

BIBLIOTHEQUE DE TRAVAIL

Collection de brochures hebdomadaires pour le travail libre des enfants

Documentation d'Emile OLIVIER

Adaptation pédagogique des Commissions de l'Institut Coopératif de l'Ecole Moderne

La pêche au thon



André MATHIEU

BIBLIOGRAPHIE

« La vie d'un port : Concarneau sur l'Océan », publiée
par les Amitiés de Lorraine et d'Alsace, 20 bis,
rue Censier, Paris-5^e.



« La pêche en mer », de L. Naintré, éditions Prisma,
Paris.



« Pêches et pêcheurs de la Bretagne atlantique » de C.
Robert-Muller, Colin, Paris.



« La pêche et la conserve du thon dans la Bretagne
atlantique », des mêmes auteurs.



« Le thon, sa pêche et son utilisation sur les côtes Atlan-
tiques », de Krebs.



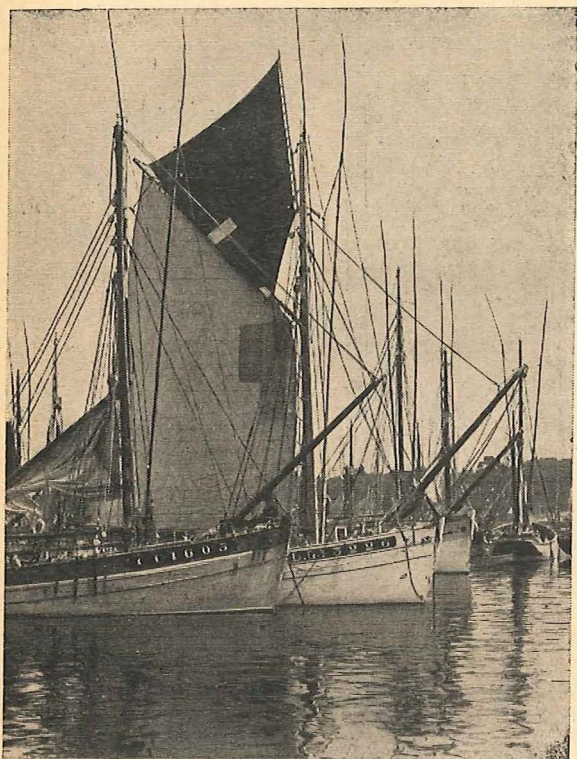
Les numéros 648 (p. 87), 653 (p. 410), 654 (p. 473) du
« Chasseur français » comportent des articles in-
téressants sur la pêche du thon rouge.



Note tirée du « Chasseur français » : le film « Stromboli »
de Rossellini, comporte des scènes magnifiques de
pêche au thon en Sicile, à la madrague.

Emile OLIVIER

LA PÊCHE AU THON



Thoniers au port

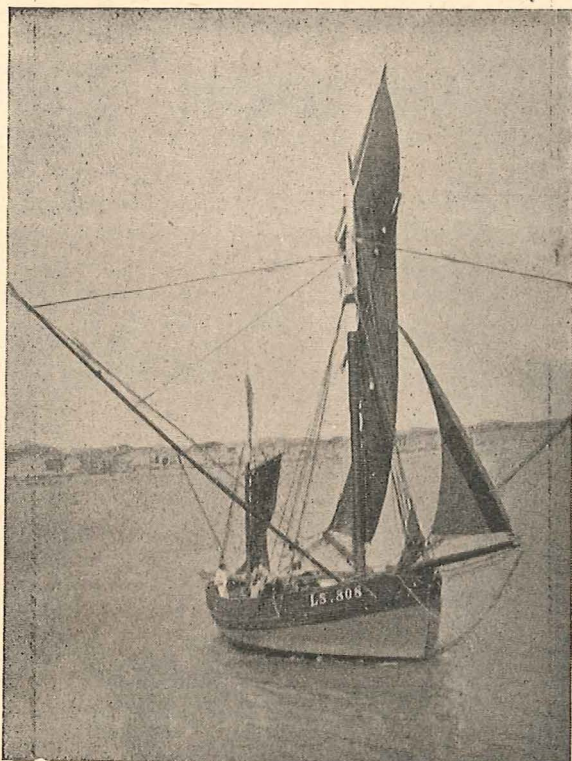
(Cliché C. I. C.,
photo Lâcheroy)

LA MAISON FLOTTANTE DE LÉONARD

Léonard a 16 ans. Il est embarqué comme mousse à bord de la « Petite Micheline », chalutier-thonier du port de Concarneau.

Nous allons le suivre dans un de ses voyages (juillet 1951) de la pêche au thon. Sa maison flottante est un bateau robuste (chêne), long de 22 m, qui jauge 54 tonneaux (1).

(1) La jauge est le volume intérieur du navire. Elle s'exprime en tonneaux de 2,83 m³. Lis la fiche 8.088, classée 457, intitulée « Le tonnage des navires ».



(Photo Ledoux)

LÉONARD FERA UN LONG VOYAGE

Le voyage sera long de 15 à 22 jours et il faut nourrir dix hommes. La « Petite Micheline » emporte :

35 pains de 6 livres, 200 litres de vin rouge (1 litre par jour et par homme), 50 kilos de pommes de terre, des légumes verts, du beurre salé, des pâtes, des conserves de viande, légumes, des condiments, du café, du sucre, du thé, des biscuits, de la volaille parfois ; de l'eau de Cologne pour la toilette, etc.

L'eau douce prise à quai au moyen d'une manche, emplit une cuve de 2 m³. Elle ne servira qu'à Léonard, qui fait la cuisine à bord. Des camions déchargent 15 à 20 tonnes de glace dans la chambre froide du thonier. Le puissant moteur Diésel de 214 CV nécessite l'embarquement de 12.000 litres de gas-oil et de 200 litres d'huile par voyage, sous la surveillance du douanier qui contrôle aussi le tabac emporté.



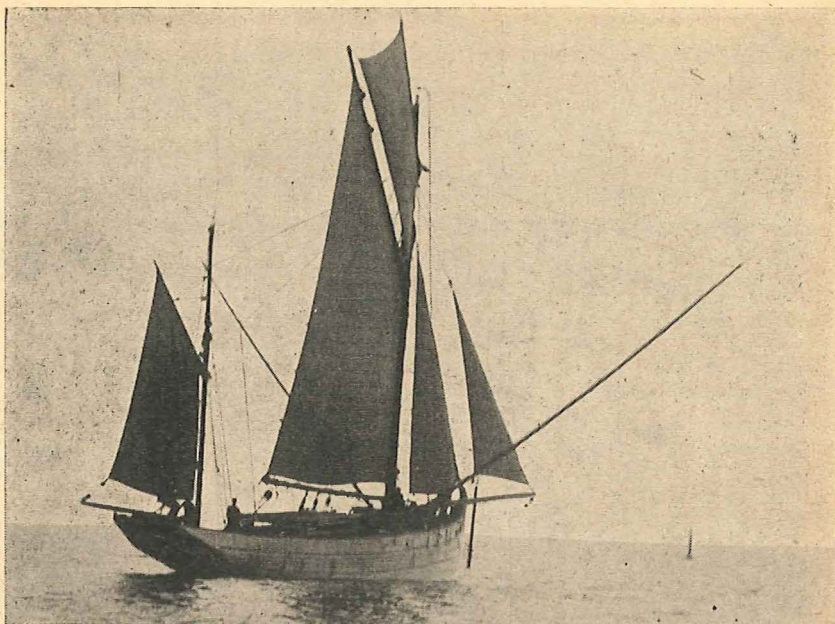
(Cliché C.I.C., photo Lacheroy)

MAIS A QUI APPARTIENT CE BEAU NAVIRE ?

Certes pas à Léonard, car un tel chalutier-thonier coûte très cher, jusqu'à 40 millions, dont 15 à 20 millions pour le moteur.

C'est une société d'armateurs ⁽¹⁾ qui a financé la construction de la « Petite Micheline », son gréement et qui se chargera des frais d'entretien. Les risques sont gros car le navire peut naufrager. Avant le départ, tout est vérifié à bord : mâture, gréement, tangons, et le moteur subit une révision sérieuse. D'ailleurs, l'Inscription maritime procède chaque année à une visite de sécurité avant de délivrer au patron le permis de navigation pour la « Petite Micheline », immatriculée CC/3237.

(1) Demande à ton maître de te l'expliquer.



Dès la sortie du port, on abaisse les tangons

(Photo Le Merdy, Concarneau)

LARGUEZ LES AMARRES !

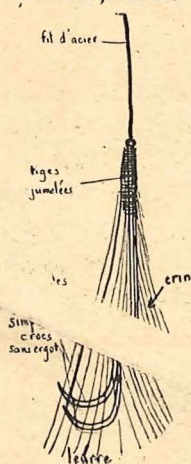
Il est 8 heures, le bateau appareille...

Léonard aide les matelots à hisser la grand-voile qui restera déployée nuit et jour durant le voyage. Puis les marins abaissent les deux tangons, longues perches mobiles et flexibles de 15 à 20 mètres, fixées au grand mât avant, avec lequel elles font un angle d'au moins 40°.

L'équipage appâte les hameçons d'acier jumelés munis de simples crocs sans ergot. C'est un leurre grossier de crin blanc ou coloré qui trompera le thon (1).

La « Petite Micheline » a atteint le large. Jean, le mécanicien, pousse son moteur à fond, et le bateau file vers l'W.S.W., à la vitesse de 7 à 8 nœuds (2).

Bientôt Léonard n'aperçoit plus la côte.



(1) Les Espagnols utilisent de la paille de maïs, comme leurre.
 (2) C'est la distance parcourue en 30 secondes et le nœud vaut 15,43 m.

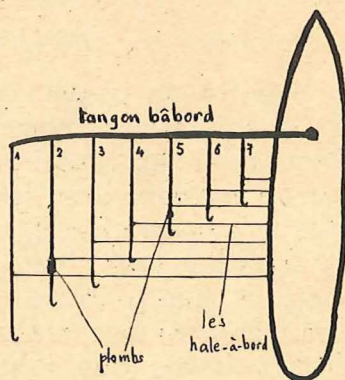
(Photo Ledoux)

LÉONARD NE VOIT PLUS LA COTE

La « Petite Micheline » a atteint le grand large...

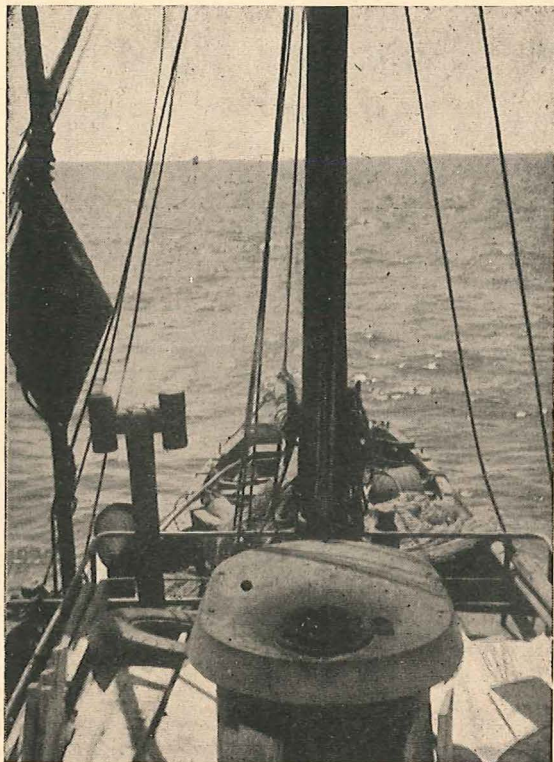
L'équipage a filé les sept lignes, dont deux munies de plomb, à chaque tangon. Elles sont de longueur décroissante (30 à 10 brasses) ⁽¹⁾, de l'extrémité très flexible du tangon au flanc du bateau ; ainsi elles ne s'emmêlent pas dans l'eau. Faites de lin tressé épais de 5 m/m, elles se terminent par quelques brasses de fil d'acier, et il est rare que le thon parvienne à casser la ligne.

Sur chacun se fixe un hale-à-bord, et lorsqu'un thon mord à la ligne n° 5, par exemple, un dispositif spécial décale les lignes 6 et 7 pour permettre au pêcheur de haler librement sa capture ; ainsi les lignes ne s'embrouillent pas. A l'arrière, s'installent deux autres lignes de 6 et 8 brasses appelées les « bonshommes », et enfin à la tête du mât arrière est prise une ligne de 42 brasses.



(1) La brasses vaut 1,64 m.





Vue panoramique de l'arrière. Remarque la sortie de la cheminée du moteur, le mât arrière, le tuyau du fourneau de Léonard.

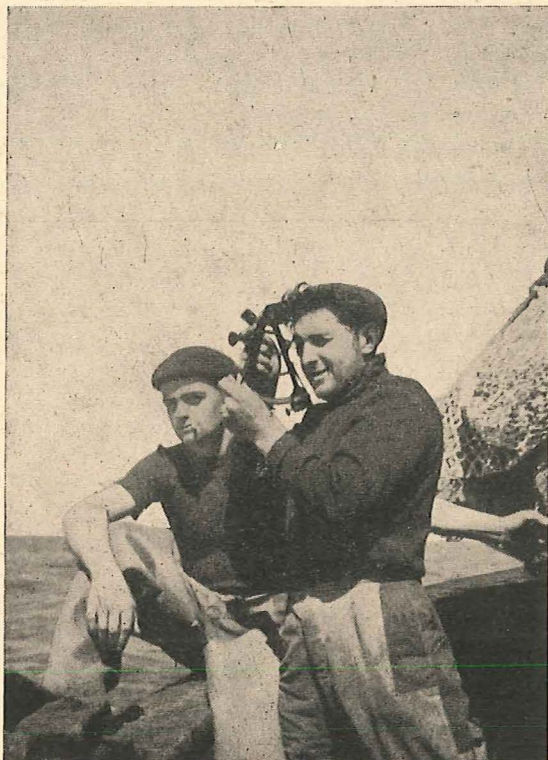
**VERS
QUELS PARAGES
LE PATRON
CONDUIT-IL
SON BATEAU ?**

La « Petite Micheline » devra parcourir une centaine de milles vers l'ouest, soit près d'une journée de route, avant de rencontrer le thon : c'est une pêche hauturière. C'est au patron de découvrir le poisson.

Comment s'y prend-il ?

Il entre en conversation par radiophonie avec d'autres thoniers qui, comme lui, prospectent la mer. Il utilise aussi les renseignements reçus des bateaux rencontrés, rentrant avec leur pêche. Mais souvent ces indications se contredisent, car certains thoniers ne tiennent pas à révéler leur chance d'être tombés sur un banc de thons. Il guette aussi l'apparition d'un certain petit oiseau gris au bec recourbé, se nourrissant des mêmes petits poissons que le thon.

Un marin mesure la hauteur du soleil à l'aide du sextant (1).



VERS LE GOLFE DE GASCOGNE

Plusieurs jours se passent... La mer est trop belle et le thon n'aime que les eaux turbulentes.

L'équipage scrute en vain la mer ; les yeux se fatiguent ; les matelots s'énervent et plusieurs descendent faire la sieste.

Léonard, lui, s'amuse à jeter les déchets du repas aux goélands qui accompagnent le bateau.

Enfin, la radio signale des bancs de germon (2) détectés au fond du golfe de Gascogne par l'asdic (3).

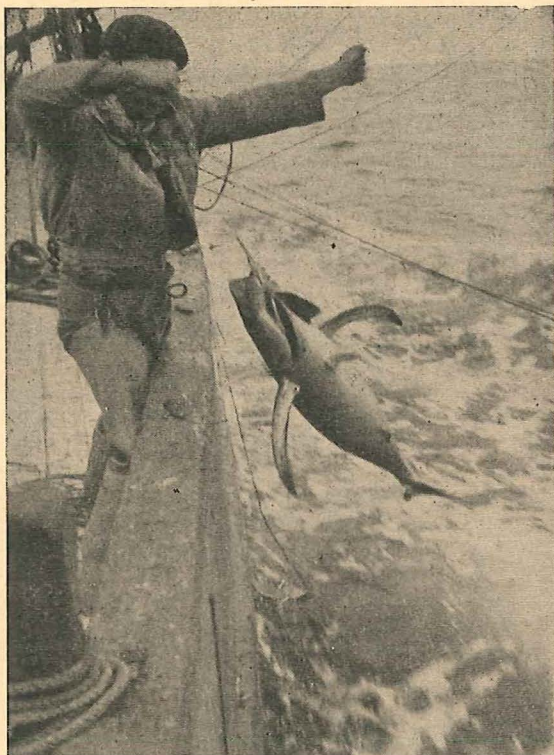
Vite un matelot prend la hauteur du soleil, à l'aide du sextant afin de faire le point avec précision.

Le patron met cap au sud...

(1) Consulte la BT n° 27, à la page 25.

(2) Le germon est l'appellation commune du thon blanc.

(3) Consulte ton dictionnaire.



**L'homme de quart vient
de pêcher le premier
thon du voyage.**

(Photo Le Merdy,
Concarneau)

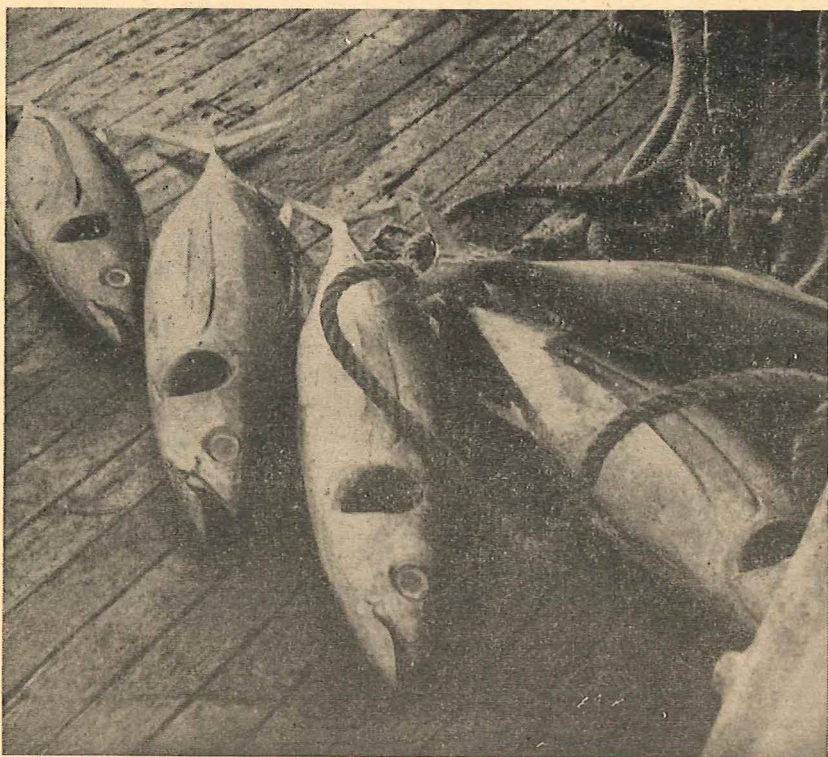
APPARITION DE MESSIRE GERMON

La « Petite Micheline » a navigué toute la nuit. Le vent a fraîchi et la mer plus houleuse fait danser le bateau sous un ciel couvert : Messire Germon aime ce temps.

C'est le matin de bonne heure qu'il se montre le plus vorace. Lucien, « l'homme de bossoir » ⁽¹⁾, le sait bien et redouble sa surveillance... Le voilà qui hale un thon à bord, puis un autre encore à l'arrière du bateau. Vite, l'homme de barre fait retentir la sonnerie électrique dans les postes de l'équipage. C'est le branle-bas... Les hommes, vite habillés, apparaissent sur le pont...

Les lignes sont filées et les hameçons bondissent dans l'eau, car Jean fait tourner son moteur à 5 nœuds pour mieux tendre les lignes. La touffe de crin brillant dissimule à peine l'hameçon, mais le thon avide, croyant voir frétiller quelque sardine au corps argenté, happe crin et hameçon, à la grande joie du pêcheur.

(1) Il y a toujours deux hommes de veille : l'un à la barre sur la passerelle, l'autre, « l'homme de bossoir », surveille les lignes sur le pont.



Les thons étripés s'entassent dans le parc (Photo Le Merdy, Concarneau)

UNE JOURNÉE FRUCTUEUSE

Quelques heures fébriles, mais combien dures pour le marin ! Il doit lutter avec chaque poisson qui mord, car le thon, nageur extraordinaire et fort, saute, s'arcboute, se défend à coups de queue jusque sur le pont où Léonard l'achève d'un coup de poinçon au crâne.

Le temps reste couvert et la mer houleuse, aussi la capture continue-t-elle à une cadence prodigieuse.

Léonard a compté 74 thons de 6 à 8 kg, en une heure !

Le patron lui-même a calé la barre pour participer à la pêche, et Jean, le mécanicien, est aux prises avec les « bonshommes ».

Léonard, malgré le fort tangage, le roulis et le pont gluant de sang, court d'un bord à l'autre pour abrégier l'agonie de ces grosses bêtes, suivi d'ailleurs par « Tom », le chien du bord, qui aboie à chaque capture.



Plusieurs thoniers sillonnent les lieux

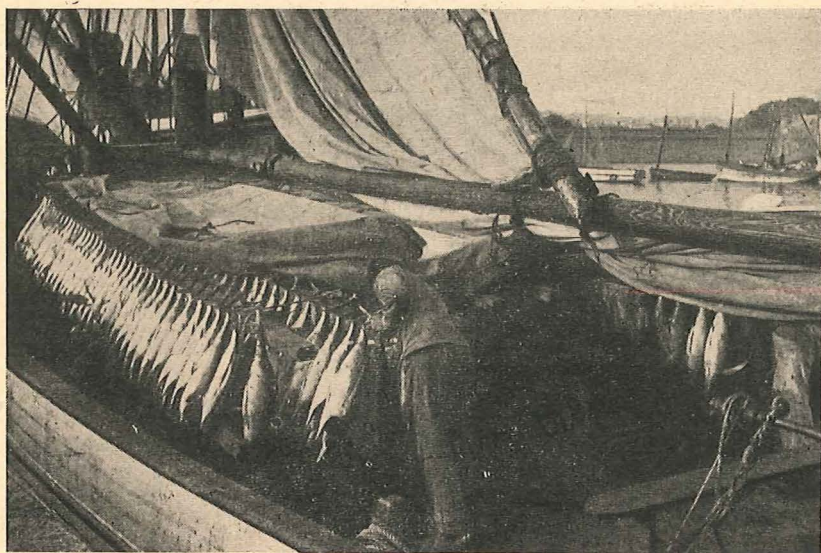
(Cliché Office Marocain du Tourisme, photo J. Belin)

ET LA PÊCHE CONTINUE...

Profitant de l'aubaine, toute la matinée, la « Petite Micheline », vire sans cesse au-dessus du banc de germons insatiables. Plusieurs thoniers alertés ont fait leur apparition et sillonnent les lieux, sous la pluie fine.

... Voilà le vieil Emile, le doyen du bord, aux prises avec une superbe pièce. Le corps argenté du germon miroite un moment au-dessus de l'eau. Emile hale fortement, mais le poisson se recourbe, heurte les bordées et, d'un puissant coup de queue, la bête nerveuse se déferme et plonge. Emile lance un juron, mais file à nouveau sa ligne en mâchant plus fort sa chique... D'autres ont plus de chance. Attentifs aux touches brutales du thon, ils tirent de toutes leurs forces le hale à bord, faisant sauter sur le pont quelques belles pièces de 8 à 10 kilos.

Les mains ensanglantées par le filin qui scie la peau, les vêtements ruiselants, les hommes continuent sans broncher leur dur travail. Ils savent qu'il faut profiter de la chance qui leur sourit aujourd'hui.



Thons accrochés sur le pont, aux tréteaux d'autrefois
(Photo Le Merdy, Concarneau)

LÉGER RÉPIT

Léonard n'a pas eu le temps de préparer des plats cuisinés. Chacun s'est contenté de thon frais mangé cru, ou de conserves. Qu'importe ! la pêche est bonne...

13 heures ! Voilà le soleil qui perce et tout un pan de ciel se découvre. Messire Germon, lui, se montre moins avide et quelques hommes profitent de ce répit pour nettoyer les thons capturés.

Muni d'un fort couteau à lame courte, le matelot fend la peau grasseuse du ventre, arrache les branchies et tout le reste suit : intestins, estomac, foie sont jetés à la mer, mais les cœurs, morceaux de choix, sont mis à part. Ils feront, ce soir, le régal de l'équipage.

Léonard a rempli de grands baquets où les thons ensanglantés sont lavés à grande eau avant d'aller garnir les casiers compartimentés de la chambre froide.

Mais voici des cris à bâbord ⁽¹⁾.

(1) Consulte ton dictionnaire.



Deux heureux : Robert et sa belle capture, Léonard et sa bonite

UNE CAPTURE SUPERBE

C'est Robert qui hale à bord, non sans mal, une grosse, grosse bête ! Lucien saisit

une gaffe et, bing ! voilà la bête basculée sur le pont : grosse torpille vert sombre au ventre blanc.

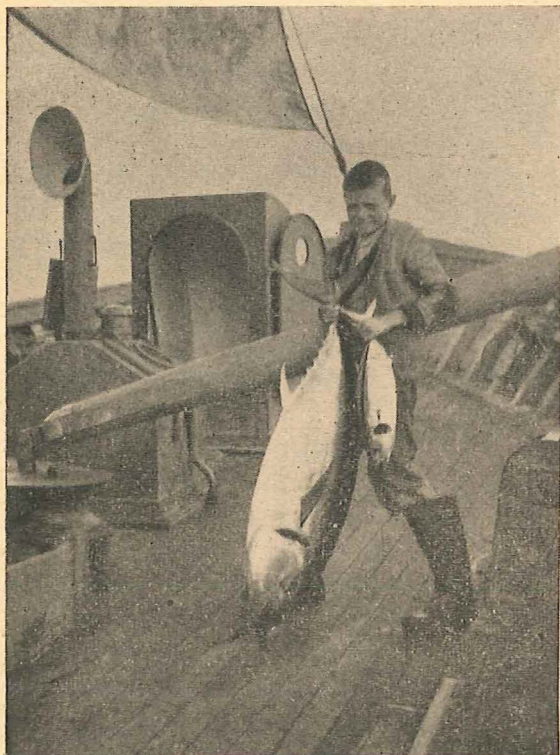
C'est un thon rouge (1). « Attention aux coups de queue ! » crie Emile, mais déjà Robert a enfoncé une vrille dans le crâne du thon pour l'achever. Léonard, lui aussi, est tout fier car au même moment il pêchait une bonite (2), poisson ressemblant au thon mais dont le dos bleuâtre est rayé de bandes noires obliques.

On appelle Jean, le mécanicien, pour les photographier.

Ce souvenir mérite d'être fixé et la photo viendra appuyer les dires, lorsqu'on discutera de pêche à terre.

(1) Lis les fiches intitulées : « La pêche du thon rouge à l'appât vivant », « La pêche du thon rouge en Amérique, au Japon ».

(2) Bonite : nom vulgaire de la pélamide, poisson de la même famille que les thons : les scombridés.



Léonard, appuyé au tangon, s'arcboute pour soulever les deux bêtes. Remarque l'entrée du poste avant et la manche d'aération de ce poste. Vois aussi la trinquette bien tendue pour diminuer le roulis.

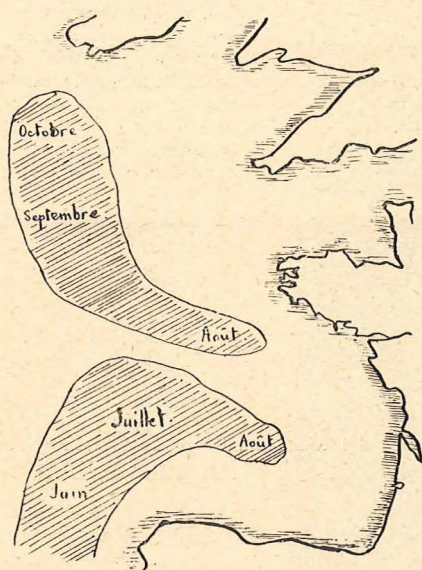
LÉONARD ADMIRE


Léonard observe cette grosse bête, presque aussi grande que lui car elle mesure près de 1,20 m et pèse près de 30 kg, alors que sa bonite ne pèse que 5 livres et mesure moins de 40 centimètres.

Les longues et puissantes nageoires pectorales ressemblant à un sabre, son corps en forme de fuseau, sa tête conique et pointue comme un obus, sa large et forte nageoire caudale taillée en puissante hélice, sa peau couverte d'écailles fines et lisses font l'admiration de Léonard. Notre mousse est bon nageur, mais il ne pourrait rivaliser de vitesse avec ce nageur prodigieux, doué d'un système musculaire d'une incroyable puissance.

Léonard admire aussi ses belles couleurs : le dos vert sombre, alors que le thon blanc a le sien bleu foncé, presque noir, les flancs couleur d'acier, la masse blanche du ventre alors que le germon a les flancs émaillés de gris métallique aux reflets bleutés et le ventre relevé de jaune.

Des mâchoires munies de dents aiguës bien plantées ; le gros œil noir et blanc et la mâchoire inférieure qui s'allonge semblent se moquer de Léonard : on dirait que le poisson rit !



 Migrations des banes de Germons

D'OU VIENT LE GERMON ? OU VA-T-IL ?

La vie de ce poisson intrigue Léonard.

Il a découvert dans l'estomac ⁽¹⁾ plusieurs dizaines de petits poissons, anchois, chinchards et surtout des sardines et aussi des crabes, des coquillages, soit plus de 2 kg de nourriture ! Il sait que le thon est une bête vorace, mais il est étonné. Il consulte un

gros livre du bord traitant de la pêche du thon et apprend :

- que le thon blanc qu'ils poursuivent, se nomme aussi germon, qu'il ne dépasse pas 1 m, ni 15 kg, alors que le thon rouge peut atteindre 3 m et peser 900 kg ;
- que le thon vit par bancs conduits par des thons-pilotes ⁽²⁾ et qu'il aime les flots agités, le mauvais temps, le grand vent, le ciel couvert — mais tout cela Léonard l'a constaté — qu'il exige de l'eau dépassant 14°, jusqu'à une profondeur de 40 m et c'est une bête à sang presque chaud (10°).

Léonard sait aussi que le germon apparaît en juin au large du golfe de Gascogne, qu'il se déplace peu à peu vers le nord, jusqu'à la Grande Sole, au large de l'Irlande, où ils pêcheront en septembre. Mais d'où vient-il et où va-t-il ensuite ? C'est le secret du germon qui s'enfonce pour de longs mois dans le mystère. La pêche n'aura duré que quatre mois de l'année.

(1) Poche ovoïde aux parois blanchâtres assez épaisses et qui se mange également.

(2) Le thon-pilote, légèrement plus gros, présente des taches jaunes à la base de la queue.

Le soleil se couche
mais les marins con-
tinuent à pêcher.

JUSQU'AU CRÉPUSCULE

Mais voilà qu'on appelle Léonard. C'est la pêche qui reprend à vive allure alors que le soleil va s'enfoncer dans la mer.



Messire Germon se montre à nouveau gourmand.

Les marins, pourtant exténués — ils sont levés depuis 4 heures et demie — réamorcent leurs lignes sans arrêt pendant près d'une heure encore. Puis c'est fini : le thon ne mord plus.

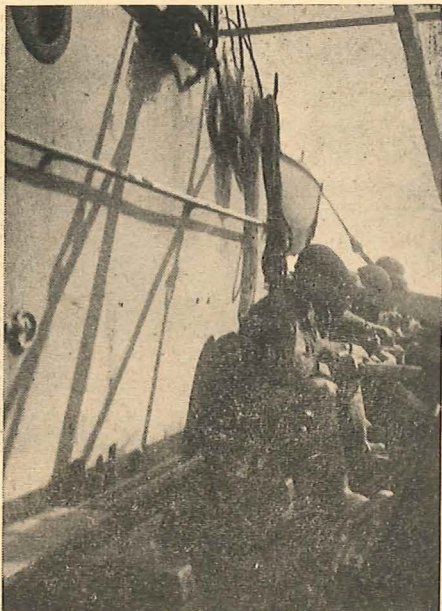
On ramasse les lignes et Léonard suiffe les hameçons. Jean stoppe son moteur, le patron met le bateau en cape (1).

L'équipage s'affaire au nettoyage des dernières captures. Ce n'est que vers minuit que les hommes harassés se jetteront sur leurs étroites couchettes superposées. Ils n'auront guère plus de quatre heures de repos, si le thon réapparaît demain avant l'aube.

Dès le coucher de soleil, les feux de position se sont allumés au-dessus de la passerelle : rouge à bâbord, vert à tribord, tandis qu'à l'arrière brille un feu de poupe blanc et, tout en haut du grand mât, un feu tricolore (vert, blanc, rouge) surmontant un feu blanc s'éclaire. Avant de se coucher, le patron a noté sur son cahier de bord : « Avons pêché 314 thons, par 45°20' de lat. N. et 9°45' de long. W. » (2).

(1) Consulte ton dictionnaire.

(2) Cherche la position du navire sur une carte et calcule à quelle distance (en km) de Concarneau se trouve Léonard.



Repas en plein
air sur le pont

COMMENT LÉONARD ACCOMMODE-T-IL LE THON ?

Durant plusieurs jours, la mer les a favorisés et tout le monde avait le sourire, malgré la besogne harassante. Mais aujourd'hui, il n'y a ni vent, ni houle : le thonier ne pêchera pas. Aussi a-t-on le loisir de manger calmement au soleil, sur le pont. Voilà justement Léonard qui apparaît, tout noirci de charbon, tenant la marmite où a mijoté le poisson dans la graisse et les oignons.

Les hommes assis, leur assiette de métal sur les genoux, se servent, avec leur couteau, de larges morceaux de poitrine juteuse.

Le mousse a grillé aussi d'épaisses tranches de thon bien appétissantes.

Ce soir, pour varier le menu, il préparera une cotriade (soupe de thon), suivie de thon à la vinaigrette. Demain, ce sera du thon en ragoût ou en daube. Certains le préfèrent cru, piqué à l'ail et bien poivré ⁽¹⁾ et le mangent ainsi à jeun.

Le tout est bien arrosé de vin rouge, bu à la bouteille.

(1) La chair du thon blanc est plutôt fade, mais supérieure à celle du thon rouge.

La passerelle (1) surmontée d'un projecteur pour éclairer le pont, la nuit. A gauche du projecteur, la boîte du compas ; à droite, le feu de position bâbord (rouge).

CALME JOURNÉE DE PLUIE EN MER

Déjà quinze jours de mer !... Il pleut, le temps est bouché, mais la mer trop calme pour le thon.

L'équipage s'est réfugié dans le poste arrière moins exigü que la chambre avant. Et là, chacun passe ces heures monotones à son gré. Certains jouent aux cartes ou aux dames sur la table rabattante. D'autres sculptent au couteau le bois pour y tailler des bibelots, ou lisent de vieux journaux. Tom est couché sous la table.

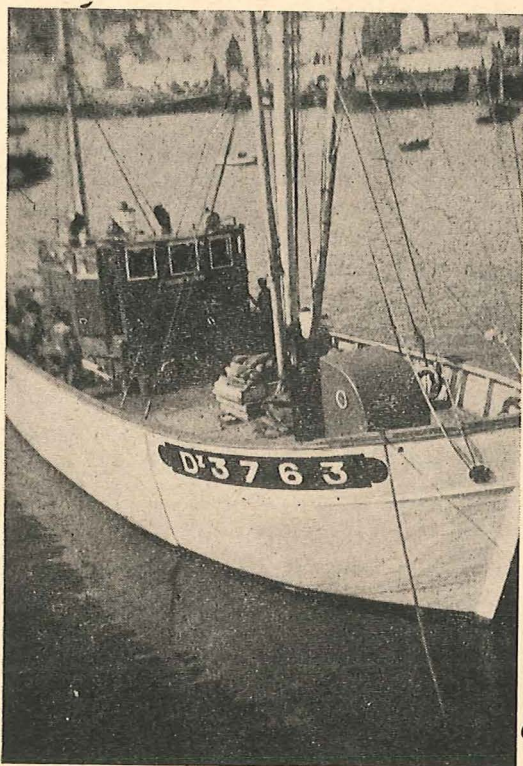
Emile, tout en fumant sa pipe, grée des lignes de rechange. Là-haut, sur la passerelle, l'homme de quart échange des quolibets, par radiotéléphonie, avec d'autres bateaux, tandis que l'homme de bossoir, ruisselant sous son armure (2), surveille en vain les lignes.

Mais où est Léonard ? Que fait-il ?

(1) A l'intérieur de la passerelle se trouvent aussi les commandes d'embrayages du moteur, le poste de radiotéléphonie, le sondeur électrique, les commandes des différents feux et la couchette du patron.

(2) Suroît, capoté, bottes cuissardes.





Un des derniers thoniers-voiliers de Concarneau, en pêche.

LE THONIER-VOILIER

La chaloupe ⁽¹⁾ pontée de 20 tonneaux, est remplacée, vers 1913, par le dundee ⁽¹⁾, puis les chantiers bretons créent un superbe type de thonier-voilier jaugeant de 45 à 50 tonneaux, permettant les campagnes lointaines et ne craignant pas les tempêtes.

Rapide, prompt à virer de bord, souple à louvoyer,

il poursuit le thon, son jeu de voiles déployé ⁽²⁾, parcourant ses 8 nœuds.

Deux inconvénients : le thon, suspendu par la queue à des tréteaux installés sur le pont, se conserve mal par temps orageux ; le thonier encalminé perd du temps.

On imagine la chambre froide et l'on aménage le navire en conséquence : des pêches abondantes seront ramenées à terre en bon état.

Et, il y a vingt ans, ce fut la motorisation du thonier (Etel 1931).

Mais ce bateau reste à sec au fond du port pendant huit mois de l'année, et son équipage reste souvent sans travail durant cette période. Depuis 1947, on ne construit plus de thonier-voilier.

(1) Consulte ton dictionnaire.

(2) Ce jeu de cinq voiles revient à 310.000 francs en 1948



Vue du treuil et de la passerelle

LE CHALUTIER-THONIER, NAVIRE MODERNE

L'apparition du chalutier-thonier à moteur généralisa l'installation de la chambre froide. Le marin voit bien des avantages à cette double innovation : gain de temps, travail assuré toute l'année avec le même bateau mixte qui pratique la pêche au chalut de novembre à mai. Doté de moteurs puissants : 100 à 250 CV, le navire devient plus vigoureux (18 à 25 m de long) et peut tenir la mer par forte tempête ; le marin s'y trouve davantage en sécurité car, en outre, le bateau est muni d'un treuil puissant facilitant la besogne pour les manœuvres et éclairé partout à l'électricité.

Dernier progrès : la radiotéléphonie, qui fait que le bateau n'est plus isolé en pleine mer ; il communique, en effet, à terre matin et soir des nouvelles de la pêche, de la santé à bord, écoute la météo, les renseignements sur les lieux de concentration du poisson, la variation des cours. C'est aussi un lien entre les bateaux (qui peuvent ainsi mieux s'entraider) et leurs familles.

En 1939, Concarneau avait 35 chalutiers-thoniers, et il reste encore une douzaine de thoniers-voiliers qui continuent leur activité saisonnière.



SUR LE CHEMIN DU RETOUR...

Le fort vent de SW a grossi la mer. La « Petite Micheline » fuit la tempête naissante et fait route sur Concarneau ; toujours en position de pêche, car il est

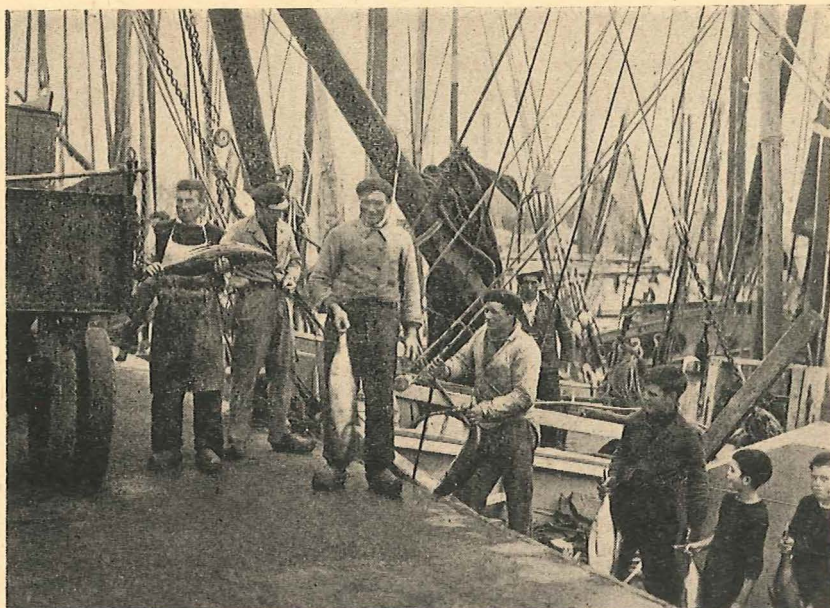
arrivé parfois de pêcher le thon à 20 milles de la pointe de Penmarch, en plein été.

Par radio, le patron a prévenu l'Armement qu'il met le cap sur le port avec une charge de 1518 thons et 54 bonites : ainsi le poisson sera déjà vendu lorsqu'il arrivera à quai...

René vient d'apercevoir un marsouin à l'avant du bateau. Ce cétaqué est un sauteur audacieux. René lance un harpon, mais trop tard, le marsouin a plongé... Il leur arrive pourtant d'en hisser à bord et de se régaler d'un morceau de filet ou de cœur.

Les hommes font un peu de toilette et aussi la toilette du bateau. Léonard tire de grands seaux d'eau pour laver le pont.

La côte approche car voici les goélands qui apparaissent par centaines...



Chaîne de débarquement du thon

(Photo Le Merdy, Concarneau)

LA CHAÎNE DU THON

Et voici la « Petite Micheline » à quai après vingt jours de mer. Il s'agit maintenant de débarquer plus de dix tonnes de poisson et le tout à la main. Les thons sont lourds. L'équipage forme la chaîne pour les hisser de la chambre froide au camion de l'usine qui a acheté 80 % de la pêche au prix de 185 francs le kilo ⁽¹⁾, le reste ira à la criée qui l'expédiera « en vert » ⁽²⁾.

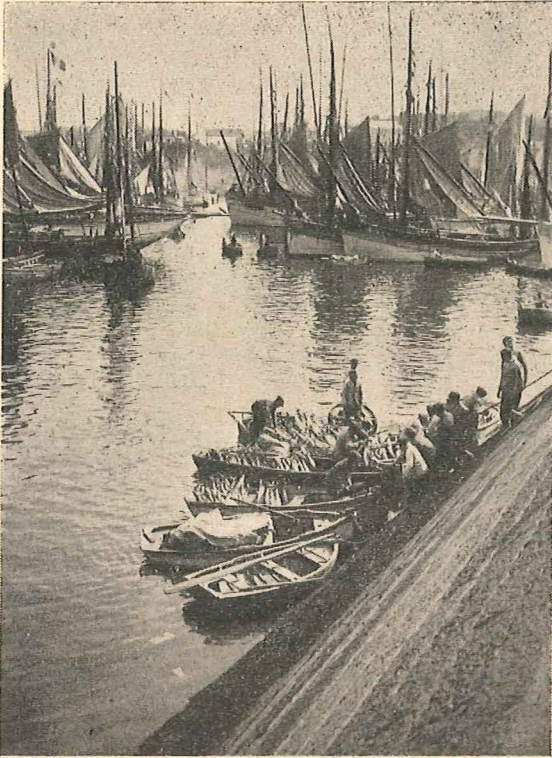
Robert tient à débarquer lui-même le thon rouge qu'il a pêché. Quant à Léonard, il emportera chez lui sa bonite. Chaque homme, en effet, a droit à un thon et demi (soit 10 kg environ) comme cotriade.

Les deux jours passés à terre seront occupés à l'approvisionnement et aux réparations urgentes à bord.

Quelle est la vie de famille du marin ? Quelques repas pris à la hâte et deux ou trois nuits passées dans un bon lit ! Léonard ne verra même pas son père qui, embarqué à bord d'un autre thonier, se trouve en mer à ce moment-là.

(1) Calcule le montant approximatif de la vente. Cela te semble peut-être fabuleux, mais lis à la page suivante.

(2) Légèrement salé et mis dans la glace.



Une partie de la flottille-
thonnière au quai
à Concarneau
(Photo T.C.F.)

QUE GAGNE LÉONARD POUR CES VINGT JOURS DE MER ?

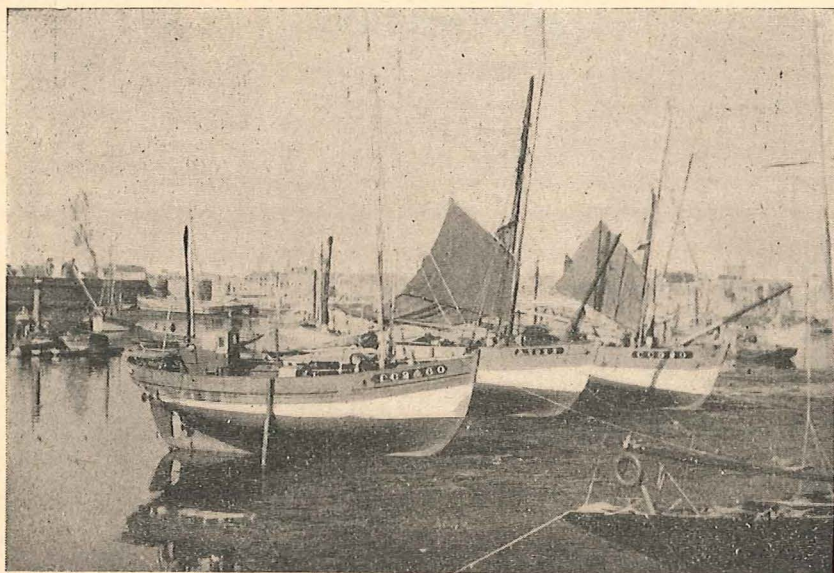
La répartition du montant de la pêche se fait le jour même de la vente, autour de la table d'un bar, en présence du gérant du navire, représentant la société d'armateurs.

On commence par déduire les frais de vivres, de combustible et de glace. Ensuite, l'armement prend les 50 % du reste, et l'autre moitié qui revient à l'équipage se répartit ainsi : une part et demie au patron, une part et quart au mécanicien, une part à chacun des sept matelots, une demi-part à Léonard.

La part se monte à plus de 40.000 fr. Le marin est satisfait ⁽¹⁾ de ce voyage, car il sait qu'un ouvrier ne gagne pas autant dans son mois. Mais ce n'est pas trop payé, car le métier est fatigant et comporte peu de vie familiale et il y a les dangers. Chaque année, Concarneau déplore la perte d'un ou plusieurs thoniers de sa flottille. En outre, le pêcheur salit et use rapidement un abondant trousseau qu'il paye cher.

Et surtout les voyages ne se ressemblent pas tous, ni les années non plus. L'année 1947 en particulier fut lamentable pour les thoniers.

(1) L'homme marié perçoit aussi les allocations familiales. Tous sont assurés sociaux, et Léonard, lorsqu'il aura 300 mois de mer, aura droit à une pension.



Thoniers voiliers au sec, à Concarneau
 Remarque les lignes harmonieuses de la coque (1)
 (Photo Goachet)

TRAVAUX PRATIQUES

Si la vie de Léonard, à bord de son thonier, t'a intéressé, voici des travaux et des recherches que nous te suggérons :

1° Cherche dans le dictionnaire la définition de tous les mots qui te sont inconnus, et en particulier les termes de marine que tu pourrais grouper sur une fiche intitulée « Vocabulaire des marins ».

2° Fais la chasse aux textes d'écrivains, se rapportant à la pêche au thon, dans les livres de lecture de ta classe. Note ces références sur une fiche n° 262 thon.

3° Collectionne les étiquettes de boîtes de conserves de thon. Reproduis sur du papier d'emballage le croquis de la page 14. Marques-y les ports thoniers et colles-y les étiquettes. Relève les modes de préparation en conserve.

4° Lis les fiches numérotées 262 thon de ton FSC, intitulées notamment : « La pêche du thon à l'appât vivant à Saint-Jean-de-Luz », « La pêche du thon au filet en Méditerranée, en Amérique, au Japon », « Utilisation du thon », etc.

5° **Pour ton musée scolaire** : essaie de te procurer, en écrivant à tes correspondants côtiers : un bout de ligne, un hameçon, le crin employé comme leurre. Naturalise une tête de thon, ou une nageoire pectorale ou caudale (2). Modèle un thon, un thonier avec ses tangons abaissés.

6° Si tu habites un port thonier, visite un bateau et fais un compte rendu à tes correspondants.

7° Fais un exposé de cette BT à tes camarades en suivant, par exemple, le plan suivant :

(1) Sécurité, équilibre et vitesse d'un bateau dépendent de son ossature.

(2) Voir BENP n° 61-62 naturalisation.

Dans la même collection :

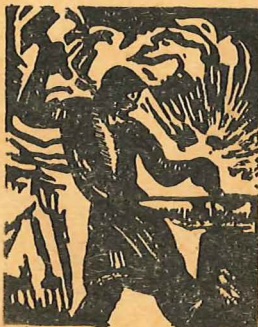
(SUITE)

109. Le gruyère.
110. La tréfilerie.
111. La cité lacustre
112. Le maïs.
113. Le kaolin.
114. Le tissage à Armentières.
115. Construction du métro.
116. Dolmens et menhirs.
117. Les auberges de la jeunesse.
118. La mirabelle.
119. Dar Chaâbane, village tunisien.
120. Alpha, le petit noir de Guinée.
121. Un torrent alpestre : l'Arve.
122. Histoire des mineurs.
123. Le Cambrésis.
124. La gare.
125. Le petit pois de conserve.
126. Le cidre.
127. Annie la Parisienne.
128. Sam, esclave noir.
- 129-130-131. Bel oiseau, qui es-tu ?
132. Je serai marinier.
133. Le chanvre.
134. Mont Blanc, 4.807 mètres.
135. Serpents.
136. Le Cantal.
137. Yantot, enfant des Landes.
138. Le riz.
139. A la conquête du sol.
140. L'Alsace.
141. La ferme bressane.
142. Vive Carnaval !
143. Colas de Kinsmuss.
144. Guétatcheou, le petit éthiopien.
145. L'aluminium.
- 146 - 147. Notre corps.
148. L'olivier.
149. La Tour Eiffel.
150. Dans la mine.
151. Les phares.
152. Les animaux et le froid.
153. Les volcans.
154. Le blaireau.
155. Le port du Havre.
156. La croisade contre les Albigeols.
157. En Champagne.
158. Le petit électricien.
159. I. — Le portage humain.
160. La lutherie.
- 161 - 162. Habitant d'eau douce.
163. Ernie, le petit australien.
164. Les dents.
165. Répertoire de lectures.
166. Donzère-Mondragon.
167. La peine des hommes à Donzère-Mondragon.
168. La scierie.
169. Les champignons.
170. L'alfa.
171. Le portage (2).
172. Côtes bretonnes.
173. Le carnaval de Nice.
174. La Somme.
175. Le petit arboriculteur.
176. Les chevaux de course.
177. Abdallah, enfant de l'oasis.
178. Une lettre à la poste.
179. Répertoire de lectures (tome II).
180. Moissons d'autrefois.
181. Vignettes CEL (1).
182. Les 24 heures du Mans.
183. Le portage (3) (brouettes et chariots).
184. Les pompiers de Paris.
185. Le téléphone.
186. Le petit mécanicien.
- 187 - 188. Un village de l'Oise
au XVII^e siècle.
189. Le tabac en A.O.F.
190. Moissons modernes.
191. Provins, cité du moyen âge.
192. L'eau à la maison.
193. Répertoire de lectures.
194. La fabrication du drap.
195. La fabrication des allumettes.
196. Voici la Saint-Jean.
197. Sauterelles et criquets.
198. La chasse aux papillons.
199. Et voici quelques champignons.
200. Il pétille le champagne.
201. Fulvius, enfant de Pompéi.
202. Produits de la mer. I. Les crustacés
203. Produits de la mer. II. Mollusques
et coquillages.
204. Mines de fer de Lorraine.
205. Electricité de France.
- 206 - 207. Beau champignon, qui es-tu ?
208. La matière (I).
209. L'énergie (II).
210. Les machines atomiques (III).
211. Le petit potier.
212. Répertoire de lectures.
213. Histoire de la lame de rasoir.
214. Quatre blanses provençales.
215. Le libre service.
216. Vignettes CEL (2).
217. Construis un moteur électrique.
218. Belle plante, qui es-tu ?
219. Histoire de la bicyclette.
220. Le littoral belge.
221. Les fossiles (I).
222. Les fossiles (II).

- | | |
|-----------------------------------|------------------------------------------|
| 223. Le Tréport. | 232. Vieilles Vosges. |
| 224. Vignettes CEL (3). | 233. Corentin, le petit breton. |
| 225. Saint-Véar. | 234. Le château de Versailles. |
| 226. Les glaciers. | 235. La forêt tropicale. |
| 227. Le mur du son. | 236. Quatre danses catalanes. |
| 228. Au Sahara. | 237. Vignettes CEL. |
| 229. Protégeons les oiseaux (I). | 238. Un château de la Loire. |
| 230. Protégeons les oiseaux (II). | 239. Anciennes civilisations d'Amérique. |
| 231. Le chameau. | 240. Les laiteries coopératives. |

La brochure : 50 fr.

La collection complète : remise 5 %



Le gérant : C. FREINET



IMPRIMERIE AEGITNA
27, rue Jean-Jaurès, 27
CANNES (Alpes-Marit.)