

# COUS BLEUS



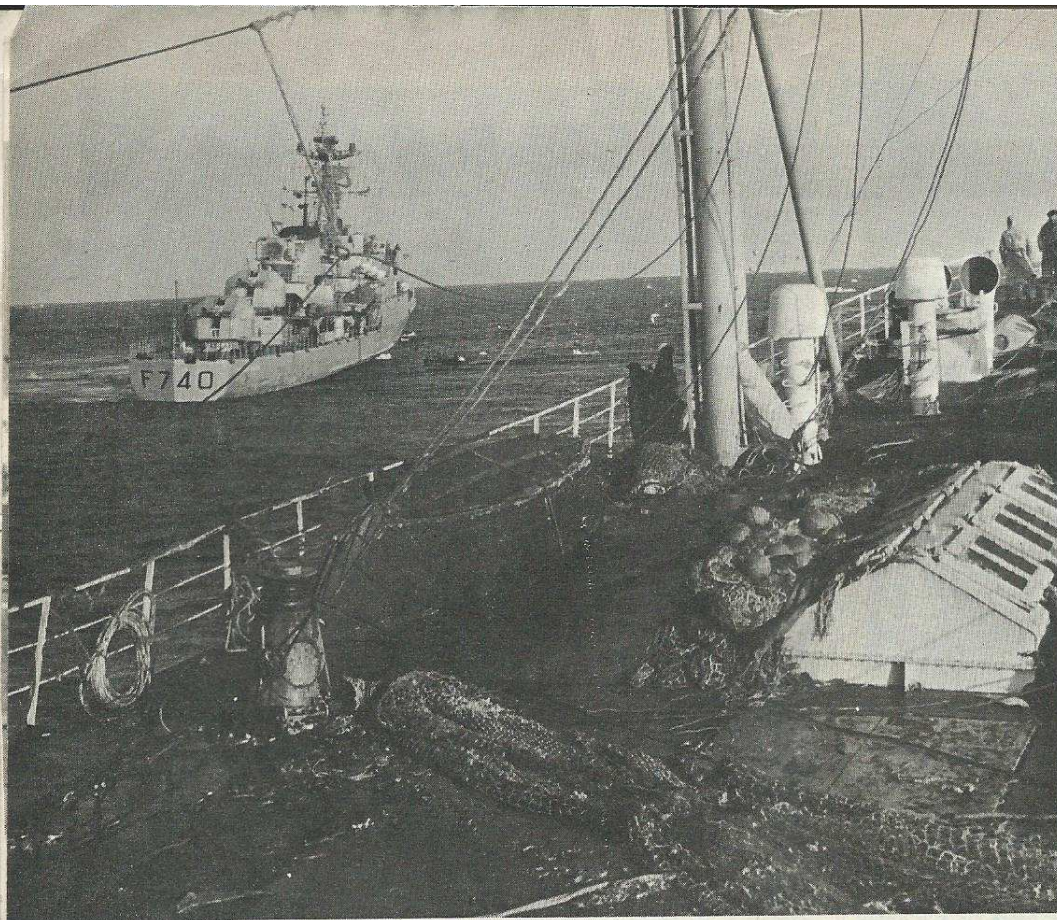
hebdomadaire  
de  
la marine  
et du nautisme



N° 990

13 mai 1967

Le numéro : 1 F



Le dinghy établit la liaison avec le chalutier...



**T**ERRE-NEUVE, le 17 mars 1967.  
 En mer, quelque part entre Port-aux-Basques et le cap Breton, le *Commandant-Bourdaï* ouvre sa route entre de gros nénuphars de glace. Il est 17 heures : un matelot nouvellement embarqué se rend à la cafeteria pour le souper ; soudain, il croise dans la course trois jeunes gens, teint pâle, cheveux longs et en civil : rêve-t-il ? Non, le branle-bas est déjà loin. Qui sont-ils ? Ce sont des terre-neuvas fatigués ou blessés qui sont là, soit pour être conduits à l'hôpital de Saint-Jean ou de Saint-Pierre, soit pour être soignés sur place et vivre ainsi pendant quelques jours une existence plus reposante.

Ils sont près de 1 800 à pêcher la morue sur les bancs, embarqués à bord d'une trentaine de chalutiers remplaçant les vieux cordiers ou morutiers à voile qui pratiquaient la pêche en doris et dont on voit encore quelques survivants parmi les flottilles portugaises. Le chalutage à la morue a fait son apparition vers 1904 ; aujourd'hui, un chalutier jauge autour de 2 000 tonneaux, dispose de moteurs Diesel de 1 500 à 3 000 ch et file à 12 nœuds et porte 50 à 60 officiers et marins. Le *Commandant-Bourdaï* a succédé à la *Ville-d'Ys* et à l'*Aventure* et — c'est une tradition — prête assistance aux pêcheurs. Assistance que justifient des séjours de quatre à cinq mois sans escale. Le rythme des voyages est tel que leur seule fête passée en famille sera Noël.

## LA CAMPAGNE DU "COMMANDANT BOURDAIS"

*Une journée sur  
 les bancs...*

**Sur les accores  
 du Bonnet-Flamand**

18 mars, 14 heures : le soleil brille, les nénuphars ont disparu et toute la pêcherie française est rassemblée sur les accores du Bonnet-Flamand ; de nombreuses mouettes crient, hurlent fébrilement autour des chalutiers, signe de bonne pêche. L'officier des pêches et le médecin capellent leur ceinture de sauvetage, imités par le commandant et deux officiers qui ont été invités par le capitaine d'un chalutier à venir assister à un « trait ». Sur le pont, les boscos s'agitent ; heureusement, le temps est au beau, il y a peu de houle, mais la température de l'eau se maintient à peine à quelques degrés au-dessus de zéro. Le dinghy qui vient d'être mis à l'eau saute légèrement le long de la coque grise. Deux matelots du bord, vêtus par prudence de la combinaison d'homme-grenouille, les sacs postaux, les colis de ravitaillement et la commande coopérative y prennent place.

300 mètres vite franchis nous séparent du chalutier où toute une population de pêcheurs barbus, vêtus de cirés rouge, vert et jaune, penchés le long du bastingage, nous accueillent. Ils déploient habilement l'échelle de corde le long de la coque piquée de rouille, nous l'attrapons vivement pour ne pas être déséquilibrés, et ce sont des bras vigoureux

qui nous empoignent par les épaules pour nous hisser sur le pont. Un instant distraite par nos acrobaties, l'équipe de pont reprend inlassablement son travail. Nous nous prenons les pieds dans le vaste filet dont les mailles de nylon vont subir une dernière révision avant le prochain trait.

### Malades et blessés

Le médecin part aussitôt avec le capitaine qui le conduit vers les malades couchés dans les postes de l'avant. A son arrivée, des têtes hirsutes et chevelues émergent des couchettes superposées du poste; nous avons interrompu le sommeil de six heures de la bordée de repos, mais notre capitaine connaît ses hommes et désigne au médecin un novice qui s'est blessé à la jambe il y a trois jours, en faisant une chute sur le pont glacé. Pour le médecin, il s'agit d'avoir le coup d'œil: discerner les malades qui peuvent rester à bord avec un traitement, de ceux qui exigent des soins plus suivis, des examens complémentaires (radios, examens de sang...). Dans ce cas, l'hospitalisation est décidée: le malade sera embarqué sur le *Bourdais* qui le déposera dans les meilleurs délais dans un hôpital, de préférence à Saint-Pierre, où les malades ont l'avantage de ne pas être dépayés. Il arrive qu'au cours de la campagne, le centre hospitalier le plus proche soit à Terre-Neuve ou au Groenland (Holsteinborg ou Godthaab, la capitale), hôpitaux très bien équipés, mais où l'isolement moral est plus grand. Notre blessé apparaît sur le pont, soutenu aux épaules par deux de ses camarades, une radio de sa jambe est nécessaire, car on redoute une fracture. On lui passe une ceinture autour du corps pour le descendre du chalutier dans le dinghy: l'opération n'est pas facile, il faut y aller doucement sous peine d'arracher des cris de douleur au blessé.

Pendant ce temps, les touristes, commandant, commissaire et ingénieur, sont allés chausser les bottes pour la visite du chalutier.

### Bonne pêche !

Dans la cale, le chef saleur nous fait gravir des montagnes de sel et admirer des couches de poissons salés — ou rains — qui attendent sagement leur retour en France pour être repaqués, c'est-à-dire brossés, lavés et rhabillés de sel neuf. Dans un coin, la « gogotte » ou extracteur produit l'huile de foie de morue, délice des petits enfants qui ne veulent pas manger leur soupe. Soudain une cloche sonne, le trait va commencer: nous remontons vite à la surface, appareils de photo en batterie.

On commence à filer le chalut sur tribord. C'est un grand filet triangulaire de 60 m de long, 20 m d'ouverture et de 3 m de hauteur que l'on traîne sur le fond. Il est relié au bord par deux câbles, des « funes » qui s'enroulent sur les bobines d'un treuil. L'écartement du filet est maintenu grâce à des panneaux divergents de près de 1 200 kg dont le réglage est l'art du capitaine de pêche. Ce dernier surveille la « loupe », sondeur qui permet de détecter la « piaule » ou banc de poissons. On peut chaluter jusqu'à une profondeur de 500 m, mais attention à ne pas crocher !

Maintenant, 1 200 m sont filés, et l'allure est de 3 à 4 nœuds. Il faut attendre et nous en profitons pour regarder travailler le poisson au couteau, sans machine aucune. Les piqueurs ou « ébrouilleurs » saisissent la morue, la plantent sur un croc ou « piquois » et la vident avec un couteau spécial, les

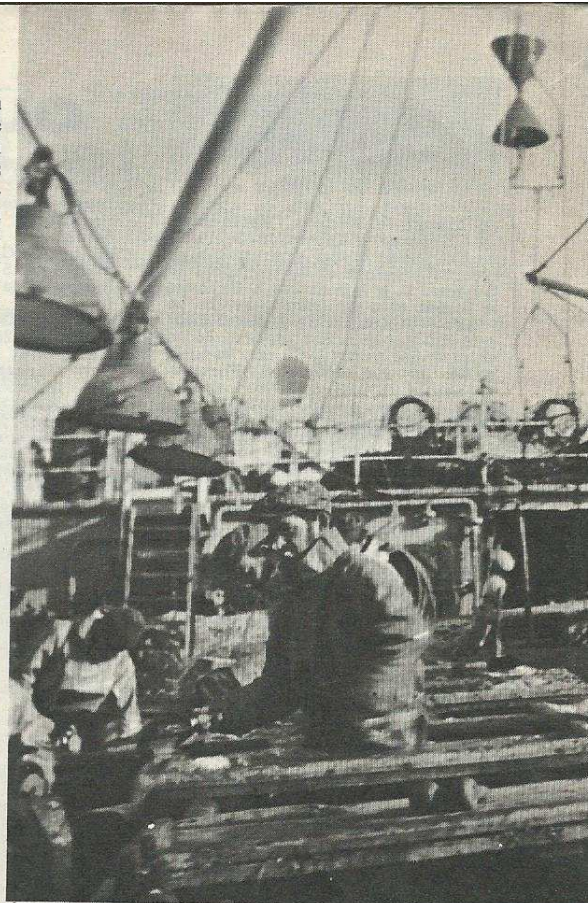
viscères sont jetés et le foie recueilli par un mousse; puis un décolleur décapite la bête et la jette sur la table du trancheur qui, en trois coups de couteau — attention aux doigts qui traînent, dit le toubib — achève de l'ouvrir et décolle l'épine dorsale; le poisson passe entre les mains des mousses et novices qui le lavent, le rincent et l'envoient dans la cale par une goulotte en toile. Là il faut saler, ni trop — risque de brûler le poisson — ni trop peu — danger de putréfaction — c'est dire la lourde responsabilité du chef saleur. Ce travail dur et long est effectué dehors dans le froid pendant douze heures d'affilée; hélas! un tiers seulement du poisson frais sera transformé en poisson salé.

Il est tard, on commence à virer le chalut. A notre étonnement, nous le voyons soudain émerger tel un bouchon, à 100 mètres du bord: les vessies natatoires des poissons gonflées d'air font monter le filet qui est plein à craquer. La manœuvre se révèle délicate. Il faut affaler le poisson dans les parcs, non en une seule fois, car le filet se déchirerait, mais par palanquées successives d'une tonne environ chacune. Nous en comptons sept et certains matelots sont enfouis dans le poisson jusqu'à la poitrine. Un sourire de satisfaction se lit sur le visage du capitaine car il y a beaucoup de vert — morue — et peu de rouge ou faux poisson.

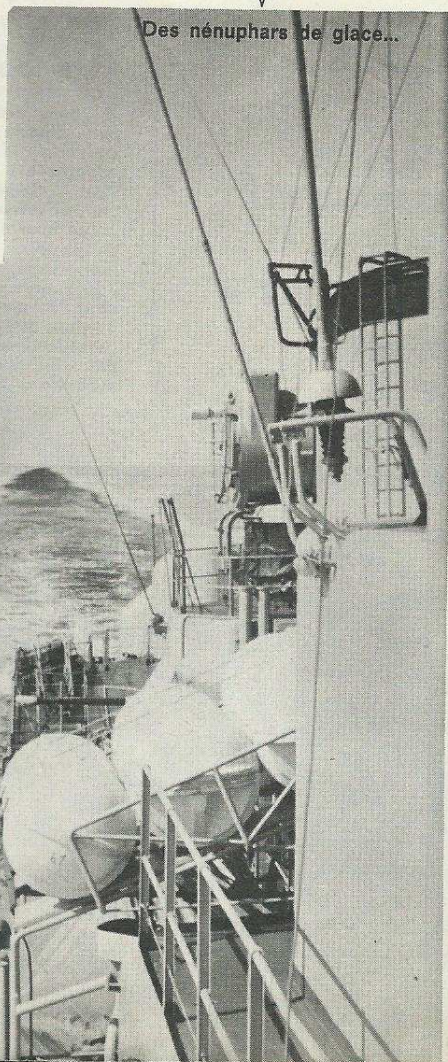
On va fêter ça! Une serviette sur la table à cartes, quelques verres et un vieux calvados. « Vingt ans de grande pêche, j'ai débuté comme mousse... » Il nous explique que cela fait bien des journées à tirer le chalut dans le froid et à diriger son navire dans la brume et la glace. C'est l'heure des adieux, le capitaine ne veut plus nous laisser partir, car il affirme que nous lui avons porté chance, cependant le petit moteur du dinghy tourne nerveusement, les pêcheurs en ont garni le fond de morues et de fletans. Ce soir, nous nous régalerons en dégustant un plat de langues de morues, délices des connaisseurs.

Une dernière poignée de mains au capitaine qui, son inséparable pipe éteinte à la bouche, regarde s'éloigner au gré des vagues notre petite équipe qu'il sait revoir bientôt.

Commissaire 2. BILLARD.  
Médecin 2. FLEYS.



Travail au couteau...



Des nénuphars de glace...