

Y. GHENO

---

**OFFICE DE LA RECHERCHE  
SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE  
OUTRE-MER**

---

**CENTRE DE POINTE-NOIRE**

---

**OCEANOGRAPHIE**

**LA PÊCHE MARITIME  
EN ANGOLA**

DOCUMENT : N° 316 - S. R.

1ER AVRIL 1966

OFFICE DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE OUTRE-MER

- Centre de Pointe-Noire (Congo) -

L A P E C H E M A R I T I M E E N A N G O L A

par

Y. GHENO

---eGe---

## S O M M A I R E

### I - LA PECHE DU THON

1-1 Généralités

1-2 Lieux de pêche

1-3 Saisons de pêche

1-4 Espèces pêchées

1-5 Les bateaux de pêche

1-5-1 Thoniers congélateurs du type "clipper"

1-5-2 Petits thoniers

1-6 Techniques de pêche

1-6-1 Pêche à la ligne à main

1-6-2 Pêche à l'appât vivant

1-6-2-1 La pêche de l'appât

1-6-2-2 La recherche du poisson

1-6-2-3 La pêche

1-7 Commercialisation du thon pêché

1-7-1 Conserves

1-7-2 Exportation de thon congelé

1-7-3 Salage et séchage

### II - LES PETITES ESPECES DE SURFACE

2-1 Importance

2-2 Espèces pêchées

2-3 Saisons - Ports de pêche

- 2-4 Techniques de pêche
  - 2-4-1 Engins de pêche
  - 2-4-2 Les bateaux
    - 2-4-2-1 Les "Traineiras"
    - 2-4-2-2 Les "Baleiras"
    - 2-4-2-3 Les sardiniers de type sud-africain
  - 2-4-3 La pêche
  - 2-4-5 La commercialisation du poisson
    - 2-4-5-1 Poisson salé et séché
      - Eviscération
      - Mise en saumure
      - Séchage
      - Empaquetage
      - Expédition
    - 2-4-5-2 Farine de poisson séché
    - 2-4-5-3 Farine de poisson pour l'alimenta-  
tion du bétail
    - 2-4-5-4 Conserves en boîtes

### III - LES AUTRES PECHES

- 3-1 La pêche à la ligne
- 3-2 Les "Sacadas"
- 3-2 Les madragues
- 3-4 La pêche au chalut
  - 3-4-1 Le chalutage artisanal
  - 3-4-2 Le chalutage industriel

CONCLUSION - Evolution future de la pêche en Angola.

## AVANT-PROPOS

L'enquête que nous avons réalisée en décembre 1965, avait pour but de fournir un panorama de la pêche le long des côtes d'Angola, l'accent devant être mis surtout sur la pêche au thon. L'absence de lignes de transport régulières entre le Congo et l'Angola a rendu notre tâche malaisée et nous a empêché de réaliser en totalité ce que nous nous étions proposé de faire. Nous avons dû pour les voyages aller et retour, emprunter un cargo avec toutes les irrégularités d'horaire que comporte un tel moyen de transport.

Nous avons perdu deux jours à Lobito, à attendre que la police veuille bien nous accorder un visa d'entrée, notre port de débarquement initialement prévu étant Luanda. Ces deux jours nous auraient permis de visiter le district de pêche de Moçamedès et Port-Alexandre, le plus important du pays. Le manque de temps ne nous a pas permis non plus d'embarquer sur des bateaux de pêche, alors que nous en aurions eu la possibilité. L'incertitude dans laquelle nous étions, quant à notre date de départ, nous a empêché de suivre un plan de travail rigoureux ; tout ce que nous avons fait a dû être décidé au jour le jour.

Malgré tout, nous avons été grandement aidé par les techniciens, chercheurs et administrateurs de l'Institut des Pêches et par ceux du Centre de Biologie Marine à Baia-Farta, Benguela et Saint-Paul de Loanda ; grâce à eux, nous avons pu avoir une idée d'ensemble assez précise sur la pêche et ses activités annexes le long des côtes d'Angola.

## COMPTE-RENDU CHRONOLOGIQUE

- Vendredi 17 décembre à 21 h. : Embarquement sur M/V "CALANDA"
- Samedi 18 décembre à 08 h. : Appareillage.
- Dimanche 19 décembre à 15h30 : Arrivée à Lobito, il ne nous est pas possible de débarquer.
- Lundi 20 - Mardi 21 : Après de multiples démarches, nous obtenons l'autorisation de nous rendre à Baia-Farta, Benguela et de regagner Luanda par voie aérienne.
- Mercredi 22 décembre
  - Matin : Nous nous rendons à Benguela ; nous y rencontrons K. PINHO GOMES, à la direction du district de pêche de Benguela.
  - Après-midi : nous visitons la mission de biologie marine à Baia-Farta, où nous faisons la connaissance de MM. PALMINHA et CORREIA DA COSTA.
  - Soir : retour à Lobito.
- Jeudi 23 décembre : Retour à Baia-Farta, visite des pêcheries, des ateliers de salage - séchage, des conserveries de thons. Visite du navire de recherches "Sardinella" de la mission de biologie marine.
- Vendredi 24 décembre
  - Matin : nous visitons les pêcheries de thons de Benguela et les conserveries.
  - Après-midi : retour à Luanda par l'avion régulier.
- Lundi 27 décembre
  - Matin : nous faisons diverses démarches (police - agence de voyage) et nous nous rendons à l'Institut des Industries de la pêche, où nous rencontrons le Directeur, le Dr. ANDRADE.

Après-midi : nous nous entretenons avec le Dr. SARAIVA DA COSTA et visitons le port de pêche de Luanda, ainsi que l'usine de farine de poisson (arrêtée).

- Mardi 28 décembre

Matin : nous visitons la même usine en fonctionnement ; nous montons à bord de deux sardiniers de type sud-africain .

Après-midi à l'institut des pêches où le Dr. SARAIVA DA COSTA nous expose les projets et les objectifs du nouvel Institut des Pêches.

- Mercredi 29 décembre

Matin : nous reprenons nos conversations à l'Institut des pêches, avec le Dr. SARAIVA DA COSTA.

Après-midi : formalités et préparatifs de départ. Embarquement à bord du M/V "CALANDA"

Minuit : appareillage.

- Jeudi 30 décembre à 17h30. : retour à Pointe-Noire.

## INTRODUCTION

La portion de la Côte d'Afrique qui va du Cap de Bonne-Espérance au Cap Lopez, est une des régions très poissonneuses du globe. Quand on en parle, on pense surtout à l'Afrique du Sud et au Sud-Ouest africain qui sont de gros exportateurs. On ignore souvent que l'Angola partage, avec ces deux pays, les richesses apportées par le courant de Benguela et que les Portugais y ont installé depuis fort longtemps, des pêcheries prospères, utilisant sans aucune modification, leurs méthodes traditionnelles de pêche et de préparation du poisson.

Ces méthodes ont suffi à l'approvisionnement du marché local et permis une exportation assez importante vers les pays voisins. L'isolement politique, dans lequel se trouve l'Angola, a fait que ce pays doit de plus en plus compter sur les pays économiquement développés pour écouler ses exportations de poisson, et de ce fait, accroître sa production de farines, de conserves en boîtes et de produits surgelés. La période actuelle est donc une période de transition, au cours de laquelle, la flotte de pêche en Angola subit les mêmes transformations que celles que nous avons vues en Europe au cours des dernières décennies.

L'exposé que nous allons faire sur la pêche à l'heure actuelle,<sup>(1)</sup> portera sur les trois secteurs principaux :

- les thons,
- les petites espèces de surface,
- les espèces démersales.

Nous terminerons en brossant un tableau de l'évolution de la pêche, telle qu'elle est entendue par l'Institut des Pêches et qui pourrait faire de l'Angola, un des grands producteurs mondiaux de poisson.

Il convient de noter que, par suite des difficultés politiques entre l'Angola et le Congo, notre visite n'a pu être aussi longue que prévu. Nous n'avons donc pas vu le district de Moçamedes, sans doute le plus important du pays. Notre compte-rendu manquera donc de précisions qui auraient été intéressantes.

---

(1) Décembre 1965.

## I - LA PECHE DU THON

### 1-1 - Généralités

La pêche des thonidés en Angola a été introduite par les pêcheurs de Madère et a commencé à prendre quelque importance peu après la fin de la dernière guerre. Il est difficile de connaître de façon précise, les quantités pêchées par saison. En effet, une partie du thon pêché est transbordée directement sur des congélateurs portugais et en période d'abondance, la capacité des conserveries étant dépassée, les excédents sont vendus à bas prix pour le séchage et échappent, au moins partiellement, aux statistiques des services officiels. D'après VILELA et MONTEIRO (1959), elles atteignaient un peu plus de 2.000 T. en 1948 et environ 4.500 T en 1954. A l'heure actuelle, ce chiffre n'est pas dépassé si l'on en croit les statistiques officielles ; il semble toutefois que ces dernières soient quelque peu sous-estimées.

Les rendements par bateau sont excellents pour des embarcations de très petite taille et équipées de façon très rudimentaire.

### 1-2 - Lieux de pêche

La faible autonomie des bateaux, l'absence de toute installation frigorifique à bord, les empêchent de s'éloigner à plus de 30 ou 40 milles de la côte. La pêche se fait généralement sur le rebord du plateau continental en face du port d'attache du bateau, c'est-à-dire à une dizaine de milles de la côte ; le maximum est de 40 milles, soit à peu près à 6 heures de route.

Pour la flottille de pêche du district de Benguela, par exemple, toute la pêche est faite pratiquement entre les parallèles 12°15 et 12°45 Sud. CORREIA DA COSTA estime que la présence de thons aussi près de la côte, est due à une avancée vers l'ouest de cette dernière, avancée sur laquelle viennent buter les eaux équatoriales chaudes. Les trois zones de pêche les plus importantes sont Baia-Farta, Moçamedes et

Fort-Alexandre, la première l'emportant assez nettement sur les deux autres. Il est à noter que des thons ont été pêchés jusque dans la Baie des Tigres, mais ceci est exceptionnel et sans intérêt pour les pêcheurs, ces captures étant trop rares et trop peu importantes.

#### 1-3 - Saison de pêche

La saison de pêche dure en moyenne 8 mois à Baia-Farta, de septembre à avril, avec un maximum d'octobre à janvier.

Les débarquements sont pratiquement toujours nuls en août, mais il arrive que l'on pêche en mai, juin, et même juillet.

En règle général, (CORREIA DA COSTA) quand la saison débute bien, en septembre, les rendements sont moins bons en novembre, décembre et janvier ; c'est ce qui semble se produire pour la campagne 1965-1966.

#### 1-4 - Espèces pêchées

Les espèces rencontrées sur les côtes d'Angola sont les suivantes :

- Listao = *Katsuwonus pelamis*
- Albacore = *Thunnus albacares*
- Patudo = *Parathunnus obesus*
- Thonines = { *Euthynnus alleteratus*  
*Auxis thazard*
- Thon rouge = *Thunnus thynnus*
- Germon = *Germo alalunga*.

En fait, les captures de thons rouges et de germons sont extrêmement rares, deux exemplaires de la première espèce et une dizaine de la seconde ayant été pêchés et déterminés avec certitude, depuis 1948 (VILELA et MONTEIRO - 1959).

Quant aux autres espèces, la plus abondante est le listao ; ensuite viennent l'albacore puis le patudo et enfin les thonines. Dans une même matte, les espèces sont fréquemment mélangées, les poissons semblent se rassembler par groupes de même taille plutôt que de même espèce.

En Angola, tous les thonidés étant commercialisés, ils sont tous recherchés par les pêcheurs.

1-5 - Les bateaux de pêche

La flotte thonière d'Angola comprend deux types de bateaux :

- Thoniers congélateurs du type "clipper".

Ce sont des bateaux classiques, de fort tonnage, pouvant transporter 400 tonnes de poisson. Ils sont au nombre de deux.

Vu le cours du thon en Angola (2 escudos le kg), leur utilisation comme bateaux de pêche n'est pas rentable. Ils servent actuellement au transport de thon congelé vers la métropole.

- Petits thoniers.

Ce sont des bateaux semblables à ceux utilisés à Madère. Ils sont construits entièrement en bois (pin du Portugal). Leur longueur va de 8 à 12 m, leur tirant d'eau est de 1 m - 1,50 m. Les cales situées à l'avant, peuvent contenir de 10 à 15 tonnes de poisson, sans aucun dispositif de réfrigération. Sur le pont du bateau, de chaque côté de la cale, sont pratiqués trois trous rectangulaires, d'environ 1,50 m de long sur 60 cm de large et 50 cm de profondeur.

C'est dans ces trous que les hommes se tiennent pendant la pêche, le plancher du pont arrivant alors à la hauteur de leur genou et leur servant d'appui. La pêche terminée, ces trous sont fermés par un panneau. Le moteur, dont la puissance va de 10 à 50 CV, est situé à l'arrière et assure au bateau une vitesse de 6 à 7 noeuds. Le gouvernail est manoeuvré par une barre franche. La plupart ont une voile latine et s'en servent fréquemment, surtout au retour de la pêche. L'équipage est généralement composé de 10 hommes, dont deux européens, le patron et le mécanicien. A Baia-Farta, il existe un bateau avec un équipage entièrement africain et ses rendements sont identiques à ceux des autres thoniers. Il n'y a pas de logement pour l'équipage, les sorties ne durent jamais plus de 12 à 15 heures.

La plupart des bateaux appartiennent aux propriétaires des conserveries. En principe les 2/3 du produit de la vente du poisson reviennent à l'équipage et 1/3 à l'armateur.

#### 1-6 - Les techniques de pêche

Ce sont celles de l'île de Madère.

##### 1-6-1. Pêche à la ligne à main

C'est la plus ancienne méthode utilisée en Angola. Elle a été pratiquée d'abord dans le sud du pays, dans la région de Moçamedès où elle subsiste encore aujourd'hui. L'embarcation de pêche est mouillée à quelques milles de la côte, à des profondeurs allant de 90 m à 140 m, sur des fonds rocheux. Les pêcheurs (4 ou 5 par bateau) appâtent autour d'eux avec du poisson vivant ou mort et commencent à pêcher. Si la pêche est mauvaise, ils changent de place. Cette technique est de moins en moins utilisée, sauf pendant la morte saison, où elle permet la capture de gros thons en profondeur, alors que la pêche à l'appât vivant est impossible.

##### 1-6-2. Pêche à l'appât vivant

###### 1-6-2-1 La pêche de l'appât :

Elle ne pose aucun problème en Angola, contrairement à ce qui se passe en beaucoup de points de la côte d'Afrique, les baies de la côte sud, étant très riches en jeunes poissons qui constituent un excellent appât.

Les principales espèces rencontrées sont :

- Sardinelles (Sardinella aurita et eba)
- Chinchards (Trachurus sp.)
- Dorades (Dentex sp.)
- Pageaux (Pagellus sp.)
- Bogues (Boops boops).

L'appât est pêché à la côte depuis les embarcadères qui servent à l'accostage des bateaux.

On utilise pour cela une sacada modifiée appelée aussi "sacadinha".

La sacada est un filet à fond carré ou rectangulaire, voisin du carrelet, utilisé à l'origine surtout pour les poissons de fond. Le fond a 28 à 30 m de large sur 35 à 40 m de long. Les bords ont une hauteur de 15 m environ.

Elle est retenue à chaque coin par un petit câble lesté à son extrémité inférieure.

Elle est mouillée par deux bateaux pêchant côte à côte, à l'aide de 4 tangons, 1 à l'avant et 1 à l'arrière de chaque bateau.

La "sacadinha" est plus petite, elle a 8 à 10 m de côté sur 1,50 m de haut et ses mailles sont plus fines (11 mm de côté). Elle est mise à l'eau entre l'embarcadère et le thonier ; quand elle atteint le fond, on appâte avec de la purée de poisson ; on la remonte rapidement et on recueille le produit de la pêche à la salabarde. Chaque coup de filet, produit ainsi, environ 5 kg d'appât qui est mis aussitôt dans une sorte de caisse percée de trous ou dans un panier d'osier, maintenus immergés. Au moment du départ, on transvase l'appât dans le vivier de bord, constitué par une baille en bois, cylindrique, de capacité 1,5 m<sup>3</sup>, placée à l'arrière du bateau et la pêche de l'appât se fait généralement la veille au soir ou le matin même du départ ; quand elle a lieu la nuit, en plus de l'appâtage cité plus haut, on utilise un petit lamparo pour attirer le poisson.

#### 1-6-2-2. La recherche du poisson.

Les thoniers portugais n'ont pas de sondeur et n'installent pas de lignes de traîne pour détecter le poisson. La recherche se fait uniquement par l'observation du vol des oiseaux, et de la surface de l'eau. Souvent, pour mieux voir, un homme est installé sur la vergue du mât.

#### 1-6-2-2. La pêche.

Une fois le thon repéré on appâte pour le maintenir près du bateau et la pêche commence. Les hommes sont installés dans leurs trous et travaillent de deux façons différentes selon la taille du poisson.

- Pour les petits thons, ils utilisent les mêmes cannes en bambou que les pêcheurs français, montées avec du gut de nylon et un hameçon sans ardillon. Le poisson sorti de l'eau est amené sous le bras du pêcheur et décroché.

- Pour les gros thons, les cannes sont différentes ; en bois plein, très souples avec une forte ligne en chanvre de 20 cm de long et un gros hameçon. Quand le poisson est ferré, le pêcheur l'amène le long du bord en faisant glisser sa canne derrière lui, entre ses jambes et un autre homme le hisse à la gaffe. On arrive ainsi à pêcher des thons pesant jusqu'à 100 kgs.

## 1-7 - Commercialisation du thon pêché

### 1-7-1. Conserves

La plus grande partie de la production est absorbée par les conserveries locales.

Les conserves sont à l'huile d'arachide ou au naturel. Le premier type, qui représente la part la plus importante, est exporté aux Etats-Unis, le second est vendu en Italie.

La plupart des usines fabriquent maintenant elles-mêmes leurs boîtes, à partir de feuilles de fer-blanc. Une usine spécialisée dans la fabrication des boîtes est en cours d'installation à Benguela et une autre à Luanda.

Souvent, lorsque la pêche est bonne, les tonnages débarqués dépassent de beaucoup les capacités de travail des usines. Par contre, lorsque le poisson est peu abondant, la production peut se trouver presque arrêtée. Seules, une usine à Baia-Farta et une à Port-Alexandre, sont pourvues d'installations frigorifiques qui leur permettent de stocker à peu près 400 tonnes de thon à l'état congelé et de travailler de façon assez régulière durant toute la saison.

### 1-7-2. Exportation de thon congelé

Comme nous l'avons vu plus haut, les thoniers congélateurs portugais ne pratiquent plus la pêche : ils font le transport de thon congelé entre l'Angola et la métropole. Ils prennent leur chargement

directement à bord des bateaux de pêche. Cette activité est incontestablement plus rentable pour eux que la pêche, le cours du thon sur le marché d'Angola rendant impossible leur amortissement (deux escudos le kg).

### 1-7-3. Salage et séchage

Lorsque la pêche est trop abondante, les excédents sont utilisés par les ateliers de salage-séchage. Cela constitue évidemment un gaspillage car le thon ainsi préparé ne se vend pas plus cher que les autres espèces normalement utilisées pour ce type de conservation et ne se commercialise plus qu'à 0,40 escudo le kg.

En fait, les pertes pour la conserve dues à cette cause n'ont été en moyenne que de 0,7 % pour la période 1961-1965, ce qui est peu important.

## II - LES PETITES ESPECES DE SURFACE

### 2-1 - Importance

Les petites espèces de surface représentent, en tonnage comme en devises, la part de très loin la plus importante de la pêche en Angola. D'après les statistiques officielles, en 1964, les exportations de poissons de mer et sous-produits atteignaient la somme de 280 millions d'escudos dont 250 provenaient de la vente de farines, d'huiles et de poisson séché, préparés essentiellement à partir d'espèces de surface.

A l'inverse de la pêche du thon qui est saisonnière, et n'est pratiquée qu'en trois points de la côte : Baia-Farta, Moçamedès, et Port-Alexandre, les petites espèces de surface sont pêchées pendant toute l'année, et tout le long de la côte.

La production varie de 250.000 à 400.000 t. par an, avec une moyenne se situant aux environs de 300.000 t.

## 2-2 - Espèces pêchées

Par ordre d'importance décroissante, les espèces pêchées sont les suivantes :

- Chinchards (Caranx sp., Trachurus sp., Selar sp.)
- Sardinelles (S. aurita et S. eba)
- la sardine sud-africaine (Sardinops ocellata)

apparaît également sur les côtes du Sud de l'Angola, dans la Baie des Tigres et exceptionnellement jusqu'à Baia-Farta :

- Trichiures appelé aussi ceintures ou poissons sabres (Trichiurus trichiurus)

- Demi-becs (Hemiramphus sp.)

- les dorades (Dentex spp.)

- Bagues (Boops boops)

- les anchois (Engraulis hepsetus) se rencontrent dans le district sud mais ne sont généralement pas pêchés, la dimension légale des mailles des cercos pour la sardine étant trop grande pour permettre leur capture. Il y a toutefois une disposition légale qui permet l'utilisation des filets de 22 mm, maille étirée pour l'anchois.

Un fait curieux a été noté par les chercheurs de l'Institut des Pêches : les deux catégories d'espèces principales, les sardinelles et les chinchards, semblent avoir à tour de rôle, la prépondérance dans la pêche.

Quand, une année, la pêche du chinchard est bonne, celle de la sardinelle est médiocre.

La saison suivante, c'est l'inverse qui a lieu et la sardinelle l'emporte. Le tonnage total chinchard-sardinelle est sensiblement constant d'une année à l'autre et oscille entre 250.000 et 300.000 tonnes.

## 2-3 - Saisons - Ports de pêche

Les chinchards sont pêchés toute l'année depuis Saint Paul de Loanda jusqu'à Port-Alexandre. Les sardinelles, qui sont présentes toute l'année à Saint Paul de Loanda et Porto-Amboim, ne se rencontrent que

pendant une partie de l'année à Benguela, Moçamedès et Port-Alexandre, où la température de l'eau descend en dessous de 16° pendant la saison froide.

Par contre, la sardine sud-africaine ne remonte le long des côtes méridionales d'Angola (Baie des Tigres) que pendant la saison froide de juillet à octobre; on la pêche depuis Moçamedès et Port-Alexandre.

## 2-4 - Techniques de pêche

### 2-4-1. Engins de pêche

Un seul engin de pêche est utilisé à l'heure actuelle, le cerco de type portugais. Suivant la taille du bateau, ses dimensions vont de 200 à 400 m de long sur 40 à 60 m de chute. Le matériau utilisé est le nylon.

### 2-4-2. Les bateaux

#### - Les "Traineiras"

Ce sont les mêmes bateaux que ceux employés au Portugal. Ils sont en bois, de forme effilée, très élégante. Leur longueur va de 18 à 22 m. La puissance du moteur est d'environ 150 CV. Ces bateaux sont assez lents (6 noeuds). Ils peuvent transporter 40 tonnes de poisson. Les cales ne sont pas réfrigérées. La plupart ont un sondeur, mais très peu sont équipés de power-block (3 à Baia-Farta). L'équipage est de 30 à 35 hommes, dont 2 à 3 européens. L'usage du power-block réduit le nombre d'hommes à une quinzaine. Les "Traineiras" tiennent remarquablement bien la mer, mais la situation en position médiane, de la passerelle, est assez gênante pour la manoeuvre du filet. Dans le sud de l'Angola, les "Traineiras" travaillent toujours à deux, la seconde servant à transporter le surplus de poisson pêché.

#### - Les "Baleiras"

Ce sont de petites embarcations assez semblables aux thoniers locaux, de 10 m de long environ avec un moteur de 30 à 50 CV. Les cales situées à l'avant comme sur les "traineiras" ont une capacité d'une quinzaine de tonnes. L'équipage est de 8 à 10 hommes. Le filet utilisé est d'assez petite taille.

- Les sardiniers de type sud-africain.

En Angola, quelques usines fabriquant de la farine de poisson, ont été créées ou rachetées par des sociétés du Sud-Ouest Africain. Ce sont généralement des bateaux de type sud-africain qui les approvisionnent. Ils sont assez différents des bateaux portugais. Leur forme est beaucoup plus ramassée, la passerelle très petite, est à l'arrière et déportée sur bâbord, ce qui laisse une grande plage dégagée pour la manoeuvre du cerco. Le moteur est généralement plus puissant (200 à 300 CV) et les cales sont beaucoup plus vastes (115 tonnes pour un bateau de 19 m de long). Dix hommes, tous européens, suffisent à la manoeuvre du filet. L'usage d'un power-block réduit l'équipage à 7 ou 8 hommes.

#### 2-4-3. La pêche

Elle se pratique de nuit, les bateaux partent généralement en fin d'après-midi et ne vont jamais à plus de 3 ou 4 heures de route de leur port d'attache. Ils rentrent le matin de bonne heure. La détection du poisson se fait au sondeur ou à l'ardoria (phosphorescence des bancs) ; on n'utilise ni lamparo ni appât pour fixer le banc repéré, la senne est tournée "à la volée". Lorsque le filet est trop plein et risque de couler au moment de la mise à bord du poisson, on utilise sur les bateaux sud-africain, d'énormes flotteurs, en caoutchouc, les "Balloons" pour le maintenir en surface. La mise à bord se fait à la salabarde sur les bateaux portugais. Les sud-africains ont essayé de pomper le poisson, mais les résultats ont été décevants, car les espèces pêchées sont de trop grande taille. Par contre, cette méthode donne de bons résultats pour le débarquement: une pompe placée à l'extrémité du wharf d'accostage prend le poisson dans les cales et le met dans une rigole où un courant d'eau le transporte jusqu'à l'usine.

Les rendements sont évidemment très variables d'un bateau à l'autre. Une bonne "Traineira" pêche de 3 à 4.000 tonnes de poisson par saison. Les bateaux d'origine sud-africaine ont des rendements encore meilleurs, puisqu'ils rapportent régulièrement entre 40 et 80 t. par jour.

## 2-4-5. La commercialisation du poisson

### 2-4-5-1. Poisson salé et séché.

C'est la forme de consommation du poisson de mer, la plus courante dans tous les pays d'Afrique Noire.

Sa conservation est excellente, il se transporte facilement même sur les mauvaises routes, alors que le poisson fumé à la façon africaine est très cassant et s'émiette facilement en cours de route<sup>(1)</sup>.

Le processus de préparation est le suivant :

- 1°) Eviscération, étêtage dès le débarquement,
- 2°) Mise en saumure, dans des bacs en ciment.

Le sel est produit sur place dans les marais salants que l'on trouve sur toute la côte d'Angola, il est d'excellente qualité et bon marché. Le saumurage dure de 1 à 2 jours suivant la taille du poisson.

3°) Séchage : il est fait au soleil sur des claies en bois placées à 1 m du sol et inclinées à 45°. La pluviosité étant très faible (8 jours par an à Saint Paul de Loanda, 3 jours par an à Baia-Farta et 1 jour tous les 2 ou 3 ans à Moçamedès) l'opération de séchage ne pose aucun problème ; elle dure 3 jours pour les trichiures et 8 jours pour les ohinchards. Le taux moyen d'humidité résiduelle est de 30, 33 %. On a essayé un produit moins séché ("meia-cura"), ayant un taux d'humidité de 40 %, avec de très bons résultats.

4°) Emballage : on utilise pour l'emballage des feuilles de palmier, tressées en forme de parallélépipède, d'où le nom de "valises" (malas en portugais) donné aux paquets qui pèsent 30 kgs, ce qui correspond à 90 kgs de poisson frais. (Le rendement est de 33,3 %).

5°) Expédition vers l'intérieur du pays, au Congo-ex-belge, en Mozambique etc...

### 2-4-5-2. Farine de poisson séché.

Le poisson entier est séché pendant quelques jours au soleil sans salage préalable, il est ensuite concassé dans une sorte de moulin

---

(1) Malheureusement, les difficultés politiques croissantes du Portugal avec les nouvelles républiques d'Afrique Noire, restreignent beaucoup les possibilités d'exportation de l'Angola sur le marché africain.

en une farine très grossière qui est employée comme engrais agricole. Cette utilisation constitue un gaspillage manifeste de matière protéique animale, sa rentabilité est assez discutable mais en fait ce procédé est pratiquement abandonné aujourd'hui.

#### 2-4-5-3. Farine de poisson pour l'alimentation du bétail.

Le poisson est traité dans des usines généralement très modernes, entièrement mécanisées qui produisent de la farine et de l'huile. La production est exportée vers l'Europe, l'Allemagne Occidentale étant le plus gros client. Le marché international de la farine de poisson ne semble pas menacé de pléthore actuellement et les cours sont stables.

#### 2-4-5-4. Produits congelés.

On les prépare à partir de chinchards, entiers ou en filets. Ce conditionnement est très apprécié et se vend de mieux en mieux. Le Mozambique en est le plus gros consommateur. A Port-Alexandre, une usine de conserves de thon disposant d'entrepôts frigorifiques a entrepris cette production pendant la morte saison ; on s'est aperçu qu'elle était plus rentable que la production du thon.

#### 2-4-5-5. Conserves en boîtes.

La mise en boîte de jeunes sardinelles, de *Sardinops ocellata* ou d'anchois serait un débouché intéressant, mais elle n'existe pas actuellement. La question est à l'étude à l'Institut des Pêches.

### III - LES AUTRES PECHES

#### 3-1 - La pêche à la ligne

Un très grand nombre de bateaux (en particulier les thoniers pendant la morte saison) pour la plupart de très petite taille, pêchent à la palangrote, le long de la côte, à des profondeurs qui vont de 30 à 100 m. Les principales espèces pêchées sont :

- Sciaenidés = Pseudotolithus typus, Ps. senegalensis,  
Ps. brachygnathus, Sciaena aquila
- Sparidés = Dentex spp., Pagellus spp.
- Requins et raies divers.

3-2 - Les "sacadas" utilisées pour la pêche des poissons de fond sont manoeuvrées avec des bateaux de petite taille (8 à 10 m) elles ont en moyenne les dimensions suivantes :

- longueur : 40 m
- largeur : 30 m
- hauteur : : 13 m pour les dorades et 6 m seulement pour les pageaux qui sont pêchés plus près de la surface.

Les mailles ont environ 2 cm de côté pour le fond et 5 cm pour les côtés. Les tangons utilisés pour maintenir le filet déployé ont 12 m de long.

Le matériau utilisé le plus souvent pour leur fabrication est encore le coton, les pêcheurs qui utilisent cet engin, ayant des moyens financiers très limités.

Les poissons pêchés sont surtout la dorade et le pageau ; ils sont consommés frais ou salés et séchés.

### 3-3 - Les madragues

Tous les ports de pêche de l'Angola ont une ou plusieurs madragues, identiques à celles que l'on trouve au sud du Portugal. Actuellement, elles sont toutes construites en nylon. Elles sont visitées une à deux fois par jour et peuvent produire jusqu'à 40 tonnes de poisson par jour. Les espèces capturées sont également très variées, il s'agit de poissons de fond, aussi bien que de surface. Il est à noter que ces madragues ne pêchent jamais de thons, alors que dans les pays méditerranéens, elles ne sont construites que pour cet usage.

### 3-4 - La pêche au chalut

#### - Le chalutage artisanal

Il est pratiqué par un grand nombre de petits bateaux de 8 à 10 m ; à Luanda par exemple, il y en a une trentaine. La pêche a lieu la nuit, car il n'y a pas de système de réfrigération sur ces bateaux. Les traits durent généralement une heure.

La production est constituée par les poissons de fond courants et de grandes quantités de grosses crevettes. Il n'est pas rare qu'un bateau en pêche de 400 à 500 kg dans la nuit. Ces crevettes se trouvent sur les fonds de 40 m tout le long de la côte de l'Angola et sont vendues sur le marché local. Cette ressource pourrait certainement être exploitée plus intensivement et être l'objet d'une exportation lucrative.

#### - Le chalutage industriel

L'Angola ne possède qu'un chalutier moderne congélateur, à pêche par l'arrière, basé à Baia-Farta. Ce chalutier, équipé pour la pêche lointaine ne travaille en fait que près de la côte, au nord et au sud de Lobito, entre 12° et 13°. Ses débarquements sont composés surtout de sparidés (46 %) et de sciaenidés (12 %). Sa pêche est commercialisée par une usine de Baia-Farta, sous forme de poisson congelé, entier ou en filets.

De nombreux chalutiers étrangers fréquentent les côtes d'Angola: des Belges, basés à Matadi et des Français basés à Pointe-Noire, entre l'embouchure du Congo et Porto-Amboim, des Russes et des Sud-Africains, le long de la côte sud.

Il ne nous a pas été possible d'avoir des renseignements sur leur pêche, mais il est probable qu'ils recherchent surtout le merlu.

## C O N C L U S I O N S

### EVOLUTION FUTURE DE LA PECHE EN ANGOLA

L'Angola, dont la position géographique n'est pas sans analogie avec celle du Pérou, partage avec le Sud-Ouest-Africain et l'Afrique du Sud, les immenses richesses marines apportées par le courant froid de Benguela. Ces ressources sont actuellement assez largement exploitées par les Portugais qui sont des pêcheurs remarquables. Leurs techniques de pêches sont excellentes et ils obtiennent de bons rendements. Mais la flotte est mal adaptée à une pêche moderne et intensive. Les bateaux sont d'un type ancien qui ne peut pas permettre les rendements énormes obtenus par les Sud-Africains. Les fonds chalutables ne sont pratiquement exploités que par des navires étrangers. Le traitement du poisson à bord des bateaux et à terre pourrait être grandement amélioré et le parti à tirer du produit de la pêche notablement accru. Enfin, le poisson est à un cours très bas : 2 escudos le kg de thon et 0,4 escudo le kg de sardinelle soient respectivement 0,35 F et 0,07 F, ce qui ne peut guère inciter les pêcheurs à faire de gros investissements pour moderniser leurs moyens de travail.

L'Institut des Pêches angolais qui vient d'être réorganisé récemment et dont l'activité va être considérablement amplifiée, prend la direction de la relance de la pêche. Les responsables de la "bio-océanologie et pêche" métropolitaine estiment que l'on peut faire passer la production de 300.000 tonnes à plus d'un million, en l'espace de deux ans. Pour ceci, il faudra :

- Moderniser la flotte de pêche :

Les anciens thoniers devront être remplacés par des bateaux mixtes du type baby-clipper avec de grands viviers et de grandes cales, où le poisson sera mis en glace. La saison de pêche pourra être ainsi allongée, l'autonomie accrue des bateaux, leur permettant d'aller

chercher plus loin le poisson. La journée de pêche sera allongée également, les bateaux n'étant pas obligés de rentrer tous les soirs. En morte-saison, ils pourront faire du chalutage.

La flotte sardinière devra suivre la même évolution : construction de navires du type clipper, tous équipés de power-blocks.

La rentabilité du thonier-senseur-chalutier par l'arrière, de l'Institut, va être étudiée. En cas de réussite, il est probable que d'autres bateaux du même type seront construits.

- Moderniser les méthodes de prospection :

Le bateau de l'Institut servira de bateau pilote, pendant une période de 6 mois à 1 an et pourra ensuite être remplacé dans ce rôle par un bateau plus petit. On pourra prospecter de nouvelles zones, particulièrement en ce qui concerne le thon. Les prospections aériennes seront également à envisager.

- Améliorer les procédés de manutention et de conservation à terre :

Pour cela, il faudra accroître la production de glace pour la conservation à bord des bateaux, construire des entrepôts frigorifiques pour régulariser le rythme de travail des conserveries et accroître la production de poisson surgelé, dont la demande sur le marché est chaque jour plus importante. La capacité de production des usines de farine de poisson devra être accrue. De nouvelles conserves devront être développées : crevettes, sardinelles, sardines, anchois, etc...

Les responsables de l'Institut des Pêches sont confiants dans l'avenir. D'importants moyens financiers ont été mis à leur disposition : crédits gouvernementaux, taxes sur les produits de la pêche.

En faisant appel aux méthodes qui ont été utilisées récemment au Pérou, ils espèrent faire de leur industrie, une des principales ressources du pays et faire passer l'Angola au rang des grands producteurs mondiaux de produits marins.