

**Édition
de Thau et
son littoral**

GENS DE MER ET DE LAGUNES

L'OCCITANIE AU FIL DE L'IODE

DÉCRYPTAGE

**Pêche et cultures marines
en Occitanie**

REPORTAGE

**Immersion dans le quotidien
des producteurs**

DÉCOUVRIR

**L'incroyable biodiversité
d'un territoire à l'ADN maritime**

SAVOURER

**Les bonnes adresses
pour manger la mer**



Pêche ET CULTURES MARINES AUTOUR DE THAU

CONCESSIONS CONCHYLICOLES

2 485 tables conchylicoles soit 312 ha
184 filières en mer
591 mas conchylicoles
65 lieux de dégustation

1^{ER} BASSIN CONCHYLICOLE DE MÉDITERRANÉE



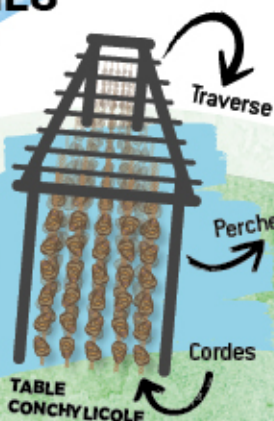
6 200 tonnes d'huîtres



2 500 tonnes de moules



500 exploitants



Crée de Sète
2 200 tonnes débarquées
10M€

Crée d'Agde
1 200 tonnes débarquées
6,1M€

LA FLOTTE DE PÊCHE LOCALE

19 thoniers
28 chalutiers
221 « petits métiers »
750 marins

Source CRPME M 2021

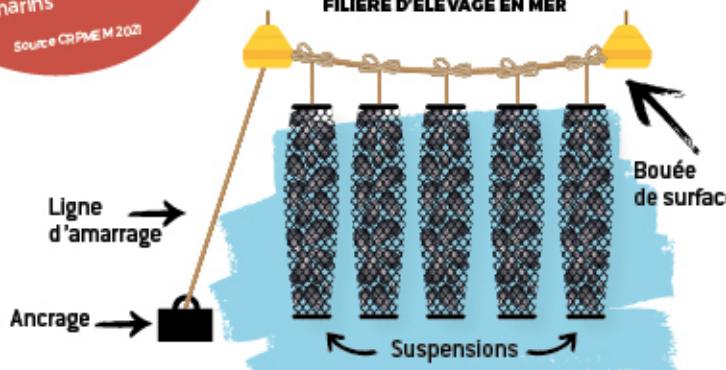
PLUS DE 100 ESPÈCES PÊCHÉES

1^{ER} SITE DE PÊCHE THONIERE DE MÉDITERRANÉE



- LOTISSEMENTS CONCHYLICOLES
- PORT CONCHYLICOLE
- VISITE/DÉGUSTATION VENTE DIRECTE
- PORT DE PLAISANCE
- POINT D'INTÉRÊT
- PÊCHE EN LAGUNE
- PÊCHE EN MER
- CRIÉE AUX POISSONS
- AIRE PROTÉGÉE

FILIÈRE D'ÉLEVAGE EN MER



Le littoral de Thau, un territoire façonné par la pêche et les cultures marines



L'iode à perte de vue ! Trait d'union entre terre, mer et lagunes, le pays de Thau affiche d'emblée sa couleur : le bleu Méditerranéen. Le long des quais, les bateaux de pêche sommeillent. Près de la criée, des navires rentrent au port sous des nuées de goélands. Les étals des poissonniers comme les menus des restaurants regorgent de poissons et coquillages. Au loin, les tables conchylicoles strient l'étang. Partout, c'est un univers profondément marqué par la pêche et les cultures marines qui s'impose aux regards. Derrière ce fabuleux décor, qui n'en finit pas d'inspirer les artistes, il y a une économie, des traditions, des savoir-faire, des innovations et surtout des gens, des vrais. C'est l'histoire de ces femmes et de ces hommes que nous allons vous raconter. Une immersion dans les coulisses halieutiques pour comprendre à la fois les métiers, les liens nourris avec le territoire et les démarches collectives engagées pour protéger l'environnement, la ressource et l'avenir de ces filières.

Un fil rouge : la concertation

Activités ancestrales sur les rives de Thau, la pêche et les cultures marines restent prioritaires dans la gestion et l'aménagement du territoire. Concilier exigence environnementale et développement économique de ces filières est une équation complexe. Pour la résoudre, des synergies inédites, associant acteurs publics, partenaires financiers, scientifiques et associations se sont mises en place. Cette partition évolutive est orchestrée par les intercommunalités, Sète Agglopolie Méditerranée (SAM) et la Communauté d'agglomération Hérault Méditerranée (CAHM), en lien avec des établissements publics de bassin comme le Syndicat mixte du bassin de Thau (SMBT), spécialement créé en 2005 pour protéger la lagune et ses activités. Harmoniser les actions des uns et des autres et en mesurer les impacts, tel est le credo du SMBT qui copilote avec l'État le Contrat de gestion intégrée et de transition écologique (CGITE) de Thau. Objectif : mettre la gestion de l'eau au cœur des décisions du territoire

Des investissements massifs

Pas moins de 135 millions d'euros ont été engagés pour moderniser les systèmes d'assainissement de 1990 à 2009. Depuis, l'engagement des pouvoirs publics va crescendo, avec 131 actions et 500 millions d'euros inscrits au 4^e contrat de Thau (2012-2018) et 500 actions et 600 millions d'euros prévus à l'actuel CGITE (2020-2025). ●



FRANÇOIS COMMEINHES

Maire de Sète et président de Sète Agglopolie Méditerranée

« La pêche et les cultures marines sont dans notre ADN. Elles font vivre de nombreuses familles, irriguent notre économie, veillent sur notre environnement, imprègnent notre art de vivre et façonnent nos paysages. Nous avons réalisé des efforts considérables pour soutenir ces filières. Plan marshall pour l'assainissement, aides directes, soutien de projets collectifs, aides à l'innovation... Les résultats sont là mais de nouveaux défis nous attendent et nous devons mobiliser toute notre intelligence collective pour y répondre. »

INNOVATION TOUS AZIMUTS

Dans un contexte climatique, économique et environnemental fluctuant, divers outils novateurs ont été développés par le SMBT. La plateforme Vigithau permet ainsi d'anticiper et de lutter contre les pollutions. Le BlueThauLab favorise l'émergence de technologies inédites pour préserver le littoral. Autres leviers d'innovation : le ROL (Réseau d'observation lagunaire), le DLAL Feamp (Fonds européen pour les affaires maritimes et la pêche) et le PAT (Plan alimentaire territorial) qui vise à valoriser les produits locaux, de la terre comme de la mer.

LES SENTINELLES DU MILIEU

Sur l'eau, pêcheurs et conchyliculteurs observent au quotidien l'évolution du milieu, des espèces et du climat. En lien avec les scientifiques et

les collectivités, ils essaient en permanence de comprendre et anticiper ces changements, n'hésitant pas à modifier leurs engins et adapter leurs pratiques si nécessaire.

UN LEVIER ÉCONOMIQUE ESSENTIEL

Activités non délocalisables, fonctionnant souvent en circuits-courts, la pêche et la conchyliculture sont des filières de premier plan en Occitanie. Avec 550 exploitations sur la façade méditerranéenne, la conchyliculture génère plus de 1 700 emplois et 75 millions d'euros de chiffre d'affaires annuel, dont 90 % sur la lagune de Thau. Dans le secteur pêche, on recense 668 navires, avec à la clef 1 305 emplois directs, sachant qu'un emploi en mer génère 4 emplois à terre. Sur Thau et sa bande côtière, ce sont plus de 3 400 tonnes de poissons qui ont été débarquées en 2020 pour un chiffre d'affaire de 16,1 millions d'euros.



Le saviez-vous ?

Avec 30 kilomètres de façade maritime, le territoire de Thau compte plus de 80 % d'espaces naturels ou agricoles. Zones Natura 2000, aires marines protégées, réserves naturelles, forêts domaniales... De nombreux périmètres de protection ont été mis en place pour préserver la biodiversité et les écosystèmes.



La conchyliculture s'affirme et se réinvente

PATRICE LAFONT

Président du Comité régional conchylicole de Méditerranée (CRCM)

Patrice Lafont évoque l'évolution, les capacités d'adaptation et la force d'innovation de la filière. Imaginer l'avenir de la conchyliculture méditerranéenne à l'horizon 2030, c'est l'objectif du contrat de filière, le premier de France, signé en 2021. Cheville ouvrière de ce contrat, mûré durant 3 ans, Patrice Lafont, président du CRCM, insiste sur l'élaboration collective du document.

« Les grandes orientations ont été définies par les professionnels eux mêmes. Les audits réalisés en lien avec la chambre d'agriculture auprès de 130 exploitations nous ont permis de cerner les difficultés du métier, les atouts et les envies. À partir de là, des groupes de travail, composés d'une centaine de professionnels et de 20 partenaires institutionnels, ont rédigé un plan d'actions (une centaine prévue d'ici 3 ans). »

Parmi les priorités du contrat, l'installation des jeunes et la transmission d'entreprises. « Nous sommes à la fin d'une génération. D'ici 10 ans, 50 % des professionnels vont partir à la retraite. Notre objectif est donc de faire connaître la filière et de faciliter l'installation en créant un guichet unique. »

Autre évolution notable de la profession : le développement de la dégustation.

« La charte créée pour encadrer cette activité et éviter les dérives va servir de modèle au plan national. » Le CRCM est également à l'origine de deux marques ombrelles : huîtres et moules de Méditerranée. « L'idée est de raconter notre histoire, celle d'une richesse lagunaire rare et d'une technique de collage sur corde unique au monde. Nous soutenons aussi les démarches de labellisation comme l'IGP huîtres de Thau et le label rouge pour l'huître exondée. Car l'objectif est de produire moins, de meilleure qualité et de vendre mieux. »



La pêche ajuste ses voiles pour préserver la ressource

BERNARD PEREZ

Président du Comité régional des pêches maritimes et élevages marins (CRPMEM)

Pour Bernard Perez, les professionnels ont réussi à trouver un juste équilibre, entre enjeux économiques et environnementaux. « En Occitanie, comme en Méditerranée, la pêche, qui se pratique en lagune et en mer, est artisanale. Ancestraux, nos métiers font partie du patrimoine. Ils portent des valeurs de liberté et de nature très fortes. Véritables sentinelles du milieu, nous luttons au quotidien contre la pollution, en ramassant des déchets plastiques. Pour protéger la ressource, nous avons aussi considérablement réduit l'effort de pêche. Par exemple, la flotte de chalutiers est désormais limitée à 57 unités pour la Méditerranée. Partager l'espace n'est pas simple car aujourd'hui, tout le monde se tourne vers la mer. Il faut composer avec le tourisme, la plaisance, les zones de protection de la biodiversité et bientôt les éoliennes. » Et d'insister : « Actuellement nous avons un bon équilibre entre les différents segments : petits métiers, côtiers, palangriers et chalutiers. Préserver ce ratio est essentiel car modifier un segment fragilise toute la chaîne. En diminuant le nombre de chalutiers, pénalisés par le plan West Med*, on risque en effet d'augmenter la pression sur les petits métiers. Car les marins se reportent d'une filière sur l'autre. De plus, les 4 criées du littoral, qui permettent à tous les pêcheurs d'avoir un point de vente central, ont besoin des apports journaliers des chalutiers. »

*West Med est le plan de gestion de la pêche en Méditerranée établi par l'Europe. Il fixe notamment un quota annuel de jours en mer pour les chalutiers (ramené à 174 en 2022).



Des filières maritimes ancrées sur le territoire

YVES MICHEL

Vice-président de Sète Agglopolitan Méditerranée, maire de Marseillan et président du Syndicat mixte du bassin de Thau (SMBT)

Yves Michel témoigne du poids de la pêche et des cultures marines sur le bassin de Thau. « Préserver ces activités est une des priorités du Schéma de Cohérence Territoriale (SCOT) de Thau et de son volet maritime. Très attractif, notre territoire a subi par le passé une urbanisation galopante, avec des impacts négatifs sur l'environnement et notamment sur la lagune, réceptacle de tous les écoulements du bassin versant. Durant ces 20 dernières années, nous avons réussi à inverser la tendance. Une politique environnementale globale a été mise en place pour protéger la biodiversité. L'objectif étant de trouver un juste équilibre entre tous les usages : activités traditionnelles, tourisme, thermalisme, agriculture, sports nautiques... Le création de zones Natura 2000, la sensibilisation des usagers, le coup d'arrêt à l'étalement urbain (divisé par deux), la non-artificialisation des sols, l'amélioration de l'assainissement et le développement des déplacements doux ont permis d'inscrire notre territoire dans la transition écologique et la résilience ». Très impliqué dans la gestion de l'eau, Yves Michel poursuit : « Avec le changement climatique, une pluviométrie divisée par deux et des besoins en augmentation, nous devons optimiser et diversifier les ressources. Notre priorité est d'alimenter la population en eau potable mais aussi d'assurer la pérennité des activités liées à l'eau comme l'industrie, l'agriculture, la pêche ou la conchyliculture. Là encore, c'est un équilibre subtil à trouver. Entretien des cours d'eau, études des réseaux souterrains, gestion du pluvial, prévention des inondations, réflexion sur les apports d'eau douce à la lagune, usine de potabilisation, prélèvements dans les fleuves... De nombreux chantiers sont en cours. »



Une diversité de milieux et d'espèces, gage de résilience

Niché entre mer, garrigue, vignobles et étangs, le bassin de Thau concentre une biodiversité remarquable mais fragile.

Cœur palpitant du territoire, la lagune de Thau (7 000 hectares) est la plus grande d'Occitanie et l'une des plus vastes de Méditerranée. Connectée à la mer par deux graus (un à Marseillan et un Sète), elle est aussi alimentée par les rivières du bassin versant, par des résurgences d'eaux souterraines, par le canal du Rhône à Sète, par le canal du Midi et par la pluie. Cette interface entre eaux douces et salées crée de véritables niches écologiques. Un éden pour de nombreux poissons et coquillages. Les zones humides qui bordent la lagune, comme tout le littoral, grouillent aussi de vie. Lidos, anciens salins, milieux dunaires, prés salés, mares temporaires... Cette mosaïque de paysages attire de nombreux oiseaux, notamment des espèces protégées de laro-limicoles.

« Dans la nature, plus il y a une diversité de milieux et d'espèces, plus la capacité de résilience est grande, souligne Rémi Jullian, chargé de projet au Conservatoire des Espaces Naturels d'Occitanie et garde du littoral. Tout est lié. Si certains milieux sont contraints, d'autres peuvent s'étendre. C'est une des clefs du bassin de Thau et de ses activités. En préservant les écosystèmes de ce littoral, on pourra tamponner les bouleversements brutaux, provoqués par le changement climatique. »

Une lagune citée en exemple

Grâce à la modernisation des systèmes d'assainissements, la qualité des eaux de la lagune de Thau ne cesse de s'améliorer. Adossée à 50 ans d'analyses, une étude d'Ifremer rendue publique en 2020 l'atteste. La présence d'espèces emblématiques comme les herbiers de zostères, les Grandes Nacres ou encore l'hippocampe moucheté témoignent aussi de la qualité de ce précieux écosystème. A noter que l'élevage de coquillages, qui filtrent l'eau en permanence, contribue à cette dynamique de restauration.

L'atout nature

Pas moins de neuf zones, terrestres et maritimes, sont classées Natura 2000 sur Thau. Le SMBT assure le suivi et l'animation de deux de ces sites, celui de l'étang de Thau et celui de la Plaine de Villeveyrac-Montagnac. Loin d'une mise sous cloche, ce dispositif tend à concilier biodiversité et activités humaines

Constante et subtile recherche d'équilibre

Entre le sud de la lagune marqué par une forte salinité et le nord aux milieux plus doux grâce aux apports du bassin versant, les enjeux écologiques sur la faune et la flore varient. La pression humaine, plus ou moins forte selon les sites et les saisons, a aussi un impact. « Notre rôle est de trouver le juste équilibre, de maintenir des zones sauvages, des poumons d'oxygène, souligne Sandrine Lafont, responsable opérationnelle de la gestion des lagunes et espaces naturels à Sète Agglopol Méditerranée. Car la lagune de Thau est une zone de production réputée, une zone de loisirs prisée mais c'est avant tout un espace naturel. Et ces espaces naturels sont aussi la carte d'identité de notre territoire. »

Un écosystème surveillé comme le lait sur le feu

Scientifiques, collectivités et professionnels observent et analysent en permanence la lagune de Thau. Les chercheurs d'Ifremer pilotent ainsi différents suivis (microbiologique, phytoplanctonique...). Quant au Cépralmar, il étudie plusieurs espèces (oursins, palourdes, murex, crabe bleu...).

Le rôle pivot du ROL

Agrégeant toutes les données (scientifiques, institutionnelles et de terrain) et favorisant les échanges entre les différents acteurs, le ROL (Réseau d'observation lagunaire) veille à la fois sur le milieu et les pratiques. Un réseau piloté par le SMBT qui réactive également chaque été un suivi préventif de la malaïgue (phénomène d'anoxie lié aux fortes chaleurs). Au moindre signe de déséquilibre du milieu, les organisations professionnelles et les services de l'État donnent l'alerte et prennent les dispositions nécessaires pour protéger les consommateurs.

L'aire marine protégée de la côte agathoise

Située près de la plus grande station balnéaire d'Europe, l'aire marine de la côte agathoise (6 200 hectares), classée Natura 2000 depuis 2008, est gérée de manière exemplaire. Elle englobe une vaste zone de mouillage écologique (44 bouées réparties sur 35 hectares) et une zone de protection forte (310 ha), la plus grande d'Occitanie, autour du Roc de Brescou. « Sur ce périmètre, élaboré en lien avec les petits métiers, la pêche professionnelle comme de loisirs, la plongée, le dragage et le mouillage sont interdits », précise Renaud Dupuy de la Grandrive, responsable de la direction du milieu marin de la ville d'Agde. ●

Quentin et Emmeline, DE L'AMOUR PLEIN LES COQUILLES



PRESQUE UN CONTE DE FÉE MODERNE. Installés depuis 4 ans sur le port du Mourre blanc où ils exploitent 8 tables, Quentin et Emmeline Ovisse offrent une image lumineuse de la relève conchylicole. Aguerriés aux nouvelles technologies et férus de sciences, ils testent tout : l'huître creuse, plate, naturelle, exondée. Avec talent comme l'attestent les médailles d'or décrochées au concours général agricole en 2020 et 2022.

Très présent sur les réseaux sociaux et engagé dans le ROL (réseau d'observation lagunaire), le couple défend une vision solidaire du métier. « *Les anciennes générations fonctionnaient de manière assez individualiste mais sans dimension collective, le travail sera de plus en plus difficile* », estime Quentin. « *Il y a un changement de culture vital à opérer et le contrat de filière porté par le CRCM* va dans le bon sens.* » Résolu à redynamiser l'organisation de producteurs (OP) conchylicole, dont il a pris la présidence, il explique : « *Avec le soutien de 18 professionnels, jeunes et moins jeunes, issus de différents secteurs (Mèze, Loupian, Bouzigues, Marseillan) et d'exploitations plus ou moins grandes, nous avons repris le dossier d'IGP (Indication géographique protégée), lancé en 2017. Car l'IGP est un moyen de valoriser le territoire, notre façon de travailler et de mutualiser la communication.* »

Pour développer la dégustation, complexe à mettre en place faute d'espace au Mourre Blanc, le duo (trio avec le chien Goku) mise aussi sur l'ouverture. « *Nous allons peut-être nous associer à un autre conchyliculteur, implanté sur le site des Campagnes, plus propice à cette activité* », révèle Emmeline.

C'est avec passion et générosité que le couple Ovisse élève des huîtres à Mèze

Également en quête de nouveaux horizons commerciaux, le couple propose des ventes au mas, sur les marchés et par Internet, avec livraison à la clef. « *Certains de nos produits phares, comme la MOANA, huître exondée médaillée au concours agricole, sont exportés en Italie, à Hong-Kong et bientôt au Japon. On adore les démarches ultra-locales mais c'est une bonne carte de visite d'expédition en Asie.* »

Jamais en panne d'inspiration, les jeunes gens expérimentent de nouveaux casiers flottants (le panier australien), efficaces mais chers et ils testent le captage naturel de moules. « *Pourquoi ne pas investir dans des filières en mer ?* glisse Quentin. « *Mais c'est un autre métier, un autre univers.* » Malicieuse sous son chapeau de paille, Emmeline ajoute : « *C'est quand même couillon de faire venir des camions de moules d'Espagne ! Le projet de coopérative, porté par le CRCM pour relancer les filières en mer, est fantastique ! Ça aiderait les jeunes à se lancer.* »

Épauler et transmettre. Des notions essentielles pour ces amoureux de la lagune, qui accueillent régulièrement des stagiaires et partagent volontiers leurs savoirs sur la toile. ●

*Comité Régional Conchylicole de Méditerranée

La profession joue collectif avec le soutien de l'Europe

Le conchyliculteur est souvent seul sur sa barge. Pourtant, c'est à plusieurs mains que se dessine l'avenir de cette filière, impactée par les aléas climatiques, économiques et environnementaux. Soutenu par l'Europe et ratifié en 2021, le contrat de filière porté par le CRCM impulse une vraie dynamique. Une centaine d'actions vont ainsi être engagées d'ici 2023. Objectifs : protéger

le foncier conchylicole, faciliter la transmission d'entreprises, l'installation des jeunes, promouvoir la qualité des produits, favoriser la vente directe, les dégustations, relancer les filières en mer, valoriser les déchets coquilliers...

Parmi les opérations déjà finalisées : la création de l'identité « *Huîtres et moules de Méditerranée* », la charte de dégustation des coquillages, la mise en place du ROL (réseau d'observation lagunaire), le schéma d'aménagement des zones conchylicoles et la création de récifs artificiels intégrant des résidus coquilliers. D'autres projets d'ampleur,

comme l'implantation des panneaux photovoltaïques sur les tables ou la construction d'une éclosérie, sont aussi lancés. Des réflexions sont également engagées pour réorganiser les tables, améliorer les apports en eau douce à la lagune ou encore promouvoir le métier avec des casques de réalité augmentée.



Deux frères, cinq tables et une passion grande comme la lagune

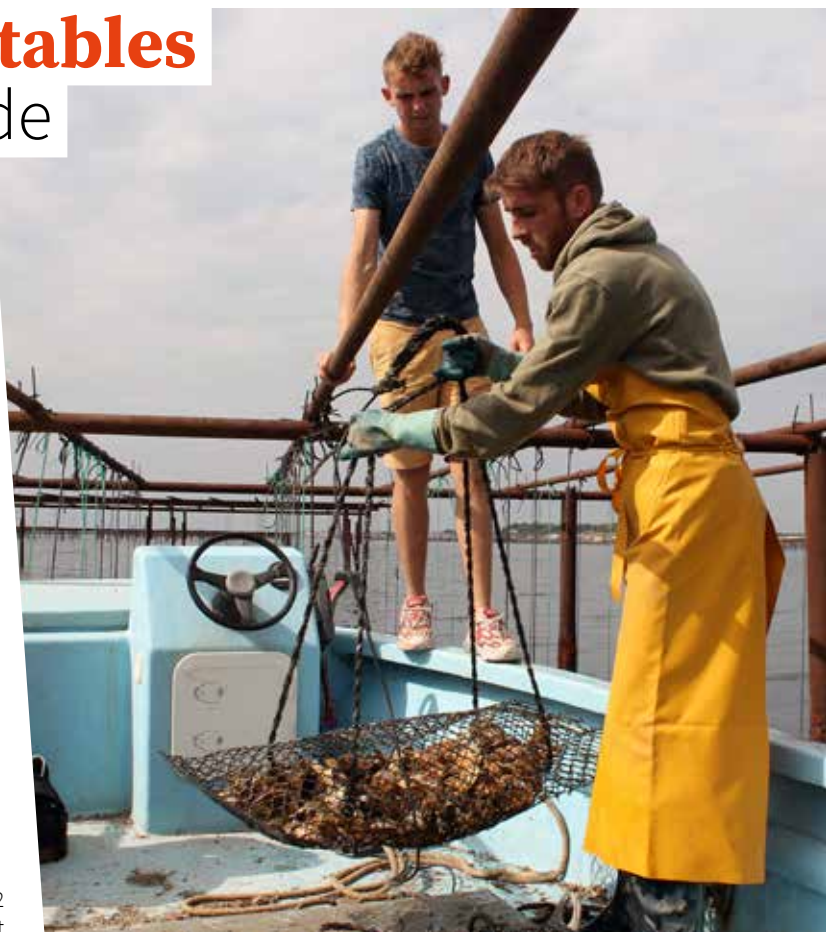
Installés à Port Loupian, Lucas et Théo Gamba ont lancé leur exploitation conchylicole en septembre 2019. Fiers de leur métier et de leurs produits, ils passent l'essentiel de leur vie sur l'eau et ils adorent ça !

Sous un soleil de septembre, doux comme un été indien, la barge slalome à vive allure dans le vaste damier conchylicole de Thau. Cette lagune, les frères Gamba la connaissent par cœur. Accostant à l'une de leurs 5 tables, Lucas, 24 ans, se saisit d'un pochon plein d'huîtres et explique : « *Là nous allons remettre à l'eau les coquillages détroqués ce matin. Car lorsqu'on décolle les huîtres des cordes au couteau [le détroquage], la coquille peut s'abîmer. Avec le retrepape [une à deux semaines], elle se restaure et se durcit.* » À peine le transfert terminé, l'embarcation file vers une autre table. « *Attention à la tête !* », avertit Théo, 22 ans, en se faufilant sous les perches. Une à une, les cordes sont insérées dans un engin motorisé, la sauterelle, qui remonte et détache les coquillages recouverts d'une faune étrange, à la fois colorée et transparente. « *C'est la vie de l'étang* », s'amuse Lucas. Un écosystème dont le jeune homme, ancien marin sur les bateaux promenade et toujours pêcheur, ne se lasse pas. « *J'ai toujours aimé aller sur l'eau* », confie-t-il.

■ L'iode, de père en fils

Dans le sillage de leur père, mécanicien sur un thonier sennear, les deux frères ont choisi des filières iodées : cultures marines pour Théo et marine marchande/pêche pour Lucas. En septembre 2019, c'est ensemble qu'ils ont décidé d'acquérir un mas et des tables sur la zone de Bouziques-Loupian. Après seulement deux ans d'exploitation, ils envisagent déjà de s'agrandir en achetant deux tables supplémentaires. « *Entre les dégustations, les ventes au détail [au mas ou dans l'arrière-pays l'hiver] et les ventes en gros, on arrive à s'en sortir. Et puis, dans les périodes creuses, la pêche permet de rééquilibrer les comptes.* »

Dans les périodes creuses, la pêche permet de rééquilibrer les comptes



■ « Le rythme est soutenu mais pas routinier »

Fier de montrer ses juvéniles (petites huîtres) qui grandissent doucement dans des lanternes ou des poches appelées pearl nets, Théo s'enthousiasme : « *c'est vraiment un beau métier, une passion !* » De celles qui prennent de l'énergie et du temps. « *L'été, on est sur le pont 7 jours sur 7, depuis tôt le matin jusqu'à tard le soir, et l'hiver on n'a que le dimanche de repos*, reconnaît Lucas. « *Le rythme est soutenu mais pas routinier. Si mon petit est malade, je peux adapter mon emploi du temps et surtout c'est pour nous qu'on travaille. Bientôt on pourra embaucher et prendre des vacances.* »

■ Favoriser l'installation des jeunes

En rejoignant le mas, la barge chargée de coquillages, le jeune conchyliculteur signale une table où les cordes sont exondées. « *Un de ces jours, nous aussi on s'équipera en perches rotatives pour remonter nos huîtres plus facilement. Car sortis de l'eau à intervalles réguliers, les coquillages gagnent en qualité.* » Longeant plusieurs tables vides, il soupire « *Il n'y pas assez de reprises. Quel dommage ! Pourtant la qualité des eaux de l'étang est excellente. Ce sont les chercheurs d'Ifremer qui le disent.* » Pour inverser la tendance, Lucas suggère d'augmenter les aides à l'installation pour les jeunes, car « *les mas sont chers et les banques frileuses* ». Saluant les actions menées par le comité régional conchylicole, notamment la charte sur les dégustations et le lancement de l'identité « Huître et moules de Méditerranée », il ajoute : « *l'idée d'installer des panneaux photovoltaïques sur les tables est intéressante mais pour oxygéner le milieu et compenser la baisse de la pluviométrie, la priorité est de ramener de l'eau douce dans l'étang.* » De retour au ponton, où le père attend ses fils, Lucas enchaîne avec la préparation d'une visite de groupe prévue l'après-midi. Et toujours avec le sourire. « *Parler de mon métier et faire goûter mes produits, c'est un plaisir.* » Partagé. ●



Entre tradition et modernité, la mer, toujours recommencée, des petits métiers

C'est à l'aube, sous les acclamations stridentes des goélands, que Frédéric Guilhem et Gérard Corporon, petits métiers au Grau d'Agde, traquent murex et rougets. Embarquement immédiat !

Jeudi 26 août, cinq heures du matin. Dans la nuit silencieuse, deux navires sont déjà éclairés aux abords de la criée du Grau d'Agde. Soudain le bruit d'un moteur. Frédéric Guilhem extirpe de sa voiture deux grandes poubelles qu'il remplit de glace. Pendant ce temps, à bord du bateau, Gérard Corporon, son beau-père, vêtu d'un ciré jaune, organise les bennes où sont rangés les filets. Les gestes sont précis, rapides. Les mots rares. Lentement, l'embarcation (9,80 m de long) s'éloigne du quai, glisse sur l'Hérault et rejoint la mer. Dans la cabine où scintillent plusieurs écrans (2 sondeurs, 2 tables traçantes, un pilote, et 3 VHF), Frédéric discute à la radio avec un autre pêcheur. « *Aujourd'hui, nous allons relever un filet d'escargots [murex] et caler des filets pour les rougets. Sur d'autres périodes de l'année, nous pêchons le poulpe, les soles, les seiches, les noisettes...* »

■ Maigre récolte pour les escargots

Embarqué depuis 31 ans, l'homme, massif, a travaillé sur les chalutiers puis les thoniers mais c'est la petite pêche qu'il préfère, notamment le lamparo (technique limitée désormais à 33 jours par an). Une barre et un nœud marin tatoués sur le bras, il sourit « *ce que j'aime, c'est la traque, la diversité d'espèces, d'engins et la surprise. Car on ne sait jamais ce qu'on va avoir.* »

À seulement un mille (1 852 km) de la côte, le bateau ralentit. Gérard attrape le drapeau équipé d'un flotteur qui signale l'une des extrémités du filet à murex, placé là il y a deux semaines. Il enclenche la corde

“ Ce que j'aime, c'est la traque et la surprise ”

dans une double roue de métal hydraulique qui remonte le filet. La récolte est maigre. Peu d'escargots à démailler cette fois-ci.

Pas vraiment le temps de philosopher. Il faut caler les filets à rougets avant le lever du jour, car c'est à l'aube que les poissons se déplacent. Soigneusement pliés dans des bennes, les filets encadrés d'une corde de plomb et d'une corde

de liège, se déroulent à toute vitesse. Le visage buriné par les embruns, Gérard veille à ce qu'aucun nœud ne perturbe le largage. L'air est doux. Les deux hommes s'activent à démêler les murex, mis à dégorger dans de l'eau salée. Au loin se devinent le Cap d'Agde et le fort Brescou tandis que sur la côte, la grande roue de la fête foraine fait des clins d'œil aux étoiles. 6 h 40. Le ciel commence à pâlir et un soleil rouge incendie l'horizon. Gérard disserte sur les poulpes qui prolifèrent en Atlantique tout en préparant la remontée des filets.

■ Jack-pot pour les rougets !

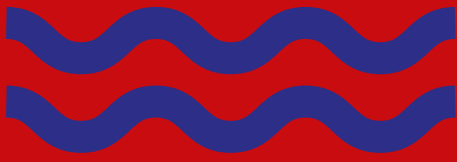
La roue hydraulique redémarre, déversant les proies emmaillées sur le pont. Certains poissons trop petits ou d'espèces différentes sont rejetés à l'eau, sous les acclamations joyeuses des goélands. Frédéric commence à démailler les rougets, à l'aide d'une pince de homard. Premier filet (1 000 m) : 70 rougets. « *C'est mieux qu'hier* », mais visiblement pas assez. Au deuxième filet, c'est le jack pot ! Les poissons s'accumulent sur le pont à toute vitesse. « *Plus de 600* » estime Gérard. Agenouillé sur le pont, gorgé de rougets, Frédéric n'arrive plus à tenir la cadence. « *Il va falloir mettre de la glace dessus* », lance-t-il à son beau-père, « *le meilleur marin du monde* » qu'il vouvoie toujours au bout de 35 ans. Le troisième filet, « *calé près des pierres* », donnera peu mais beau. « *Ici ce sont des rougets de roche, plus gros et qui se vendent beaucoup plus cher.* »

10 h. Le retour s'effectue au pilote automatique, sous un soleil déjà prégnant, pendant que les pêcheurs continuent de trier le poisson. Sur le quai de la criée, où les produits seront conservés en chambre froide jusqu'à la vente aux enchères de l'après-midi, un ancien les attend pour leur prêter main forte. « *Les journées peuvent être longues et difficiles, surtout l'hiver, mais on a un beau métier* », conclut Frédéric. ●

LE SEUL PÊCHEUR FRANÇAIS PRÉSIDENT DE CRIÉE

Siégeant à l'OP du Sud et déjà administrateur de la criée du Grau d'Agde, Frédéric Guilhem en a pris la présidence en 2020. Une première en France.

L'Occitanie au fil de l'iode



Les petits métiers, une tradition qui se construit un avenir

Petits mais costauds ! Regroupant l'ensemble de la flotte en dehors des chalutiers et des thoniers, le segment des petits métiers est une véritable armada.

Très majoritaire en Occitanie (90 % des navires soit 613 sur 684), cette pêche artisanale s'exerce aussi bien en mer qu'en lagune. Dotée d'une grande diversité d'engins, elle cible de multiples espèces (poissons, mollusques et crustacés). La flottille, dont le maître-mot est la polyvalence, est composée à 80 % de petits navires (moins de 12 mètres), exerçant près des côtes (souvent moins de 3 milles nautiques et en lagunes). Adaptant leurs pratiques en fonction des saisons, des sites et de la météo, ces professionnels (1 ou 2 à bord) réalisent des captures journalières, de faibles volumes mais à forte valeur ajoutée.

■ Une petitesse relative

La pêche « petits métiers » englobe des navires de 5 à 18 mètres. Y sont recensés sabinous d'étang, palangriers armés pour la pêche au large du thon rouge et de l'espadon ainsi que d'autres embarcations utilisant la senne tournante coulissante (pêche au lamparo ou allatchare) pour capturer les poissons en surface.

■ Un filon économique, culturel et durable

Ancrée dans l'économie locale et pourvoyeuse d'emplois, la pêche artisanale est un marqueur fort de l'identité occitane. Façonnant les paysages et la gastronomie, elle véhicule des savoir-faire, des valeurs et des traditions. Usant de techniques posées, aussi appelées « arts dormants », cette filière a un impact limité sur l'environnement et la ressource. ●

DES RÈGLES DU JEU COMPLEXES

Comme tous les pêcheurs, les petits métiers doivent respecter une taille minimum biologique et un calibre de commercialisation pour leurs prises. Certaines espèces – thon, espadon, anguille, oursins, tellines – réclament des permis

spécifiques (AEP ou licences). Pour le poulpe, les périodes de pêche et les nombres de pots sont limités. Les professionnels sont aussi soumis à des licences géographiques et à des plans de gestion pour certains engins (lamparo, senne de plage ou senne tournante coulissante).

La sélectivité d'engins sur mesure

Une sacrée boîte à outils ! Selon les espèces visées, les petits métiers alternent filets, pièges (nasses ou pots à poulpe), palangres (hameçons) et dragues.

Une palanquée de filets

Dans les filets, on distingue les filets maillants ou filets droits (capéchades dans les lagunes) constitués d'une seule nappe et les filets trémaills constitués de 3 nappes. Autre déclinaison, la senne ou tchare, utilisée pour capturer les poissons en surface. Engins de prédilection des pêcheurs, les filets servent à la capture de merlu, rouget, sole, seiche, dorades, pageots, anguilles, murex...

Capéchade



Filet droit



Les pièges

Les nasses, ou casiers, permettent la capture de noisettes de mer et de congres grâce à des appâts disposés dans le piège. Les lignes de pots à poulpes sont immergées pendant quelques jours avant d'être relevées, vidées de leurs occupants et généralement remises à l'eau.

Pots à poulpes



Les métiers de l'hameçon

Ligne d'hameçons, la palangre peut être maintenue sur le fond à l'aide d'ancrage ou à la surface par des flotteurs. Les principales espèces visées sont le thon rouge et l'espadon, le loup, la dorade royale et le pageot. Également pratiquée, la pêche à la canne, avec une spécificité pour la seiche, appâtée à l'aide de leurres (turlutttes), qui imitent la crevette.

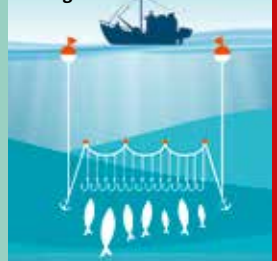
Casiers



La drague

C'est le principe du râteau. Tractée par un navire ou à la main, la drague, constituée d'une poche fixée à une armature rigide munie de lames ou de dents métalliques, permet de déterrer les coquillages enfouis dans le sédiment.

Palangre



La pêche à pied

Pratiquée sur les rives elle permet de récolter palourdes, couteaux et tellines.

La plongée

Toujours en lagune, c'est en apnée que les professionnels traquent palourdes et oursins.

Drague



Les chalutiers changent de cap et adaptent la voilure

En Méditerranée française, il ne reste que 57 chalutiers (contre 200 il y a une vingtaine d'années). Ces navires (de 18 à 25 mètres), dont les zones de pêche oscillent entre 3 et 50 milles des côtes, sont concentrés dans le Golfe du Lion (notamment au Grau-du-Roi, à Sète, au Grau d'Agde et à Port-la-Nouvelle).



Ce sont les fonds sableux du Golfe du Lion qui ont favorisé le développement du chalutage. Car ce segment de pêche utilise des filets traînés, aussi appelés « arts traïnants », incompatibles avec les fonds rocheux et les zones trop profondes, caractéristiques de la région PACA.

Un chalut peut en cacher un autre

Comme une chasse aux papillons sous-marine ! Tracté à l'arrière du navire, le chalut est un filet en forme de poche, écarté par de grands panneaux latéraux, où sont capturés poissons et mollusques. Il existe deux types de filet. Le chalut de fond, lesté dans sa partie inférieure pour qu'il touche le sol, est la technique la plus efficace, apte à capturer pas moins de 80 espèces potentielles, notamment le poisson blanc (loup, daurade, merlu, baudroie...). Quant au chalut pélagique (dit de surface), tiré entre deux eaux, il est utilisé pour le poisson bleu (sardines, anchois, maquereaux). Avec le nanisme qui frappe ces espèces depuis 2009, le chalut pélagique devient rare en Méditerranée.

L'atout fraîcheur

En Méditerranée, les chalutiers sortent à la journée. À peine débarqué, le poisson est mis en vente sous les criées, pour atterrir dès le lendemain, sur les étals des grandes surfaces, des poissonniers ou des restaurants.

Chapeau bas aux forçats de la mer

Être patron ou marin sur un chalutier, n'est pas de tout repos. De 3 h du matin à 16 h, les navires sont en mer. Les pêcheurs jettent, tractent et remontent le filet à plusieurs reprises et entre-temps ils trient, rincent et glacent le poisson. De retour au port, ils débarquent leurs prises à la criée puis préparent le navire pour le lendemain. Et cela, été comme hiver. Un sacerdoce diront certains. Une passion, répondent les pêcheurs qui, même à la retraite, sont encore nombreux à venir donner un coup de main sur les quais.

Une activité encadrée

Le chalut est l'un des métiers les plus encadrés, avec celui des thoniers sennieurs. Depuis 2013, la flotte, impactée par la flambée du prix du gazole, a été considérablement réduite. Équipés de balises qui communiquent en temps réel leur position et de registres électroniques où sont répertoriées les captures, les chalutiers ont des périodes et des



zones de fermeture à respecter. Pour s'assurer du suivi des consignes, la police des pêches effectue régulièrement des contrôles en mer et en criée sur différents paramètres (mailles, tailles des poissons, papiers des navires et des marins, quotas...).

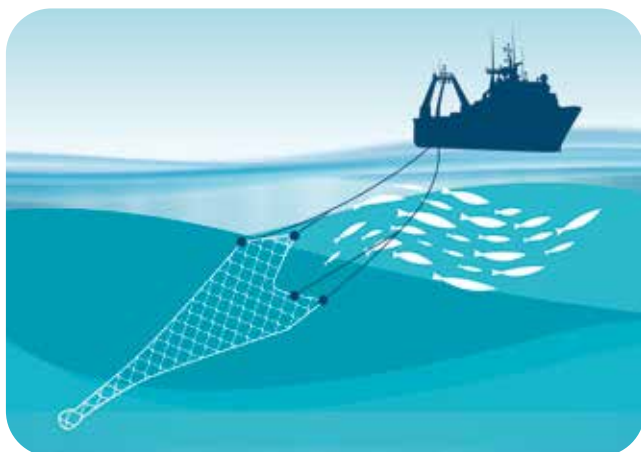
Pêcher moins et vendre mieux

Les chalutiers ont un quota de jours de pêche à respecter. En 2022, il était de 174 jours par an (contre 183 en 2021) et il devrait encore diminuer dans les prochaines années. Cette perspective inquiète les

professionnels qui estiment à 200 jours, leur seuil de rentabilité. Pour s'en sortir, leur devise est désormais : pêcher moins et vendre mieux. Différentes marques collectives (Méditerranée sauvage, Terre iodée...) ont ainsi été créées pour valoriser leurs pratiques responsables et leurs produits.

Mieux connaître les stocks de poissons

Actuellement, seules quatre espèces (rouget, merlu, anchois et sardines) font l'objet de suivis scientifiques en Méditerranée. Une évaluation des stocks que les professionnels veulent étoffer. Ils pilotent ainsi, via leurs organisations professionnelles (OP), plusieurs études destinées à connaître l'écosystème halieutique et l'impact de leurs pratiques. ●



Avec 550 exploitations essaimées dans l'Hérault et l'Aude et près de 10 % de la production nationale d'huîtres, la conchyliculture est une activité économique majeure en Occitanie. Chaque année ce sont ainsi entre 7 000 et 11 000 tonnes d'huîtres et entre 2 500 et 3 500 tonnes de moules qui sont produites.

La conchyliculture, perle de l'Occitanie

~ Les espèces

Huîtres creuses (*Crassostrea gigas*), huîtres plates (*Ostrea edulis*) et moules (*Mytilus galloprovincialis*).

~ Les zones de production

En lagunes : Thau (2 500 tables) et Salses-Leucate (256 tables)
En mer : Gruissan (30 filières*), Vendres (22 filières), Thau (184 filières).

**Les filières sont des dispositifs semi-immergés en pleine mer où sont accrochés les coquillages sur corde.*

~ Veille scientifique permanente

Une législation stricte encadre les cultures marines. Le milieu comme les coquillages sont analysés très régulièrement et les professionnels utilisent systématiquement des bassins de purification. Outils de mise à l'abri et de stockage, ces bassins permettent de maintenir la commercialisation, y compris durant les périodes de fermeture imposées par les services de l'État (efflorescence d'algues toxiques, contamination microbiologique...).

~ Innovation avec l'exondation

Afin de simuler les marées, certains conchyliculteurs ont équipé leurs tables de

dispositifs d'exondation qui sortent les huîtres de l'eau à intervalles réguliers. Cette manipulation rend les coquillages plus résistants, plus charnus, plus fermes, plus goûteux mais aussi un peu plus chers !

~ Priorité aux circuits courts

En marge des ventes en gros, destinées à alimenter grandes surfaces, restaurateurs et poissonniers, les conchyliculteurs privilégient désormais la vente directe. Ils sont aussi de plus en plus nombreux (80 en Occitanie) à proposer des dégustations et visites dans leur mas. La vente en ligne prend également de l'ampleur.

~ Une exigence de qualité balisée de marques et labels

Deux marques ombrelles « Huîtres de Méditerranée élevées sur cordes » et « Moules de Méditerranée élevées sur corde » ont été lancées en 2020. Elles sont adossées à 6 marques territoriales :



Moules de pleine mer, Huîtres de Thau, Moules de Thau, Huîtres de Bouzigues, Moules de Bouzigues, Huîtres de Cap Leucate. En Occitanie 12 producteurs ont le label agriculture biologique. Par ailleurs, des démarches sont engagées pour obtenir une IGP (Indication géographique protégée) « Huîtres de Thau » et le Label rouge pour les huîtres exondées.

~ Des projets plein les coquilles

Dynamique et inventive, la profession est résolument tournée vers l'avenir. Sous la bannière du Comité régional conchylicole de Méditerranée (CRCM) basé à Mèze, elle a élaboré une stratégie conchylicole à l'horizon 2030 et un contrat de filière (le premier de France). Pas moins de 100 actions devraient ainsi être engagées d'ici 3 ans.

PLUS D'INFO SUR
HUITRESDMEDITERRANEE.FR/

~ L'huître, fertile et hermaphrodite

L'huître change de sexe à chaque saison et se reproduit en été, durant les mois sans « R » à raison de 3 pontes par an. À chaque ponte, entre 20 et 100 millions d'œufs sont

UN PEU D'HISTOIRE

La consommation de coquillages remonte à l'Antiquité. Mets de prédilection des Grecs et des Romains, les huîtres plates étaient alors si abondantes qu'il suffisait de les ramasser.

Un engouement tel que les gisements naturels ont été épuisés. C'est au début du xx^e siècle que la conchyliculture, c'est-à-dire l'élevage des coquillages, a pris son essor. Les huîtres endémiques (plates) ont été remplacées par des huîtres creuses, d'abord l'huître portugaise supplantée dans les années 1970, par la *Crassostrea gigas* originaire du Japon.

expulsés dans le milieu marin mais seuls 10 % seront fécondés. L'œuf devient alors une larve qui, une fois fixée sur un support, se transforme en petite huître (naissain).

L'ÉLEVAGE SUR CORDES, UN ATOUT TYPIQUEMENT MÉDITERRANÉEN

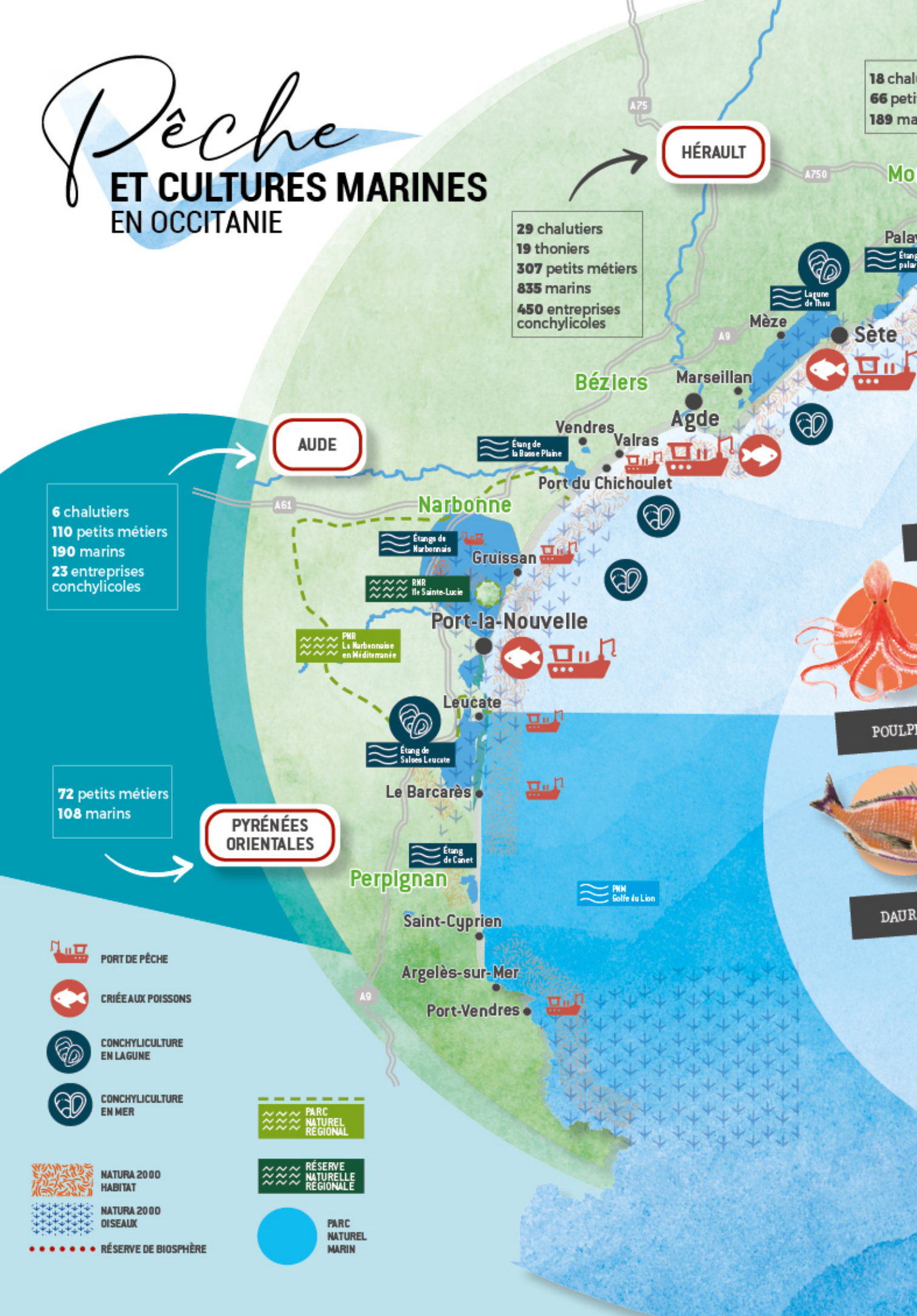
Créé sur le bassin de Thau en 1925, l'élevage sur cordes en eau profonde est une technique de production spécifique à la Méditerranée. Les coquillages sont collés par groupe de trois sur des cordes de nylon, suspendues aux perches des tables. Cette culture en immersion permanente accélère la croissance des coquillages (10 à 18 mois contre 3 à 4 ans en Atlantique) et la richesse planctonique du milieu leur confère une qualité gustative exceptionnelle. Alimentées en eau de mer par les graus et en eau douce par des sources souterraines, les lagunes méditerranéennes sont particulièrement propices à ces élevages.



90 % des coquillages de Méditerranée française sont élevés en Occitanie, dans les lagunes de Thau et Leucate.

Pêche

ET CULTURES MARINES EN OCCITANIE



18 chalutiers
66 petits métiers
189 marins

HÉRAULT

29 chalutiers
19 thoniers
307 petits métiers
835 marins
450 entreprises conchylicoles

AUDE

6 chalutiers
110 petits métiers
190 marins
23 entreprises conchylicoles

PYRÉNÉES ORIENTALES

72 petits métiers
108 marins

-  PORT DE PÊCHE
-  CRIÉE AUX POISSONS
-  CONCHYLICULTURE EN LAGUNE
-  CONCHYLICULTURE EN MER

-  NATURA 2000 HABITAT
-  NATURA 2000 OISEAUX
-  RÉSERVE DE BIOSPHERE

-  PARC NATUREL RÉGIONAL
-  RÉSERVE NATURELLE RÉGIONALE
-  PARC NATUREL MARIN

POULPE

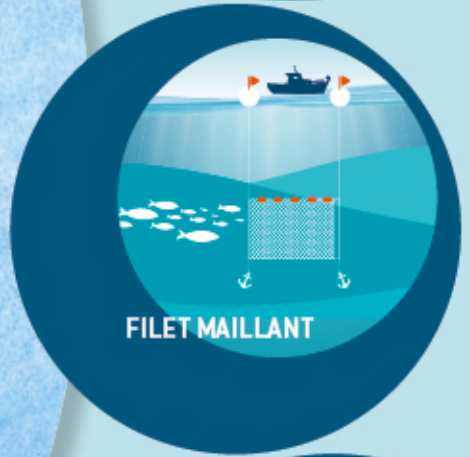
DAURADE



**LES ENJINS
ET TECHNIQUES
DE PÊCHE**



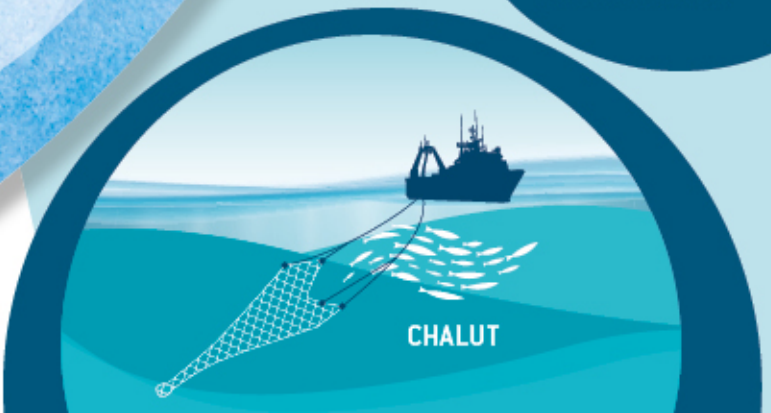
SENNE



FILET MAILLANT



POTS À POULPES



CHALUT

LES PRINCIPALES ESPÈCES PÊCHÉES



NOISETTE

BAUDROIE

MERLU

ANCHOIS

THON ROUGE

LOUP

LES ESPÈCES ÉLEVÉES



HÛÎTRE

MOULE



Des filières maritimes, très encadrées, qui ont les pieds sur terre

La mer comme les lagunes sont des biens communs, aux usages multiples et aux ressources fragiles. Afin de protéger ce patrimoine naturel et assurer ainsi la pérennité des activités qui en dépendent, l'encadrement est essentiel. Des règles du jeu assez strictes et évolutives que différentes instances relaient, appliquent et adaptent.

Les prud'homies, une spécificité méditerranéenne, à la fois ancestrale et moderne



La prud'homie de Gruissan est l'une des plus anciennes du littoral français.

Il existe en Méditerranée française un système unique d'organisation de la pêche : les prud'homies. Héritées du Moyen Âge, ces communautés de patrons-pêcheurs, pionnières dans l'organisation de la filière, gèrent encore aujourd'hui les différents entre professionnels.

À des échelles locales, elles sont chargées de réguler l'effort de pêche pour préserver et répartir équitablement la ressource. Sans remettre en cause les législations imposées par l'Europe et la France, elles définissent ainsi les règles d'accès aux eaux (zones, périodes et engins autorisés). Disposant d'un pouvoir de police, les onze prud'homies d'Occitanie sont habilitées à légiférer, juger et sanctionner. C'est à Gruissan qu'a été

Modération à géométrie variable pour le poulpe

Socle économique de la polyvalence des petits métiers, la pêche aux poulpes est soigneusement bordée. Le comité régional des pêches impose en effet deux mois de fermeture consécutifs et limite le nombre d'engins à 2 500 pots et 400 nasses par navire. Ce cadre est ensuite modulé par les prud'homies, qui fixent les dates (allongeant parfois la durée d'interdiction) et autorisent ou pas l'utilisation des nasses et le maintien des pots à l'eau durant les périodes de fermeture. Mises en place à la demande des professionnels, ces mesures d'auto-régulation visent à préserver l'espèce. De la même manière, certaines prud'homies se contraignent pour la pêche à l'anguille ou la telline.

créée la première prud'homie languedocienne (1791), talonnée par celle de Bages (1801).

Longtemps perçues comme une originalité juridique, ces instances, créées au ^{xv}^e siècle, ont su s'adapter et résister à l'usure du temps. Une incroyable longévité qui tient au bon sens. Car qui mieux qu'un pêcheur peut connaître son métier et son milieu ? Ce sont en effet, des patrons-pêcheurs, élus par leurs pairs, qui administrent les prud'homies. Leurs connaissances fines des zones côtières, de leurs particularités ou encore de l'évolution des stocks en font des alliés essentiels dans la protection des écosystèmes littoraux.

Après avoir affronté la tourmente révolutionnaire, les assauts de l'armateur et plus récemment les velléités de centralisation des législateurs nationaux et européens, les prud'homies maintiennent le cap.

■ L'Europe et l'État donnent le « la »

C'est l'Union européenne qui fixe les règles halieutiques en fonction de l'évaluation des stocks. Des engins à la régulation des espèces (quotas, plan de gestion, nombres de jours de pêche), en passant par l'accès aux zones, la sécurité ou encore la commercialisation, les professionnels doivent se plier à une législation abondante et fluctuante. Un cadre communautaire que l'État français, notamment la Délégation Mer et Littoral (DML) relaie et étoffe.



Une glorieuse étymologie ! Les recherches de l'ethnologue Vincent Giovannoni révèlent que les prud'hommes furent d'abord appelés « probis » (honnête, fidèle, intègre, expert), puis preu d'hommes (utiles, vaillants).



L'établissement Paul-Bousquet est l'un des douze lycées maritimes de France.

Les structures satellites

De nombreuses organisations gravitent autour de l'univers de la pêche et des cultures marines. En premier lieu le lycée de la mer Paul-Bousquet. Figure de proue de l'enseignement maritime, cet établissement, ancré à Sète, est une escale incontournable pour la majorité des professionnels de la Région qui s'y forment et y actualisent leurs connaissances.

Autres partenaires essentiels : les scientifiques. Parmi les instituts impliqués : l'IFREMER et la station de biologie marine (qui rassemble des chercheurs de l'université de Montpellier, du CNRS et de l'IRD) basés à Sète, l'institut marin du Seaquarium au Grau-du-Roi, l'INRA à Narbonne ou encore l'Observatoire océanologique de Banyuls.

Centre technique rattaché à la Région, le Cépralmar sert également d'interface entre les professionnels de la pêche et les organismes liés au monde maritime

Les aides de l'Europe

Soucieuse de faire respecter la législation sur la pêche et les cultures marines, l'Union européenne sait manier le bâton mais elle use aussi de la carotte. Des aides financières viennent en effet booster les pratiques durables, innovantes et compétitives. Sur la période 2014-2020, c'est une enveloppe de 588 millions d'euros qui a été accordée à la France au titre du FEAMP (Fonds européen pour les affaires maritimes et la pêche). Une part de cette manne financière (2,4 millions d'euros) a été confiée à la Région Occitanie, via le programme DLAL (Développement local par les acteurs locaux).



Les scientifiques sont des partenaires essentiels pour les pêcheurs et conchyliculteurs.

Les comités régionaux, des relais incontournables

Représenter, défendre et promouvoir les métiers de la pêche et des cultures marines, tel est le credo des comités régionaux de la pêche (CRPMEM) et de la conchyliculture (CRCM). Composés de professionnels, ces instances sont des relais d'information à double sens. Elles informent des évolutions de la législation et font remonter les revendications des professionnels. Viviers de compétences et d'innovations, les comités portent une vision à long terme et des projets aptes à assurer la durabilité des filières.

Les Organisations de producteurs (OP) distribuent les cartes et modulent les prix

Maillon fort, les organisations de producteurs (OP) influent sur l'organisation des marchés. Elles peuvent fixer des prix minimums pour la vente en criée mais aussi engager des démarches de valorisation des produits (création de labels et de marque collective), piloter des suivis scientifiques ou encore créer des outils pour optimiser la traçabilité. Relais de l'Europe, ces structures privées, où l'adhésion est volontaire, interviennent dans la gestion des droits de pêche, en redistribuant les quotas dont elles bénéficient, en établissant des plans de gestion et en accordant des AEP (Autorisations européennes de pêche).

En Occitanie, il existe deux OP « pêche », la Sathoan, basée à Sète qui compte 100 adhérents (68 petits métiers, 18 chalutiers et 14 thoniers sennears) et l'OP du Sud, basée à Agde avec une antenne au Grau-du-Roi, (148 adhérents, 39 chalutiers et 109 petits métiers). Une OP conchylicole est aussi en cours de re-création, sur Thau.

LES GROUPES D'ACTION LOCALE, PRÉCIEUX LEVIERS D'EXPÉRIMENTATION ET D'INNOVATION

Pour faire émerger des projets susceptibles d'être subventionnés à 40 % par l'Europe, différents GALPA (Groupe d'action locale de la pêche et de l'aquaculture) ont été créés, associant professionnels des filières, élus des territoires concernés et partenaires locaux. Chaque GALPA intervient sur un périmètre précis, défini en fonction d'une cohérence économique et écologique. Les liens tissés par ces groupes ont impulsé une vraie dynamique sur le littoral occitan avec à la clef de nouvelles pratiques de capture, d'élevage et de commercialisation.



Plongée dans les coulisses des criées

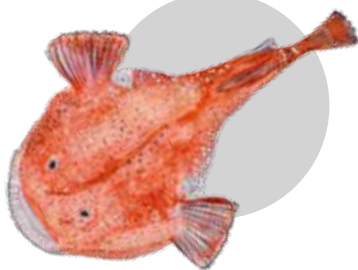
Plaques tournantes et structurantes du commerce des produits de la mer, les criées ou halles à marée sont de véritables fourmilières. Réservées aux professionnels et toujours situées dans des zones portuaires, ces structures vivent au rythme effréné de la pêche.

À peine déchargés des bateaux, les poissons, préalablement triés et mis en bacs par les pêcheurs, sont présentés sur un tapis roulant automatisé aux acheteurs, installés en surplomb dans une sorte d'amphithéâtre. En un seul coup d'œil, le crieur évalue le prix du bac (en fonction de l'offre, de la demande et de la qualité des produits) et pianote les informations à toute vitesse sur son clavier. Le tarif, l'espèce, le nom du bateau, s'affichent instantanément sur des écrans et le premier acheteur à dégainer sa télécommande emporte le lot.

Plusieurs tonnes de poissons négociées en moins de trois heures

Les enchères sont descendantes. Si plusieurs personnes appuient au même moment, l'écran clignote signalant une « collision » et les enchères remontent. À l'inverse, si personne n'est intéressé et que le prix minimum de retrait est atteint, les produits sont récupérés pour être transformés, soit par la criée, soit par une organisation de producteurs (OP).

Sortis de l'arène, les bacs passent en zone d'allotissement où ils sont glacés, filmés, étiquetés et répartis sur des palettes dans des espaces dédiés à chaque acquéreur. En l'espace de 2 h-2 h 30, ce sont plusieurs tonnes de poissons (entre 700 et 800 bacs par heure) qui sont ainsi négociées chaque jour, sauf les week-ends et jours fériés. ●



Le saviez-vous ?

Plus de 60 % des produits pêchés en Méditerranée française sont exportés à l'étranger, notamment en Espagne et en Italie.

~ Il est frais mon poisson, il est frais !

En Méditerranée, les poissons sont vendus le jour même de la pêche. Les transactions démarrent dans l'après-midi, dès le retour des bateaux.

~ La voix remplacée par la souris

À l'apparition des criées, dès la fin du Moyen Âge, le négoce de poissons s'effectuait de vive voix et à main levée. Un système qui a perduré longtemps, jusqu'à l'informatisation des ventes. Sète a été la première criée d'Europe à passer au numérique en 1967.

~ Qui achète ?

Mareyeurs (grossistes), poissonniers, grandes surfaces, parfois restaurateurs et courtiers viennent s'approvisionner dans les criées. Des acheteurs étrangers, notamment espagnols et italiens, participent également aux enchères à distance.

~ Qui vend ?

Les criées n'accueillent pas que des gros navires. Outre les chalutiers, les petits métiers, viennent en effet y vendre leurs produits. Forcément plus nombreux, ils constituent environ 20 % du tonnage négocié mais 50 % de la valeur des transactions.

~ Des criées innovantes

Sur les 38 criées françaises, 4 sont ancrées sur la façade méditerranéenne (Gau-du-Roi, Sète, Gau d'Agde et Port-la-Nouvelle). Fortement impactées par la diminution du nombre de bateaux, et donc de cotisations, les halles à marées ont dû diversifier leurs services et être créatives, pour se maintenir à flot.



UNE TRAÇABILITÉ ET DES RÈGLES D'HYGIÈNE EXEMPLAIRES

Avec un respect rigoureux de la chaîne du froid et des règles d'hygiène très strictes, les criées présentent des garanties de qualité exceptionnelles, contrôlées en permanence par les services de l'État (vétérinaires, gendarmerie maritime, répression des fraudes...). Concernant la traçabilité, les fichiers des transactions sont envoyés chaque soir par Internet au réseau inter-criées, géré par France AgriMer.

L'audace féminine stimule les halles à marée



Aurélie Dessenin,
INFATIGABLE CAPITAINE
DE LA CRIÉE
DU GRAU D'AGDE

RARE FEMME DE FRANCE À DIRIGER UNE HALLE À MARÉE, Aurélie Dessenin a donné une incroyable impulsion à la Criée du Grau d'Agde dont elle a pris la barre en 2011. Grâce à l'automatisation des installations et au développement des ventes à distance, la jeune femme a réussi à conquérir de nouveaux marchés, en Espagne et en Italie, mais aussi de nouveaux adhérents, notamment des petits métiers. En dépit de la crise de la pêche et des turbulences liées au Covid, les volumes (autour de 1 400 tonnes) ont ainsi pu être maintenus. Quant aux prix, ils ont été largement valorisés (+40 % entre 2009 et 2019 et +11 % entre 2020 et 2021).

Une plus-value commerciale mais aussi touristique. Dotée depuis 2015 du Belvédère, un espace de 450 m² consacré à la pêche, la criée agathoise est la seule du bassin méditerranéen français à accueillir du public. Joyeuse mine d'informations, ce lieu, où des baies vitrées

permettent de suivre en direct les activités de la halle à marée, ainsi que les circuits de visites proposés chaque jour, attirent 6 000 visiteurs par an. « *Nous sommes fiers de montrer les métiers et produits de la mer* », savoure Aurélie.

Autre innovation : l'atelier de transformation des produits invendus construit sous la criée. Baptisée « SAS Brise de terre », cette entreprise créée avec Croix Rouge insertion Capdife, est un challenge à la fois économique et éthique. Son objectif : servir de tremplin aux personnes éloignées de l'emploi et approvisionner les juniors et seniors du territoire en poissons locaux. La directrice, envisage aussi de construire une cuisine dans le belvédère, afin d'agrémenter les visites de dégustations.

L'imagination prolifique et la poigne d'un capitaine, Aurélie Dessenin exalte les couleurs de la Méditerranée, de ses métiers et ses produits. ●



Kelly Tarbouriech,
LA TÉNACITÉ AU SERVICE
DE L'ÂME SÉTOISE

« UNE MAIN DE FER DANS UN GANT DE VELOURS ! » Telle est la devise de Kelly Tarbouriech, qui dirige la criée sétoise. Entrée dans la structure il y a une vingtaine d'années, comme intérimaire à l'accueil, la jeune femme a gravi un à un les échelons jusqu'à prendre la responsabilité du site en 2017. En dépit des aléas halieutiques et sanitaires, elle est fière d'afficher de bons résultats. « *En 2021, le tonnage [2 105 tonnes] a baissé de 3 % par rapport à 2020 mais notre chiffre d'affaires est en hausse de 11 %.* » C'est en élargissant sa gamme de produits que la halle à marée a maintenu son équilibre financier. Depuis 2019, elle commercialise en effet les produits d'autres ports, notamment des coquilles Saint-Jacques en provenance de Boulogne-sur-mer et des oursins bretons. « *Nous veillons à ne pas concurrencer les pêcheurs locaux dont les produits sont de grande qualité* », souligne Kelly. Alimentée par 16 chalutiers et 134 petits métiers, la criée réalise 85 % de ses ventes en France, le reste étant exporté en Espagne (13 %) et en Italie (2 %).

Saluant la « *vaillance* » des professionnels qui ont continué à aller en mer en dépit du Covid, la responsable de la criée précise : « *durant cette crise, nous avons mis en place un système de prévisions des besoins qui permet d'axer les pêches, d'ajuster les commandes et d'éviter les pertes. Un dispositif que l'on souhaite pérenniser et améliorer, en créant un outil digital et intuitif.* »

Pour rester attractive et fonctionnelle, la criée, rattachée à l'EPR Port Sud de France, va être réhabilitée en 2022. Agrandissement des frigos, rénovation de la zone d'allotissement, création d'un espace de visite et lifting esthétique... Les travaux (1,2 millions d'euros) seront financés par la Région Occitanie. « *L'idée est de moderniser le bâtiment, sans le dénaturer. Car cet édifice, classé, c'est un peu l'âme de Sète.* » Ancrée en cœur de ville, la criée et les navires qui l'entourent, contribuent en effet au charme singulier de la cité sublimée par Brassens. ●

Vincent Caci, patron chalutier, ne veut pas scier la branche où il est assis

Né dans l'univers de la pêche, dont il a exploré tous les méandres, l'homme prône la polyvalence, la modération et le respect de l'environnement.

1 4 février 2021. Pas de trêve de la Saint-Valentin pour Vincent Caci. Les mains dans les poches et le bonnet vissé sur la tête, le pêcheur supervise la montée de son chalutier à l'aire de carénage du Môle Saint-Louis. « Celui-là va partir à la casse à la fin de l'année, soupire-t-il. C'est un bon navire mais la mise aux normes de ce bateau de bois, vieux de quarante ans, coûterait trop cher. Si la banque me suit, j'en achèterai un autre. »

Raccrocher les filets n'est de toute manière pas une option pour le patron, qui possède un autre chalutier et une embarcation de 7 mètres pour la pêche en lagune. « Le métier n'est pas facile mais c'est mon univers. Je suis né dedans. Mon père, mon grand-père, mon frère, mes oncles, ce sont tous des pêcheurs. Même ma femme est issue de ce milieu. Souvent elle embarque avec moi et dernièrement elle m'a aidé à faire de la résine pour réparer un moteur. J'en ai cassé deux l'an dernier. »

« Mon plaisir,
c'est la recherche »



LA CROISADE ANTI-PLASTIQUE

Les pêcheurs sont nombreux à récupérer les déchets pris dans leurs filets. Collectés dans des bennes dédiées à la halle marée de Sète, ces débris sont ensuite recyclés, grâce à un procédé unique au monde, par l'association Reseaclons.



Sur l'eau depuis 1989, l'homme a pratiqué tous les métiers. D'abord la petite pêche dans l'étang, puis la traque aux thons sur les senneurs durant dix ans et le chalut depuis neuf ans. « Mon plaisir, c'est la recherche. Trouver le bon endroit au bon moment, essayer de nouveaux filets, de nouveaux panneaux. Car les lois comme le milieu changent et il faut constamment s'adapter. L'objectif est de bien gagner notre vie mais pas d'épuiser la ressource. On ne veut pas scier la branche sur laquelle on est assis. »

Forcément impacté par la réduction des jours de pêche et la hausse du carburant, « plus 20 centimes en un an ! », le professionnel mise sur la polyvalence. « Lorsque je ne peux pas sortir avec le chalutier, je compense avec la petite pêche dans l'étang. » Autre stratégie : la modération. « Je préfère un navire de 19 mètres à un de 25 mètres car les charges [entretien, équipage, carburant] sont moins lourdes. »

Désignant Saïd et Ahmed, ses marins, montés vérifier la cabine du bateau, Vincent sourit : « ces deux là font le travail de trois, voire quatre. Ils sont payés à la part [rémunération variable selon la pêche] mais je leur assure un salaire minimum, y compris quand le navire reste à quai. C'est important d'avoir des gens volontaires et compétents. »

■ Peu de rejets avec les sorties à la journée

Pestant contre l'émission « Capital », diffusée la veille, le marin dénonce : « Ce programme, consacré aux chalutiers bretons, donne une fois encore une mauvaise image de notre métier. À tort. Car nous n'avons pratiquement aucun rejet. Même les espèces à faible valeur, qui ne trouvent pas preneur à la criée, sont achetées par l'organisation de producteurs Sathoan qui commercialise ensuite ces produits transformés. »

S'approchant du poste d'avitaillement, où un navire est venu faire le plein avant d'aller décharger à la criée, le patron commente le tri des poissons effectué sur le pont : « Il faudrait plus d'études scientifiques pour comprendre l'évolution des captures et des espèces. Car on a longtemps accusé les pêcheurs – et c'est vrai que par le passé il y a eu des abus – mais d'autres facteurs comme le changement climatique et la pollution entrent en jeu. Pour preuve les déchets plastiques qu'on récupère à chaque sortie dans nos filets. » Les pêcheurs nettoyeurs de la mer, un chouette sujet pour la télé... ●

L'Odyssée du thon rouge

Thau et sa bande côtière abrite plus de deux tiers de la flotte française des thoniers senniers. Longtemps montrée du doigt par les ONG, cette pêche est soumise depuis quinze ans à des règles drastiques et efficaces. Car aujourd'hui, les scientifiques l'attestent : le stock se reconstitue.

Ce sont des géants des mers. Véritables bijoux de technologie, équipés de radars, sonars et ordinateurs, les thoniers senniers mesurent de 25 à 45 mètres et comme leur nom l'indique, ils ne pêchent que le thon rouge (*Thunnus thynnus*), de grande taille (entre 30 et 600 kilos). Capturés à l'aide d'une senne tournante coulissante et conservés vivants durant plusieurs mois dans des fermes marines, ces poissons sont ensuite expédiés par avion en Asie, notamment au Japon où ce met déchaîne les passions.

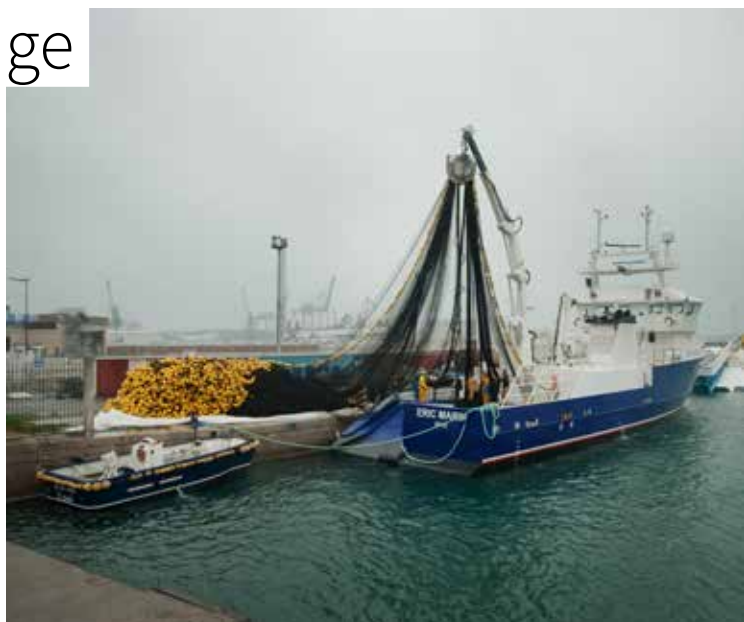
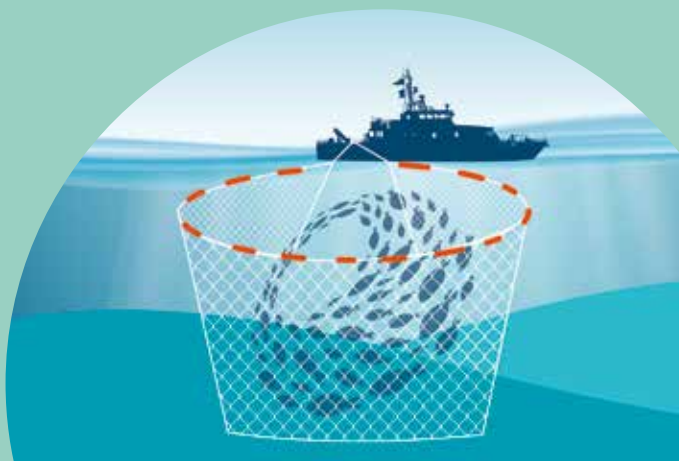
22 thoniers en Méditerranée française

Sur les 22 thoniers de Méditerranée française (19 thoniers autorisés à pêcher en 2021), 14 sont basés à Sète et 2 au Grau d'Agde. Leur zone de pêche se situant respectivement vers Malte et les Baléares. Considérablement réduite ces dernières années (32 navires en 2008), cette flotte est ultra réglementée. La surexploitation de la ressource, constatée par les scientifiques à la fin des années 1990 et largement dénoncée par les ONG, a en effet conduit l'ICCAT* à imposer des restrictions drastiques depuis 2006. Bien que la reconstitution du stock soit aujourd'hui avérée, cette pêche demeure très encadrée. Les navires ne peuvent sortir qu'un mois par an (à partir du 25 mai) et se doivent de respecter le quota attribué par navire. ●

*Commission internationale pour la conservation des thonidés de l'Atlantique

L'ENTRÉE EN SENNE

Les thons sont capturés à l'aide d'un immense filet rectangulaire, la senne, qui peut faire plus d'un kilomètre de long et 200 mètres de haut. Équipé de flotteurs d'un côté et lesté de l'autre, ce filet, déplié hors du navire par une embarcation annexe encercler le banc de thons. Pour éviter que le poisson ne s'échappe par le fond, les deux extrémités de la senne sont réunies sur le pont du navire et un câble spécial appelé « coulisse » permet de resserrer le fond du filet. C'est le boursage. Maintenus vivants, les poissons sont ensuite transférés dans des cages et tractés par un autre navire vers des fermes marines situées à Malte, en Espagne, Croatie, Algérie ou Tunisie.



SOURIEZ, VOUS ÊTES FILMÉS !

Pour évaluer le quota de thons pêchés, un scaphandrier filme le transfert des thons de la senne à la cage. La vidéo de cette opération délicate, qui dure entre 15 et 20 minutes, est ensuite regardée avec attention par trois personnes, le capitaine du navire, son assistant (un représentant du mareyeur) et l'observateur scientifique. Chacun note ensuite sur un papier, poisson par poisson, le volume estimé. Si l'écart entre les appréciations n'excède pas 10 %, un consensus est trouvé et le quota est validé. Dans le cas contraire, un nouveau visionnage est imposé.

ÉVOLUTION ET PARTAGE DES QUOTAS

Pour préserver la ressource, les quotas mondiaux accordés par l'ICCAT, ont été réduits de 32 000 tonnes à 12 900 tonnes de 2005 à 2013. Avec la reconstitution du stock, ils ont été progressivement revus à la hausse. Le quota français (6 000 tonnes en 2020) est détenu majoritairement par les thoniers senniers, avec 1 % dédié à la pêche de loisirs et 10 % accordés aux petits métiers, disposant d'une AEP

(Autorisation européenne de pêche) pour le thon rouge. Un ratio, jugé inéquitable par les petits métiers, qui réclament plus de quotas et plus d'AEP (140 en 2020).

LA PAROLE SCIENTIFIQUE

Tristan Rouyer, chercheur au laboratoire halieutique Méditerranée d'Ifremer et spécialiste du thon rouge, est catégorique : « Le stock de thon rouge n'est plus surexploité ». Cependant il tempère : « on peut dire que le stock est en reconstruction mais pas qu'il est reconstruit car de nombreuses incertitudes demeurent sur la capacité de ce poisson à se reproduire. Cette productivité est en effet influencée par les conditions environnementales et elle fluctue dans le temps. Actuellement la tendance est à la hausse, avec notamment des indices d'abondance exceptionnels en 2020 et 2021 dans le golfe du Lion. L'espèce semble bien s'acclimater au changement climatique et les mesures prises ces dernières années pour limiter la capacité de pêche [quotas, taille minimales de capture, arrêt des pratiques illégales] sont indéniablement efficaces. Mais nous restons vigilants. »

La mer servie sur un plateau !

Sur les rives de Thau, l'iode inspire, se respire et se déguste. Dans les restaurants, les poissonniers, les mas, les marchés ou sur les quais, poissons, coquillages et crustacés sont partout. Même en ligne. Au-delà des saveurs, ces produits racontent un art de vivre. Promenade gourmande.



Une boutique de poissons et vêtements

Plus tard dans la journée, en longeant le canal Royal où sommeillent les chalutiers, l'étal d'une poissonnerie à ciel ouvert interpelle les papilles. « Ici nous ne vendons que des produits, issus des criées de Sète et Agde, souligne Martine. D'ailleurs, la boutique ouvre en même temps que les halles à marée, vers 16 h. » Une adresse prisée des restaurateurs, qui a la particularité de se transformer en magasin de vêtements le week-end !

L'effervescence des halles

Pas facile de se faufiler dans les halles sétoises en plein été. À 10 heures, les étals, majoritairement dédiés aux produits de la mer, sont déjà pris d'assaut. Au stand **Chez Cyril**, Carla, fraîchement arrivée dans le métier, explique : « ici, nous valorisons les produits de la Méditerranée et les circuits courts, notamment le thon issu de la pêche artisanale locale et durable, ainsi que soles, baudroies, ailes de raie et autres crevettes fournies par les chalutiers. À l'exception du saumon écossais label rouge, nous ne vendons que du poisson français ». Plus modeste, le stand **Chez Nicole** est spécialisé dans la vente directe. « Ce sont mes patrons, conchyliculteurs à Loupian, qui fournissent des coquillages [moules, huîtres, escargots, palourdes] tous les jours, souligne Sophia. Quant aux poissons [loups, muges, daurades, soles], ils proviennent d'un petit métier de la lagune, Jérôme. C'est vraiment la pêche du jour, d'ailleurs vous le voyez, le poisson bouge encore ».

Un peu plus loin, **Nicole Di Maïo**, fille de pêcheur et véritable mémoire des halles, où elle officie depuis 40 ans, ne propose que du poisson de la criée sétoise, « à l'exception du cabillaud et des crevettes cuites ». « Les clients peuvent connaître l'origine des produits grâce aux étiquettes où des numéros indiquent les zones de pêche, glisse son mari. Les touristes n'y sont pas toujours attentifs, mais les locaux le savent. » À l'étal de **La Marseillaise**, Vanessa, qui a renoncé à son costume de



banquière pour enfiler les bottes de conchylicultrice, est fière de son label « ostréiculteur traditionnel ». « Avec mon mari, nous n'avons pas recours aux naissains d'écloserie. Nos tables, situées à Mèze, sont alimentées en captage naturel. Un captage effectué sur nos parcs à Arcachon, car ici avec l'absence de marée c'est compliqué. »

Sur chaque stand, les conversations se nouent facilement. Les commerçants, ravis de parler de leur métier et de leurs produits, donnent volontiers des recettes. Quant aux plats servis dans le joyeux brouhaha des tables de dégustation, ils mettent l'iode à la bouche.

La recette du succès par le roi de la brasucade

En poursuivant la balade vers le môle Saint-Louis, une escale au **site Saint-Pierre** permet de déguster coquillages et crustacés face à la mer. Un site idyllique que **Jean-Pierre Belot** est ravi de pouvoir exploiter, via une concession municipale. Empereur de la brasucade, dont il détient le record du monde (1,7 tonnes cuisinées en une seule fois), l'homme conchyliculteur au Barrou et ancien pêcheur, souligne : « Développer la dégustation est essentiel car les ventes en gros ne suffisent plus. L'objectif est de produire moins pour préserver la ressource mais mieux [huître exondée par exemple] et de le faire savoir. »

Philippe Vaudo, un pionnier

L'exubérance culinaire déborde des halles, irriguant les terrasses de cafés et restaurants de tout le centre ville. C'est **Philippe Vaudo**, conchyliculteur et co-gérant du bar à huîtres L'Annexe, ancré rue André-Portes à deux pas du marché couvert, qui a lancé le concept des dégustations en 1999. « Une idée empruntée aux Italiens », confie-t-il. Disposant aujourd'hui de trois lieux de dégustation, dans les halles, à l'Annexe et au **Bistro du Marché**, l'ostréiculteur et son associé Simon Julien proposent également au public de découvrir l'envers du décor, avec des visites guidées dans leur mas à Port-Loupian. « Une formule glanée dans les fermes hollandaises. » Résolument précurseur, Philippe Vaudo a aussi été le premier du bassin de Thau à lancer son site internet de vente en ligne.



Parmentier de la mer, rillettes de maquereaux, d'huîtres ou de moules, soupe de poissons, chutney de poulpes, ventrèche de thon à l'huile, velouté de crabes... Mitonnés à une échelle artisanales ou industrielles, les produits de la mer offrent une palette de saveurs inédites.

Quand l'iode étonne les papilles !

DIRECT DE L'ÉTAL À L'ASSIETTE !

Ancré à deux pas des halles de Sète, le restaurant « Fritto », la friture de ta mer ne propose que des poissons frais, cuisinés sans fioritures mais avec passion. Un joli mix de street-food et de cuisine traditionnelle.

C'est une madeleine de Proust qui a le saveur du poisson frit. Fille d'un ancien pêcheur, reconverti dans l'enseignement maritime, Marilou Fassanaro n'a pas oublié les plats iodés que cuisinait son père lorsqu'elle était enfant. Une qualité de produits et de saveurs qu'elle n'a pas retrouvées lorsqu'elle a commencé à travailler dans la restauration. D'où l'envie de créer son propre établissement. « *Disposant de moyens financiers réduits, j'ai opté pour un local petit et un outil simple : la friteuse. Mon objectif étant de mettre en lumière la pêche populaire.* » Comme en Espagne et en Italie, la trentenaire a donc décidé de proposer à ses clients des poissons frits. Des produits de saison (sardine, anchois, maquereau, billard, thon...) achetés en totalité aux halles. « *J'ai trois commerçants de prédilection, et ça tourne, en fonction des prix et de l'humeur parfois !* » Car au royaume des écaillés, le ton peut parfois monter. « *À 80%, ces poissons sont issus de la pêche locale.* »

Éloge de la
pêche populaire :
« LA FRITURE DE TA MER »



Une exigence d'authenticité qui fait parfois « chouiner » certains clients, mécontents de ne plus trouver de poissons le soir. « *C'est le rythme de la pêche* », badine Marilou.

Entre Fish and chips, Fish burger et Fritto Misto (mélange de différents poissons), la jeune femme aux allures de sirène a réussi à imposer la « *friture de sa mer* », qu'on dit fort légère, aux standards du 0%. Dans son estaminet, même les légumes sont cuits dans l'huile. Seule concession accordée aux traqueurs de calories : les poissons crus ou marinés, avec en tête du hit parade, parfois, le carpaccio de thon rouge. ●

“ Les poissons sont
issus à 80 %
de la pêche locale ”



Escale
gourmande
AU « VENT EN POULPE »

“ Les
aficionados
de la tielle
breizh ”

sanitaire, il était impossible d'en trouver », explique-t-elle. Approvisionnée en matière première par son compagnon, pêcheur petit métier, Peggy a débuté l'aventure culinaire d'abord en circuit privé, puis de manière professionnelle. « *Cette transformation apporte de la valeur ajoutée au poulpe, dont le prix est très variable en criée.* » Slalomant entre ses moules à tarte, la balance où elle pèse la sauce et la cellule de refroidissement où elle place

le poulpe après l'avoir ébouillanté, elle avoue sans détour : « *j'ai appris ce métier de manière empirique. J'ai acheté toutes les cartes postales de tielle, lu toutes les publications à ce sujet sur Internet et écouté les recettes de tout le monde. Après j'ai expérimenté, fait goûter, jusqu'à atteindre l'équilibre adéquat.* » Et la formule fait mouche. En moins de deux ans, « *Le vent en poulpe* » a trouvé un rythme de croisière, avec des clients réguliers, véritables aficionados de la tielle breizh. « *Ici, c'est vraiment de la pêche locale et du circuit court* », insiste Peggy. C'est en effet au large de Sète qu'est pêché le poulpe de roc, décliné en tielles mais aussi en bouchées, carpaccio, lasagnes et salade.

À SÈTE, COMME SUR LE BASSIN DE THAU, la tielle (sorte de tourte aux poulpes) est une institution ! Importé par les italiens vers 1930, ce plat traditionnel des pêcheurs du quartier haut, séduit aujourd'hui tous les palais, locaux ou vacanciers. Chacun a sa recette et son enseigne préférée. Au « *Vent en poulpe* », boutique qui a ouvert sur le port des Quilles au printemps 2020, c'est une bretonne qui est aux fourneaux.

Passionnée de voile et après un parcours professionnel varié (santé, espaces verts, hôtellerie...), Peggy Roger s'est lancée dans la fabrication de tielles... par nécessité. « *J'adore ce plat et pendant la crise*

Dévoiant volontiers les ingrédients de la sauce (oignons, ail, persil, concentré et pulpe de tomates, sel, poivre, piment), assez communs à toutes les tielles, la cuisinière confie : « *Le secret, c'est le mijoté, le caramélisé des oignons, la texture du poulpe...* » Et surtout le temps passé à débiter, malaxer, remuer, étaler et nettoyer aussi.

En dépit de journées marathon, Peggy aime son travail. « *Ca me plaît d'être seule, tranquille.* » Juste la radio en fond sonore et les pauses café avec les commerçants voisins. Quant aux créneaux assez particuliers qui bordent ses tielles, elle sourit : « *Sète est une ville royale et c'est un clin d'œil à Louis XIV.* » Une pincée d'humour, ça change tout ! ●

Claudia et Marlène conjuguent la pêche au féminin



Rares femmes de France à s'être imposées dans l'univers halieutique, les Marseillanaises proposent des promenades éclairées sur la lagune de Thau.

Une femme d'exception ! Patron-pêcheur à Marseillan, Claudia Azaïs a un parcours hors du commun. Unique prud'homme du beau sexe depuis Colbert, elle forme, avec sa matelote et amie Marlène Crespel, le seul équipage féminin français. Amoureux de la lagune de Thau, le binôme pratique une pêche raisonnée, celle des « *petits métiers* », « *respectueuse du milieu et des espèces* ». Des valeurs que Claudia défend au sein du conseil municipal de Marseillan où elle est élue* et que le duo s'attache à transmettre sur son bateau promenade (une vedette de 96 passagers), « *Étoile de Thau* ».

Atablée à un café au port de Marseillan, Claudia confie : « *La pêche, c'est ma vie. Je suis née dedans. Issue d'une famille de pêcheurs et ostréiculteurs, j'ai commencé par panacher les deux activités mais rapidement j'ai été prise de passion pour la pêche.* »

Un métier dur, exigeant et parfois dangereux

Être sur le pont dès 6 h du matin, relever les filets, trier le poisson, le conditionner, enchaîner avec les promenades, effectuer ensuite les livraisons et repartir caler les filets jusqu'à 21 h voire 22 h... Le métier est exigeant, dur physiquement et parfois même dangereux. Claudia, qui a continué à travailler durant ses trois grossesses, est bien placée pour le savoir. En octobre 2020, elle s'est gravement blessée (5 fractures du plateau tibial) en déchargeant son sapinou. Six mois en fauteuil et plusieurs semaines en béquilles ne l'ont cependant pas découragée. « *J'espère pouvoir repartir sur l'eau le mois prochain* ». Embrassant la lagune du regard, elle ajoute : « *C'est mon bureau et pour rien au monde, je ne voudrais en changer* ». Un engouement partagé par ses trois enfants. « *Mathieu*

l'aîné conduit le bateau promenade. Mélanie – la seule qui a peur de l'eau – est chargée des relations avec la clientèle, quant au dernier, Nicolas, il devrait bientôt rejoindre l'entreprise ».

Électricienne à la base, Marlène, s'est embarquée dans l'aventure il y a une dizaine d'années. Un peu par hasard. « *Je venais de perdre mon emploi et Claudia avait besoin d'aide, raconte-t-elle. Toutes les deux, on se connaissait depuis longtemps, environ 35 ans. Plus jeunes déjà, nous formions un binôme au foot. L'une était arrière droit et l'autre arrière gauche.* » Chargée de faire le commentaire sur le bateau promenade, Marlène épaula Claudia dans toutes ses activités. Désormais titulaire du diplôme de Capitaine 200, elle peut même la remplacer si besoin.

“ Au début, me faire accepter par les hommes n'a pas été simple ”

Une véritable équipe en somme, apte à s'imposer dans un univers masculin. « *Au début, me faire accepter n'a pas été simple, se souvient Claudia. Certains hommes estimant que ma place était à la cuisine. Mais ça n'a pas duré longtemps. Aujourd'hui, les pêcheurs me respectent et ils sont bien contents que je défende leur métier dans les institutions. D'autant que c'est du bénévolat.* »

Reconnue aussi en tant qu'élue par les Marseillanais, nombreux à la saluer en passant devant le café, Claudia est loin d'avoir pris la grosse tête. Le regard curieux et le sourire généreux, elle aime visiblement les gens, le contact et son territoire. Un enthousiasme averti et contagieux ! ●

* Claudia est conseillère municipale, déléguée à l'agriculture, la viticulture, la pêche, la conchyliculture et à la protection de l'étang.

PIONNIÈRES DES CIRCUITS COURTS

Claudia et Marlène écoulent l'essentiel de leurs captures grâce aux circuits-courts des Paniers de Thau. Gage de fraîcheur pour les consommateurs, ce système leur garantit un prix fixe à l'année (16 € le kilo). Lancée il y a 12 ans avec le CPIE, cette livraison de poissons est à l'origine du réseau de vente, aujourd'hui achalandé d'une large gamme de produits et qui dessert les communes de Marseillan, Montbazin, Poussan, Frontignan et Balaruc-le-Vieux.

UN MUSÉE DES SAVEURS

Mettre en lumière toutes les filières agricoles du territoire, celles de la mer comme de la terre, c'est le projet de Claudia. Elle envisage ainsi de créer d'ici 2023 un lieu muséal où la vue, le toucher, l'odorat et le goût seront sollicités.

DU BATEAU À L'ASSIETTE

A Marseillan, Mèze, Frontignan ou Sète, il est possible, notamment l'été, d'acheter du poisson, tout juste débarqué, aux pêcheurs traditionnels. Des réseaux de circuits-courts, comme les Paniers de Thau ou les Paniers solidaires, permettent aussi de commander des lots de poissons extra-frais. Les conchyliculteurs pratiquent également la vente directe dans leur mas et ils sont de plus en plus nombreux à proposer de la dégustation. Savourer un plateau de fruits de mer et un verre de vin blanc, confortablement installé en bord de lagune ou sur un bateau promenade... Si ça n'est pas le bonheur, ça y ressemble !



Une identité joyeuse nourrie d'embruns

Aux beaux jours, la mer, ses produits et ses hommes sont célébrés sur les rives de Thau. Bien plus qu'un folklore désuet, ces agapes gourmandes racontent l'histoire, la culture et les valeurs du territoire.



Fête de l'anguille

Espagnols, Portugais, Italiens en raffolent mais bizarrement l'anguille est méconnue, voire boudée, par les locaux. Pour redorer le blason de cette espèce typique, pêchée dans les lagunes par les petits métiers, Thau agglomération a lancé la fête de l'anguille à Marseillan en 2015. Organisée en octobre, la manifestation connaît un succès grandissant. En 2021, c'est sous un soleil radieux que plusieurs milliers de personnes ont ainsi dégusté le met raffiné, cuisiné de différentes manières, avec en prime un stand de fumage traditionnel, des promenades en bateau et des rencontres avec les professionnels.

Flamboyante Escale à Sète

Grand-messe des traditions maritimes, le rendez-vous bisannuel d'Escale à Sète réunit à chaque édition, organisée autour de Pâques, des bateaux de légende et des centaines de milliers de personnes. À l'ombre des immenses voiliers et dans l'effervescence des festivités, la mer est décryptée sous tous les angles. Les gestes, les métiers, les saveurs, les combats historiques comme les enjeux économiques et environnementaux sont passés en revue avec en fil rouge les valeurs d'entraide, de tolérance et de respect, qui lient les gens de mer.



La ferveur de la Saint-Pierre

C'est une tradition vivace en Méditerranée. Chaque été, les pêcheurs rendent hommage à Saint-Pierre (leur Saint patron) et aux marins disparus. À la fois religieuse et festive, cette cérémonie varie selon les communes, avec toutefois en fil rouge les processions, messes, sorties en mer, tournoi de joutes et bals. Célébrée avec une intensité particulière à Sète depuis plus de 70 ans, la Saint-Pierre perdure aussi à Frontignan, Marseillan, Bouzigues, Mèze, Agde et au Grau d'Agde.

L'oursinade, piquante à souhait

Remise au goût du jour en 2015 par Thau agglomération, la guinguette de l'oursin revient chaque année en mars s'ancrer à Sète sur la place Aristide-Briand. Régalant les gastronomes depuis des millénaires, ces invertébrés, cousins des étoiles de mer, ont de plus en plus d'adeptes en France (deuxième marché de consommateurs après le Japon) et sur le territoire (près de 20 000 personnes à Sète en 2019).

Le sacre de l'huître

Star de la lagune de Thau, l'huître se voit chaque été dérouler le tapis rouge pour des rassemblements gourmands, avec au menu fruits de mer, vins et produits du terroir, le tout agrémenté d'une partition artistique. Drainant des milliers de personnes et des tonnes de coquillages, le marathon iodé débute à Marseillan le dernier vendredi de juillet. Suivent ensuite la fête de Mèze (le premier vendredi d'août) et la foire de Bouzigues (toujours en août).

La saveur pourpre du murex

Gastéropode marin à la coquille épineuse, le murex est célébré au Grau d'Agde en juin. Orchestrée par la confrérie du Pointu (autre nom du murex), cette manifestation associe de nombreux restaurateurs, qui rivalisent de recettes originales pour exhaler les saveurs de cet étrange escargot. Utilisé dans l'antiquité pour produire le pourpre des étoffes précieuses, le murex est toujours très convoité pour sa chair goûteuse et peu calorique. Afin d'éviter une surexploitation du stock et pour garantir un revenu stable aux pêcheurs, des tests de conservation en bassins, du murex et de la noisette de mer, sont actuellement menés par la ville et la criée d'Agde, en lien avec la station de biologie marine de Sète. Une expérimentation réalisée avec le soutien de l'Europe. ●

Directeur de la publication :

Yves Michel

Rédaction, conception éditoriale
et editing : Emmanuelle Stange

Conception graphique

et réalisation : Fabienne Gabaude

Infographies et illustrations :

b@bcommunication

Photographies : Emmanuelle

Stange sauf, p 1, Drone-Ops (SMBT) ;

p. 3 haut, Claude Cruells (Office de

tourisme Sète archipel de Thau) ;

p. 3 bas, Patrick Louisy ; p. 4 de

gauche à droite, Patrice Lafont,

Philippe Cabanel, Ville de Marseillan ;

p. 5 de gauche à droite et de bas

en haut, Franck Dalle, Emmanuel

Serval, Pablo Torres, Renaud Dupuy

de la Grandrive AMP Côte agathoise ;

p. 10 bas, p. 11, Franck Dalle ;

p. 11, p. 11, Alexandra Frankewitz ;

p. 13 haut, DR ; p. 15 haut,

F. Ambrosino (Office de tourisme Sète

Archipel de Thau).

Tirage : 8 600 exemplaires

Impression : Imp'act Imprimerie

IMPRIM'VERT®

Date de parution : juillet 2022

Syndicat mixte du bassin de Thau,

328 quai des Moulins 34200 Sète

Tél : 04 67 74 61 60

smbt.fr

Financiers du DLAL Feamp Bassin
de Thau et sa bande côtière



LES SAISONS DES POISSONS ET DES COQUILLAGES

