

Les usines de poisson bleu de Beni-Saf

Albert Camillo avec la contribution de Marie et Michel Fornet

La ville de Béni-Saf et son port artificiel ont été créés dans les années 1870 pour permettre l'exportation de minerai de fer extrait de quatre gisements principaux (Dar rih, Sidi Safi, Camerata, Baroud etc). Ainsi les malheureux actionnaires anglais et français pouvaient récupérer quelque argent placé et les riches émigrés espagnols ou marocains osaient enfin faire fortune dans les trous de mine ou en mer.

Nonobstant, c'est grâce à ce port artificiel créé pour l'exportation du minerai que les pêcheries ont pu se développer au début du dernier siècle pour atteindre son plein développement dans les années 1950. A cette époque la ville s'enorgueillissait d'une flottille de plus de soixante lamparos et d'une quarantaine de chalutiers.

L'objectif de ce document est de tenter de fournir quelque information sur le poisson bleu pêché et transformé sur place ainsi qu'à sa commercialisation.

Rappel historique (mais bref) sur cette pêcherie:

- Lieux de pêche: ils s'étendaient depuis Honaine (partie ouest) jusqu'aux îles Habibas (partie est) sur des fonds compris entre la côte et l'isobathe des cinquante mètres.

- Techniques de pêche: au départ, le filet maillant dérivant était utilisé; remplacé progressivement par le lamparo (attraction du poisson à l'aide de lampes alimentées soit par du carbure d'acétylène, soit par des batteries).

- Les lamparos: c'est sous cette dénomination que l'on appelait les navires exerçant cette activité. Leur nombre était d'une soixantaine; au milieu du siècle dernier; leur longueur maximale ne dépassait pas treize mètres et leur puissance motrice cinquante chevaux. L'équipage était composé de dix membres au maximum.

Cet engin de pêche était calé à la main au niveau du banc de poisson (maintenu en surface par la lumière) puis hissé à la force du poignet, emprisonnant le poisson dans la poche.

- Le débarquement: Il s'opérait à la main; le poisson, placé dans des corbeilles d'une cinquantaine de kilogrammes était acheminé vers la criée. La pesée s'effectuait sur place. D'une façon générale, le prix au kilo était affiché avant la campagne, mais lorsque les captures étaient importantes, on notait curieusement une tendance de la part des acheteurs à réduire le prix. Cela s'appelait la règle de trois: deux paniers payés pour trois débarqués. C'est dans un milieu très coloré

aux odeurs suaves faites de sang d'anchois ou de sardine mêlées aux effluves de beignets que mareyeurs, mandataires, (MARTINEZ, BELMONTE, PEREZ etc) portefaix, curieux s'activaient. Puis le poisson partait vers chacune des usines. Il y eut certaines périodes où le poisson bleu pêché en hiver partait sur l'Algérois (usines de Courbet Marine).

Même si cela n'a rien à voir avec les petits pélagiques, il faut noter également la Sté Pêchazur sise à Guiard qui achetait la crevette rose *Parapeneus longirostris* (Directeur M REY). La camionnette venait récupérer le crustacé à l'arrivée des chalutiers; elle allait même jusqu'à Nemours lorsque les chalutiers passaient la semaine dans ce port. Le tonnage traité pouvait dépasser la tonne /jour.

Le travail du poisson:

Sardine: Récit de Marie Fornet: lorsque le poisson arrivait, le contremaître de l'usine venait nous réveiller à n'importe quelle heure de la nuit; il s'agissait d'un personnage atypique, prénommée Fatima, habitant à l'extrémité de la rue Chanzy. C'était une femme qui s'habillait en homme, très autoritaire, mais sachant reconnaître la qualité du travail et respectueuse des ouvrières.

Nous devions étêter les sardines, les placer dans des grilles, les passer dans des bassins en saumure, les rincer, puis les placer au soleil à l'extérieur sur des tréteaux. A midi, les grilles récupérées, il fallait avec des ciseaux couper la queue de chaque sardine ainsi que la partie antérieure au niveau de l'opercule. Puis les sardines étaient mises en boîte (fabriquées en usine avec l'intitulé du propriétaire de l'usine et son logo). La technique consistait à placer trois belles sardines en bas, et quatre sardines moyennes en haut : de cette façon, à l'ouverture de la boîte, le client voyait les beaux poissons ; on appelle cela « technique de vente ou tricherie sur la marchandise », au choix. Auparavant, le contremaître, à l'aide d'un presseur, envoyait dans chaque boîte une quantité précise de



jus de tomate ou d'huile. Puis les ouvrières plaçaient le couvercle, et l'ensemble partait à la sertisseuse puis à l'autoclave. La semaine d'après, les boîtes étaient mises dans la sciure pour enlever les éventuelles taches d'huile puis mises en caisse pour l'exportation vers Oran, Alger ou en France (pardon! En Métropole...)

Européennes et musulmanes travaillaient ensemble dans une extraordinaire ambiance et nous étions payées à l'heure.

Anchois: Récit de Marie Fornet: toujours la même chose; les anchois étaient placés dans de grands bacs en ciment contenant du sel, puis étaient étêtés, et éviscérés. Il fallait les placer dans des bordelaises