

**Édition  
Vidourle  
Camargue**

DÉCRYPTAGE

**Pêche et cultures marines  
en Occitanie**

REPORTAGE

**Immersion dans le quotidien  
des producteurs**

GROS PLAN

**Le Grau du Roi, premier port  
de pêche chalutière  
en Méditerranée française**

SAVOURER

**Les bonnes adresses  
pour manger la mer**

# GENS DE MER ET DE LAGUNES

**L'OCCITANIE  
AU FIL  
DE L'IODE**



# VIDOURLLE Camargue



## LES PORTS DE PLAISANCE

- Port d'Aigues-Mortes  
159 emplacements
- Marina du Port du Roi  
286 emplacements
- Port de Gallician  
38 emplacements
- Port Camargue (premier port de plaisance d'Europe)  
5 057 emplacements
- Port de plaisance maritime du Grau-du-Roi  
140 postes d'amarrages en complément des postes réservés aux pêcheurs



## LA FLOTTE DE PÊCHE LOCALE

- 17 chalutiers
- 83 « petits métiers »

Les bancs sableux de l'Espiguette représentent un site entièrement marin sur 9 000 hectares et atteignant 32 mètres de profondeur.

Le Grau du Roi

Aigues-Mortes

Seauzan

Port de pêche et criée du Grau du Roi

Port Camargue

Marina de Port du Roi

Port d'Aigues-Mortes

Phare de l'Espiguette

## LES POTS À POULPES



Les pots à poulpes sont montés en filière de 60 à 70 pots. Ils sont calés sans appât sur fond meuble dans la bande côtière et permettent de capturer des poulpes. Cette activité a connu un développement substantiel ces dernières années.

PLUS DE 60 ESPÈCES PÊCHÉES

2 COOPÉRATIVES DE PÊCHE : LA SOCOMAP ET LA GRAULENNE

6 CAISSES SUR 10 SONT EXPÉDIÉES À L'ÉTRANGER



ACTIVITÉ DE PÊCHE EN ÉTANG



PORT DE PLAISANCE



ZONE NATURA 2000



VENTE DIRECTE ÉTAL DES PÊCHEURS



POINT D'INTÉRÊT

# Vidourle Camargue : un territoire façonné par le peuple de la mer

**De terre et d'eau ! Ouvert sur la Méditerranée et riche d'une biodiversité exceptionnelle, le territoire Vidourle Camargue est émaillé d'étangs, rivières et fleuves.**

**E**nrichie d'alluvions drainés par le Rhône, cette côte, aux faibles reliefs, baignée d'eaux relativement chaudes, est depuis des siècles un Éden pour les poissons et les pêcheurs. Levier économique toujours vivace, les activités halieutiques, éclairées par les phares historiques du Grau-du-Roi et de l'Espiguette, continuent à façonner les paysages et la culture du territoire. Véritables métronomes, le retour de chalutiers et les ouvertures du pont tournant rythment ainsi la vie de la cité graulenne. Prisés des touristes et négociés dans les coulisses des criées, les produits de la mer ne cessent de sublimer les menus des restaurants et l'imagination des chefs cuisiniers.

Derrière ce joyeux décor, il y a des traditions, des savoir-faire, des innovations et surtout des gens. C'est l'histoire de ces femmes et de ces hommes, attachés à leur pays, leur environnement et leurs métiers, que nous allons vous raconter.

## Un vivier d'emplois

Activité non délocalisable et fonctionnant souvent en circuits-courts, la pêche est une filière de premier plan en Occitanie. Pas moins de 668 navires y sont recensés, avec à la clef 1 305 emplois directs, sachant qu'un emploi en mer génère 4 emplois à terre. Sur le territoire Vidourle Camargue, sur les 114 navires répertoriés en 2020, 21 sont des chalutiers (17 basés au Grau-du-Roi et 4 issus d'autres ports mais qui débarquent dans la cité graulenne) et 93 des petits métiers. En termes d'emplois, le secteur regroupe 67 patrons et 65 matelots. En 2019, 3 000 tonnes de poissons (plus d'une soixantaine d'espèces) ont été débarquées au Grau-du-Roi.

## Pêcheurs et touristes, les colocataires de la mer

Le Grau-du-Roi abrite, côte à côte, le premier port de pêche chalutière en Méditerranée française et le plus grand port de plaisance d'Europe : Port-Camargue. Trouver une harmonie entre ces deux secteurs si différents, avec en commun la même mer, est un vrai défi. Un challenge essentiel car la pêche et le tourisme sont des piliers économiques majeurs pour le territoire. En dépit de quelques conflits d'usage, les deux activités misent sur la complémentarité. Car les pêcheurs sont ravis de vendre leurs poissons aux touristes et à l'inverse les visiteurs sont charmés par la mer, ses métiers et ses produits.



## Les sentinelles du milieu

Sur l'eau tous les jours, les pêcheurs observent l'évolution du milieu, des espèces et du climat. En lien avec les scientifiques et les collectivités, ils essaient d'analyser et anticiper ces changements, n'hésitant pas à modifier leurs engins et à adapter leurs pratiques si nécessaire. Ils collaborent ainsi avec l'institut marin du Seaquarium, dont la mission est de mieux comprendre, préserver et faire connaître le milieu marin, en particulier celui de la Méditerranée et du Golfe du Lion.

## Les projets phares de l'Institut marin

Dans le sillage des actions menées par le Seaquarium depuis 30 ans, l'Institut marin, créé en 2017, pilote de nombreux projets novateurs, dont un, emblématique, baptisé *ReSeacons*. Unique au monde, ce programme vise à collecter et valoriser par des procédés inédits les déchets plastiques récoltés en mer par les pêcheurs. Ce projet a permis de collecter plus de trois tonnes de débris plastiques en 3 ans. Les professionnels de la mer sont aussi parties prenantes de l'étude lancée pour trouver une alternative au polystyrène, utilisé pour stocker les poissons. Ils sont également associés aux recherches menées par le CEPRALMAR pour optimiser le succès des pontes de mollusques (seiche et calamar), au suivi des hippocampes de l'Espiguette réalisé par l'Institut Marin, à l'étude du requin peau bleue orchestrée par Ifremer et au sauvetage des tortues marines effectué depuis 20 ans par le centre de soins du CESTMed. À noter que trois de ces projets sont financés en partie grâce aux fonds européens pour la pêche (DLAL FEAMP). ●



**D'une surface de 1 500 km<sup>2</sup>, la Camargue est la plus grande zone humide de France. C'est aussi le 2<sup>e</sup> plus grand delta de la Méditerranée, après celui du Nil.**

## DU BLEU PLEIN LES YEUX !

La transmission par l'image. Pour faire découvrir les techniques de pêches et les espèces marines aux enfants, quatre reportages de terrain ont été réalisés par l'Institut Marin. Illuminées des sourires et paroles de mômes, ces vidéos, baptisées *Regards de jeunes*, sont visibles sur la chaîne Youtube du Seaquarium.

## LA BIODIVERSITÉ RETROUVÉE DES SALINS DE CAMARGUE

Autour des incroyables plans d'eau rose des salins de Camargue, la faune et la flore se restaurent. L'exploitation du sel freinant la biodiversité, le Conservatoire du Littoral a en effet racheté, entre 2008 et 2012, 65 km<sup>2</sup> à la compagnie des Salins. Les actions engagées depuis pour renaturaliser le site porte leurs fruits. Aujourd'hui, pas moins de 540 espèces végétales et 287 espèces d'oiseaux, sont recensées sur le site.





“  
Encourager  
une production  
alimentaire durable”

**PIERRE MARTINEZ**

Président du PETR\* Vidourle Camargue

« Ancrée sur le territoire depuis le Moyen Âge, la pêche est un levier économique fort avec 167 emplois directs et bien plus si l'on considère les métiers de soutien à la filière (transformation, commercialisation, chantier naval,...), se félicite Pierre Martinez\*. Ces activités nous permettent de rayonner sur plusieurs marchés européens (Italie, Espagne, Belgique). Au Grau-du-Roi, premier port de pêche chalutière en Méditerranée française, sur 10 caisses débarquées, 6 sont en effet expédiées à l'étranger. Avec deux coopératives, une criée et plusieurs points de vente directe, nous disposons de services de commercialisation efficaces et complémentaires ». Et d'ajouter : « En dépit d'un foncier saturé sur le littoral qui freine la pêche, la transformation des produits et l'aquaculture en hors-sol peuvent être déployées sur l'ensemble du territoire. » Évoquant la stratégie maritime élaborée par le PETR en lien avec les professionnels et les acteurs locaux, publics et privés, l' élu détaille : « L'objectif est d'encourager une production alimentaire durable, de développer les savoir-faire et équipements spécifiques à l'économie bleue et enfin de conserver et restaurer la biodiversité, les écosystèmes et le patrimoine marin. »

\*Pôle d'équilibre territorial et rural  
Pierre Martinez est aussi maire de Sommières, président de la Communauté de commune Pays de Sommière et président de l'EPTB Vidourle (Établissement Public Territorial de Bassin).



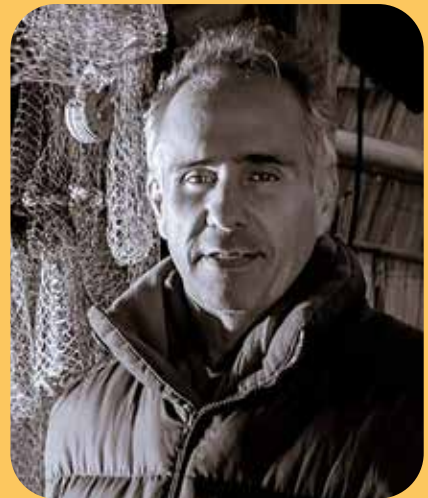
“  
La pêche,  
c'est le supplément  
d'âme de notre cité”

**ROBERT CRAUSTE**

Maire du Grau-du-Roi

Robert Crauste\*, l'affirme : « La pêche est fondamentale au Grau-du-Roi ! Car le peuple de la mer fondateur de la cité était composé de pêcheurs. Aujourd'hui, avec au bas mot 600 emplois, l'activité halieutique reste un des piliers économiques de la ville comme le tourisme et le nautisme. Mieux, c'est le supplément d'âme de la cité, son identité. » N'occultant pas les difficultés de la filière et la forte baisse du nombre de chalutiers, l'édile est fier du dynamisme de la profession : « 40 % de nos patrons-pêcheurs ont 35 ans ou moins. Pour ces jeunes, qui ont complètement intégré la notion de pêche durable, nous nous devons de faire vivre l'espoir ». Une flamme entretenue par des actions concrètes. « Afin de valoriser les produits de la mer, nous avons lancé les Graulinades il y a 10 ans et grâce au fonds européen nous avons construit une halle de vente directe au port de plaisance. D'ici 2024, seront aussi aménagés un circuit et une scénographie autour de la pêche et des pêcheurs. Très mobilisés sur la protection de l'environnement avec le Seaquarium, nous accompagnons également la Région Occitanie dans la gestion du port où d'importants travaux sont prévus. Parmi les opérations programmées : la réfection des pontons, des deux môles et du pont tournant. »

\* Robert Crauste est aussi président de la Communauté de communes Terre de Camargue, conseiller départemental du canton d'Aigues-Mortes et président du Syndicat mixte Camargue Gardoise



“  
Nous avons trouvé  
un point d'équilibre”

**BERNARD PEREZ**

Président du Comité régional des pêches maritimes et élevages marins

« En Occitanie, comme en Méditerranée, la pêche, qui se pratique en lagune et en mer, est artisanale, souligne le président du CRPMEM. 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. Mais partager l'espace reste compliqué 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.

# Au Grau-du-Roi, la ferveur des chalutiers se transmet de père en fils

**Jérémy Bas comme Jef Gros sont des enfants de la mer. Même si les techniques et les contraintes de la pêche au chalut ont changé, ils prennent avec enthousiasme le relais de leurs aînés. Confidences glanées sur les quais.**

**C'**est un rituel ! Tous les jours en fin d'après-midi, quand Jérémy Bas rentre au port du Grau-du-Roi, sa famille l'attend sur le quai. L'épouse, le bébé, la grand-mère... Le comité d'accueil n'est pas avare de sourires. Sur le pont depuis l'aube, le jeune homme (31 ans) savoure les retrouvailles et la fin du labeur.

Supervisant le déchargement des poissons et la réparation des filets, il parle volontiers de son métier. « *Ce bateau, le Marie Jérémy, je l'ai racheté à mon père. La mer, c'est une histoire de famille. Mon arrière-grand-père déjà était pêcheur et moi, dès l'enfance j'étais sur l'eau tous les étés et durant les vacances scolaires.* »

## ■ « L'été, c'est le club Méd ! »

Après avoir passé ses diplômes maritimes au lycée Paul-Bousquet à Sète, Jérémy Bas s'est spécialisé dans le chalut de fond. Naviguant entre 3 et 20 milles des côtes, il traque merlus, crevettes, poulpes, soles, murex, daurades, rougets... « *Une fois sur zone, on jette le filet (100 mètres de long et 50 mètres de large), qui est écarté par des panneaux et on le remorque durant 3 ou 4 heures. Ensuite on le remonte, on vide la poche et on recommence une ou deux fois. Car si on traîne trop de poissons, ils s'abîment. Entre les différentes cales, le matelot trie les captures, les lave et les met en glacière.* »

En dépit de journées qui s'étirent de 3h du matin à 18h30 et des contrôles en mer de plus en plus nombreux, le pêcheur adore son métier. « *L'été c'est le club Méd et, pour l'instant, c'est un travail qui rapporte encore.* » Déplorant la diminution constante des autorisations de sortie, « *passées de 220 jours par an à 183, puis 174 en 2022 et peut-être 140 en 2024* », il alerte : « *en dessous de 177 jours, ce ne sera plus rentable. Là je ne sais pas comment on fera pour s'en sortir, rembourser les crédits, payer les filets [entre 6000 et 8000 euros] car il n'est pas dit que la valeur du poisson augmente en conséquence. On entend l'argument pour préserver la ressource mais la flotte de Méditerranée a déjà diminué de 70 %.* »

## ■ « Mon père, c'est mon homme à terre, mon joker »

Des solutions, l'homme de la mer, habitué à composer avec les éléments et à affronter des tempêtes, ne cesse d'en chercher. « *J'ai envisagé de développer le pisciculturisme, en amenant des gens pêcher à la canne, mais c'est impossible sur mon chalutier. Il n'y a pas de toilettes à bord et le matériel est jugé dangereux. Soit on nous maintient nos jours de pêche, d'autant que ces mesures de gestion sont prises pour le merlu et le rouget qui ne représente que 10 % de nos captures, soit il faut nous donner des alternatives, des quotas pour le thon rouge par exemple.* »



## DU BLEU AU BLANC

Il y a une vingtaine d'années, la moitié des chalutiers du Grau-du-Roi pêchait le poisson bleu (sardine, anchois, maquereau). Aujourd'hui, il n'en reste qu'un, les autres s'étant reconvertis au chalut de fond (poisson blanc). À l'origine de ce glissement : le nanisme qui frappe ces espèces depuis 2009. Un phénomène que les scientifiques d'Ifremer attribuent à un plancton moins nourrissant.

Autre écueil rencontré par le jeune patron : trouver des matelots. « *Sur ma génération, les 2/3 des jeunes d'ici s'embarquaient. Aujourd'hui il n'y a plus assez de jeunes formés. Pourtant un matelot gagne 2 fois le SMIC et ce n'est pas le bague. Quand le bateau part il peut dormir et une fois les filets relevés, il peut manger, regarder la télé ou s'allonger sur sa couchette.* » Heureusement, Jérémy est aidé par son père. « *C'est mon homme à terre, mon joker et quand je pars en vacances, il me remplace. J'espère qu'un jour mon fils prendra la relève.* »

Un peu plus loin sur le quai, des hommes s'activent à décharger la cargaison d'un autre chalutier, celui de Jef Gros, un ami d'enfance de Jérémy. Lui aussi vient de racheter le bateau de son père, Paul Gros, président de la Socomap (Société coopérative des marins pêcheurs). Un navire où il aimait s'embarquer déjà tout gamin. « *Mon frère, mon grand-père, mon père, nous sommes tous pêcheurs. Au Grau-du-Roi, c'est une communauté très soudée.* » Observant au loin le ballet des barques de joutes, il confie : « *D'habitude, la famille vient m'attendre sur le quai mais là, regardez, mes neveux sont sur la tintaine.* »

Rythmé par les cris des goélands, le crépuscule estival enveloppe le port de lueurs orangées. Comme un hommage aux enfants de la mer, ceux d'hier, d'aujourd'hui et de demain. ●



# Un petit métier heureux comme un poisson dans l'eau

**Avec une lignée d'aïeux pêcheurs ou poissonniers, Victor Granon, 23 ans, a littéralement été bercé à l'eau de mer ! Enfant déjà, il séchait l'école pour s'embarquer et aujourd'hui son bateau (7,80 m) porte le nom de ses deux grand-pères « Jacques-Louis ». Un hommage fréquent en Méditerranée.**

**P**etit métier et fier de l'être, le jeune homme cible différentes espèces (sole, raie, barbu, daurade, loup...) selon les saisons. Et pour ce faire, il jongle avec plusieurs engins : trémail, filet maillant, nasse, casiers. « *L'avantage de ce matériel est qu'il est sélectif. On le pose, on n'abîme rien. Le maillage et la longueur des filets sont réglementés et si un poisson n'a pas la taille, on le rejette encore vivant.* »

Sur le pont dès 3 h 30 du matin, Victor pêche entre 6 et 8 milles des côtes. Où exactement, il ne le dit pas. « *C'est secret, comme les coins à champignons* », sourit-il. À son retour au Grau-du-Roi vers 7 h ou 8 h, il démaille le poisson et le vend en direct sur le quai Général-de-Gaulle où son bateau est amarré. « *L'été il y a beaucoup de touristes qui achètent mais j'ai aussi des clients fidèles à l'année. En fin de matinée, s'il reste du poisson, je le vends à la coopérative et je repars ensuite caler mes filets jusqu'en début d'après-midi.* » Quand la météo est clémente, le jeune homme travaille 7 jours sur 7 mais sans pression excessive. « *Quand je suis fatigué je m'arrête et puis l'hiver, le mauvais temps me freine. C'est un travail rude, dangereux parfois, mais c'est un joli métier. Moi j'aime être actif, tranquille, libre et en contact avec la nature. Tout me correspond. Le chalutier, j'ai essayé mais partir à la journée, ça ne me convient pas.* »



**Les ventes c'est comme la bourse ou l'essence, ça fluctue**

Après avoir obtenu une aide à l'installation de l'Europe pour acheter son bateau, le jeune professionnel améliore petit à petit son matériel. « *Si je peux encore bénéficier d'un soutien du Feamp\*, je prendrais un bateau plus long (1 ou 2 mètres supplémentaires) et donc plus sûr.* »

Au sujet des ventes, il commente : « *C'est comme la bourse ou l'essence, ça fluctue mais je suis agréablement surpris.* » Sur le changement climatique et la disparition de certaines espèces, il relativise : « *Il y a du vrai et du faux. Par exemple, actuellement il y énormément de thons – ils sautent presque dans le bateau –, de dauphins, de grosses gambas, de rougets. Par contre ni seiche, ni turbo clouté.* »

## ● L'appât du thon

Revenant sur le thon, que convoite la plupart des petits métiers, il poursuit : « *Moi je n'ai pas d'AEP\*\* et de quotas thon rouge alors que je paye les mêmes charges que ceux qui l'ont. Le thon est un bon produit qui peut payer toutes les charges annuelles. Mais les AEP sont données au compte-goutte [140 pour la Méditerranée française en 2021]. Tous les ans, il y a énormément de candidats et peu d'élus.* »

Résolu à retenter sa chance dans cette loterie halieutique, le jeune homme n'élude pas les difficultés de son métier mais il continue à croire en l'avenir de sa filière. « *Je ne saurais pas faire autre chose* », glisse-t-il avant de s'éloigner. En 1903, le poète Rainer Maria Rilke écrivait : « *Si vous pensez que vous pouvez continuer à vivre sans écrire, n'écrivez pas.* ». À l'évidence, Victor Granon est un poète de la mer. ●

\*Feamp : Fonds européen pour les affaires maritimes et la pêche

\*\*AEP : Autorisation européenne de pêche



## LES TEMPS ET L'ÉTANG CHANGENT

Historiquement, c'est autour des étangs que la pêche s'est développée sur le territoire Vidourle Camargue. Aujourd'hui, ces milieux n'ont plus la cote. Il ne subsiste que très peu de professionnels qui travaillent exclusivement dans les canaux et les étangs. Ils exploitent principalement l'anguille, revendue sur les marchés étrangers. Emblématique de la région, la pêche à la telline, qui se pratique avec une drague à bras sur les plages du littoral, est aussi en perte de vitesse. À l'instar des huîtres, une forte mortalité frappe en effet les juvéniles de ce petit coquillage.

# 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.**

**T**rès 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 crée sur différents paramètres (mailles, tailles des poissons, papiers des navires et des marins, quotas...).

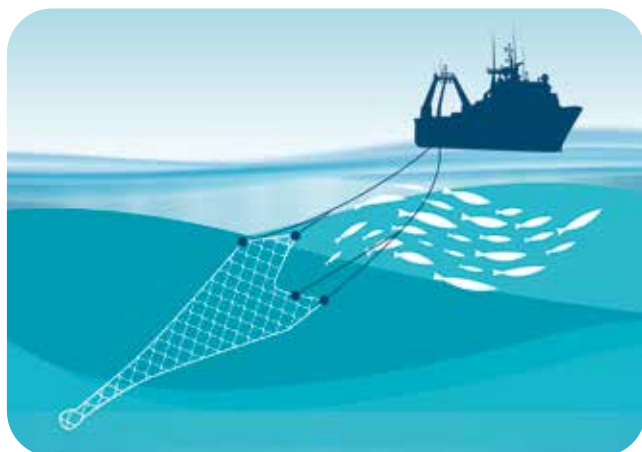
## Pêcher moins et vendre mieux

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/](http://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<sup>e</sup> 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

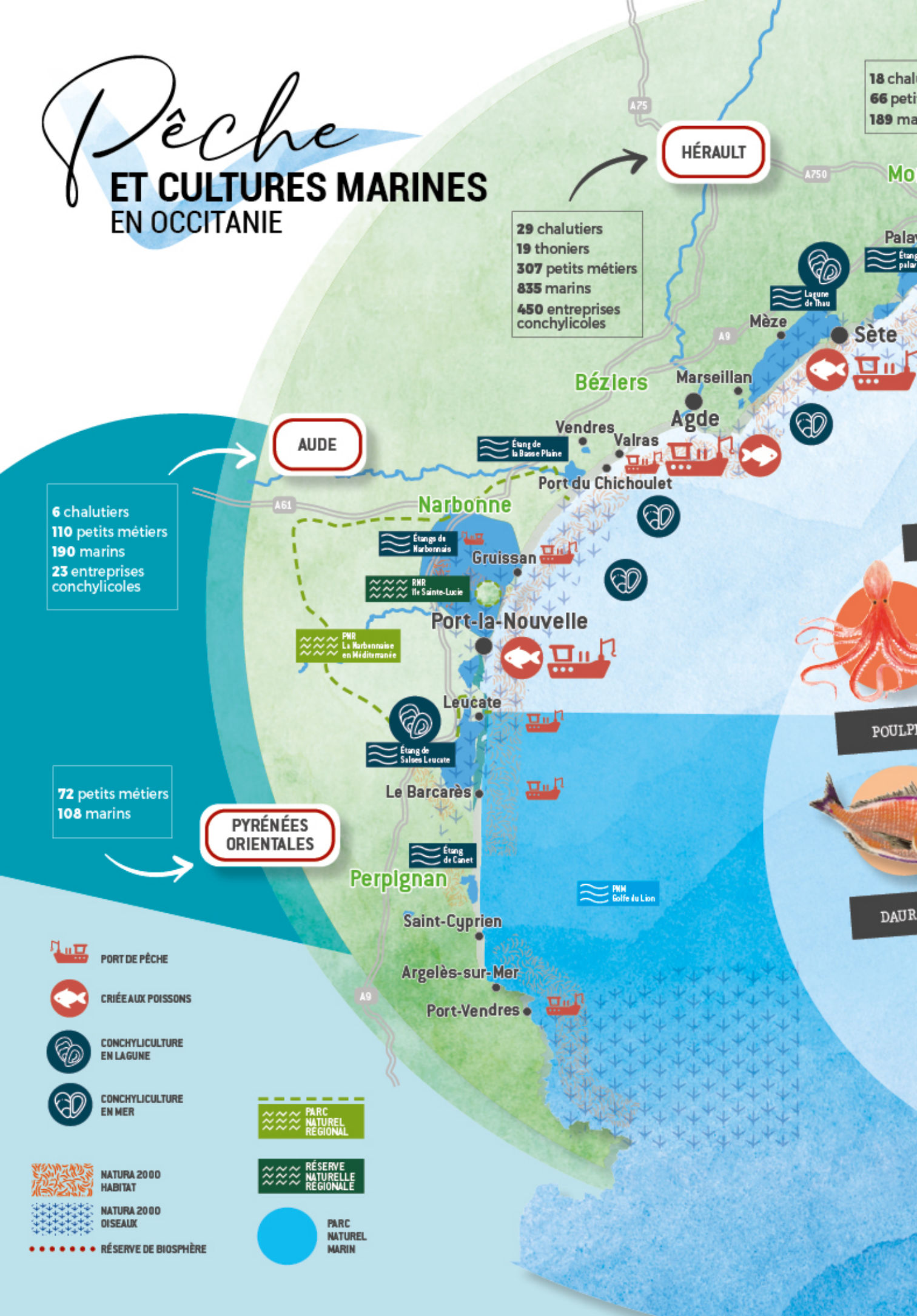
Créé sur le bassin de Thau en 1925, l'élevage sur cordes en eau profonde est une technique de production spécifique à la Méditerranée. Les coquillages sont collés par groupe de trois sur des cordes de nylon, suspendues aux perches des tables. Cette culture en immersion permanente accélère la croissance 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 chal  
66 peti  
189 ma

**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

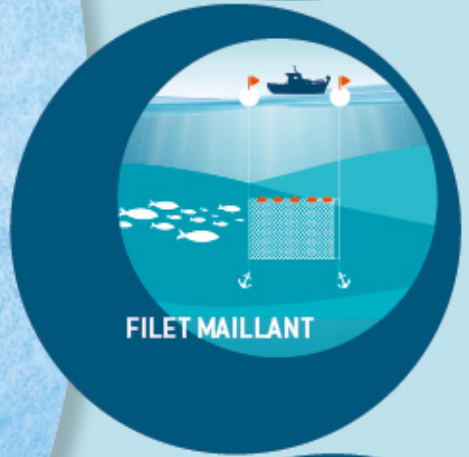
DAUR



**LES ENJINS  
ET TECHNIQUES  
DE PÊCHE**



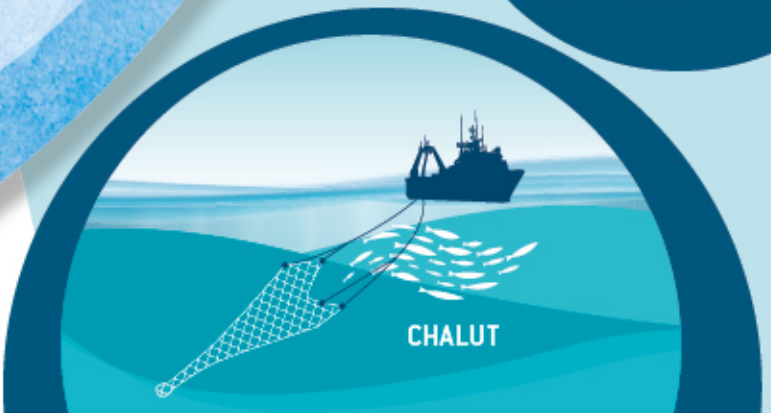
**SENNE**



**FILET MAILLANT**



**POTS À POULPES**



**CHALUT**

**LES PRINCIPALES ESPÈCES PÊCHÉES**



**NOISETTE**

**BAUDROIE**

**MERLU**

**ANCHOIS**

**THON ROUGE**

**LOUP**

**LES ESPÈCES ÉLEVÉES**



**HÛTRE**

**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 <sup>xv<sup>e</sup></sup> 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 senners) 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

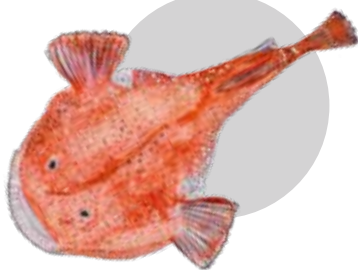
**P**laques tournantes et structurantes du commerce des produits de la mer, les criées ou halles à marée sont de véritables fourmilières. Réservées aux professionnels et toujours situées dans des zones portuaires, ces structures vivent au rythme effréné de la pêche.

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 (Grau-du-Roi, Sète, Grau 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.

**Premier port de pêche chalutière de Méditerranée française, le Grau-du-Roi n'a pas une mais deux criées : la SOCOMAP et la Graulenne. Deux structures qui fonctionnent sous forme de coopératives.**



## Au Grau-du-Roi, les deux criées sont gérées pour et par les pêcheurs

Créée en 1945, la SOCOMAP est une figure de proue du monde halieutique. Regroupant près de 80 petits métiers et entre 17 et 18 chalutiers, c'est la plus grande coopérative de pêcheurs de Méditerranée française. Dans sa halle à marée, un immense hangar ancré face au port de pêche, la quasi-totalité des navires graulens viennent chaque jour, en fin d'après-midi, débarquer leurs poissons. « Nous accueillons aussi des navires de Marseille et Port Saint-Louis, précise Paul Gros, président de la SOCOMAP. Grâce à cette ouverture, nous avons pu conserver du volume car, il y a 15 ans, nous n'avions plus que 30 chalutiers. » Avec un chiffre d'affaires annuel d'environ 12 millions d'euros, la criée, qui emploie une trentaine de salariés et quelques intérimaires, a trouvé un rythme de croisière. Automatisée et fonctionnant par enchères descendantes, elle s'appuie sur des clients réguliers (grossistes, responsables de grandes et moyennes surfaces, poissonniers) et exporte 60 % de sa production à l'étranger.

### ■ Simplifier la vie des professionnels de la mer

« Outre le système de commercialisation, nous proposons de nombreux services aux professionnels : l'avitaillement avec le poste à gazole créé il y a 30 ans, la vente de matériel (filets, câbles, cordes...) à prix coûtants, le service de glace, les palettes... L'objectif de la SOCOMAP, qui prélève 10 % des transactions, n'est pas de faire des bénéfices mais de simplifier la vie du pêcheur, d'obtenir le meilleur prix pour le poisson et de garantir des tarifs intéressants pour le carburant et le matériel. » Et d'insister : « Nous sommes une des seules criées de France dont le conseil d'administration est composé exclusivement de pêcheurs. Ailleurs, des CCI ou des collectivités sont impliquées. Ici ce sont des professionnels de la mer qui sont à la barre et ce depuis près de 80 ans ! »

Interrogé sur l'avenir de la profession, Paul Gros martèle : « Les pêcheurs ne sont pas des prédateurs ou des coupables mais plutôt des victimes de l'urbanisation et du réchauffement climatique. Ce n'est pas le manque de poissons qui nous menace mais la réglementation qui nous réduit les autorisations de sortie. Jusqu'en 2023, voire 2024, l'Europe et l'État vont nous accorder des aides mais on ne veut pas vivre sous perfusion. Moi je travaille là où mon grand-père travaillait. Si on peut exploiter un même endroit sur trois générations, c'est forcément une pêche durable. Il faut peut-être juste réfléchir à des bateaux moins consommateurs et plus performants ».



### ■ Création d'un atelier de transformation à la Graulenne

Plus modeste et plus récente, la Graulenne, née en 1994 suite à des différends entre deux familles de mareyeurs, travaille avec trois chalutiers et une trentaine de petits métiers. Également installée près du port de pêche, à quelques encablures de la SOCOMAP, sa criée ne dispose pas du traditionnel amphithéâtre et pour l'heure, elle fonctionne toujours à la voix. « Nous sommes en train de changer de système, révèle la directrice, Marianne Questroy. Nous allons mettre en place les ventes à distance afin d'élargir notre panel de clients. Spécialisés dans le pélagique et le poisson du large, nous sommes déjà extrêmement présents sur le marché espagnol, avec deux rotations de camions chaque jour. »

### ■ Jouer collectif face à la crise

Également tournée vers les arts dormants, la Graulenne vient d'investir dans un atelier de transformation des produits, notamment des espèces capturées par les petits métiers. « La ressource n'est pas en augmentation et aujourd'hui le seul moyen de conserver de la rentabilité, c'est de valoriser les produits. Poissons écaillés, pelés, mis en filets ou surgelés en portion individuelle... En réalisant des prestations à la demande pour les restaurateurs ou les particuliers, l'objectif est de lisser les ventes et de maintenir les prix. Car en Méditerranée, les espèces arrivent souvent en masse par période, avec à la clef une chute des tarifs. »

Fascinée par ce métier où les techniques, les espèces et les clients ne cessent de changer, Marianne Questroy, qui a débuté sa carrière comme professeur de mathématiques, souligne : « Dans le milieu de la pêche, il faut sans arrêt se réinventer. Aujourd'hui, avec le changement climatique, la modification du plancton, la pollution, tout le monde se sent en danger. Et ce quelque soit la façade maritime. Dans cette situation de crise, il faut que les gens se rapprochent, qu'ils ne soient pas concurrents mais partenaires. » ●



## Côté Fish, une start-up qui navigue entre innovation et tradition

**Du circuit-court en ligne. En 2017, Mathieu Chapel et Giovanni Garini, pêcheurs au Grau-du-Roi, ont lancé la première plateforme française de vente de poissons extra-frais de Méditerranée.**

**A**vec leur société *Côté Fish*, les produits de la mer, issus de la pêche artisanale, sont livrés sous 24 h en box réfrigérée. Nettoyé, préparé en filet ou prédécoupé au couteau, le poisson est expédié prêt à cuisiner avec en prime des recettes clés en main. Et ce dans toute la France mais aussi en Belgique et en Espagne.

Novateur ce concept, qui conjugue éthique et qualité, a rapidement séduit les consommateurs, y compris des chefs étoilés comme Pierre Gagnaire. Occupé à réparer une pièce défectueuse de son bateau, Mathieu précise : « *Aujourd'hui, nous commercialisons nos captures journalières mais aussi les poissons d'autres pêcheurs du Grau-du-Roi. Nous avons trois modes de ventes : le site internet, la coopérative de la SOCOMAP et l'étal des pêcheurs de Port-Camargue.* »

Entre le travail sur l'eau de 2 h à 8 h du matin, les livraisons jusqu'à 11 h, les tâches administratives et la gestion du laboratoire de transformation ancré dans la cité gaulenne, le jeune homme, massif, n'a pas de temps à consacrer à la vie de famille. « *Je vis dans le passé et le futur mais le présent pas trop.* »

Toujours en quête d'échanges et de nouvelles idées, il entend désormais développer le tourisme d'expérience. « *L'idée est d'embarquer des gens avec nous pour leur expliquer le métier, les espèces, le milieu.* » Insatiable, l'entrepreneur part également à la rencontre de professionnels, en Italie, au Maroc, en Espagne pour témoigner de sa démarche et étudier les pratiques de ces homologues étrangers.

### ■ Créer l'émotion

« *La mer n'est pas un supermarché. Il faut préserver la ressource, savoir se diversifier et valoriser nos produits. L'objectif est de pêcher moins mais mieux, en nombre juste et sans gaspillage.* » D'où le choix d'utiliser des engins sélectifs et de cibler les espèces en fonction des commandes.

Exigeants sur la traçabilité et la transparence, les capitaines de *Côté Fish* sont conscients des efforts à fournir pour protéger la biodiversité marine. Ils participent ainsi au ramassage des déchets plastiques en mer avec l'Institut marin du Seaquarium et l'association ReSeaclons. Ils sont également partenaires du CEST Med, qui recueille et soigne les tortues marines de Méditerranée parfois blessées, échouées ou capturées accidentellement dans les filets.

« *Aujourd'hui, pêcher ne suffit plus. Il faut innover, échanger sans cesse. Être avenants. Il ne s'agit pas simplement de vendre du poisson mais de créer l'émotion.* » ●

**“ L'objectif est de pêcher moins mais mieux ”**





# La société Enjolras met la mer en boîtes

**Soupe de poissons, brandades de morue, aïoli, sauce rouille... Les recettes traditionnelles commercialisées par l'entreprise graulenne depuis quarante ans n'en finissent pas de séduire les gourmets, d'ici et d'ailleurs.**

La Méditerranée, c'est le fil rouge de la famille Enjolras. L'histoire débute après-guerre avec Eugène, le grand-père mareyeur. Ses fils, « Zézé » et Jeannot développent l'activité. Ils écoulent du poisson en gros et demi gros, puis dans les années 60, ils s'orientent vers la vente au détail au Grau-du-Roi où les touristes sont de plus en plus nombreux. « C'est pour répondre à la demande des clients que nous avons commencé, dans les années 80, à faire de la soupe de poissons », relate Jocelyne, la fille de Jeannot, aujourd'hui co-gérante de la société avec son frère Éric.

Au départ anecdotique, cette activité va prendre de l'ampleur. Victime de la concurrence des grandes surfaces, la famille renonce en effet à ses poissonneries. Avec « l'effondrement du travail du gros », elle abandonne aussi le mareyage et se recentre sur la confection de plats à base de poissons frais.

Intraitable sur la qualité des produits, cuisinés de manière artisanale, sans conservateur, sans colorant, ni aucun adjuvant chimique, la société crée des emballages novateurs, au design simple et authentique. La sauce prend. Les clients achètent, savourent et ils reviennent. « Pour la soupe, nous achetons le poisson à la criée du Grau-du-Roi ou à Sète, précise Jocelyne. Pour la brandade, nous importons la morue, mais c'est un plat emblématique du Gard qui nous a été demandé. Nous la conditionnons nature, sans pomme de terre. »

Disposant aujourd'hui de circuits de distribution dans le Gard et les départements limitrophes (Lyon, Marseille, Valence, Montélimar, Lozère, Ardèche...), la société fournit des poissonniers mais aussi des grossistes,



**“ Pour que les produits soient bons, il faut que le personnel soit content ”**

quelques supermarchés et des particuliers, notamment les habitués des criées graulennes. Soucieuse de maintenir la qualité de ses produits, des rapports avec les clients et les conditions de travail de ses salariés l'entreprise limite volontairement sa gamme. Soupe de poissons, brandade de morue, aïoli, rouille, mayonnaise d'anchois ou délice aux deux saumons, le choix n'est pas immense mais la saveur garantie.

## La carte va s'étoffer

« C'est le personnel qui fabrique les produits, note Éric, et pour qu'ils soient bons, il faut que les gens soient contents. » « Le côté humain, c'est la base, embraye Jocelyne. En cuisine, ce sont neuf femmes qui officient, pas toutes à temps

plein, et ce sont les mêmes depuis 15 ans. » Parité oblige, un homme est venu renforcer l'effectif durant l'été 2021. Une équipe qui pourrait encore être amenée à s'étoffer avec l'agrandissement de l'unité de production et le lancement prochain de nouvelles recettes. Lesquelles ? Mystère ! Jocelyne et son frère gardent jalousement le secret. ●



## L'Oustal : le food truck méditerranéen

Patron-pêcheur sur l'étang de l'or et gastronome averti, Laurent Darbousset alterne filets et fourneaux. L'été, il délaisse en effet son bateau pour devenir traiteur ambulancier. À bord de son food-truck, spécialisé dans les produits de la mer, il sillonne ainsi les festivals et événements festifs du territoire. Parmi ses escales de prédilection : le Grau-du-Roi où il s'approvisionne en poissons. « C'est en participant à l'émission télévisée Master chef que j'ai eu l'idée de me diversifier en mixant mes deux passions : la cuisine et la pêche. Grâce aux subventions du Feamp\*, j'ai équipé ma remorque d'une banque de froid, d'une plancha et d'une friteuse puis je me suis jeté à l'eau en 2019. » Pari réussi. En dépit des turbulences sanitaires, le jeune homme a maintenu son cap culinaire ! « Avec le Covid, de nombreuses manifestations ont été annulées mais nous avons trouvé la parade en proposant une guinguette, devant chez nous, face aux étangs de Villeneuve-lès-Maguelone. »

\*Fonds européen pour les affaires maritimes et la pêche.



## Les Graulinades : Neptune en culotte de velours !

**Le show culinaire de la mer ! Lancées en 2011, les Graulinades mettent chaque année à l'honneur les saveurs et produits de la Méditerranée.**

**H**abituellement organisé en avril, cet événement s'ancre face à la mer, à côté de l'office du tourisme (Villa Pary), où des stands de producteurs et des cuisines à ciel ouvert invitent à la gourmandise. Derrière les fourneaux, habitants, restaurateurs locaux et même chefs étoilés viennent mitonner en direct des recettes iodées. Les plats ainsi réalisés sont ensuite soumis au verdict des papilles, pour le plus grand bonheur des visiteurs (entre 3 000 et 4 000 personnes). Des anonymes qui deviennent têtes d'affiches, des pêcheurs transformés en commis, des recettes ancestrales remises au goût du jour... Baignée d'effluves succulentes, la manifestation, joyeuse et familiale, est épicée de créations artistiques, souvent aériennes, d'animations pour enfants et d'un volet environnemental développé à la Villa Pary. Cerise sur le poisson, deux compilations de recettes, joliment illustrées, ont été publiées. « *Même s'il y a des défis, l'objectif des Graulinades n'est pas la mise en concurrence mais juste la transmission de la passion* », précise Frédéric Alcacer, chargé de projets événementiels au Grau-du-Roi. « *Éloge de la cuisine*

*familiale traditionnelle, ces festivités visent aussi à mettre en lumière les poissons méconnus, comme le muge ou le merlan.* »

### • Les recettes de grand-mère ont la cote

En 2021, l'édition, reportée à deux reprises à cause de la crise sanitaire et quelque peu allégée en raison du manque de disponibilités des restaurateurs à cette période, s'est tenue le 25 septembre. Parmi les habitants affairés derrière leurs casseroles, Françoise Garini-Légier et son petit-fils Victor. « *Nous préparons un "Pelaou à l'aga Sau" [pêle-mêle de poissons], précise-t-elle. C'est un plat que les anciens faisaient au bord du quai. Vous pouvez mettre n'importe quel poisson. Il faut juste en avoir trois différents, soit princier, soit pauvre, selon votre budget.* » À la fois petite-fille et grand-mère de pêcheurs, la femme, au regard et au langage malicieux, n'en est pas à son coup d'essai. Pour les premières Graulinades en 2011, elle avait cuisiné des têtes de poulpes farcies. « *Une recette compliquée, héritée de ma mère, qui a séduit les grands chefs* », savoure-t-elle. Très complice avec son descendant commis, elle confie : « *l'été je lui donne la main pour nettoyer et vendre le poisson. Car la plupart des gens ne savent pas nettoyer le poisson et c'est la raison pour laquelle, ils privilégient la viande* ». Mais aux Graulinades, entre les stands de tielles, encornets farcis, maquereaux, friture d'anchois, acras de morue, tellines, huîtres et autres macaronades de poulpes, le steak ne tient vraiment pas la vedette ou alors, c'est du thon ! ●

### LA CITÉ DE LA PÊCHE ET DES PÊCHEURS

Fière de son histoire et de son identité maritime, la commune du Grau-du-Roi va créer une scénographie et un cheminement mettant en lumière la pêche et les pêcheurs. Le parcours, jalonné de totems informatifs, débutera dans l'ancien phare, récemment rénové. Il suivra ensuite les quais où stationnent les petits métiers jusqu'à la darse du port de pêche et au Vidourle. Les travaux, qui devraient être subventionnés par la Région Occitanie et l'Europe, s'étaleront de 2022 à fin 2024.

### FÊTE DE LA SAINT-PIERRE : QUAND LE CŒUR DE LA MER BAT LA CHAMADE

Procession de pêcheurs qui portent la statue de saint Pierre, sortie en mer des bateaux, gerbes de fleurs jetées à l'eau, bénédiction, messe, tournois de joutes, bals, feu d'artifice, abrivado et courses camarguaises...

La fête de la Saint-Pierre et des pêcheurs est une tradition forte au Grau-du-Roi. Chaque année, en juin, cette manifestation, festive et religieuse, honore la mémoire du patron des pêcheurs et de tous les disparus en mer. Manqué en 2020 et 2021 à cause de la crise sanitaire, ce rendez-vous reste un incontournable dans ce village à l'âme burinée par les embruns.



# Le Grau-du-Roi, un destin écrit à « l'ancre » des pêcheurs

Enfanté par les turbulences du Rhône, qui ont ouvert une brèche dans le cordon littoral au XVI<sup>e</sup> siècle, le Grau-du-Roi a toujours été tourné vers la mer.



À u départ, ce n'était qu'un simple chenal (ou grau), entre la Méditerranée et les étangs mais Henri IV (le fameux roi) va aménager le bras de mer pour que les bateaux puissent rallier le port d'Aigues-Mortes. Par la suite seront construits deux môles empierrés pour éviter l'ensablement. Cet aménagement va ouvrir des perspectives mais ce n'est qu'au début du XVIII<sup>e</sup> siècle que les premières cabanes de pêcheurs seront installées sur le rivage. Conforté par l'arrivée d'immigrés italiens, le hameau alors rattaché à la commune aigues-mortaise, va se structurer jusqu'à gagner son indépendance en 1879. Riche d'une eau poissonneuse, la cité n'a cessé depuis de se développer au rythme de la pêche. Une partition marine qui compose désormais avec le tourisme, favorisé par l'arrivée du chemin de fer puis par la construction de Port-Camargue dans les années 1970.

## Le destin royal d'Aigues-Mortes

Aigues-Mortes fut le premier port du royaume de France ouvert sur la Méditerranée, au XIII<sup>e</sup> siècle. C'est Louis IX, futur Saint-Louis, qui est à l'origine de cet aménagement. Refusant de dépendre des marines italiennes ou espagnoles pour le commerce avec l'Orient et les croisades vers la Terre sainte, le monarque veut doter son royaume d'un accès direct à la Méditerranée. Il acquiert donc auprès des moines la propriété de la ville et des terres alentour. La construction du port, de la cité et de ses remparts sera poursuivie par son fils, Philippe le Hardi et achevée 30 ans plus tard par Philippe le Bel. Dès le Moyen Âge, les activités halieutiques vont prospérer dans la baie d'Aigues-Mortes, où la salaison permet d'expédier les poissons capturés dans les étangs, mais aussi la morue en provenance de Terre-Neuve, dans l'arrière pays et tout le royaume de France.

## Les pêches d'antan

Au Grau-du-Roi, la pêche en étangs a longtemps prédominé sur la traque en mer puis la tendance s'est inversée. Jean-Philippe Rey, qui se définit lui-même comme le monsieur Brun\* de la cité graulenne et ses complices Paul Gros, président de la SOCOMAP et Christian Hubidos, armateur, sont intarissables sur

l'histoire halieutique de la ville. Ils racontent ainsi « la seinche », impressionnante pêche au thon, effectuée à la rame puis au moteur, du XIX<sup>e</sup> siècle jusqu'à la fin des années 60. « Plusieurs barques encerclaient les bancs de thons par un montage complexe des filets, dont le dernier, tiré à la main, s'appelait la chambre de mort. La seinche, c'est un peu l'ancêtre des senneurs de Sète. » Entre deux galéjades, le trio évoque d'autres pratiques ancestrales comme la thonaille ou le véradier (filets dérivants), la radasse (pour les escargots), le bouillet (senne de plage) ou encore les bateaux-bœufs qui remorquaient le chalut en naviguant de conserve. Un inventaire à la Prévert d'où émerge le « mourre de pouar », une embarcation de pêche traditionnelle grée d'une voile latine. « Il y a eu jusqu'à 60 bateaux de ce type au Grau-du-Roi entre les deux guerres », précise Paul Gros dont les aïeux pêchaient déjà au XVII<sup>e</sup> siècle. Le dernier pêcheur à avoir utilisé un mourre de pouar s'appelait Marius Malabave, dit « soupe claire ». Le jour où on lui a interdit de prendre la mer, il est mort ! » Afin de perpétuer la mémoire de cette flotte, Paul et ses deux amis ont acquis l'un des derniers exemplaires, le Lisieux. Un bateau patrimonial, restauré grâce au talent du charpentier de marine Florentin Spano.

## Du Moyen Âge à l'ère spatiale

Témoin éclairé des évolutions de la pêche graulenne, Denis-Pierre Gozioso, président de l'Amicale de Marins et Marins Anciens Combattants (AMMAC) commente : « Patron pêcheur, mon père a débuté à la voile, avec une sonde à plomb. Aujourd'hui, la cabine des chalutiers ressemble à la NASA. Il y a de l'informatique partout. En 40 ans, le matériel est passé du Moyen Âge à l'époque moderne. » Pour illustrer cette épopée, l'AMMAC présente chaque été, de début juillet à fin septembre, une exposition sur l'histoire graulenne et son patrimoine maritime à l'immeuble Le Central, place de la République. Photos, maquettes, objets et mannequins invitent au voyage dans le temps. ●

POUR PLUS D'INFORMATIONS : 06 85 53 38 58  
OU AMMAC.GDR@GMAIL.COM

\*Personnage immortalisé par Marcel Pagnol dans la fameuse partie de cartes.

Directeur de la communication :

Pierre Martinez

Responsable de la rédaction :

Louis-Vincent Lepeu

Rédaction, conception éditoriale et editing : Emmanuelle Stange

Conception graphique

et réalisation : Fabienne Gabaude

Infographies et illustrations :

b@bcommunication

Photographies : Emmanuelle

Stange, sauf, p. 1, Gard Tourisme ; p. 3,

p. 4 centre, Grau du Roi ; p. 4 gauche,

Communauté de communes Pays

de Sommières, p. 4 droite, Philippe

Cabanel ; p. 9 bas, DR ; p. 10 bas,

Dominique Demouy (Grau du Roi) ;

p. 11, AMMAC-Gozioso ; p. 11, Franck

Dalle ; p. 11, Alexandra Frankewitz.

Tirage : 4 400 exemplaires

Impression : Imp'act Imprimerie



Date de parution : juillet 2022

PETR Vidourle Camargue

contact@petr-vidourlecarnargue.fr



# LES SAISONS DES POISSONS ET DES COQUILLAGES

