

La pêche, le caviar et la perle en Iran

THÈSE

présentée à la Faculté des lettres de l'Université de Neuchâtel
pour obtenir le grade de docteur ès lettres

par

GHOLAM HOSSEIN MOBAYEN

**La pêche, le caviar et la perle
en Iran**

ERRATA

<i>Pages</i>	<i>Lignes</i>	<i>Incorrecte</i>	<i>Correcte</i>
27	25	Tchclvānd	Tchelvand
27	26	Dināтчhāl	Doniāтчhāl
53	30	ghenā	qenā
60	17	tanābé	qollābe
68	11	bédun	beduné
79	3	Gedir chabri	Gedir, Chahri
85	7	Korzan	Kurzon
91	8	p. 14	p. 102
109	33	cherimpères	crevettiers
110	19	(1 kg = 2,2046)	(1 kg = 2,2046 pounds)
133	28	kārd-tchāqu	kārd, tchāqu
134	12	Hadjari-sangi	Hadjari, sangi
134	16	kaléi-sar	ha kalléh, ha sar
149	14	D ^r Amin Keyvānfar	Keyvānfar Amin
149	20	Herald, Blegvad	Blegvad, Herald
149	31	Farid-Pāk	Faridpāk
150	8, 19, 22, 25	Farid-Pāk	Faridpāk
151	5	Encyclopaedia Britannica (cf. sous perles)	Encyclopaedia Britannica (cf. sous perle), p. 504-506
151	8	Encyclopaedia Britannica (cf. sous perles)	Encyclopaedia Britannica (cf. sous perle), p. 504-506
151	9	Encyclopaedia Britannica, p. 504-506	Encyclopaedia Britannica (cf. sous perle), p. 504-506
151	11	Encyclopaedia Gesham	Encyclopaedia Gesham (cf. sous perle)
151	12	Encyclopaedia Britannica, p. 505	Encyclopaedia Britannica (cf. sous perle), p. 505
151	14	Encyclopaedia Americana	Encyclopaedia Americana (cf. sous perle)
151	24	Encyclopaedia Britannica	Encyclopaedia Britannica (cf. sous perle)
151	28	Encyclopaedia Americana	Encyclopaedia Americana (cf. sous perle)
153	6	BARAMĀNI	BARJMĀNI
154	20	FARID-PĀK	FARIDPĀK

Transcription du persan : gh = q
â = ä

A mon pays
A mes enfants

La Faculté des lettres de l'Université, sur le rapport de MM. les professeurs Jean Gabus et Georges Redard, autorise l'impression de la thèse présentée par M. Gbolam Hossein Mobayen, en laissant à l'auteur la responsabilité des opinions énoncées.

Neuchâtel, le 31 mai 1968.

Le doyen :
Louis-Edouard Roulet

Préface

Si la pêche ne joue qu'un rôle modeste dans l'économie alimentaire de l'Iran, elle est d'une grande importance économique, grâce à la place qu'occupe le fameux caviar dans les exportations du pays. D'autre part, les rivages du golfe Persique restent le pays des Ichtyophages qu'évoque Hérodote (le poisson y est, par force, la seule nourriture des hommes et des bêtes), et aussi la source des perles qui ont largement contribué au prestige de la Perse, de temps immémoriaux jusqu'à ce que les produits de culture japonais en prennent la relève presque exclusive.

Sur les méthodes de pêche et le monde des pêcheurs iraniens, nous n'avons jusqu'ici que des renseignements épars et fragmentaires. Il nous a donc paru utile de les réunir en une étude systématique et de les compléter par des enquêtes personnelles sur les lieux de pêche.

Qu'il nous soit permis de remercier ici tous ceux qui nous ont aidé dans nos recherches et au cours de l'élaboration de ce travail.

L'Université de Neuchâtel a donné à l'Iran de nombreux professeurs, magistrats, députés, ministres et même un premier ministre. Je lui dois une bonne part de ma formation. Je tiens en particulier à exprimer ma gratitude au professeur Jean Gabus qui a défini et dirigé cette thèse, ne cessant, durant ces dernières années, de me conseiller avec une patience et une gentillesse sans pareilles ; au professeur Georges Redard qui connaît si bien notre pays que les Iraniens le considèrent comme un compatriote, et qui m'a, lui aussi, constamment aidé et encouragé ; enfin, aux professeurs J.-B. Grize et L.-Ed. Roulet, doyens successifs de la Faculté des lettres, qui m'ont si aimablement accueilli et ne m'ont pas mesuré leur aide.

J'espère que ce travail, dont je sais assez les imperfections, ne paraîtra pas trop indigne de l'illustre université qui a bien voulu l'accepter.

LA PÊCHE, LE CAVIAR ET LA PERLE EN IRAN

PREMIÈRE PARTIE: La pêche

- Chapitre I *Situation géographique*
- Chapitre II *Organisation sociale*
- Chapitre III *Technologie*
- Chapitre IV *Terminologie*
- Chapitre V *Economie: a) Fabrication*
h) Consommation c) Marché

DEUXIÈME PARTIE: Le caviar

TROISIÈME PARTIE: Les perles du golfe Persique

Conclusion

PREMIÈRE PARTIE

La pêche

CHAPITRE PREMIER

La situation géographique

Avant d'aborder la question de la pêche en Iran, situons brièvement le pays aux points de vue géographique, politique et économique.

L'Iran est limité au nord par l'U.R.S.S. et la mer Caspienne, au sud par le golfe Persique et la mer d'Oman, à l'est par l'Afghanistan et le Pakistan, à l'ouest par la Turquie et l'Irak.

Avec une superficie de 1 645 000 km² (trois fois la France), l'Iran est un pays montagneux et essentiellement agricole: 75 % de sa population est paysanne. Ses 26 millions d'habitants pratiquent, en majorité, la religion islamique. La langue du pays est le persan et ses dialectes; une minorité parle l'arabe ou le turc.

Le gouvernement est une monarchie constitutionnelle avec un parlement et un sénat. La capitale, Téhéran, compte 2 millions d'habitants.

Outre l'agriculture, un grand nombre d'industries manuelles absorbent la main-d'œuvre: le tissage des tapis, l'orfèvrerie, l'ivoirerie et la miniature, pour n'en citer que les plus importantes.

L'Iran possède d'importantes ressources naturelles, le pétrole en particulier, objet des convoitises étrangères. Les gisements sont situés principalement au sud, au centre-nord et à l'ouest.

La civilisation iranienne remonte à quelque cinq mille ans avant J.-C. et les rois s'y succèdent depuis 2500 ans au moins¹.

La population, peu nombreuse par rapport à l'étendue du territoire, le manque d'eau, les obstacles naturels et l'instabilité politique posent des problèmes permanents. Cependant, tout au long de leur histoire, les Iraniens ont su faire face aux épreuves: en les sur-

montant, ils sont parvenus à maintenir leur indépendance. Et l'Irân figurerait peut-être aujourd'hui parmi les nations les plus évoluées du monde si des événements extérieurs et deux guerres mondiales n'avaient, périodiquement, interrompu son essor.

A. La mer Caspienne

La Caspienne est une mer fermée située au nord de l'Irân à 28 m. au-dessous du niveau de la mer; sa longueur nord-sud est de 1205 km, sa largeur varie de 554 km à 202 km. La longueur totale de ses côtes est de 6379 km, dont 992 se trouvent sur territoire iraien. Elle est bornée à l'est par l'embouchure du fleuve Atrāk et à l'ouest par la petite rivière d'Astārā. Sa superficie est de 438 000 kilomètres carrés².

Rigoureux au nord où les eaux peuvent geler en hiver, le climat de la mer Caspienne est très tempéré au sud, sur la côte iranienne, où on cultive les agrumes. Cette grande différence de climat gouverne l'existence de la faune aquatique.

D'après les calculs faits en 1914 et 1915 par le professeur Knipovitch, la mer Caspienne reçoit annuellement 567 km³ 290 d'eau de pluie et d'eau de rivières, qui en élèvent le niveau de 130 cm. Mais cet apport n'est pas suffisant pour compenser la très forte évaporation, et le niveau de la mer Caspienne baisse³.

Quant à sa profondeur, on distingue trois régions:

- 1) Au nord, la profondeur moyenne est de 6 m. 20: moins de 10 m. sur les quatre cinquièmes de la superficie, la partie mitoyenne du centre atteignant seule 25 m. Cette partie n'est donc navigable que pour des embarcations de très faible tonnage.
- 2) Au centre, la profondeur moyenne est de 175 m 60. Près des côtes de l'ouest, la sonde descend jusqu'à 768 m. Entre le centre et le sud, un haut relief limite la profondeur à 200 m.
- 3) Le sud, plus profond que le centre, a une profondeur moyenne de 325 m (profondeur maximum: 945 m 50).

D'après Knipovitch, le volume total est de 79 319 km³ répartis en trois zones:

- le nord, de volume inférieur à un centième du volume total;
- le centre, de volume légèrement supérieur au tiers du volume total;
- le sud, de volume égal à un peu moins des deux tiers du volume total⁴.

L'eau de la Caspienne contient 12,85 ‰ de sel, teneur faible si on la compare à celle des eaux océaniques qui dépasse parfois 35 ‰.

D'autre part, la composition chimique de ce sel diffère également de celui des eaux océaniques, comme le montre le tableau suivant⁵:

	<i>Caspienne</i>	<i>Océan</i>
Cl Na	62,15	78,32
S 04 Mg	23,58	6,40
S 04 Ca	6,22	3,94
Cl ₂ Mg Br ₂ Mg	4,45	9,44
C 03 Ca	1,24	0,21
K Cl	1,21	1,62

Zones sous-marines

Les couches sous-marines de la mer Caspienne présentent des différences physiques, géographiques et géologiques: température, absorption de la lumière, contenance en gaz, variété de la faune et de la flore.

Ces zones ne sont pas clairement délimitées mais se confondent peu à peu l'une dans l'autre. D'autre part, leur épaisseur n'étant pas égale, les limites atteignent des profondeurs différentes selon le lieu géographique.

Aussi est-il nécessaire de bien étudier ces zones pour connaître les particularités et les variétés physiques des eaux de mer ou de rivière ainsi que les conditions de vie et la répartition des espèces vivantes et végétales qui les peuplent.

On distingue quatre zones dans la Caspienne mitoyenne, trois (plus une qui n'est pas tout à fait claire) dans le sud et une seule (première zone) dans le nord de la Caspienne, où les eaux sont peu profondes.

Première zone

Son épaisseur, mesurée du niveau de la mer, est de 150 m. Par la quantité d'oxygène qu'elle contient, l'élévation de sa température en été et la moyenne élevée de sa température annuelle, cette zone est la plus favorable à la vie subaquatique.

De plus, elle capte bien les rayons solaires et abonde, de ce fait, en flore productrice de matières organiques. Enfin, elle est le lieu de passage d'une grande variété de courants (ordinaires, réguliers, vagues, etc.)⁹.

La pression y est minime, les sols sous-marins recevant une pression de l'atmosphère, mais aussi des eaux qui les recouvrent. La pression d'une colonne de 10 m d'eau, contenant 35‰ de sel, vaut une atmosphère. L'eau de la Caspienne, avec 12‰ de sel, apporte moins de pression dans la première zone que dans les autres.

Cette zone se divise en deux: une partie va du niveau de la mer jusqu'à 35 à 40 m de profondeur et une deuxième partie qui, de 40 m, atteint la limite inférieure de 150 m.

Deuxième zone

Elle est située entre 150 et 450 m de profondeur dans le sud. La quantité moyenne annuelle de sa teneur en oxygène est bien inférieure à celle de la première zone. La température ne s'y élève qu'en hiver et sa moyenne annuelle ne peut être justement appréciée. La température de cette zone est de 5°C dans la Caspienne mitoyenne et de 6° dans le sud. Les rayons solaires y pénètrent peu et on n'y trouve de flore que dans sa partie supérieure. Les courants y sont très faibles et sa pression est de 16 à 45 atmosphères.

Troisième zone

Dans la Caspienne mitoyenne, elle est située entre 450 et 700 m et atteint sa profondeur maximum dans le sud. Elle est pauvre en

oxygène (1/1000 de V.). Sa température y est de moins de 6° dans le sud et de moins de 5° dans la Caspienne mitoyenne. La moyenne annuelle de la température n'est que de quelques degrés. Les rayons solaires n'y pénètrent sans doute pas et il y règne une obscurité totale.

Les courants y sont très faibles. En revanche, la pression y est forte aussi bien dans la région mitoyenne que dans le sud: elle atteint facilement 65 à 93,5 atmosphères⁶.

Quatrième zone

Elle n'est perçue que dans la Caspienne mitoyenne où elle commence à 650 m de profondeur. Une des particularités de cette zone est sa teneur en H₂S et non en oxygène. Sa température est de 5°. On ne peut en donner une description exacte.

Les gaz de la mer Caspienne

La vie des espèces marines, comme de toute vie, dépend des gaz solubles dans l'eau. L'oxygène, l'azote, le carbone sont nécessaires à la vie des poissons. Plus l'eau est claire, plus leur solubilité est grande, de sorte que le degré de solubilité varie suivant les saisons qui provoquent des changements de couleur et de température des eaux.

Oxygène

L'oxygène est nécessaire à la vie des poissons, en plus ou moins grande quantité selon les espèces. Ainsi, les poissons des profondeurs possèdent des organes adaptés à supporter une carence en oxygène. La quantité moyenne d'oxygène varie dans les différentes zones de la Caspienne. Il s'y trouve en abondance dans les couches supérieures (de 100 à 150 m de profondeur) pour diminuer peu à peu et disparaître complètement à partir de 700 m. Le sud de la Caspienne a une teneur en oxygène inférieure à celle des autres régions. Cette différence est due à la température plus élevée de cette partie de la mer. L'oxygène de l'air se dissout à la surface de l'eau et pénètre ensuite dans les couches inférieures. Cet échange est plus intense

en hiver et en automne où les variations de température sont fortes. En hiver, l'eau de surface, plus froide et riche en oxygène, descend et prend la place des eaux plus chaudes moins oxygénées. C'est ainsi que la faune des profondeurs trouve toujours l'oxygène nécessaire à sa survie.

Ce déplacement d'eau froide vers eau chaude est nommé courant vertical. Il permet un mélange continu des eaux des différentes couches. Au mois de février, par exemple, l'eau est uniformément tempérée et possède une même quantité d'oxygène soluble jusqu'à 150 m de profondeur. Il existe également un courant vertical estival dû à la chaleur et à la forte évaporation de l'eau de surface, riche en sels minéraux, donc plus lourde, qui se précipite et prend la place des eaux moins concentrées au fond. Ce courant naturel dure tout l'été et conduit l'oxygène de l'air jusqu'aux couches inférieures de la mer. (Dans certaines mers tropicales, il arrive qu'en raison de la forte élévation de la température, l'eau de surface soit tellement chaude que, malgré sa concentration en sel, elle ne puisse pas se précipiter. Il faut alors attendre le mois de janvier ou de février pour que s'accomplisse ce déplacement.)

La flore marine constitue un immense réservoir d'oxygène. Sous l'effet des rayons solaires, elle absorbe le gaz carbonique de l'eau et lui donne de l'oxygène. Il peut arriver que l'oxygène de la flore sature l'eau: ce phénomène a été observé au cours des recherches qui eurent lieu en 1914 et 1915⁶.

Hydrogène sulfureux H₂S

Ce gaz se trouve dans les régions les plus profondes de la Caspienne mitoyenne et du sud, où de nombreuses espèces végétales se trouvent en état de putréfaction. A part certaines bactéries dites « soufreuses » qui existent par le H₂S, on ne trouve aucune trace de vie à ces profondeurs, où la teneur en H₂S dépasse parfois les trois dix millièmes du volume d'eau.

La quantité d'hydrogène sulfureux varie selon les mers. La mer Noire, par exemple, avec ses 220 m de profondeur, en contient tant que toute vie y est impossible.

Limpidité des eaux

La limpidité des eaux exerce une grande influence sur la vie de la faune, puisque, comme nous l'avons vu, elle signifie une plus forte teneur en oxygène.

La limpidité dépend de nombreux facteurs, dont le plus important est la quantité de déchets et de boue amenée par les rivières et les courants. Les eaux de la Caspienne sont ternes aux embouchures des côtes du nord, propres et limpides dans les profondeurs de la Caspienne mitoyenne et du sud, ainsi que loin des rivages.

Le maximum de limpidité des eaux de la Caspienne, mesurée au disque Sekki *^o, est de 17 m.

A titre de comparaison, voici la limpidité d'autres mers, mesurée de la même façon :

Baltique: 13 m.

Mer du Nord: 12 à 19 m, parfois même 23 m.

Méditerranée: 60 m.

Atlantique: 66,5 m.

Couleur des eaux

La Caspienne est couleur café au lait sur les côtes et aux embouchures des affluents, claire et verdâtre au large⁷.

La faune

La faune de la mer Caspienne forme un ensemble bien déterminé dans la variété des espèces mondiales.

Ainsi, les différentes espèces d'esturgeons et d'autres espèces marines sont uniquement représentées dans la Caspienne. Il est possible toutefois que certains esturgeons ou des azād māhi existent dans les eaux du pôle Nord et dans la mer d'Oural⁸.

* Le disque Sekki, métallique, sert à mesurer la limpidité des eaux. On le plonge dans l'eau et mesure la profondeur où il devient invisible. Il est nommé d'après son inventeur, l'Italien Sekki (1817-1878).

Les courants

Nous l'avons dit, les eaux du sud ont une température plus élevée que celles du nord. Ajoutons que les eaux chaudes du sud sont amenées vers le nord par deux sortes de courants, réguliers et irréguliers.

Courants réguliers: connus et étudiés, à direction et vitesse constantes, d'une importance primordiale, en particulier pour la navigation.

Courants irréguliers: dus aux vents et à d'autres phénomènes naturels, sans direction ni vitesse déterminées.

Le courant principal (chāh djarayān: roi des courants) part du sud-est et monte vers le nord, pour tourner à l'ouest dans la Caspienne mitoyenne et enfin descendre au sud où il continue sa trajectoire circulaire le long des côtes iraniennes. Il passe en assez grande profondeur, un peu moins en hiver où il change également de sens. Il ne traverse pas les zones de profondeur maximum, où il n'existe sans doute aucun courant, sinon ceux dus aux vents et irréguliers.

Les courants principaux se ramifient. L'une de ces branches secondaires, appartenant au courant sud-est, partant des vallées sous-marines délimitant la Caspienne du sud et la mitoyenne, s'achemine vers l'ouest où elle retrouve un courant principal des côtes. En revanche, les branches secondaires du courant principal de l'ouest se dirigent vers l'est et, après avoir passé la Caspienne mitoyenne, rejoignent le courant principal de l'est.

Il existe deux courants secondaires à sens trigonométrique, l'un dans le sud, l'autre dans le nord de la vallée sous-marine de la Caspienne du sud.

Enfin, les courants principaux du sud comptent deux ramifications ou courants secondaires: un dirigé vers le nord, l'autre vers le sud, qui se réunissent, après leur parcours, à leur courant prin-

cipal. Tout l'intérêt de ces courants consiste en ce qu'ils conduisent la chaleur des eaux du sud vers le nord, où ils font régner une température constante, ce qui est d'une importance primordiale pour la vie des poissons comme pour le climat de ces régions⁹.

*Répartition de la faune et de la flore
dans les zones sous-marines de la mer Caspienne*

La première zone, surtout dans sa partie supérieure, est celle des poissons dits chilâti, et la flore y est abondante, en particulier celle productrice de matières organiques. On trouve des planctons dans les première et deuxième zones, parfois même dans la partie supérieure de la troisième, c'est-à-dire entre 550 et 600 m de profondeur.

A part certaines bactéries, la quatrième zone de la Caspienne mitoyenne est dépourvue de faune et de flore.

La première zone, surtout dans sa partie supérieure, est donc la plus favorable à la vie. En passant à la deuxième zone le nombre de poissons et d'autres espèces marines baisse considérablement et on ne rencontre presque plus rien à partir de la troisième zone (400 m de profondeur).

Au cours des recherches entreprises en 1914 et 1915 dans la Caspienne mitoyenne et du sud⁷, les prospecteurs ont trouvé, à —415 et —560, des vermes (*Hypania*), dernière trace de vie dans les profondeurs.

De toutes les espèces marines, seuls nous intéressent ici les poissons de pêche. Jusqu'en 1914, on ignorait presque tout de la faune de la Caspienne, mais la mission dirigée par Knipovitch éclaira bien des problèmes et détermina jusqu'à quelles profondeurs vivaient ces poissons. Les chercheurs en découvrirent à —48, —60, —75 et même —90 m. Ils conclurent pourtant que la plupart se trouvent jusqu'à —50 m⁸ et surtout entre —25 et —30 m⁹, donc principalement dans la partie supérieure de la première zone, ce qui est naturel étant donné sa teneur en oxygène et la température de ses eaux¹⁰.

Nous avons vu que l'oxygène et le degré de température nécessaires aux poissons de pêche vont jusqu'à —150 m. En été, ces poissons cherchent les eaux de surface, celles des profondeurs étant trop froides. Vers la fin de l'automne, avec le refroidissement des eaux, ils gagnent les côtes est où passent des courants chauds. Cette région est alors très favorable à la pêche.

Au cours des mois de janvier et de février, les eaux de la Caspienne du nord sont extrêmement froides et les poissons désertent cette partie du bassin. En revanche, à la même époque, le centre et le sud sont de plus en plus favorables à la pêche. La plupart des poissons dits chilâti peuplent les régions où la profondeur moyenne est de 50 m, c'est-à-dire un tiers de la Caspienne moyenne et un peu plus d'un tiers de la Caspienne du sud. Donc, la Caspienne du nord, bien que n'atteignant que 50 m de profondeur, a plus d'importance au point de vue de la pêche que la Caspienne moyenne et du sud, plus profondes.

Migration des poissons

Les poissons migrateurs recherchent des endroits propices à la pondaison. Il a été constaté qu'un grand nombre d'entre eux, épuisés par le voyage accompli, n'avaient plus la force, ensuite, de revenir à leur lieu d'origine. Ainsi, des esturgeons de la Caspienne, partis en fin d'été pour les rivières, sont souvent obligés d'y passer l'automne et l'hiver et de reprendre leur voyage au printemps suivant. Ils montent alors en surface et, sans jamais s'égarer, retournent à leur lieu d'origine.

Les difficultés de la migration ne sont pas identiques pour tous les poissons. Les plus gros rencontrent naturellement moins d'obstacles, retrouvent rapidement leur endroit habituel et retournent à la mer aussitôt après avoir déposé leurs œufs. En revanche, d'autres espèces arrivent affaiblies et meurent après pondaison, comme l'âzād māhi d'Extrême-Orient et le mār māhi de la Caspienne et de la Volga qui ne pondent qu'une fois.

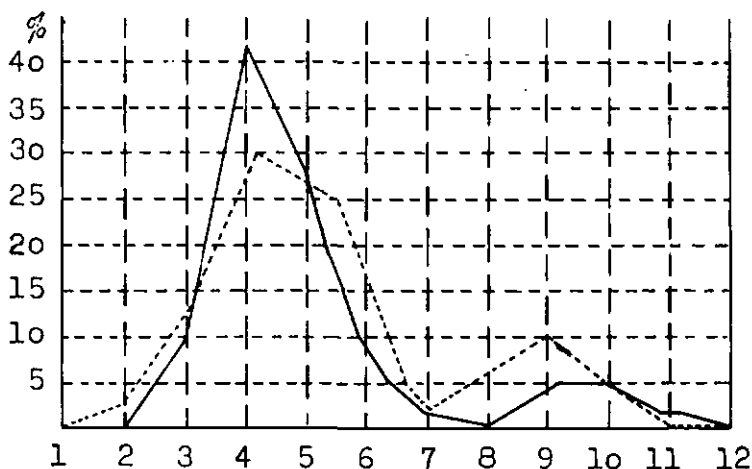
La migration des esturgeons de la Caspienne s'accomplit dans les mêmes conditions que celle des autres poissons, à cette différence

près que leur voyage est plus court et présente peu d'obstacles et de dangers.

L'esturgeon élit domicile dans les profondeurs boueuses des eaux douces ou aux embouchures des rivières. On le rencontre surtout à l'ouest de la Caspienne, où les trois quarts des poissons pêchés sont des esturgeons.

La migration et la pondaison ont lieu tout au long de l'année, avec deux pointes de migration au printemps et en automne, comme le montre le graphique ci-dessous.

La courbe croît en avril-mai et septembre-octobre, décroît ensuite et atteint son minimum en juillet-août. Bergue¹⁰, qui dessina cette courbe en 1934, pense qu'il s'agit de deux espèces saisonnières, l'une printanière, l'autre automnale. Il se peut que les organes génitaux de certains poissons ne soient pas suffisamment développés en automne et qu'ils passent l'hiver dans les rivières pour commencer à pondre au printemps¹¹.



Influence des conditions extérieures dans la migration de l'esturgeon

1. Niveau et quantité d'eau

La migration de l'esturgeon dans les rivières est en rapport direct avec le niveau et la profondeur de l'eau: plus grande est la quantité d'eau, plus large sera la rivière qui offrira alors un passage agréable et facile aux poissons.

2. Température

Les courants d'air provoquant des changements de la température de l'eau sont très importants pour la migration de l'esturgeon qui se rapproche des côtes au cours de son voyage. Ainsi, les vents constants (juillet-août exceptés) qui font monter la température de l'eau attirent les poissons.

A la mi-février, la pêche à l'esturgeon est plus fructueuse en rivière, où l'eau est relativement chaude (6 à 8°), que dans la mer.

La température de l'eau de la rivière Kura, par exemple, est de 11° 41 en mars, 16° en avril et 21° 2 en juillet.

L'esturgeon vit généralement en mer par 10 m de fond, mais en hiver, dès que la température baisse dans ces eaux et atteint 3 ou 4°, il émigre vers les rivières, plus tempérées.

C'est en avril et au début de mai que les bancs d'esturgeons sont les plus nombreux dans les rivières. Dès juillet, où l'eau devient très chaude (23° 7 à 28° 9), le poisson cesse de se déplacer, de sorte qu'on n'en rencontre presque plus dans les cours d'eau.

En août, l'eau retrouve la température du printemps (18 à 23°) et l'esturgeon commence sa migration qui se poursuit jusqu'en octobre pour diminuer à mesure que l'eau se refroidit et cesse tout à fait en hiver, saison où la pêche à l'esturgeon se pratique très rarement. Ainsi, à la pêche de Benka (kura), la pêche quotidienne est de 1000 poissons par une température d'eau de 14 à 20°, et de 10 par 2° 5 à 7° 5 en décembre¹².

La température de l'eau joue donc un rôle essentiel dans les migrations de l'esturgeon.

D'autres facteurs influents sont le fait que l'esturgeon remonte le courant des rivières, le temps qu'il met pour accomplir le trajet et enfin le besoin qu'il éprouve de déposer ses œufs sur le sol boueux des cours d'eau.

L'ensemble de ces facteurs font varier les saisons de pêche dans les différentes régions de la Caspienne. Voici quelques chiffres qui témoignent de ces variations:

Rivière	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Kura	0,1	0,5	12,7	29,7	25,1	6,1	2	4,3	10,7	7,1	1,6	0,1
Sefid Rud	0,1	1,3	11,3	28,1	21	16,4	0,7	1,3	1,5	—	—	—
Kuban	—	—	0,4	27,1	34,8	28,8	2	0,7	0,1	—	—	—
Volga	—	—	1,4	32,9	35,2	22	1,8	3,1	2,3	1,2	0,1	—

Remarquons que, dans la Kura et le Sefid Rud, l'esturgeon émigre tout au long de l'année. D'autre part, bien qu'on pêche pendant presque toute l'année, le rendement est faible en été¹³.

Périodes les plus favorables à la pêche à l'esturgeon:

Beluga: mars-avril; septembre-octobre.

Osciète: fin septembre - début octobre.

Sevruga: de mars à juin.

Zones de pêche

Les pêcheries du nord sont divisées en quatre secteurs selon l'importance des zones sous-marines¹⁴.

1. Secteur de Bandar Pahlavi

De la rivière frontière Astārā jusqu'à 3 km. de l'embouchure du Djafrud, il comprend les pêcheries de Khādjekari, Tchelvānd, Lamir, Havik, Leysār, Gorgānrud, Dinātehāl, Chafārud, Bandar Pahlavi (avec ses sept subdivisions et ses huit filets tracés), Golchan et Djafrud.

2. Secteur de Lāhidjān

De 3 km à l'est de la rivière Djafrud jusqu'à la rivière Namakābrud, il comprend les pêcheries de Yussofābād, Tehukbān, 12 Balman, Hassankiādeh (avec ses quatre subdivisions et ses quatre filets tracés), Sefidrud, Tehamkhāleh, Polrud, Qāsemābād, Torkrud, Tchāpārsar, Sangsar et Motelqu.

3. Secteur du Māzanderān (anciennes pêcheries de Bābolsar)

Du Namakābrud à la pêcheerie de Lārim, il comprend Sardābrud, Tehālus, Kheirrud, Teskātuk, Hassanābād, Izadeh, Navissi, Sorkhrud, Feridunkenār, Bābolsar, Mirrud, Tchikrud et Lārim.

Le centre de Bābolsar est bien équipé en installations pour la congélation, la réfrigération et la conservation du caviar.

4. Secteur du Gorgān

De Farahābād jusqu'au poste frontière de Djafarbey, il comprend Farahābād, Goharbārān, Amirāhād, Tazeābād, Miānkāl, Aehur, Siāhāb, Khādjenafas, Gomichān et Torkeman.

Le centre administratif des pêcheries du Gorgān se trouve à Siāhāb. Le centre industriel, Aehur, dispose d'installations de réfrigération, de conservation et de congélation. Il est équipé pour la mise en conserve du caviar.

B. Le golfe Persique et la mer d'Oman (khalidjé fārs)

Le golfe Persique, situé entre le 30° et le 27° degré de latitude nord, est limité au nord et au nord-est par les côtes iraniennes, à l'est par la mer d'Oman, au sud et à l'ouest par la presqu'île d'Arabie.

Le golfe a une surface de 251 226 km², une longueur de 1200 km jusqu'au canal Hormoz et une largeur qui varie entre 46 et 460 km.

La longueur totale des côtes iraniennes sur le golfe Persique et la mer d'Oman est de 1800 km. La profondeur de ces deux bassins varie entre 125 m au sud et 35 m au nord, où s'accumulent les alluvions de deux grands fleuves (Kārun et Chattol-Arah), avec une

profondeur moyenne de 50 m au large et de 18 à 20 m le long des côtes. Entre marée haute et marée basse, la différence de niveau est de 2 m.

Le climat du golfe Persique, réputé malsain, est pourtant assez tempéré. Il est sec et frais de novembre à avril. En revanche, une forte chaleur règne de mai à octobre. En juillet, la température monte à 50° C à l'ombre et 65° au soleil¹⁵.

Le golfe Persique n'a pas été étudié d'une façon aussi poussée que la mer Caspienne. Seuls existent à ce jour les renseignements contenus dans le rapport Blegvad, publié en 1940 à Copenhague¹³.

On y relève que, malgré les eaux douces qui se jettent dans le golfe, la teneur de l'eau en sel est assez élevée: elle atteint presque 41 ‰ dans certaines zones du golfe, en raison, sans doute, de l'évaporation de l'eau en été.

Le tableau suivant, tiré du rapport Blegvad¹⁴, indique la variation du degré de la température et le pourcentage de sel contenu dans l'eau de différentes régions¹⁶.

<i>Date</i>	<i>Station n°</i>	<i>Fond</i>	<i>Degrés</i>	<i>% sel</i>
4.3.37	4		18,6	40,8
5.3.37	6		17,5	41
11.3.37	9		18,1	40,6
12.3.37	12		19,1	40,6
13.3.37	15		17,9	40,8
14.3.37	17		18,9	41
26.3.37	27		22,7	40,2
		20 m.	19,4	41
		41 m.	18,5	41,1
27.3.37	28	<i>Surface</i>	21,5	40
		10 m.	20,8	40,1
		20 m.	19,8	40
		30 m.	18,8	40,6
		50 m.	18,2	40,9

etc., etc.

Le tableau complet montre que la teneur en sel atteint son maximum dans les eaux de Bahrein et son minimum dans le détroit d'Ormouz (stations 47, 51 et 58).

S. N°	Date 1937	Heure	Position	Appareil	Prof. en m.	Fond	Vent	Marée
1	28/2	15	10 m. ESE du bateau-feu Roo-kafløot 29° 46' lat. N. 48° 58' long. E.	Seine danoise	15-20	c.m.a.s.		SE forte
2	1/3	9	11 m. OSO de la bouée-feu extérieure de Buchehr 28° 57, lat N. 50° 33' long. E.	»	34	c.m.a.		faible
3a	4/3	8	3 m. E par N du point NE de Khärk 29° 16' lat. N. 50° 23' long. E.	»	26	c.m.a.s.coq.		»
3b	4/3	10	Idem.	»	26	»		»
4	4/3	14	12 m. NE $\frac{3}{4}$ E du point NE de Khärk 29° 22' lat. N. 50° 33' long. E.	Chalut	10-15	c.m.a.s.		»
5	4/3	17	7 m. NE par E du point NE de Khärk 29° 18' lat. N. 50° 27' long. E.	»	20-25	»		»
6	5/3	12 ¹⁵	8 m. OSO de l'extr. sud de Khärk 29° 09' lat. N. 50° 11' long. E.	»	42	c.m.a		SE moyenne
7a	6/3	8	Au large du point NE de Khärk 29° 15' lat. N. 50° 21 long. E.	Seine danoise	13	s.		NO faible
7b	6/3	9	Idem.	»	13	»		»
8	11/3	6	14 m. S de la bouée-feu extérieure de Buchehr 28° 46' lat. N. 50° 44 long. E.	Chalut	28	c.a.grav.		N faible

St. N°	Date 1937	Heure	Position	Appareil	Prof. en m.	Fond	Vent	Marée
9	11/3	9	16 m. SE par S ½ S de la bouée-feu extérieure de Buchehr 28° 46' lat. N. 50° 54, long. E.	Chalut	9-15	c.m.a.		N faible
10	11/3	11	Idem.	»	9-15	»		»
11	11/3	13 ³⁰	12 m. SE par S ¾ S de la bouée-feu extérieure de Buchehr 28° 48' lat. N. 50° 50' long. E.	»	8-9	»		»
12	12/3	9 ¹⁰	1 m. S de la bouée-feu extérieure de Buchehr 28° 58' lat. N. 50° 45' long. E.	»	8-14	»		»
13	12/3	12 ³⁰	5 m. SO de la bouée-feu extérieure de Buchehr 28° 56' lat. N. 50° 40' long. E.	»	28	»		»
14	12/3	16 ⁴⁵	4 m. S. de la bouée-feu extérieure de Buchehr 28° 55' lat. N. 50° 45' long. E.	»	8-14	»		S moyennement forte
15a	13/3	7 ³⁰	31 m. O par S ¼ S de la bouée-feu extérieure de Buchehr 28° 54' lat. N. 50° 11' long. E.	»	56	c.a.s.		SE faible
15b	13/3	9 ³⁰	31 m. O ½ S de la bouée-feu extérieure de Buchehr 28° 58' lat. N. 50° 11' long. E.	»	56	»		»
16a	13/3	13 ⁴⁵	44 m. O ½ N de la bouée-feu extérieure de Buchehr 29° 04' lat. N. 49° 56' long. E.	»	50	s.a.		NO faible

St. N°	Date 1937	Heure	Position	Appareil	Prof. en m.	Fond	Vent	Marée
16b	13/3	15 ³⁰	44 m. O ¼ N de la bouée-feu extérieure de Buechr 29° 07' lat. N. 49° 56' long. E.	Seine danoise	41	s.a.		NO faible
17a	14/3	7 ³⁰	63 m. O ¼ S de la bouée-feu extérieure de Buechr 28° 58' lat. N. 49° 34,5' long. E.	»	49	s.grav.a.		
17h	14/3	8 ⁴⁵	63 m. O ¼ S de la bouée-feu extérieure de Buechr 28° 58' lat. N. 49° 34,5' long. E.	»	49	s.gr.a.		
17c	14/3	12	Idem.	Chalut	49	»		
17d	14/3	15	Idem.	»	49	»		
18a	15/3	7 ³⁰	Au large du point NE de Khärk 29° 17,5' lat. N. 50° 21' long. E.	Seine danoise	11/13	s.		S faible
18b	15/3	8 ⁴⁵	S du point NE de Khärk 29° 15' lat. N. 50° 21' long. E.	Petite seine danoise	11/19	s.f.		»
18c	15/3	10	Idem.	»	11/19	»		Stagnante
19a	18/3	12	Entre les bouées-feux de Bu- chehr 29° 00' lat. N. 50° 47' long. E.	Chalut	4-6	m.av.s.	NO 1	S moyen- nement forte
19h	18/3	14	De la bouée-feu extérieure de Buechr par S 3 milles 28° 58' lat. N. 50° 45' long. E.	»	8-9	m.a.	»	N moyen- nement forte
20a	19/3	7	De la bouée-feu extérieure de Buechr par SSE 28° 58' lat. N. 50° 45' long. E.	»	7-13	»	»	N faible

St. N°	Date 1937	Heure	Position	Appareil	Prof. en m.	Fond	Vent	Marée
20h	19/3	9	4 m. S ½ E de la bonée-feu extérieure de Buechr, 28° 55' lat. N. 50° 45' long. E.	Chalut	6,5-18	m.a.	N° 1	S faible
21	23/3	6	16 m. N ½ O de Khârk 29° 36' lat. N. 50° 20' long. E.	»	28	c.m.a.	SO 1	N faible
22	23/3	8	4 m. S par O ¼ O de Kuhl-i-Bang 29° 42' lat. N. 50° 21' long. E.	»	7,5	a. dhre s.	SO 1	S faible
23	23/3	12 ⁴⁵	16 m. O par N ¾ N de Khârk 29° 35' lat. N. 50° 16' long. E.	»	31	f.v.g.c.	»	S faible
24	23/3	15 ¹⁵	9 m. NO ½ N de Khârk 29° 27' lat. N. 50° 16' long. E.	»	28,5	grav.gr. coq.	»	SE faible
25	24/3	6	2 ½ m. NO de Khârk 29° 21' lat. N. 50° 20' long. E.	»	23-32	s.a. fond mou chungcant	SO 0-1	»
26	24/3	9	2 m. N de Khârk 29° 38' lat. N. 50° 21' long. E.	»	26	m.av.coq.	»	SE
27	26/3	16 ⁴⁵	42 m. S ½ E de la bonée-feu de Buechr 28° 17' lat. N. 50° 49' long. E.	»	43	a.c.m.	»	N
28	27/3	6	29 m. N ½ E du bateau-feu de Bahrein 27° 03' lat. N. 51° 02' long. E.	»	71	a.s.	»	SE
29	27/3	14	12 m. ENE du bateau-feu de Bahrein 26° 38' lat. N. 51° 10' long. E.	»	23	grav.gr. coq.	SE 2	O

St. N°	Date 1937	Heure	Position	Appareil	Prof. en m.	Fond	Vent	Marée
30	27/3	17	7 m. E par N du bateau-feu de Bahrein 26° 35' lat. N. 51° 05' long. E.	Chalut	19	grav.gr. coq.	SE 2	O
21a/b	30/3	17	24 m. NE du bateau-feu de Bahrein 26° 48' lat. N. 51° 15' long. E.	»	33	s.gr.grav. coq.	NE	SO
32	31/3	7	84 m. NE du bateau-feu de Bahrein 27° 30' lat. N. 52° 00' long. E.	»	58	s.	ONO 2	SE
33	31/3	11 ⁴⁵	79 m. NE $\frac{3}{4}$ N du bateau-feu de Bahrein 27° 36' lat. N. 51° 51' long. E.	»	10-25	a.	ONO 1	NO
34	31/3	17	73 m. N par E $\frac{1}{2}$ E du bateau-feu de Bahrein 27° 42' lat. N. 51° 25' long. E.	»	21	s.a.coq.	ONO 2	NO
35	1/4	7	21 m. SSE de la bouée-feu de Buchehr 28° 39' lat. N. 50° 54' long. E.	»	19-26	m.c.a.	NO 1	NO SE
36	5/4	13 ³⁰	4 m. O d'Ayanat 27° 42' lat. N. 52° 12' long. E.	»	7.5-20	s.a.	SE 1	SE
37	6/4	7 ³⁰	5 m. SO de Bustann 27° 04' lat. N. 52° 58' long. E.	»	11-40	d.	calme	NO
38	6/4	14 ³⁰	11 m. SE par S $\frac{1}{2}$ S de Bustann 26° 27' lat. N. 53° 07' long. E.	»	65	m.c.v.	NO 1	NO

St. N°	Date 1937	Heure	Position	Appareil	Prof. en m.	Fond	Vent	Marée
39a 39b/c	7/4	8 10 14	Stiffe Bank 26° 27' lat. N. 53° 08' long. E.	Chalut	33	cril.grav. coq.	NO 0-2	SE
40	8/4	7	4 m. E. ½ N du bateau-feu de Qais 26° 29' lat. N. 54° 02' long. E.	»	10-16	s.d.	calme	E
41	8/4	9 ³⁰	E de Qais 26° 32' lat. N. 54° 04' long. E.	»	17	s.a.	NO 3	S
42	9/4	7	E de Qais 26° 32' lat. N. 54° 04' long. E.	»	17	»	calme	»
43	9/4	16 ⁴⁵	24 m. E par S du point est de Qais 26° 26' lat. N. 54° 29' long. E.	»	21-22	a.dure	»	N
44	10/4	6 ³⁰	8 m. O, par S de Hangan 26° 36' lat. N. 55° 42' long. E.	»	31	défait.g. a.	»	SO
45	10/4	13	4 m. SO par S de Suzeli, Qechim 26° 43' lat. N. 56° 01' long. E.	»	21	s.a.	calme	NE
46	11/4	7	Route de Bandar Abbās 27° 10' lat. N. 56° 17' long. E.	»	7	a. très d.	»	ESE
47	12/4	14 ³⁰	7 m. SSO de Bandar Abbās 27° 04' lat. N. 56° 13' long. E.	»	17	»	SO 3	SO
48	14/3	11 ³⁰	NE du point N de Hormoz 27° 07' lat. N. 56° 29' long. E.	»	15	a.m.	SO 1	»
49	16/4	13	Côté N de Lark 26° 53' lat. N. 56° 23' long. E.	»	15	cril.d.	SO 0-1	SE

St. N°	Date 1937	Heure	Position	Appareil	Prof. en m.	Fond	Vent	Marée
50	16/4	14	Côté N de Lark 26° 53' lat. N. 56° 23' long. E.	Chatut	23	s.	SO-O-01	SE
51	17/4	16	Point N de Hangam 26° 41' lat. N. 55° 54' long. E.	»	10-23	s.coq.	E	SO
52	18/4	16	6 m. S ½ O de Kishkuh 26° 34' lat. N. 55° 29' long. E.	»	8	a.m.	»	E
53	18/4	17	7 m. S ½ O de Kishkuh 26° 33' lat. N. 55° 29' long. E.	»	10	»	»	»
54	19/4	13 ³⁰	7 m. ENE de Patrick Stewarts Bank 26° 41' lat. N. 56° 16' long. E.	»	69	a.m.g.	SO 1	S
55	20/4	9 ³⁰	2 m. NO par N de la bouée à Djask 25° 41' lat. N. 57° 43' long. E.	»	12	a.m.	S 1	NO
56	21/4	14	8 m. NO ½ O de Knh-i- Mobarak 25° 27' lat. 57° 12' long. E.	»	29	»	NO 1	SE
57	22/4	5 ³⁰	10 m. E par N de la bouée-feu de Qechim 26° 59' lat. N. 56° 29' long. E.	»	26	»	NO 1	E
58	22/4	8 ¹⁰	1 m. SE de Hormoz 27° 02' lat. N. 56° 31' long. E.	»	15	»	E	NNE
59	22/4	17	5 m. NO par N ½ N de la bouée-feu de Qechim 27° 02' lat. N. 56° 16' long. E.	»	18	»	SO 1	NE
60	23/4		4 m. SSO de Stiffe Bank 26° 23' lat. N. 53° 04' long. E.	»	83			

Plus on avance vers l'est, plus la teneur en sel diminue. De 38 ‰ entre le détroit d'Hormoz et Bouchehr, elle passe à 41 ‰ à l'île de Khārk et même à 41,2 ‰ à Chābpur (station 79).

La température de l'eau, dans cette dernière station, est de 14° 9 en février, ce qui représente la température minimum de cette région, où elle est de 18 à 22° en mars et de 23 à 24° en avril.

La liste ci-jointe présente une analyse du fond de la mer. Le sol sous-marin, recouvert de déchets amenés par les affluents, est parfois pierreuse ou sablonneux dans les stations 29 à 31, 86 et 87. Aux embouchures des rivières, on rencontre également des sols durs et pierreuse, ou recouverts de coquillages (station 39).

Le golfe Persique n'est pas très profond. Sa profondeur moyenne est de 50 m. et atteint rarement le maximum de 100 m.

Les marées y règnent, leur différence de niveau atteignant parfois 100 à 200 cm, raison pour laquelle il existe des courants assez forts au voisinage des côtes¹⁷.

La région de pêche du sud de l'Iran est divisée en cinq secteurs:

1. Bandar Buchehr
2. Bandar Langeh
3. Bandar Djāsk
4. Bandar Abbās
5. Tehāh babār

On pêche également dans d'autres endroits du golfe Persique, comme Khorramchahr et Abādān, ainsi que dans la rivière Kārun, etc., mais le rendement y est peu considérable¹⁸.

Région de Buchehr

Très importante au point de vue de la pêche qui se pratique le long des côtes du sud-est (osluyé) jusqu'à celles du nord-ouest (genāvé).

On y pêche abondamment des poissons comestibles (1^{re} et 2^e classe) et non comestibles, des crevettes (meygu), des tortues (lākpocht) et des crabes (khartchang). Les pêcheurs et les poissonniers de l'endroit estiment que 70 à 80 % de la pêche annuelle est faite de cinq espèces de poissons bien connus: halvā, churidé, qobād, sangsar et pigu.

Les instruments de pêche les plus utilisés sont les tur (filets), sekār, gargur.

Les côtes les plus favorables à la pêche sont celles de Chif, Zolmābād, Buchehr, Maqkē, Benmāné, Djafré, Sartal et Halilé.

On dénombre environ 500 pêcheurs. Ils disposent de quelque 50 à 60 bateaux de tailles différentes.

Région de Langeh

Elle est très vaste, ce qui permet de pratiquer la pêche en plusieurs endroits de ses côtes.

Les instruments de pêche utilisés dans ce secteur sont essentiellement le filet à saes (turé kisé dār) pour les petits poissons, et le filet flottant (turé chenāvar) pour les grands.

Langeh est un centre important de commerce de poissons salés et séchés.

Les côtes favorables à la pêche sont celles de Chiās, Malu, Bostāné, Divān, Kāfarqān, Maquyé, Hasiné, Tchār̄k, Tāhuné, Gorzé, Kalāt, Tchiru et Maqām.

Il y a environ 120 pêcheurs qui disposent d'environ 70 bateaux.

Région de Djāsk

On y trouve, en abondance, des poissons de toutes espèces. Les principaux instruments de pêche sont des pièges côtiers fabriqués spécialement pour capturer de petits poissons (sardine, motu) et de grands filets destinés à la capture de poissons de plus grande taille.

La meilleure pêcherie de la région est située à 10 km à l'est de Djāsk, où une langue de terre s'avancant dans la mer constitue un abri convenable pour les pêcheurs. Ainsi, lorsque le vent souffle de l'ouest, ils peuvent pêcher sur les côtes est, et vice versa.

Il s'y trouve actuellement une douzaine de chalutiers pontés.

A l'époque de la pêche de grands poissons, un certain nombre de pêcheurs quittent les autres régions (Bandar Abbās, Tchāhbahār, etc.), pour venir pêcher dans les eaux de Djāsk.

Région du Bandar Abbās

Ce port est l'un des meilleurs et des plus importants centres de pêche au large des côtes du sud. Il est situé à la jonction des eaux du golfe Persique et de la mer d'Oman. Ainsi, tous les poissons venant de l'océan Indien et se dirigeant vers le canal Hormoz passent à proximité de ses côtes. C'est la raison pour laquelle les eaux du Bandar Abbās et des îles environnantes sont riches en poissons de toutes espèces. Elles recèlent également d'autres animaux de mer, des crevettes surtout.

Les pièges côtiers y sont couramment utilisés.

En été, en raison des fortes chaleurs, obstacle majeur au transport des poissons, la pêche cesse complètement. Les pêcheurs se rendent alors à Mināb pour la récolte des dattes.

En règle générale, la plupart des poissons comestibles (1^{re} et 2^e classes) et non comestibles sont pêchés dans cette région. On y dénombre une dizaine de chalutiers pontés, ayant chacun une capacité moyenne de 60 à 80 kg., soit le poids de la pêche d'un jour.

Les endroits les plus favorables à la pêche sont situés à proximité des îles de Qechm, de Hormoz et de Lārk. L'île de Qechm est un centre important pour la pêche du thon. D'autres poissons, sangsar, sorkhu, moqavā, chir, māhi, churidé, aruse nākhodā, hachiné, y sont aussi capturés.

On y utilise des filets à sacs et des pièges flottants étendus sur le rivage.

Les pêcheries les plus importantes sont celles des eaux littorales de Dargahān, Ramtchāh, Suzé, Dyrestān, Chib et Salkh.

On dénombre 16 chalutiers pontés dans les pêcheries de l'île dont 9 à Suzé et 7 à Salkh.

L'île d'Hormoz est située à l'entrée du canal d'Hormoz. Les eaux qui l'entourent sont le passage d'immenses bancs de poissons émigrant de la mer d'Oman vers le golfe Persique. Hormoz est le centre de la pêche à la sardine dont le produit est acheté en majeure partie par la fabrique de conserve de Bandar Abbās qui transporte la marchandise sur ses propres bateaux à moteur.

L'instrument de pêche le plus courant est le piège à sacs. La pêche s'exerce surtout sur les rives, en eau peu profonde et à fond de sable. On compte 20 chalutiers pontés.

L'île de Lârk, avec ses eaux peu profondes à fond sablonneux, constitue un endroit propice à la pêche. On y pêche au piège et au hameçon à bord de 7 chalutiers pontés.

La région de Tchâhbahâr, un des principaux centres de pêche du sud de l'Iran est située sur les côtes de la mer d'Oman. On y pêche au hameçon et au filet, surtout le thon. La majeure partie des poissons capturés est consommée par les habitants. Le reste, salé et séché, est destiné à la vente et à l'exportation. Les pêcheries importantes de la région sont Pasabandar, Beris, Ramin, Tis, Kenârak, Pozm et Gurdîm. Kenârak est un splendide port naturel situé au sud-ouest dans un demi-cercle de montagnes. Comme le vent souffle généralement de l'ouest, cette partie de la mer reste toujours calme et constitue un port naturel pour les bateaux.

CHAPITRE DEUXIÈME

Organisation sociale

Selon les voyageurs et historiens iraniens, arabes et européens qui, après avoir visité le sud de l'Iran, ont écrit sur les aspects économiques et sociaux de cette région, il est certain qu'une très haute civilisation y régnait au Moyen-Age et que les autochtones vivaient dans le calme et la prospérité .

Mais depuis l'invasion d'Alexandre le Grand, l'Iran devint un champ de bataille qui s'étendit jusqu'au sud. Attaqué par les pirates et, sur terre, par les Portugais, les Indiens et les Anglais, ce peuple du sud, gouverné trop souvent par des chefs incapables, perdit peu à peu sa situation privilégiée. Il a gardé malgré tout son sang iranien.

Depuis des temps immémoriaux, la mer a permis aux habitants du sud de l'Iran d'entrer en contact avec d'autres peuples. Leur premier moyen d'accès à l'étranger furent de petites embarcations à voiles (bum), dont l'histoire est aussi ancienne que légendaire, et dont les émigrants se servent encore aujourd'hui.

Mais ils n'ont plus la possibilité, actuellement, de faire voile dans toutes les directions comme ils le faisaient auparavant. Pourtant, en dépit de toutes sortes de difficultés que nous verrons, ils prennent encore, courageusement, le chemin de l'émigration, forcés par la famine et poussés par l'espoir de faire vivre, grâce à un travail trouvé plus loin, leurs familles demeurées au pays.

Ils partent pour les côtes africaines et indiennes où ils deviendront, si tout va bien, porteurs ou manœuvres. Le temps d'absence dure généralement de 10 à 11 mois, presque un an de mer, de travail et de fatigues. L'émigration vers l'Afrique est plus forte

que vers l'Inde. En raison de ces voyages, la culture des habitants du sud présente un curieux mélange de civilisation africaine, de croyances arabes et de coutumes indiennes. Des Arabes, ils tiennent l'habitude de marcher pieds nus, de porter la robe et de se coiffer d'un turban, des Indiens et des Africains ils ont pris la « languteh », une étoffe enroulée autour de la taille et des Juifs sans doute, l'abstinence du samedi ainsi que l'interdiction de manger du poisson ce jour-là.

Une partie infime de la population est formée de Noirs, anciens esclaves, installés principalement entre Djāsk et Buchehr. Les premiers y arrivèrent il y a trois ou quatre générations, mais on rencontre encore des vieillards qui se souviennent de leur arrivée en Iran, après avoir été pris en Afrique pour être vendus comme esclaves sur des marchés arabes. Aujourd'hui, intégrés, ils s'occupent de pêche et vivent comme les Iraniens. Ils parlent persan avec un léger accent arabe. Mais ils n'ont pas oublié leurs coutumes ancestrales ; chaque Noir iranien possède au moins un tam-tam dont il joue avec habileté et, parfois, une certaine nostalgie. D'ailleurs, presque tous les musiciens, chanteurs de rues, danseurs des cérémonies de mariage de cette région sont des Noirs, ainsi que les guérisseurs de toute espèce.

Les mariages mixtes sont chose courante. Pourtant, les Noirs vivent un peu à part, surtout à Bandar Abbas, où ils occupent un quartier réservé : Manbar Siābān (chair des Noirs) et où leur niveau de vie est plus bas que celui des autochtones. Les Noirs attribuent ces différences à un des multiples malheurs qui les ont frappés quand les « étrangers » sont arrivés à Bandar Abbas, ces étrangers, « chefs descendus du ciel »... Ailleurs, surtout dans les villages et plus on s'éloigne des grands centres, cette sorte de frontière raciale n'existe pas.

Un Noir m'a dit que ceux de sa race étaient considérés comme des sauvages par certains Iraniens qui avaient travaillé avec des étrangers. M. Saedi, dans son livre *Ahle Havā* (Peuple des vents) écrit : « A Tāhunch, un coiffeur, lors de la circoncision d'un enfant, nous montra quelques Noirs et nous dit qu'ils étaient des vaches. Les Noirs acquiescèrent et se mirent à rire en montrant leurs dents blanches et régulières »¹¹.

Pêche

La pêche est pratiquée dans le sud de l'Iran selon des méthodes et au moyen d'instruments extrêmement primitifs. Les pêcheurs, assis au bord de la mer, attendent, des heures parfois, que la chance leur soit accordée d'apercevoir un banc de poissons. S'il arrive, les hommes sautent dans leurs barques, s'efforcent d'atteindre les poissons et d'en attraper quelques-uns.

Exploitée de cette façon, la mer peut être aussi avare que le désert, mais elle représente, malgré tout, la ressource essentielle des indigènes. Ils acceptent leur sort avec résignation, sans imaginer qu'ils pourraient, grâce à des bateaux plus grands et mieux équipés, l'améliorer quelque peu.

Au contraire, la pêche est pratiquée selon un code ancestral toujours respecté. Chaque embarcation compte dix à vingt hommes. La mer est partagée en différentes zones, chacune appartenant à un groupe de pêcheurs. Ainsi, à Ramtehāh (Qechm), après qu'un groupe a pêché pendant un temps préalablement fixé par l'ensemble des pêcheurs, un autre groupe lui succède. A Tahuneh, le premier sur place commence à pêcher, pour céder sa place au suivant quelques heures plus tard. A genās, l'équipe d'une embarcation a droit à un jour de pêche par semaine ou par mois, selon le nombre de bateaux appartenant à une communauté. A Hormoz, en revanche, la mer est ouverte à chacun en tout temps. La pêche terminée, on procède au partage. Un tiers de la prise revient au propriétaire du bateau, le reste étant partagé entre les pêcheurs, parmi lesquels le capitaine, dont dépend la vie de tous, reçoit deux parts.

Au cas où rien n'a été pris, il n'y a pas de dette. Le destin en a décidé ainsi.

Agriculture et élevage

L'agriculture est de maigre rendement. Le manque d'eau, une terre de mauvaise qualité et le golfe surtout, font que l'on délaisse presque totalement le travail de la terre. Pourtant, à mesure qu'on s'éloigne de la mer, le nombre de cultivateurs, d'une extrême pauvreté, augmente. Une récolte familiale consiste en 10 à 15 kg

de blé ou d'orge. A genās, on cultive l'oignon, exporté à très bas prix dans les îles voisines. Il existe également quelques palmeraies, de quelques centaines de dattiers par village. Les dattes en sont de mauvaise qualité, mais constituent la nourriture principale des habitants de l'intérieur. Ils en font un plat nourrissant en y ajoutant des poissons ou des crevettes. On y consomme également une délicieuse soupe faite avec des lentilles d'Inde, de l'oignon et de l'huile végétale, très rare et chère dans le sud.

L'élevage n'existe pratiquement pas. Quelques chèvres, appelées d'ailleurs moutons (ces derniers sont à peu près inconnus dans la région), vagabondent ici et là, aussi sobres que leurs maîtres. Elles appartiennent en général aux tribus Belutchi et Tehalangari. A Lārġ, pour avoir un verre de lait, les villageois sont obligés de poser des pièges pour attraper les chèvres, tant elles sont sauvages. Les vaches, très rares, sont respectées et ont droit à une nourriture spéciale, le « fakbāreh », fait de dattes et de poisson et qui est, paraît-il, délicieux. Quand les vaches s'en repaissent, les enfants affamés les regardent avec envie.

Nomadisme et émigration

Les habitants du sud sont presque tous nomades, par obligation pour les émigrants et en raison des brusques changements des conditions atmosphériques pour les autres.

L'émigration dépeuple peu à peu la région. Quand l'été arrive, on ne rencontre plus dans les villes que des misérables qui n'ont pas eu la possibilité ou la chance de partir pour Mināb afin d'y travailler comme ouvriers ou aides-cultivateurs. Ces malchanceux passent leurs journées à attendre, devant les postes de gendarmerie, que leur tour vienne de pouvoir s'inscrire comme porteurs dans les îles d'Arabie.

Une ville du sud est vidée de ses habitants trois ou quatre fois par an. Pendant la saison de pêche, les paysans de Mināb descendent sur les côtes et se font pêcheurs temporaires ; en été, les pêcheurs des côtes remontent à l'intérieur pour travailler la terre, de sorte qu'il ne reste en ville que des vieillards, des chiens faméliques et les gendarmes.

Cette région connaît six mois de travail et six mois de chômage par an : six mois de vie et d'efforts, six mois de silence et de mort.

Cette situation déplorable ruine et dépeuple les villes et les villages. Ainsi le port de Langeh, qui comptait autrefois soixante à soixante-dix mille habitants, n'en a plus que cinq à six mille aujourd'hui. Toutes les personnes valides ont émigré vers les pays où elles trouvent du travail et du pain.

Les murs s'écroulent, les rues sont vides, il reste trois ou quatre maisons habitées par quartier, et sur les portes des autres, les employés des Services sanitaires ont apposé une affiche : « vide ». Les puits sont à sec ou remplis de boue et de carcasses de chats et de chiens. Il ne reste, en fait, que des ruines.

Ainsi, les habitants de Hengūm ont tous quitté leur petite cité portuaire en une seule nuit. Deh Kalāt n'a plus de propriétaires et les vagues, telle une armée de Mongols, ont envahi l'immense forteresse de Cheykh.

Les raisons majeures de l'émigration massive sont le chômage, la pauvreté et la famine. Mais il y en a d'autres :

A l'origine, ce fut, il y a quarante ans, le dévoilement obligatoire des femmes. Les agents de police et les gendarmes, armés de ciseaux et de poignards, sans aucune retenue et au nom de la loi, guettaient les musulmans, assez fanatiques au sud. Ils arrachaient les « borgha » des visages des femmes, obligeaient les hommes à se vêtir à l'européenne. Ces gens ayant toujours porté une simple robe de toile devaient, d'un jour à l'autre, se « civiliser » en arborant veste et cravate ! Ne pouvant supporter cette injure à leurs coutumes, des familles entières quittèrent alors en grand nombre leurs terres et leur pays.

Une deuxième cause d'émigration fut l'établissement des règlements douaniers. Le pêcheur iranien qui avait toujours eu entière liberté de naviguer dans toutes les eaux de son continent, se vit soudain prisonnier de lois et de règlements qu'il considérait injustes. Les pêcheurs de perles ne prirent plus la mer et les pêcheurs qui avaient l'habitude de parcourir librement l'Océan virent leur route barrée par les nouvelles frontières. Pour pouvoir les franchir, ils devaient posséder des permis spéciaux et payer de lourds impôts. C'est ainsi que les pêcheurs du sud, loin de reconnaître la nécessité des règlements douaniers dans le monde

moderne, se mirent à détester les douaniers qu'ils appelaient « Gosses belges » (ce sont, en effet, les Belges qui donnèrent, pour la première fois, une organisation européenne à nos bureaux de douanes) et n'hésitèrent pas à en tuer au moindre prétexte. Mais bientôt, cette guerre devenant insupportable, les pêcheurs abandonnèrent la lutte en même temps que leurs ports.

Le service militaire fut et reste une des raisons du dépeuplement. Dès que les jeunes gens apprennent que les gendarmes viennent les chercher, ils partent dans les îles d'Arabie. Au printemps 1964, par exemple, à Tchārk, sur soixante jeunes gens qui devaient effectuer leur période de service militaire, les gendarmes n'en trouvèrent qu'un, resté au pays parce qu'il était aveugle !

La plupart des habitants du sud n'ont jamais possédé de carte d'identité, malgré tous les efforts des fonctionnaires chargés, par le gouvernement, de faire un recensement et d'établir des cartes. Les autochtones craignent tout ce qui est loi, aussi ignorent-ils ou laissent-ils ignorer les naissances et les morts.

Par manque d'eau potable surtout, de terribles épidémies déciment les populations. Ainsi, il y a quatre ans, à Direstān (Qechm), l'entérite massacra plus de soixante-dix villageois et on dut ouvrir un nouveau cimetière. Bien que les villages soient désinfectés périodiquement, la malaria et d'autres maladies parasitiques y causent des ravages.

Le mariage est, comme la nourriture, fonction des problèmes économiques. Quand l'année est bonne, c'est-à-dire la pêche fructueuse, les pêcheurs se marient, très jeunes en général. À l'occasion de la cérémonie, les invités offrent, selon leurs moyens, une somme d'argent aux jeunes époux. Il paraît que cette coutume existait déjà à l'époque Sassanide. Dans les mauvaises années, au contraire, on divorce beaucoup. La femme abandonnée, sans abri ni amis, se voit obligée de quitter le pays et d'attendre une année favorable où, peut-être, elle se remariera. La coutume iranienne du mariage veut que la jeune fille, dans la nuit du mariage, soit amenée à la maison de son futur mari : c'est le contraire dans le sud.

Le manque d'eau, donc la soif, est un problème dramatique. Les habitants des villages et des îles, entourés d'eau, souffrent et

meurent de soif. L'eau des puits est très salée et n'est pas même bonne pour arroser les terres. Et si certains puits contiennent de l'eau douce, on manque de moyens pour les exploiter, moyens même aussi primitifs que la vache et le cheval.

On ne rencontre aucune rivière dans cette région ni, bien sûr, d'eau courante dans les maisons.

Si la mer apporte la nourriture, le ciel apporte parfois de l'eau. Malheureusement, pluie signifie inondation. En même temps que se remplissent les vieilles citernes, les maisons et les villages sont envahis par les eaux : les barrages ne résistent jamais et on peut les voir, après chaque inondation, détruits le long des chemins.

Combien compte-t-on de barrages, de réservoirs et d'étangs dans le sud de l'Iran ? C'est difficile à dire. A l'île de Qechm par exemple, il y en a seulement treize, tous ruineux ou détruits. Autrefois, leur construction et leur entretien faisaient partie des devoirs des gens riches. Mais il n'y a plus de riches aujourd'hui : ils sont morts ou partis vers d'autres pays.

Les habitants de Lârk utilisent un réservoir construit par les Portugais : un grand bassin contenant quelques pieds d'une eau verte et nauséabonde. A partir de mars, le bassin étant à sec, il ne reste aux habitants altérés qu'à boire de l'eau de mer.

Ceux d'Ormuz ont plus de chance : un grand bateau-citerne amène tous les deux jours de l'eau de Bandar Abbâs aux mineurs du détroit. Chaque famille d'ouvrier a droit à un seau, les autres à un demi-seau. La soif y est un problème quotidien et dès qu'un étranger arrive à Ormuz, les indigènes le supplient de leur procurer de l'eau. A cause de sa rareté même, l'eau est l'objet d'un respect immense.

Loin d'être intolérants, les habitants du sud de l'Iran acceptent les coutumes, les habitudes et les mœurs des peuples avec lesquels ils cohabitent.

Les danses africaines, les proverbes arabes et les chants indiens représentent l'homme du sud : sensible, intelligent, sympathique, il est de plus pacifique, hospitalier et amical, très simple dans ses petits commerces et fidèle à sa parole et à ses promesses. Il a le goût de la vérité et de la justice, cherche le travail où il y en a et vit de peu. On ne trouve aucun mendiant dans cette région.

Les pêcheurs, les dockers et les manœuvres de la raffinerie d'Abādān constituent la classe la plus basse de cette société. Leur nombre est élevé. D'après les statistiques officielles de 1341 (1963), la Société pétrolière du sud compte 38 698 ouvriers et 10 437 manœuvres. Malgré les efforts de développement accomplis actuellement, le chômage persiste.

L'Iranien du sud est souvent fanatiquement religieux et fier d'être musulman. Malgré l'étouffante chaleur qui règne presque toujours, il n'oublie jamais d'accomplir ses devoirs du Ramadan et ses prières quotidiennes. Pourtant, il aime vivre fraternellement. Les Noirs sont en paix avec les Blancs, les musulmans, les chrétiens et les juifs se fréquentent et il n'existe pour ainsi dire pas de problèmes religieux ou raciaux*.

Superstitions et tabous

Il en existe d'innombrables. Ainsi, il est considéré maléfique de sortir du sel ou du lait pendant la nuit. Si quelqu'un est en visite avant le coucher du soleil, il doit rester chez son hôte et partager son repas. Quand un homme jure, il met les mains dans la cendre et s'il fait un vœu, il attache des lambeaux d'étoffe aux branches d'un arbre.

Chacun respecte le soleil et le ciel et élève les bras dans leur direction pour appeler l'aide divine. Ce sont d'anciennes coutumes iraniennes restées bien vivantes dans cette région.

Les contes et les proverbes, les poésies amoureuses, surtout celles qui pleurent l'éloignement et l'absence, sont très nombreuses.

La danse du bois (zārgiri), pour éloigner les mauvais esprits, est très souvent pratiquée. Les marins et les pêcheurs possèdent leurs chants et leur folklore particuliers. C'est un mélange de musique régionale et de rythmes indiens, arabes et africains.

Le soleil, la lune, la mer, les poissons, la montagne, les fleurs, les arbres, les rivières, les oiseaux, la fumée et le feu, ainsi que nombre d'autres beautés naturelles, représentent un symbole et font l'objet d'interprétations.



Vendeur pesant le poisson, à Khārk.



Pêcheur réparant sa barque, à Khārċ.



Pêcheur étendant ses filets, à Bahmanċir.



Marché à Bandar Abbās.



Pêcheurs réparant leur barque, à Khārk.



Pêcheurs sortant les filets de la mer, à Hendidjān.



Pêcheurs allant faire sécher leurs filets, à Khürk.



Piège à poisson (gargur)



Cabaue de pêcheurs, à Bahmanehir.



Cabaue dans laquelle est vendu le produit de la pêche à Bandar Abbās.



Embarcation de pêcheurs, à Bandar Abbās.



Repos des pêcheurs, à Bandar Abbās.



Pêcheur dans sa barque, à Balnanehir.



Pêcheur de Bandar Abbās offrant à vendre sa marchandise au bord de la mer.



Pêcheur se rendant au marché, à Bandar Abbās.



Les pêcheurs dirigent leurs embarcations à l'aide d'un jonc, à Bahmanclür.



vendeurs de crevettes, à Hendidjân.



Femmes apportant la marchandise au marché, à Bardar Abbās.



Chargement des crevettes sur un camion, à Bandar Abbās.



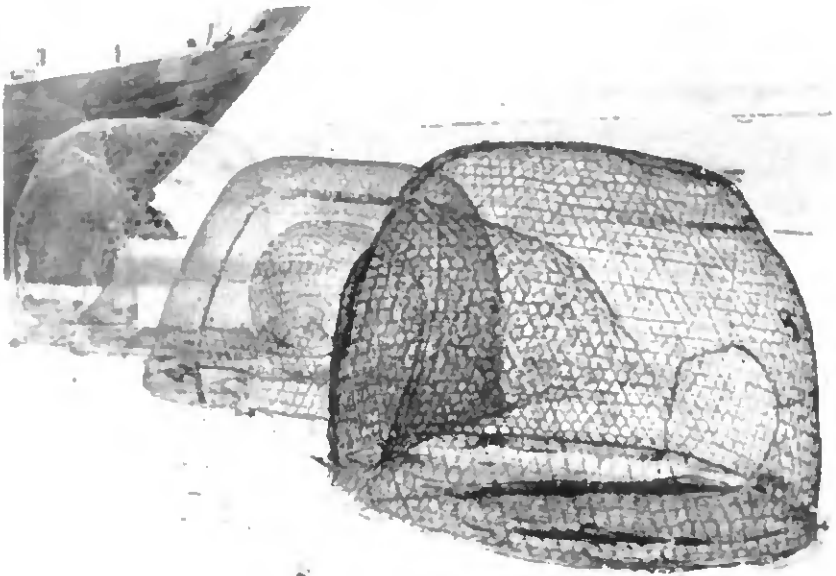
Modèle courant d'embarcation des pêcheurs pauvres, à Bahmanchir.



Pêcheurs pauvres vendant leur marchandise au bord de la mer, à Bandar Abbās.



Pêcheurs de crevettes, à Hendidjân.



Pièges à poissons (gargur), sud de l'Iran.



Cabanes de pêcheurs, à Bandar Abbâs.



Repos des pêcheurs, à Baudar Abhās.



Pêcheurs de crevettes, à Henditjān.



Un des marchés de Bandar Abbās.



Grande barque de pêcheurs, à Bandar Abbās.

Littérature populaire, poèmes, chants

La littérature folklorique du sud de l'Iran consiste surtout en *dobeyti* (poèmes de deux vers) et en chansons qui disent la vie et les sentiments d'un peuple du désert et de la mer. Ils sont anonymes et l'origine des *dobeyti*, en particulier, connus ailleurs en Iran, semble remonter aux époques Sassanide et Pahlavi.

Ce sont en général les campagnards, les nomades du désert et les marins qui chantent ces petits poèmes.

Voici, par exemple, un *dobeyti* de Lār :

« O ma belle, dis-moi ce que je dois faire. Je ne peux respirer la fleur de ton visage,

Mon cœur désire du vin de tes mains pareilles au cristal,

Mais si tu me le refuses, je le remplirai moi-même. »

En voici un autre, conversation des deux femmes du même mari (dans la religion islamique, un homme a le droit d'avoir plusieurs femmes à condition d'être également juste envers chacune) :

« On achète un bracelet, c'est moi qui le paie.

Tu le gardes deux nuits, et moi une.

Mon amour à moi, et moi à l'amour.

Mon jeune amour, sois toutes les nuits à moi.

Mon amour à moi, et moi à l'amour

Mon amour qui es matelot, une nuit à toi et deux nuits à moi ».

Proverbes

Ils sont innombrables et expriment la sagesse populaire d'une façon incisive et simple. Ils sont souvent très beaux et particuliers au sud.

En voici quelques-uns :

« Tu peux sentir ton mal quand tu sens celui des autres. »

« Le mal reste au malfaiteur, la femme chez son époux. »

« Tu ne trouveras jamais ailleurs le pain que tu manges à ta table. »

« Je préfère manger comme une mendicante et avoir un bon et beau mari. »

« Une mère pauvre vaut mieux qu'un père roi. »

« Entendre dire non de la bouche d'un homme vaut mieux qu'entendre dire oui de celle d'un ignoble. »

« Dire du mal d'autrui, c'est cracher en l'air. »

Conseils d'un père à son fils :

« Mon cher fils, ce que tu fais n'est pas bien.

Je t'ai dit mille fois de penser avant d'agir

Car la vie est méchante.

Je t'avais averti de ne jamais confier de secret, même au ciel.

La place du secret est uniquement en son propre cœur.

O ma vie, mon fils ! Il est bien de penser que Dieu est le Gardien.

Mais ne dis rien.

Que je saute de la terrasse dans la cour et que Dieu me garde.

Ne va pas, les nuits obscures, dans la rue de ton amour.

Ne dis pas que les gens dorment, dis que Dieu veille ! »

Vents mystérieux

Quand les gens tombent malades et que les médecins et les hôpitaux sont impuissants à les sauver, on dit qu'un vent habite le corps du malade. Il s'agit de l'en chasser.

Les vents sont des forces mystérieuses qui sont partout et pénètrent le corps de ceux qu'ils ont choisis. Et ils s'attaquent, évidemment, toujours aux pauvres et aux affamés. Leurs lieux de prédilection sont ceux où règnent le chômage et la famine. Les riches, les commerçants et les propriétaires semblent être immunisés contre eux, mais les pêcheurs, les dockers et les pauvres marins sont des victimes idéales !

Le plus célèbre de ces vents est Zār, qui existe sous de nombreuses formes, toutes maléfiques. Zār est athée et vient des côtes d'Afrique, des montagnes mystérieuses d'Arabie et des rochers perdus dans les mers lointaines. Il pénétrera aussi bien le corps d'un enfant que celui d'un vieillard. Installé, il faut le supplier de s'en aller. Pour cela, on a recours à des spécialistes, nommés Bābā (homme) et Māmā (femme), qui organisent une grande céré-

monie. Après avoir soigné le malade avec des médicaments spéciaux, ils font venir les gens du village. Alors commencent les exorcismes. Le métier de guérisseur est héréditaire et pratiqué le plus souvent par des Noirs.

Lors d'une cérémonie d'exorcisme, les guérisseurs jouent de nombreux instruments de musique ; des jeunes filles sont choisies comme danseuses et chanteuses qui, lorsque le Bābā ou la Māmā commence à jouer du tam-tam, s'asseyent ou tournent autour du malade en chantant des mélopées. Chaque rythme du tam-tam correspond à un mouvement donné des danseuses. Pendant la cérémonie, qui dure des jours et des nuits, les spectateurs entrent parfois en trances. Ils dorment le jour et participent la nuit aux rites.

Quand le malade entre à son tour en trances, sous les coups de fouet du guérisseur le plus souvent, ce dernier peut enfin commencer ses pourparlers avec Zār. Il lui demande son origine et le supplie de quitter le corps et de cesser à tout jamais de le tourmenter. Zār réclame de l'argent, des vêtements, des bijoux, tout ce qu'il peut. La malheureuse victime devra payer ou se procurer les objets exigés dans un délai imposé, sinon Zār reviendra et ne la quittera plus. Voici, parmi les 72 sortes de Zār que j'ai relevées, les plus connues :

Māturi

Il vient des forêts ou du désert. On le rencontre très rarement sur les côtes iraniennes et il s'empare généralement des marins d'Afrique et d'Aden. Il est dangereux et impitoyable, ne laissant vivre sa victime que deux ou trois mois. Il arrive accompagné d'autres mauvais esprits. Une victime de Māturi est conduite chez un guérisseur expérimenté, c'est-à-dire qui a assisté et participé à de nombreuses cérémonies. On dit qu'il a bu beaucoup de sang, car le guérisseur boit le sang d'un animal sacrifié en cours de cérémonie.

Zār parle au sorcier, dévoile son origine. Il est Māturi, une très grande cérémonie est donc nécessaire. Il exige beaucoup de choses pour s'en aller, et des choses précieuses : vêtements de soie, fouets d'or, parfums, bijoux et sommes d'argent.

Le malade subit des crises cardiaques, son visage devient noir. Au cours des crises, il crie et cherche à s'échapper en se jetant dans les réservoirs d'eau ou dans la mer. La plupart, d'ailleurs, s'y noient. Quand Māturi est tranquille, le malade reste étendu, totalement inconscient, la langue pendante.

Il arrive que Māturi refuse de quitter le corps. La cérémonie demeure alors inachevée et le malade, considéré désormais comme athée (tabran), est chassé dans le désert où son cadavre sera bientôt dévoré par les vautours.

Māturi ne craint que les armes chaudes. Pour le chasser, il faut six pipeh (tam-tam assez coniques) et un zamri (long clairon à son grave).

Cheykh Changar

C'est un Zār assez dangereux qui descend des montagnes de Djabalolreyh. Pour trouver sa victime, il se promène dans les plaines transformé en chèvre ou brebis noire. Quand le malade l'aperçoit, il se met à crier.

On le conduit d'abord chez un guérisseur doānevis (doy = prière, nevis = celui qui écrit). Si le doanevis ne peut le guérir, c'est un Bābā ou une Māmā qui est appelé.

Ce guérisseur expérimenté a recours à une grande cérémonie et il lui faut dix-sept fouets.

On reconnaît la présence de Cheykh Changar aux ampoules qui recouvrent peu à peu tout le corps du malade et aux cris du possédé en voyant la chèvre noire.

Malgré sa mauvaise réputation, Cheykh Changar fait peu de victimes. Le guérisseur, pour le chasser, outre les fouets, utilise deux grands tam-tams à deux têtes et un petit tam-tam plat.

Dingmāro

Il a été vu pour la première fois dans les montagnes du désert sous la forme d'une vieille femme bossue assise sur un sommet.

Quand on la voit, on appelle le Bābā Sur qui, accompagné de jeunes filles, se dirige vers elle et s'évanouit à sa vue. Revenu à lui,

le guérisseur dit : « Qui es-tu ? » et la bossue répond : « Je suis Dingmāro et voici mon palais ». Bābā Sur et les jeunes filles s'enfuient et tombent malades.

Dingmāro se montre en général au cours d'une fête où l'on joue du tam-tam. Ses victimes sont souvent des femmes. La malade souffre d'abord de maux de tête puis des yeux.

Après la cérémonie, où deux grands tam-tams et un dāyreh sont nécessaires, Dingmāro s'en va et les yeux de la malade guérissent aussitôt. Il est très rare que Dingmāro fasse des victimes, mais il faut renouveler la cérémonie deux ans plus tard.

Bumāriom

Bumāriom ou le « père de Marie » est un Zār peu dangereux qui s'attaque uniquement aux femmes et aux jeunes filles. Il réclame, pour s'en aller, une chemise et un fouet.

Bumāriom était un Noir athée dont la fille, Marie, devint amoureuse d'un Djen (mauvais esprit). Elle quitta son père pour épouser le Djen. Le vieux Noir se fâcha et devint Zār. Il déteste les femmes. La victime a mal au dos et des règles douloureuses. Elle est toujours de mauvaise humeur et ne cesse de pleurer.

On rencontre Bumāriom dans les régions de Bandar Abbās et de Mināb surtout.

Bābur

Zār marin. Il guette les bateaux pour s'emparer des pauvres pêcheurs depuis longtemps en mer. Les Arabes croient que Bābur possède de grands navires et peut aller n'importe où. Il paraît qu'il a son domicile dans les eaux de l'océan Indien. Comme il est athée, il craint les côtes iraniennes et les Iraniens que protège le Coran.

Pour chasser Bābur, il faut trois tam-tams et le guérisseur chante un poème qui débute ainsi :

« Bābur djenni, samat may ghenā »

(Babur mauvais esprit, écoute ta propre chanson).

Il existe également des vents bénéfiques et parfois religieux. Les plus célèbres sont les Machāyekh (pluriel de Cheykh), Nubān et Livā.

Personnages légendaires

Bābā Daryā

C'est l'homme de la mer : au corps recouvert de coquillages et de perles, aux bras démesurément longs. Il n'a que quatre doigts par main et sa poitrine est couverte de seins. Il n'apparaît que dans les eaux de l'océan Indien ou sur les côtes d'Afrique.

Des marins iraniens ont vu sa statue à Bombay et dans d'autres villes indiennes.

Bābā Daryā vit dans les profondeurs de la mer et n'en émerge qu'au moment des tempêtes. Si quelqu'un se trouve à sa portée, il l'entraîne dans les profondeurs. Il s'attaque aussi aux bateaux et essaie de noyer les pêcheurs. Bābā Daryā est vicieux. Il aime les hommes et les tue après les avoir torturés. Il craint les bruits métalliques, seul moyen de le faire fuir.

Botcheh Baniŋi

De temps à autre, les marins pêchent un berceau contenant un nourrisson qui pleure dès qu'il aperçoit les filets et les bameçons. Il faut alors rejeter l'enfant à la mer, sinon tous les matelots deviendraient malades et peut-être fous.

Zan va āvāre-ye Daryā (la femme vagabonde de la mer)

Les pêcheurs de perles aperçoivent parfois une femme avec un bébé, assise sur les huîtres. Elle les supplie de lui apporter un berceau quand ils reviendront. Si le pêcheur amène le berceau, il trouve la plus grosse perle.

Menmendās

C'est une jolie femme, dont les jambes sont des scies. Elle se promène dans les montagnes portant un coffret à bijoux. Elle attire les hommes et les entraîne dans les ruines pour la nuit. Au cours de l'acte amoureux, elle coupe son amant en deux d'un coup de ses jambes-scies. Si l'homme reconnaît Menmendās, il doit lui jeter une poignée de terre dans les yeux pour avoir la vie sauve.

Instruments utilisés au cours des cérémonies de guérison

Arson

Bâton assez épais, long d'un mètre environ, que l'on porte quand souffle le vent de Nubân.

Baski

Long bâton autour duquel on accroche le drapeau de Zâr.

Nagāreh

Sorte de tam-tam de dimensions variables dont on joue à presque toutes les cérémonies de guérison.

Bolkām

Sorte de tam-tam qui sert à changer de rythme.

Jing ou dāyereh

Tambour tendu d'une peau de chamois ou de gazelle, rond et plat.

Saku

Deux morceaux de bois qu'on frappe l'un contre l'autre pour rythmer les danses.

Tambirch ou tambureh

Sorte de tambour dont on joue pendant les cérémonies de Nuban. Il est en forme d'hémisphère creux recouvert d'une peau épaisse, dont les côtés portent chacun deux courts bâtons de bois réunis en forme de V ; un troisième bâton joint les deux autres aux cordes nouées au tambour. Le musicien utilise une corne de vache pour en jouer.

Zanguleh kamar

Ceinture ornée de plusieurs clochettes portée pendant les cérémonies.

Sifeh

Huile de poisson servant à soigner et chasser les mauvais esprits. On en met sous le nez du malade puis on brûle des poils de chèvre.

Kārd va chamchir (poignard et sabre)

Un malade doit les avoir à ses côtés car les mauvais esprits craignent ces armes.

Nizeh

Perche portée au cours des cérémonies pour un Zār. Quand le sorcier s'aperçoit que le Zār est en train de quitter le corps du malade, il saisit un nizeh.

Sini

Plat d'argent dans lequel on dépose les parfums et les bijoux exigés par le Zār.

La pêche dans le sud de l'Iran : méthodes de travail

Les pêcheurs du golfe Persique ne connaissent aucune organisation et ne suivent aucun programme. Les bancs de poissons arrivent irrégulièrement et les hommes, munis de leurs instruments extrêmement primitifs, se contentent d'attendre leur incertaine arrivée. Ils passent à cela des heures dans de petites barques qu'ils ont eux-mêmes fabriquées.

Le poisson pris sert à nourrir les familles qui vivent sous des tentes de fibres de palmiers ou de branches flexibles. Lors des fortes chaleurs, le poisson vit en profondeur durant la journée et ne remonte à la surface qu'au cours de la nuit. Durant cette période, les pêcheurs passent jusqu'à vingt-deux heures en mer et regagnent la côte au lever du soleil pour vendre leur maigre butin.

Les habitants de l'île Kong, à 6 km à l'est de Langeh, présentent un bon exemple de cette façon de vivre. Les hommes, courageux et sobres, sont tous pêcheurs. Dans des barques de leur fabrication, ils circulent dans les eaux du golfe et atteignent souvent les côtes africaines.

Dans les régions éloignées des centres commerciaux ou industriels, deux ou trois familles seulement vivent uniquement de la pêche. Leurs barques sont faites de petites citernes de pétrole partagées en deux. Une ou deux personnes y prennent place, passent des heures fatigantes et souvent dangereuses en mer pour retrouver

ensuite leur habitation perdue dans l'immensité du désert. Devant une telle situation, les jeunes quittent le plus souvent leur famille dès qu'ils sont majeurs. Quelques-uns vont devenir ouvriers à Abādān, mais la plupart émigrent dans les îles voisines, s'adonnent au trafic des marchandises interdites et gagnent alors bien leur vie, quoique illicitement. N'oublions pas que presque tous les habitants des régions désertiques font du trafic illégal : le sucre, le thé et les cigarettes coûtant fort cher, ils obtiennent ces produits non dédouanés en contournant la loi.

Les femmes et les jeunes filles s'occupent de trouver l'eau, fort rare. Ce manque d'eau, dont nous avons déjà parlé, est un problème crucial, centre des préoccupations de chaque famille de pêcheurs.

Outre la recherche de l'eau, les femmes et les enfants encore incapables de prendre la mer se livrent à la fabrication de petits tapis et de parasols. Les meilleurs par la qualité et les couleurs sont ceux de Qechm, dont les languteh surtout sont renommés dans toute la région.

Il est difficile de parler de la vie sociale d'un peuple, comme celui dont nous nous occupons ici, dont les besoins les plus élémentaires ne sont pas satisfaits. La survie, c'est-à-dire la nourriture et l'eau, est leur problème unique et quotidien.

Seuls les habitants des régions peuplées, Bandar Abbās, Kenārak, Qechm, cherchent à s'entraider et à s'organiser coopérativement. Les isolés du désert continuent à être affamés et à vivre dans des conditions extrêmement primitives. Ils se nourrissent de poissons et de quelques dattes. Le poisson le plus commun est une sorte de requin appelé bambu. Les petits bambu pèsent de 60 à 70 kg. Leurs nageoires sont très recherchées et se vendent à des prix élevés car elles passent pour augmenter la puissance sexuelle. Leur chair, fraîche ou salée, sert de nourriture toute l'année.

C'est d'habitude très tôt le matin que le poisson est amené à la côte et mis en vente. Au cours de ces dernières années, des glacières ont été construites qui permettent une plus longue conservation du poisson et son transport dans les endroits éloignés des côtes. Mais seuls les grands centres portuaires, tels que Bandar Abbās, Genāveh et Kārg en sont équipés. Les pêcheurs des autres

régions qui font souvent de longs trajets pour arriver à la mer sont obligés de consommer leurs prises le jour même.

La plupart des barques ne peuvent porter qu'une ou deux personnes. Il n'est alors pas question de fonction définie ou de grade. Sur les rares grands bateaux du sud, les hommes forment une société dont le propriétaire de l'embarcation est le chef.

Depuis 1966, la société de Chilāt du sud a acheté des bateaux modernes et bien équipés. La situation sociale du pêcheur est donc en train de changer. Déjà, dans quelques villes côtières, à Bandar Abbās spécialement et entre Deylān et Qechm, les installations portuaires et industrielles sont en plein développement et des coopératives et des syndicats de pêcheurs ont été créés qui s'occupent activement d'améliorer les conditions de travail et de vie de leurs membres. Bandar Abbās et ses environs est en train de se développer en centre industriel et commercial de grande importance. Ainsi on a construit un nouveau port fort bien équipé et des plages à Khun Jorkh, à 14 km à l'ouest de Bandar Abbās. Ce port et celui de Djoru, tous deux déjà en service, sont désormais parmi les centres les plus importants du commerce poissonnier du pays.

Le thon et le chir mābi sont mis à la disposition de la société de Chilāt du sud, tandis que les autres poissons sont vendus sur place.

Un nouveau plan de développement du marché est actuellement à l'étude et sera réalisé sous peu. Bandar Abbās possède un marché plus réduit dirigé par la mairie et la préfecture.

Il est évident que le gouvernement iranien fait ces dernières années un effort immense pour améliorer le niveau de vie dans le sud du pays. Il faut remarquer surtout les usines modernes, les écoles et les hôpitaux qui y ont été construits.

TROISIÈME CHAPITRE

Technologie

Au nord comme au sud, les pêcheurs iraniens travaillent aujourd'hui encore selon des méthodes qui n'ont guère évolué depuis deux mille ans. Les barques à voiles, les filets et les instruments primitifs ne permettent qu'une pêche côtière accidentelle : les intempéries font cesser toute activité.

Par manque de moyens financiers, les pêcheurs arrivent difficilement à se procurer un équipement moderne. Ils ignorent d'ailleurs presque tout des moyens de pêche actuels.

Toutefois, la pêche au large, depuis l'apparition du bateau à moteur, commence à être pratiquée en Iran et tend heureusement à se développer.

Instruments de pêche utilisés en Iran :

- A. Hameçons : fālē, khid, corde à hameçons, hameçon appâté.
- B. Instruments fixes de la côte : filet flottant, filet à sacs, filet de pêche.
- C. Pièges : sekār, gargur, milān.
- D. Autres instruments : piège portatif (māchak), petit filet à main.

A. *Hameçons (qollāb)*

1. *Fālē*

Instrument de pêche composé de cinq harpons fixés au bout d'une perche de 2 m. La pêche au fālē requiert une certaine habileté : le pêcheur, dans une barque, lance son fālē sur les poissons repérés. Cette sorte de pêche n'est pratiquée que dans le golfe Persique.

2. *Khid*

Instrument de pêche composé d'un hameçon appâté attaché au bout d'une longue ficelle. La pêche au khid se pratique à Buehehr.

3. *Corde à hameçons (tanābé qollāb dār)*

Sorte de piège formé de plusieurs ficelles de 50 m, à l'extrémité desquelles sont attachés deux à quatre hameçons appâtés. Les rares poissons ainsi pêchés sont déchiquetés et perdent de leur valeur. La pêche à la corde à hameçons est plutôt un passe-temps qu'une pêche à caractère commercial. Elle est pratiquée dans le golfe Persique.

4. *Hameçon (qormāq)*

Instrument métallique et pointu attaché au bout d'une corde assez mince de 40 cm (pāyvar). On aceroche une cinquantaine de ces cordes tous les 22,5 cm, à une corde plus épaisse. La plupart des esturgeons de la mer Caspienne sont capturés à l'aide de cet instrument.

5. *Hameçon appâté (tonābé tomé dār)*

Sorte de pêche à la ligne. Un hameçon appâté est jeté à l'eau et le poisson se fait prendre en l'avalant. C'est ainsi que l'on pêche le beluga de la mer Caspienne.

B. *Instruments fixes de la côte*

a. *Sud de l'Iran*

1. *Filet flottant (turé chcnāvar)*

Assemblage de petits filets jetés à l'eau par un chalutier ou une barque de pêche. Ces filets mesurent 4 m sur 3 et la grosseur de leurs mailles varie entre 5 et 6 cm. Ils sont fabriqués avec des fils de coton tressés et cousus les uns aux autres par groupes de neuf à douze pour former un filet principal (likh), large de 9 à 12 m et long de 12 à 16 m. Deux côtés du « likh » sont rattachés à un filet plus grand (lapari) à larges mailles (50×50 cm). Le « lapari » est maintenu par des cordes épaisses (3 cm de diamètre) en fibres de dattier, retenues elles-mêmes par une corde maîtresse (4 cm de diamètre).

Un filet flottant peut atteindre une longueur de 600 à 800 m. Pour qu'il flotte, on dispose à distances égales le long de la corde supérieure des morceaux de liège (karaf) ou des fibres de dattier (taftuk). On y ajoute des poids de plomb qui maintiendront le filet à la verticale. Des bouteilles, des hidons de tôle ou des tonneaux attachés à la corde supérieure servent de points de repère.

Pour ramener les filets, les pêcheurs, dans une barque à rames, les ouvrent en demi-cercle à environ 150 m de la côte. Les poissons pris ne peuvent ainsi gagner le large. Deux batcaux ramènent alors les extrémités de la corde à la côte où on les attache à des poteaux destinés à cet usage. Dix à vingt hommes, ou, dans les centres industrialisés, un bateau à moteur tirent alors les filets à la côte.

Au dire des pêcheurs, ce sont les oiseaux de mer qui signalent le moment propice à cette opération en survolant l'endroit piégé où ils trouvent une nourriture abondante.

Les filets flottants sont utilisés à l'île d'Hormoz, à Qéchm et à Lārk, par 20 à 30 m de profondeur, pour la pêche aux gros poissons : chir māhi, qobād, sorkhu, sang sar, zardeh et kafchak. Dans les eaux de Bucbehr, on utilise deux sortes de pièges flottants : les halvāi pour la pêche à l'halvā et les qobādi pour le qobād.

2. *Filet à sacs* (turé kisé dār)

Filet de fils de coton tressés en forme de sac triangulaire. Longueur : 10 m ; ouverture des mailles : 2 cm. L'entrée du sac (5 m × 2 m 50) est rattachée à un long filet de 80 à 120 m, aux côtés duquel sont fixées parallèlement 200 à 300 m de cordes en fibres de dattier (1,5 à 2 cm de diamètre).

La corde supérieure porte des morceaux de bois léger (karaf), l'inférieure, garnie de plomb, maintient le filet à la verticale.

Ce genre de filet est utilisé entre Langeh et Buchchr, à Baudar Abbās, à Hormoz et à Qechm pour pêcher le muméq, le churt, le sabur et le piku ; à Djask pour le muto et l'hachiné.

Les filets à sacs sont jetés et ramenés comme les filets flottants. Après vingt jours d'immersion, dix seront nécessaires pour les sécher, les nettoyer et les réparer. Ils constituent le meilleur instrument de pêche du sud de l'Iran. Utilisés avec ménagement, ils durent quatre ou cinq ans et ne coûtent que 1000 tumāns.

B. Nord de l'Iran

Filet fixe (turé sâbét)

Assemblage de filets fixé à la terre par des clous. Des bouchons de liège (karaf), dont le nombre varie selon la hauteur désirée, la température de l'eau et le voyage des poissons dans l'année, sont accrochés à la partie supérieure du filet et en assurent la position verticale.

Les dimensions du filet varient selon l'espèce de poisson à capturer :

1. *Filet fixe pour la pêche à l'esturgeon*

Longueur : 24 m ; hauteur : 18 m ; ouverture des mailles : 150 mm. Douze bouchons pour six à sept nœuds.

2. *Filet fixe pour la pêche au fil māhi*

Longueur : 24 m ; hauteur : 22 m ; ouverture des mailles : environ 200 mm. Treize bouchons pour six à sept nœuds.

3. *Filet fixe pour la pêche à l'esturgeon stellifié*

Longueur : 24 m ; hauteur : 22 m ; ouverture des mailles : 100 mm. Douze bouchons pour six nœuds.

Pour installer le filet, on cloue une des extrémités du premier filet sur la côte, on accroche le second à l'autre bout et ainsi de suite jusqu'à la longueur désirée. Le pêcheur doit prendre garde à ne pas trop tendre les filets. On laisse 8 m de jeu à un filet de 24 m, sinon la pression de l'eau et la force des esturgeons capturés risqueraient de le déchirer.

C. Pièges (dām-talé)

1. *Sekār*

Assemblage de plusieurs filets retenus par des cordes et fixés à des poteaux. Chaque sekār, qui peut couvrir 1500 m, compte quatre-vingts à cent vingt filets de 25 m (12 m attachés à la corde) sur 1,20 m à 1,80 m et d'une ouverture de mailles de 25 mm.

Le sekār est employé pendant les marées. À marée basse, les pêcheurs enfoncent, tous les 2 à 6 m, deux cents à quatre cents poteaux d'environ 3 m dans le sol de la mer. De nuit, à marée

haute, ils tirent les filets pour les lâcher à mesure que l'eau se retire. Au lever du jour, ils ramassent les poissons retenus dans les mailles.

Quatre barques sont nécessaires à ces opérations : deux grandes pour les pêcheurs et le transport des poissons et deux petites pour les filets et les outils.

Cette pêche convient pour le sabur, le chort, le muméq, le ko et même parfois pour de plus gros poissons tels que sorkhu et sangsar.

2. *Gargur*

Piège de fils métalliques en forme d'hémisphère et à fond plat. Une ouverture conique laisse pénétrer les poissons que l'on retire par une petite porte carrée.

Dimensions du piège : hauteur : 30 cm ; diamètre de base : 125 cm ; ouverture du cône : 68 cm ; diamètre de base du cône : 75 cm ; surface de la porte : 900 cm² ; ouverture des mailles : 3,5 m × 3,5 m.

Il faut un jour à un pêcheur pour fabriquer un gargur. Il accroche de chaque côté du piège un poids de 10 kg. Sa petite barque peut porter une trentaine de gargurs qu'il va immerger par dix à trente mètres de fond, après les avoir parfois garnis d'un appât. Une corde flottante lui sert de point de repère.

Un ou deux jours plus tard, le pêcheur sort les gargurs qu'il rejette à l'eau après les avoir vidés.

La pêche au gargur a lieu de mars à fin juin. On pêche ainsi le sangsar, le sorkhu, l'hāmur, le chahri, le ko et le barak.

3. *Milān*

Barrage de rivière en dattier et en jonc utilisé dans le sud de l'Iran.

Les tiges de jonc sont liées ensemble de manière que les poissons ne puissent les traverser. On barre ainsi le cours d'eau sur une partie de sa largeur. Les poissons peuvent atteindre le barrage par deux entrées obliques ménagées de chaque côté.

Pendant la montée de l'eau, les poissons viennent chercher leur nourriture dans le milāo : c'est au retour qu'ils s'égarer et tournent dans le piège jusqu'à la descente de l'eau. Les pêcheurs n'ont alors qu'à les saisir.

La pêche au milān est très pratiquée dans le Kārūn et le fleuve d'Arabie. Un barrage de ce genre, facile à fabriquer et de grand rapport, coûte 2000 tumāns. Les joncs et les bois doivent être remplacés chaque mois. Le milān constitue une propriété privée et héréditaire. Un terrain avec milān acquiert de la valeur et son prix peut atteindre 300 tumāns.

D. *Autres instruments*

1. Epervier (piège à main) (dāmē dasti) (māchak)

Piège rond à mailles étroites, garni sur son périmètre de petits poids de plomb et retenu au centre par une ficelle solide.

Il mesure 8 m ouvert et 2,5 m fermé. Les deux cents morceaux de plomb pèsent 2 kg au total.

Les pêcheurs le lancent rapidement à l'eau pour capturer le poisson qu'ils ont repéré.

L'épervier (māchak) est utilisé dans la région de Buchehr pour capturer toutes sortes de poissons mais ne représente pas une méthode de rapport.

2. *Filet à main* (turē dasti)

Piège composé de filets assez minces, dont les deux bouts sont accrochés à des bâtons. Deux pêcheurs saisissent chacun un bâton et plongent le filet dans l'eau jusqu'à 1,5 m de profondeur. Il est utilisé à Bandar Abbās pour les petits poissons.

Dimensions du filet : longueur : 20 à 30 m ; hauteur : 2 m ; ouverture des mailles : 1 à 2 cm.

Par ce moyen on peut pêcher 6 à 7 kg de poissons en deux heures environ.

Bateaux de pêche (qāyēqé māhigiri)

1. *Sud de l'Iron*

a. *Bateaux à rames pontés* (qāyēqé pārūī archē dār)

Ils servent à transporter les filets flottants pour la pêche à la sardine et au thon dans la région de Bandar Abbās et peuvent porter jusqu'à trois tonnes de poisson frais au retour. Le pont de planches

ou de tiges de dattier est amovible. L'équipage est formé de douze à treize hommes dont six rameurs.

Dimensions : longueur de la partie supérieure : 9 ou 10 m ; largeur : 2 m ; hauteur : 1 m.

Dans la région de Tchāhbahār, ces mêmes bateaux atteignent 30 m de long et l'équipage se compose de quinze à vingt-deux hommes. Ils transportent les filets flottants pour la pêche au thon, au chir māhi et au sārṁ.

b. *Bateaux à rames sans pont* (houris) (qāyēqé bi arché)

Barques minces et allongées à deux rameurs guidées par un ou trois pêcheurs. Elles sont munies de petites voiles triangulaires et ne transportent que des pièges et des instruments légers.

Dimensions : longueur : 6 à 7 m ; largeur de la partie supérieure : 1 m ; hauteur : 50 cm.

2. *Nord de l'Iron*

Bateaux pour la pêche à l'esturgeon

Construits pour résister à la force de l'esturgeon, ils transportent les filets fixes et les hameçons appâtés et ramènent le poisson capturé. Ils sont à deux rameurs avec un pêcheur pour guider.

Dimensions : longueur de la partie inférieure : 6,5 m ; largeur : 1,25 m ; longueur de la partie supérieure : 7 m ; hauteur : 65 cm.

Le centre de pêche à l'esturgeon le plus important de Chilat du nord : Bahman (secteur de Hassan Kiādeh), possède quarante-quatre bateaux de ce type. Ils sont classés d'après le nombre de hameçons (qormāq) qu'ils transportent : 6000, 12 000 et 18 000.

Bahman possède huit bateaux à 6000 qormāq qui travaillent en eau peu profonde ou en rivière et vingt-quatre à 12 000 qormāq destinés à la pêche par 4 à 10 m de fond. Les douze bateaux à 18 000 qormāq sont réservés pour des eaux plus profondes (maximum 28 m).

Saisons de pêche

1. *Sud de l'Iran*

La pêche se pratique surtout de septembre à fin janvier (pêche d'automne) et de février à fin mai (pêche d'hiver). La première période est un peu moins bonne que la seconde.

En été (juin, juillet et août), la pêche cesse presque complètement en raison de la chaleur.

2. *Nord de l'Iran*

On pêche toute l'année dans la Caspienne. Le rendement est très faible en été.

Périodes les plus favorables à la pêche à l'esturgeon :

Beluga : mars et avril ; septembre et octobre.

Osciètre : fin septembre et début octobre.

Sevruga : mars à juin.

QUATRIÈME CHAPITRE

Terminologie

A. Nord de l'Iron (mer Caspienne)

On dénombre 87 variétés de poissons dans les eaux de la mer Caspienne et de ses affluents. Nous nous bornons à mentionner ici les espèces intéressantes au point de vue économique.

Liste des poissons du nord de l'Iron"

1. asbleh	Silurus glanis L.
2. chag māhi chekamch dār	Clupea caspia eichw.
3. chag māhi daryāyé siāh	Clupea pontica eichw.
4. chāh māhi	Alburnus chalcoides güld
5. chip	Acipenser schipa lov.
6. derākul	Acipenser stellatus pall.
7. foke khazar	Phoca caspia
8. kafāl	Mugil auratus
9. kapur	Cyprinus carpio l.
10. kolmeh	Rutilus rutilus caspius
11. māch māhi	Aspius erythrostomus kessl
12. māhi āzād	Salmo trutta labrax Pall
13. māhi khāviāre bozorg .	Acipenser huso l.
14. māhi sefid	Rutilus frisii kutum
15. māhi sim	Abramis brama l.
16. mār māhi	Caspiomyzom kessl
17. ordak māhi	Esox lucius l.
18. pulād māhi	Barbus bulatmail Grm.
19. rizeh kuli	Clupea delicatula nordm.
20. sage daryāī	Phoca caspia

21. sos māhi	Barbus brachycephalus kessl
22. sufe daryāi	Lucioperca marina cuv.
23. sufe mamuli	Lucioperca sandra cuv.
24. suzan daryāi	Syngnathus nigrolineathus
25. suzan māhi	Syngnathus nigrolineathus caspius
26. tās māhi	Acipenser güldenstaedtii l.
27. telādji	Rutilus rutilus caspius

La Société des pêcheries iraniennes considère tout poisson autre qu'osseux comme poisson à écailles. Elle se base ainsi sur deux catégories :

- a) poissons sans écailles ou cartilagineux (māhiané bédun féls ; qozrufi) ;
- b) poissons à écailles (māhiāné bā féls).

Nous n'examinerons de plus près ici que certains poissons de la première catégorie, producteurs de caviar.

Poissons cartilagineux (acipenseridae) (qozrufiān)

Ils font partie du groupe des immigrants qui remontent les rivières pour frayer. Sur les cinq espèces de poissons cartilagineux vivant dans les eaux territoriales iraniennes de la mer Caspienne, trois d'entre elles représentent une grande valeur économique :

- 1. le beluga ou grand esturgeon (fil māhi)
- 2. l'oscietre ou esturgeon (tās māhi)
- 3. le sevruga ou esturgeon stellifié (uzun brun).

1. *Beluga*

fil mābi	buso huso	beluga
----------	-----------	--------

Le plus grand poisson de la mer Caspienne. Le grand esturgeon moyen pèse entre 75 et 100 kg et mesure de 2 à 2,5 m de longueur. Chaque femelle produit de 17 à 20 kg d'œufs (caviar) prélevés par simple ouverture ventrale.

La plus belle pièce de cette espèce capturée dans les eaux iraniennes mesurait 4,20 m et pesait 850 kg. On a pêché d'autres grands esturgeons caspiens de taille imposante et d'un poids supé-

rieur à 100 kg, mais de tels spécimens sont rares et leur âge dépasse alors souvent cent ans.

Valeur nutritive et composition chimique de la chair et du caviar du grand esturgeon :

	Eau	Graisse	Substances albuminoïdales	Cendres	Calories/kg
Chair	74,1 %	7,2 %	17,7 %	1 %	1399
Caviar	58,2 %	14,6 %	23,3 %	—	2315

2. *Esturgeon*

tās māhi acipenser guldenstadti persius Bor. osciètre

Cette espèce et une espèce voisine (acipenser guldenstadti Brands) peuvent atteindre 76 kg et mesurer 2,20 m.

L'osciètre moyen de la Caspienne pèse entre 16 et 20 kg et mesure de 1,40 à 1,60 m. La femelle produit de 4 à 7 kg de caviar.

Valeur nutritive et composition chimique de la chair et du caviar de l'osciètre :

	Eau	Graisse	Substances albuminoïdales	Cendres	Calories/kg
Chair	72,1 %	11 %	15,6 %	1,2 %	1668
Caviar	58,1 %	14,3 %	26 %	1,6 %	2399

3. *Esturgeon stellifié*

Uzun brun acipenser stellatus natio syrensis Berg. sevruga

Dans les eaux iraniennes il pèse normalement entre 9 et 10 kg, mesure 1,30 à 1,40 m et produit 1 kg 500 à 2 kg de caviar. Le plus grand sevruga capturé mesurait 2,05 m et pesait 40 kg.

Valeur nutritive et composition chimique de la chair et du caviar de l'esturgeon stellifié²⁵ :

	Eau	Graisse	Substances albuminoïdales	Cendres	Calories/kg
Chair	71,7 %	9,5 %	17,8 %	1 %	1610
Caviar	52,7 %	15,7 %	30,4 %	1,2 %	2704

1. Poissons non carnassiers

Māhié séfid Kutum (poisson blanc)

Ce poisson, normalement long de 43 à 45 cm (quoique certains atteignent jusqu'à 67 cm) pèse entre 1 kg 300 et 1 kg 800. Il parvient à une moyenne d'âge de cinq à six ans.

La grande saison de pêche se situe entre décembre et mai, avec concentration de février à avril, notamment en mars.

Valeur nutritive et composition chimique de la chair du poisson blanc :

	Eau	Graisse	Substances albuminoïdales	Cendres	Calories/kg
Chair	74,18 %	4,48 %	20,24 %	1,10 %	1246

Māhié kolmé Serte

Ce poisson atteint 16 à 35 cm de longueur bien que la moyenne se situe entre 20 et 23 cm. Généralement, son poids varie de 150 à 200 g et son âge ne dépasse pas deux, trois ou quatre ans.

Principale époque de pêche : entre février et avril, spécialement février et mars.

Valeur nutritive et composition chimique de la chair de la serte :

	Eau	Graisse	Substances albuminoïdales	Cendres	Calories/kg
Chair	76,67 %	2,47 %	19,46 %	1,40 %	1028

Māhié sim Carpe

Ce poisson a une longueur moyenne de 23 à 28 cm (on a pêché certains exemplaires de 41 cm) et, généralement, un poids de 600 à 850 g.

Pêche : de mars à mai, la pleine saison étant mars-avril.

Valeur nutritive et composition chimique de la chair de la carpe²¹ :

	Eau	Graisse	Substances albuminoïdales	Cendres	Calories/kg
Chair	78,67 %	2,76 %	17,57 %	1,00 %	977

2. Poissons carnassiers

Māhié āzād Saumon

Il atteint habituellement une longueur de 55 à 105 cm, un poids de 3 kg 200 à 5 kg 600 et un âge de cinq à neuf ans. Cependant, certains saumons dépassent 109 cm et 21 kg. Ces dernières années connaissent une régression importante du rendement dans la pêche du saumon et ce poisson vient d'être placé sous protection afin d'assurer son repeuplement.

Valeur nutritive et composition chimique de la chair du saumon:

	Eau	Graisse	Substances albuminoïdales	Cendres	Calories/kg
Chair	63,05 %	14,74 %	21,75 %	0,46 %	2263

Māhié asblé Silure

Ce poisson a une longueur moyenne de 88 cm, bien qu'on en ait pêché qui mesuraient 41 cm et d'autres 186 cm. Poids moyen : 3 kg 500 ; le plus petit pesait 600 g et le plus gros 42 kg.

Deux saisons de pêche : le printemps et l'automne, la période la plus favorable s'étendant d'avril à mai et de septembre à octobre.

Valeur nutritive et composition chimique de la chair du silure :

	Eau	Graisse	Substances albuminoïdales	Cendres	Calories/kg
Chair	70,83 %	13,11 %	15,57 %	0,49 %	1858

Māhié suf Sandre

Les exemplaires pêchés ont atteint une longueur de 24 à 60 cm, la moyenne étant de 39 à 42 cm et pesant de 1 kg 600 à 2 kg 700. La pêche de la sandre s'est sensiblement réduite ces dernières années et le poids moyen d'un poisson était de 600 g. Age moyen : de trois à cinq ans.

Valeur nutritive et composition chimique de la chair de la sandre :²⁷

	Eau	Graisse	Substances albuminoïdales	Cendres	Calories/kg
Chair	78,08 %	0,94 %	20,06 %	0,92 %	910

3. Poissons de mer

Les poissons de mer sont ceux qui vivent dans les eaux maritimes et qui s'y reproduisent.

Māhié kafāl

Ce poisson pèse généralement entre 300 et 800 g, certains 1 kg 500, rarement 1 kg 800. Le muge transporté de la mer Noire à la Caspienne entre 1931 et 1933 s'est parfaitement acclimaté à son nouvel habitat.

La pêche de ce poisson ne connaît pas d'interruption, mais la pleine saison se situe de décembre à février, spécialement en janvier.

Valeur nutritive et composition chimique de la chair du muge :

	<i>Eau</i>	<i>Graisse</i>	<i>Substances albuminoïdales</i>	<i>Cendres</i>	<i>Calories/kg</i>
Chair	68,16 %	10,94 %	19,80 %	1,10 %	1829

B. Sud de l'Iran

D'après le rapport Blegvad, les eaux du golfe Persique et de la mer d'Oman renferment près de deux cents espèces de poissons propres à l'industrie comme à l'alimentation humaine ou animale.

En voici la liste ²⁰:

Liste des poissons du sud de l'Iran

- | | |
|--------------------|------------------------------|
| 1. agāl | <i>Lutjanus fulfilamma</i> |
| 2. ālāch | <i>Fistularia villosa</i> |
| 3. ānās | <i>Chilonodoo patoca</i> |
| 4. ānenu | <i>Torpedo panthera</i> |
| 5. aruse nākhodā . | <i>Plectorhynchus pictus</i> |
| 6. asb | <i>Trichiurus muticus</i> |
| 7. asbak | <i>Trichiurus muticus</i> |
| 8. bālul | <i>Epinephelus tauvina</i> |
| 9. bārāk | <i>Caranx atropus</i> |
| 10. bātām | <i>Crenidens crenideos</i> |

11. bāth	<i>Gerres</i> sp.
12. beju	<i>Pseudosciaena johnius sciaena</i>
13. belātchingo . .	
14. bente nākhodā .	<i>Plectorhynchus pictus</i>
15. biāb	<i>Mugil dussumieri</i>
16. biāhu	<i>Pseudosciaena johnius sciaena</i>
17. bilāni	<i>Pseudosciaena bleekeri</i>
18. bombak	<i>Carcharias henigaleus mustelus</i>
19. bombak gorbeh .	<i>Chiloscyllium griseum</i>
20. bozār	<i>Chorinemus</i> sp.
21. chāgum	<i>Sparus datuia</i>
22. chahri	<i>Lethrinus</i> sp.
23. chang	<i>Leiognathus équulus drepane</i>
24. chāom	<i>Sparus datnia</i>
25. chelāmbo . . .	<i>Periopthalmus walthoni scartelaos tenuis</i>
26. cheldābi	
27. chink	<i>Drepane ehippus alectis</i>
28. chir	<i>Cybium guttatum</i>
29. churideh	<i>Otolithes ruber</i>
30. churt	<i>Sillago sihama</i>
31. djāch	<i>Caranx</i> (<i>C. malabaricus</i> <i>C. auroguttarus</i>)
32. djāleh	<i>Caranx chrysophrys</i>
33. djārne	<i>Squilla</i> sp.
34. djeli	<i>Therapon theraps</i>
35. djenām	<i>Plectorhynchus schotaf p. pictus</i>
36. dohir	<i>Chirocentrus dorab</i>
37. dokh	
38. dul	
39. dur āb	
40. engez	<i>Lutjanus janthiuropterus</i>
41. fariāleh	<i>Leptosynceia melanostigma</i>
42. fāskār	<i>Sparus bifasciatus</i>
43. foqol	<i>Tetraodontidae</i>
44. forukhu	<i>Leiognathus</i> sp.
45. gedir	<i>Lethrinus</i> sp.
46. gelu	<i>Arius plotosus</i>
47. geluch	
48. goāg	<i>Dorosoma nasus</i>

49. goāzim . . .	Nemipterus sp.
50. gofār . . .	Sparus spinifer
51. gol dom . . .	Sargus noct.
52. gol tcherāq . . .	Periophthalmus waltoni scartelaos tenuis
53. gorzak . . .	Plotosus anguillaris
54. gozim . . .	Plotosus anguillaris
55. hachineh . . .	Sardinella dussumieria
56. halvā . . .	Stromateus cinercus
57. halvā sefid . . .	
58. halvā siāh . . .	Stromateus niger
59. hamd . . .	
60. hāmed . . .	Pomacanthus maculosus
61. hāmur . . .	Epinephelus tauvina
62. hasb . . .	Trichiurus muticus
63. hāsfāk . . .	Trichiurus muticus
64. hovur . . .	
65. kābāzindu . . .	Nemipterus japonicus
66. kācb . . .	Caranx armatus c. speciosus
67. kāfer . . .	Pteroplatea poecilura
68. kālār . . .	Leiognathus sp.
69. kārduz . . .	Lethrunus nebulosus
70. kārichun . . .	Saurida tumbil
71. kāritchun . . .	
72. kārteh . . .	Caranx malabaricus
73. karu . . .	Pterois sp.
74. kās pochth . . .	Chelone mydas thalassochelys caretta
75. kavāzard . . .	Mulloidichtys upeneus
76. kech bozorg . . .	
77. kermāhi . . .	Rhincodon typus
78. kerāsag . . .	
79. khāch . . .	Leiognathus sp.
80. khāhar . . .	Plectorynchus cinctus
81. khar . . .	Abalistes stellaris
82. kharino . . .	Plectorynchus pictus
83. khartchang . . .	
84. kbartchangāl . . .	Scyllarus sp.
85. khāru . . .	Chirocentrus dorab
86. khobur . . .	Plectorynchus cinctus

87. khunkhomān	<i>Batrachus grunniens</i>
88. kimār	<i>Saurida tumbil</i>
89. kire	<i>Otolithes ruber</i>
90. ko	<i>Ilisha indica</i>
91. kokhu	<i>Tetraodon stellatus</i>
92. kokrā	<i>Leiognathus sp.</i>
93. kor	<i>Crenidens crenidens</i>
94. kovā	<i>Engraulis vitrirostris</i>
95. kuchak	<i>Heterosomata solea elongata</i>
96. kuk	
97. kule	
98. kum	
99. kurkh	
100. kurkureh	<i>Pomadasyus stridens</i>
101. kuseh	
102. kut	<i>Spyraena sp.</i>
103. lācheh	<i>Engraulis vitrirostris</i>
104. latcheh	
105. lāzāk	<i>Echeneis neucrates</i>
106. lédām	<i>Lutjanus epinephelus</i>
107. loqmé	<i>Trygon</i>
108. loru	<i>Plotosus anguillaris</i>
109. māhi	
110. māhi arré dār	<i>Pristis sp.</i>
111. māhi bāli	
112. māhi elektrik	
113. māhi sag	<i>Periopthalmus waltoni scartelaos tennis</i>
114. mār māhi	
115. metut	
116. meygu	<i>Penaeus</i>
117. meygu lārki	<i>Palinurus</i>
118. mich māhi	
119. mid	<i>Mugil dussumieri</i>
120. modrèz	<i>Sparus spinifer</i>
121. moqavā	<i>Caranx sp.</i>
122. morakab	
123. morān	<i>Hemirhamphus sp.</i>
124. motu	<i>Stolephorus</i>

125. much dandum . . .	<i>Otolithes ruber</i>
126. mumeq . . .	<i>Sardinella</i> sp.
127. uākhus . . .	<i>Trichiurus muticus</i>
128. némāsak . . .	<i>Solea elongata</i>
129. niām . . .	<i>Torpedo panthera</i>
130. omek . . .	Some Clupeid fish
131. pahlavā . . .	<i>Dorosoma nasus</i>
132. piku . . .	<i>Ilisha indica</i>
133. qabāzard . . .	
134. qabqob . . .	
135. qām-qām . . .	<i>Pomadasys stridens</i>
136. qanimak . . .	<i>Apogon</i> sp.
137. qanimat . . .	
138. qāriz . . .	<i>Mugil dussumicri</i>
139. qārqom . . .	<i>Abalistes stellatus</i>
140. qavāzard . . .	
141. qoāf . . .	<i>Dorosoma</i> sp.
142. qobāb . . .	<i>Cybium guttatum</i>
143. qobād . . .	<i>Cybium guttatum</i>
144. qolādje . . .	<i>Sphyræna</i> sp.
145. rachegu . . .	<i>Eleutheronema tetradactylum</i>
146. rāmek . . .	<i>Myliobatis</i> sp.
147. rēbium . . .	<i>Penaeus</i>
148. richu . . .	<i>Nemipterus japonicus</i>
149. rubāu . . .	
150. rubiān . . .	
151. sāfi . . .	<i>Teuthis siganus</i>
152. sālesol . . .	<i>Caranx chrysophrys</i>
153. sālu . . .	<i>Trichiurus muticus</i>
154. sangsar . . .	<i>Pomadasys argentea</i>
155. sārm . . .	<i>Chorinemus</i> sp.
156. sāul . . .	<i>Caranx malabaricus</i>
157. sebisdju . . .	<i>Scoliopsis personatus</i>
158. sekālc . . .	<i>Rhachycentrum canadus</i>
159. seveyti . . .	<i>Sparus cuvieri</i>
160. sibāh . . .	<i>Scomber microlepidotus</i>
161. simāk . . .	
162. sobeyti . . .	<i>Sparus cuvieri</i>

163. sobur . . .	Hilsa ilisha
164. sofre māhi . .	
165. sokālē . . .	Rhachycentrum canadus
166. sokhāri . . .	Triacanthus sp.
167. somān . . .	Epinephelus arcolatus, E. cblorostigma
168. sorkhu . . .	Lutjanus coccineus
169. sus . . .	Rhynchobatus djiddensis
170. tāher . . .	
171. tālē . . .	Atropus atropos
172. tchāchereh . .	Gerres sp.
173. tchakoch māhi .	
174. tchāqu . . .	Gerres sp.
175. tchārḡ . . .	Callyodon, Choerodon
176. tchasbak . . .	
177. tchelbedo . . .	Triacanthus striligifer
178. tcheldābi . . .	Tetraodon stellatus
179. tchinqu . . .	Tylosurus, Hemirhamphus, Fistularia
180. tiḡ māhi arreh .	Pristis sp.
181. ton . . .	
182. totuān . . .	Therapon puta
183. tu . . .	
184. vāhār . . .	Platycephalus
185. yenām . . .	Plectorhynchus schotaf
186. zabāngāvi . . .	
187. zamin kan . . .	Platycepbalus sp.
188. zardeh . . .	Chorinemus, Carangidae, Cybium
189. zarreh . . .	Drepane punctata
190. zāruk . . .	Scatophagus argus
191. zohēideh . . .	
192. zobur . . .	Hilsa ilisha

Les noms sans correspondance en latin représentent des espèces dont nous avons appris l'existence et le nom sur place.

Du point de vue économique les eaux du golfe Persique renferment trois catégories de poissons :

- A. Poissons comestibles de grande taille et de première qualité.
- B. Poissons comestibles de qualité moyenne.
- C. Poissons non comestibles utilisés à des fins industrielles.

Appartiennent à la catégorie A les poissons suivants :

aruse nākhodā	gol dom	khobur	sangsar
biāhu	halvā sefid	kuchak	sobeyti
chahri	halvā siāh	kut	somān
chink	hāmur	mich māhi	sorkhu
chir	hovur	moqavā	tāher
churideh	khār	qobād	zamin kan
gedir	khāru	rāhegu	zardeh

Les poissons les plus courants de cette catégorie sont les suivants :

Aruse nākhodā

Large, de forme oblongue, de couleur grise, l'abdomen couleur de bronze, ce poisson pèse environ 3 kg 750. On le chasse au hameçon ; il se trouve dans toutes les mers et sa chair est savoureuse.

Biāhu

La couleur de ce petit poisson comestible est argentée, l'abdomen blanchâtre, les nageoires grises.

Chink

De forme aplatie, très large, avec les nageoires caudales arrondies et les nageoires pectorales allongées, ce poisson est grisâtre sur le dos, argenté sur les côtés et le ventre doré ou rose. Chair excellente.

Chir

C'est un poisson allongé, bleuâtre ou verdâtre sur le dos, argenté sur les côtés, traversé de plusieurs raies longitudinales en

sa partie supérieure, le dos recouvert de taches rondes. Il mesure environ 1 m et sa chair est très bonne.

Gedir chahri

Vert-olive sur le dos, plus clair sur les côtés, ce poisson a des nageoires rougeâtres, particulièrement la nageoire dorsale.

Gol dom

Gris argenté, ce poisson vit parmi les coraux et les grandes roches. Sa chair est savoureuse.

Halwā siāh

La mâchoire inférieure de ce poisson est plus allongée que la mâchoire supérieure. Sa couleur est brun-grisâtre, nuancée de gris-bleuâtre. Chair délicate.

Hāmur

La couleur de fond de ce poisson est brun-grisâtre ; des taches irrégulières brun foncé ou brun-rouge le recouvrent. En grandissant, il devient uniformément brun et peut atteindre 2 m. Chair très savoureuse.

Kuchak

La mâchoire inférieure de ce poisson est nettement proéminente. Sa couleur est brun-grisâtre ; quelques lignes transversales plus foncées le recouvrent parfois. Chair savoureuse.

Qobād

De forme allongée, ce poisson peut atteindre 1 m et pèse environ 750 g. Sa couleur est bleuâtre ou jaunâtre, argentée sur les côtés. Excellent pour la consommation.

Rāchégu

La mâchoire de ce poisson est nettement proéminente ; ses yeux sont recouverts d'une membrane gélatineuse. Il est gris sur le dos, argenté sur les côtés, blanchâtre sur le ventre, avec nageoires gris-jaunâtre. Il peut peser 1 kg et sa chair est savoureuse.

Somān

De petites dimensions mais à large tête, gris-brunâtre tacheté de brun foncé et de jaune, ce poisson offre une chair délicieuse.

Zordé

Petit poisson de forme elliptique, il possède de modestes nageoires et de petites écailles. Son dos est noir, tacheté, ses côtés argentés.

Appartiennent à la catégorie B les poissons suivants :

chink	latcheh	namāsak
djāleh	māhi bāli	piku
forukhu	mid	qavāzard
gozim	morān	sārm
kimār	motu	sobur
kuk	mumeq	tehāqu

Nous citerons ci-après les poissons les plus courants de la catégorie B :

Djāleh

Ce poisson, de forme oblongue, de couleur bleu-gris, argenté sur les côtés, les nageoires foncées, est comestible.

Forukhu

C'est un poisson de petite taille, court et large. Il est argenté, marqué entre ses nageoires dorsales d'un triangle foncé.

Morān

La mâchoire inférieure de ce poisson est fortement proéminente, plus longue que large. Il est bleu-verdâtre, traversé sur le côté d'une bande argentée.

Mumeq

Ce poisson argenté, tacheté de noir à la base de la nageoire dorsale, mesure entre 10 et 20 cm.

Némāsak

Ce poisson allongé est de couleur olive légèrement grisâtre, avec de nombreuses taches plus ou moins prononcées ; les nageoires longeant son dos et son ventre sont de la même couleur. Il est trop petit pour avoir quelque importance économique.

Piku

Pourvu de grands yeux, ce poisson est argenté avec nageoires dorsales et caudales jaunes. Il atteint 40 cm. Il n'est pas apprécié en raison des nombreuses arêtes de sa chair.

Qavāzard

Petit, de forme oblongue, un peu aplati, rougeâtre sur le dos, blanchâtre sur les côtés, jaune sur le ventre, il est excellent.

Sobur

Petit poisson argenté à ventre aplati.

Tchāqu

Petit poisson, d'environ 17 à 19 cm, de couleur argentée avec une nageoire dorsale noire.

CINQUIÈME CHAPITRE

Economie

Abordons maintenant le problème de l'organisation sociale et administrative de la pêche en Iran. L'immense richesse naturelle des mers et rivières iraniennes représente une valeur économique indéniable pour le pays.

Au cours des siècles passés, en raison du manque d'organisation comme de l'absence de cadres spécialisés et de moyens techniques, il a été impossible d'exploiter ces richesses. D'autre part, l'instabilité politique, le manque de vigilance et l'indolence des dirigeants des époques anciennes, faisaient subir au pays d'importants dommages économiques. Cette situation a eu des répercussions fâcheuses, dans les villes du sud en particulier.

Durant les quarante dernières années, les dirigeants responsables du pays ont essayé de prendre des mesures tendant à en exploiter les ressources naturelles au maximum, afin d'augmenter le niveau de vie, compte tenu de la situation politique et économique du pays.

Notre étude concerne une de ces ressources naturelles : la pêche et ses sous-produits au nord et au sud de l'Iran.

Au nord, la mer Caspienne, si ses poissons sont peu variés, contient des espèces précieuses et rares comme l'esturgeon.

Le caviar d'Iran, dont la qualité est célèbre dans le monde entier, joue un rôle important dans l'économie du pays. On en tirerait plus grand profit encore si on modernisait les moyens de pêche tout en protégeant les espèces et en en augmentant l'élevage.

Les eaux du golfe Persique contiennent des quantités importantes de poissons et d'autres produits marins encore inexploités mais qui

font de l'Iran l'un des pays les plus riches du monde. Malheureusement nous devons reconnaître que ce problème a été, jusqu'à présent, regrettablement négligé. Nous sommes certains qu'avec des méthodes de pêche appropriées et modernes on peut améliorer de façon sensible la situation du pays, surtout dans la région du golfe Persique.

Puisque cette question a une grande importance économique pour le pays, nous jugeons bon de nous pencher sur un problème datant de plusieurs années et nous parlerons de l'histoire de l'organisation de la pêche dans la mer Caspienne et le golfe Persique.

A. *La mer Caspienne*

D'après les quelques renseignements que nous possédons, il ressort que la pratique de la pêche dans les ports de la mer Caspienne est ancienne. Au XVII^e siècle, Adamol Arnus, savant allemand envoyé par la Russie à la cour de Chāh Abbās II (1635-1639), écrivait :

« Comme la mer est comble de poissons, les rivières qui s'y déversent sont louées annuellement mais les loyers sont excessifs et il arrive quelquefois que les pêcheurs se trouvent ruinés à force de payer de lourds impôts ».

On construisait alors des barrages dans les rivières, à une certaine distance de la mer, et seuls les porteurs d'une licence étaient autorisés à pêcher sur le parcours du fleuve compris entre le barrage et la mer. Ailleurs, la pêche était libre.

Ce statut se maintint jusqu'au XIX^e siècle. On pêchait alors le poisson blanc et le poisson à écailles, mais on dédaignait l'esturgeon dont la consommation était interdite par la religion.

Au cours de la deuxième moitié du XIX^e siècle, le commerce entre l'Iran et la Russie se développa grâce à la découverte de la machine à vapeur. C'est alors que l'esturgeon, donc le caviar, attira l'attention des pêcheurs et des marchands russes.

Les Iraniens ne tardèrent pas à réaliser l'importance de ce commerce, dont les Russes tiraient de très gros bénéfices, et ils cherchèrent à obtenir eux aussi la permission de pêcher et de vendre l'esturgeon.

C'est un commerçant, Daryābeygi, qui obtint la première licence de pêche du gouvernement iranien à qui il versa 5000 tumāns. Dès lors, Daryābeygi vendit des esturgeons et du caviar aux Russes. Mais un industriel russe, Lianosoff, lui acheta à prix fort, en 1893, le droit de pêcher dans les eaux iraniennes. Le gouvernement avait donné son accord".

Lord Korzan, dans son livre sur l'Iran, écrit à ce propos :

« Les ressources de ces régions (mer Caspienne) peuvent entretenir une grande partie du pays. Ainsi, dans l'embouchure du Sefidrūd, on pêche 4000 poissons par jour. Mais le gouvernement iranien, ignorant tous ces problèmes, a loué 65 000 tumāns par an toutes ces richesses naturelles à une compagnie russe »".

La concession obtenue par Lianosoff était valable vingt-sept ans. Elle passa de père en fils et, arrivée à échéance en 1920, elle fut prolongée jusqu'en 1925.

Les Lianosoff développèrent les pêcheries septentrionales et en firent une entreprise scientifique et mécanisée. Leurs installations, comprenant deux conservateurs, un appareil frigorifique et divers systèmes mécaniques, étaient à l'époque les plus modernes de l'industrie russe du poisson. Tout l'équipement provenait de la Russie qui recevait le produit total de la pêche.

À la Révolution, le gouvernement soviétique s'appropriera l'exploitation Lianosoff et continua à verser une redevance au gouvernement iranien. En 1928, le monopole de la pêche et de ses sous-produits dans les eaux septentrionales (Caspienne, Sefidrūd, Bābolrūd, Siāhāb et Gorgān) fut accordé, pour vingt-cinq ans, à une société irano-soviétique appelée « Māhi-Irān », union hasardeuse formée par les gouvernements iranien et russe.

Tout l'équipement et le matériel continuèrent à être importés de l'Union Soviétique et tout le poisson y était exporté, exception faite d'une très petite quantité réservée à la consommation intérieure.

Les droits de concession de cette société expirèrent en janvier 1953. Ils furent attribués, avec le matériel et les installations, pour une durée illimitée, à la société des pêcheries iraniennes qui subsiste encore.

Aujourd'hui, le nord est divisé en quatre secteurs de pêche :

Le Chilât du nord dépend du Ministère des finances. Il est géré par un comité de direction avec, à sa tête, un président directeur général. Toutes les actions de Chilât appartiennent au gouvernement iranien.

La société doit organiser les programmes d'exploitation du caviar et des poissons cartilagineux. Grâce à la collaboration d'autres sociétés de pêcheries, elle commence maintenant à exploiter le poisson à écailles et à installer des élevages qui assureront la reproduction des espèces.

Le Chilât a installé des chambres froides dans ses quatre secteurs, mais il manque de fabriques de conserves, dont la construction est prévue.

La pêche du poisson à écailles est interdite aux pêcheurs libres, dont le syndicat dépend de Chilât. De même, la pêche à l'esturgeon est le monopole exclusif de Chilât".

Production totale de la mer Caspienne

Il est difficile de l'estimer avec exactitude. Le savant Knipovitch a fourni quelques chiffres qu'il juge lui-même sujets à caution :

« Donner un chiffre sûr de la production de la mer Caspienne est pratiquement impossible, écrit-il. Les renseignements et les statistiques que nous avons ne nous permettent pas de faire une étude complète à ce sujet, car ces statistiques ne sont pas basées sur des principes scientifiques et techniques, et les renseignements donnés par les dirigeants de Chilât ne sont point satisfaisants parce qu'ils essaient toujours de diminuer leur production et la quantité de poisson traité dans leurs usines.

Voici les quelques renseignements que je puis donner à mes lecteurs : la production moyenne de la mer Caspienne, en 1914, est d'un peu plus de 444 000 tonnes et, en 1915, de 500 000 tonnes environ ».

Les statistiques sur la pêche côtière de la Caspienne reposent en effet très probablement sur des données inexactes. Nous notons par exemple que la pêcherie la plus importante, celle de Khazer

Volga, annonce une production bien inférieure à celle des autres établissements !

Or, nous savons par une autre étude, celle de Kodine, que la production de la mer Caspienne, avec toutes ses rivières, peut atteindre 492 000 tonnes par an. Elle a été de 489 000 tonnes en 1910, soit :

kolmeh	194 000 tonnes
chag māhi	167 000 tonnes
esturgeon	28 000 tonnes
suf	20 000 tonnes
kapur	17 000 tonnes
sim	13 000 tonnes
autres produits	50 000 tonnes
total	<u>489 000 tonnes</u>

En 1910 toujours la Caspienne a produit 590 000 tonnes de poisson cru :

kolmch	289 000 tonnes
chag māhi	152 000 tonnes
suf	21 000 tonnes
esturgeon	29 000 tonnes
sim	16 700 tonnes
kapur	22 200 tonnes
ordak māhi	15 700 tonnes
autres produits	44 400 tonnes
total	<u>590 000 tonnes</u>

Ces quelques chiffres prouvent l'importance de la production de la mer Caspienne. En 1910 elle produisait à elle seule presque autant que la Norvège (629 000 tonnes) et la moitié moins que la Grande-Bretagne (1 161 000 tonnes).

Cette richesse naturelle, correctement exploitée, suffit amplement à couvrir les besoins en consommation du pays".

B. *Les pêcheries du sud de l'Iron (golfe Persique et mer d'Oman)*

Le golfe Persique est un des grands réservoirs du monde en poissons et autres espèces marines.

Jusqu'aux environs de 1936, personne ne s'était vraiment intéressé à tirer profit de cette richesse quasi inépuisable. Il fallut l'avènement des Pahlavi pour que le fondateur, Reza Chah, soucieux de développer cette région, s'y intéresse. Après avoir pacifié le sud, le gouvernement fit appel à un expert, Herald Blegvad, directeur des pêcheries danoises, qui étudia de 1937 à 1938 les possibilités d'exploitation de la pêche dans le sud de l'Iron.

En 1938, dans son rapport, Blegvad démontra les avantages que l'exploitation des ressources du golfe Persique et du golfe d'Oman offriraient au pays, insista sur l'importance de ce projet en tant que facteur économique et donna son avis sur les moyens propres à développer au mieux l'industrie de la pêche dans ces eaux.

Voici un extrait de son rapport :

« Le poisson et les espèces marines du golfe Persique constituent une des grandes ressources du pays.

Malheureusement, la pêche continue à se faire à l'aide de canots à rames et avec un matériel primitif ; les pêcheurs ne peuvent s'éloigner du port alors qu'ils devraient aller en pleine mer.

Ainsi, la pêche se limite aux alentours des ports si bien que les poissons frais se vendent très bon marché et n'atteignent jamais les prix pratiqués en Europe.

Les prix minimes rendent insignifiantes les exportations et par voie de conséquence, diminuent les ressources du Ministère des finances.

Les poissons du golfe Persique diffèrent totalement de ceux vivant dans la mer Caspienne ; par exemple, les précieux poissons producteurs de caviar, les esturgeons (*tāsmāhi uzun brun*) et les poissons blancs (*kutum*), ne vivent pas dans les eaux méridionales.

Cependant, la quantité des poissons nutritifs et industriels du golfe Persique est tellement prodigieuse que la richesse de cette région ne le cède en rien à la mer Caspienne, son tonnage annuel pouvant atteindre 500 000 à 2 000 000 de kilos.

Aux alentours des ports de Bandar Langeb, Bandar Abbās et Bandar Djāsk et près des îles Qechm, Hangām, Lārk et Hormoz, on trouve de grandes quantités de sardines ; si elles n'atteignent pas la finesse des françaises, elles pourraient s'en rapprocher moyennant une préparation adéquate.

Pour connaître et faire connaître la grande variété des espèces marines, il faudrait prélever un exemplaire de chacune d'elles, les faire examiner par des spécialistes et les exposer dans un musée des sciences naturelles.

Et pour bien différencier les espèces, il faudrait prévoir deux classes : les poissons nutritifs et les poissons destinés à l'industrie". »

Après étude du rapport Blegvad, le gouvernement iranien fit installer une conserverie dans le port de Bandar Abbās.

En 1950, il invita un autre expert danois, M. Petterson, à faire le point de la situation. Il visita plusieurs pêcheries du sud, détermina les meilleurs centres de vente du poisson dans le pays et remit un rapport final au gouvernement iranien.

En 1955, une compagnie japonaise, la Société pour le développement des pêcheries du sud, demanda l'autorisation de prospecter dans les eaux du golfe Persique et du golfe d'Oman. Après s'être mise d'accord avec le Sāzmāne barnāmeḥ, elle obtint cette autorisation du gouvernement, à condition que tous les poissons capturés soient rejetés à la mer après examen. Cette enquête eut lieu de janvier à mars 1955, à une distance moyenne de 10 km des côtes, avec quelques sondages à 30 km.

Le rapport de la compagnie japonaise confirma ceux des experts danois : la quantité et la variété considérables des poissons du golfe Persique et du golfe d'Oman permettraient le développement économique de cette région et accroîtraient certainement les revenus du pays si la pêche était pratiquée selon des méthodes modernes.

Le gouvernement décida alors de créer une Société de pêcheries iraniennes. Toutefois, comme les Japonais pressentis avaient accepté de participer à la mise de fonds nécessaire à l'entreprise, une association mixte fut créée : la Société des pêcheries du golfe

Persique. L'Iran fournirait les deux tiers, le Japon le tiers du capital.

Le contrat, dont une clause spécifiait que le capital devait doubler en deux ans et tripler en six ans, fut signé en mars 1957 et le siège de la société établi à Abādān.

Malheureusement, et malgré entente préalable, les Japonais ne participèrent pas à l'amortissement des installations et omirent de payer l'entreprise japonaise qui avait construit les chambres froides. Placés devant de grosses difficultés financières, les associés nippons se retirèrent, ce qui entraîna la dissolution de la société. Les Japonais reprirent la somme qu'ils avaient investie.

Dès janvier 1958, une nouvelle société, uniquement iranienne, entreprit la réorganisation des pêcheries. Elle loua aux Japonais, qui apportaient également leur aide technique, l'équipement et les chambres froides déjà sur place.

Mais des différends surgirent une fois de plus entre Iraniens et Japonais qui cessèrent bientôt toute collaboration.

Au mois de septembre 1961, le Ministère des finances demanda le rattachement de la Société du golfe Persique à la Société des pêcheries iraniennes. Cette fusion eut lieu en octobre de la même année. Depuis lors, les eaux du sud sont exploitées par cette société exclusivement iranienne³³.

L'augmentation continue de la population et la limitation des cultures ont incité à examiner de plus près les possibilités nutritives de la mer et l'exploitation de ses sous-produits.

Tant que l'équipement adéquat a fait défaut, l'Iran n'a pas tiré grand profit de l'industrie de la pêche. On a commencé par développer les pêcheries du nord et aujourd'hui encore, seuls les produits de la mer Caspienne sont exportés méthodiquement. Ceux du sud ne le sont que très partiellement et restent consommés presque totalement dans les ports du golfe.

Pourtant, les eaux du sud sont plus riches en poissons d'excellente qualité que celles du nord, très salées. Cette abondance est restée inutile aussi longtemps qu'a manqué l'équipement frigorifique, indispensable dans un climat tropical.

Au cours de ces dernières années, le gouvernement iranien s'est activement employé à remédier à cet état de choses en amé-

liorant les moyens de transport et construisant des glaciers et des chambres froides. Aujourd'hui enfin, le poisson du golfe Persique peut être expédié et consommé dans la capitale.

Le caviar et les autres produits de la pêche du nord constituent une des principales exportations de l'Iran.

Jusqu'en 1952, ils étaient uniquement exportés en U. R. S. S., mais dès 1953 la Société des pêcheries iraniennes en développa le marché (cf. marché, p. 14).

Fabrication

Conservation des produits de la pêche

A. Méthodes artisanales

Les méthodes de conservation couramment pratiquées sur les côtes iraniennes sont le séchage et la salaison. Tandis qu'au nord ces méthodes sont excellentes, au sud elles sont appliquées sans précautions hygiéniques.

1. Séchage (khochk kardan)

Réservé aux petits poissons : hachiné à Bandar Abbās, motu à Djāsk et qohād à Buchehr.

Le séchage a lieu au printemps et dure de quatre à six jours selon la température et les dimensions du poisson.

Les habitants de Buchehr conservent le poisson séché jusqu'en été ; ceux de Djāsk l'utilisent au fur et à mesure de leurs besoins. Pour nourrir le bétail, ils cuisent le poisson à l'eau avant qu'il soit tout à fait sec et le mélangent à de la farine et des noyaux de dattes. Pour en faire de l'engrais, ils le réduisent en poudre et le mélangent à la terre, en particulier pour les cultures de pistachiers de Rafsandjūn. Enfin, pour leur propre consommation, ils décapitent le poisson qu'ils cuisent et mélangent à des dattes ensuite.

Le poisson séché est parfois exporté, surtout dans les îles voisines.

2. *Séchage par salaison* (namak suz kardan)

Méthode pratiquée surtout à Djāsk pour les grands poissons : chir māhi, thon et requin (kusé), exportés ensuite à Ceylan et en Inde.

A Buehr, les poissons vidés sont lavés à l'eau de mer, garnis de sel et empilés. Le lendemain, après un nouveau lavage, on les met à sécher sur les toits.

La durée du séchage, dépendant de la température, est de trois à sept jours. Pendant cette période, on retourne le poisson à plusieurs reprises afin qu'il sèche uniformément.

3. *Salage* (namak zadan)

A Buehr, le salage (do namak) est pratiqué sur les grands poissons, vidés, lavés à l'eau de mer, salés et empilés. Le lendemain, on leur fait subir à nouveau lavage et salaison. Ainsi traités, ils peuvent être conservés longtemps sans dommage.

On utilise du sel marin (māchilé, du nom d'une localité à 10 km de Buehr) qui contient 92 % de chlorure de sodium, ou du sel minéral (namaké sangī ; namaké takhtēi) provenant de Kankān ou de Tāheri.

Dans la région de Djāsk, le poisson est vidé et salé à l'intérieur. On pratique trois à six incisions sur son corps, selon sa grosseur. Il est alors prêt à être transporté en barque à Kenārāk où, après un nouveau lavage à l'eau de mer, il est mis à sécher pendant deux ou trois jours sous des toitures de palmes.

La poussière et les impuretés du sel contribuent à altérer la couleur naturelle du poisson qui prend une teinte sombre. Salage et séchage accomplis, on décapite le poisson qu'on expédie aux centres de vente dans des paniers de feuilles de palmiers.

Le poisson a alors perdu de 50 à 55 % de son poids, dont le quart représente la quantité de sel utilisé.

Kenārāk est un des centres les plus importants de salage et de séchage du poisson. Malheureusement, ces traitements appliqués dans des conditions anti-hygiéniques rendent le produit malsain. Il est exporté à Ceylan, en Inde et en Arabie Séoudite. Mais l'Iran risque de perdre bientôt ces marchés si son gouvernement ne modernise pas les installations du sud. Appareils frigorifiques,

bassins et vannes de ciment ou de bois, canalisations de l'eau de mer, hangars pour abriter le poisson de la chaleur et magasins de sel se révèlent de plus en plus nécessaires aujourd'hui.

B. Méthodes modernes

1. Séchage : salage (namak zadan), étendage (lavāi kardan) et fumage (rud dādan).
2. Congélation (endjemād).
3. Mise en conserves (konserv kardan).

De ces trois méthodes, la congélation est la plus importante et la meilleure. Les consommateurs préfèrent presque toujours le poisson congelé au poisson séché ou en conserve.

Malheureusement, l'acheminement du poisson du sud au centre du pays pose encore des problèmes, en raison de la lenteur des moyens de transport, de l'état défectueux des routes et du manque d'installations frigorifiques.

Le poisson destiné à être conservé doit être traité aussitôt après la pêche et avec de grandes précautions sanitaires, sinon il risque fort de s'avarier.

1. Séchage (khochk kardan)

Cette opération, comme le salage, est plus facile sur les poissons du sud, pauvres en matières grasses, que sur ceux du nord.

Le séchage est accompli par une machine spéciale à température, vitesse de l'air et temps de séchage réglables et dans des conditions d'hygiène irréprochables.

Ces appareils absorbent l'humidité ou produisent de la chaleur par le vide. En quelques heures, les poissons sont séchés jusqu'à ce qu'ils ne contiennent plus que 20 % d'eau.

a. Salage (chur kardan - namak zadan)

Le sel absorbe les matières grasses et albuminoïdales du poisson et pénètre par osmose dans ses fibres et ses muscles. Une partie du liquide contenu dans le corps de l'animal est ainsi éliminé.

Quand il correspond à 3 % du poids du poisson, le sel joue un rôle bactéricide efficace. A 5 %, le produit très salé est classé deuxième catégorie.

Il existe deux méthodes de salage :

Le salage à sec : dans le sud, les poissons sont simplement garnis de sel et empilés.

Le salage à l'eau salée : les poissons sont rangés dans des cuves (bâtes), salés à sec puis recouverts d'eau salée concentrée à 24° Baumé.

Cette dernière méthode est la meilleure, car l'eau salée pénètre plus vite que le sel dans les fibres, qu'elle protège des microbes et des insectes. L'opération dure de deux à sept jours, selon la grosseur, les particularités du poisson et l'usage auquel on le destine.

La marchandise doit être soigneusement nettoyée avant salage. Tous les organes intérieurs, facilement attaqués par les bactéries, sont écartés. Le nettoyage permet également une meilleure pénétration du sel.

On distingue le poisson salé à chaud, c'est-à-dire à la température ambiante, et le poisson salé à froid, dans une cuve contenant de la glace.

b. *lavāi* (étendage)

Poisson lavé, salé et séché par courant d'air.

Cette variété de séchage laisse 18 à 20 % du poids du poisson en eau. Les produits ainsi traités sont destinés à être consommés sans cuisson préalable.

L'opération est effectuée par temps sec et ensoleillé. Elle dure de cinq à dix jours, selon les dimensions du poisson et les conditions atmosphériques.

c. *Fumage* (dud dādan)

On utilise pour le fumage des poissons frais, lavés, peu salés à salés ou des poissons congelés.

Les poissons très salés sont immergés plusieurs jours dans l'eau douce, ou exposés vingt-quatre heures à un courant d'air pour qu'ils perdent leur humidité et ne noircissent pas au fumage.

Fumage : les poissons sont suspendus à des crochets de bois, au plafond d'une salle spéciale, dont le plancher est recouvert de sciure et de branches d'arbres odorants.

On met le feu aux branches et à la sciure, en veillant à ce qu'il ne se produise pas de flammes. Le poisson, qui absorbe la fumée et des gaz (fénol, acide acétique, carozelle, etc.) cuit et sèche tout en prenant une odeur et un goût particuliers, très appréciés des consommateurs. Grâce aux changements organiques qui se produisent durant l'exposition à la fumée, sa chair s'immunise contre les bactéries et les microbes, de sorte qu'elle se conservera longtemps.

Il existe deux méthodes de fumage :

Le fumage à froid : à une température de 30 à 35° C pour obtenir le poisson fumé proprement dit.

Le fumage à chaud : à une température de 110 à 115° C pour obtenir une variété de poisson fumé cuit à la vapeur d'eau.

Le traitement dure de un à quelques jours. Pour obtenir un bon résultat, il faut beaucoup de fumée et peu ou pas de flammes. Les meilleurs combustibles sont la sciure et le bois de pin et de sapin. En revanche, le charbon, la tourbe ou les broussailles épineuses altèrent le goût et la saveur du poisson.

2. *Congélation* (endjemād - mondjamed kardan)

C'est la meilleure protection contre l'avarie. Le froid conserve les matières nutritives de la chair mais stoppe la croissance des bactéries et tue les parasites.

La croissance des bactéries atteint son maximum à 45° C. Elle est très lente à 15° C et cesse à 5° C. Mais les bactéries restent vivantes à cette température et se développeront à nouveau dès qu'elles auront retrouvé une température favorable.

Méthodes de congélation

- a. Congélation humide (endjemāde martub)
- b. Congélation rapide (endjemāde sarie)
- c. Congélation sèche (endjemāde khochik)

a. *Congélation humide*

Le poisson lavé est immergé 15 à 30 minutes dans de l'eau salée, d'une concentration de 18 à 24° Baumé. Une mince couche

de glace le recouvre alors, appelée en langage technique « chemise de glace ».

b. *Congélation rapide*

Le poisson est introduit dans un appareil produisant de l'air froid qui fait monter l'eau du corps à la surface où elle gèle recouvrant le corps d'une mince couche de glace.

c. *Congélation sèche*

Le poisson, dans des cages métalliques percées d'orifices, est déposé dans une chambre spéciale. Dans les tuyaux qui la garnissent entièrement circule une solution d'ammoniaque qui, cherchant à s'évaporer, capte la chaleur extérieure et fait descendre la température au degré voulu: de -12 à -20° C.

Cette façon de procéder nécessite une installation coûteuse et dure assez longtemps. Plus le poisson est petit, plus court est le temps de congélation. Aussi découpe-t-on les gros poissons en morceaux avant de les congeler.

La température des chambres doit demeurer stable pour éviter que l'eau de la chair en congélation ne se cristallise à l'intérieur, ce qui déchirerait les fibres et les cellules de la chair et donnerait un produit de mauvaise qualité. En effet, au moment où le poisson serait mis à cuire, l'eau des fibres sortirait et il ne resterait à consommer que des morceaux de chair déchirée. De plus, l'eau aurait donné mauvais goût au poisson.

La congélation à sec est utilisée uniquement pour le poisson destiné à une conservation prolongée.

Les produits congelés par les méthodes *a* et *b* conviennent mieux à l'exportation que ceux traités par la méthode *c* : au cours des congélations rapide ou humide, l'eau du corps se cristallise brusquement en surface et n'a aucune pression sur la chair.

Conservation des produits congelés

Jusqu'au moment de la vente, on entrepose le poisson congelé dans des glacières dont la température est maintenue entre -6 et -8° C.

La bonne conservation du poisson en glacière dépend de la manière dont il a été traité précédemment et de la composition de sa graisse.

Les poissons gras, congelés et conservés longtemps en glacière peuvent être attaqués par des aldéhydes, nés de l'hydrolise de la graisse. La présence d'aldéhydes, détectée chimiquement, est signe d'avarie.

3. *Mise en conserve*

Elle consiste à stériliser le poisson par la chaleur et à le conserver dans des récipients hermétiquement clos, de métal le plus souvent. Le produit en conserve est protégé des microbes et peut être gardé presque indéfiniment.

L'Iran possède à Bandar Abbās une conserverie de poisson que Rezā Chāh le Grand fit construire en 1940-1941, sur les suggestions du rapport Blegvad (2^e ch. p. 6). Elle a une capacité journalière de cinq tonnes. L'empereur fit construire à la même époque et au même endroit deux autres usines, l'une destinée à transformer le poisson en farine et l'autre pour en extraire l'huile.

La conserverie commença par ne traiter que la sardine. Pendant les premières années, sa production totale ne dépassa pas 19 à 20 tonnes par an. Aujourd'hui, elle atteint 50 à 60 tonnes, soit quinze fois sa capacité journalière, et elle prépare, outre la sardine, deux variétés de thon (ton).

Cette usine dépend actuellement de la Société de conserves et matières alimentaires des Pêcheries du sud de l'Iran qui s'efforce de la développer. Ainsi, l'installation sera bientôt complétée par une glacière d'une capacité de 120 tonnes et par des machines pour le nettoyage, la fabrication et le lavage des boîtes.

Pendant les années suivantes, une mission allemande dirigée par le docteur Messek, adjoint au Ministère de l'agriculture allemande, séjourna dans le golfe Persique en vue d'y étudier les possibilités d'une future exportation du poisson iranien.

Les spécialistes conclurent que seule une sorte de thon pouvait être congelé et exporté, les autres espèces marines n'offrant aucune rentabilité. Ils suggérèrent d'élever la production du thon et de la sardine et d'en augmenter la consommation intérieure.

D'autre part, la capacité de la conserverie de Bandar Abbās est limitée et ne peut répondre aux besoins de l'exportation. Ils conseillèrent donc également la construction d'une nouvelle conserverie capable de produire annuellement 20 à 30 millions de boîtes.

Capacité des chambres froides de Chilat du nord

N°		Unité	Pahlavi	Hassan Kyādē	Bābolsar	Achur
1	Capacité de conservation des poissons congelés	Tonne	520	120	140	230
2	Capacité journalière de congélation	Tonne	24	3	10	10
3	Degré de congélation	Fahrenheit	-20	-4	-20	-20
4	Degré de conservation	Fahrenheit	-4	-10	-4	-4

50

B. Consommation

Actuellement, on consomme du poisson dans la capitale et dans les régions côtières du nord et du sud seulement, mais des projets récents laissent espérer de futurs débouchés.

En effet, la Société des pêcheries iraniennes va augmenter le nombre des consommateurs de poisson en Iran par une campagne qui rendra la population attentive à la richesse et à la valeur nutritive de ce produit. D'autre part, elle a décidé de réduire ses prix afin que toutes les couches de la population puissent s'approvisionner en poisson. Cette politique favorisera l'écoulement des produits de la pêche tout en complétant heureusement l'alimentation nationale.

Moyennes annuelles de pêche psr périodes quinquennales

Il ne s'agit que du poisson pris par la Société des pêcheries iraniennes.

1. Période 1953-1957ⁿ

Espèce	Nom		Pêche annuelle	
			Chair	Caviar
Esturgeons, poissons cartilagineux	beluga	tonnes	205,5	20,5
	osciètre		276,7	34,5
	sevruga		246,2	65,9
	total tonnes		728,4	120,9
Poissons osseux, immigrants et mi-immigrants, non carnassiers	kutum (poisson blanc)	tonnes	1 025,5	
	serte		967,4	
	carpe		134,7	
Poissons osseux, immigrants et mi-immigrants, carnassiers	saumon	tonnes	1,1	
	silure		46,2	
	sandre		2,3	
	autres poissons		14,1	
	total tonnes		2 191,3	
Poissons marins	muge	tonnes	921,3	
	hareng		507,2	
	total tonnes		1 428,5	
	total général		4 348,2	120,9
	chair tonnes		4 348,2	
	caviar tonnes		120,9	
			4 469,1	

2. Période 1958-1962^m

Nom	Espèce		Pêche annuelle	
			Chair	Caviar
Esturgeons, poissons cartilagineux	beluga	tonnes	418,1	32,9
	osciètre		548,3	50,6
	sevruga		301,2	77,8
	total tonnes		1 267,6	161,3
Poissons osseux, immigrants et mi-immigrants, non carnassiers	kutum	tonnes	889	
	serte		21,8	
	carpe		8,7	
Poissons osseux, immigrants et mi-immigrants, carnassiers	saumon		0,1	
	silure		16,2	
	sandre		6,8	
	autres poissons		6	
	total tonnes		948,6	
Poissons marins	muge	tonnes	553,7	
	hareng		147	
	total tonnes		700,7	
		total chair	2 916,9	
		total caviar	161,3	
			3 078,2	

3. Période 1963-1965*

Nom	Espèce		Pêche annuelle	
			Chair	Caviar
Esturgeons, poissons cartilagineux	beluga	tonnes	556,6	39,8
	osciètre		770,9	63
	sevruga		373,5	91,5
	total tonnes		1 701	194,3
Poissons osseux, immigrants et mi-immigrants, non carnassiers et carnassiers *	kutum	tonnes	285,3	
	serte		12,1	
	carpe		16,2	
	silure		3,2	
	total tonnes		316,8	
Poissons marins	muge	tonnes	137,1	
	hareng		26	
	total tonnes		163,1	
		total chair	2 180,9	
		total caviar	194,3	
			2 375,2	

* La chasse aux poissons carnassiers ayant été interdite, la production en a été très faible durant cette période-là.

G. *Marché*

Le nord de l'Iran exporte ses produits de pêche aux Etats-Unis, en U.R.S.S. et en Europe ; le sud en Inde, à Ceylan, en Afrique et, uniquement pour la nourriture animale, en Angleterre.

A vrai dire, seules les exportations de la mer Caspienne présentent un réel intérêt commercial. La production de la Société des pêcheries iraniennes comprend diverses sortes de caviar, la chair des poissons cartilagineux et à écailles et les sous-produits de la pêche.

Le caviar en grains de première et de deuxième qualités est préparé soit au goût européen, avec adjonction de sel, d'acide borique et de borax, soit au goût américain, avec adjonction de sel seulement.

La première qualité est mise en conserve dans des boîtes de métal et expédiée par caisses de douze boîtes ; la deuxième qualité est expédiée dans des tonneaux de chêne d'une contenance de 44,66 ou 110 livres anglaises. Quant au caviar pressé, il est également livré en tonneaux de chêne, mais de plus grandes dimensions.

La chair des poissons à écailles est vendue congelée, salée, fumée, séchée (saumon), marinée ou conservée au vinaigre (gardon). La presque totalité de la chair des poissons cartilagineux est vendue congelée, le reste étant séché, fumé ou mis en conserve.

Les sous-produits vont de la colle (poisson-chat et poissons cartilagineux) à la graisse et à l'huile de poisson.

La Société adapte ses livraisons (préparation et emballage) aux désirs de la clientèle.

Production de la Société pendant l'année d'exploitation 1956

(fin juillet à fin juillet)"

A. *Caviar d'esturgeon*

Caviar		en grains		pressé	total tonnes
	beluga	osciètre	sevruga		
	257 t.	30,4 t.	47,8 t.	22,5 t.	126,4

Produits	congelé	salé	fumé	conservé	total tonnes
esturgeons	845,5	0,4	0,4	0,7	845
à écailles	2 234,4	1 480,7	162,5	—	3 877,6
	3079,9	1 481,1	162,9	0,7	4 722,6

C. Produits divers

Colle d'esturgeon	colle de silure	moelle épinière d'esturgeon	huile de poisson	total tonnes
1 t.	0,1 t.	1,6 t.	3,1 t.	5,8 t.

Production de la Société pendant l'année d'exploitation 1961-1962
(fin juillet à fin juillet)²¹

A. Caviar d'esturgeon

Produits	en grains			pressé	total tonnes
	beluga	osciètre	sevruga		
caviar	34,7 t.	43,4 t.	68,5 t.	20,5 t.	167,1

B. Poissons cartilagineux et poissons à écailles

Produit	congelé	salé	fumé	conservé	total tonnes
esturgeons	1 427,8	—	—	—	1 427,8
à écailles	372,8	6,8	12,5	—	391,8
total	1 800,6	6,8	12,5	—	1 819,6

C. Produits divers

colle d'esturgeon	colle de silure	moelle épinière d'esturgeon	huile de poisson	total tonnes
1,8 t.	0,1 t.	0,3 t.	—	2,2

Production de la Société durant l'année d'exploitation 1964-1965

(troisième décade de juillet 1964 jusqu'à la fin juillet 1965)^{af}

A. Caviar d'esturgeon

Produit	en grains			pressé	total tonnes
	heluga	oscière	sevruga		
caviar	35,2 t.	55,8 t.	80 t.	23 t.	194

B. Poissons écailleux et non écailleux

Produit	congelé	salé	fumé	conservé	total tonnes
Esturgeon	1 852	—	1,1	—	1 853,1
à écailles	138,3	9,1	25,6	—	173
total	1 990,3	9,1	26,7	—	2 026,1

Colle d'esturgeon	colle de silure	moelle épinière d'esturgeon	huile de poisson	total tonnes
1 t.	—	16 t.	—	17 t.

Répartition des ventes par pays acheteur pendant l'année 1956-1957
 (fin juillet à fin juillet)^a

<i>Produits</i>	<i>Europe</i>	<i>U.S.A.</i>	<i>U.R.S.S.</i>	<i>Iran</i>	<i>Total tonnes</i>
Caviar en grains, pressé	30,1	45,5	52	6	134,6
Esturgeon frais, congelé	93,9	202,4	679,4	36	1 011,7
Poisson à écailles frais, congelé, fumé	—	—	710,1	2 797	3 507,1
Produits divers, colle, moelle épinière d'esturgeon	—	—	1,6	—	1,6
Total tonnes	124	247,9	1 443,1	2 839	4 655

On remarque qu'à cette époque 2,7 % des produits de la Société est exporté en Europe, 5,3 % aux U. S. A., 31 % à l'U. R. S. S. et 61 % reste en Iran.

Répartition des ventes par pays acheteur pendant l'année 1961-1962
(fin juillet à fin juillet)^{*)}

<i>Produits</i>	<i>Europe</i>	<i>U.S.A.</i>	<i>U.R.S.S.</i>	<i>Iran</i>	<i>Total tonnes</i>
Caviar en grains, pressé	56,9	57,6	45,9	10,7	171,1
Esturgeon frais, congelé	100	560	458	37,2	1255,2
Poisson à écailles, frais, congelé, fumé	—	—	48,4	426,7	475,1
Produits divers, colle, moelle épinière d'esturgeon	0,1	—	—	1,2	1,3
Total tonnes	157	617,6	552,3	475,8	1 902,7

Les chiffres font apparaître une vente de 88 % à l'Europe, de 34 % aux U. S. A., de 30,6 % à l'U. R. S. S. et de 26,5 % à l'Iran. Notons qu'il n'y a pas correspondance exacte entre les chiffres de production et de vente, la pêche n'étant pas vendue intégralement pendant la même période.

**Produits vendus par la Société à l'intérieur et à l'étranger
durant l'année d'exploitation 1964-1965**

(fin juillet à fin juillet)^{**}

<i>Produits</i>	<i>Europe</i>	<i>U.S.A.</i>	<i>U.R.S.S.</i>	<i>Iran</i>	<i>Total tonnes</i>
Caviar en grains, pressés	36,1	60,7	52,5	16,9	166,2
Esturgeon frais, congelé	—	250	1 059,9	167,3	1 777,2
Poissons à écailles, frais, congelé, fumé	—	—	—	227,2	227,2
Produits divers, colle, moelle épinière d'esturgeon	0,1	—	—	52,8	52,9
Total tonnes	36,2	310,7	1 112,4	464,2	2 223,5

310,7 tonnes exportées aux U. S. A.
 1 112,4 » exportées en U. R. S. S.
 36,2 » exportées en Europe
 464,2 » vendues à l'intérieur du pays

Il résulte de ces chiffres que 16,1% des produits ont été exportés aux U.S.A., 57,8 % en U.R.S.S., 1,9 % en Europe et 24 % vendus à l'intérieur du pays.

Les compagnies étrangères, au prix de quelques actions, continuent leur activité dans les eaux du golfe Persique.

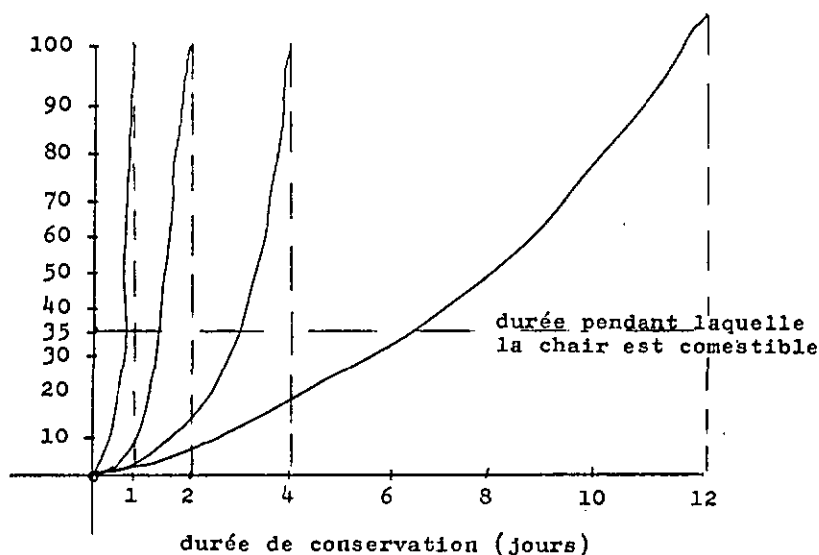
Les poissons pêchés par les pêcheurs libres sont achetés à un prix raisonnable par la Société.

Seules les crevettes pêchées par les compagnies de navigation étrangères sont exportées, le poisson étant réservé à la consommation intérieure.

Conditions de conservation du poisson

Le poisson est une des ressources nutritives les plus importantes pour l'homme. Malheureusement, il est extrêmement difficile à conserver.

Le graphique ci-dessous indique la durée de conservation en fonction de la température. La quantité des composés nitrogéniques (NO_3H = acide nitrique) dus aux microbes de la chair du poisson est portée sur l'abscisse, la durée de conservation (jours) sur l'ordonnée. Les courbes présentent le rapport entre l'évaporation de nitrogène contenu dans 100 g de chair et la durée de conservation à différentes températures.



Nous pouvons ainsi déterminer la durée pendant laquelle le poisson peut être consommé à une température donnée : à 0°C , la durée de conservation est de 12 jours, elle est de 6 jours à 10° et de 2 à 20° . A 30° , le poisson doit être consommé le jour même où il a été pêché. Remarquons, de plus, que la quantité de nitrogène évaporé augmente avec le degré de putréfaction de la chair.

Crevettes du golfe Persique

Le golfe Persique est une des mers intertropicales dont la contenance en crevettes (espèce *Penaeus*) est très importante par rapport à son étendue.

Au cours de ces dernières années, l'organisation des plans, les sociétés iraniennes et étrangères ont pris contact avec la société de Chilât en vue de développer la pêche de ce précieux produit du golfe.

Les recherches effectuées ont permis de constater que les eaux côtières de l'Iran, aussi bien celles du golfe Persique que de la mer d'Oman sont extrêmement riches en crevettes. On les pêche surtout à Bandar Abbās, Rassolmataf et Deylān. Voici ce que rapporte le Dr Amin Keyvanfar, l'éminent chercheur iranien attaché à la société de Chilât :

« Pendant quatre mois de recherches sur les chalutiers danois, après avoir établi l'analyse biologique des crevettes et reconnu que les eaux iraniennes regorgent de cette espèce marine, je constate qu'avec une flottille de 80 à 100 bateaux de 250 à 300 chevaux, équipés spécialement pour cette pêche, on peut retirer annuellement au moins 200 tonnes de crevettes des eaux des régions de Bandar Abbās et de Rassolmataf seulement. Etant donné que le prix moyen d'une tonne de crevettes est de 1500 dollars, on se rend compte de l'importante valeur économique de ce produit. Un bateau de 250 à 300 chevaux pêche 200 à 250 tonnes de crevettes par an. Un bateau neuf coûte environ 20 millions de rials (80 rials = 1 dollar). Ainsi, en un an de pêche, le prix du bateau est amorti. Il est urgent de développer le commerce de cette immense ressource nationale ».

Aujourd'hui, trente bateaux de deux sociétés, l'une japonaise et l'autre de Koweït, pêchent la crevette dans les eaux de Rassolmataf et de Bandar Abbās, en accord avec la société de Chilât. On a pris, en 1965, 6500 tonnes de crevettes.

Chaque bateau, des cherimpères (bateau spécial pour pêcher les crevettes) du golfe du Mexique, est équipé de deux filets coniques (trowl) d'un diamètre de base de 60 à 100 pieds. Chaque trowl a deux ouvertures.

Le filet est mis à l'eau à une distance de 50 à 100 phatoms du bateau (1 phatom = 183 cm). Entre le trowl et le bateau, on jette un petit filet d'une ouverture de 8 à 10 pieds qu'on sort de temps à autre afin de mesurer la quantité de crevettes prise par les grands filets.

En général, il suffit de deux à trois heures pour remplir les filets. Une fois retirés de l'eau, ils sont ramenés sur le bateau où les ouvriers séparent les crevettes des autres espèces marines capturées. Ils coupent la tête des crevettes et déposent la partie comestible dans des paniers alignés. Le lavage consiste en un fort jet d'eau de mer. Après ces opérations, on procède au triage, le plus rapidement possible car la chair se putréfie très vite sous les fortes chaleurs et de minuscules taches noires causées par les diastases rendraient alors les crevettes impropres à la consommation. Le triage est effectué par des machines spéciales qui classent selon la grosseur.

Les mesures commerciales des crevettes du golfe Persique sont les suivantes :

Moins de 10 crevettes dans un pound (1 kg = 2,2046)
» » 15 » » »
De 16 à 20 crevettes
De 21 à 25 »
De 26 à 30 »
De 31 à 35 »
De 36 à 40 »
De 41 à 50 »
De 51 à 60 »
De 61 à 70 »

Les crevettes de la région de Rassolmataf sont en général de la grosseur 16 à 20, 21 à 25, 26 à 30, 31 à 35 et 36 à 40.

Plus la crevette est grosse, plus son prix est élevé. Une tonne de crevettes de bonne qualité vaut de 1500 à 2000 dollars.

Congélation

Elle s'effectue dans les chambres froides du bateau et est plus économique que la congélation dans les installations portuaires. D'autre part, la chaleur et l'éloignement interdisent le transport des crevettes jusqu'aux ports.

Aussitôt après le lavage et le triage, on dispose les crevettes dans des cartons imprégnés de cire d'une capacité d'un peu plus de 5. On les inonde d'eau de mer afin de les agglutiner lors de la congélation et d'empêcher l'évaporation d'eau de la chair. On ferme les cartons et les pose, à l'envers, sur des tables, pour y écrire la qualité de la marchandise. Les cartons sont ensuite mis dans la chambre froide où, par -35 à -45° C et en trois à quatre heures, la congélation est effectuée.

Après congélation, les cartons sont disposés par six dans un carton plus grand et déposés dans une autre chambre, à -20° . Lorsque la chambre est pleine, les cartons sont transportés dans les cales des bateaux-mères, une ou deux fois par semaine en général.

En cas de panne des installations frigorifiques, les crevettes préparées sont immergées dans un bassin d'eau salée sur le bateau et transportées le jour même sur le bateau-mère.

Conservation par eau salée

Plus la teneur de l'eau en sel est élevée, plus le degré de congélation est élevé. Aussi, pour prévenir l'apparition des taches noires causées par les diastases, immerge-t-on les crevettes dans des bassins d'eau salée d'une capacité de douze tonnes dont quatre tonnes d'eau de mer et quatre tonnes de glace. Si la place manque, on refroidit l'eau électriquement. Les crevettes peuvent être conservées ainsi pendant des jours sans que leur chair subisse d'altération. On procède ensuite, normalement, à la congélation.

Comme la teneur en sel des eaux du golfe est de 40‰, 29 à 32° C suffisent pour la refroidir sans la geler.

Autres produits congelés

Crevettes sans intestin, dites crevettes nani : elles sont préparées avec du beurre, de la farine, des œufs, du lait dégraissé, du

sel et des épices, cuites et, congelées, vendues sur le marché intérieur.

En 1965, on essaya de mettre les crevettes en boîtes, mais, pour des raisons techniques et commerciales, le résultat ne fut pas jugé satisfaisant. Le commerce de la crevette est en plein développement. Certains spécialistes pensent qu'il sera bientôt aussi important, pour l'Iran, que celui du caviar. Ce sera un grand pas accompli dans le développement économique du pays.

DEUXIÈME PARTIE

Le caviar

Le caviar est le produit des œufs non fécondés de certains poissons. Encore qu'on puisse en théorie faire du caviar avec le frai de n'importe quel poisson, nous ne parlerons ici que du caviar véritable, extrait de l'esturgeon, dont les quatre espèces productrices sont pêchées exclusivement dans la mer Caspienne, sur territoire iranien.

Chaque jour, les pêcheurs viennent livrer à l'usine de caviar les esturgeons qu'ils ont capturés. Pour les garder vivants, ils les remorquent dans l'eau par un fil passé dans l'ouïe et attaché à leurs barques.

A l'usine, aussitôt sorti de l'eau, le poisson est assommé à coups de maillet sur la tête. On procède ensuite au tri des mâles et des femelles : le préposé enfonce dans la fente rectale du poisson une broche métallique, au moyen de laquelle, s'il s'agit d'une femelle, il extraira quelques œufs de l'ovaire.

Sélectionnées, les femelles sont placées sur des grilles où on les lave et les frotte avec une brosse dure, avant de les placer sur la table de préparation, où elles seront lavées et nettoyées jusqu'à élimination totale de leur matière gélatineuse. Ensuite, on les place, la tête à droite, en face d'un couteau spécial, très aiguisé, avec lequel on leur ouvre le ventre en évitant de percer l'ovaire, que l'on extrait.

Les œufs sont alors introduits, totalement ou en partie, dans des récipients spéciaux. Auparavant, on a éliminé autant que possible le sang qui se trouvait dans la masse. On ne mélange jamais le caviar de plusieurs poissons.

Un spécialiste apprécie alors le caviar d'après sa couleur, sa consistance et son goût. S'il est mou (par manque de matières grasses), on le durcit soit en plaçant l'ovaire dans de la glace, soit en l'immergeant dans une solution d'eau et de sel à faible concentration. L'une et l'autre opérations durent deux à trois minutes.

Les ovaires à caviar dur et à caviar durci sont passés ensuite dans un tamis en fibres spéciales. On procède de la manière suivante :

Le tamis contenant l'ovaire est posé sur une passoire (ouverture des mailles : 1 à 1,5 mm). En pressant légèrement l'ovaire avec des mains propres, le caviar traverse le tamis. Les fibres de l'ovaire attachées au caviar doivent rester dans le tamis, tandis que les œufs se détachent et tombent dans la passoire, d'où s'écoule le liquide subsistant après coagulation du sang.

Le caviar est lavé dans une eau limpide et inodore, contenant des glaçons en été. Un à trois lavages sont nécessaires, selon la qualité du produit. Au cours de ces lavages, les particules d'ovaire encore présentes, plus légères que l'eau, montent à la surface, d'où on les écarte aisément en inclinant le récipient. Les grains de caviar propres restent au fond.

Seuls les œufs de l'esturgeon stellifié échappent à ce lavage, car la membrane très mince qui les entoure ne le supporterait pas et doit être protégée jusqu'au moment du salage.

Lavé, le caviar est aussitôt placé dans un ou deux tamis fibreux pour que s'écoule le plus d'eau possible. Cette opération doit être de courte durée : quatre à cinq minutes à température élevée, dix minutes à basse température.

Avant de procéder au salage, on sélectionne le caviar selon sa qualité. Pour chaque sorte de caviar, on distingue trois groupes déterminés par la couleur des grains, leur solidité, leur goût et leur volume : groupe « excellent », groupe N° 1 et groupe N° 2.

A. Couleur

La couleur du caviar de chaque espèce d'esturgeon fait l'objet d'une distinction particulière.

a) *caviar de l'esturgeon aster ou osciètre* (tās māhi)

Grains clairs (gris clair, brun clair ou jaune) : groupe A.

Grains sombres (gris ou bruns) : groupe B.

Toutefois, si les grains du groupe B sont durs ou les met dans le groupe A.

b) *caviar de belugo*

Grains gris clair : groupe 000.

Grains gris : groupe 00.

Grains gris sombre : groupe 0.

Grains noirs : groupe X.

La couleur n'entre pas en jeu dans la classification des caviars du chip et de l'esturgeon stellifié.

B. Goût

Il arrive qu'un caviar parfait aux points de vue couleur et dureté ait un goût de boue et de marécage : il entre alors dans le groupe N° 2.

C. Volume

Grains gros et moyens : groupes « excellent » et N° 1.

Petits grains : groupe N° 2.

Il arrive que des grains du groupe « excellent », après une erreur de salage, perdent leurs matières albuminoïdales et se collent les uns aux autres. Ils sont alors déclassés et passent au groupe N° 2.

Salage

C'est une opération très délicate : il suffit d'une erreur de quelques minutes dans l'évaluation de sa durée pour que la valeur et la qualité du caviar s'altèrent irrémédiablement.

Le poids du sel, auquel on ajoute des produits désodorisants, est proportionnel au nombre de kilogrammes de caviar et varie selon

l'espèce d'esturgeon. Le caviar de chaque espèce est donc pesé d'abord dans des récipients de cuivre dont on connaît le poids exact.

Quantité de sel nécessaire :

<i>Sorte de poisson</i>	<i>Quantité de sel mélangée à des matières désodorisantes (borax et acide borique) pour 1 kg de caviar</i>
esturgeon, aster ou osciètre (tās māhi)	du 1 ^{er} mai au 1 ^{er} novembre: 56 grammes du 1 ^{er} novembre au 1 ^{er} mai: 50 grammes
esturgeon stellifié	44 grammes (toute l'année)
chip	50 grammes (toute l'année)
beluga	56 grammes (toute l'année)

Un plat percé d'orifices ou un tamis fibreux sont utilisés pour faire passer le sel mélangé aux matières désodorisantes dans le récipient de cuivre contenant le caviar. Ensuite, on mélange le tout à la main, en écartant les dernières parcelles d'ovaire ou de sang qui peuvent encore se trouver dans le caviar. La durée de l'opération est à évaluer chaque fois avec une extrême précision : le salage doit cesser au moment où les grains ont pris une certaine forme et où les matières albuminoïdales sont coagulées.

La qualité du caviar dépend essentiellement de l'évaluation du temps de salage. Si les grains ne restent pas assez longtemps en contact avec le sel, le liquide intérieur n'est pas expurgé et le caviar n'est ni assez concentré ni assez salé. Il l'est trop en revanche si le salage dure à peine trop longtemps. Un caviar trop salé prend une consistance pâteuse. Le caviar de l'esturgeon stellifié, très visqueux, doit être salé par des préparateurs habiles pour être réussi : ils doivent veiller à ce que le sel ne se dissolve pas entièrement, en doser exactement la quantité et cesser la manipulation à quelques secondes près.

Fin de salage

Le sel mêlé au caviar se dissout dans le plasma, en suspension entre les grains. La concentration du liquide augmente peu à peu et forme une région plus dense (hypertonique) que celle du liquide intérieur des grains. Ce dernier est attiré par osmose vers l'extérieur et provoque une augmentation de volume. Le frottement manuel et la présence du reste de sel concentré en train de se dissoudre (l'eau a augmenté de volume) rendent la solution mousseuse (le liquide salé, en contact avec les grains, les pénètre et les sale).

Pendant que se déroulent ces phénomènes, les grains de caviar changent de forme dans la solution mousseuse.

La fin du salage est signalée à l'opérateur par la position et la forme des grains :

1. *Durcissement* : il faut une grande expérience et de l'entraînement pour reconnaître sous ses doigts la consistance du grain et cesser l'opération au moment où le caviar est juste assez dur.

2. *Changement de configuration* : quand sa membrane est dure, le grain a perdu sa forme sphérique et est devenu plutôt hexaédrique, comme une minuscule pyramide ou un cube irrégulier.

L'opérateur, pour juger du moment exact où cesser le travail, sort de temps à autre une main de la masse qu'il travaille et l'agite : lorsque les grains qui y étaient collés tombent immédiatement, c'est qu'ils sont assez salés.

Le salage terminé, le caviar est mis dans un tamis fibreux et on filtre l'eau salée : l'ouvrier saisit le tamis à deux mains ; la gauche immobile, la droite agite verticalement (de bas en haut et de haut en bas) le tamis, et vice versa jusqu'à écoulement complet du liquide.

Mise en boîte

On remplit les boîtes de caviar avec une cuillère à pot. Ce travail doit être accompli rapidement et la cuillère ramasser de tous côtés. Après avoir pris deux ou trois cuillerées de caviar, on agite le tamis avant de continuer.

Pour le caviar d'esturgeon stellifié, on prend garde à ce qu'il soit encore assez humide avant de le mettre en boîte.

Les boîtes contiennent en général de un à deux kg de caviar. Elles sont préparées à l'avance : couvercles ouverts et intérieur propre. On les remplit à la cuillère jusqu'à dépasser les bords de 2,5 cm, car le surplus d'eau salée s'éliminera peu à peu et le volume diminuera jusqu'à ras bord. On ferme alors les boîtes en pressant sur les couvercles.

Au bureau central, les boîtes sont contrôlées et gardées à une température de -2° C. Ainsi protégées, elles peuvent être conservées de huit à douze mois.

Ce dont nous venons de parler concerne le caviar de goût européen.

Caviar à l'américaine

Sa seule différence avec le caviar à l'européenne réside dans le surplus de sel et l'absence de matières désodorisantes considérées toxiques aux U.S.A.

La Société de Chilât réserve les œufs noirs des esturgeons à la préparation de cette variété de caviar. Elle distingue deux catégories :

œufs durs et gros : catégorie N° 1

œufs mous et petits : catégorie N° 2.

On utilise 100 g de sel par kg de caviar « goût américain ». Il est classé en trois qualités selon les critères suivants :

Qualité « excellent » : le caviar d'une boîte provient d'une seule espèce de poisson. Les œufs sont durs, sans graisse et propres, bien détachés les uns des autres. Leur couleur est uniforme.

Qualité N° 1 : œufs un peu plus mous et légèrement plus salés.

Qualité N° 2 : œufs mous ou cassés, gros ou petits, humides et collés, mais de bonne qualité et propres. Le frai de deux ou trois poissons peut être mélangé.

Caviar pressé

Pour cette variété, tout le succès de la préparation dépend de l'eau salée : on ajoute des morceaux de sel minéral à de l'eau propre jusqu'à une densité de 24° Baumé. On laisse reposer la

solution dans un seau afin que les impuretés se déposent au fond. L'eau salée est ensuite versée dans des marmites spéciales, portée à ébullition et bouillie six à sept minutes avant d'être emmagasinée dans des citernes propres.

Au moment de son utilisation, l'eau est reportée à ébullition, puis on lui ajoute de l'eau froide de la citerne pour l'amener à la température voulue.

La solution doit être chaude : brûlante, le caviar cuit, trop froide, il se gâte. Le poids de l'eau est quatre à cinq fois supérieur à celui du caviar.

Température de l'eau salée concentrée

caviar pressé d'esturgeon stellifié : 36° C.

caviar pressé de tas māhi, fil māhi et chip : 38° C.

caviar pressé d'esturgeon stellifié et de tās māhi mêlés : 38° C maximum.

L'eau salée est versée dans la cuve avant le caviar. On mélange à la main pendant dix à douze minutes en veillant à obtenir un salage uniforme.

Le caviar est « mûr » quand les œufs ont perdu leur mollesse et se séparent sous les doigts. On reconnaît également un caviar « mûr » au degré de coagulation de ses matières albuminoïdales : en pressant le caviar, le liquide intérieur est expulsé et les grains se collent les uns aux autres.

Caviar avec enveloppe

Très rare et bon marché.

En ouvrant les esturgeons, on trouve parfois des ovaires anormaux dont les œufs, pas encore mûrs, ont une teinte orangée, comparable à celle d'un poumon.

Le tamisage d'un tel ovaire est impossible au moyen de l'instrument habituel, aussi emploie-t-on un tamis à mailles de coton. Pour le reste, la préparation de ce caviar est identique à celle des autres variétés. On le maintient dix minutes dans l'eau salée, cinq à six minutes seulement s'il provient d'un esturgeon stellifié.

L'Iran produit entre 100 et 140 tonnes de caviar et pêche 700 à 1000 tonnes d'esturgeons par an, contre 3000 à 4000 tonnes d'autres espèces de poissons cartilagineux. La production annuelle, qui ne dépasse pas 5000 tonnes aujourd'hui, atteignait 20 000 tonnes vers 1900.

D'après des sources officielles, la production totale de caviar de la mer Caspienne, dans les années 1912 à 1914, variait entre 13 000 et 15 000 tonnes par an. La production actuelle pourrait augmenter bientôt, grâce surtout à la pêche au kafâl.

TROISIÈME PARTIE

Les perles

Introduction

Le perle est connue depuis l'Antiquité. On pense que les hommes préhistoriques vivant sur les côtes maritimes la connaissaient et la tenaient pour précieuse. Lors de la découverte du continent américain, Christophe Colomb remarqua que les indigènes s'ornaient de perles et qu'on pratiquait la pêche des huîtres perlières sur l'île Marguerite¹.

On a retrouvé aux Indes des instruments artisanaux ornés de perles datant d'une époque très antérieure à notre ère². Au sud de l'Iran le commerce de la perle avait déjà une importance primordiale à l'époque des Chaldéens³.

Sous les Sassanides, les dames de la cour et les femmes de la haute société ornaient leurs narines de perles, ce qui n'a rien d'étonnant puisque les Sassanides vivaient dans le sud de l'Iran⁴.

La perle est mentionnée pour la première fois en littérature dans un livre japonais publié au VI^e siècle⁵.

On raconte aussi que Jules César offrit à Servilia, mère de Marcus Brutus, des perles qui atteindraient actuellement une valeur de 48 000 livres⁶.

Ebne Batuteh (1324) et Marco Polo (1254) décrivent dans leurs relations de voyages les perles des rois et des khâns orientaux.

Il existe des documents qui prouvent que la pêche des perles était déjà pratiquée trois cents ans avant J.-C. dans les îles du golfe Persique⁷.

Nous savons aussi que le commerce des perles entre les îles du golfe Persique et d'autres pays s'est établi à cette époque-là⁸.

Récemment, à Tallé Eblis (colline du Diable) dans les environs de Kermān, des archéologues iraniens et américains ont mis au jour une construction et un tombeau datant de six mille ans. Dans l'une des chambres de cette construction ils ont découvert, parmi d'autres objets, des perles qui provenaient du golfe Persique⁴.

Djāhez dit que de deux perles en tous points égales, celle du golfe Persique est bien supérieure à celle de la mer Rouge (qol-zumi), moins brillante. Il donne le prix d'une perle à son époque (III^e siècle H) : parfaitement ronde et pesant deux mesqāl, elle valait 10 000 dinārs. Comme un dinār pesait 4265 grammes et coûterait actuellement 375 riāls, cette perle vaudrait 3 750 000 riāls aujourd'hui, soit environ 200 000 francs. Estakhri, quant à lui, affirme que la meilleure des perles est la « dorre yatime » (perle orpheline) que l'on pêche dans le golfe Persique⁵.

Tavernier, le célèbre voyageur français du XVII^e siècle, vendit une perle de 180 000 livres à Chāh Tahmāsb. On connaît encore la perle vendue à Philippe II, roi d'Espagne : pêchée aux Antilles (île Marguerite) elle pesait 250 carats⁶.

Les histoires qui circulent sur la perle dans l'Antiquité tiennent souvent de la légende. En effet, comme on la trouvait par hasard et très rarement, elle était tenue pour posséder des pouvoirs magiques, bénéfiques ou maléfiques, et on ignore encore aujourd'hui pourquoi, par exemple, Cléopâtre avala une perle de 6000 livres.

Le commerce de la perle en Europe est assez récent. L'Europe est éloignée des centres de pêche de la perle. De plus, jusqu'à la Renaissance, la richesse des souverains y était très limitée. En France, par exemple, c'est sous le règne de Philippe le Bel seulement qu'on connut la perle⁷.

L'huitre perlière

La perle est produite par un mollusque lamelibranche à double coquille vivant dans les mers ou les rivières. Il existe deux sortes d'huitres perlières : la « sadaf » et la « mahār ». Cette dernière comprend plusieurs variétés : la « balbil » qui peut contenir souvent des perles, la « khāluf » rectangulaire, la « zenni » allongée et la « fassch » dont les parties longues contiennent parfois des perles.

L'huitre perlière « mahār » existe dans le golfe Persique.

Les huîtres perlières vivent en général dans des eaux salées et chaudes, mais certaines espèces peuvent vivre en eau douce, ainsi la *Margaritana Margaritiera* qui produit des perles pas tout à fait sphériques mais d'un brillant parfait et d'une belle teinte.

Les huîtres perlières croissent à une vingtaine de mètres de profondeur. Elles vivent huit ans en moyenne. La couche protectrice de l'huître est composée de calcium cristallisé sans aucune matière organique et animale à l'intérieur et de protéines osseuses à l'extérieur⁶⁶.

On utilise la couche intérieure, le nacre, pour la fabrication des boutons surtout. C'est dans ce but qu'une société allemande, la « Robert Wenkhaus » exportait les huîtres du golfe Persique avant la première guerre mondiale⁶⁷.

L'épaisseur des couches provenant des sécrétions de l'huître augmente de façon permanente.

Formation de la perle

Si, au cours de la formation de nouvelles couches protectrices, une matière quelconque (grain de sable) pénètre dans l'huître, cet élément étranger est peu à peu enrobé de matière calcique et se transformera en perle après quelques années. La formation d'une perle n'est possible que lorsque la matière étrangère ne s'accroche pas à la paroi de l'huître, où elle serait assitôt enveloppée de calcium et assimilée⁶⁸.

Si l'élément étranger est de forme irrégulière, la perle le sera également. La formation se fait parfois d'un seul côté et on obtient alors une perle hémisphérique (dokméi). Si l'élément étranger est organique, donc susceptible de se décomposer, la perle sera trouée et de mauvaise qualité.

Qualité

Par sa dureté, la perle se place immédiatement après le diamant, le rubis, le saphir et l'émeraude. Sa composition est celle de la couche interne de l'huître (carbonate de calcium cristallisé).

Sa densité varie entre 2,650 et 2,700 g^m.

La plupart des perles sont formées de cinq à six couches, certaines en ont huit.

La couleur d'une perle peut varier du blanc au noir en passant par toutes les variétés de rose et de brun^m. Son brillant est dû à la décomposition des rayons lumineux qui la frappent, comme la réfraction et la réflexion des rayons du prisme.

Les teintes irisées de la perle sont dues à des raies microscopiques situées sur celle-ci^m.

La qualité d'une perle réside dans sa forme, sa couleur, son poids et son brillant. Plus la forme est régulière, plus elle a de valeur^m.

Au voisinage d'acides ou de sueur corporelle, la perle peut perdre son brillant. On dit alors qu'elle est morte.

Une perle se laisse aisément percer ou même peler. Les bijoutiers l'usent pour lui donner une forme régulière, mais ils risquent de faire alors apparaître des défauts intérieurs.

La plus grosse perle connue, la « Peregrine », fut achetée par Philippe II, roi d'Espagne : elle pesait 34 carats et était aussi grosse qu'un œuf de pigeon^m. On cite aussi souvent une autre perle célèbre, la « Pilgrim », qui se trouve à Moscou et pèse 24 carats^m.

Ces informations sont loin d'être sûres : la ressemblance des noms et la relative similitude du poids conduisent à penser qu'il s'agit de la même perle. L'Encyclopédie britannique cite même une perle de 250 carats^m.

Les conteurs orientaux voyaient dans la perle le résultat de la transformation d'une goutte de pluie dans l'huître. Lorsqu'il pleut, une huître monte à la surface, s'ouvre, et chaque goutte de pluie qui la pénètre se transforme en perle. Saadi, le grand poète persan, dans son *Bustān* (Verger), parle de ces gouttes de pluie et de la perle qu'il offrira à sa bien-aimée^m.

Quant aux pêcheurs du golfe Persique, ils croient à l'existence de sources d'eau douce au fond de la mer, où les huîtres vont boire, ce qui les rend capables de produire des perles.

Classification de la perle selon sa couleur et son brillant

1. Perle blanche à reflets roses
2. Perle blanche fortement teintée de rose (nabāti)
3. Perle blanche teintée de vert (golābi)
4. Perle opaque et de consistance vitreuse (zodjādji)
5. Perle bleu ciel (samāvi)
6. Perle terne (sangabāsi).

Classification de la perle selon sa forme

1. Perle parfaitement sphérique (qul ; kul)
2. Perle imparfaitement sphérique (batnolbend)
3. Perle ovoïde (beyzi)
4. Perle conique (tanbul)
5. Perle hémisphérique (kāvoki).

Classification de la perle selon sa grosseur

On calibre les perles en les faisant passer par sept tamis (qerbāl) à ouverture de mailles toujours plus petite et on les nomme d'après le tamis.

1. Perle unique (hashāt)
2. Perle du premier tamis : rāas
3. Perle du deuxième tamis : batn
4. Perle du troisième tamis : zeyl
5. Perle du quatrième tamis : sothiat
6. Perle du cinquième tamis : zeyl khāmeseh
7. Perle du sixième tamis : khākeh
8. Perle du septième tamis : sanhun.

Classification et appellation de la perle selon sa provenance

1. Perle d'Oman
2. Perle de Bahrein
3. Perle de Banāder et des côtes iraniennes du golfe Persique
4. Perle de Qatar
5. Perle de Koweit

6. Perle de Qatif
7. Perle de Ceylan
8. Perle de Bahr Ahmar.

Appellation de la perle selon le degré de son éclat

1. Perle ronde et brillante : djivan
2. Perle yākkeh
3. Perle sāni
4. Perle samāvi
5. Perle sāni-samāvi (mélange des variétés 3 et 4)
6. Perle badleh.

Défauts

Une perle parfaite à tous points de vue perd parfois son éclat, donc une partie de sa valeur, dès qu'elle est à l'air. Les pêcheurs ont deux « trucs » pour lui rendre son brillant :

- 1) ils retirent une couche à la perle ;
- 2) ils font avaler la perle à une poule qu'ils tuent dix minutes plus tard, récupérant ainsi, selon eux, un joyau qui a retrouvé, durablement, tout son éclat.

Si une fêlure est à craindre, la perle est aussitôt percée.

Une perle qui présente une cassure est percée immédiatement pour empêcher que le dégât ne se développe. La cassure est réparée par des bains successifs d'eau simple.

Enfin, on plonge les perles dans un bain d'eau sucrée afin que leur teinte ne s'altère jamais.

Perle de culture et perle artificielle

La perle artificielle est faite de morceaux de verre colorés et rendus brillants dans des usines spécialisées.

La perle de culture, en revanche, est une véritable perle ; elle diffère de la perle naturelle uniquement parce qu'elle provient d'un élément étranger introduit dans l'huître par la main de l'homme.

Les naturalistes s'intéressent depuis longtemps à la vie des huîtres perlières. Il semble que la culture en ait été entreprise par les Chinois au XII^e siècle déjà. Au XVIII^e siècle, le savant suédois Charles Linné fit à son tour des expériences d'élevage en eau douce comme ses prédécesseurs. A la fin du XIX^e siècle, un Japonais, Kokichi Mikomutu, obtint un certain succès dans ce domaine, mais c'est un de ses compatriotes, Michi Kava, membre du bureau japonais de la perle, qui fonda en 1909 la méthode de culture de la perle encore pratiquée aujourd'hui. La perle est ainsi devenue une des principales productions du Japon.

Le principe de culture est le suivant :

On fait pénétrer une parcelle de coquillage dans l'huître. Le processus de formation sera dès lors identique à celui de la perle naturelle. Pour éviter que l'élément étranger ne s'accroche à la paroi de la coquille on donne de petites secousses à l'huître et on lui injecte des produits colloïdaux pour accélérer la coagulation des couches de formation.

On cultive la perle aux Etats-Unis également. Mais la production américaine ne saurait entrer en concurrence avec celle du Japon, en raison du prix élevé de la main-d'œuvre et du manque de capitaux.

*Perle naturelle et perle cultivée :
différences et méthodes de détection*

Qu'elle soit naturelle ou cultivée, il n'y a aucune différence dans la manière dont se forme la perle, l'homme ne participant qu'indirectement à la création de la perle de culture. Cependant, la perle cultivée est le résultat de la calcification d'une parcelle de coquillage de l'huître, tandis que la perle naturelle provient de la calcification d'un grain de sable ou d'un autre élément étranger. C'est ce qui permet de les distinguer.

La méthode la plus simple consiste à se placer, lumière derrière soi, dans une pièce éclairée d'une seule lampe. Si la perle est blanche et si ses particules ressemblent à de minuscules boules de neige, il s'agit d'une perle de culture. La perle naturelle, habituellement plus foncée, contient des particules irrégulières.

La méthode des spécialistes est la suivante⁷ :

Les perles à vérifier sont placées dans le rayon d'une lampe électrique à verre poli dont l'abat-jour de fer maintient une obscurité nécessaire à l'œil de l'expérimentateur. Si l'examen révèle une blancheur éclatante, la perle n'est pas naturelle. En revanche, des irrégularités et une couleur légèrement brunâtre permettent d'identifier une perle naturelle.

Pourtant, une perle naturelle pourra être aussi blanche qu'une perle de culture si l'élément étranger, à l'origine, était blanc. Il faut alors, pour les distinguer, en examiner l'intérieur à la loupe par un trou percé dans ce but. La perle de culture est formée de deux parties spécifiques. Le noyau central est d'un blanc mat tandis que la première couche est brillante. Il n'existe qu'une partie spécifique dans la perle naturelle.

On estime le prix de la perle en comptant ses couches. Plus elles sont nombreuses, plus la perle a de valeur. Le nombre de couches dépend de l'emplacement du noyau : la meilleure perle provient d'un noyau logé au centre de l'huître. Il arrive que le noyau d'une perle, de culture ou naturelle, ait subi un déplacement. Pour déterminer son origine, on passe un fil au centre. Si la perle est naturelle, le fluide composant la première couche ne sèche pas ; il sèche s'il s'agit d'une perle cultivée.

La pêche de la perle dans le golfe Persique

On pêche la perle à l'aide de bateaux de bois⁸.

Le sanbuq et le djalbut sont de petites barques à voiles. Le bum, le choï le batil et le balam servent également à la pêche aux poissons. Le baqlé et le baqaré n'existent plus.

L'équipage de chaque bateau comprend un capitaine (nākhodā) et cinq à quinze pêcheurs et aide-pêcheurs. Parfois, de grands bateaux ont une équipe de 90 personnes.

Les lieux de pêche (hirāt⁹), par dix à vingt mètres de fond, sont assez éloignés des côtes. Le bateau reste dix jours en mer, puis revient à la côte se ravitailler et permettre à l'équipage de se reposer un ou deux jours, selon le succès de la pêche.

À part le capitaine, l'équipage se compose de plongeurs (qeys), d'aide-pêcheurs (seyb), d'aide-plongeurs-pêcheurs (razif) et de mousSES (tabāb).

Le tabāb n'a aucune part au bénéfice de la pêche. C'est par hasard qu'il découvre parfois une ou deux perles oubliées dans les coquillages.

Chaque membre de l'équipage assume une fonction bien définie. Les « seyb » et les « razif » rament ; les plongeurs ne font rien d'autre. Avant de se mettre au travail de plongée, tous les participants font une prière. Ils chanteront ensuite jusqu'à la fin de la pêche. Des musiciens les accompagnent parfois.

Instruments de pêche

1. Rames (pāru)

Elles servent à maintenir l'équilibre du bateau et à protéger les cordes qui relient les plongeurs à la surface.

2. Cordes (tanāb)

Chaque plongeur est attaché à deux cordes. Un contrepoids de vingt à trente kilos, attaché à l'une d'elles, assure descente et remontée.

3. Pince (fotām ; qeyd)

De bois ou d'écaille elle sert à obstruer les narines du plongeur.

4. Gants (angochtband)

Ils protègent les mains du plongeur durant le ramassage des huîtres.

5. Filet (deyn)

En forme de sac, il est accroché au cou du pêcheur qui y dépose les huîtres.

6. Couteau ou poignard (kārd-tchāqu)

Tenu à la main, il pourra servir au plongeur à se défendre contre l'attaque éventuelle de poissons dangereux.

7. *Culotte* (chalvār)

Noire pour les plongeurs (cette couleur effrayerait les requins), elle est rouge ou bleue pour les aides.

Plongées

Trois méthodes :

1. *Al-eydi ; dasti* (à la main)

Le plongeur se place sur le poids lié à la corde et, après une forte aspiration, se jette à l'eau. Au fond, sans lâcher la corde, il ramasse les huîtres qu'il dépose dans le filet. Arrivé à bout de souffle, il agite la corde et l'aide le fait remonter immédiatement à la surface.

2. *Hadjari-sangi* (à la pierre)

Même système de descente, mais le plongeur lâche la corde pour procéder au ramassage des huîtres et remonte à la surface par ses propres moyens, frappant le sol du pied pour prendre son élan.

3. *Ravāssi kaléi-sar* (avec la tête)

Le plongeur agit de façon absolument indépendante. Il descend en plongée libre, tête la première, fait son travail et remonte comme dans la méthode hadjari.

La première méthode est connue depuis des siècles. Ebne Batuteh écrivait déjà il y a 642 ans⁷⁶ :

« En farvardin et ordibehecht (mars-avril) plusieurs bateaux qui ont à leur bord des commerçants et des pêcheurs viennent ici (golfe de Sirof et de Bahrein) à la recherche de perles. Chaque fois que le pêcheur veut plonger, il se cache le visage avec une coquille de tortue et il se bouche le nez avec un instrument qui ressemble à des ciseaux de bois. Ensuite il se passe une corde autour du corps et se laisse descendre dans l'eau.

Ces personnes peuvent rester assez longtemps sous l'eau ; leur résistance est variable. Dès que le plongeur est au fond de la mer, il commence à ramasser les huîtres qui se trouvent sur les rochers et dans le sable ; il les décroche à l'aide d'un couteau ou d'un autre instrument convenable. Ensuite, il met ses huîtres dans

son panier et agite la corde. Dès que la corde est agitée, l'aide-pêcheur fait remonter son supérieur.

A son arrivée sur le bateau, les aides ouvrent les coquilles et sortent les huîtres. C'est en voyant le jour et en respirant l'air que les huîtres meurent et deviennent des perles.

Le cinquième des perles trouvées correspond à la part du Sultan. Le reste est vendu aux commerçants qui se trouvent déjà à bord. En général, les plongeurs et les membres de l'équipage ont toujours des dettes envers les commerçants et finalement il ne leur reste point de perles ».

Marco Polo décrit la manière de pêcher les huîtres perlières dans le golfe Patlam, à l'ouest de Ceylan :

« Dans ce golfe, quelques commerçants créent une société et louent des bateaux. Les plongeurs vont avec les commerçants ; ils ont à leur disposition de petits bateaux à rames remorqués par un grand bateau. Dans les endroits propices, les bateaux jettent l'ancre et restent là jusqu'à la fin du travail.

Cette pêche dure depuis avril jusqu'à la fin mai.

Dans ce golfe, il y a beaucoup de poissons féroces ; mais les commerçants sont toujours accompagnés d'astrologues qui sont chargés d'hypnotiser ces poissons. Les astrologues et les fakirs ne travaillent que le jour. En effet, les propriétaires craignent les voleurs qui viennent pêcher dans leurs eaux pendant la nuit ; comme les fakirs dorment, les poissons sont libres et les voleurs ne peuvent pas s'approcher de ces lieux dangereux. Les barahmans (astrologues) sont payés en perles. Le dixième des perles revient au roi et le vingtième au barahman.

Les plongeurs peuvent rester longtemps sous l'eau et cela dans des profondeurs de quatre à douze pieds. Ils plongent plusieurs fois par jour. Ils mettent leurs huîtres dans des paniers après en avoir ouvert les coquilles. A l'intérieur de ces huîtres on peut trouver des pièces de toutes tailles. Les huîtres sont jetées dans des bassins pleins d'eau sur le bateau. Au bout de quelques jours, les huîtres sont mortes et putréfiées, tandis que les perles restent au fond du bassin ».

Un plongeur plonge de vingt-cinq à trente fois par jour ; il reste de cinquante à quatre-vingts secondes sans respirer (certains résistent six minutes) et ramasse une trentaine d'huîtres".

Ce métier est exténuant. Le plongeur est sujet à toutes sortes de maladies, souffre de faiblesse et il est rare qu'il atteigne un grand âge. La plupart des plongeurs sont d'anciens esclaves venus d'Afrique.

Ils risquent leur vie lors de rencontres avec des poissons dangereux. Pourtant, ils ne craignent que le poisson-scie qui peut couper un homme en deux et tiennent le requin et le poisson-sabre pour inoffensifs.

Le ramassage des huîtres terminé, le bateau ramène son chargement à la côte ou sur des îles inhabitées où on expose les huîtres au soleil jusqu'à ce qu'elles meurent : les coquilles s'ouvrent alors aisément.

L'expérience a démontré qu'une huître sur quatre mille contient une perle et qu'on a plus de chance d'en découvrir une dans les mollusques attaqués par des parasites.

Saisons de pêche

La bonne saison commence en juin et finit en septembre, période où l'eau est d'une température agréable pour plonger et où la mer est calme. Pourtant on pêche, avec plus ou moins de succès et de facilité, presque tout au long de l'année.

Les habitants des côtes sont d'avis que la production annuelle des perles varie autant que celle des produits agricoles. Ainsi, de 1834 à 1854 et de 1891 à 1902, on n'a pêché aucune perle à Ceylan. En revanche, pendant les années favorables, le golfe Persique en produit à lui seul pour 500 à 750 000 livres.

Mohammed Ali Khān Bandar Abbāsi, délégué principal du Ministère des finances dans les régions du sud, écrivait en 1929 :

« La pêche dans le golfe Persique et la mer d'Oman se pratique de juin à la fin de septembre. Pendant les mois de carême on ne pêche jamais. A Koweit, la pêche commence en avril et finit en septembre. Aussi, la plupart des plongeurs partent-ils alors pour la mer Rouge où la saison favorable dure d'octobre à avril. A Dubi

(port sur la mer d'Oman), il n'y a pas de saison déterminée ; en général, on y pêche toujours et les plongeurs de cette région ne partent nulle part »".

Lieux de pêche

Ce sont les endroits rocheux ou sablonneux et pas très profonds. Ils sont très nombreux dans le golfe Persique, surtout près des côtes d'Arabie (de Bahrein à Chârdjé, soit sur 330 m).

Les lieux de pêche, indiqués sur les cartes maritimes en raison des dangers qu'ils représentent pour les grands bateaux, sont éloignés des côtes et font partie de la mer libre, mais les Cheykh et les gouverneurs des îles avoisinantes se sont octroyé des droits d'impôts sur ces endroits, dont ils tirent des revenus importants. Les Arabes de Bahrein occupent la région de Qatar et le Cheykh de Chârdjé gouverne de Chârdjé à l'île de Holul.

Il est possible que des marins phéniciens aient fréquenté ces régions : on a découvert, dans les îles de Bahrein, des tombeaux qui ressemblent beaucoup à ceux des Phéniciens. Ceci n'a pas été prouvé.

Wilson, dans ses *Mémoires*, considère les côtes de Bahrein comme les plus riches en perles. A son époque, le nombre des bateaux de pêche y atteignait 2500, dont 1500 à Chârdjé".

Mohammed Ali Khân Bandar Abbâsi donne des chiffres plus précis : « Le nombre des bateaux à Bahrein (en 1929) est de 2700 ; ensuite vient Qatar avec 900 bateaux, Dubi avec 800 et enfin Chârdjé avec 180" ».

Aujourd'hui, ces chiffres ne sont plus valables. Vers 1950, il y avait encore 500 bateaux pour la pêche perlière sur les côtes de l'Iran. Actuellement, il n'y en a plus : les pêcheurs travaillent désormais dans les raffineries de pétrole et échappent ainsi à la vie misérable et dangereuse qui était la leur au temps où ils exerçaient leur métier.

Les centres commerciaux de la perle étaient l'île Langeh, Bahrein et Chârdjé. Les commerçants iraniens, arabes et indiens étaient propriétaires des bateaux et prenaient à leur charge les frais des pêcheurs ; mais, percevant des intérêts sur les frais

engagés, ils maintenaient les plongeurs dans un état de pauvreté irrémédiable.

De la côte, les perles prenaient en général la route de Bombay, et la meilleure perle était appelée « la perle de Bombay », c'est-à-dire celle que l'on trouvait sur les marchés de cette ville.

Situation actuelle de la pêche perlière

Autrefois, les habitants des régions désertiques du golfe Persique et des îles d'Arabie ne pouvaient que devenir pêcheurs ou plongeurs.

Après la première guerre mondiale, le commerce de la perle perdit de son importance mais continua néanmoins à exister jusqu'en 1930. A partir de cette date, les crises commerciales de l'Occident et les succès des savants japonais dans la production des perles de culture provoquèrent l'abandon total de cette pêche. En effet la perle naturelle ne pouvait entrer en concurrence avec la perle de culture qui valait un tiers de son prix.

Bientôt, la découverte de puits de pétrole à Bahrein, Koweït et dans les autres régions de l'Arabie augmentant le niveau de vie des habitants, personne ne voulut plus exercer le métier de pêcheur de perles.

Que gagnait un pêcheur de perles ? Plongeant vingt-cinq à trente fois par jour, il ramassait environ 350 huîtres, dans lesquelles il trouvait quelques perles qui n'étaient pas toutes de valeur.

En 1947, par exemple, l'équipage d'un bateau ramassa 35 000 huîtres en une semaine, mais n'y découvrit que vingt-et-une perles, dont trois seulement avaient de la valeur⁷.

De plus, les perles trouvées étaient partagées entre les principaux membres de l'expédition, selon les normes suivantes : deux dixièmes chacun au capitaine et à l'aide-plongeur et trois dixièmes chacun au plongeur et au propriétaire.

Le plongeur était bien souvent désavantagé : ignorant le cours officiel, il vendait ses perles à ses supérieurs qui les lui marchandaient et les acquéraient à des prix dérisoires.

En 1959, il ne restait que 50 bateaux appartenant à des pêcheurs de perles⁸. Ce chiffre, comparé aux 2700 embarcations d'il y a

quarante ans⁴, témoigne de la décadence de la situation. Il est probable que d'ici quelques années la pêche perlière aura totalement cessé.

Dans un article du *Journal asiatique* Madjallé Asiâi analyse le problème des impôts vers 1925 :

« Si les bateaux qui partent pour la pêche de la perle appartiennent aux habitants des côtes ou des îles, ils doivent payer comme impôt une somme égale à la part d'un plongeur. S'ils pêchent dans des eaux appartenant à un autre pays, chaque plongeur doit payer 20 roupies et chaque aide 10 roupies au pays à qui appartiennent ces eaux.

A Oman, Bahrein, Qatar et Alqatif, la coutume était de payer en nature. Ainsi chaque bateau donnait un grand sac de riz et trois kg de café. A Koweit, il n'y avait pas d'impôt, mais après quelques années les bateaux devaient verser la part d'un de leurs plongeurs à la trésorerie du Cheykh ; de plus, lors de la pêche d'une perle importante, ils devaient verser une somme spéciale⁵ ».

Aujourd'hui, les Cheykh et leurs sujets n'ont plus besoin des impôts provenant de la pêche de la perle : le revenu des puits de pétrole, provoquant un véritable saut économique dans ces régions, couvre largement leurs besoins financiers.

Même les îles sans gisements pétrolifères commencent à dédaigner un métier d'une si médiocre rentabilité. A Masqat, par exemple, la culture du tabac et du dattier a remplacé la pêche perlière.

Conclusion

Nous l'avons vu, les mers iraniennes du sud et du nord contiennent de grandes quantités et des variétés innombrables de poissons comestibles et industriels de qualité. Il est fort regrettable qu'on n'ait pas, jusqu'à présent, modernisé les techniques de la pêche de façon à tirer plus de profits de cette richesse.

L'industrie de la pêche a pris dans le monde entier une importance primordiale. Certains pays pratiquent l'élevage du poisson et possèdent des instituts spécialisés où des études et des expériences permettent d'augmenter nos connaissances de la faune maritime.

La consommation de poisson, très riche en protéines, en phosphore et en vitamines, est supérieure dans le monde à celle de la viande. On pêche en moyenne trente millions de tonnes de poisson par an au total.

L'utilisation industrielle et médicale du poisson est connue. Les écailles et la peau même servent aux industries du savon, du cuir et du textile ; on les emploie dans la fabrication de la gélatine, des filets, de la bière, des engrais chimiques et pour polir les métaux.

Nous pensons que le gouvernement iranien ne doit pas négliger l'importance du poisson dans le monde d'aujourd'hui. Il devrait réduire les difficultés auxquelles se heurtent les pêcheurs, encourager le public à la consommation et pousser les possesseurs de capitaux à mettre des fonds dans cette industrie qui pourrait alors se développer.

L'accroissement des populations et la faim dans le monde ont contribué à attirer l'attention publique vers les produits de la mer. Actuellement, certains Etats intérieurs, techniquement bien déve-

loppés, désiraient abolir les frontières maritimes. Ils profiteraient ainsi des eaux territoriales des pays encore dépourvus des moyens techniques nécessaires à l'exploitation de leurs ressources.

En 1958, à la Conférence de Genève sur le Droit maritime, les pays non-côtiers ont proposé de tracer une ligne de démarcation pour chaque pays côtier, afin de permettre aux autres d'exploiter les ressources maritimes dépassant cette frontière. Cette proposition fut rejetée par les pays côtiers et la conférence ajournée. Cependant, le problème sera soumis à l'attention des délégations lors d'une nouvelle conférence.

Au cours de la conférence de 1958, il a été mis en évidence que certains pays côtiers dépassaient largement leurs limites et que d'autres prétendaient avoir un droit légitime sur des eaux qui ne leur appartenaient pas.

Il est heureux que la situation soit nette pour la mer Caspienne : le partage des eaux est clairement établi entre l'Iran et l'Union Soviétique. En revanche, aucune loi ne régit les eaux du golfe Persique et de la mer d'Oman. Cependant, les pays côtiers appliquent d'un commun accord le droit international utilisé pour d'autres mers. Ce droit leur a été reconnu par la Commission du Droit international de l'ONU et par la Conférence du Droit maritime (Genève 1958).

Les ressources sous-marines telles que perles, coraux, éponges, etc., ont toujours été exploitées par les pays côtiers. La Grande-Bretagne, qui possède depuis le XIX^e siècle une grande influence sur les pays arabes, a empêché les étrangers de pénétrer dans le golfe Persique en leur y interdisant la pêche ; elle voulait sauvegarder ses protectorats. L'Iran a profité de cette interdiction.

Le golfe Persique étant considéré comme mare closeum, les lois appliquées aux mers ouvertes ne pouvaient lui convenir. Il allait donc de soi que la pêche dans le golfe était réservée aux pays côtiers. Si des pays étrangers ont pénétré dans ses eaux, c'est parce qu'ils avaient obtenu une licence des gouvernements iranien, osmani, et plus tard irakien, d'Arabie Séoudite ou même de la Grande-Bretagne agissant au nom de ses protectorats. Cette licence n'était d'ailleurs valable que pour les produits de pêche à la surface du golfe, les ressources sous-marines étant exclusivement

réservées aux pays côtiers. Nous pensons que le golfe Persique représente un cas particulier et que, comme ses ressources sous-marines appartiennent exclusivement aux pays côtiers, il serait logique que ses produits de surface leur reviennent également. Pour l'instant en tout cas, le golfe Persique n'est exploité que par des pêcheurs des pays côtiers. Pour la sauvegarde du monopole et des droits de ces pays, dont l'Iran, il serait nécessaire de prévoir un règlement.

Nous ne nous attarderons pas sur ce problème qui n'entre pas dans le cadre de notre étude essentiellement consacrée aux problèmes économiques influençant fortement le niveau de vie des habitants du sud et du nord de l'Iran.

Il est évident que si les eaux du sud et du nord étaient exploitées à partir de principes basés sur des études complètes et approfondies et que si la Société des pêcheries iraniennes (Chilât) entreprenait l'exploitation de tous les lieux propices, ceci non seulement assurerait la consommation intérieure, mais mettrait en valeur, par la voie des exportations, un bon nombre de fruits de mer et diverses sortes de poissons estimés en Europe. L'Iran tirerait de grands avantages et accroîtrait son revenu national en favorisant un tel développement.

De plus l'expansion dans ce domaine augmenterait le niveau de vie des habitants de ces régions.

Si une aide technique et financière leur était apportée, les habitants des régions côtières, ceux du sud surtout, qui y vivent depuis toujours et exercent le métier de pêcheur de père en fils, n'auraient plus envie de s'expatrier.

Si le gouvernement ou les sociétés iraniennes établissent un budget pour faire prospérer la pêche, il est certain que cet investissement leur sera remboursé dans les années qui suivront et que le revenu s'accroîtra rapidement.

Le gouvernement iranien, et Chilât surtout qui a pris cette affaire en charge, doivent reconnaître l'importance de la pêche et agir eux-mêmes ou encourager les capitalistes intéressés. A notre avis, les suggestions ci-dessous peuvent, avec la collaboration de spécialistes, améliorer efficacement la pêche en Iran :

1. Augmenter la production de caviar en construisant une nouvelle usine équipée de tous les appareils modernes.
2. Etablir un plan pour l'augmentation artificielle des produits de pêche, en particulier du caviar.
3. Engager des spécialistes étrangers ; envoyer des chercheurs et des étudiants iraniens dans les pays où la pêche et ses techniques sont très développées.
4. Amener la société à assumer entièrement l'exploitation et la pêche ; interdire alors que cette dernière soit pratiquée selon les méthodes actuelles.
5. Apprendre aux pêcheurs du sud et du nord à utiliser les nouvelles techniques dans des écoles créées à cet effet.
6. Troquer les petites barques de pêche contre des bateaux à vapeur ; mettre à la disposition des pêcheurs, en location et à des prix minimales, des équipements modernes.
7. Prendre en charge les fabriques de glace, les chambres froides et la plupart des instruments modernes dans les ports du sud en tenant compte de la ligne séparatrice sur le littoral.
8. Acquérir des machines modernes de salage et de séchage ; résoudre les problèmes de la conservation du poisson par des méthodes modernes.
9. Acquérir des machines spéciales pour la sélection des poissons, l'emballage des produits conservés, la fabrication de nourriture pour animaux, d'engrais et de produits industriels.
10. Augmenter les ventes et accroître le taux d'exportation annuel en publiant des revues qui initieront les intéressés aux nouveautés techniques de la pêche et leur enseigneront les propriétés chimiques et médicales des poissons.
11. Organiser des expositions dans les grands centres du pays où toutes les variétés de poissons seront montrées.
12. Ajouter un cours spécial au programme d'études pour faire connaître aux enfants et aux étudiants la faune maritime de leur pays.
13. Etablir un programme de propagande à l'étranger afin d'augmenter les exportations.

14. Avoir une collaboration permanente avec les capitalistes intéressés et les aider dans tous les domaines.
15. Entreprendre des recherches scientifiques sur tous les éléments de la mer Caspienne, du golfe Persique et de la mer d'Oman, afin de les mettre au profit de l'industrie poissonnière.
16. Construire des ports de pêche, des pêcheries et des dépôts de poissons.
17. Construire des fabriques de filets et de matériel de pêche.
18. Construire un centre de réparation des instruments et véhicules de pêche.
19. Construire des logements, des réfectoires et des maisons de repos pour les employés des pêcheries et les pêcheurs.
20. Construire des cliniques où les pêcheurs et leur famille seront soignés gratuitement.
21. Construire un centre de recherches et un laboratoire de chimie.

L'Iran possède des ressources naturelles immenses et peut être considéré comme une des nations les plus riches du monde. Il est navrant de constater que beaucoup d'Iraniens ignorent l'existence de ces richesses et vont jusqu'à méconnaître la valeur de la présence d'esturgeons, producteurs de caviar, dans les eaux territoriales de leur pays.

Si, grâce aux chercheurs et aux méthodes modernes, nous arrivons à exploiter intelligemment nos ressources maritimes, nous pourrions alors répondre aux besoins intérieurs du pays et, en exportant massivement nos produits, élever considérablement notre revenu national en améliorant l'économie du pays.

Perle

Du point de vue économique, la perle occupe une position spéciale et il est impossible de la comparer avec les autres ressources maritimes du pays ou avec d'autres bijoux.

Abréviations

Position:

N.	nord	m.	milles
S.	sud	lat.	latitude
E.	est	long.	longitude
O.	ouest		

Fond

n.	noir	g.	gris	pt	petit
gr.	grossier	d.	dur	m.	mou
a.	argile	c.	clair	p.	pierres
crl.	corail	v.	vase	av.	avec
so.	sombre	ml.	mélangé	j.	jaune
f.	fin	s.	sable		
grav.	gravier	sh.	coq.		

Le filet-jalon était situé entre les stations n° 19 et n° 67 au large de Buchehr. Il y fut placé le 22 janvier 1938 et ôté le 12 mars 1938.

Notes

- ¹ Keyhân, Massud, *Djoqrâfiyâe mofassale Irân tabii va eqtesâdi* (Géographie complète de l'Iran, naturelle et économique), Téhéran 1931
- ² Barimâni, Ahmed, *Daryâye Khazer yâ daryâye Mâzanderân* (Livre de la mer Caspienne), Téhéran 1947, p. 23
- ³ Ibid., p. 87
- ⁴ Ibid., p. 91-93
- ⁵ Ibid., p. 95
- ⁶ Ibid., p. 156-159
- ⁷ Ibid., p. 107-113
- ⁸ Conférence de A. Barimâni sur les faunes de la Caspienne (inédite)
- ⁹ Barimâni, *Livre de la mer Caspienne*, p. 104-107
- ¹⁰ Barimâni, *Livre de la mer Caspienne*, p. 161-164
- ¹¹ Chekâr va Tabiat (La chasse et la nature), n° 8, 1960, p. 74-75
- ¹² Dr Amin Keyvânfar, *Khâviâr* (Caviar), Téhéran 1955, p. 18-19
- ¹³ Ibid., p. 23-28
- ¹⁴ Tiré du rapport du Chilât du nord
- ¹⁵ Mehr Tabâr, Hossein, *Sanâyee-mâhi dar Khalidje Fârs* (Les pêcheries du golfe Persique), Téhéran 1959, p. 10-11
- ¹⁶ Herald, Blegvad, Tableau des stations et des localités importantes dans le golfe Persique, Copenhague 1944, p. 14-15
- ¹⁷ Ibid., p. 11-13
- ¹⁸ Tiré du rapport du Chilât du sud
- ¹⁹ Sâedi, Gholâmhossein, Ahle Havâ (Peuple des vents), Téhéran 1965, p. 7
- ²⁰ Ibid., p. 11
- ²¹ Eqtedâri, Ahmed, *Zabânâie Mahalli Khalidje Fârs* (Folklore dans le golfe Persique), revue publiée par le Ministère de l'Information (vezârâte ettelâ'ât) 2, Téhéran 1963, p. 132
- ²² Sâedi Gholâmhossein, Ahle Havâ, o.c. (19) p. 14
- ²³ Barimâni, Ahmed, *Livre de la mer Caspienne*, p. 152
- ²⁴ Farid-Pâk, F., *Chilât-Irân* (Pêcheries iraniennes), Téhéran 1963, p. 2
- ²⁵ Ibid., p. 3

- ²⁶ Ibid., p. 4
- ²⁷ Ibid., p. 6
- ²⁸ Ibid., p. 7
- ²⁹ Blegvad, Herald, *Danish Scientific Investigations in Iran*, part III, 1944
- ³⁰ Barimāni, Ahmed, *Tārikhtcheh Chilāt* (Histoire du Chilāt): *Chekār va tabiat* (Chasse et nature), 14, Téhéran 1960, p. 64
- ³¹ Curzon, G. N., *Iran*, trad. pers. Ali, Djavāher Kalām, Téhéran 1951, p. 147
- ³² Farid-Pāk, F., *Chilāt - Irān* (Pêcheries iraniennes), Téhéran 1963, p. 1
- ³³ Barimāni, Ahmed, o.c. ³⁰, p. 67-68
- ³⁴ Moqtader, Gholūmhossein, *Manābee-servat der Khalidje Fārs* (sources de richesse dans le golfe Persique); *Khalidje Fārs* (golfe Persique), revue publiée par le Ministère de l'Information (vezārāte ettelā'ūt), 2, Téhéran 1963, p. 138
- ³⁵ Rossā, Morteżā, *Māhie Irān dar daryāye Khazar va Khalidje Fārs* (Les poissons de l'Iran — mer Caspienne et golfe Persique), texte dont je possède la photocopie.
- ³⁶ Selon photocopie du rapport conservé au Bureau des pêcheries du nord de l'Iran
- ³⁷ Rassū, Morteżā, o.c. ³⁵
- ³⁸ Farid-Pāk, F., o.c. ²⁴, p. 8
- ³⁹ Selon rapport conservé au Bureau des pêcheries du nord de l'Iran
- ⁴⁰ Rassū, Morteżā, o.c. ³⁵
- ⁴¹ Farid-Pāk, F., o.c. ²⁴, p. 9
- ⁴² Selon rapport conservé au Bureau des pêcheries du nord de l'Iran
- ⁴³ Rassū, Morteżā, o.c. ³⁵
- ⁴⁴ Farid-Pāk, F., o.c. ²⁴, p. 10
- ⁴⁵ Selon rapport conservé au Bureau des pêcheries du nord de l'Iran
- ⁴⁶ Keyvāufar, Amin, *Khāviār* (Caviar), Téhéran 1955, p. 120
- ⁴⁷ Barimāni, Ahmed, o.c. ³⁰, p. 65
- ⁴⁸ Mehrtabār, Hossein, *Tārikhtcheh seyde morvārid* (Histoire de la pêche des perles); *Mahnāmeḥ artech* (Mensuel militaire), 9, Téhéran 1962, p. 49
- ⁴⁹ Grand Larousse (cf. sous perle) p. 339, 1963
- ⁵⁰ Eqbāl, Abbās, *Bahreïn va djazāyer Khalidje Fārs* (Bahrein et les îles du golfe Persique, Téhéran 1949, p. 12
- ⁵¹ Encyclopaedia Gesham (cf. sous perle)
- ⁵² Encyclopaedia Gesham (cf. sous perle)
- ⁵³ Encyclopaedia Britannica (cf. sous perle)
- ⁵⁴ Webster, Robert, Gems Londres 1962, p. 380
- ⁵⁵ Wilson, Arnold, *Golfe Persique*, trad. pers. Mohammed Saïdi, Téhéran 1931, p. 21 - 26 - 33 - 59 - 60 - 67 - 69 - 74 - 75 - 184
- ⁵⁶ *Ruznāmeḥ Ettelā āt havāi* (Journal Ettelā ūt, par avion), 5101, Téhéran, 30.11.1966, p. 4
- ⁵⁷ Emām Chuchtari, Mohammed Ali, *Manābee eqtēsādi, Khalidje Fārs* (Sources économiques du golfe Persique). *Khālidje Fārs* (golfe Persique), revue publiée par le Ministère de l'Information (vezārāte ettelā āt), 2, Téhéran 1963, p. 45

- ⁵⁹ Grand Larousse (cf. sous perle), p. 339, 1963
- ⁶⁰ Mokri, M., *La pêche des perles dans le golfe Persique*, Journal Asiatique, 1960, p. 390
- ⁶¹ Ibid.
- ⁶² Encyclopaedia Britannica (cf. sous perle)
- ⁶³ Grand Larousse (cf. sous perle) p. 339, 1963
- ⁶⁴ Grand Larousse (cf. sous perle) p. 339, 1963
- ⁶⁵ Encyclopaedia Britannica (cf. sous perle)
- ⁶⁶ Encyclopaedia Britannica, p. 504-506
- ⁶⁷ Grand Larousse, p. 339, 1963
- ⁶⁸ Encyclopaedia Gesham
- ⁶⁹ Encyclopaedia Britannica, p. 505
- ⁷⁰ Saadi Bustān (Verger)
- ⁷¹ Encyclopaedia Americana
- ⁷² *Madjalle Chachrbāni* (Revue de la police); *Tariqe chenāsāi morvāride tabii az qeyre tabii* (La façon de connaître et de distinguer les perles naturelles des perles artificielles), 7, Téhéran, 3^e année
- ⁷³ Mokri, M., o.c. ⁶⁰, p. 383
- ⁷⁴ Ibid., p. 383
- ⁷⁵ Bandarabbāsi, Mohammed Alikhān, *Seyde morvārid* (La pêche des perles), Téhéran 1928, p. 84
- ⁷⁶ Hambis, Louis, *Les grandes découvertes de Marco-Polo*, 1955, p. 251
- ⁷⁷ Ibid., p. 252
- ⁷⁸ Encyclopaedia Britannica
- ⁷⁹ Bandarabbāsi, Mohammed Alikhān, o.c. ⁷⁵, p. 5-6
- ⁸⁰ Les mémoires de Wilson Welsted, Whitelock, Pelly, Durand
- ⁸¹ Bandarabbāsi, Mohammed Alikhān, o.c. ⁷⁵, p. 31
- ⁸² Encyclopaedia Americana
- ⁸³ Berreby, Jean-Jacques, *Le golfe Persique*, Paris 1959, p. 147
- ⁸⁴ Bandarabbāsi, Mohammed Alikhān, o.c. ⁷⁵, p. 31
- ⁸⁵ Mokri, M., o.c. ⁶⁰, p. 388-389

Bibliographie

- BANDARABBĀSI, Mohammed Alikhān: *Seyde morvārid* (La pêche des perles), Téhéran 1928.
- BARIMĀNI, Ahmed: *Daryāye Khazar yā darāye Māzanderān* (Livre de la mer Caspienne), Téhéran 1947.
- BARAMĀNI, Ahmed: *Seyde māhi dar daryāye Khazar* (La pêche dans la mer Caspienne): *Chekār va tabiat* (Chasse et nature), Téhéran 1960.
- BERREBY, Jean-Jacques: *Le golfe Persique*, Paris 1959.
- BLEGVAD, Herald: *Danisch Scientific Investigations in Iran*, part III, 1944.
- CURZON G. N.: *Iran*, trad. pers. Ali, Djavāher Kalām, Téhéran 1951.
- DJALĀI, Mohammed Ali: *Sanate māhi dar Khalidje Fārs* (L'art de la pêche dans le golfe Persique), Téhéran 1960.
- EMĀM CHUCHTARI, Mohammed Ali: *Manābee eqtesādi Khalidje Fārs* (Sources économiques du golfe Persique), Téhéran 1963.
- Encyclopaedia Americana.
- Encyclopaedia Britannica.
- Encyclopaedia Gesham.
- EQBAL ABBĀS: *Bahreïn va djazāyer Khalidje Fārs* (Bahreïn et les îles du golfe Persique), Téhéran 1949.
- FARID-PAK, F.: *Chilāt-Iran* (Pêcheries iranicennes), Téhéran 1963.
- Grand Larousse.
- HAMBIS, Louis: *Les grandes découvertes de Marco-Polo*.
- KEYHĀN, Massud: *Djoqrāfiāye moḡassale Irān tabii va eqtesādi* (Géographie complète de l'Iran, naturelle et économique), Téhéran 1931.
- KEYVĀNFAR, Amin: *Khāviār* (Caviar), Téhéran 1955.
- Les mémoires de Wilson Welsted, Whitelock, Pelly, Durand.
- MADJALLE CHAHRBĀNI (Revue de la police): *Tariqe chenāsāi morvāride tabii az qeyre tabii* (La façon de reconnaître et de distinguer les perles naturelles des perles artificielles), Téhéran 1928.

- MOKRI, M.: *La pêche des perles dans le golfe Persique*, Journal Asiatique, 1960.
- MEHRTABĀR, Hossein: *Tārikhtcheh seyde marvārid* (Histoire de la pêche des perles); *Mahnāme artech* (Mensuel militaire), Téhéran 1962.
- MEHR TABĀR, Hossein: *Sanāyee māhi dar Khalidje Fārs* (Les pêcheries du golfe Persique), Téhéran 1959.
- MOQTADER, Gholāmossein: *Manābee servat dar Khalidje Fārs* (Sources de richesse dans le golfe Persique); *Khalidje Fārs* (Golfe Persique), Téhéran, 1963.
- RASSĀ, Morteżā: *Māhie Irān dar doryāye Khazar va Khalidje Fārs* (Les poissons de l'Iran — mer Caspienne et golfe Persique).
- Ruznāmech ettelā āt havaī (Journal ettelā āt) 1966.
- SĀEDI, Gholāmossein: *Ahle Havā*, Téhéran 1965.
- WEBSTER, Robert: *Gems*, Londres, 1962.
- WILSON, Arnold: *Golfe Persique*, trad. pers. Mohammed Saīdi, Téhéran 1931.

Table des matières

	Page
Préface	II
PREMIÈRE PARTIE: La pêche	
Chapitre premier:	
<i>La situation géographique</i>	15
A. La mer Caspienne	16
Zones sous-marines	17
Les gaz dans la mer Caspienne	19
Limpidité des eaux	21
Couleur des eaux	21
La faune	21
Les courants	22
Répartition de la faune et de la flore dans les zones sous-marines de la mer Caspienne	23
Migration des poissons	24
Influence des conditions extérieures dans la migration de l'esturgeon	26
Zones de pêche	27
B. Le golfe Persique et la mer d'Oman	28
La région de pêche	37
Chapitre deuxième:	
<i>Organisation sociales</i>	41
Pêche	43
Agriculture et élevage	43
Nomadisme et émigration	44
Superstition et tabous	48

	Page
Littérature populaire, poèmes, chants	49
Proverbes	49
Vents mystérieux	50
Instruments utilisés au cours des cérémonies de guérison	55
La pêche dans le sud de l'Iran : méthodes de travail	56
 Chapitre troisième:	
<i>Technologie</i>	59
Instruments de pêche utilisés en Iran	59
Bateaux de pêche	64
Saisons de pêche	66
 Chapitre quatrième:	
<i>Terminologie</i>	67
A. Nord de l'Iran (mer Caspienne)	
Liste des poissons du nord de l'Iran	67
B. Sud de l'Iran (golfe Persique)	
Liste des poissons du sud de l'Iran	72
 Chapitre cinquième:	
<i>Economie</i>	83
La mer Caspienne	84
Production totale de la mer Caspienne	86
Les pêcheries du sud de l'Iran (golfe Persique et mer d'Oman)	88
Fabrication	
Conservation des produits de la pêche	91
Consommation	98
Moyennes annuelles de pêche par période quinquennales	99
Marché	102
Conditions de conservation du poisson	108
Crevettes du golfe Persique	109
Congélation	111
Congélation par eau salée	111
Autres produits congelés	111

DEUXIÈME PARTIE: *Le caviar*

<i>Le caviar</i>	115
Salage	117
Fin de salage	119
Mise en boîtes	119
Caviar à l'américaine	120
Caviar pressé	120
Caviar avec enveloppe	121

TROISIÈME PARTIE: *La perle*

<i>La perle</i>	125
L'huître perlière	126
Formation de la perle	127
Qualité	127
Défauts	130
Perle de culture et perle artificielle	130
Perle naturelle et perle cultivée: différences et méthodes de détection	131
La pêche de la perle dans le golfe Persique	132
Situation actuelle de la pêche perlière	138
 <i>Conclusion</i>	 141
<i>Abréviations</i>	147
<i>Notes</i>	149
<i>Ribliographie</i>	153