanded wings of a butterfly; from this the actual fishing takes place. »
Jones, et Kumaran, 1959, p. 33 : « The boat, *Mas Odi*, is about 12.5 m long and about 3 m broad. It is broadest at the aft which is provided with a slightly raised platform (*peelaga*) which extends like wings outside the bulwarks. »
- 69 Voir Hornell, 1950, p. 66 : « The rig of the larger vessels is a strange combination of fore and aft and square sails. A high rectangular mat sail, the head laced to a yard, is hoisted on the fore-side of the mast, while abaft, on the same spar, is set a fore-and-aft mainsail, laced to a gaff but without a boom. Not infrequently this mainsail is of thin cotton. The combination of pale brown mat square sail and white cotton mainsail is picturesque, but to a sailor has a strangely unhandy appearance ».
- 70 Voir Jones et Kumaran, 1959, p. 32 : « It is a well organised industry with a long-established tradition in the maintenance of which an unwritten code of observance is rigidly followed by the local people ».

éminente, tandis que les autres s'efforcent de tenir le cap et le contact. La responsabilité des canneurs est grande, car il suffit qu'un poisson maladroitement ferré retombe à l'eau pour que tout le banc pique pour disparaître, frustrant le bateau de belles prises. L'équipage comprend, en outre, un ou deux spécialistes de la gestion de la circulation de l'eau entre les deux ou quatre compartiments du vivier qui permet de maintenir en route la stabilité de l'embarcation tout en créant une circulation continue indispensable à la conservation en vie de l'appât. En pêche, il leur reviendra de distribuer judicieusement l'appât tout en l'économisant pour retenir le banc de bonites, tandis que des mousses aideront à la manœuvre des voiles et s'activeront à asperger des touques d'eau autour de l'embarcation pour simuler la pluie.

Le système de répartition à la part est en principe de 40 poissons sur 100 pour l'armateur, qui en attribue 6 sur sa part au patron (*Keolu*), les 60 poissons restants étant divisés en nombre égal entre chaque membre de l'équipage, y compris le patron⁷¹. La distinction hiérarchique se concrétise dans ce cas par l'attribution des plus gros poissons aux canneurs et aux appâteurs, tandis que les simples rameurs reçoivent les poissons de taille moyenne, les plus petits étant laissés pour le cuisinier et les mousses. Quelle que soit la répartition, les matelots ne reçoivent que quelques poissons lors des petites pêches. Il faut des prises de plusieurs centaines, sinon plusieurs milliers de poissons, ce qui n'arrive tout de même que quelques fois dans l'année, pour bénéficier de parts permettant de disposer d'une quantité suffisante de *Hiki-Mas* pour troquer les denrées indispensables à la vie quotidienne.

La productivité effective de ce système halieutique arrivait presque à la perfection, compte tenu de la stricte limitation des moyens techniques susceptibles d'être mis en œuvre, permet de survivre dans la précarité de l'environnement insulaire et assure même un excédent exceptionnellement favorable à la balance des comptes. En 1860, les exportations atteignent

20 136 £ contre 5101 £ d'importation. En 1919, la valeur des ventes a plus que décuplé (215 906 £), alors que les achats n'ont que quintuplé (26 434 £)⁷².

En l'absence de dénombrement⁷³, on ne peut que se livrer à des estimations grossières quant à la production du *Hiki-Mas* maldivien couvrant les besoins d'une population dont les pêcheurs actifs représentaient 12 % à 15 %. En se référant à la production de Minicoy en 1920⁷⁴, que l'on peut estimer de manière précise à 300 t de bonites pour 3000 habitants en économie de subsistance, on peut penser qu'au début du XX^e siècle, où la population de l'archipel maldivien se stabilise à un peu plus de 70 000 habitants (72 000 en 1911; 77 300 en 1953), la flottille d'environ 1500 *Mas-dhoni* procurait de 10 000 à 15 000 t de prises, ce qui permettait de produire de 2500 à 3000 t de *Hiki-Mas*, contribuant à une balance des comptes hautement favorable.

La dernière décennie (1960-1969) de fonctionnement de l'halieutique traditionnelle maldivienne enregistre une production d'environ 20 000 t de bonites et petits thonidés par une flottille de 1500 à 1700 voiliers *Mas-dhoni*, ce qui permettait d'élaborer 4000 t de *Hiki-Mas*, dont 3000 t étaient exportés sur les marchés traditionnels (Anderson, 1986).

3.2 Le Japon, maîtrise et développement d'un système intégré : le *Katsuibushi*

L'halieutique japonaise assure la permanence de ses racines millénaires dans un système socio-économique clos bénéficiant d'un réseau marchand et bancaire fortement structuré. Ses facultés évolutives permettent d'intégrer toutes les nouvelles techniques, fussent-elles révolutionnaires, tout en étendant simultanément son champ d'exploitation. C'est dans ce contexte ethnoculturel et socio-économique spécifique, unique en son genre, que la pêche à la canne à l'appât vivant a su mettre en place des structures susceptibles d'affronter toutes les vicissitudes de l'histoire.

71 Dans l'atoll du sud (*Addu*) (voir Maloney, 1980, p. 390-405), où la pêche a toujours été bien mieux structurée et qui est considéré historiquement comme le meilleur secteur pour la production du *Hiki-Mas*, la distribution des parts, plus subtile, traduit parfaitement l'organisation structurelle hiérarchique de la pêche. La part représente un centième des prises. L'armement reçoit 26 parts (16 pour le bateau, 4 pour le filet d'appât, 4 pour les voiles, 2 pour le forgeron des hameçons). Quatre parts sont affectées aux opérations stratégiques (2 pour celui qui organise la capture de l'appât, 2 pour celui qui signale le banc). Sur les 70 parts pour l'équipage, le patron en obtient 8, les deux sous-patrons et l'appâteur, chacun 7 (21). Les 41 parts restantes sont partagées également par les autres matelots et mousses, la différenciation entre canneurs, rameurs et agents de service (à la cuisine ou aux voiles) se faisant par la taille des poissons du lot.

Pour Minicoy, Jones, et Kumaran, 1959, (voir p. 36-37), signalent la structure des parts, qui est fixe pour l'armement, soit 22,5 (à savoir 10 pour le bateau, 5 pour les voiles, 5 pour les hameçons et 2,5 pour le filet à appâts), et variable pour l'équipage en fonction de son nombre, soit 6 parts pour le patron, 5 parts pour chaque matelot, 3 parts pour chaque mousse, ce qui pour un équipage de 18 matelots et 3 mousses, plus le patron, fait un total de 105 parts. Cette proportion très favorable à l'équipage par rapport à l'armement peut s'expliquer par le fait qu'en réalité, traditionnellement, la majorité des bateaux de Minicoy appartient à un des neuf quartiers (*Attiri*) de l'unique village qui, vers 1920, contrôlent la flottille de 12 *Mas-dhoni*, tandis que les armements privés se limitent à six bateaux (Ellis, 1924, p. 84-85 et 105-106).

72 Voir Bell, 1940, p. 14.

73 Voir Schultz, 1820, p. 175 : « ce magistrat réprover cette idée (dénombrement de la population) comme dangereuse et capable d'attirer sur les Maldives des calamités dont Dieu punit autrefois la curiosité de David pour une mesure semblable ».

74 Voir Ellis, 1924, p. 84-85; Les 18 *Mas-dhoni* livrent dans les bonnes années environ 620 000 pièces de *Mas-min* valant en moyenne de 3 à 4 annas pièce, soit au total 25 000 roupies. Cela correspond à une pêche moyenne de 150 000 bonites de 2 kg, soit une prise totale annuelle de 300 tonnes. Dans la structure socio-démographique de l'époque, les familles de pêcheurs (*Thakrus*) comptent pour 50 % des 3000 habitants, soit une main-d'œuvre de 350 à 400 adultes. Ceci correspond parfaitement à l'armement de 18 embarcations bonitières. Le matelot reçoit environ 660 poissons, permettant de conditionner 2640 pièces de *Mas-min*.

Dès la mise en place d'une société sédentaire à la fin de la période Jomon (III^e siècle av. J.-C.) se pose le problème de la conservation de réserves alimentaires indispensables. On considère alors que la mer fournit, outre le sel, trois produits de consommation durable d'une importance capitale car ils peuvent être séchés : les ormeaux (*Awabi*), les algues laminaires (*Kombu*) et le listao (*Katsuo*). Les deux premiers relèvent de la cueillette traditionnelle des plongeurs Ama. Le troisième, par contre, de loin le plus important en volume, est un produit de pêche exploitant les bancs, liés à l'hydrologie du Kuro Shio, qui se déplacent du sud au printemps (Kyūshū) au nord à l'automne (Tōhoku).

À l'origine de l'halieutique japonaise, le listao fournit un condiment grâce à l'élaboration d'une sauce sirupeuse concentrée obtenue par ébullition très prolongée du poisson. Ce produit est cité dans les grands textes historiques du III^e au X^e siècle. On codifie sa valeur au sommet de l'échelle par rapport aux autres condiments : sel, soya (jus salé fermenté de soja), miso (pâtes de soja fermenté). Ceci suscite, dès le haut Moyen-Âge, une pêche active sur les façades rocheuses et les baies des grandes péninsules de la façade Pacifique du Sud et du Centre de l'archipel.

Une mutation décisive se produit au XI^e siècle sous l'empereur Shirakawa quand l'influence bouddhique conduit à ne consommer que des produits transformés. On traite alors le poisson frais pour en changer la consistance par salaison ou séchage. Durant la période de Kamakura (1185-1382), des flottilles nombreuses sont basées à Shimizu et Odawara, ports bien situés pour ravitailler la capitale shogunale. Mais c'est dans le cadre de l'organisation économique-sociale des shogun Tokugawa du début du XVII^e siècle au milieu du XIX^e siècle (période dite d'Edo), qui voit se développer l'urbanisation littorale et s'installer une société marchande, que s'organise un système halieutique, encore vivant de nos jours, fondé sur un produit spécifique, le *Katsuobushi*, dont le nom apparaît en 1642. Après séchage, fumage et fermentation alternés des filets de la bonite, on obtient, au stade final, un petit bloc dur comme du bois sec, compact mais friable, à la couleur brune brillante, avec une odeur légère⁷⁵. Cette technologie permet d'assurer une longue conservation, un stockage et un transport facile, et apporte une valeur ajoutée élevée à une denrée qui ne représente plus que 10 % à 15 % du poids du poisson frais entier (20 % à 25 % du poids des filets). C'est par excellence un condiment pour soupes et bouillons. Sa production, monopole d'une corporation, assure la transformation d'un poisson périssable en un produit de longue conservation. On l'apporte en offrande aux puissances divines, et c'est aussi un cadeau de cérémonie pour les samouraïs des provinces, tout aussi bien que pour les nobles de la cour impériale de Kyoto

et les vassaux retenus par le shogun à Tokyo. La bonite est d'ailleurs un poisson noble, au contraire du thon, qui est le symbole de la mort et de l'au-delà⁷⁶. Le *Katsuobushi*, élaboré suivant des formules spécifiques, décrites et codifiées dès 1674 (Ikematsu et Hoshi, 1979), est au début du XVIII^e siècle un véritable monopole de la province de Tosa, dans l'île de Shikoku, où s'est implanté un système halieutique complexe et vigoureux (Yamaoka, 1962). Au sud-ouest de l'archipel, le pays de Satsuma a aussi une production de grande qualité. Ce sont les hasards de la navigation qui introduisent la technique du *Katsuobushi* à Yaizu dans la baie de Suruga (préfecture de Shizuoka) en 1819.

Dès le début du XIX^e siècle, la stricte localisation de la pêche et de l'économie de la bonite est articulée avec six pôles régionaux (Hisao, 1953), (fig. 4) :

- 1) au Sud-Ouest, dans le gouvernement de Satsuma (préfecture actuelle de Kagoshima), le secteur méridional de Kyūshū avec Makurasaki;
- 2) dans l'île de Shikoku, le pays de Tosa (préfecture actuelle de Kōchi) avec six ports autour du cap Ashizuri et quatre centres importants de part et d'autre du cap Muroto;
- 3) dans le Centre Pacifique, la péninsule de Kii au sens large (pays de Shima, côte rocheuse d'Ise et péninsule de Kishū proprement dit);
- 4) dans la préfecture actuelle de Shizuoka, la baie de Suruga, avec Yaizu et les ports du cap Omaesaki et la péninsule d'Izu;
- 5) la péninsule de Bōsō à l'entrée de la baie de Tokyo (pays d'Awa), et des établissements isolés sur le littoral des préfectures d'Ibaragi et de Fukushima;
- 6) le littoral rocheux du sud du Sanriku, où se tient le front de convergence Oya Shio / Kuro Shio au large du cap Ojika.

Ce pôle septentrional du Tōhoku bénéficie, avec Onagawa et Kensennuma, d'une situation sans égale pour exploiter les bancs migrateurs du milieu de l'été à la fin de l'automne. Ainsi, le déploiement des bonitiers se fait tout au long de plus de 1200 km de littoral. Chacun de ces centres régionaux élabore un *Katsuobushi* suivant des recettes qui lui sont propres⁷⁷, que l'on sait reconnaître encore de nos jours.

La mise en place et la consolidation de ce système s'accompagne d'une évolution des embarcations et des méthodes de pêche⁷⁸. Au départ, le canneur de 7 à 8 m mû par quatre paires de rames ne portait que sept membres d'équipage. Sa faible voilure ne lui permettait pas de remonter au vent et de tenir par vent arrière des allures de plus de 4 ou 5 nœuds. Aussi, le rayon d'action ne dépassait-il pas 40 ou 50 milles. Ne pouvant poursuivre le poisson, le bonitier s'efforçait de

75 Le traitement comprend : ébouillantage, deux fumages, séchage au soleil durant trois ou quatre jours, parage, nouveau séchage pendant deux jours, puis moisissure en favorisant la propagation et la fixation de *Penicillium* sp. et d'*Aspergillus* sp. Cette opération fort longue et délicate donne le goût et l'aspect du *Katsuobushi*. Il faut procéder à au moins quatre ou cinq phases successives de moisissure, coupées par des périodes de séchage au soleil. La première opération s'étend sur 13 ou 14 jours, les autres étant de plus en plus courtes (voir van Eys, 1983; van Eys et Mizuishi, 1983; Nonaka, 1994).

76 À l'origine, le nom de la bonite évoque la force : *Kata* (dur), *Uo* (poisson). Puis à l'époque d'Edo, un jeu de mots fait du *Katsuobushi* un produit noble : *Katsu* (victoire), *O* (de l'homme), *Bushi* (samouraï). Au contraire, le thon rouge, qui semble surgir des profondeurs mystérieuses et qui se tient au large, est l'incarnation d'un génie marin subtil, vélocité et maléfique qui ne se prête pas à la capture et dont la chair ne doit pas être consommée par les malades. Le nom traditionnel du thon rouge (*Shibi*) est aussi l'expression de la mort et de son jour fatidique (voir Ebisawa, 1996, p. 19).

retenir les bancs. Les Japonais, comme les Maldiviens, ont élaboré une tactique combinant l'aspersion autour du bateau et le rejet à la mer de petits poissons vivants. L'utilisation généralisée de l'appât vivant est le progrès décisif qui intervient à la fin du XVIII^e siècle. A partir de 1786, dans la préfecture de Kōchi (Tosa), de petites embarcations se spécialisent dans la capture de sardines et de petits poissons pélagiques vivants que l'on prend avec des épuisettes sous les épaves et les radeaux d'algues flottantes. Par approches successives, on met au point en 1854 un type de senne flottante à large poche (*Iwashi Tori*) qui retient les petits poissons sans les blesser, ce qui permet de les conserver vivants dans des paniers-viviers tressés, où on les transfère avec soin au moyen de petites épuisettes. A partir de ce moment-là, l'obtention d'appâts est à la base de la stratégie des carineurs bonitiers, ce qui impose l'organisation de relais successifs où l'on trouvera, à la saison de pêche, les appâts vivants indispensables. Il faut alors aménager l'embarcation pour le stockage et la conservation du menu fretin. Une évolution rapide, soutenue par l'extension des champs de pêche, va porter à accroître la taille du bonitier à 10-12 m pour dégager au milieu un espace pouvant recevoir un baquet ou une cuve remplie d'eau de mer contenant les appâts. A l'arrière du bonitier il y a une claie de bambous pour les manipulations. Il en résulte un type d'embarcation caractéristique qui sera en usage du milieu du XIX^e siècle jusqu'après la Première Guerre mondiale. Malgré de légères variantes régionales, les équipements des embarcations sont standardisés. Cela conduit à une répartition du travail à bord qui, pour un équipage de 14 hommes, comprend 10 pêcheurs (5 à l'avant, 5 à l'arrière), 3 hommes chargés du vivier et s'occupant à appâter (au centre), et le patron à l'arrière tribord. Dans les années 1890, ces bâtiments auront un rayon d'action de 80 à 100 milles pour les meilleurs canneurs de Makurasaki, Muroto ou Yaizu. Les apports d'environ un millier de bonitiers atteignent 34 000 t en 1894 et progressent à 44 000 t en 1906.

C'est alors qu'avec la motorisation va se produire une de ces mutations techniques avec lesquelles le Japon est familier. Pour élargir les champs de pêche et gagner en rapidité dans les

allées et venues imposées par la collecte des appâts et la poursuite des bancs migrateurs, la pêche bonitière se lance avec enthousiasme dans un processus rapide de motorisation initié et impulsé par l'État⁷⁹. Dès lors, les tailles des embarcations et la puissance des moteurs augmentent rapidement. Le type de bonitier standard est de 23 t - 30 CV en 1908, 38 t - 38 CV en 1919, 81 t - 150 CV en 1930, 157 t - 330 CV en 1939. Au fur et à mesure qu'augmentent la taille et la puissance des embarcations, les aménagements progressent, aussi bien pour les viviers et pour l'aspersion de pluie artificielle autour du bateau que pour la réfrigération des cales et les appareils de navigation et de détection du poisson. Mais, bien entendu, les prix des nouveaux bonitiers progressent encore plus vite : 4000 yens en 1900, 20 000 en 1919, 50 000 en 1930, 105 000 en 1939⁸⁰.

C'est désormais la capacité financière qui va décider du sort des armements et de l'organisation du marché. Si Yaizu⁸¹ (Yaizu Gyogyō Kyōdō Kumiai, 1964 et 1975) s'impose, sans conteste, à la fin du XIX^e siècle et au début du XX^e comme le centre moteur de la pêche bonitière japonaise et de son industrie du *Katsuobushi*, il le doit essentiellement à la capacité de ses entrepreneurs à maîtriser les nouvelles structures financières mises en place pour encadrer et soutenir la politique de modernisation intensive du Meiji. La première banque agricole du Japon a été fondée dans la préfecture de Shizuoka en 1882, et en 1887 est créée la banque commerciale de Yaizu. Ceci dans une conjoncture effervescente qui fait qu'en 1892 la préfecture de Shizuoka enregistre 250 institutions bancaires, la plaçant en tête de l'empire, avant même Tokyo. Plus important encore, sur le marché des capitaux, si la capitale affirme tout de même sa prééminence en tenant le premier rang, Shizuoka est au second rang. Le système bancaire de Yaizu, qui va s'étoffer et grandir, aura le rôle essentiel d'assurer le financement d'une flotte de bonitiers de plus en plus performants, donc coûteux, et aussi d'arbitrer les engagements spéculatifs générés par le système du *Katsuobushi*, qui permet de jouer sur les stocks et d'anticiper sur les cours. La place financière de Yaizu aura aussi un rôle essentiel dans le financement et la régulation des opérations commerciales

77 Une curieuse affiche de 1822, composée dans le style des compétitions de Sumo, expose les mérites comparatifs des différentes qualités de *Katsuobushi* classées par un jury d'experts, ce qui témoigne d'une forte structuration du marché et de la profession (voir Hisao, 1953, vol. 2, p. 127; et Yaizu Gyogyō Kyōdō Kumiai, 1964, p. 73).

78 Une illustration des pêches japonaises dans la première moitié du XIX^e siècle a été réalisée par Tokai suisan kagaku kyokai - *Umi no hakubutsu kan* (Association des sciences des pêches de Tokai - Musée de la mer), 1984, *Mie-Ken suisan zukan* (encyclopédie illustrée des pêches de Mie), première édition, 1884, *Histoire des pêches japonaises avant Meiji*, vol. I, 342 p.; vol. II, 202 p. Un bonitier canneur en pêche à l'époque Meiji est figuré à la p. 77, vol. I. Une reproduction aises avant Me en blanc et noir de cette figure est en couverture de Ruddle, K. 1987. *Administration and conflict management in Japanese coastal fisheries*. FAO Fish. Tech. Pap.; 273 ; 95 p. Une embarcation d'époque, authentique, est exposée au Musée national d'histoire du Japon à Sakura (à proximité de l'aéroport de Tokyo-Narita). Voir *Histoire et civilisation du Japon*, catalogue du Musée national d'histoire du Japon, p. 58.

79 Le premier bonitier motorisé est le *Fujimaru* armé en 1906 par le Centre expérimental des pêches de Shizuoka. Yaizu Gyogyō shi, *op. cit.* p. 161. En 1911, les subventions et bonifications d'amortissements sont de 20 % à 50 % du prix total d'un bonitier suivant le type de bateau et la nature de l'armement.

80 Voir Oounabara, 1996, p. 120-124.

81 La tradition rapporte que la technique de la production du *Katsuobushi* a été introduite à Yaizu seulement en 1819. Le patron d'une embarcation de cabotage l'aurait appris grâce à un fabricant du pays de Shima (préfecture de Mie). Tout au long du XIX^e siècle, Yaizu est, à la fois, un port de pêche et un port de cabotage. La spécialisation de la pêche à la bonite à l'appât vivant pour l'industrie du *Katsuobushi* se manifeste dès les premières années du Meiji (1867-1887). Cela conduit, avec l'accroissement des capacités des armements, à la création de trois sociétés par action, spécialisées dans les transactions et les investissements (Yaizu Suisan et Chunnan Suisan 1890, Kyodo Suisan 1893), dont le chiffre d'affaires triple de 1896 à 1906 (17 400 yens à 524 000 yens). Elles fusionneront en 1903 pour fournir la nouvelle Yaizu Suisan, qui progressera encore d'environ 50 % entre 1907 et 1911 (voir Yaizu Gyogyō Kyōdō Kumiai, 1964, p. 139-145).

d'un marché au poisson qui connaît une expansion fulgurante de son chiffre d'affaires, un marché qui croît à la fois par la modernisation et l'expansion des armements locaux et par l'attrait exercé sur un nombre sans cesse grandissant de bâtiments de pêche venus des ports traditionnels dépourvus de marché (Shikoku, péninsule de Kii) (tabl. 3).

Mais c'est sur le jeu capitaliste de nombreux armateurs, petits et grands, que Yaizu va assurer sa prédominance, qui durera plus d'un siècle. L'armement à la part (*Gyosen Kyōyū Keiei*) est le seul système capable d'assurer les investissements de plus en plus lourds exigés par l'accroissement de la taille des bâtiments et leur motorisation. La force de Yaizu est d'avoir su, dès le départ, regrouper l'essentiel de son armement dans deux sociétés dont la croissance (tabl. 4) accompagnera celle du port en y monopolisant d'ailleurs la quasi-totalité des instruments de production. Tokai Enyō Gyogyō Kabushiki Kaisha, formée en 1907, regroupera les capitaux d'armateurs à la pêche mais aussi de propriétaires terriens et de commerçants. De 1916 à 1936, la flotte comprendra de 34 à 41 bâtiments mais, si le nombre se stabilise, il se produit un glissement vers le haut. De 1915 à 1922, la classe des 30 à 40 t l'emportera; elle sera relayée par celle des 40 à 50 t de 1922 à 1928, puis ce sera le tour de la mise en service des bâtiments de 50 à 80 t de 1927 à 1932, suivis par ceux de 100 à 160 t de 1932 à 1936. En 1936, la société contrôle 13 bonitiers de plus de 100 t sur les 21 de Yaizu et les 89 du Japon. Simultanément, une co-opérative à but multiple - pêche, agriculture, transport - s'organise pour promouvoir l'économie de Yaizu : Yūgensekinin Yaizu Chō Seisan Kumiai. Elle groupe 45 bateaux en 1912, dont 29 de 35 t. De 1915 à 1918, elle se stabilisera à ce nombre mais en amant une vingtaine d'embarcations de 40 t et, à partir de 1920, elle mettra en ligne 62 bâtiments : 42 de 20 t et 20 de 56 t.

Le seul centre de modernisation pouvant prétendre encore rivaliser avec Yaizu, en disposant d'une quinzaine de bâtiments de plus de 100 t, s'est développé autour de Makurasaki à l'extrémité méridionale de Kyūshū. Il y bénéficie d'une situation exceptionnelle pour étendre ses champs de pêche tout le long de la dorsale archipelagique jusqu'à Taiwan et ses armements peuvent aller aussi travailler dans les Philippines.

Ce qui favorise ces deux secteurs déjà privilégiés par leur situation géographique, c'est l'avantage majeur de disposer de possibilités d'approvisionnement facile et peu coûteux en appâts vivants pendant toute la durée de la saison de pêche. Deux pôles majeurs se sont organisés pour répondre à ce besoin, qui est le plus critique pour la flottille des canneurs. Dans la préfecture de Shizuoka, la péninsule d'Izu devient une véritable plate-forme stratégique pour concentrer et redistribuer les appâts vivants apportés pour stockage en provenance des plages des baies voisines de Suruga et de Sagami,

ainsi que des îles Izu. Pour le pays de Satsuma au sud, le port de Yamakawa s'est spécialisé pour exploiter et importer les appâts fournis à la fois par la baie de Kagoshima et par des sites de la presqu'île de Satsuma et tous les archipels voisins. Yamakawa assure la fourniture à une flottille dont les ports d'attache se trouvent à plusieurs centaines de kilomètres. C'est la capacité des co-opératives (*kumiai*) à organiser cette fonction vitale d'approvisionnement en appât vivant qui permet aux armements des canneurs de poursuivre leur modernisation et qui assure à certains secteurs privilégiés une suprématie incontournable.

Gagnant vers le large, les bonitiers rencontrent sur le front du Kuro Shio d'importants bancs de germon (*T. alalunga*). Ce poisson, sans intérêt sur le marché japonais qui n'apprécie pas la couleur claire de sa chair, va prendre une valeur économique quand, après 1925, les conserveurs californiens chercheront à mieux assurer leur approvisionnement. La pêche germonière va donc compléter la saison des gros bonitiers en exportant une partie de ses prises congelées directement vers la Californie. Les livraisons annuelles de germon japonais congelé seront d'environ 2000 t de 1928 à 1939. L'appel du marché nord-américain va aussi entraîner la création, en 1930, d'une première conserverie à Shizuoka produisant 14 000 caisses (de 12 boîtes) de germon à l'huile. Dès lors, le mouvement sera rapide. Il y avait cinq conserveries travaillant le thon en 1931 et produisant 28 000 caisses, et 16 produisant 264 000 caisses en 1932 (se répartissant dans les préfectures de Shizuoka, Miyagi et Chiba)⁸². Toute cette production, à l'image des autres conserves en boîte métallique produites dans l'archipel, est destinée à l'exportation vers les États-Unis et l'Europe.

Pour les années 1925 à 1935, la moyenne des apports annuels de listaos sera de 73 000 t, ceux du germon 12 000 t, à quoi il faudra ajouter une dizaine de milliers de petits et moyens albacores⁸³. De 1936 à 1940, la production de germon se tient autour de 15 000 t et celle des petits albacores autour de 12 000 t, tandis que les apports moyens annuels de listaos progressent à 108 000 t (maximum de 120 000 t en 1938), avec plus de 60 % des prises venant des champs de pêche lointaine du Pacifique tropical, qui sont exploités tout au long de l'année. C'est l'apogée des bonitiers canneurs. Une flottille de près de 600 bâtiments (219 de 20 à 49 t, 290 de 50 à 99 t, 89 de plus de 100 t) se répartit dans exactement 73 ports d'attache⁸⁴. On retrouve les racines d'une implantation pluriséculaire des six pôles régionaux avec, cependant, une accentuation de la prééminence de la préfecture de Shizuoka (avec Yaizu et Omaesaki), qui arme le quart de la flottille. Les 100 000 t de la pêche bonitière hauturière en 1936-1937 se répartissent très exactement suivant le schéma historique (fig. 5).

82 Les premiers essais de mise en conserve du thon à l'huile en boîte métallique avaient été menés à partir de 1906 et jusqu'en 1919 mais, la production de quelques milliers de caisses annuelles n'arrivant pas à se vendre, ils avaient été arrêtés. En 1926, le début des ventes de germon congelé aux États-Unis attire l'attention sur les possibilités de mise en conserve pour l'exportation. Des essais de production menés en 1926-1927 par les laboratoires préfectoraux des pêches de Chiba, Shizuoka et Kōchi ayant été bien accueillis sur le marché des États-Unis, l'administration, suivant la méthode japonaise, arrête ses travaux et transfère son savoir au secteur privé en 1931 (voir Tanikawa, 1971, p. 148-149).

83 Pour la période 1925-1935 : germon maximum = 1931 (16 500 t), minimum = 1929 (9000 t) ; listaos maximum = 1927 (85 000 t), minimum = 1932 (67 000 t).

84 Voir Hisao, 1953, p. 176-179.

Si les canneurs pêchant à l'appât vivant la bonite listao et les petits thonidés ont fourni un support majeur au développement d'une halieutique japonaise en permettant d'édifier un puissant système industriel et commercial, la pêche des gros thons n'a tenu longtemps qu'une place tout à fait accessoire. Dans les textes anciens littéraires ou administratifs, le thon n'est pas mentionné dans les produits de la mer, et pendant longtemps il a été réservé aux pauvres et aux basses classes.

Le thon rouge du Pacifique Nord a un comportement migrateur et une éthologie fort différents de celle de son homologue méditerranéen et nord atlantique. Les migrations génétiques, qu'elles empruntent la branche principale du Kuro Shio sur la façade pacifique ou sa ramification secondaire en mer du Japon, ne suivent pas des routes aussi précises, et elles se tiennent bien plus au large et sont plus dispersées. Aussi le thon n'est-il qu'une prise accessoire⁸⁵ des grands pièges côtiers (*Teichi Ami*) qui sont l'équivalent des madragues méditerranéennes (Miyamoto, 1944). D'ailleurs, au Japon, à l'inverse de la Méditerranée, c'est le peuplement trophique erratique d'hiver qui est exploité grâce à l'utilisation de la palangre dérivante. Il s'agit d'une technique peu exigeante en énergie (le bateau en pêche est en dérive) et relativement sûre par mer forte (la ligne sert d'ancre flottante) qui permet de ramener de grosses pièces difficiles, sinon impossibles, à capturer aux lignes de traîne. De pêche complémentaire permettant de subsister à la mauvaise saison, la palangre thonière tendra au cours du XVIII^e siècle à perdre son caractère saisonnier pour devenir une activité spécifique spécialisée tout au long de l'année. Cette mutation se fera pour alimenter le marché urbain de Tokyo (Edo), où l'agglomération devenue millionnaire dès le début du XIX^e siècle consommera du poisson bon marché en quantité croissante pour satisfaire la demande du petit peuple. Ce sont donc les ports situés à l'entrée de la baie de Tokyo qui profiteront de ce marché et serviront de base aux armements attirés par ces nouveaux débouchés.

Le produit vulgaire est simplement salé, et parfois des morceaux sont conservés par macération au soyu (sauce salée de soja fermenté, *Soyuzuké*). Contrairement à la mode actuelle, la ventrèche (*Toro*), bien trop grasse, n'est pas appréciée et ne trouve que des consommateurs marginaux⁸⁶. Jusqu'au début du XX^e siècle, la pêche thonière palangrière⁸⁷ est une activité qui reste côtière. Elle se tient dans les 20 milles de la côte en 1857 puis, avec la construction d'embarcations plus grandes au cours du Meiji, elle gagne peu à peu le large : 30 milles en 1877, 40 en 1887, 60 en 1897, 90 en 1907. Les voiliers de toutes origines s'y consacrent surtout l'hiver, et la palangre mise en pêche comprend généralement de 10 à 15 paniers de 400 à 500 m de ligne montée de 9 ou 10 hameçons. On trouve dans la flottille de nombreux bonitiers et tous ceux qui cherchent à s'employer à la mauvaise saison, comme les schooners phoquiens qui chassent à Sakhaline ou dans les Kouriles.

En 1913, les apports de thons de palangre seront de 15 000 t, dont 80 % de pêche côtière, soit moins du quart des prises des bonitiers. Ils plafonneront durant une dizaine d'années, puis brutalement des mutations rapides vont entraîner à la fois le marché et la production. Un changement important de comportement alimentaire se produit à Tokyo après le tremblement de terre de 1923 dont les effets semblent avoir eu des conséquences économiques et sociales incommensurables. Comme après toutes les grandes catastrophes, on voit le système japonais évoluer profondément dans la période de reconstruction. Les consommateurs acceptent de plus en plus la chair rouge du thon bien qu'encore aucun restaurant spécialisé de *Sushi* ou de *Sashimi* n'affiche ou ne mentionne « maguro » dans son menu.

Concurremment, la motorisation rapide d'une flottille, qui va de plus en plus se spécialiser, permet d'accroître la production. Alors que le premier thonier palangrier à moteur, le *Seishu maru*, n'a été armé qu'en 1914, tous les bâtiments sont motorisés dès 1926. La motorisation qui, comme pour les bonitiers, s'accompagne de l'accroissement des dimensions des embarcations permettant d'atteindre de nouveaux champs de pêche, intervient alors que l'adoption de treuils automatiques pour le relevage des lignes de fabrication locale permet de déployer un véritable train industriel : 60 à 70 paniers de lignes en 4 à 8 heures et 150 à 160 paniers en 8 à 15 heures. La limite du système est l'importance de la main d'œuvre nécessaire à bord pour le boëtage. On arrive alors à un type de bâtiment en acier de 150 t et 250 à 300 CV avec 55 à 65 hommes d'équipage. Dans ces conditions, il n'est plus question de pratiquer une pêche palangrière saisonnière en utilisant des bonitiers ou d'autres types de bâtiments.

Un glissement se produit qui amène des armements à quitter des ports trop éloignés du marché de Tokyo (préfectures de Kôchi, de Tokushima et de Mie) pour venir se baser à Misaki (Furukawa, 1959), à l'entrée de la baie bien abritée par l'île de Djagoshima et où les courtiers contrôlant le marché de Tokyo viendront s'établir du moment que la construction d'un port moderne en eau profonde, ouvert en 1928, permettra d'implanter des entrepôts frigorifiques susceptibles de jouer sur les stocks. A partir de 1930, le marché de Misaki, avec 4,5 millions de yens, dépasse Yaizu (4,1 millions de yens) et tiendra le leadership jusqu'à la guerre. Mais sa faiblesse structurelle tient à ce qu'il n'est qu'un poste avancé de Tsukiji (Tokyo), alors que Yaizu dispose d'un très important secteur de transformation. Les armateurs de Yaizu savent aussi s'adapter à l'évolution des techniques et du marché. Ils construisent de leur côté des palangriers aptes aux marées lointaines, et le marché sait faire une place aux thons de palangre à côté des listaos et des germons.

85 Ce sont les sérioles (*Seriola quinqueradiata*) dans les eaux méridionales, les harengs et les saumons dans les eaux septentrionales qui fournissent les prises massives qui ont pu fonder de grandes entreprises capitalistes dès la période d'Edo au XVIII^e siècle et surtout dans la première moitié du XX^e siècle.

86 Le thon ne figure pas dans le *Sushi* et le *Sashimi*, dont l'apparition est tardive (premier *sushiya* ouvert à Tokyo en 1817) (voir Watanabe, 1990, p. 20-21).

87 Voir Oounabara, 1996 p. 131-137.

Cette évolution s'accompagne d'une transformation de la structure de la production qui, de 10 000 t à 15 000 t à la fin du XIX^e siècle et au début du XX^e, progresse suivant les avancées de la motorisation et de l'accroissement du rayon d'action des embarcations permis par des cales réfrigérées. D'environ 17 000 t en moyenne annuelle de 1915 à 1928, les apports passent à 30 000 t pour 1923-1925, 42 000 t pour 1926-1928, et plus de 60 000 t de 1929 à 1938, avec un record final de 86 000 t en 1939 et 1940. Ces progrès proviennent essentiellement de l'élargissement des champs de pêche aux secteurs tropicaux fournissant le patudo et l'albacore, qui s'écoulent mieux que le thon rouge de l'archipel. La période d'entre-deux-guerres connaît donc une mutation profonde, à la fois technique et stratégique. Dès 1923, plus de 60 % des apports palangriers viendront de la pêche lointaine.

Vers 1900, les pêcheurs de Kôchi étaient venus en grand nombre s'établir dans l'archipel des Ryukyu (Yamaoka, 1972) en y transférant leur technique de pêche bonitière à l'appât vivant. Okinawa deviendra un nouveau centre de production de *Katsuobushi*, mais cela ne fait que conforter l'occupation de l'archipel. Par contre, dès 1920, avec le mandat de la Société des Nations (SDN) sur l'ex-colonie allemande de Micronésie, le Japon utilise le support politique et économique de l'Etat pour exploiter les ressources naturelles de ces nouveaux territoires. Une agence gouvernementale pour le Sud-Ouest du Pacifique Nord (Nanyô-chô) est instituée en 1922. Elle subventionnera la construction de bâtiments de pêche moderne (1922) puis soutiendra l'implantation d'installations frigorifiques et de conserveries (1924). Elle subventionnera la production de *Katsuobushi* destiné au marché japonais (1929) et soutiendra l'armement de thoniers palangriers (1933). Cette intervention de l'Etat se fait dans le cadre de grandes sociétés capitalistes capables de mobiliser des capitaux importants en promouvant des techniques plus modernes et plus performantes. Mais elle soutient aussi des groupements coopératifs puissants qui contrôlent et encadrent une pêche artisanale familiale qui doit évoluer pour survivre. Cette intervention étatique, qui se soucie aussi bien des transferts technologiques que des contrôles du marché et de la promotion d'une politique d'expansion nationale, a fait ses preuves durant le Meiji en assurant le passage du Japon féodal à la modernité. Elle sera un des fondements de l'impérialisme de l'entre-deux-guerres, et on la retrouvera dès l'après-guerre quand le Japon étendra ses activités de 1952 à 1972 à l'ensemble des mers tropicales (Matsuda et Ouchi, 1984; Doumenge, 1987).

Comme dans l'archipel, dans les années 20, c'est la pêche à l'appât vivant qui sera la plus dynamique. Elle sera relayée par la pêche palangrière dans les années 30. Le Japon va implanter en Micronésie deux grandes bases de pêche thonière industrielle, l'une à Koror, dans l'île de Palau au sud des îles Carolines près de l'équateur, et l'autre à Saipan, siège de l'administration territoriale, dans les îles Mariannes. Bénéficiant de ports en eau profonde bien équipés en installations frigorifiques, en maintenance mécanique et en avitaillement, ces deux pôles vont permettre l'implantation de nombreuses activités et vont attirer des armements et des pêcheurs.

En 1938, la Micronésie, sous mandat, compte 7616 pêcheurs venus pour la plupart d'Okinawa, poursuivant ainsi leur migration depuis Kôchi, ou originaires de Miyazaki ou de Yaizu. Ils se sont regroupés en quatre co-opératives (*Kumiai*) à Koror, Saipan, Truck et Tinian. La flottille basée sur le territoire compte 128 canneurs (dont 69 contrôlés par la Compagnie Nanko Suisan, qui a été fondée par des professionnels de Yaizu et de quelques ports voisins). Le produit de la pêche a été de 28 688 t en 1937, et 5812 t de *Katsuobushi* destiné au marché intérieur japonais ont été élaborées dans 63 ateliers employant 1810 travailleurs. Mais la Micronésie attire aussi les bâtiments les plus récents et les plus modernes de la flotte nationale. En 1938, le port de Yaizu a engagé huit canneurs qui ont fait 19 marées. Mais ce sont surtout les palangriers qui s'engagent dans cette voie : en 1939, 72 bâtiments de 60 à 270 t ont fait 270 marées (d'octobre 1938 à mars 1939, le port de Misaki a engagé 39 palangriers qui ont fait 145 marées dans les parages des îles Carolines). Par ailleurs, des tentatives plus ou moins heureuses ont été aussi menées pour faire opérer des petites flottilles autour de bateaux gigognes ou des bateaux usines.

Le dynamisme des foyers halieutiques japonais se manifeste de façon encore plus éclatante par l'implantation de multiples entreprises, en Malaisie et à Singapour, en Indonésie (Indes néerlandaises), aux Philippines et même en Papouasie-Nouvelle Guinée. En 1936, 1752 pêcheurs japonais sont installés à Singapour, mais de nombreux autres foyers sont répartis dans tout le secteur indo-malaisien : en 1940, six compagnies opèrent dans les Célèbes à partir de Manado et Amboine. Elles regroupent plus de 30 bonitiers et emploient 250 pêcheurs japonais et plus d'un millier d'Indonésiens. Leur production de *Katsuobushi* est entièrement exportée sur le Japon. De même aux Philippines, où deux bonitiers canneurs et deux thoniers palangriers opèrent à partir de Zamboanga, tandis que six autres canneurs et deux palangriers sont basés à Davao.

Qu'il s'agisse d'entreprises purement japonaises ou de compagnies mixtes comprenant des intérêts locaux, l'expérience d'une activité basée à l'étranger, acquise par les armateurs et les pêcheurs, sera précieuse quand, après la Seconde Guerre mondiale, les armements thoniers japonais, soutenus par l'Etat, se redéploieront vers leurs anciens champs de pêche.

4. CONSERVATISME ET MODERNISATION DANS LE GOLFE DE GASCogne

Dans le golfe de Gascogne, les transgressions estivales entraînent des migrations trophiques de bancs de thonidés. Les thons rouges apparaissent les premiers, dès la fin du printemps, suivis quelques semaines après, au début de l'été, par les germons. Ils se retirent ensemble vers le milieu de l'automne (Cort, 1990; Le Gall, 1974; Bard, 1981). Suivant les années, les migrations sont plus précoces ou plus tardives, mais il n'en reste pas moins que la pêche thonière reste strictement saisonnière : cinq à six mois pour le thon rouge, trois à quatre mois pour le germon, ce qui exige de trouver des activités complémentaires en saison froide (autres pêches au chalut ou aux anchois, navigation au commerce ou emploi industriel temporaire), à moins

qu'une campagne fructueuse par l'abondance des prises ou le niveau élevé des cours ne permette d'hiverner en toute quiétude.

Les thons, erratiques en phase trophique, recherchent des proies composées surtout de petits pélagiques. La pêche devra donc s'adapter aux déplacements de bancs souvent très au large, qui prennent l'allure d'un aller et retour, du large du cap Finistère galicien au littoral vendéen, suivant tantôt un itinéraire à proximité des côtes cantabriques surtout au printemps et pour le thon rouge, tantôt au contraire gagnant les bancs de la Grande et de la Petite Sole. Pour la pêche, le comportement souvent imprévisible de poissons en chasse exigera une grande capacité d'observations. De plus, il faudra mettre en œuvre des techniques de prises convenant aussi bien à de jeunes germans de quelques kilos qu'à de gros thons rouges de plusieurs dizaines de kilos. On utilisera presque exclusivement comme engins de capture les lignes de traîne avec diverses variétés de gréements et de multiples formes de leurres.

La pêche thonière du golfe de Gascogne, non contente d'avoir des fondements biotechnologiques complexes, prend aussi l'expression socio-culturelle d'une aire de rencontre conflictuelle d'interfaces ethniques et d'affrontements politiques. La méfiance et la rivalité ancestrale entre pêcheurs basques de la façade méridionale et bretons du secteur nord-est soutiendront des affrontements prenant une dimension politique autant qu'économique dans le cadre des souverainetés espagnoles et françaises⁸⁸. Les fluctuations du taux de change peseta/franc provoquent des transferts de clientèle, des tentations de contrebande et des antagonismes de marché. Chacune des sphères nationales connaît aussi ses propres crises qui affectent l'exercice de la pêche : en Espagne, guerres civiles carliste (1874-1877) et nationaliste (1936-1939); en France, conflits mondiaux de 1914 à 1918 et 1939 à 1945. Il en résulte des méfiances et des frictions, suivant la neutralité plus ou moins hostile au niveau de l'engagement d'un des Etats vis-à-vis de l'autre, mais aussi des actes de solidarité ou de complicité entre opposants aux gouvernements centraux qui ne sont pas sans influencer sur la pêche. Finalement, ce n'est pas un hasard mais bien une logique de l'histoire si basques et bretons se sont retrouvés côte à côte dans les aventures de l'exploitation thonière du golfe de Guinée puis de l'océan Indien, expression contemporaine d'une dialectique sans fin d'amis et de rivaux.

4.1 Thons rouges et germans au pays basque

La côte de Biscaye dès le Moyen-Age se distingue par le dynamisme et la variété de ses activités de pêche et de chasse marine. Le foyer le plus ancien, qui restera jusqu'à nos jours le centre moteur du développement halieutique, se situe à Berméo (Doumenge, 1956) à proximité du cap Machichaco, près de la bouche du Guernica. Les activités de pêche y sont mentionnées dès 1080, mais surtout le témoignage d'une communauté active et structurée déjà ancienne est fourni par les statuts de la confrérie Saint-Pierre approuvés par ordon-

nance du 26 juin 1353. Ce document, unique en son genre, témoigne non seulement de l'usage de techniques multiples, mais aussi de l'orientation précoce vers la pêche au grand large (côtes de Bretagne et mer d'Irlande) qui prélude aux aventures lointaines à la chasse à la baleine et à la pêche à la morue dans les parages de la Scandinavie arctique et de l'Islande, mais aussi du Labrador, de Terre-Neuve et des côtes du Saint-Laurent. Il faudra attendre toutefois le XVII^e siècle pour voir mentionner expressément la pêche thonière, car elle n'avait pas une valeur commerciale comparable à celle retirée de la chasse des cétacés ou de la pêche à la morue.

Dès cette époque, la technique de la pêche à la ligne de traîne, dite *cacea* ou *currican*, est parfaitement caractérisée⁸⁹. Elle évoluera progressivement en améliorant les leurres d'abord en crin de cheval puis en plumes d'oiseaux, et enfin en barbes d'épis de maïs avec des variantes composites. Le grément en pêche des voiliers utilise 11 lignes, 2 jeux de quatre sur un tangon de chaque bord, 2 sur les plats bords et 1 sur une ralingue de mât.

L'impulsion de la pêche thonière, qui se consacrera de plus en plus exclusivement au germon, vient de la demande croissante des conserveries organisées vers 1880 pour le travail de la sardine mais en crise périodique par manque de matière première. Le dynamisme basque, s'appuyant surtout sur Berméo mais bénéficiant aussi de l'industrialisation des grands ports cantabriques, va se manifester dès 1900 par l'armement de petits vapeurs. En 1910, il y aura 336 voiliers pêchant au *currican* et 122 vapeurs. Cette année-là, cette flottille montée par 4100 pêcheurs livrait au total 4700 t de thons. Ensuite, bénéficiant de la conjoncture favorable due à la guerre, ralentissant l'activité en France et par contre offrant des débouchés rémunérateurs pour leurs exportations, les conserveurs accroissent leur production et rémunèrent les apports à des prix élevés, ce qui soutient la modernisation au point que les voiliers vont rapidement disparaître.

Après trois années florissantes (1916-1918), un ralentissement se produit en 1919, mais en 1920 la production totale du pays basque sera de près de 7000 t de germon, permettant de livrer plus de 3700 t de conserves. Rapidement, la traction à vapeur, qui a été totalement adoptée, va atteindre ses limites et, vers 1930, apparaîtront les premiers moteurs diesel. Avec la capacité d'avoir une allure régulière et plus de vitesse, l'embarcation motorisée change son grément en pêche en disposant de deux paires de tangons, une courte à l'avant avec deux paires de lignes et une longue à l'arrière avec trois paires, tandis que deux autres lignes sont fixées aux plats-bords arrières et, qu'en outre, une ligne plus longue est supportée par un manche tout à fait à l'arrière. Avec cette flottille modernisée⁹⁰, la production de 1930 à 1935 se tient entre 4000 t et 6000 t, Berméo étant toujours en première position avec 1000 t à 1200 t de débarquements absorbés par des conserveries très actives. Après les années de guerre civile, les armements basques auront du mal à reprendre leur place malgré la neutralité de

88 Le conflit franco-espagnol à propos de la pêche germonière au filet dérivant en est l'expression la plus récente.

89 Voir Rodriguez Santamaria, 1911, « Currican », p. 147-150; Merino, 1991, « Currican ou Cacea », p. 347-354.

90 Voir Cort, 1990, p. 84.

l'Espagne durant la Seconde Guerre mondiale. On construit tout de même une trentaine d'embarcations thonières à moteur pour la flottille de Berméo entre 1940 et 1945, et l'essentiel du potentiel de production et de transformation a été reconstitué.

Au fond du golfe de Gascogne, d'autres pêcheurs basques, sur le littoral français à Saint-Jean-de-Luz, tout en vivant à l'heure espagnole, sont arrivés à se faire une place à part (Doumenge, 1955; Tourrasse, de la, 1951). S'inspirant des activités de leurs voisins espagnols, ils pêchent aussi bien le thon rouge que le germon. Ils tiendront un rôle original dans la pêche thonière française dans l'Atlantique au XIX^e siècle et au début du XX^e siècle.

Ruinée par les conflits franco-espagnols de la fin du XVII^e siècle, Saint-Jean-de-Luz reprend vie sous la Révolution et l'Empire. La pêche thonière au début du XIX^e siècle (Morinière, de la, 1817) est menée par de grandes chaloupes non pontées, appelées *trincadours*, de 8 à 10 tonneaux montées par 10 à 15 hommes d'équipage espagnols et français. Le gréement comprend cinq lignes. La pêche luzienne ne prendra son véritable essor qu'avec le transfert de technologie, qui a suivi l'accueil des réfugiés carlistes entre 1874 et 1877, relançant la pêche sardinière. Alors que les germoniers bretons et vendéens resteront obstinément fidèles aux voiliers jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, Saint-Jean-de-Luz, à l'exemple de Berméo et à l'imitation du port voisin espagnol de Fontarabie, adoptera la propulsion à vapeur dès le début du siècle en faisant construire ses coques sur des chantiers espagnols, puis y substituera le moteur diesel entre 1934 et 1939. Cela permet de faire des captures plus abondantes, surtout quand se présentent de bonnes années de thons rouges, pour lesquels on a aussi augmenté l'efficacité de la pêche des gros sujets grâce à l'adaptation de la cuillère comme leurre à partir de 1934. L'avant-guerre est donc marqué par une rapide expansion de la flottille luzienne, qui compte 68 embarcations en 1937, 96 en 1938 et 108 en 1939. Les débarquements, qui n'étaient que de 300 t en 1930 (2/3 thon rouge, 1/3 germon), passent à 500 t en 1931 (40 % thon rouge, 60 % germon) et 645 t en 1935 (70 % thon rouge, 30 % germon). Les prises totales de 1938 dépasseront 1150 t et six conserveries travailleront 564 t, dont plus de la moitié de thon rouge emboîté à l'huile qui trouve son marché auprès de la clientèle des immigrants italiens du sud de la France.

Energiques et épris de modernité, sachant jouer de l'effet de frontière pour les achats d'équipements, de coques, voire de poisson de contrebande, les armateurs et conserveurs luziens affirmeront leur rôle dynamique dès l'après-guerre en introduisant, à partir de 1949, la nouvelle technique de la pêche à la canne avec appât vivant qui, en quelques années, bouleversera l'halieutique thonière du golfe de Gascogne.

4.2 Bretons (et Vendéens), germoniers vaillants, têtus et conservateurs

La façade bretonne et vendéenne du nord-est du golfe de Gascogne ne s'est intéressée que vers la fin du XIX^e siècle à l'exploitation thonière. Cette pêche à la ligne de traîne s'est donc structurée bien plus tard que celle des côtes basques et, à sa différence, elle s'est désintéressée du thon rouge pour se consacrer exclusivement au germon. Jusque vers 1880, la pêche au germon des ports du nord-est du golfe de Gascogne reste une activité limitée et spécialisée menée par des îliens qui, de temps à autre, voyaient surgir dans leurs parages des bancs estivaux migrateurs. L'histoire retient ainsi des apparitions massives des germons près de l'île d'Yeu en 1778 et 1779 et en 1808 et 1809. Pour profiter de cette aubaine, quelques barques à voile pêchent à la ligne de traîne. Les prises atteignaient environ 14 000 germons par an avant la Révolution, et une partie notable était salée pour les besoins locaux ou pour vendre sur le continent. En 1817, il y a 12 germoniers à l'île d'Yeu (Morinière, de la, 1817). Aussi, n'est-il pas étonnant que ce soit là que l'on songe d'abord, vers 1850-1860, à utiliser le thon en plus de la sardine pour la mise en conserve à l'huile en boîte métallique⁹¹.

C'est dans ces années 1860 que la pêche germonière va trouver ses assises définitives en monopolisant les activités de l'île de Groix qui, depuis, est restée un des foyers les plus originaux et les plus actifs de l'halieutique thonière (Krebs, 1936; Duviard, 1992). L'île de Groix arme 100 voiliers germoniers en 1871, et la première usine de conserve de thon y ouvre en 1873. Bientôt, les embarcations seront plus de 200 et l'on abandonnera le type du « lougre » pour adopter le type Dundee à partir de 1885-1886, ce qui permet de naviguer plus vite et plus au large. Dès lors, et jusqu'à la veille de la Seconde Guerre mondiale, l'activité de la pêche germonière rythmera exclusivement la vie de l'île de Groix, où l'on arme de 200 à 300 Dundees montés par 1100 à 1700 hommes d'équipage. La pêche du germon domine à ce point le genre de vie que tous les mariages y ont lieu en novembre après la clôture de la campagne. Cependant, Groix subit le grave handicap de l'isolement et de l'éloignement des lieux de mise en conserve, car les installations industrielles ne peuvent s'y développer. Aussi, pour vendre leurs prises de conservation précaire, les Groisillons vont débarquer leur marée de préférence à Concarneau mais aussi à Douarnenez, aux Sables d'Olonne, à Belle-Ile, Douelan, Port-Louis ou Etel, etc., où d'autres armements s'organiseront plus tardivement.

Le problème le plus lancinant qui pèse dès le départ sur l'activité germonière est celui de la conservation des prises. En effet, les poissons vidés et saignés sont simplement suspendus par la queue sur des chevalets disposés sur le

91 Une première usine aurait livré de tels produits à partir de 1866 et aurait livré 505 t de conserves de thon en 1869. Les conserveurs français, pionniers dès 1840 et monopolisant jusque vers 1880 la mise en conserve de la sardine sous emballage métallique, sont venus à l'utilisation du thon comme matière première en tant que solution de remplacement imposée par la première crise due à une disparition de la sardine (1880 à 1886), qui entraînera le départ d'usinières à la recherche de la matière première en Espagne et au Portugal. Les conserveries adopteront le germon comme matière première de substitution pour maintenir les usines en activité. Les apports de sardines pour les conserveries se tiendront entre 35 000 t et 70 000 t de 1897 à 1901, puis s'ouvrira une seconde période de crise avec des effondrements renouvelés de 10 000 t à 15 000 t en 1902-1903, 1905 à 1907, 1911 à 1913.

pont et couverts de prélaris. Par temps beau, sec et venté, la peau du poisson se parchemine et la pêche pourra se conserver une dizaine, voire une quinzaine, de jours. Par contre, si le temps est à l'orage, s'il pleut avec des vents de sud-ouest, le poisson « tourne » et il faut le jeter à la mer⁹². Arrivé au port et le poisson vendu, il faut pour être payé que l'inspection de la conserverie ait déclaré le produit bon après avoir tranché un lot témoin. Il arrive parfois que la quasi-totalité d'une marée soit rejetée et que le revenu de la pêche soit nul.

Pour accroître l'efficacité de la pêche et réduire les délais d'acheminement des captures, un système original fonctionne en groupe dit « société d'embarcation » (Roché et Odin, 1983), composé d'une flottille de 6, 10, voire 15 bateaux de pêche suivant les instructions d'un « chef de pêche ». Chaque bateau associé doit, à tour de rôle, rapporter aux conserveries les prises quotidiennes arrivant en parfait état de fraîcheur. Au retour, il apportera le complément d'avitaillement nécessaire à la flottille. Ce système, initié en 1870 à l'île d'Yeu et aux Sables d'Olonne, puis adopté par les Groisillons, se généralise entre 1880 et 1890 à pratiquement tous les armements. Puis, des dysfonctionnements multiples causent son abandon en quelques années. L'on retournera alors à l'individualisme le plus forcené (Odin et Rabilier, 1899).

Alors que les Basques, Espagnols et Luziens motorisent leurs embarcations, les Bretons les refusent pendant près de 40 ans sous prétexte de ne pas effrayer le germon. Quand, dans les années 1925, on pense à munir le thonier d'un compartiment à glace ou réfrigéré, cette innovation est énergiquement et unanimement refusée jusque vers 1935 : le froid aurait ramolli le poisson, le privant ainsi de ses qualités pour la mise en conserve! Aussi, pendant un demi-siècle (1885-1935), on a conservé le même Dundee groisillon, offrant un exemple typique d'un conservatisme absolu de type « maldivien » alors que tout changeait ailleurs : Japon et Etats-Unis, mais aussi dans le pays basque voisin.

Le développement des armements thoniers a été strictement lié à celui du marché de la conserve. C'est donc essentiellement en fonction de leur débouché industriel que les armements ont dû orienter la mise à terre de leurs prises. Dans cette situation, l'élément essentiel est le marché. Par tradition, les ventes de germon se font à la douzaine de poissons, quel que soit leur poids. Les cours sont extrêmement variables en fonction non seulement des apports de la pêche, mais aussi de l'abondance ou de la rareté de la sardine et des demandes du marché. Ainsi, au début du siècle dans les années normales, ils se trouvent entre 40 F et 50 F la douzaine mais, quand il y a engorgement, ils peuvent descendre à 25-30 F la douzaine, comme de 1901 à 1903, ce qui enlève toute rentabilité aux armements et met les pêcheurs dans la misère. Mais, par contre, ils peuvent flamber en période de disparition de la sardine, passant de 65 F en 1905 à 80 F en 1906 et à 140 F en

1907 (et même à 240 F à la fin de cette année sous les effets des achats de conserves par l'armée russe engagée dans la guerre avec le Japon). Les conserveries doivent alors travailler à perte pour maintenir leurs marchés. La nécessité d'avoir un marché ouvert standardisé et rapide pour écouler d'importants volumes de poissons destinés à la conserve a fait souhaiter d'utiliser un système plus précis et plus juste que celui du lot à la douzaine en adjugeant le poisson aux 100 kilos. Cette mesure de simplification et de normalisation de bon sens décidée pour la campagne de 1923 à la criée de Concarneau ne fut effectivement appliquée que neuf ans après en 1932 (Krebs, 1936).

Le démarrage d'une véritable pêche au large du germon s'étant effectué dans les années 1880 sous la pression de la demande d'une matière de substitution pour remplacer les défaillances de la pêche sardinière, l'évolution de l'implantation et de l'activité des armements se fera sous la double pression de la tradition « islienne », conservant le patrimoine culturel insulaire, et des contraintes du marché industriel qui réclame une organisation plus efficace et plus rationnelle en rapprochant les lieux de débarquement de la pêche et l'usine de mise en conserve.

Ainsi, l'île de Groix, bien que conservant une activité notable, devra se résigner à voir stagner son armement aux alentours de 200-220 Dundees germoniers, et ses débarquements iront en diminuant par suite des difficultés et de la cherté de l'écoulement des produits du marché vers les usines. Par contraste, Concarneau deviendra le vrai pôle économique et stratégique de la pêche germonière. Longtemps uniquement point de vente assurant la redistribution de la pêche vers l'industrie, Concarneau se mettra tard à l'armement thonier, qui ne débutera qu'en 1906. En 1911, il n'y avait que huit thoniers et ce fut l'après-guerre qui vit le démarrage de la constitution d'une flotte locale d'une quarantaine d'unités en 1920 et d'une soixantaine en 1922. La centaine de thoniers était atteinte en 1926 pour plafonner aux alentours de 140-150 de 1930 jusqu'à la guerre. Parallèlement, la fréquentation du port par les germoniers connaît une progression rapide : 1585 entrées en 1921, 2460 en 1924 et 1925, 3100 à 3300 de 1928 à 1930. Puis, on enregistre une oscillation brutale : 3814 en 1931, année du boom en France; 2814 en 1932, année de la crise économique. Par la suite et jusqu'à 1938, les mouvements annuels seront de 3500 à 3800. Ce marché du germon spéculatif mais en progression rapide - 17 à 20 millions de francs en année moyenne mais plus de 30 millions en 1928 et 1930, et même plus de 40 millions en 1931, contre seulement 4 à 6 millions pour la sardine - est soutenu par l'effondrement des prises sardinières, qui entraîne des désarmements massifs (240 à 280 sardiniers de 1920 à 1926, à peine 40 en 1932). Douarnenez connaît, de son côté, la même évolution avec un certain décalage, les sardiniers ayant résisté plus

92 Selon Merino, 1991, p. 350 : Un procédé de contrôle original était pratiqué par les Basques espagnols de Guetaria et Orio du temps de la pêche des voiliers. « Le premier germon pêché est pendu à la proue sous une toile et les prises suivantes sont disposées en arrière. Chaque matin, on plonge ce poisson en mer en le retenant par un filin passé autour de la tête. Si le poisson plonge rapidement, c'est le signe d'une excellente conservation. Si, au contraire, il flotte entre deux eaux, cela signifie qu'un début de putréfaction est en cours et qu'il convient de rentrer au port au plus vite ».

longtemps et les usiniers locaux répugnant à changer de matière première. Les autres centres restent secondaires, l'île d'Yeu voyant petit à petit disparaître ses armements et les Sables d'Olonne maintenant avec peine un secteur qui pourtant avait été pionnier à la fin du XIX^e siècle (tabl. 5).

5. LA CALIFORNIE : MUTATIONS TECHNIQUES ET EXPANSION GEOGRAPHIQUE

Le pôle thonier californien est le dernier né. Son développement a été fondé uniquement sur une industrie nouvelle disposant d'un vaste marché. Dès le début de sa jeune histoire, le dynamisme dont ont fait preuve la pêche thonière et l'industrie de la conserve qui lui est liée est un phénomène, typique de l'époque, de démarrage par « bonds successifs » d'un nouveau secteur économique sur la façade nord-américaine du Pacifique⁹³.

Ce phénomène californien se caractérisera par des mutations techniques multiples et répétées, menées en parallèle avec une expansion géographique rapide dans le cadre d'un foyer ethnoculturel original où se fondront, dans le moule de l'entreprise à l'anglo-saxonne, des apports japonais, italiens et lusitaniens. En deux décennies (1920-1940), cette économie thonière, dépourvue au départ de base locale, démontrera des capacités étonnantes d'adaptation d'un secteur en plein renouvellement dans un environnement politique, économique et social favorable.

Dans l'entre-deux-guerres, les Etats-Unis présenteront des conditions optimales : affirmation d'une volonté politique dynamique de la protection des intérêts nationaux, marché intérieur de haut niveau de vie en pleine expansion, capitalisme privé investissant hardiment pour retirer des profits rapides grâce à la mise en œuvre de nouvelles techniques. Ceci va permettre à une poignée de pêcheurs immigrés de structurer une flottille d'une centaine d'embarcations accroissant sans cesse leur capacité de prises et leur rayon d'action pour exploiter, suivant les opportunités, germon, thon rouge, albacore et listao, dont les prises seront absorbées et valorisées par un secteur de conserverie qui occupera très vite la première place mondiale.

Le démarrage de cette nouvelle activité se fait pour relayer le manque de sardine qui affecte, à partir de 1903, les conserveries de la région de Los Angeles et de San Diego⁹⁴. Le marché accueillant très favorablement la conserve de germon à l'huile qui correspond parfaitement au goût des immigrants méditerranéens, 5 conserveries produisent 80 000 caisses en 1912. Elles sont 9 en 1913 livrant 128 000 caisses à partir de 5400 t de germon et 11 en 1914 : 8 dans le district de Los Angeles et 3 à 600 km plus au sud à San Diego, à la frontière mexicaine (Scofield, 1915).

Le secteur de Los Angeles dispose de nombreux petits ports artisanaux qui écoulent leurs apports sur un marché urbain en croissance rapide. Par contre, un pôle industriel s'est implanté d'abord à San Pedro, puis un ensemble intégré a été construit à Terminal Island (1915-1934). L'intérêt de ce puissant complexe (Zierer, 1934) est d'occuper une position stratégique entre les champs de pêche du Nord, où l'on exploite le saumon, et du Sud, où se trouvent les thonidés, tandis qu'en situation centrale on peut bénéficier des concentrations saisonnières de sardine et de maquereau. Cela permet aux conserveries de bénéficier des apports de plusieurs centaines de senneurs dont l'armement et les équipages sont en majorité italiens et dalmates (de nationalité autrichienne puis yougoslave).

Les senneurs basés à San Pedro abandonnent la pêche à la sardine durant quelques semaines ou quelques mois quand les bancs de thon rouge se présentent fin mai - début juin dans les parages de la frontière avec le Mexique, et gagnent ensuite, vers le nord, pour se retrouver en septembre - octobre vers les îles Santa Cruz au large de Santa Barbara (Skogsberg, 1925; Whitehead, 1931). La pêche des grands senneurs est hautement spéculative, car elle exige un investissement important à la fois pour l'embarcation de 25 à 30 m équipée d'un moteur à essence de 50 à 75 CV, pour la construction de deux grandes sennes de 450 à 600 m de long d'un tombant de 22 à 45 m, et pour le coût des opérations de pêche. Il faut impérativement réussir des prises massives pour échapper à la banqueroute, ce qui amène à changer à la fois de champ de pêche et d'espèces ciblées en fonction des occasions du moment. Le thon rouge fournit une excellente opportunité : des prises de 2800 t en 1918 ayant laissé des profits substantiels, un véritable rush se produit. De nombreux bateaux quittent les pêcheries du Pacifique Nord pour venir se baser à Los Angeles, où l'on met en service des bâtiments neufs par dizaines. La saison 1919 donnant 6800 t de prises, c'est une flottille de 100 à 125 senneurs qui s'engage dans la campagne de 1920, fort décevante avec seulement 4700 t d'apports, ce qui met en situation financière précaire de nombreux armements. En 1921, les choses au lieu de s'arranger vont de mal en pis, la flottille régresse rapidement à 85 bateaux puis 65, et les prises s'effondrent à 900 t. S'il y a une certaine reprise en 1922 avec une pêche de 1500 t de thons rouges, la chute des cours provoquée par la première crise économique de l'après-guerre entraîne une profonde remise en ordre et suscite aussi une réaction salutaire : les bateaux améliorent leurs résultats en abandonnant les moteurs à essence, dont le combustible est très onéreux, pour le diesel bien plus économique. Ils accroissent surtout leur rayon d'action en recherchant d'autres captures en allant vers le Sud. Après avoir surmonté positivement cette première crise, les senneurs thoniers conserveront une part relativement modeste, voisine en moyenne de 10 %, dans les

93 Voir Conner, 1931, p. 26 : « the expansion of this fishing area and the development of California's tuna industry has been an interesting story. Apparently imbued with the spirit of southern California where progress has been made in leaps and bounds, an immense tuna canning industry has been built up at the ports of San Pedro and San Diego and has continued to grow ».

94 En 1903, la sardine ayant disparu de la baie de San Pedro (Los Angeles), un conserveur local, Halfkill Tuna Packing, pour maintenir ses installations en activité, essaye divers poissons de substitution et découvre alors que le germon, considéré jusqu'alors par les ligneurs comme une prise secondaire sans intérêt, donne avec sa chair blanche un produit délicieux. Il confectionne et vend 700 caisses de cette nouvelle conserve qui acquiert très vite une excellente réputation.

apports aux conserveries. Mais, malgré tout, quelques dizaines de bâtiments poursuivront cette pêche saisonnière. Leurs capacités de modernisation seront ainsi disponibles pour revenir sur le devant de la scène quand les conditions changeront après la Seconde Guerre mondiale.

Au contraire, la pêche germonière est l'apanage des Japonais (Sasaki, 1960). En 1915, ils exploitent 122 embarcations montées par 392 pêcheurs. De juin à octobre, sur la côte californienne, ils mettent en œuvre la technique traditionnelle des canneurs à l'appât vivant en disposant un vivier sur le pont de petits canots motorisés. Cette « *Jap pole* » méthode permet des pêches journalières de 4 à 6 t. Dès le départ, les conserveurs s'efforcent de nouer des liens d'exclusivité et d'interdépendance avec ces armements sérieux et travailleurs. Ils financent la construction de nouvelles embarcations en s'assurant du remboursement sur une quote-part des prises (Scofield, 1915)⁹⁵. En 1934, la flottille d'une centaine de thoniers japonais (dont une bonne moitié sous pavillon du soleil levant) a débarqué 8800 t de thons et 4500 t de listao pour une valeur totale de 1 416 000 \$. Pour 1935-1936, les pêcheurs japonais à Los Angeles sont 592, et ils forment l'ossature d'une vraie communauté (Zierer, 1934, p. 413-416; Yoshizumi, 1935)⁹⁶ villageoise implantée à l'arrière des conserveries.

San Diego évolue dans un contexte différent compte tenu de sa position méridionale à la frontière du Mexique. Ce sont les Portugais⁹⁷ qui y joueront un rôle essentiel, venant des Açores (Pico-Faial) par la pêche baleinière à la fin du XIX^e siècle, puis originaires de l'Algarve ayant transité par les morutiers de Gloucester qu'ils quitteront pour rester ligneurs quand les doris seront abandonnés au profit du chalut. Ils sauront remarquablement évoluer en adaptant la technique japonaise de la pêche à la canne à l'appât vivant avec hameçon sans ardilhon (1920). Ils sauront tirer des leçons de l'avance technique des bâtiments venus du Japon ou construits pour les Japonais. Ils seront les promoteurs d'un grand nombre d'innovations en motorisation, réfrigération à bord, électrotechnique puis électronique, de même qu'en construction de coques en acier et aménagements de viviers en containers. Ils seront aussi les découvreurs de nouveaux champs de pêche.

Les Japonais de San Diego⁹⁸ sont nettement minoritaires, et ils ne représentent qu'environ le tiers du nombre et de l'activité du groupe de San Pedro. En 1915, ils ne sont encore que 92 armant 30 embarcations. En 1934, les 34 bateaux qu'ils exploitent livrent 4323 t de thons et bonites d'une valeur de 500 000 \$, soit environ le tiers des résultats de leurs compatriotes de San Pedro. Mais malgré leur petit nombre, les Japonais influenceront profondément la vie de

San Diego en l'orientant vers l'exploitation du littoral de la basse Californie mexicaine où ils jouent le rôle de pionniers (Estes, 1977, 1978 et 1983). En 1938, 19 thoniers de San Diego, sous pavillon des Etats-Unis, appartenaient à des Japonais, qui comptaient ainsi pour le quart de la profession.

San Diego est un foyer très actif d'innovations grâce à une intégration largement multiculturelle avec non seulement le dynamisme des armateurs et des patrons de pêche portugais toujours à l'affût d'un progrès technique ou d'une découverte d'un nouveau champ de pêche, mais aussi le savoir-faire et la persévérance des Japonais largement engagés en Basse-Californie mexicaine, et l'habileté commerciale et le sens des affaires des Italiens génois et siciliens. C'est aux chantiers de San Diego qu'entre 1926 et 1942 se construit la moitié de la flottille des nouveaux thoniers californiens (53 bâtiments sur 110), (Felando, 1996). Au 30 juin 1929, 69 thoniers (dont 13 de plus de 100 t) étaient basés à San Pedro. Un an plus tard, la flottille comptait 79 unités, dont 12 de plus de 100 t.

C'est à San Diego que la stratégie de la pêche lointaine thonière sera conçue et mise en œuvre pour pouvoir fournir la matière première à des conserveries de plus en plus voraces pour profiter de l'expansion du marché national et des difficultés de San Pedro Terminal Island à sortir d'une multivalence relativement paralysante. C'est d'abord la Basse-Californie mexicaine qui fait l'objet de multiples tentatives pour établir des bases à terre ou utiliser des navires gigognes. Mais dès 1926, il faut se résoudre à abandonner l'espoir d'intégrer la côte mexicaine dans la mouvance de San Diego (Conner, 1928; Maddox, 1929)⁹⁹, et il faut se résoudre à orienter les thoniers américains vers les côtes du Costa Rica et de Panama, puis vers les Galapagos. En 1926, la pêche dans les eaux de l'Amérique latine débarque 8000 t de prises (contre 13 000 t pour la Californie). Dès 1927, la pêche à l'appât vivant est pratiquée près des îles Socorro et Clarion, et avec 24 000 t (albacore 45 %, listao 55 %), les eaux de l'Amérique latine procurent 78 % des prises totales. En 1929, l'édifice de la pêche thonière californienne est désormais complet (Conner, 1931). Les thoniers californiens franchissent l'équateur en 1930 et gagnent les parages des Galapagos. Avec l'ouverture en 1935 d'une base de stockage frigorifique au Costa Rica, à Puntarenas dans la baie de Nicoya où l'on pêche aussi beaucoup d'appât vivant, les côtes d'Amérique centrale seront un relais quasi-obligatoire.

Cette nouvelle orientation stratégique, qui ne sera plus jamais remise en question, a été rendue possible par les innovations techniques multiples qui ont conduit à la définition

95 En juillet 1914, une embarcation d'environ 5 t avec un moteur à essence de 15 à 25 CV vaut 2500 \$. Le poisson étêté-vidé est payé 1½ cent la livre (33 \$ pour 1000 kg). Il faut donc 90 t de germon entier pour payer le bateau.

96 Le logement standard se fait dans des maisons de bois de 9 x 15 m divisées en deux appartements de trois pièces avec bain et toilette dans une arrière court.

97 Voir Richardson, 1981, p. 98-146. L'*Atlantic* de l'armement Medina sera construit en 1926 en copiant les canneurs japonais *Patricia I* et *II* lancés à San Pedro en 1924 et 1925.

98 Voir Richardson, 1981, p. 78-97. Le problème de la composition et de la structure de la flotte des canneurs opérant en Californie sous pavillon japonais est difficile à préciser faute de documents administratifs clairs. Pour 1926-1931, au moins 12 clippers étaient sous pavillon japonais. En 1921, les Japonais assurent 96 % des apports de 6000 t de germon. California State Board of Control. California and the Oriental : Chinese, Japanese and Hindus, 1922. Sacramento p. 107-110.

des opérations en pêche du bâtiment type dit *clipper* (Godsil, 1938)¹⁰⁰ de 33 à 45 m muni d'annexes et de viviers pour pêcher et conserver l'appât vivant, pouvant conserver plus de 100 t de prises en cales réfrigérées, bénéficiant de moteurs diesel de 300 à 500 CV et jouissant d'une autonomie de 5000 à 6000 milles. L'utilisation d'un appareillage radio électrique de plus en plus perfectionné, les installations de réfrigération à l'ammoniaque en usage depuis 1927 et la mise au point de la conservation au bain de saumure réfrigérée développée depuis 1933 sont autant de progrès techniques décisifs permettant de conduire une pêche efficace et rentable.

La stratégie est désormais parfaitement au point. En hiver, de novembre à la fin février, la flotte exploite les eaux des Galapagos; de mars à mai, les bateaux se rapprochent des côtes de l'Amérique centrale; en juin-juillet, la pêche se poursuit dans le golfe de Californie et au large de la péninsule; en août-septembre, la flotte se disperse des côtes de la Basse-Californie mexicaine et des îles Socorro, Clarion et Revilla Gigado, jusqu'à l'île de Clipperton. En octobre, les bateaux se retrouvent à nouveau au large de l'Amérique centrale (fig. 6).

Le contraste entre les deux pôles thoniers californiens est très accusé (Bureau of Marine Fisheries, Anon. 1940). Dans la mouvance de Los Angeles, l'organisation portuaire de Terminal Island, les armements et les conserveries jouent sur la diversité des ressources. Dans les années 1935-1940, ils profitent des débarquements par les senneurs de 115 000 à 125 000 t de sardines et de 30 000 à 35 000 t de maquereaux, alimentant à la fois la conserve et la réduction. L'approvisionnement en thons varie en fonction des circonstances : un peu de germon de pêche locale (de 400 à 800 t) auquel s'ajoute des apports occasionnels venus du Nord californien, de l'Oregon et du Washington (500 à 700 t, mais 2500 t en 1938) où, quand les conditions sont propices, un millier de ligneurs au saumon se reconvertisent en germoniers pour quelques semaines. Les usiniers ont pris l'habitude de compléter leur approvisionnement en important de 800 à 1800 t, suivant les années, de germon congelé japonais. Au total, le germon reste secondaire avec 3000 à 4000, t tandis que le thon rouge, apporté saisonnièrement par une cinquantaine de senneurs toujours à l'affût, fournit environ 6000 t. La flotte des clipper liés aux ou armés par des Japonais, des Portugais, mais aussi des Italiens et des Dalmates indépendants fournit désormais l'essentiel de la matière première avec des apports tropicaux

de l'Amérique latine (4000 à 6000 t de listao et 10 000 à 12 000 t d'albacore). Quand ces approvisionnements sont insuffisants, on les complète en important du listao japonais congelé (3400 t en 1937, 1625 t en 1938). Au total, les conserveries travaillent de 25 000 à 30 000 t de thons.

La position de San Diego est beaucoup plus simple. Les eaux californiennes, où l'on ne pêche que 1000 à 2000 t, ne contribuent que de façon marginale à satisfaire les besoins d'une conserverie qui contrôle largement les armements et réclame de 35 000 à 45 000 t de matière première (80 % d'albacore, 20 % de listao) de provenance tropicale lointaine.

6. D'UN MONDE A L'AUTRE - LA GUERRE ET LA RECONSTRUCTION (1939-1956)

Les années 1930-1940 sont une charnière historique qui exprime pour la pêche thonière, comme pour bien d'autres secteurs, une rupture profonde dont les hommes, leurs activités et leurs institutions subiront des transformations irréversibles. Comme à toutes les fins d'époque, si l'on ressent bien quelques malaises, une certaine euphorie règne et nul n'envisage les catastrophes à venir alors que la course vers la guerre dope les économies et soutient les marchés.

En Méditerranée, comme en Atlantique, la guerre civile espagnole, qui se termine au printemps 1939, n'a affecté que superficiellement les activités thonières. Si les madragues italiennes n'ont que des prises réduites (1650 t en 1938 et 1939), par contre dans le proche Atlantique 1937 a été une année record (4000 t en Algarve et 9000 t en Andalousie), et les années suivantes l'Andalousie, qui a peu souffert du conflit, produit 6000 t en 1938, 5000 t en 1939 et 4500 t en 1940. Dans le golfe de Gascogne, la pêche basque, qui a été fortement meurtrie, va se relever rapidement, et Berméo s'efforce de renouveler sa flottille et de poursuivre sa motorisation. De leurs côtés, les voiliers germoniers bretons et vendéens font de bonnes campagnes qui livrent à la conserve 10 650 t en 1938 et 9000 t en 1939.

Dans le Pacifique, où la guerre mondiale n'interviendra qu'en 1941, le système japonais tourne à fond. Les bateaux basés dans l'archipel apportent 100 500 t de listao en 1939 et 116 350 t en 1940, les prises thonières s'élevant à environ 86 000 t pour ces deux années. A cela s'ajoutent environ 50 000 t retirées pour moitié de l'exploitation des eaux de la Micronésie sous mandat et pour l'autre moitié des bases

99 La Basse-Californie avait semblé pouvoir fournir la logistique permettant aux thoniers californiens de fournir les apports nécessaires à la demande en expansion rapide des conserveries. L'albacore et le listao des latitudes méridionales permettaient d'obtenir des prises plus abondantes et moins irrégulières que celles du germon ou du thon rouge des eaux de l'Etat de Californie. Pendant quelques années, les conserveries s'efforcent de fournir une logistique d'appui aux canneurs cherchant leur appât vivant dans les baies côtières et pêchant à proximité. Turtle Bay, à 500 milles de San Diego, Magdalena Bay à 700 milles mais bien pourvue en appât vivant et bénéficiant d'une implantation japonaise ancienne, Cap San Lucas à plus de 900 milles mais à l'entrée du riche golfe de Californie et à proximité des concentrations de bonites et de thons autour des îles Socorro et Clarion et du banc d'Allaire, ont été successivement ou simultanément utilisés entre 1921 et 1925 pour pêcher autour de navires gigognes, exploiter des barges réfrigérées en vue du stockage des prises et de l'avitaillement et même de conserverie flottante. Ceci avortera à cause de dysfonctionnements techniques ou logistiques, mais surtout par suite de la volonté politique mexicaine de contrôler les activités de la flottille américaine tout en s'assurant de substantiels revenus par l'imposition de lourdes taxes, aussi bien pour la pêche des appâts que pour celle des thons, tout en taxant les exportations. La crise ouverte en 1925 durera, avec de nombreux rebondissements, jusqu'en 1934.

100 Felando (pers. com.) «The term "tuna clipper" is restricted to vessels documented as vessels of the United States, of 100 registered gross tons or greater, and utilizing the pole-and-line fishing gear for fishing tuna. 289 tuna clippers entered the US tuna fishery in the Eastern Pacific during the period 1925-1959 ».

organisées en Indo-Malaisie. Dans l'océan Indien, la pêche des voiliers canneurs maldiviens se tient aux alentours de 15 000 t.

Le système californien est à son plus haut niveau : les conserveries travaillent 77 000 t en 1939 et un record de 90 000 t (3,5 % germon, 10 % thon rouge, 28 % listao, 58,5 % albacore) en 1940. Une centaine de canneurs pêchant dans les eaux tropicales livrent 80 % de ces prises complétées par 80 à 90 senneurs (16 %) et 450 petits ligneurs (4 %) pêchant en Californie. Ainsi, avant les perturbations de la Seconde Guerre mondiale, pour une production mondiale de thonidés commercialisés d'environ 330 000 t, le Japon est le leader incontesté avec 60 %, les Etats-Unis progressent rapidement et atteignent 27 %, l'Europe et les Maldives ne jouant plus qu'un rôle mineur avec 8 % et 5 %, respectivement.

6.1 Les effets contrastés de la guerre

En Europe, la guerre n'a finalement que peu affecté les activités méditerranéennes et proches atlantiques. En 1943, les madragues ibériques captureront même 7800 t en Andalousie et 3300 t en Algarve, à quoi il faut ajouter 1700 t au Maroc. Dans le golfe de Gascogne, la pêche basque espagnole, bénéficiant de sa neutralité, se maintient fort bien alors que, dans la France occupée, les voiliers germoniers, bien que favorisés par leurs faibles besoins en équipement et énergie, s'ils peuvent maintenir une certaine activité en 1941 et 1942 (4700 t livrées aux conserveries), doivent pratiquement rester désarmés de 1943 à 1945.

Dans le Pacifique, les hostilités débutent deux ans plus tard qu'en Europe (Pearl Harbour : 7 décembre 1941). L'année 1942, qui voit les succès des offensives japonaises, permet de conserver une activité élevée de la flottille bonitière et thonière passée sous administration militaire surtout dans les parages de l'archipel, malgré des restrictions en carburant et un certain manque d'équipage. La production japonaise de 1942 s'élève à 126 400 t (79 700 t de listao et 46 700 t de thon), mais très vite les progrès des contre-attaques américaines font perdre le contrôle des eaux tropicales en 1943, où la production tombe à 90 000 t (51 000 t listao, 39 000 t thon), tandis qu'en 1944 il ne restera plus, comme champ de pêche relativement sûr, que la zone frontale du Kuro Shio au large du Tôhoku, ce qui fait chuter les apports à 63 000 t en 1944 (40 000 t listao, 23 000 t thon). La pêche japonaise est pratiquement nulle dès le début de 1945, et elle ne reprendra qu'à partir de la capitulation, le 2 septembre 1945.

Pour la Californie (Anon. 1949), la guerre se fait sentir dès 1942 : les thoniers les plus modernes sont réquisitionnés comme bâtiments auxiliaires pour servir à la surveillance du littoral et au ravitaillement des postes avancés tenant les nombreuses îles côtières. D'une centaine, les clipper à l'appât vivant tombent à une soixantaine. A cela, s'ajoute le manque d'équipage : un millier de pêcheurs japonais (206 naturalisés et 809 étrangers) sont interdits d'activité professionnelle et expulsés de San Diego et San Pedro, plus de la moitié des pêcheurs de nationalité italienne (787 sur 1511) sont interdits de pêcher au large. De son côté, la Marine mobilise la plupart des pêcheurs de nationalité américaine. Si les livraisons aux conserveries se maintiennent à 52 000 t en 1942 et 56 000 t en 1943, c'est surtout grâce au maintien du germon au nord de la

Californie (20 % des prises) et du thon rouge au sud (10 % des prises), alors que la pêche dans les eaux tropicales pour le listao et l'albacore a chuté de près de moitié par rapport à l'avant-guerre et ne donne plus qu'environ 40 000 t. La réaction des conserveurs et des armateurs va être rapide. Ils s'efforceront de se procurer des embarcations de substitution, quitte à les faire venir de loin (golfe du Mexique), et ils trouveront aussi le moyen de faire construire quelques nouveaux thoniers, ce qui permet d'avoir en pêche en 1945 une centaine de bâtiments canneurs à l'appât vivant comme avant la guerre. Dès 1944, les apports, avec 75 000 t, se redresseront grâce à l'intensité exceptionnelle de la pêche germonière qui culmine à près de 24 000 t, au maintien du thon rouge à 10 000 t, et surtout à la reprise des pêches tropicales dans les eaux de l'Amérique latine (13 000 t de listao et 28 000 t d'albacore). Tout compte fait, la pêche et la conserverie thonière de Californie ont plutôt profité que souffert de la guerre, et les bénéfices procurés par les fortes demandes du marché soutenant les cours permettront un redémarrage spectaculaire dès 1946.

6.2 La nouvelle donne : 1946-1956

Les années de reconstruction de l'après-guerre bousculent l'organisation basée sur des pôles régionaux et des spécificités nationales. Les conditions de l'environnement technique et économique ont radicalement changé par rapport à l'avant-guerre. La suprématie incontestée de la puissance américaine et l'universalité du dollar comme base du change font que l'on peut pour la première fois parler d'une seule scène mondiale où les transferts de technologie tendent à unifier les conditions de production.

Pour les pêches thonières, c'est la course à la puissance accélérée avec l'utilisation d'embarcations de plus en plus grosses, avec des moteurs de plus en plus puissants et des capacités de stockage accrues et sécurisées par la congélation. Les engins de pêche sont aussi de plus en plus productifs et performants avec les lignes et les filets en nylon, les treuils automatiques de relevage des palangres et les *power-blocks* pour la manœuvre des sennes tournantes géantes. L'électronique permet de disposer de liaisons fiables, d'organiser les opérations logistiques, de rechercher les meilleurs champs de pêche et les zones de concentration des bancs. Cette véritable révolution technique s'accompagne aussi d'une ouverture scientifique qui permet, par de nouveaux concepts et des interprétations des observations à la mer, de donner aux professionnels des bases pertinentes pour mieux pêcher et mieux utiliser les ressources.

Il n'en reste pas moins que chaque système halieutique conserve son originalité propre et intègre à sa manière et à son rythme les éléments de la nouvelle donne.

6.2.1 Une suprématie californienne fragile

Dès la fin des hostilités, en août 1945, une véritable fièvre agite les armateurs et les conserveurs thoniers californiens, qui entendent se mettre en mesure au plus vite de satisfaire l'énorme demande qui se manifeste, tant sur le marché intérieur dopé par le retour à la paix, que sur les marchés extérieurs. On met sans retard en chantier des embarcations dotées de tous les acquis des avancées techniques apportées par les années de guerre et l'on fait aussi appel à des achats ou

des commandes supplémentaires dans les ports du golfe du Mexique et dans l'Oregon. Mais surtout, le gouvernement fédéral apporte une impulsion décisive en décidant la cession à bas prix de 25 bâtiments de la Navy (de type YPS) construits à la fin de la guerre sur le type des thoniers clipper et qui, devant servir à ravitailler les garnisons des îles côtières en produits congelés, se trouvaient ne plus avoir de raison d'être. D'un seul coup, la flotte thonière va voir presque doubler ses capacités. Les canneurs à l'appât vivant deviennent des bâtiments hautement productifs et la flottille passe de 103 bâtiments en 1945 à 136 en 1946 et 157 en 1947. La production s'accroît donc fortement, d'autant plus que le germon et le thon rouge continuent à fréquenter les eaux californiennes.

Les apports totaux en 1948 atteignent pour la première fois 142 000 t (dont 90 % des eaux tropicales de l'Amérique latine). Cependant, il semble que l'on soit arrivé à un palier technique et biologique, car on doit constater que l'accroissement en nombre et en capacité de l'armement n'est pas suivi proportionnellement par une égale augmentation des prises. La flottille jaugeant 19 124 tx en 1940 avait débarqué 85 000 t, celle de 1947, jaugeant 36 280 tx, prenait 101 000 t. La productivité par tonneau de jauge s'était abaissée de 4200 kg à 2780 kg, témoignant pour la première fois d'un blocage nécessitant de réexaminer les orientations de la pêche (tabl. 6)¹⁰¹. D'ailleurs, après avoir atteint 150 000 t en 1949 et culminé à 175 000 t en 1950, la pêche thonière américaine se contentera de maintenir un palier autour de 140 000 durant la décennie 1951-1960.

Dans cette situation de saturation des apports de la flottille nationale, les conserveurs californiens, pour répondre à la demande du marché en expansion rapide, vont devoir recourir à des importations croissantes de poisson congelé de la pêche étrangère, tout en laissant pénétrer des conserves fabriquées ailleurs. Ceci va ouvrir des perspectives nouvelles et contribuer à faire naître les fondements d'un marché mondial sous le contrôle de la demande américaine. Le marché intérieur des Etats-Unis était couvert par 42 000 t de thon en 1945-1946. Il consomme 62 000 t en 1948-1949 provenant à 93 % de la pêche nationale, ce qui ne laisse que quelques milliers de tonnes aux importations de poisson congelé ou de conserve d'origine étrangère. L'année 1950 voit une brutale rupture se produire, la demande intérieure de 95 000 t ne pouvant être satisfaite. Les importations de matière première destinées aux conserveries vont passer de 13 000 t (1951) à 29 000 t (1954) pour doubler encore dans les quatre ans suivants : 58 000 t en 1958. Les conserves importées progressent, elles aussi, mais tout de même à un rythme plus lent : 15 000 t de 1953 à 1955, 20 000 t en 1957 et 1958. Désormais, le marché des Etats-Unis sera fondamentalement importateur à la fois de poisson et de conserves étrangers, ce qui provoquera une forte compétition entre tous ceux qui désirent exporter pour obtenir des dollars, seule devise universelle forte du moment.

C'est alors que se produit une de ces mutations salvatrices dont les Etats-Unis ont le secret. A partir de 1957, les thoniers clipper à l'appât vivant sont reconvertis en toute hâte en senneurs (McNeely, 1961). En quatre ans, du début 1957 au printemps 1961, la reconversion de 75 canneurs permet de

changer radicalement le système de la pêche thonière californienne. En 1961, les opérations seront menées par seulement 48 canneurs (contre 170 en 1957) pour 98 senneurs, auxquels il faut ajouter 22 autres bâtiments en majorité de pavillon américain basés au Costa-Rica, au Mexique et au Pérou. La production annuelle moyenne de la flotte thonière sous pavillon des Etats-Unis se tiendra aux alentours de 150 000 t de 1961 à 1969 pour progresser à 175 000 t de 1970 à 1979 (avec un maximum de 220 000 t en 1966).

6.2.2 La stupéfiante reconstruction japonaise

Paralysés ou détruits par l'intensité de l'offensive générale américaine qui embrase le sud-ouest de l'archipel et sa façade centrale du Pacifique, les bâtiments de pêche thonière sont, comme toutes les embarcations de l'archipel, consignés à leur port d'attache dès la capitulation (2 septembre 1945). Cependant, l'administration MacArthur, qui a pris en charge la totalité du pays effondré, doit tout de suite faire face à l'obligation de nourrir 75 millions d'habitants. Sans stock alimentaire, et sans pouvoir disposer des capacités de transport massives pour acheminer des vivres à partir de l'Amérique du Nord, les occupants sont bien obligés, pour éviter la famine, de permettre au plus vite la relance des productions alimentaires parmi lesquelles celle de la pêche est une des plus essentielles. Le 14 septembre 1945, les bâtiments en bois sont autorisés à pêcher dans une bande de 12 milles autour de l'archipel. Puis, très rapidement, des zones de plus en plus larges sont rouvertes à la pêche japonaise. Le 27 septembre 1945, une première extension autorise les opérations jusqu'au 30 °N et 150 °E, ce qui permet de récupérer les zones les plus productives pour le listao et le germon. Une seconde extension intervient rapidement, le 22 juin 1946, qui porte les limites au 24 °N et 165 °E, ce qui permet à la flottille des canneurs de retrouver la mobilité indispensable pour suivre les migrations frontales du Kuro Shio. Le 19 septembre 1949, la zone autorisée à la pêche, tout en restant limitée au 24 °N, est étendue jusqu'au méridien 180 °. Enfin, un retour pour les expéditions lointaines est autorisé en Micronésie par la création d'un secteur autorisé aux opérations menées par des bateaux gigognes entre le 130 °E et le 180 ° et ce jusqu'à l'équateur. Ce système restera en vigueur jusqu'au 25 avril 1952, date de la signature du traité de paix entre le Japon et les Etats-Unis.

Aussi l'on voit rapidement se reconstituer la flottille des canneurs puis se reformer un groupe de palangriers thoniers. En 1947, l'administration américaine, qui fait un bilan des capacités et potentialités de production alimentaire de l'archipel, recense 36 embarcations motorisées dans le port de Misaki, 26 à Yaizu, 11 à Owashi dans la péninsule de Kii, 24 à Murato (Tosa), 9 à Miyazaki, 13 à Makurasaki (Satsuma), ce qui témoigne du redémarrage de tous les grands centres bonitiers et thoniers traditionnels. L'intense effort de reconstruction déployé dans les chantiers navals va permettre la mise en service de bâtiments en acier de 35 m de 200 t, dont 20 sont en pêche en 1952 alors même que l'on commence à lancer les premiers 47 m de 500 t. Les progrès des prises sont ainsi extrêmement

101 Voir Bureau of Marine Fisheries, Anon., 1949, p. 22.

rapides. Les canneurs livreront 20 000 t de listao en 1945, puis 40 000 à 50 000 t de 1946 à 1949, pour atteindre de nouveaux records de 85 000 t en 1950 et 123 000 t en 1951 (96 000 t de listao et 27 000 t de thon surtout germon). Ainsi, le *Katsuobushi* ne fait plus défaut et la consommation populaire est assurée.

Les palangriers reprennent plus lentement (15 000 t en moyenne pour 1946-1948). Ils retrouvent de plus hauts niveaux avec la mise en service de grosses unités et la reprise des expéditions lointaines : 33 000 t en 1949, 58 000 t en 1950, 90 000 t en 1951 pour les bâtiments basés dans l'archipel, et 10 000 t pour les opérations avec bateaux gigognes.

Cette phase de reconstruction est non seulement celle de la récupération des champs de pêche traditionnels et d'un rétablissement de la production à un niveau supérieur à l'avant-guerre dès 1952, mais, bien plus encore, l'affirmation décisive que les pêches thonières sont sous la tutelle de l'Etat, qui les considère comme un des éléments majeurs de son système halieutique.

La nouvelle loi sur les pêches de 1949 ayant créé un système généralisé de licence pour toutes les entreprises exploitant les ressources marines, les pêches thonières se voient attribuer des domaines d'action spécifiques à chaque classe d'embarcation. Dès que l'Agence des pêches est débarrassée des contraintes de la tutelle américaine, elle structure les activités thonières en quatre groupes :

- 1) liberté d'armement et de zones de pêche pour les embarcations de moins de 20 tonnes;
- 2) trois zones réglementées -
 - a) pour les bâtiments de 20 à 100 t,
 - b) pour la pêche lointaine des bateaux congélateurs de plus de 100 t,
 - c) pour la pêche des flottilles des bateaux gigognes.

La flottille de chacun des groupes est limitée à un nombre maximum et leurs prises sont réglementées suivant un système de quotas. De plus, l'administration dispose du droit de faire des compensations entre les groupes pour limiter, ou au contraire favoriser, l'un ou l'autre suivant la conjoncture (Matsuda, 1984; Doumenge, 1961). Ainsi, une loi spéciale du 10 juillet 1953 favorisera les armements des canneurs et thoniers congélateurs se livrant à la pêche lointaine, et cela apportera l'impulsion décisive. Mais l'armement thonier aura à composer aussi avec de fortes contraintes : dans un but de protection sociale des co-opératives de petits et moyens armateurs, les grandes compagnies n'obtiendront que des quotas limités pour les flottilles de bateaux gigognes. Elles devront accepter de désarmer un certain nombre de leurs embarcations pour permettre des transferts vers la pêche au thon de bâtiments contraints de quitter le Pacifique Nord sous le poids des abaissements des quotas de prises et des limitations de champs de pêche au saumon imposés par l'URSS, bientôt rejointe, sur ce domaine sensible, par les Etats-Unis.

Le souci d'équilibre au sein de la flotte nationale sera constant et, ainsi, l'Agence des pêches mènera pendant plus de 20 ans une politique contraignante et cohérente de redistribution des licences de pêche ne permettant l'armement

de thoniers ou de bonitiers plus modernes et plus productifs qu'en compensation du désarmement et du retrait de bâtiments plus anciens dont beaucoup n'ont plus d'utilisation rentable avec le repli imposé dans le Pacifique Nord.

Enfin, l'intervention de l'Etat japonais dans la stratégie et la structure de la flotte thonière se justifie aussi par la nécessité, après la couverture facilement assurée de son marché intérieur, de retirer des devises indispensables au redressement économique par des ventes sur le marché américain. Le Japon va ainsi, grâce à la productivité croissante de sa pêche et à l'augmentation de ses apports, s'engouffrer dans la brèche ouverte après 1950 dans l'édifice californien par l'incapacité de la production américaine à satisfaire son besoin de matière première pour les conserveries. Les fortes importations des Etats-Unis, aussi bien de matière première congelée que de boîtes de conserve, vont d'abord profiter aux canneurs, dont les apports saisonniers de germans sont absorbés en grande partie par les conserveries californiennes. Dès que les palangriers trouveront dans la zone subéquatoriale le peuplement bathypélagique des gros germans, ils n'auront aucune peine à écouler tout le long de l'année leurs prises, qui seront relayées dans des bases à terre très vite établies pour répondre aux exigences de la réglementation américaine qui impose un transit aux importations. La croissance de la demande californienne amène à exporter aussi de plus en plus d'albacore. Enfin, la conserverie japonaise, toute entière tournée vers l'exportation, saura conquérir une part prédominante sur le marché américain par des ententes avec les groupes contrôlant la distribution. Ce sont ces débouchés à l'exportation qui soutiennent les opérations de grandes sociétés exploitant des bateaux gigognes et qui cherchent à rétablir des bases à terre en Micronésie, en Indonésie et dans les archipels du Pacifique Sud.

Les années 1952-1956 sont une époque charnière et décisive où se termine la phase de reconstruction et où se rassemblent les forces qui vont conduire les armements thoniers japonais à la conquête de l'océan mondial intertropical malgré un événement imprévu qui soumet l'ensemble du système à une épreuve sans précédent.

Le 1^{er} mars 1954, les Etats-Unis expérimentent la première bombe atomique à l'hydrogène dans l'atoll de Bikini. Les retombées de cette explosion aérienne sont des conséquences tragiques sur un vaste périmètre de la Micronésie, qui est gravement contaminée (Lapp, 1957). La panique qui touche le marché japonais, allant jusqu'à la fermeture de Tsukiji à Tokyo, est telle qu'on peut se poser la question de savoir comment les armateurs et les armements pourront survivre aux dommages catastrophiques qui les éprouvent¹⁰². Mais les capacités de réponse stratégique des professionnels japonais sont à la hauteur de l'enjeu et en quelques mois, dès septembre 1954, la flotte des palangriers est redéployée vers l'océan Indien et l'Atlantique tropical, et une nouvelle aventure commence. En novembre 1958, quand le président Eisenhower se décidera à proclamer un moratoire américain sur les explosions expérimentales aériennes de bombes atomiques, le marché aura

102 Voir Yaizu Gyôgyô shi, 1964, p. 540 à 570.

retrouvé sa stabilité et les résultats des nouveaux champs de pêche auront permis de porter la production des palangriers thoniers de 110 000 t en 1952 à 213 000 t en 1956. Les canneurs vont passer, de leur côté, de 100 000 t à 150 000 t (1/3 à 1/4 de germes suivant les années) en s'engageant de plus en plus dans le Pacifique Sud-Ouest. Enfin, à l'exemple de la Californie, les armements japonais (financés par l'Etat) s'engagent dans l'expérimentation des senneurs. Cette dynamique extraordinaire de la production suscite une restructuration et une concentration à la fois des armements et des circuits commerciaux. La répartition des rôles est désormais établie (Doi, 1968) et restera identique jusqu'à aujourd'hui. Le marché de Tokyo (Tsukiji) et Misaki fonctionnent de concert avant tout pour le thon de palangre et sont à égalité (60 000 t) sur chaque place. Yaizu garde l'essentiel de la pêche des canneurs (46 000 t) mais conserve un secteur palangrier notable (30 000 t) qui, cependant, utilise en plus le port industriel de Shimizu (40 000 t). La tradition historique est toujours présente puisque les prises des armements des préfectures de Mie, Kôchi et Kagoshima viennent toujours se commercialiser sur ces places dominantes.

6.2.3 Basques et Bretons sur les chemins de la modernité et les routes de l'aventure

Dans l'immédiat après-guerre, comptant sur le retour de la sardine, Basques et Bretons ne reprennent la pêche germonnière qu'avec une certaine lenteur.

Les Basques espagnols, isolés par le boycottage auquel est soumise l'Espagne franquiste, maintiennent cependant une flottille motorisée performante et s'efforcent de lancer des bâtiments plus importants en se procurant par contrebande des équipements mécaniques ou radio-électriques qui leur font défaut. Berméo est toujours le centre dynamique de ce secteur.

Du côté français, la remise en état des Dundees s'avère bientôt totalement inadaptée et, à partir de 1950, les voiliers seront rapidement désarmés. En 1948, la flottille française de 567 thoniers (230 voiliers et 337 bateaux motorisés) ramenait 6750 t de germes. En 1955, pour un nombre à peine supérieur d'embarcations (591), il ne restait plus que 25 voiliers, mais il y avait 566 bateaux à moteur et les livraisons aux conserveries atteignaient 11 500 t. En effet, une mutation profonde s'était produite en 1949 à partir de l'initiative des Luziens d'adopter la technique californienne de la pêche à la canne à l'appât vivant (Doumenge, 1955; Pommereau, 1955; Tourrasse, de la, 1951). Les résultats immédiats, tant pour le thon rouge que pour le germon, et les performances de Luziens attirent immédiatement l'attention des jeunes patrons de Concarneau, tandis que le cheminement est plus lent sur la côte cantabrique, où les premiers imitateurs sont les voisins de Fontarabie puis ceux de Saint-Sébastien, d'Orio et de Guetaria. Berméo sera longtemps partagée et réticente, mais finira par s'engager quoique toujours adepte du « *currican* » traditionnel.

La nouvelle technique entraînera rapidement la construction d'embarcations spécialisées, les « *baby clippers* », de 25 m qui pour être rentabilisées exigeront une période de pêche aussi longue que possible. C'est ce qui entraînera, après les indications obtenues par différentes initiatives

depuis 1953, la décision de tenter une campagne à Dakar durant l'hiver 1955-1956 avec trois canneurs luziens et trois canneurs de Concarneau. Les résultats ayant été probants (650 t d'apports luziens, 250 t d'apports concarnois), les armements français vont désormais intégrer de plus en plus totalement une campagne africaine qui s'étendra très vite de Dakar vers Abidjan (Côte d'Ivoire) pour atteindre Pointe-Noire (République du Congo). Elle sera saisonnière hivernale pour les canneurs les plus petits et les plus anciens, tant qu'ils peuvent faire l'aller et retour avant de terminer leur carrière par quelques campagnes supplémentaires exclusivement africaines. Mais, bien vite, une exploitation tout au long de l'année se mettra en place pour les bâtiments de plus en plus perfectionnés (congélateurs) et de plus en plus grands qui vont se lancer dans cette aventure soutenue par l'implantation de centres de congélation et de conserveries (Dion, 1981; Roux, 1981).

Conformément au contexte historique et halieutique qui les fait se retrouver avec les Français du golfe de Gascogne, les Basques espagnols, appuyés par le relais canarien, vont très rapidement suivre la même voie.

7. LA MONTEE DES NOUVEAUX PROBLEMES

De 1956 à 1958, tous les éléments du décor sont plantés et désormais la scène thonière mondiale va s'animer en fonction des paramètres traditionnels qui seront à peine modifiés par quelques rares forces nouvelles.

7.1 De 1957 à 1981, le Japon s'installe sur l'océan mondial et découvre le *Sashimi*

Le Japon des années 60, passant sans transition de la reconstruction à la haute croissance, va connaître un de ces phénomènes ethnoculturels brutaux qui lui sont familiers. Dans l'enrichissement rapide et l'urbanisation d'une nouvelle classe moyenne qui accompagne des progrès techniques et des performances économiques sans précédent, les modes se répandent et concourent à former le nouveau visage d'un pays et d'une société dont on veut conserver les racines tout en profitant jusqu'à la frénésie de la modernité. Ces bouleversements affectant les mœurs, et en particulier les comportements alimentaires, vont provoquer des mutations qui passeront souvent inaperçues ou dont on ne commencera à s'apercevoir des conséquences qu'avec un certain recul.

L'exemple du nouveau marché du thon de *Sashimi* et *Sushi* (forme plus raffinée) en est une illustration. Il a fallu attendre le milieu des années 80 pour que l'originalité, la spécificité et le poids économique de ce nouveau marché thonier soient pris en considération hors du Japon avec les effets d'importations croissantes. Et, au Japon même, personne n'a jamais clairement souligné l'irrationalité d'un phénomène qui est perçu comme un héritage ancestral alors qu'il ne s'agit que d'un apport, tout à fait récent et imprévu, dans les mutations de la consommation urbaine qui a accompagné le passage de la pénurie à l'abondance.

Alors que les apports de la flotte thonière étaient, jusqu'au début des années 60, utilisés soit pour se procurer directement ou indirectement des devises grâce à l'exportation en congelé ou en conserve (60 %), soit pour fournir des

aliments à bon marché (40 %), on passe, dans un marché qui triple de 1965 à 1980 pour doubler encore de 1981 à 1993, à une large prédominance du nouveau secteur du *Sashimi* (75 %), alors que les exportations chutent à 6 % et que la charcuterie disparaît. Ce phénomène, qui a déterminé l'apparition d'un marché représentant bientôt une demande de 400 000 t, sera l'équivalent en tonnage de la conserverie américaine, mais avec un chiffre d'affaires quadruple ou quintuple. C'est donc, et de loin, le secteur le plus important du marché thonier mondial.

Il s'agit d'un phénomène qui garde de ses origines récentes un caractère régional et social très marqué. La consommation est avant tout urbaine et se concentre dans la région de Tokyo (Kanto) et dans l'aire culturelle du Tokai, qui est un des berceaux de l'halieutique thonière japonaise (Shizuoka, Shimizu, Yaizu). Elle est aussi importante dans le Tôhoku (nord de Honshu). Par contre, Shikoku et Kiou-Siou, les rivages de la mer du Japon et de la mer Intérieure, ainsi que la région centrale historique (Kinki) ont une demande très inférieure et parfois réduite à moins du quart de celle de la capitale qui fait la mode. Par ailleurs, le consommateur par excellence a plus de 50 ans et dispose de plus de 7 millions de yens de revenus annuels (70 000 \$US). Au-dessous de 4 millions de yens de revenus, la consommation chute de moitié et elle n'est que du quart pour les moins de 35 ans¹⁰³.

Ce marché, très sensible aux effets de la conjoncture, reste soumis à tous les aléas de la mode et de l'irrationalité des goûts. Tant qu'il est apparu comme ostentatoire, le *Sashimi* de thon rouge a fait prime auprès du consommateur désireux d'étaler sa nouvelle richesse ou d'affirmer sa position sociale. Il en est résulté une tendance irrésistible à la hausse sur les prix de la pêche nationale qui débute vers 1967 et qui s'accélère après 1970 pour prendre une allure exponentielle (fig. 7). Cette hausse vertigineuse des prix entraîne un phénomène de substitution en faveur du patudo surgelé de pêche lointaine, qui est vendu pour le *Sashimi* dès 1975 pour en devenir bientôt le principal composant depuis 1985. Le changement notable du comportement des consommateurs devenus plus économes sous les effets de la crise et recherchant les meilleurs rapports qualité-prix a ouvert aussi de nouveaux créneaux à la grande distribution, et on a vu depuis une dizaine d'années apparaître des formes nouvelles.

Les grands palangriers congélateurs ont pu rester rentables pour leur armement grâce aux prix toujours en hausse rapide de leurs prises absorbées par ce nouveau marché¹⁰⁴. Ceci a été rendu possible par l'amélioration des performances du système de congélation. En 1955, les tunnels congelaient à

-25 °C, -30 °C et le stockage se faisait à -15 °C, -20 °C, ce qui était totalement insuffisant pour conserver la qualité organoleptique de poissons de plus de 100 kg. En 1965, on arrivait à atteindre -40 °C dans les tunnels et -30 °C en stockage, ce qui permet d'avoir la qualité requise par le *Sashimi*. L'amélioration rapide de ces performances, tunnels de -50 °C en 1968-1970 et de -55 °C en 1971, permet de stocker des poissons de plusieurs centaines de kilos durant des mois. Les armements peuvent donc subir sans trop de dommages la chute de leurs rendements à la suite de la surexploitation des stocks (albacore atlantique et thon rouge du sud). Par ailleurs, grâce à l'amélioration des techniques de pêche par l'utilisation de palangres profondes permettant d'atteindre des profondeurs restées à l'abri jusque là, ils parviennent à stabiliser leur production entre 280 000 et 300 000 t, de 1970 à 1981, ce qui est tout de même très en retrait par rapport aux apports de 382 000 t en 1962.

Par contre, les vieux palangriers de l'ancienne génération, qui avaient pu trouver une fin de carrière dans les flottilles de bateaux gigognes ou dans des bases à terre (Santo, Pago-Pago, etc.), sont désarmés. Les opérations des flottilles de bateaux gigognes, qui avaient livré plus de 20 000 t en 1960-1961 et 1962, sont arrêtées en 1965, et les bases à terre, qui ont pu traiter de 20 000 à 30 000 t de 1962 à 1968, sont abandonnées à partir de 1972.

La pêche des canneurs s'industrialise et se rationalise : bâtiments congélateurs, exploitation de cannes automatisées, etc., permettant avec l'élargissement des champs de pêche dans le Pacifique équatorial d'atteindre des niveaux de production sans précédent : 200 000 à 300 000 t de listao et 80 000 t à 100 000 t de thon. Il s'y ajoute 40 000 à 50 000 t des pêcheurs d'Okinawa (Irabu Mura).

L'année 1974 montre bien la nouvelle structure du complexe thonier japonais : dernière campagne de bateaux gigognes, abandon des bases dans l'Atlantique et l'océan mondial, maintien de la pêche artisanale autour de l'archipel, aussi bien pour les canneurs bonitiers et germoniers (158 000 t) que pour les palangriers (73 500 t), et déploiement dans l'océan Indien d'une flotte industrielle de palangriers congélateurs (205 000 t) et dans le Pacifique Sud-Ouest de canneurs congélateurs (286 500 t). La senne reste encore à ses débuts (20 000 t).

Pour équilibrer son marché intérieur, les importations sont déjà importantes (43 300 t = 13 milliards de yens), venant de la pêche coréenne (60 %) et taiwanaise (25 %), mais un petit secteur de thon rouge atlantique (Etats-Unis, Canada : 437 t = 605 millions de yens) et méditerranéen

103 Rapport annuel. *Statistique générale des produits alimentaires de la pêche et de l'aquaculture*, 1993-1994 (Jap.), Japan Food Marketing Information Center, 391 p. *Sashimi* - thon (*maguro*), p. 278 (170); listao (*Katsuo*), p. 280 (174).

104 Yaizu Gyôgyô shi (Tsuïho), 1975, p. 312-313. Les campagnes de longue durée donnent des résultats financiers très satisfaisants : Le *27 Ke Maru* (284 t, 510 CV) a fait un périple circulaire de l'océan Indien en pêchant au sud de l'Australie durant quatre mois et au sud du Cap sept mois, départ de Yaizu le 11 juillet 1977, retour le 4 septembre 1978. Les prises totales ont été de 241,2 t vendues 487,6 millions de yens (20 245 ¥/kg) dont 204,6 t de thon rouge du sud vendues 469,5 millions de yens (22 950 ¥/kg), soit une recette de 1 166 000 yens par jour de mer (septembre 1978 : 1 \$US = 200 yens). Le *8 FK Maru* (434 t, 990 CV) a fait un aller et retour dans le Atlantique Sud-Est en pêchant 13 mois le thon rouge du sud au sud du Cap et le patudo au large de l'Angola et de la Namibie, départ de Yaizu le 7 décembre 1975, retour le 4 avril 1977. Les prises totales ont été de 375,1 t vendues 522 millions de yens, dont 179 t de thon rouge du sud vendues 380,2 millions de yens (21 247 ¥/kg) et 98 t de patudo vendues 100,8 millions de yens (10 275 ¥/kg), soit une recette de 1 700 000 yens par jour de mer (avril 1978 : 1 \$US = 270 yens).

(Italie : 824 t = 608 millions de yens) apparaît. Mais la pêche japonaise est elle-même fortement exportatrice de matière première : 94 200 t de listaos, 27 800 t de germons et 14 800 t d'albacores, ce qui permet, avec une recette de 37,8 milliards de yens, de couvrir à plus de 200 % les importations.

À côté du thon du *Sashimi* qui fait l'objet d'une demande de plus en plus importante, le *Katsuobushi* et les préparations traditionnelles absorbent toujours 100 000 t de bonites. Mais, désormais, le Japon a aussi une conserverie puissante qui se partage entre boîtage à l'huile (20 000 t : 1/3 germon et 2/3 listao) et au naturel (20 700 t : 2/3 germon et 1/3 listao) avec, de plus, un produit original de thon au soya (5000 t). Au total la valeur de la conserverie est de 29 milliards de yens.

La fin des années 70 sera marquée par l'arrivée des prises importantes des senneurs, qui ont mis près de 20 ans à trouver leur équilibre. Ils pêcheront 60 000 t en 1978 et 1979, puis 83 000 t en 1980 et 95 000 t en 1981.

7.2 De la quête des dollars à l'attraction du yen - la présence coréenne et taiwanaise

L'annexion de Taiwan, en 1895, a permis à la pêche japonaise de disposer à la fois de bases avancées et de capacités appréciables de recrutement d'équipages aguerris. Vers 1928-1929, de nombreuses embarcations de 14 à 15 tx basées à Kaohsiung pêchent aussi bien à l'appât vivant qu'à la palangre dérivante dans la mer de Chine du Sud ainsi que dans les mers de Sulu et des Célèbes. En 1937, 200 bonitiers ou thoniers constituaient une flottille active qui allait jusqu'à plus de 1000 milles de Taiwan, où de puissantes sociétés de pêche, filiales de groupes de Tokyo, s'étaient organisées. Dans l'immédiat avant-guerre, en 1939 et 1940, des expéditions de bateaux gigognes avec flottilles associées et de bateaux usines sont organisées en mer de Chine du Sud et aux Célèbes.

De même, en Corée, à partir de Pusan, les entreprises japonaises implantent des activités permettant d'utiliser le potentiel considérable en infrastructures et main-d'œuvre qualifiée d'un port jouissant d'une longue tradition halieutique.

Il n'est donc pas surprenant que, la phase de reconstruction, une fois bouclée, et le contrôle de l'océan mondial largement acquis, les grandes sociétés de pêche japonaises se soient, vers le milieu des années 60, à nouveau rencontrées avec des entrepreneurs taiwanais et sud-coréens. Ceux-ci pouvaient bénéficier, à bon compte, d'appuis techniques et financiers ainsi que de réseaux commerciaux que les grandes sociétés japonaises d'armement et de commerce du poisson

avaient su implanter, aussi bien dans le Pacifique que dans l'océan Indien et l'Atlantique. Les économies taiwanaise et sud-coréenne, pauvres en capitaux et avides d'obtenir des dollars, pouvaient réaliser des opérations fructueuses en armant des thoniers palangriers dont les prises auraient pour destination essentielle le marché du poisson congelé pour les conserveries des Etats-Unis qui importent plus de la moitié de leur matière première.

Dans cette première phase, les Japonais trouvent un profit évident en encadrant l'essentiel de ces nouvelles transactions dans leur réseau de négoce international, mais surtout ils placent plusieurs centaines de leurs embarcations, déjà amorties ou en fin de vie, par des ventes au rabais, ou mieux en entrant par des apports en nature dans les nouveaux armements. Taiwanais et Coréens, dépourvus de capitaux, cherchent à ce moment à bénéficier de toutes les formes possibles d'aide et de co-opération.

Jusqu'en 1971, tant que le yen s'est trouvé stabilisé à 360 pour un dollar et que les monnaies de Taïpeh et de Séoul étaient relativement dépréciées, l'exportation sur la zone dollar était on ne peut plus profitable. C'est cette quête du dollar US qui a soutenu les campagnes lointaines d'exploration menées dans les années 1960-1965, d'abord dans le Pacifique central et méridional, puis dans l'océan Indien et l'Atlantique. Les productions significatives sont très vite atteintes : les Taiwanais précédant généralement d'un ou deux ans les Sud-Coréens¹⁰⁵.

En utilisant des bases à terre pour le transfert de leurs prises (Singapour, île Maurice, la Réunion, Durban et Le Cap, pour l'océan Indien; Brésil, Antilles néerlandaises, Canaries, pour l'Atlantique), les armements taiwanais et sud-coréens, outre la moitié de leurs prises d'albacore, expédient en priorité le germon de palangre vers les conserveries des Etats-Unis. Ils garderont cette spécialité jusqu'à aujourd'hui. Quand ils le peuvent, ils s'installent à proximité même des conserveries, comme à Pago Pago, aux Samoa américaines, où leurs apports (20 000 à 25 000 t annuelles de 1974 à 1984) sont totalement absorbés par contrat.

Par ailleurs, Taiwan s'équipe de conserveries qui travaillent 20 000 à 30 000 t des apports et qui écoulent leur produit pour moitié sur le marché américain et pour moitié en Europe. Cette organisation fonctionne à peu près convenablement en laissant parfois des profits importants et durera une douzaine d'années (1972-1982). Par la suite, sous la double pression des baisses de prix sur le marché américain lors de la grande crise de 1983-1984 et des effets de la rapide réévaluation du yen (300 yens pour 1 dollar US de 1972 à 1976, puis 200-250 yens de 1979 à 1985), l'intérêt se porte vers le

105 Dans le Pacifique central, Taiwan produit 20 000 t en moyenne de 1966 à 1970, tandis que la Corée se tient à 15 000 t dans la même période. Ensuite, Taiwan, après avoir pêché 35 000 t, de 1971 à 1973, restera à 25 000 t de 1974 à 1978. La Corée du Sud exploitera plus intensément ce secteur de la pêche de 1972 à 1975, se tenant à 33 000 t mais progressant par la suite à une moyenne de 45 000 t de 1976 à 1980.

Pour l'océan Indien, Taiwan débute avec environ 10 000 t de 1964 à 1967, pour faire ensuite un gros effort de pêche entre 35 000 et 50 000 t entre 1968 et 1971, et revenir ensuite aux alentours de 20 000 t de 1972 à 1980. La Corée, de son côté, restera bien plus modeste; sa production évoluera entre 15 000 et 20 000 t.

Par contre, l'Atlantique attirera bien plus les nouveaux entrepreneurs asiatiques. Après cinq ou six ans de tâtonnements et d'expérimentations, les Taiwanais pêchent 24 600 t en Atlantique intertropical en 1968 et les Sud-Coréens 26 500 t en 1969. Ensuite, jusqu'en 1986, les Taiwanais produiront en moyenne 35 000 t et les Coréens 38 000 t.

marché du *Sashimi*, qui demande des tonnages croissants de paco. Depuis 1985, les armements palangriers taiwanais et sud-coréens, s'ils écoulent toujours leurs prises de germon sur le marché des Etats-Unis, gardent leur rentabilité, malgré une régression sensible de leur production, grâce aux ventes sur le marché de Tokyo et de Shimizu (tabl. 6).

Mais les années 1982-1986 ont été aussi marquées par les efforts couronnés de succès de Taiwan et de la Corée du Sud pour se doter, à l'exemple du Japon et des Etats-Unis, d'une flotte de senneurs qui, après une montée en puissance, s'affirmera en pêchant 52 000 t en 1987 pour chacun des pays. Désormais, il faut compter avec cette nouvelle production. De 1990 à 1994, Corée du Sud (32 à 39 senneurs) et Taiwan (39 à 45 senneurs) ont pêché chacun de leur côté une moyenne d'environ 180 000 t par an, ce qui représente à peu près la moitié des captures faites par ces types de bâtiments dans le Pacifique central.

7.3 La mutation maldivienne

En 1972, une crise monétaire de la nouvelle devise de l'Etat de Sri Lanka bloque les exportations traditionnelles du *Hiki-Mas* maldivien. Pour éviter une explosion sociale consécutive à la paralysie de la pêche, il faut trouver d'urgence une solution de rechange permettant d'écouler les apports des *Mas-dhoni*, qui bénéficient d'ailleurs d'une conjoncture biologique favorable. La société maldivienne doit alors surmonter en quelques années son conservatisme ancestral. Le gouvernement du nouvel Etat fait appel à la fois aux aides internationales et au concours des sociétés de pêche japonaises, apportant leur aide technique et commerciale. Un réseau de collecte journalière du poisson frais par des bâtiments de servitude pourvus de cales réfrigérées est mis sur pied¹⁰⁶.

Ce système est logique : les bâtiments collecteurs économisent du temps et du carburant aux *Mas-dhoni* ayant réalisé leur pêche. Le poisson collecté reste moins de deux jours en cale réfrigérée avant d'être remis au congélateur qui livrera à des acheteurs du Japon ou de Thaïlande venant sur place prendre livraison du stock au cours du marché. Une conserverie est aussi implantée en 1977 (Blanchard, 1995) pour absorber et valoriser un

accroissement sensible des apports. Ceci introduit une relation monétaire jusque-là inconnue du pêcheur, ce qui affecte la structure sociale et mentale traditionnelle ainsi que son équilibre alimentaire¹⁰⁷.

Pour faire fonctionner ce système, il est nécessaire, d'une part, d'augmenter la productivité de la flottille et, d'autre part, de lui conférer une mobilité lui permettant de suivre les navires de collecte, qui se tiennent tout naturellement de préférence à proximité des champs de pêche les plus producteurs. On est ainsi conduit à la solution de motorisation des voiliers *Mas-dhoni* afin de leur permettre d'accroître à la fois leur rayon d'action et leur productivité. Ceci implique une mutation rapide des techniques et des mentalités. Après être parvenu à placer des moteurs de 20 CV sur les voiliers, ce qui entraîne la refonte de la coque et soulève de fortes résistances aussi bien chez les patrons que dans les équipages, il faut se lancer dans la mise en chantier de véritables bâtiments spécifiques dont la motorisation réclame des coques plus solides et mieux adaptées tout en conservant l'essentiel des structures du *Mas-dhoni* (Wajeeh, 1989)¹⁰⁸.

Le premier moteur étant installé en 1974, à la mi 1979, 700 *Mas-dhoni* sont motorisés contre 1600 voiliers, et avec un apport massif d'aides étrangères de plus de 4 millions de dollars US, 500 bâtiments de plus sont équipés à la fin 1981. A partir de ce moment-là, les voiliers sont totalement marginalisés, une véritable révolution a eu lieu (tabl. 7)!

Ce profond bouleversement balayant, en à peine cinq ans, une structure multiséculaire, ne s'est pas fait sans mal. Il a fallu plusieurs années pour que les patrons et les équipages parviennent à maîtriser leurs nouvelles embarcations. Le nombre des bâtiments régulièrement exploités en pêche a fortement diminué et l'hémorragie des équipages qui s'en est suivie a été aggravée à la fois par la baisse sensible de la « part » des matelots, qui ont vu leur revenu amputé du tiers ou de la moitié, et par la concu-

106 L'organisation comprend 17 vaisseaux collecteurs, chacun pouvant recevoir 25 t de prises des *Mas-dhoni* opérant sur un secteur proche d'un atoll et livrant leur chargement tous les quatre ou cinq jours à un des cinq vaisseaux-mère congélateurs (-35 °C) d'une capacité de 200 à 500 t qui se tiennent dans les parages les plus fréquentés.

107 Voir Koechlin, 1983, p. 222 : « Bien que ce circuit commercial simplifié écourte la journée de travail du pêcheur et augmente son pouvoir d'achat, il n'en demeure pas moins qu'il provoque des effets négatifs sur le mode de vie et le régime alimentaire des populations îliennes : traditionnellement, le pêcheur ne vendait son poisson qu'à Maale, la capitale, qu'une fois ébouillanté, enfumé et séché au soleil. Ce poisson devenait alors le fameux " poisson des Maldives " (*hiki-mas*) exporté depuis plus d'un millénaire dans tout l'océan Indien de Atjeh à Aden par flottilles de navires long-courriers maldiviens (*odi*). Le pêcheur donc, une fois rentré à terre dépeçait son poisson, il ne gardait pour la consommation familiale que la tête et l'entourage de l'arête centrale et la queue du poisson, les flancs chamus étant destinés à être traités comme nous l'avons dit. Il s'en suivait, dans ce circuit commercial traditionnel, que la ménagère disposait d'une grande quantité de déchets de poisson qui lui permettait, par réduction, au court-bouillon, d'obtenir deux produits (suivant le degré de réduction du liquide), véritables concentrés de vitamines, l'un très liquide et translucide (*garudiaa*), l'autre sirupeux et de couleur brune (*rihakuru*), qui accompagnaient quotidiennement le plat de résistance (riz, maïs, millet, taros, amidon de l'arbre à pain). A ce propos, les Maldiviens racontent volontiers l'histoire drôlatique suivante : une femme de pêcheur, affamée et contrariée parce que son mari rentrait chaque soir à la maison sans poisson, interpella son mari.

« Encore pas de poisson aujourd'hui ? »

« Mais » (répondit l'époux), « j'ai apporté de l'argent. »

« Très bien », dit la femme, en empochant l'argent papier et elle s'en fut à la cuisine.

Peu après, le pêcheur attendit son repas et quand l'heure arriva, sa femme se présenta avec des taros (*ala*), de la pulpe de noix de coco râpée (*huni*) et ... un bol empli de roupies-papiers dans l'eau chaude... ».

108 Ce sont les « *Second Generation MK II Donis* » dont 215 exemplaires ont été construits avec financement public par séries de six dans un chantier traditionnel spécialement modernisé situé dans l'atoll d'Alifushi.

rence des offres d'emplois ouverts par le développement du secteur du bâtiment et surtout par l'expansion rapide du tourisme¹⁰⁹.

La mise en place du nouveau système a été d'autant plus laborieuse¹¹⁰ qu'elle a été effectuée dans un cadre bureaucratique qui donne le contrôle à des sociétés d'Etat prélevant un pourcentage indu à la fois sur les produits de la vente du poisson à l'exportation (par le biais des taux de change officiels pratiqués pour la rémunération des achats aux pêcheurs) et sur les prix des services, notamment sur la distribution du carburant. Il a fallu une dizaine d'années (1975-1984) pour roder le système et commencer à en voir les tenants et les aboutissants.

Désormais, les phénomènes monétaires sont omniprésents et l'effondrement du marché mondial de la conserve thonière en 1983-1984 a été durement ressenti. La tonne de listao congelé payée au pêcheur 397 \$US en 1981 tombe à 200 \$US en 1983. Aucun armement motorisé n'est rentable à ce prix-là. Le gouvernement doit se résoudre à réviser sa politique de prélèvement massif sur les transactions financières par le biais des manipulations des taux de change, et il doit infléchir son interventionnisme bureaucratique. Petit à petit, le gouvernement de Malé et ses administrations devront se plier au jeu complexe du marché international du thon congelé et de la conserve, tout en maintenant le créneau spécifique du *Hiki-Mas*, qui est toujours recherché par les marchés de l'Inde du Sud, de Sri Lanka et de l'Indo-Malaisie.

La motorisation exigeant impérativement un accroissement de la productivité impose inéluctablement un changement de stratégie et une mutation technologique, rompant l'isolement total qui avait protégé l'halieutique thonière maldivienne durant plus de cinq siècles en assurant sa survivance à l'identique. Depuis 1975, non seulement la totalité de la flotte a été renouvelée, mais l'ensemble des techniques a dû être repensé et réorganisé sous l'influence d'ouvertures

multiples¹¹¹, aussi bien venues des professionnels japonais que d'experts internationaux, et même tout simplement apportées par l'ouverture sur de nouvelles technologies (équipements de plongée sous-marine par contact avec le tourisme après 1972, radios portatives, etc.). Les stratégies de la pêche elle-même ont rapidement évolué : les embarcations plus solides et plus rapides permettent d'élargir le rayon d'action et d'aller chercher les bancs de plus gros poissons jusqu'à 30 et même 50 milles au large¹¹². Les pêches en flottille s'organisent grâce à l'équipement radio. Surtout, l'on améliore le repérage des bancs par l'observation à la jumelle des vols d'oiseaux de mer et l'on fréquente assidûment les parages des dispositifs concentrateurs de poissons (FAD) disposés à travers l'archipel (3 au nord, 10 au centre, 5 au sud), tandis que la recherche s'étend de plus en plus loin à l'est, à la rencontre des épaves flottantes provenant du continent indien, de décembre à février, en période de mousson d'hiver (N-E).

L'image de la pêche des canneurs maldiviens est contrastée. Des bateaux moins nombreux, plus productifs, soumis aux lois du marché, remettent en question « l'exception maldivienne ». Mais la population est encore largement rétive aux formes étatiques nouvelles de gestion et aux instruments qui en sont issus : la conserverie est mal intégrée socialement et doit faire appel à de la main-d'œuvre sri lankaise de complément pour l'emboîtement¹¹³, le négoce privé reprend peu à peu sa place à travers les réseaux traditionnels qui subsistent pour le *Hiki-Mas* et qui se sont renforcés pour le conditionnement du poisson séché salé. Par contre, les achats de la compagnie d'Etat MIFCO sont tombés de 31 000 t en 1989 et 1990 à 23 760 t en 1991, et en moyenne seulement 20 500 t pour 1992-1994.

Après dix années de stagnation et de progression difficile (1978-1988), l'halieutique maldivienne atteint un pallier : les atolls semblent pouvoir supporter un prélèvement annuel de 5000 à 6000 t de poissons d'appât¹¹⁴. La flottille de 1400

109 Voir Sathiendrakumar et Tisdell, 1986, p. 288. *Data on share of catch of fishermen and boat owners before and after mechanization in the Maldives*. Les prises des voiliers *Mas-dhoni* étaient traditionnellement réparties en nature, 1/3 pour l'armement et 2/3 pour l'équipage. La motorisation du bateau, qui introduit un investissement important et des frais de carburant, amène à une répartition nouvelle. Les revenus, puisqu'il y a désormais transactions monétaires, sont partagés par moitié entre l'armement et l'équipage; ce partage à égalité étant étendu aux achats de carburant. Ceci entraîne la chute du revenu du pêcheur, qui provoque l'exode des jeunes d'une profession qui se referme sur elle-même.

110 Les voiliers motorisés doivent se livrer à une quête permanente de leur combustible qui, en dehors de Malé, fait défaut pratiquement tous les dépôts et n'est livré qu'au compte goutte par les bateaux collecteurs ou par la conserverie créée pour absorber le surplus de la production. A ceci s'ajoutent des hausses brutales de prix du carburant (plus de 50 % de mai à décembre 1979) répercutant en les amplifiant les flambées des cours internationaux. Dans les années de démarrage, la maintenance mécanique a été aussi bien souvent déficiente.

111 La collecte de l'appât vivant a été facilitée par l'emploi de plongeurs munis de masques pour l'observation sous-marine et le maniement des filets pour lesquels le nylon a remplacé le coton. La conservation de l'appât vivant se fait en caissons de parois en filets nylon qui ont remplacé les anciens paniers en bambou lourds et fragiles. Le maintien en bonnes conditions de l'appât dans les viviers du bord est désormais assuré automatiquement par une pompe auxiliaire qui remplace avantageusement l'agitation qui devait être assurée en permanence par le brassage manuel de l'eau effectué à tour de rôle par deux membres de l'équipage. La circulation dans les viviers a été, par ailleurs, avantageusement modifiée à l'inspiration, semble-t-il, des conseils des patrons de pêche hawaïens venus au début des années 80 participer à une mission d'aide et de coopération financée par les Etats-Unis. La motorisation a aussi changé progressivement la structure de l'embarcation, devenue plus lourde et plus robuste. Depuis 1990, un arroseur automatique assure la pluie artificielle pour maintenir les bancs en surface et remplace ainsi les deux membres de l'équipage qui, auparavant, projetaient des touques d'eau autour de l'embarcation.

112 Dans le nord de l'archipel, les pêcheurs s'aventurent en juillet-août à l'ouest des îles de Tuladhoo (atoll de Baa) et de Kandholudhoo (atoll de Raa) pour aller à la recherche des albacores, ramenant en moyenne 300 prises d'une dizaine de kg.

113 Voir Blanchard, 1995, p. 13 : « Au 31/7/1995, la conserverie emploie 677 Maldiviens en particulier pour sa flotte logistique, ses ateliers, le centre de congélation et les services administratifs et commerciaux, mais 263 femmes du Sri Lanka travaillent sous contrat dans l'atelier d'emboîtement. L'encadrement étranger est réduit à 8 Philippins, 1 Indien et 1 Britannique ».

Mas-dhoni motorisés rapporte en moyenne environ 400 kg de prises pour chacune de leurs 150 à 160 sorties journalières annuelles. Bien des problèmes restent à résoudre, toutefois les efforts des Maldiviens pour conserver leur secteur de pêche thonière à la canne à l'appât vivant ont été largement couronnés de succès (tableau 8)¹¹⁵. La production annuelle se tient désormais autour de 100 000 t et les exportations sont mieux équilibrées, tandis qu'un marché intérieur en croissance rapide sous les effets conjugués de la croissance démographique, de l'urbanisation et du tourisme, absorbe maintenant environ 1/3 des apports.

7.4 La remise en question du système californien (1982-1985)

De 1982 à 1986, avec un effondrement des cours, une grande crise, comme il ne s'en était jamais produit auparavant, affecte le marché mondial du thon, aussi bien dans le secteur des conserveries américaines que pour le marché intérieur japonais (tabl. 9).

Mais si les armements japonais, jouant sur la valorisation du yen et sur l'aide inconditionnelle des banques et de l'administration, réussissent à tirer leur épingle du jeu en rationalisant et en perfectionnant les technologies, le secteur californien (armements comme conserveries) est balayé par la tourmente (Sakagawa, 1991). La flotte des senneurs doit faire face, outre les embarras financiers, à des séries d'avatars comme l'oscillation australe *Le Niño* entraînant une modification profonde des champs de pêche du Pacifique équatorial et sud tropical¹¹⁶. Aux effets de la chute des cours et des perturbations dans les champs de pêche, se sont aussi ajoutées les conséquences de la controverse sur les captures de dauphins par les senneurs opérant dans le Pacifique Est (Joseph, 1994). A la fin de 1987, il ne reste plus sous pavillon des Etats-Unis que 76 senneurs (dont 9 désarmés), 29 bâtiments opérant à l'ouest et 38 à l'est. Les ventes ou les transferts sous pavillon de complaisance se poursuivent : 7 en 1986, 10 en 1987, 11 en 1988.

Mais surtout, la crise des armements se conjugue avec une restructuration des conserveries qui, à partir de 1985, ne fonctionneront plus qu'à Porto Rico et aux Samoa américaines après avoir totalement fermé à San Diego (Bumble Bee, 1982; Van Camp, 1984), à San Pedro (Star Kist, 1984) et Hawaï (Bumble Bee, 1984).

Ce désastre économique californien s'accompagne du désengagement massif des sociétés de mise en conserve vis-à-vis des armements. Désormais, les armateurs sous pavillon américain devront se faire une place sur le marché international en recherchant des débouchés sur d'autres

places en Europe ou en Asie du Sud-Est. Les conserveries de Porto Rico et de Pago Pago se fourniront de plus en plus auprès d'armements étrangers (dont un certain nombre, sous couverture d'un pavillon de complaisance, sont demeurés américains). En 1987, la production nationale aura apporté 256 000 t (dont 3000 t germon, 93 000 t listao, 160 000 t albacore) et les importations auront fourni 251 000 t (91 000 t germon, 85 000 t listao, 74 000 t albacore).

L'intégration verticale qui s'était mise en place, de 1920 à 1970, en Californie s'effondre sous l'effet conjugué de causes extérieures multiples mais aussi par suite d'une mauvaise appréciation financière joignant une surcapitalisation ruineuse de la flotte à une réponse inadéquate vis-à-vis des marchés (Herrick, 1984; Herrick et Koplín, 1984, 1986, 1987; Parks *et al.*, 1990). Les tentatives protectionnistes n'ont fait qu'aggraver la situation créée par les pressions politiques et la concurrence économique de nouveaux intervenants.

7.5 L'irruption des nouveaux producteurs et l'émergence du politique

Les considérations politiques ont toujours compté dans les stratégies thonières étant donné l'importance économique et financière de ce secteur, où les intervenants sont généralement influents et bien placés. L'histoire tumultueuse des rapports entre les Etats-Unis et le Mexique est là pour le démontrer.

Depuis 1925, chaque décennie a vu se produire, au moins, une crise : les Mexicains s'efforçant de faire pression sur les Californiens pour obtenir des revenus financiers du droit d'utilisation de leur zone côtière; les Californiens, de leur côté, s'efforçant d'échapper à ces contraintes et tâchant de bloquer l'organisation d'un secteur national mexicain indépendant. C'est finalement grâce à des acquisitions en Europe qu'une flotte de senneurs nationaux pourra se constituer (24 embarcations en 1975, 51 en 1980, 79 en 1985), et c'est en s'appuyant avant tout sur un marché intérieur de la conserve en pleine croissance que le Mexique pourra prendre rang parmi les grands producteurs mondiaux. Dans le contexte du contentieux technique et tarifaire, non encore réglé, qui l'oppose une nouvelle fois aux Etats-Unis, le Mexique met en ligne une cinquantaine de senneurs qui ont livré 150 000 t en 1995 et 1996 (Alba Pérez, de, 1977)¹¹⁷. Ces apports sont pour les 2/3 utilisés par des conserveries établies depuis déjà longtemps dans les ports de la Basse-Californie qui subissent une forte concurrence de la part de nouveaux établissements implantés à Mazatlan pour ravitailler un marché national en pleine expansion. Avec une production de plus de huit millions de caisses depuis 1992 (maximum 10 millions en 1994),

114 Voir Anderson et Hafiz, 1988 : Les poissons d'appât varient considérablement suivant les récifs et les saisons. L'utilisation semble être passée de 3000 - 3500 t/an avant la motorisation à 5000 - 6000 t/an depuis 1990. Les espèces dominantes sont les Caesionidés (40 %), les Spratelloidés (30 %) et les Apogonidés (12 %).

115 La pêche des canneurs s'élevait à 4 100 t en 1992, 80 000 t en 1993 et 96 850 t en 1994.

116 Les prises s'effondrent à l'est dans le secteur sud-américain, et les senneurs gagnent dans le centre et l'ouest du Pacifique. En 1983, 57 senneurs restent à l'est mais une dizaine doivent désarmer, tandis que 60 opèrent à l'ouest. En 1984, sortent de nombreux bâtiments désarmés de la flotte, soit transférés à des pavillons de complaisance, soit acquis par de nouveaux producteurs, tandis que quelques retours se produisent. Au début 1984, 61 senneurs opèrent sous pavillon américain dans l'ouest du Pacifique; ils n'étaient plus que 43 à la fin de l'année, tandis qu'à l'est, de 37 bâtiments en début d'année, on passe à 58 en fin d'année. Mais, en 1984, 11 senneurs sortent de la flotte américaine pour passer sous d'autres pavillons, et il y en aura 12 en 1985.

le Mexique tient désormais une place solide grâce à son marché intérieur (Alba Pérez, de, 1996)¹¹⁸. Il lui est, en outre, possible d'exporter environ 50 000 t de listao et d'albacore congelés.

Mais la nouveauté des contraintes politiques vient du fait qu'elles ne se limitent plus au face de deux pays plus ou moins rivaux, l'un s'efforçant de conserver un monopole ou une position dominante, l'autre essayant de se procurer des ressources par la valorisation de son patrimoine naturel. La mondialisation de l'appropriation des ressources de la zone économique exclusive des 200 milles a contraint les grands pays thoniers - Etats-Unis, Japon, et aussi France et Espagne - à accepter des contraintes pour leurs armements. Les thonidés, bénéficiant d'un régime particulier en tant que grandes espèces migratrices, imposent des ententes internationales englobant de larges secteurs (Joseph, 1977; Joseph et Greenough, 1979).

L'exemple le plus remarquable est fourni par la répartition du contrôle du Pacifique Ouest intertropical entre Etats souverains et territoires associés aux Etats-Unis, à la France et à la Nouvelle-Zélande. En se regroupant dans le Forum du Pacifique, les petits Etats insulaires ont pu imposer une reconnaissance de leurs droits souverains malgré les résistances des Etats-Unis, qui se refusaient à reconnaître leur appropriation des ressources thonières de leurs ZEE (Felando, 1987; Scharmann, 1991). Des Etats archipélagiques, tels que les Seychelles (Michaud, 1991) ou les Etats fédérés de Micronésie (Diplock, 1993) ont largement bénéficié de la présence de ressources thonières dans leur ZEE. Désormais, les armements sont contraints de tenir compte des aires politiques dans leur schéma opérationnel. Dans l'océan Indien comme dans le Pacifique international, les senneurs doivent, pour avoir le droit de pêche, bénéficier d'accords négociés entre les gouvernements locaux et les autorités couvrant leur pavillon.

Ce sont les grands Etats archipélagiques de l'Indo-Malaisie qui progressent rapidement dans tous les secteurs. Les Philippines bénéficient d'un marché intérieur en croissance rapide et d'une forte tradition de pêche thonière utilisant les techniques de concentration autour d'engins divers dits *payaos* (Dickson et Pastoral, 1996). Les apports sur les marchés municipaux se tiennent autour de 100 000 t et sont surtout composés de bonites, de thazards et d'espèces de thons secondaires.

Le secteur commercial en progrès rapide (215 000 t en 1995) est alimenté par le listao (110 000 t en 1995), l'albacore et le patudo (61 000 t en 1995), qui sont surtout pêchés en mer de Sulu et dans les Célèbes. Mindanao reçoit déjà 70 % des débarquements commerciaux, et ses infrastructures

portuaires et industrielles sont en cours d'agrandissement avec le nouveau complexe de General Santos City, qui devrait ouvrir en 1998. Depuis 1993, les exportations thonières dépassent 150 millions de dollars et sont soumises aux contraintes des politiques internationales (restriction de l'Union européenne en 1995). Pour 1996, un record a été atteint avec 195 millions de dollars : 7500 t en frais = 24 millions de dollars; 9700 t de congelé = 20 millions de dollars; 58 000 t de conserves = 151 millions de dollars). La conserverie doit importer 52 000 t de matière première d'une valeur de 35 millions de dollars. Mais désormais les Philippines sont entrées dans le jeu du marché international en exportant aussi bien au Japon (30 millions de dollars : 40 % frais; 25 % congelé; 35 % conserve) qu'aux Etats-Unis et en Europe.

L'Indonésie suit le même chemin mais avec un certain retard (Soepanto, 1996), bien qu'elle bénéficie d'une meilleure intégration dans le marché japonais¹¹⁹. Les apports de 100 000 t de thons et de 170 000 t de listao en 1994 jouent un rôle important dans l'arbitrage international.

Enfin, dans une mondialisation du marché du thon, on peut voir des stratégies financières s'efforcer de profiter d'une économie émergente dynamique pour créer de toute pièce un secteur industriel spéculatif : c'est l'histoire du boom des conserveries thaïlandaises bénéficiant des capitaux de l'Amérique du Nord et de l'Europe de l'Ouest qui ont réussi en quelques années à occuper un créneau dans le secteur sensible et déstabilisé du marché intérieur américain. Les importations de conserves thaïlandaises y sont ainsi passées de 18 000 t en 1983 à 41 000 t en 1984 et à 65 000 t de 1985 à 1987. Mais ceci est une aventure risquée, comme le démontre les déboires de Unicord qui, après avoir fait figure d'épouvantail, s'est normalisé en entrant dans le giron de Star Kist/Heinz.

8. CONCLUSION

La bipolarité Orient (pêche bonitière à l'appât vivant, palangre, *Hiki-Mas*, *Katsuobushi*) - Occident (madrague, lignes de traîne, salaison, huilage et conserve métallique) a été une constante de l'histoire, du Moyen-Age au début du XX^e siècle. Puis, une phase effervescente (1920-1990) rompt cette longue stabilité, de l'éclosion du phénomène californien, première rencontre Orient (technique de pêche) - Occident (mise en conserve), à l'expansion pan-tropicale des palangriers puis des senneurs et à la constitution du nouveau marché japonais du *Sashimi* et d'un marché mondial de la conserve.

Mais en cette fin du XX^e siècle, on semble revenir à une structure bipolaire. D'un côté un marché japonais, avec un peu plus d'un million de tonnes en 1995 : 2/3 de production

117 En 1996, le Mexique, dans le Pacifique oriental, a exploité 58 senneurs (22 de plus de 1000 t ont débarqué 98 000 t [66 %]; 15 de 600 t, 32 675 t [21 %]; 10 de 170 à 350 t, 10 000 t [7 %]; et 7 de 70 à 110 t, 4000 t [3 %]). Le record des prises revient au *Nair* avec 8441 t, suivi d'*Azteca 2* avec 7360 t.

118 La Basse-Californie a dû fermer de nombreuses conserveries trop anciennes, et sa production, d'environ 4 millions de caisses de 1991 à 1994, est tombée à 2,6 millions en 1995. Par contre, la province de Colima (Mazatlan) est passée de 2 millions de caisses en 1991 à 5,4 en 1994 et 4,7 en 1995.

119 L'Indonésie, en 1996, est le 3^e fournisseur de produits de la mer du marché japonais (144 276 t exportées d'une valeur de 1251 millions de dollars). Les produits de la pêche thonière représentent environ 1/3 du tonnage (19 500 t en frais, 31 500 t congelé, 5000 t conservé) et 19 % en valeur (147 millions de dollars en frais, 70 millions de dollars en congelé et 21 millions de dollars en conservé).

nationale (50 % thons, 50 % listao) et 1/3 d'importation, représente le quart du marché mondial. De l'autre, un marché américano-européen met en œuvre les ¾ de la pêche thonière (3 millions de tonnes) pour une mise en conserve de plus en plus standardisée.

L'halieutique thonière japonaise reste toujours profondément imprégnée de ses origines tant pour les armements que pour les équipages. Ce n'est pas un hasard si l'on retrouve partout les pêcheurs et les armateurs de Yaizu, Misaki, Murato, Makurasaki, et si les migrants de Kôchi, avec le relais d'Okinawa, sont sur tous les océans à bord des palangriers congélateurs. Les quatre marchés gardent toujours les caractères distinctifs de leurs origines en les accentuant. Le pôle métropolitain de Tokyo-Misaki traite un peu plus de 100 000 t valant 162 milliards de yens¹²⁰. Le pôle de Yaizu-Shimizu, dominé par l'énorme trafic de 260 000 t du port de Shimizu (en 1996, 200 000 t en container délivré directement du bateau au camion frigorifique, dont on peut estimer la valeur à 180 milliards de yens, et 60 000 t passant par le marché, valant 56 milliards de yens), Yaizu garde une polyvalence qui assure une certaine stabilité : en 1996, 185 000 t d'apports valant 47,5 milliards de yens répartis entre palangriers (12 600 t, 15,6 milliards de yens), canneurs (60 000 t, 14,5 milliards de yens) et senneurs (109 000 t, 12,6 milliards de yens).

La question présente est de savoir quelle forme prendra le marché urbain dans la prochaine décennie avec le relais des consommateurs de la période de la forte croissance par ceux de la dépression. Dans un pays où la mutation des goûts, sous les effets de changements de mode, peut être à la fois rapide et massif, rien ne dit que *Sashimi* et *Sushi* pourront garder leur rôle actuel en absorbant à des cours rémunérateurs les prises des palangriers congélateurs qui, sans cela, seraient désarmés, et en assurant des cours plus élevés que sur le marché international pour les canneurs. Par ailleurs, le marché japonais, par son recours massif aux importations, est indispensable aux armements coréens et taiwanais (tabl. 10) et il soutient aussi bien l'Indonésie et la Thaïlande que les petites productions de la Méditerranée¹²¹.

Les débuts d'aquaculture du thon rouge du sud en Australie et du thon rouge méditerranéen trouvent dans les cours exceptionnels du *Sashimi* un support indispensable à une entreprise pionnière¹²². Une récession du marché du *Sashimi* provoquerait inmanquablement la paralysie de

toutes les recherches et des expériences menées au Japon et en Méditerranée pour asseoir une véritable aquaculture du thon (Doumenge, 1996).

Face au Japon, qui équilibre tradition et modernité, la sphère « occidentale » évolue aussi vers une simplification réductrice. La conserverie des Etats-Unis, après une douzaine d'années agitées (1983-1995)¹²³ subit une concentration industrielle et commerciale inexorable qui répond parfaitement aux lois du marché. En 1996, Heinz, dont la filiale Star Kist, bien implantée en France et en Afrique, assure déjà 45 % du marché américain, récupère l'essentiel de l'héritage Unicord en Thaïlande par la prise de contrôle de ses trois conserveries. C'est donc désormais l'ouverture vers un système mondial. Les autres intervenants sont marginalisés sur le marché américain : Bumble Bee stagne autour de 23 %, tandis que Van Camp (Chicken of the Sea) se maintient avec peine à 5 % et subi les contraintes d'une capitalisation boursière dominée par les fonds de placements (Prudential Insurance), ce qui l'empêche de se redresser (Muñoz, 1996).

Dans cette nouvelle donne stratégique, chacun des pôles de production des Etats-Unis (deux conserveries aux Samoa américaines et deux à Porto Rico) s'équilibre autour de 200 000 t (tabl. 11). Une flottille d'une cinquantaine de senneurs d'armements californiens satisfait environ la moitié de la demande. Mais le temps est aussi aux interrogations, et les déboires récents d'armements puissants de San Pedro viennent rappeler les risques encourus¹²⁴.

Devant cette redistribution des rôles aux Etats-Unis, les Européens n'ont pas su trouver de stratégie de reconquête. Leurs conserveries sont dans des situations difficiles et n'ont pas réussi à atteindre la taille critique dans un marché concurrentiel de plus en plus ouvert à la concurrence du Sud-Est asiatique.

Par contre, l'armement thonier a pu conserver un rôle majeur. Incarnant une tradition séculaire, le rôle de Berméo en Espagne et de Concarneau (Couliou et Piriou, 1989) en France est toujours déterminant. Le petit jeu de cache-cache se poursuit. Les senneurs bretons, premiers arrivés dans l'océan Indien en 1982, ont vu arriver les Basques espagnols (1985), qui les ont rattrapés, puis dépassés à partir de 1988 (bateaux plus puissants permettant le succès des très gros coups de senne, emploi précoce du radar à oiseaux), tandis

120 A Tokyo, les grossistes Tsukiji ont traité, en 1996, 16 000 t de thon frais (27 milliards de yens) et 51 000 t de congelé (86 600 milliards de yens). Mais en réalité, les quatre groupes qui réalisent de 20 à 30 milliards de yens de chiffre d'affaires sur le thon frais ou congelé représentent 86 % du marché. Misaki commercialise de son côté, en 1995, 52 000 t de thon (moitié de débarquement national, moitié de provenance d'importation ou d'autres ports) donnant un chiffre d'affaires d'environ 50 milliards de yens.

121 7800 t de thon rouge méditerranéen et atlantique ont été importées au Japon en 1996 pour une valeur de 174 millions de dollars.

122 Le thon rouge du sud d'élevage australien, offrant des poissons de 30 à 45 kg, est désormais un produit connu sur le marché de Tokyo (Tsukiji), où il se vend en moyenne 2500 à 3000 yens/kg. Les ventes journalières portent sur quelques dizaines de poissons. Elles s'arrêtent durant l'été austral (novembre à mars). Le tonnage annuel atteint environ 2000 t (1996-1997).

Les thons rouges méditerranéens sont engraisés en cage au Portugal, en Espagne et en Croatie. Les ventes ibériques pour la saison (octobre 1997 - mars 1998) atteindront environ 400 t, vendues 4500 à 6000 yens/kg, pour des poissons de 80 à 120 kg. La Croatie, qui a en élevage 530 t de poissons de 40 à 50 kg à la fin de 1997, obtient pour ces produits entre 2500 et 3000 yens/kg.

123 Dans une première phase, suivant la crise de 1983, les trois grands noms de la conserverie thonière ont été absorbés par des complexes agro-alimentaires d'ampleur multinationale : Bumble Bee Sea Foods par Castle and Cooke puis par Pilsbury; Star Kist par Heinz, et Van Camp par Ralston Purina. Puis, dans l'agitation provoquée par l'irruption sur le marché des conserveries thaïlandaises, un des nouveaux groupes émergent (Unicord) achète Bumble Bee en 1989. Mais sa déconfiture, en 1995, provoque un dernier reclassement.

qu'avec l'appui de leur base canarienne les Espagnols pouvaient se maintenir plus facilement dans le golfe de Guinée (tabl. 12). Mais c'est dans le golfe de Gascogne que l'interface est devenu conflictuel avec la poursuite de la pêche germonière dans des voies opposées¹²⁵.

La pêche thonière doit donc évoluer sous la contrainte de nouveaux facteurs, en particulier politiques, pour pratiquer une approche à la fois biologique et économique et pouvoir bénéficier de supports politiques sécurisant l'accès à la ressource. Bien qu'il semble que l'on puisse encore disposer de stocks exploitables, l'on rencontre de plus en plus de problèmes pour maintenir les rendements susceptibles d'assurer la rentabilité des armements.

En dehors du Japon, qui bénéficie d'une régulation propre à son marché intérieur, le fait que la conserve soit pour le moment la forme quasi-exclusive d'utilisation des apports limite les possibilités d'adaptation et restreint les choix. Le domaine complexe de l'économie des goûts conférant une spécificité propre à certains produits pour certains consommateurs, la

médiatisation est un facteur décisif d'expansion, mais peut aussi faire naître des suspicions écologiques ou environnementalistes. La compétition sur les prix est confrontée aux exigences de la grande distribution, qui soumet la filière thon à des contraintes pesantes.

Ainsi, l'halieutique thonière a été, dès les origines, et reste encore de nos jours, un secteur hautement spécialisé dominé par des impératifs financiers. Le nombre des intervenants est faible; que ce soit pour la pêche ou la transformation, les tendances à la concentration capitaliste ne font que s'accroître.

Il n'en reste pas moins que seul un petit nombre d'hommes au caractère suffisamment trempé répondent aux exigences de l'armement, de la conduite de la pêche et de la mise en place d'une logistique assurant la production et l'écoulement des conserves, tout en sachant faire face aux contraintes de la finance. Dans ce domaine, les stratégies thonières sont toujours, comme par le passé, tributaires de l'action de quelques individus lucides et en avance sur leur époque.

Legends for the Tables and Figures

- Table 1. Number of madraques in the south-west of Sardinia, with catches; 1836-1885.
 Table 2. Landings of tuna in oil (number of barrels and cases of canned fish) at Gênes and Livourne; 1879-1883.
 Table 3. Trends in sales at the Yaizu market (1000 yen); 1893-1929.
 Table 4. Trends in the fishing fleets at Yaizu fleets; 1908-1934.
 Table 5. Landings, by port, from breton and vendean albacore vessels, in tonnes; 1895-1935.
 Table 6. Japanese imports of tuna in 1996 from Taiwan and South Korea.
 Table 7. Development of the Maldivean tuna fishery in 1973-1978.
 Table 8. Maldivean exports of skipjack and yellowfin tuna; 1992-1994.
 Table 9. Prices for tunas on the world market; 1980-1987.
 Table 10. Operation of asiatic tuna vessels in the central Pacific; 1990-1994.
 Table 11. Raw material utilisation by the american tuna canneries (1000 tonnes); 1991-1995.
 Table 12. European tuna seiner catch (1000 tonnes); 1990-1994.
- Figure 1. (a) Early fish salting plants in Bética, Lusitania, and Tingitane Mauritania (Ponsich, 1988; Etienne *et al.*, 1994), (b) Industrial salting plants in Sicily and Ifri (Paskoff *et al.*, 1991; Purpura, 1985, 1989).
 Figure 2. Location of the Sicilian traps from the 11th to the 15th centuries, when traps were first recorded in writing (Bresc, 1981; Bresc (1986).

- 124 Les armements familiaux traditionnels sont ceux des Zolessis, Castagnola, De Rosas, Virissimos, De Silvas, Silvas, etc. Mais depuis 1995, pour la première fois depuis 1917, aucun membre de la famille Medina ne contrôle un thonier. Fin 1996, la faillite de la famille Zuanic de San Pedro, dans l'obligation de vendre 11 de ses 12 senneurs congélateurs pour couvrir un prêt de 21 millions de dollars, souligne la fragilité extrême de l'armement thonier californien.
 125 Les Basques espagnols sont restés des adeptes de la tradition; ils pratiquent toujours le *currican* à la traîne, qui a apporté 5905 t en 1994, et maintiennent aussi la technique à l'appât vivant (8623 t en 1994), en s'efforçant de conserver la rentabilité de ces armements par une campagne aux Açores (2300 t) et en allant aussi en automne dans les parages de Gibraltar (680 t). Alors que la pêche thonière a désormais déserté Saint-Jean-de-Luz, les Bretons surmontant leur conservatisme, s'efforcent d'exploiter le germon du golfe de Gascogne avec des techniques nouvelles - chalut pélagique (35 paires, 2000 t en 1994) et filet maillant (64 dériveurs, 4000 t en 1994) - mais ceci les conduit à l'affrontement avec les Basques espagnols.

- Figure 3. *Mas-dhoni* of the Maldives according to the Ministry of the Education, Republic of the Maldives (Rochepeau and Hafiz, 1990).
1-Tiller; 2-Rope attaching rudder; 3-Fishing platform; 4-Rudder; 5-Forward planks on stern platform; 6-Rear planks on stern platform; 7-Stern post; 8-Stand for bait thrower; 9-Longitudinal strengthening beams; 10-Forward platform; 11-Bow platform; 12-Stern; 13-Bow sprit; 14-Bow cleat; 15-Sail ties; 16-Forward stay; 17-Mast; 18-Halyards; 19-Oar; 20-Oarlock; 21-Beam clamp; 22-Main frames; 23-Planking; 24-Gunwhale; 25-Sail; 26-Yard; 27-Yard crutch; 28-Block; 29-Main sheet; 30-Water container.
- Figure 4. Historical regional breakdown of *Katsuobushi* catches: (a) Migratory routes of skipjack, following the Kuro Shio and local conditions; and (b) *Katsuobushi* production centers, classified according to the reputation of its product in 1823 (Bunsei 5) (Hisao, 1950).
- Figure 5. (a) Current landing ports for tuna baitboats, based on the provinces of the Edo era, (b) landings from high seas baitboats (average of 1936-1937) by prefectural district.
- Figure 6. Fishing grounds of the Californian clipper fleet, 1936-1940.
- Figure 7. (a) Average annual prices for frozen tunas on the Yaizu market from the records of the marketing cooperative, (b) Difference in price between albacore and skipjack (basic product), southern bluefin tuna (*Sashimi*), and bigeye and yellowfin from Dakar (substitute for *Sashimi*), during the period of change (semi-logarithmic display which compensates for the effects of inflation).

Legendas de las Tablas y Figuras

- Tabla 1. Actividades de almadrabas sardas del Sur-Oeste; 1836-1885.
- Tabla 2. Desembarques de atún al aceite (número de barriles y de cajas de conservas) a Gênes y Livourne; 1879-1883.
- Tabla 3. Avance de volumen de ventas del mercado de Yaizu (1000 yens); 1893-1929.
- Tabla 4. Evolución de los equipos de Yaizu; 1908-1934.
- Tabla 5. Aportes de bonito Bretón y vandeano en toneladas; 1895-1935.
- Tabla 6. Importaciones al Japón de Taiwán y Corea; 1996.
- Tabla 7. Mutación de la pesca atunera maldiva; 1973-1978.
- Tabla 8. Exportaciones de las Maldivas del listado y rabil; 1992-1994.
- Tabla 9. Evolución mundial de la tasa de productos de la pesca atunera; 1980-1987.
- Tabla 10. Actividad de embarcaciones atuneras asiáticas en el Pacífico central; 1990-1994.
- Tabla 11. Materia prima utilizada por las conserveras estadounidenses (1000 toneladas); 1991-1995.
- Tabla 12. Capturas de embarcaciones europeas (1000 toneladas); 1990-1994.
- Figura 1. (a) Antiguas fábricas de salazón de pescado en Bética, Lusitania, y Mauritania Tingitane, según Ponsich (1988) y Etienne *et al.*, (1994), (b) Salazones industriales de Sicilia y de Ifri, según Paskoff *et al.*, (1991) y Purpura (1985 y 1989).
- Figura 2. Emplazamiento de las almadraba sicilianas del los siglos XI al XV, fecha en la que aparece la primera cita en un texto, según Bresc (1981) y Bresc (1986).
- Figura 3. *Mas-dhoni* de Maldivas, según el Ministerio de Educación de la República de Maldivas (Rochepeau y Hafiz, 1990).
1-Tiller; 2-Rope attaching rudder; 3-Fishing platform; 4-Rudder; 5-Forward planks on stern platform; 6-Rear planks on stern platform; 7-Stern post; 8-Stand for bait thrower; 9-Longitudinal strengthening beams; 10-Forward platform; 11-Bow platform; 12-Stern; 13-Bow sprit; 14-Bow cleat; 15-Sail ties; 16-Forward stay; 17-Mast; 18-Halyards; 19-Oar; 20-Oarlock; 21-Beam clamp; 22-Main frames; 23-Planking; 24-Gunwhale; 25-Sail; 26-Yard; 27-Yard crutch; 28-Block; 29-Main sheet; 30-Water container.
- Figura 4. Reparto histórico regional de la producción de *Katsuobushi*, (a) Rutas migratorias de bonitos listado según el Kuro Shio y especialidades regionales, (b) Centros productores de *Katsuobushi* clasificados según la reputación de su producto en 1823 (Bunsei 5), según Hisao (1950).
- Figura 5. (a) reparto moderno de los puertos de atraque de los boniteros cañeros en función de las provincias de la época de Edo, (b) desembarques de la pesca de altura de los barcos de cebo (media de 1936-1937) por circunscripción de prefecturas.
- Figura 6. Caladeros de pesca de los clipper de California, 1936-1940.
- Figura 7. (a) Precios medios anuales de los túnidos congelados en el mercado de Yaizu (y según las cotizaciones del mercado del puerto), (b) Divergencias de precios entre atún blanco y listado (primera materia), atún rojo del sur (*Sashimi*), patudo y rabil (en sustitución de *Sashimi*) en el período de cambio (expresión semilogarítmica que compensa los efectos de la inflación).

Tableau 1. Activités des madragues sardes du Sud-Ouest; 1836 - 1885.

Madragues	Matanzas (nombre)		Captures moyennes annuelles (nombre de thons)	
	1837	1885	1836/1846	1874/1884
Porto Paglia	6	10	2096	3764
Porto Scuso	7	16	3591	6518
Isola Piana	8	12	2447	4574

Source: *Pavesi, 1889; p.108.***Tableau 2. Débarquements de thon à l'huile (nombre de barils et de caisses de conserve); 1879 - 1883.**

Port	Gênes				Livourne		
	Italie		Etranger		Italie	Etranger	
Provenance	Baril ⁽¹⁾	Caisse ⁽²⁾	Baril ⁽¹⁾	Caisse ⁽²⁾	Baril ⁽¹⁾	Baril ⁽¹⁾	Caisse ⁽²⁻³⁾
Nature							
Année							
1879	14 232	6081	4322	204	5357	4904	2000
1880	21 939	6818	13 878	4635	9332	6587	1800
1881	28 224	15 978	19 320	6740	9954	5349	1500
1882	18 926	11 056	13 874	7396	9061	4967	2100
1883	23 413	10 236	1937	6843	9093	4980	1800

Source: *Pavesi, 1889; p.202.*

(1) Un baril pèse en moyenne 47,5 kg brut, 40 kg net (thon, 33,3; huile 6,7).

(2) Une caisse de conserve pèse 96 kg brut, 81,7 kg net (thon, 60,9; huile 14; métal, 6,8).

(3) Estimation des expéditions de Sidi Daoud d'après des sources diverses (Pavesi, 1889).

Tableau 3. Progression du chiffre d'affaires du marché de Yaizu (1000 yens); 1893 - 1929.

Période	Moyenne annuelle	Période	Moyenne annuelle
1893-1895	135	1914-1916	1250
1896-1900	215	1917-1918	2350
1901-1904	400	1919	3480
1905-1908	560	1920-1922	4250
1909-1913	915	1923-1929	5300

Source: *Oounabara, 1996; p.24.*

Tableau 4. Evolution des armements de Yaizu; 1908 - 1934.

Années	Tokai Enyô Gyogyô			Seisan Kumiai		
	Nombre	Tonnes	CV	Nombre	Tonnes	CV
1908	6	150	120	6	123	120
1912	22	500	665	44	773	755
1918	34	865	1133	41	821	974
1923	37	1120	1638	65	1329	1572
1925	43	1807	3565	62	2176	4361
1931	37	2147	4255	62	2913	5700
1934	33	3158	5815	53	4622	6170

Source: *Yaizu Gyogyôshi*, 1964; p. 243.

Tableau 5. Apports germoniers breton et vendéens en tonnes; 1895 - 1935.

Ports	1895	1909	1934	1935
Île de Groix	3790	2500	1518	1281
Concarneau	1268	1280	5117	5334
Douarnenez	---	507	920	1203
Lorient - Port	31	375	510	506
Etel	60	197	171	150
Île Yeu - St	223	215	201	121
Les Sables	350	246	348	430
Autres ports	98	120	361	475
Total	5820	5340	8785	9025

Source: *Krebs*, 1936; p. 102.

Tableau 6. Importations de thon au Japon de Taiwan et de Corée du Sud; 1996.

	Poids (tonnes)		Valeur (millions \$US)	
	Patudo	Albacore	Patudo	Albacore
Taiwan	47 487	47 189	364,5	231,0
Corée du Sud	26 130	16 316	190,6	67,4

Source: *Japanese Marine Products Importers Association*.

Tableau 7. La mutation de la pêche thonière maldivienne; 1973 - 1978.

Flotte de pêche	1973	1974	1975	1976	1977	1978
Voiliers <i>Mas-dhoni</i> ⁽¹⁾	2146	2131	2040	1940	1801	1631
Prises ⁽²⁾	30,4	31,4	27,0	20,6	11,3	5,3
<i>Mas-dhoni</i> motorisés	---	1	42	218	413	548
Prises ⁽²⁾	---	---	1,0	6,2	9,6	13,0
Exportations ⁽³⁾						
<i>Mas-Min</i>	15,9	17,7	9,8	7,2	4,9	1,2
Congelé collecté	4,4	4,5	5,7	6,7	10,9	11,4
Poisson sec salé	---	0,8	1,1	0,2	2,3	4,7

Source: *Fisheries Statistics of the Maldives*(1) Nombre; (2) 1000 t de listao, albacore et kawa kawa (*Euthynnus affinis*); (3) 1000 t équivalent poisson frais**Tableau 8. Exportations de thonides (listao et albacore) de Maldives; 1992 - 1994.**

	Quantité (tonnes)			Valeur (millions rufiyaa FOB) ⁽¹⁾		
	1992	1993	1994	1992	1993	1994
<i>Hiki-Mas</i>	3100	3580	4100	73,1	69,7	79,5
Produits salés	1320	1660	2400	14,1	15,0	23,7
Produits congelés	5550	9870	7440	36,0	80,9	77,4
Boîtes conserve	7480	4880	6850	161,6	101,5	179,4
Farine poisson	2150	2450	2350	10,6	12,8	13,0
Total	19 600	22 440	23 140	295,4	279,9	373,0

(1) Valeur rufiyaa maldivienne (MRf) 1997 : 1 \$US = 11,50 MRf.

Tableau 9. Evolution mondiale des cours des produits de la pêche thonière; 1980 - 1987.

	Germon		Listao		Albacore	
	Calif. ⁽¹⁾	Yaizu ⁽²⁾	Calif. ⁽¹⁾	Yaizu ⁽²⁾	Calif. ⁽¹⁾	Yaizu ⁽²⁾
1980	1659	412	1083	306	1180	504
1981	1800	533	1030	285	1170	467
1982	1387	477	985	232	1123	406
1983	1268	382	799	190	1032	399
1984	1252	403	760	156	982	369
1985	1087	407	622	213	820	346
1986	1108	324	616	134	743	248
1987	1496	310	716	85	892	285

(1) Californie : Prix payé au débarquement par les conserveurs californiens - unité \$US pour une tonne courte (908 kg).

(2) Prix en yen par kg sur le marché de Yaizu, équivalent 1 \$US = 270 yens 1982, 235 yens 1983-1984, 250 yens 1985.

Tableau 10. Activité des thoniers asiatiques dans le Pacifique central; 1990 - 1994.

	Japon		Taiwan		Corée du Sud	
	Bateaux	Prise 1000 t	Bateaux	Prise 1000 t	Bateaux	Prise 1000 t
1990	38	160	32	128	39	173
1991	45	170	39	176	36	227
1992	37	175	45	220	36	182
1993	40	151	43	172	34	126
1994	45	160	43	180	32	195

Tableau 11. Matière première utilisée par les conserveries américaines (1000 tonnes); 1991 - 1995.

	1991	1992	1993	1994	1995
Porto Rico	187	137	193	197	203
Samoa américaines	199	239	211	202	204
Total	386	373	404	399	407

Tableau 12. Captures des senneurs européens (1000 tonnes); 1990 - 1994.

	Océan Atlantique		Océan Indien	
	Espagne	France	Espagne	France
1990	117	58	120	74
1991	134	61,5	118	80
1992	105	53	110	85
1993	112	84	140	92
1994	97	76	160	100

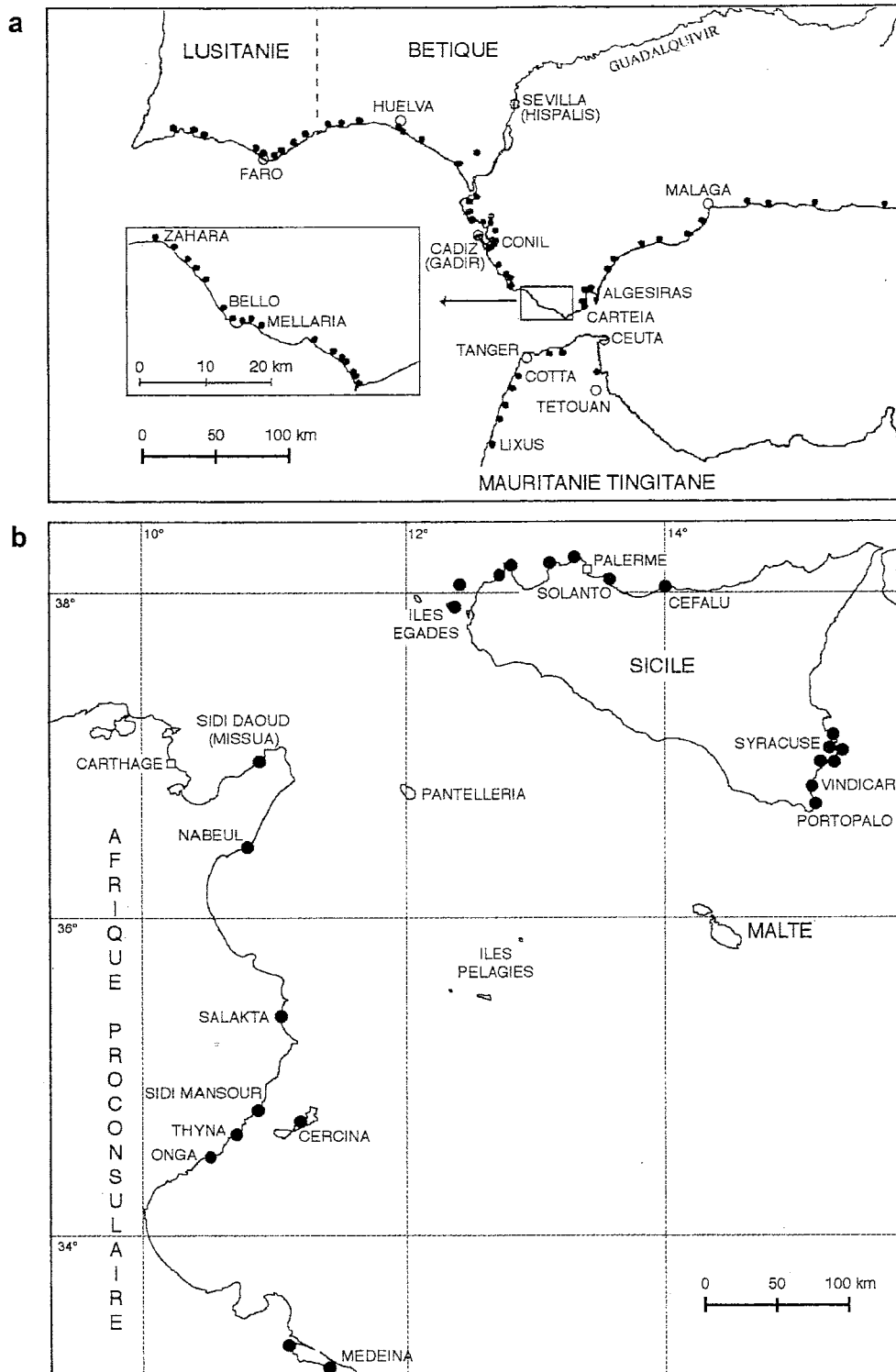


Figure 1. (a) Usines antiques de salaison de poisson en Bétique, Lusitanie et Mauritanie Tingitane D'après Ponsich (1988) et Etienne *et al.* (1994), (b) Saleries industrielles de la Sicile et de l'Ifriqiya d'après Paskoff *et al.* (1991) et Purpura (1985, 1989).

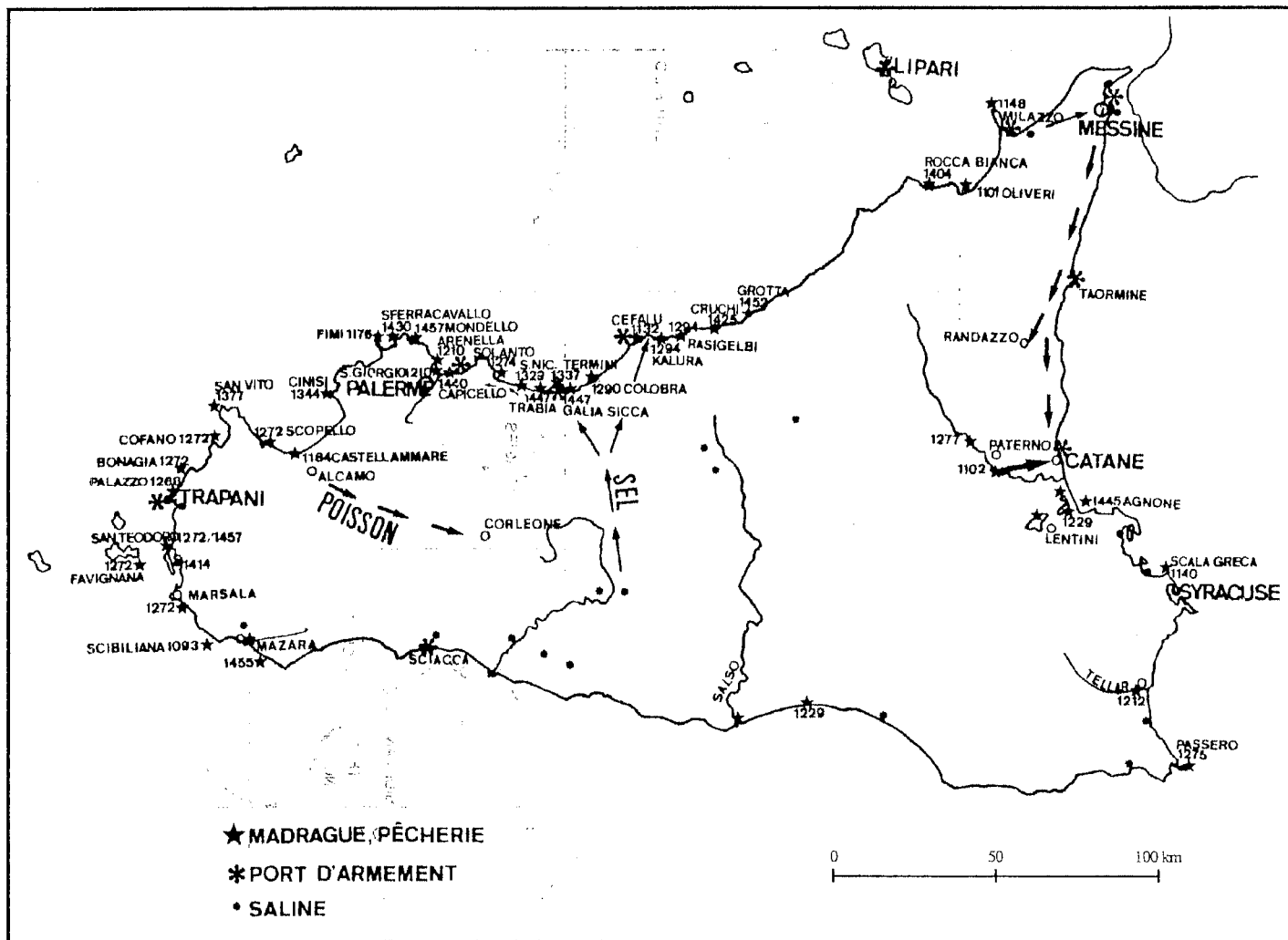
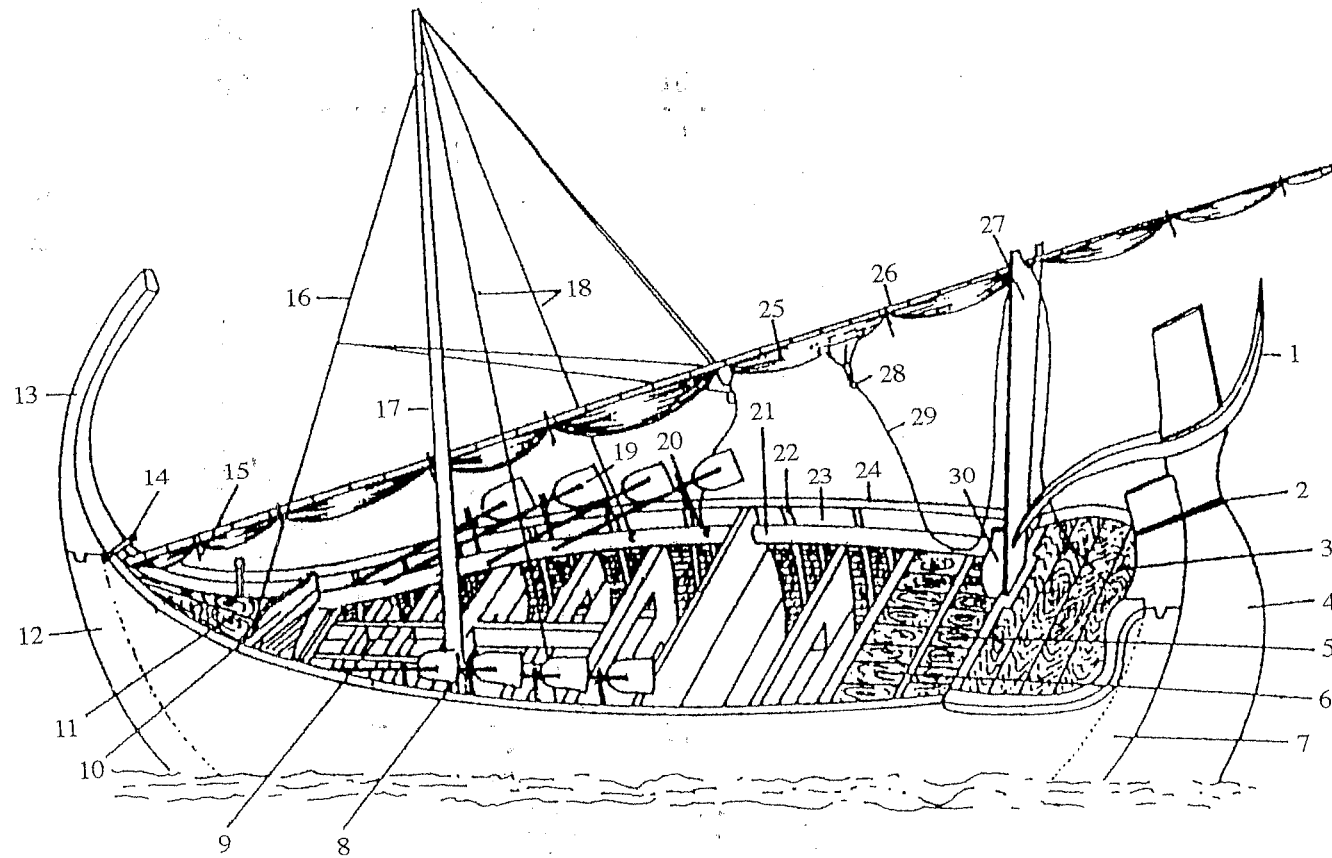


Figure 2. Emplacements des madragues siciliennes du XI au XV siècle, date de première citation dans un texte d'après Bresc (1981, 1986).



- 1-Tiller;
- 2-Rope attaching rudder;
- 3-Fishing platform;
- 4-Rudder;
- 5-Forward planks on stern platform;
- 6-Rear planks on stern platform;
- 7-Stern post;
- 8-Stand for bait thrower;
- 9-Longitudinal strengthening beams;
- 10-Forward platform;
- 11-Bow platform;
- 12-Stern;
- 13-Bow sprit;
- 14-Bow cleat;
- 15-Sail ties;
- 16-Forward stay;
- 17-Mast;
- 18-Halyards;
- 19-Oar;
- 20-Oarlock;
- 21-Beam clamp;
- 22-Main frames;
- 23-Planking;
- 24-Gunwhale;
- 25-Sail;
- 26-Yard;
- 27-Yard crutch;
- 28-Block;
- 29-Main sheet;
- 30-Water container.

Figure 3. *Mas-dhoni* maldivien d'après le ministère de l'Éducation de la République des Maldives (Rochepeau et Hafiz, 1990).

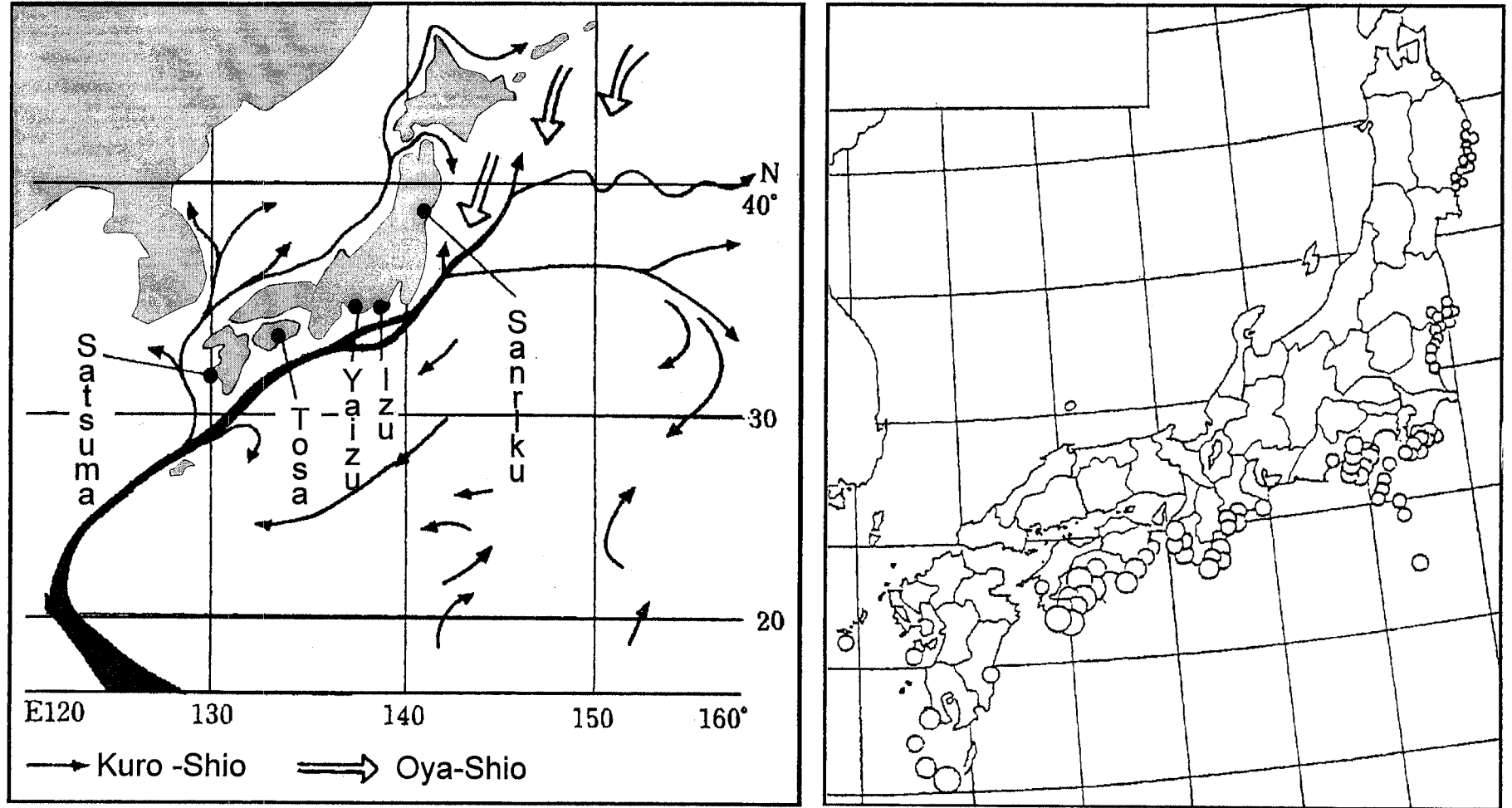
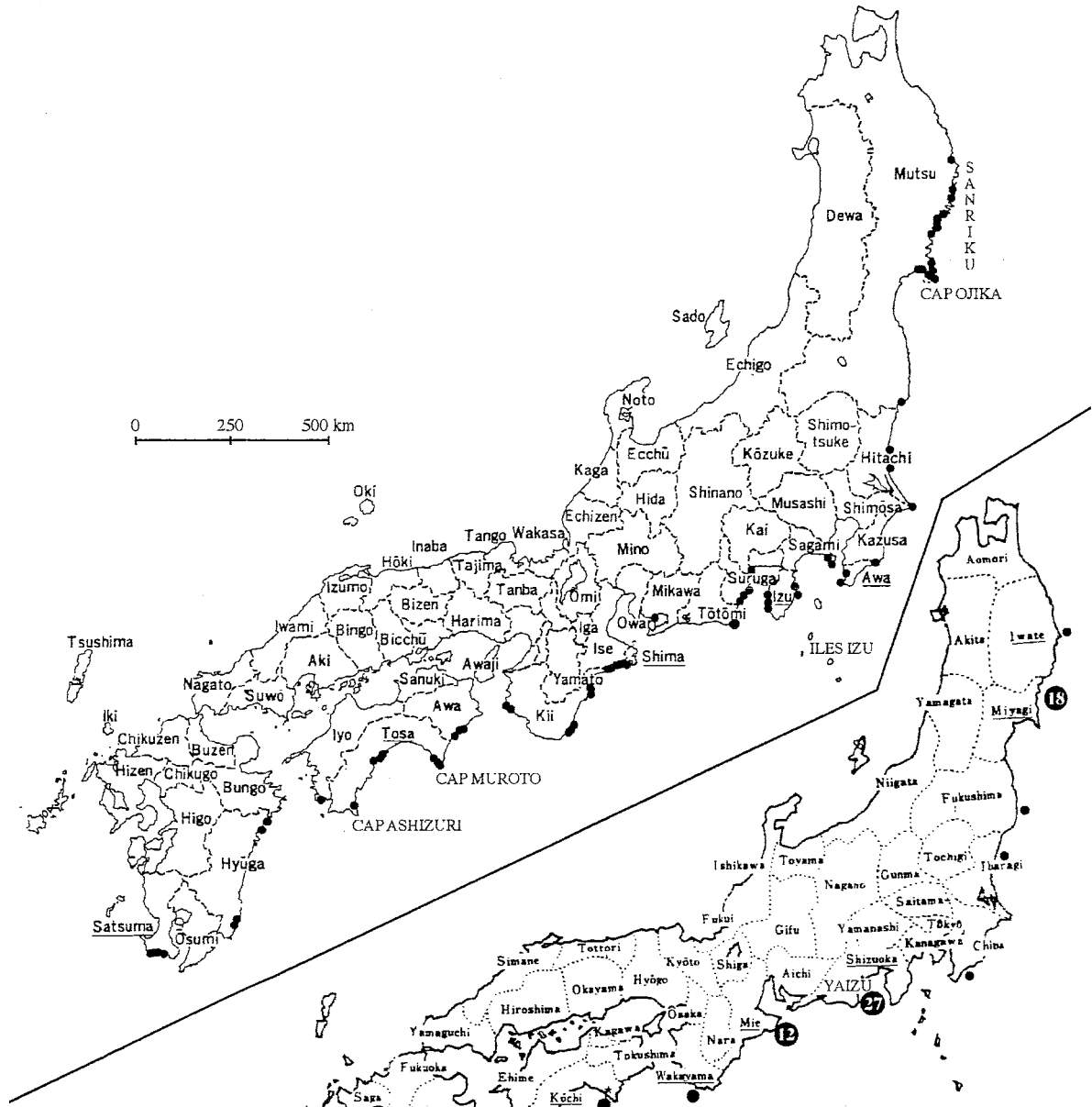


Figure 4. Répartition historique régionale de la production de *Katsuobushi*, (a) Routes migratoires des bonites listao suivant le Kuro Shio et spécialités régionales, (b) Centres producteurs de *Katsuobushi* classés d'après la réputation de leur produit en 1823 (Bunsei 5) (Hisao, 1950).

a



b

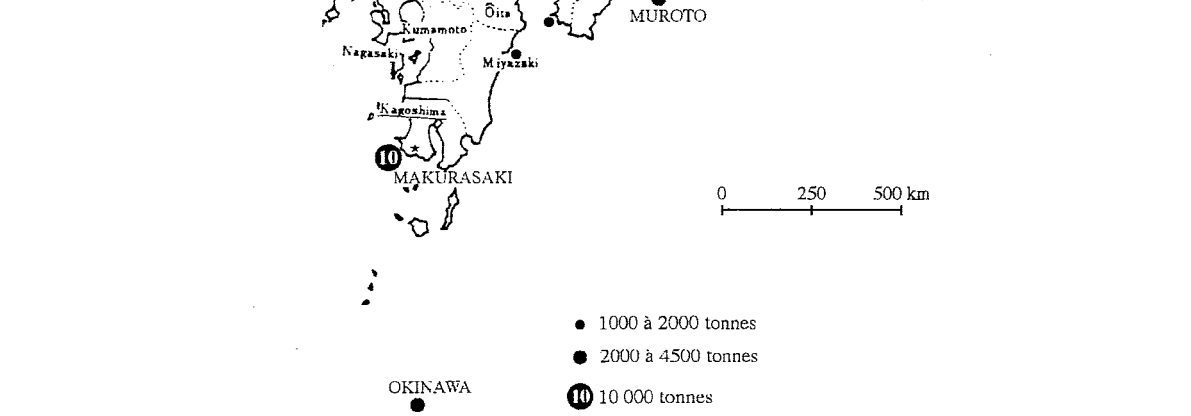
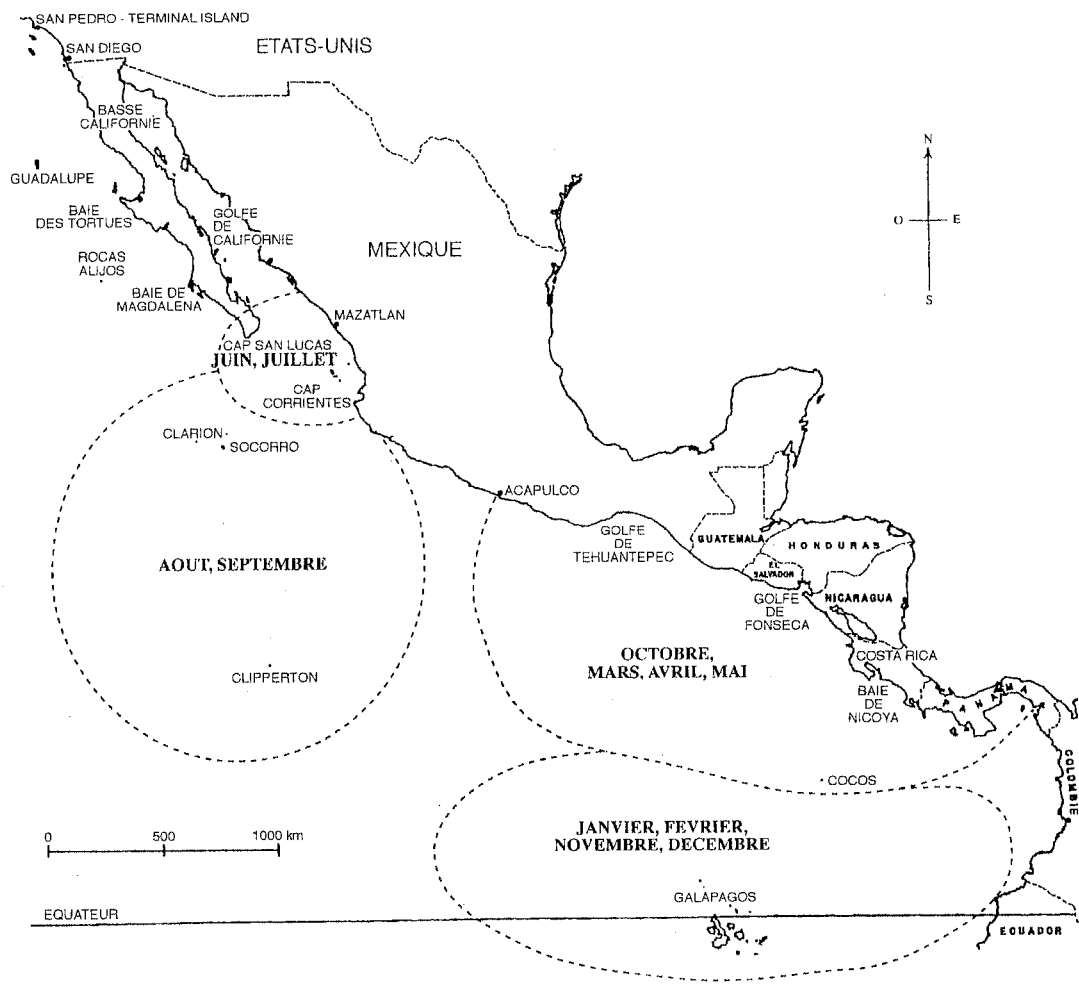


Figure 5. (a) Répartition moderne des ports d'attache des bonitiers canneurs en fonction des provinces de l'époque d'Edo, (b) Débarquements de la pêche hauturière canneurs (moyenne 1936-1937) par circonscription préfectorale.



- 802 -

Figure 6. Champs de pêche des clipper californiens, 1936-1940.

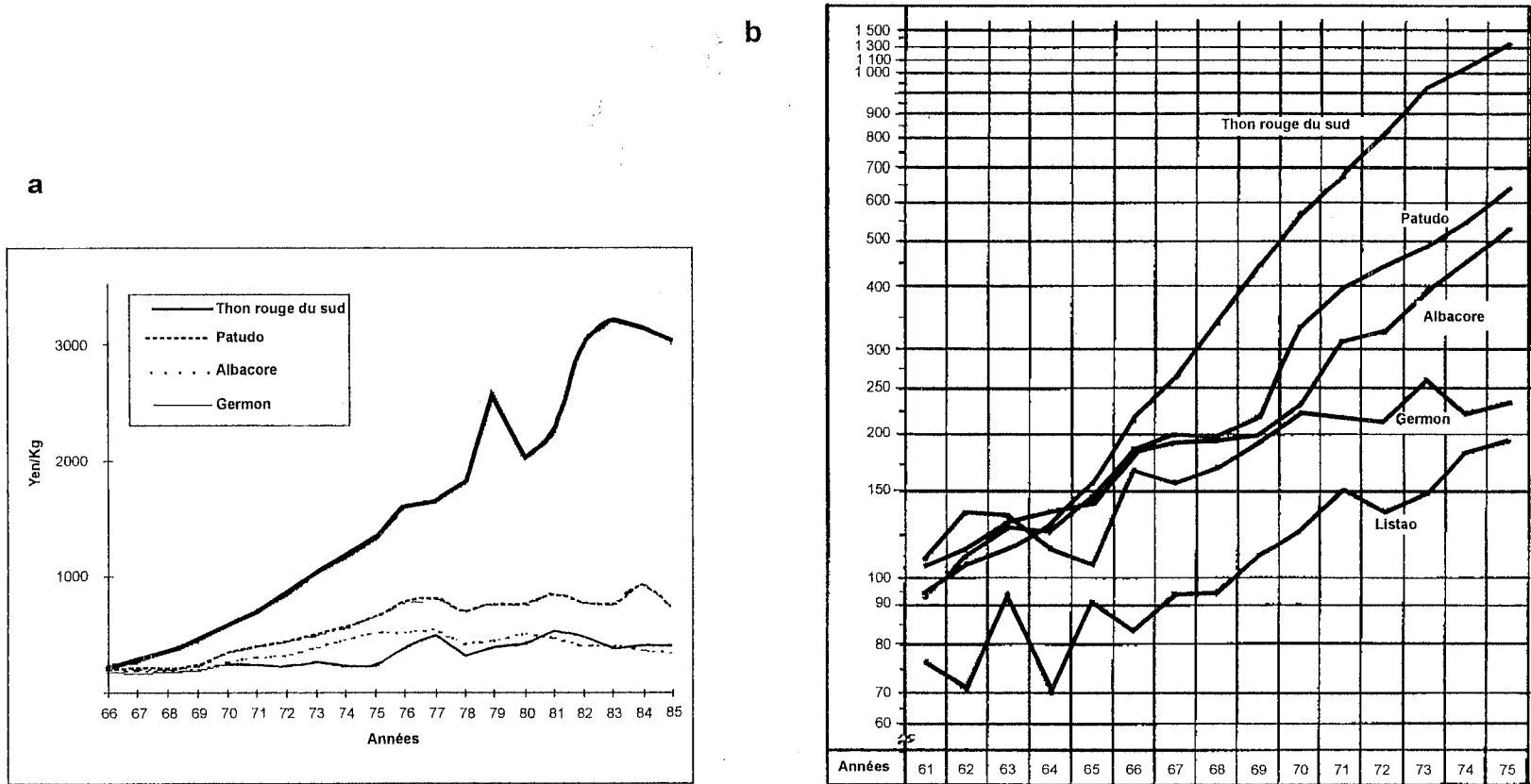


Figure 7. (a) Cours moyens annuels des thons congelés sur le marché de Yaizu (d'après les mercuriales de la coopérative du marché du port), (b) Divergence des cours entre germon et listao (matière première), thon rouge austral (Sashimi), patudo et albacore Dakar (substitution de Sashimi) dans la période de mutation (expression semi-logarithmique qui compense les effets de l'inflation).