

Édition
Étangs-
Mer-Aude

L'OCCITANIE
AU FIL
DE L'IODE

GENS DE MER ET DE LAGUNES

DÉCRYPTAGE

Pêche et cultures marines
en Occitanie

REPORTAGE

Immersion dans le quotidien
des professionnels

DÉCOUVRIR

Paysages et patrimoines
maritimes

SAVOURER

Les bonnes adresses
pour manger la mer

GRAND Narbonne

LES FILIÈRES



23 exploitations
Filières en lagune
90% huîtres
10% moules

4 exploitations
Filière en mer

LA FLOTTE DE PÊCHE LOCALE



6 chalutiers



73 « petits métiers »
dont 3 femmes.
42 pêchent en mer
et en étang

Des sentiers pour découvrir la pêche et la conchyliculture

- 1 Sentier de la Licorne
- 2 Sentier de l'Anguille
- 3 Sentier de la Saline
- 4 Sentier du Castelou
- 5 Tour de l'Étang
- 6 Sentier du Pêcheur



Crêpe de Port la-Nouvelle

2 100 tonnes débarquées
6,4M€

L'anguille

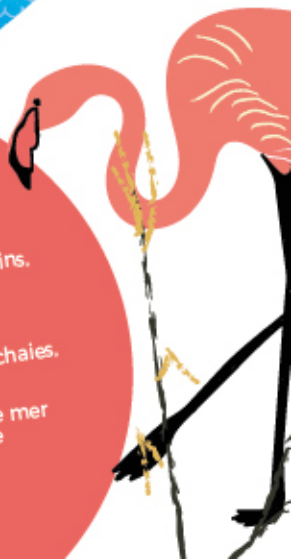
Ce poisson migrateur mesure de 40 à 150 cm et peut atteindre 4 kg. Il aime les vastes herbiers et la grande diversité de milieux des étangs de la Narbonnaise. L'anguille y est présente à différents stades de son évolution : civelle, jaune et argentée.



PARC NATUREL MARIN DU GOLFE DU LION

DES ÉTANGS LITTORAUX UNIQUES EN FRANCE

Favorable à la croissance des alevins, très productifs en poissons.
Plus de 300 espèces d'oiseaux.
Des steppes salées, roselières, jonchaies, sansouïres...
Les derniers **graus naturels** entre mer et étangs de La Palme et l'Ayrolle



PORT CONCHYLICOLE



VISITE/DÉGUSTATION
VENTE DIRECTE



PORT DE PÊCHE



POINT D'INTÉRÊT



PORT DE PLAISANCE



PARC NATUREL
RÉGIONAL DE
LA NARBONNAISE
EN MÉDITERRANÉE



NATURA 2000
HABITAT



NATURA 2000
OISEAUX

La pêche et les cultures marines, précieux atouts du littoral audois

Loin du tape à l'œil et de la frénésie touristique de certaines stations balnéaires, la partition marine de l'Aude a des allures de carte aux trésors. Il faut parfois se perdre, emprunter des petites routes isolées, pour découvrir les richesses offertes par les étangs, les zones humides et la mer. Suivre ce littoral encore sauvage et sillonner les communes et ports alanguis de Vendres à Leucate, sont une véritable expérience sensorielle. Il y a le goût de l'iode, le bruit des bateaux, l'agitation des quais, le jeu des damiers conchylicoles, l'immensité des plages, les couleurs des marchés et bien plus encore. Car derrière ce fabuleux décor se devinent une économie et 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 les métiers, les traditions, les innovations et les démarches collectives engagées pour protéger l'environnement, la ressource et l'avenir de ces filières. ●



“
La profession s'affirme
et se réinvente”

PATRICE LAFONT

Président du Comité régional conchylicole de Méditerranée (CRCM)

Imaginer l'avenir de la conchyliculture méditerranéenne à l'horizon 2030, c'est l'objectif du contrat de filière signé en 2021. Cheville ouvrière de ce contrat, mûri durant 3 ans, Patrice Lafont, président du CRCM, souligne « Ce sont les professionnels eux-mêmes qui ont défini les grandes orientations et rédigé, en lien avec les partenaires institutionnels, un plan d'actions. » Parmi les priorités du contrat, l'installation de 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 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 a trouvé
un point d'équilibre”

BERNARD PEREZ

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

« 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 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.

“
Ces métiers
contribuent au bien
vivre et à la bonne
santé”

XAVIER BELART

Vice-président du Grand Narbonne et président du Groupe Local Pêche Aquaculture du GALPA Etangs-Mer-Aude

« Notre agglomération est dotée d'une façade littorale exceptionnelle, avec près de 50 km de plages, étangs, lagunes et falaises. Après l'agriculture et le tourisme, la pêche et les cultures marines sont un levier économique fort. Beaucoup de nos pêcheurs et ostréiculteurs proposent de la vente directe. Ils ont un sens aigu de la préservation de notre environnement, comme beaucoup de nos agriculteurs qui ont considérablement réduit l'usage des produits phytosanitaires. Une évolution que nous encourageons car, ici, le lien entre terre, mer, étangs et zones humides est très fort à cause de l'écoulement des eaux. Grâce aux efforts réalisés depuis plus de 20 ans, le respect des normes environnementales est rigoureux. Même si le changement climatique et le nécessaire partage des eaux avec la plaisance et des sports nautiques influent sur ces filières, la profession se renouvelle et innove, notamment dans la transformation des produits. Il est important que ces métiers perdurent. Ils contribuent au bien vivre et à la bonne santé. C'est pour encourager la filière dans ses efforts que nous avons choisi de la valoriser, en mettant à l'honneur dans ce magazine un marqueur fort de notre identité locale. »

Gruissan : les petits métiers surfent sur la vague



Fier de son territoire et de la dynamique de sa filière, Sébastien Gaubert, premier prud'homme de Gruissan, pratique et défend une pêche respectueuse de la ressource. Son terrain de prédilection : l'étang de l'Ayrolle.

Seul l'abolement joyeux d'un petit chien vient troubler l'aube aux cabanes de pêcheurs de l'étang de l'Ayrolle. Sébastien Gaubert, premier prud'homme de Gruissan, s'active sur sa petite barque. « *Il faut attendre que le soleil se lève pour aller pêcher* », explique-t-il. Et d'ajouter avec un brin d'ironie : « *Cette règle est imposée par la prud'homie pour éviter que les pêcheurs ne se trompent de poste.* » Tirés au sort tous les ans, les postes (120 sur l'Ayrolle) sont des parcelles maritimes où les professionnels installent leurs filets, ici des capéchades.

Le jackpot des daurades

Debout sur son embarcation instable, Sébastien file à vive allure sur la lagune dont la profondeur n'excède pas 1,5 m. Passant au-dessus d'une immense dune marine, il confie : « *parfois l'hiver, nous sommes obligés de tirer la barque car il n'y a plus assez d'eau.* » Sur deux de ses postes, l'homme relève des filets verveux remplis de daurades. Un jackpot fréquent à l'automne, lorsque les daurades quittent la lagune pour rejoindre la mer. Les poissons trop petits sont rejetés à l'eau et couvés du regard quelques minutes. Le temps qu'ils retrouvent leur mobilité « *Si je ne reste pas là, les goélands vont les manger comme des pistaches.* »

**25 pêcheurs
pour un village
de 5 000 habitants,
c'est pas mal**

Chaque année en novembre, tous les pêcheurs de l'Ayrolle libèrent les daurades sous taille de leurs filets pour qu'elles puissent rejoindre la mer. « *Un travail ingrat, non rémunérateur, mais essentiel pour préserver la ressource.* » Loups, mulets, crabes verts et anguilles sont également pêchés dans l'étang. « *Pour les anguilles, en chute libre à cause de la baisse d'apports en eau douce, nous cherchons actuellement des solutions.* »

Saluant au loin un collègue, identifié au bruit de son moteur, le prud'homme poursuit : « *Dans cette lagune classée Natura 2000, la navigation de loisirs et les sports de glisse sont interdits. Ici, la seule activité c'est la pêche. La conchyliculture, on a essayé mais ça n'a pas marché.* »

La filière se féminise

Viscéralement attaché à son territoire et à la pêche, que pratiquaient déjà ses ancêtres au XVIII^e siècle, Sébastien Gaubert note : « *25 pêcheurs pour un village de 5 000 habitants, c'est pas mal ! Nous sommes une des rares prud'homies à enregistrer des installations de jeunes, notamment des femmes (6 en tout). Cette féminisation est intéressante. Elle apporte une autre vision du métier et permet parfois d'adoucir les débats.* » Face à cette dynamique, une réhabilitation de quais et l'agrandissement de zones de stockage sont prévus sur le plus important des trois ports de pêche de Gruissan. Des projets menés en partenariat avec le Grand Narbonne, la Région Occitanie, l'Europe (DLAL Feamp) et la ville de Gruissan « *qui soutient la pêche à 100 %* ».

« *Notre atout ici, c'est la diversité des zones de pêche (mer et lagunes) et leur ampleur (de l'embouchure de l'Aude au Grau de la Vieille-Nouvelle, soit près de la moitié du département). Parfois montrée du doigt, la réglementation de notre prud'homie, plus restrictive que les cadres nationaux et européens, permet de préserver la ressource et d'en garantir un partage équitable.* » ●

LES CRABES BLEUS DANS LE VISEUR

Depuis trois ans, les prises de crabes bleus se multiplient de la côte espagnole jusqu'au Rhône. L'arrivée de cette espèce exotique, invasive et vorace, capable de s'attaquer aux poissons et aux coquillages, notamment dans les milieux lagunaires, est surveillée de près. Alertés par les professionnels sur les gros dégâts que ces crabes provoquent dans les filets, notamment les capéchades utilisées pour capturer les anguilles, le comité régional des pêches (CRPMEM) a décidé d'expérimenter de nouveaux engins de pêche, plus épais et plus résistants. Dans la lagune de Canet (Pyrénées-Orientales) où l'invasion est très forte, le test mené grâce aux aides de l'Europe (DLAL Feamp) a été positif mais pas concluant. À l'étang de la Palme, l'expérience a dû être reportée en raison de la sécheresse et des niveaux très bas qui n'ont pas permis aux pêcheurs de travailler durant l'été 2021.

~ **Un met savoureux**
Parallèlement à ces tests d'engins, le Parc National Régional de la Narbonnaise planche, en lien avec le CRPMEM, sur la valorisation de cette espèce en circuit court. L'objectif est de faciliter les liens entre pêcheurs et restaurateurs afin de promouvoir les qualités gustatives et la consommation du crabe bleu. Un met, que l'on dit aussi savoureux que le tourteau, déjà à la carte d'établissements renommés comme le Portanel à Bages.



LA MOULE OCCITANE FAIT DE LA RÉSISTANCE

Spécialisé dans la production de moules en mer, Benjamin Bouchieu, 31 ans, est lui aussi l'un des derniers Mohicans du Chichoulet. Dans la lignée de son grand-père et épaulé par sa famille, il persévère dans la mytiliculture en dépit d'une production (entre 50 et 60 tonnes par an) en baisse. « *Nous captions de moins en moins, déplore-t-il. Face à la demande, nous devons donc compléter notre approvisionnement en Espagne et en Italie.* » Pour compenser, le jeune homme a aussi diversifié ses points de commercialisation. « *En 2018, nous avons ouvert un local de vente sur Colombiers, près du canal du Midi et en 2021 nous avons racheté l'Occitanie Coquillage au Chichoulet. Avec la Moule Occitane, nous disposons désormais de trois lieux de vente, dont un avec dégustation.* » Toujours en quête de nouveaux débouchés, Benjamin aimerait aussi se lancer dans l'élevage d'huîtres et de crevettes. Un projet pour l'heure refusé par le Conservatoire du Littoral.

Axel Barreau, 20 ANS, UNIQUE ET DYNAMIQUE PÊCHEUR DU CHICHOULET



UN BONNET DE LAINE VISSÉ SUR LA TÊTE et le sourire solaire, Axel Barreau est le seul pêcheur du port du Chichoulet. La main serrée sur le gouvernail de sa petite embarcation qui file vers la mer, il précise : « *C'est ma femme qui a l'entreprise. Elle, sa spécialité c'est la pêche en plongée.* » Longeant au plus près les plages sauvages, jonchées de bois flottés, il souligne « *Ici c'est vraiment préservé et je veille à respecter les lieux. Je ne travaille qu'avec des filets posés et je les laisse souvent plusieurs jours, 2 pour les loups et jusqu'à 4 pour les turbots.* » Surveillant son sondeur, il constate : « *2,6 mètres de fond ce n'est pas bon. Le loup chasse à faible profondeur et le but est de s'approcher au maximum de la côte en espérant qu'il n'y aura pas trop de houle. Car à ce moment là, le filet se charge de bois ou coquilles et il devient impossible à relever au risque de l'abîmer. Et un filet coûte entre 1 000 et 4 000 € !* »

“ Ici c'est vraiment préservé et je veille à respecter les lieux ”

Orienté au départ sur des études de paysagiste, Axel ne se verrait pourtant plus changer de travail. « *J'adore la nature et ici elle est magnifique.* » Difficile de contester en voyant les Pyrénées se découper à l'horizon. Après

avoir « calé » deux filets de 1,5 km de long, le jeune professionnel accélère pour rejoindre un site plus éloigné. Là un petit drapeau flottant signale la présence d'autres engins. « *La place est prise, soupire-t-il. C'est le jeu, la mer est à tout le monde.* »

Pendant que le jour s'enfuit et que le bateau regagne le port, le pêcheur, qui traque différentes espèces selon les saisons, raconte la technique de la battue. « *Pour cette pêche pratiquée la nuit, il faut être deux.*

Le principe est d'entourer les poissons à l'aide de filets puis on allume la lumière pour les effrayer et on remonte le filet. La manœuvre est délicate car le filet peut se prendre dans l'hélice. Les loups capturés ainsi, je les vends à la criée du Grau d'Agde et parfois à celle de Port-la-Nouvelle. Le reste est écoulé en vente directe auprès de particuliers réguliers, via le site Poiscaille ou la marque collective Golion. Nous approvisionnons aussi deux restaurants, un au port du Chichoulet et un autre "gastro" à Pézenas. »

La nuit est tombée quand la vedette accoste. Rendu au silence, le petit port s'endort. Comme hors du temps. ●

Golion : une marque collective pour booster les petits métiers

Valoriser la polyvalence des métiers, la diversité des espèces, éviter les invendus et les chutes de prix saisonnières... C'est pour toutes ces raisons que le Syndicat des petits métiers d'Occitanie (SPMO) a créé le GIE* et la marque Golion en 2014. Au-delà du logo, ce label renvoie à une démarche originale. Tous les produits, issus exclusivement de la pêche artisanale, transitent par la criée de Port-la-Nouvelle et sont expédiés dans les 12 heures qui suivent aux clients professionnels référencés. « *La criée*

nous autorise la vente de gré à gré – hors du système des enchères – le matin, décrypte Bertrand Cazalet, secrétaire du SPMO. Les pêcheurs (une trentaine), qui nous versent 3 % de leurs ventes, y trouvent leur compte. En effet, les produits se négocient en moyenne 12 % plus cher que par le circuit traditionnel des halles à marée et les prix sont garantis. Quant à la criée, elle prélève ses taxes sur les transactions. C'est un marché gagnant/gagnant. D'autant, que soutenir les criées est essentiel pour toute la filière halieutique. »

La formule séduit aussi les clients, à 90 % parisiens, avec des dizaines de tonnes et jusqu'à 200 000 € négociés chaque année. « *Nous essayons de décrocher de nouveaux marchés en Occitanie. Nous avons déjà*



deux partenaires à Toulouse, dont le MIN (marché d'intérêt national). Avec une logistique de transport plus adaptée, il y aurait aussi une super carte à jouer avec la Région PACA, qui n'a plus de criée. »

*Groupement d'intérêt économique

Chichoulet : la success story d'un mytiliculteur audacieux

Basé au petit port du Chichoulet, Thierry Blanc, spécialisé dans l'élevage de moules en mer, ne cesse d'innover dans la production comme dans la vente.

« Ici nous sommes un peu au bout du monde, dans un endroit préservé du béton ». C'est en ces termes que Thierry Blanc qualifie le port du Chichoulet où son entreprise *Culture Marine* est ancrée depuis la création de la base en 1989. Ingénieur halieutique de formation, l'homme est spécialisé dans la production de moules de pleine mer (environ 100 tonnes par an). Une activité complexe car soumise aux caprices de la houle et surtout à la prédation des daurades. Pour enrayer « ce fléau », les jeunes moules sont enveloppées dans de grandes chaussettes à petites mailles. « L'autre écueil, c'est la main d'œuvre, ajoute le mytiliculteur. Il faut trouver des gens disposant des diplômes maritimes nécessaires pour aller en mer, aptes à plonger et qui ne regardent pas la montre. » Des difficultés donc mais aussi un énorme potentiel. « Il y a 30 ans, la commercialisation n'était pas évidente. Avec le développement du tourisme, les ventes explosent et nous sommes obligés d'importer des moules de l'étranger. »

Sept salariés et une quinzaine de saisonniers

Adeptes du circuit court, Thierry Blanc, qui dispose aussi de tables sur la lagune de Thau, mixe vente directe et approvisionnement des mareyeurs, poissonniers, GMS et restaurateurs locaux. À la tête d'une équipe de 7 salariés permanents et d'une quinzaine de saisonniers, il propose également de la dégustation sur place et de la restauration l'été.

« Avec le développement du tourisme, les ventes de moules explosent »



Des containers de purification high-tech

Précurseur, ce passionné de biologie marine expérimente de nouveaux casiers pour l'élevage des huîtres en mer et il produit aussi des pétoncles en captage naturel. « En petite quantité car ce coquillage est difficile à conserver ». Balayant du regard les vastes bassins de son mas, il ajoute : « nous allons tous les casser pour les remplacer par des containers de purification (bins). Empilés les uns sur les autres et dotés d'un système d'épuration innovant, ces containers seront alimentés en eau par un circuit fermé. » Un investissement lourd (400 000 €). « Actuellement, l'eau est puisée en mer mais la pompe, qui s'ensable, ne fonctionne pas correctement. Cet aménagement permettra de lever ce frein, avec en plus un gain en terme de traçabilité. » ●

Aquaculture : Leucate abrite la seule éclosérie de Méditerranée française

Implantée à Leucate depuis 1998, l'éclosérie de la SATMAR* produit des larves d'huîtres et de palourdes. Responsable du site, Adrien Bontemps, explique : « Nous recevons des géniteurs, sélectionnés par nos chercheurs, que nous faisons murer afin qu'ils produisent sperme et gamètes. Une fois les ovocytes et la laitance expulsés, la fécondation s'effectue dans l'eau. Les larves ainsi produites nagent librement durant 10 à 15 jours puis se fixent sur un substrat, de manière temporaire pour les palourdes

et définitive pour les huîtres. Nous, c'est juste avant que les larves ne se fixent que nous les expédions vers nos autres ateliers situés en Vendée ou Charente. Là, elles seront mises en grossissement pendant 6 mois à un an pour atteindre une taille vendable (de 3 mm à 1 cm). » Certains de ces naissains (diploïdes et triploïdes) reviendront ensuite alimenter les tables conchylicoles du bassin de Thau et de Leucate.

« Nous ne fournissons pas directement les professionnels locaux car nous manquons d'espace pour le pré-grossissement », précise Adrien Bontemps. Malgré ces contraintes spatiales, le site de Leucate, qui emploie une dizaine de salariés, entend développer sa production.

Sécuriser l'approvisionnement en naissains locaux est une des priorités du CRCM (Comité régional conchylicole

de Méditerranée) qui envisage de créer une éclosérie-nurserie en Occitanie.

*Pionnière en aquaculture, l'entreprise SATMAR, est implantée en France depuis 1972. Avec un chiffre d'affaires frôlant les 10 millions d'euros en 2017, elle dispose de neuf sites, répartis sur les trois mers du littoral hexagonal.





L'étang de Leucate, un écrin naturel d'exception pour les coquillages

L'iode à la bouche. Élevés en mer ou en lagunes, les coquillages sont un des attraits gustatifs et paysagers du littoral audois.

Exploité depuis 1968, l'étang de Salses-Leucate est le 2^e plus grand site conchylicole de Méditerranée française. Dans ce milieu d'une qualité exceptionnelle où les concessions sont attribuées par les services de l'État pour 25 ans renouvelables, les professionnels, jeunes pour la plupart (moyenne d'âge 35 ans), sont très dynamiques. Disposant quasiment tous d'espaces de vente et dégustation aux abords des mas, ils naviguent entre les tables, aussi bien sur l'eau que sur terre. Curieux et imaginatifs, ils n'hésitent pas à innover dans les techniques d'élevage (surélévation des tables, dispositif d'exondation...), de suivi environnemental et de commercialisation.

Un milieu au top !

« Grâce à une périphérie peu urbanisée et peu industrialisée et aux efforts réalisés sur les stations d'épuration, la qualité des eaux est excellente », souligne David Murcia, président du syndicat conchylicole de Leucate. Une affirmation étayée par Laurence Fonbonne du syndicat RIVAGE. « Les prélèvements effectués par Ifremer l'attestent. Les concentrations de pesticides, charriés par les ruissellements des zones agricoles, sont très faibles. En plus, l'étang bénéficie d'échanges très ouverts avec la mer, via trois graus permanents. Quant au principal apport en eau douce par le karst des Corbières, il est de très bonne qualité. »

Surveillance renforcée pour le dinophysis

Seul bémol sur Leucate, les efflorescences régulières d'une algue toxique : le dinophysis, suivi en permanence par les chercheurs d'Ifremer. Le phénomène fait l'objet depuis 4 ans d'une recherche moléculaire, unique en France, apte à détecter la présence d'algue toxique avant qu'elle ne contamine le coquillage.

Les filières en mer

En marge de l'élevage lagunaire, près de 200 tonnes d'huîtres et plus de 1000 tonnes de moules sont aussi produites en mer : au large de Vendres depuis 1990 (2 entreprises ancrées au port du Chichoulet) et de Gruissan depuis les années 80 (une entreprise encore en activité). Là encore, les coquillages peuvent être achetés ou dégustés sur place. ●



VALORISATION DES DÉCHETS CONCHYLICOLES

Rien ne se jette, tout se transforme ! Les déchets coquilliers aussi. Afin de réduire la quantité, non négligeable, des résidus conchylicoles placés en décharge, la mairie de Leucate a mis en place, avec l'aide de l'Europe (DLAL Feamp), un système de collecte différenciée. Deux types de bennes ont ainsi été installés aux abords des mas, où les professionnels, sensibilisés à la démarche, séparent les coquilles propres, souvent issues des espaces de dégustation, et les autres. Car seules les coquilles nettoyées peuvent être valorisées.

~ De multiples usages
Concassées, elles sont désormais utilisées par la ville pour combler les nids de poule sur la voirie. Elles servent aussi à napper des îlots de nidification pour les oiseaux. Le parc naturel régional de la Narbonnaise en Méditerranée a ainsi eu recours à ce procédé dans les Salines afin de favoriser la reproduction des sternes. Amendement agricole, compléments alimentaires pour les animaux, filtration des eaux pluviales, fabrication de récifs artificiels, de cosmétiques, de montures de lunettes... Les déchets conchylicoles font l'objet de nombreuses expérimentations sur tout le littoral français.

Erwann Berton, PETIT MÉTIER, TERRASSIER ET UN BRIN PHILOSOPHE

C'EST UN MATIN DE DÉCEMBRE DOUX, sans vent fripon. La barque d'Erwan Berton glisse sur un bras d'étang de Leucate lisse comme un miroir, avec en toile de fond les Pyrénées enneigées. « Dans les années 80-90, ce site était très travaillé pour les anguilles mais avec l'effondrement du stock, aujourd'hui nous ne sommes plus que deux pêcheurs. »

Démaillant les lousps et les algues pris dans son filet, le troisième prud'homme de Leucate, qui préside la commission petits métiers au CRPEM*, poursuit : « La pêche en lagune est vraiment durable. Les moteurs sont petits et on les coupe lorsqu'on relève. Là par exemple, j'utilise de grosses mailles. Je prends peu de poissons mais ils sont beaux. »

Interrogé sur la cohabitation avec les surfeurs, nombreux dans cette zone prisée d'Éole, il témoigne : « Ici, on vit vraiment le partage d'espace. Au début, ce n'était pas évident et on retrouvait parfois nos filets coupés. Mais le travail de fond réalisé avec le syndicat Rivage a aplani les conflits ». Apôtre de la polyvalence, l'homme traque diverses espèces selon les saisons, notamment anguilles et crabe bleus à l'étang de La Palme. Il dispose aussi d'un catamaran pour la pêche en mer qu'il envisage de vendre. Un choix motivé par l'instabilité du climat, la hausse du carburant et des charges.

“ La pêche, c'est de l'économie et du lien. ”



Quelque peu essoufflé par « le manque de soutien de l'administration », le pêcheur prévoit de raccrocher les gants de la prud'homie. « Quinze ans, c'est beaucoup ! ». Par intermittence, il va aussi ranger ses filets pour

se consacrer à sa jeune entreprise de terrassement. « À Leucate, 12 pêcheurs sur 13 ont une double activité, souvent la conchyliculture ».

Saluant les promeneurs qui flânent sur la rive, Erwan poursuit : « Pour commercialiser mes produits, j'ai testé différentes formules avant de trouver la bonne, à savoir le SMS. J'avertis mes clients (120 au total) de ma pêche. Ils passent commande et je leur livre le poisson, vidé et prêt à cuire. Je fournis aussi des paniers à une AMAP des Pyrénées-Orientales. »

Pressé, l'homme remonte dans sa camionnette et conclut : « sans la pêche, beaucoup de villes et villages du littoral ne seraient plus rien. Ce métier, c'est de l'économie et du lien. Aux professionnels de s'impliquer plus dans la gestion, d'apprendre la parcimonie et de privilégier l'entraide à la concurrence. » ●

*Comité régional des pêches maritimes et des élevages marins

Lucas Jaulent, LE FIANCÉ DE L'ÉTANG



“ Mon métier a du sens. ”

FILS DE VITICULTEURS, Lucas Jaulent voue une véritable passion à l'étang de Leucate. Jonglant avec la casquette de pêcheur et de conchyliculteur, le jeune homme dirige aujourd'hui une entreprise de 4 salariés polyvalents, épaulés de quatre saisonniers.

Nez au vent, sur sa barge rapide, il affirme : « Mon métier a du sens. Élever des coquillages en lagune, les servir en dégustation au mas et y vendre ma pêche, c'est cohérent. » Aux abords d'une de ses tables (8 au total), il ralentit et plaisante avec ses deux employés, occupés à surélever les pieux. « Nous ajoutons des chapeaux pour faciliter la circulation sous la table et permettre, si un jour j'en ai les moyens, de les équiper d'un système d'exondation. » Avec une production annuelle d'environ 35 tonnes, Lucas doit composer avec la mortalité des juvéniles, le manque de croissance liée à l'absence de pluie et

la prédation des daurades. « Contraints de protéger les coquillages avec des filets, nous sommes aussi très vigilants sur le crabe bleu qui a dévasté des lagunes en Espagne et déjà infesté l'étang de Canet. »

Revenu plus près des côtes où le ciel se couvre et le vent se lève, le professionnel remonte des capéchades emplies de daurades, petits crabes (pas bleus !) et anguilles. Sous le regard concupiscent des goélands, il rejette à l'eau un hippocampe et les poissons sous taille. Un peu plus loin, il remonte trois filets gorgés d'anguilles. « Celles-ci, je vais les remettre à la mer dans une heure. Tous les ans, les affaires maritimes organisent en effet un relâcher pour favoriser la reconstitution du stock. Chaque pêcheur doit en fournir 200 kilos. »

Le pont du bateau grouillant de vie, le marin, visiblement heureux d'être sur l'eau, confie : « le plus compliqué dans ce métier, c'est la partie administrative. On doit sans cesse faire des papiers, des fiches de capture rébarbatives. Avec une application dédiée, ce serait beaucoup plus rapide. Il faudrait aussi simplifier les démarches d'installation des jeunes. » ●

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...).

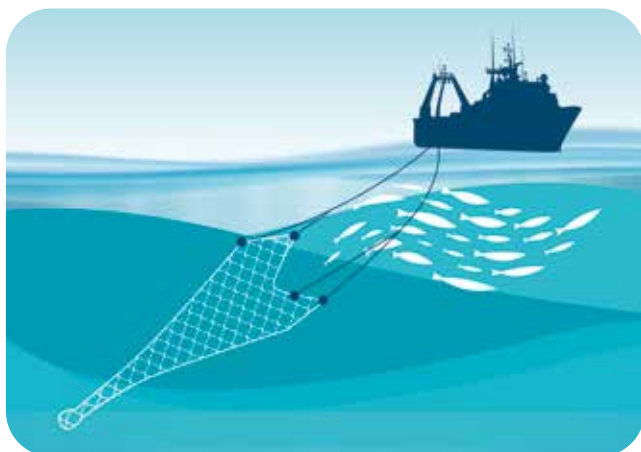
Pêcher moins et vendre mieux

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

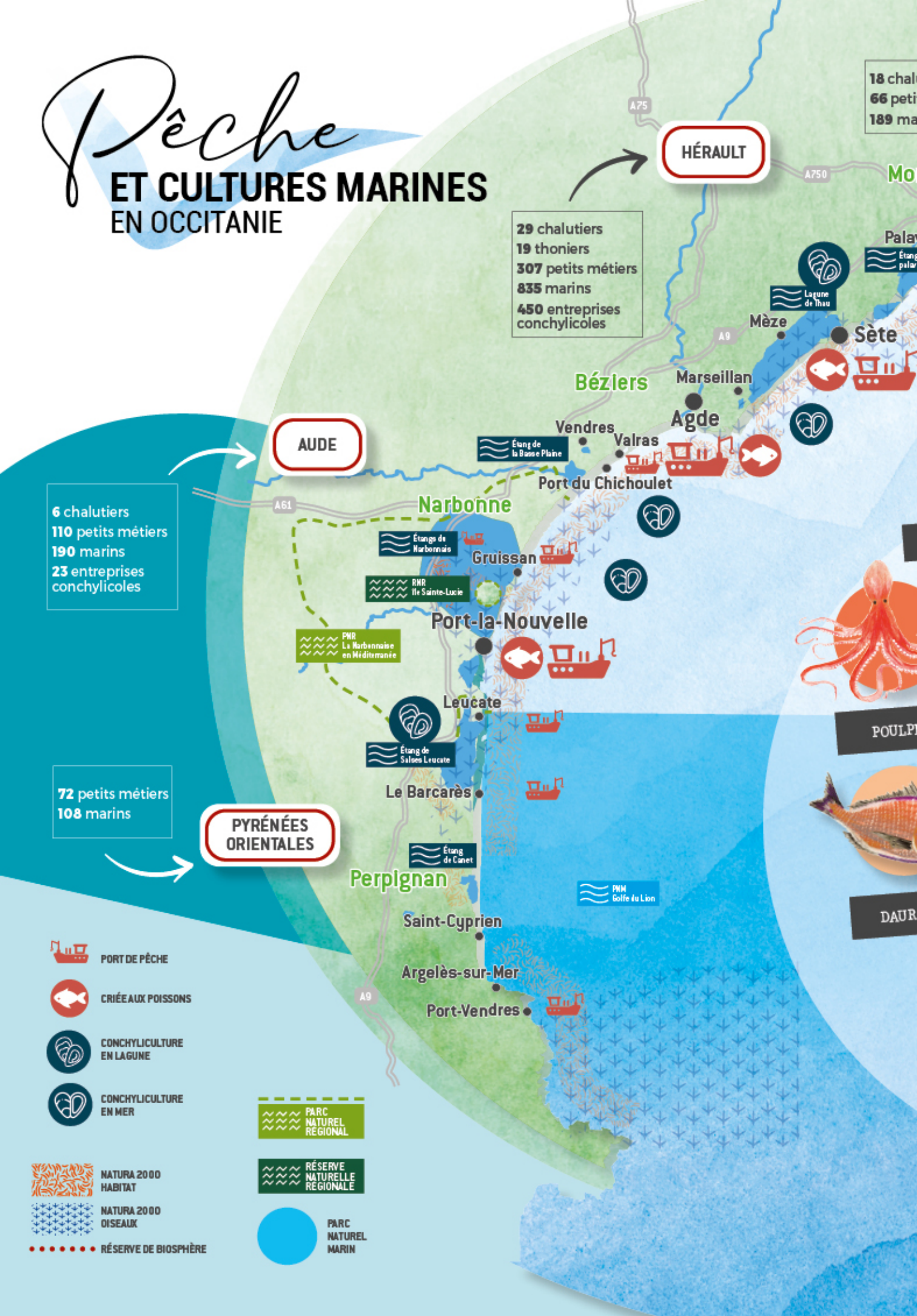
Créé sur le bassin de Thau en 1925, l'élevage sur cordes en eau profonde est une technique de production spécifique à la Méditerranée. Les coquillages sont collés par groupe de trois sur des cordes de nylon, suspendues aux perches des tables. Cette culture en immersion permanente accélère la croissance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

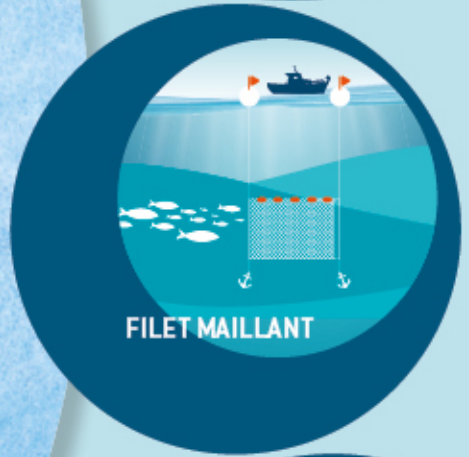
DAUR



**LES ENJUS
ET TECHNIQUES
DE PÊCHE**



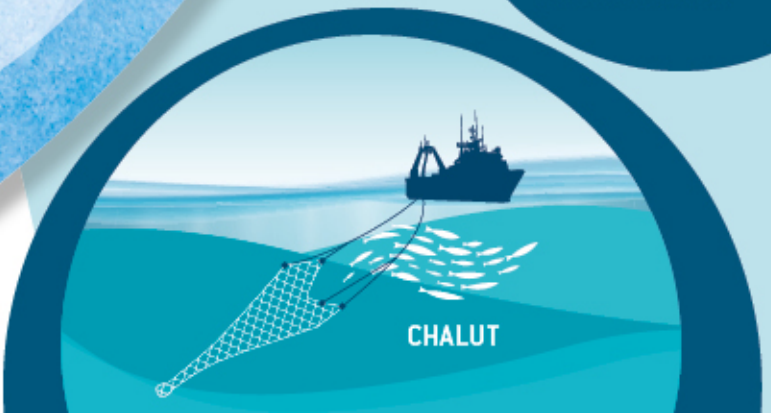
SENNE



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

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.

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.



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 sennieurs) 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

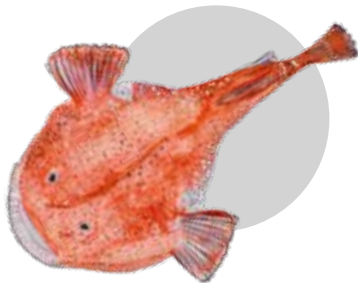
Plaques tournantes et structurantes du commerce des produits de la mer, les criées ou halles à marée sont de véritables fourmilières. Réservées aux professionnels et toujours situées dans des zones portuaires, ces structures vivent au rythme effréné de la pêche.

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 (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.

Port-la-Nouvelle :

La liberté tatouée sur la coque des chalutiers

Arrivés d'Algérie il y a 60 ans, Alain Rico et Joseph Garcia sont pêcheurs depuis toujours et fiers de l'être. L'amour de la mer, l'évolution du métier, ils en parlent avec ferveur.

C'est de l'eau salée qui coule dans ses veines. Alain Rico, patron du chalutier *Septimanie 2*, pêche depuis 50 ans. Supervisant le déchargement de son navire, devant la criée de Port-la-Nouvelle, il témoigne : « *Avant les lois écrites par les technocrates, c'était le plus beau métier du monde. Car sur la mer, on oublie les soucis, petits et gros, et à terre les femmes s'occupent de tout* ». Quelques mètres plus loin, Joseph Garcia, dit « Jo », ancien patron chalutier devenu filetier, évoque la sensation de liberté, le plaisir d'être en plein air. « *Les rhumes, on ne connaissait pas, confie-t-il. Et puis, on gagnait sa vie. À l'époque, il n'y avait ni samedi, ni dimanche. On partait à 22 h le soir. C'est simple, quand on se mariait, il fallait donner une photo pour que l'épouse nous voit.* »

« La pêche c'est dans le sang ! »

Aujourd'hui encore, les journées (15 heures) sont longues sur les chalutiers. Le froid, les nuits blanches, les mains engourdis à force

de trier le poisson... Alain n'en parle pas mais il reconnaît : « *Ce métier pour le faire, il faut vraiment l'aimer. La pêche c'est dans le sang* ». Buvant les paroles de son grand-père, Joachim, 14 ans, affiche déjà une belle détermination à reprendre le flambeau.

« *Certaines règles sont nécessaires pour préserver la ressource mais elles ne sont pas toujours adaptées à la spécificité méditerranéenne* », note Alain. Pas facile de voir le métier changer, les salaires comme le nombre de bateaux diminuer. Derrière les critiques bourruées et les plaisanteries, l'inquiétude, pudique, se devine. « *C'est lui qui me donne la force de continuer* », avoue Alain en regardant son petit-fils.

Le bruit des bateaux, l'odeur de l'iode, la joyeuse agitation des quais... C'est presque une relation charnelle que ces hommes aux visages burinés par les embruns entretiennent avec la mer. ●



Alain Rico et son petit-fils, bien déterminé à prendre la relève.

La criée se démène pour faciliter la vie des pêcheurs

Confrontée à une baisse de volumes, la halle à marée ne cesse d'innover pour valoriser les produits et décrocher de nouveaux marchés. Visite guidée avec Stéphane Puech, le directeur.

À la fois port de pêche, de commerce et de plaisance, Port-la-Nouvelle respire au rythme de la mer. Dans sa halle marée, alimentée chaque jour par six chalutiers et 120 petits métiers locaux, une grande diversité d'espèces (daurade, sole, maquereau, rouget, galère, raie, barbu, calamar, congre, muge...) est commercialisée, via le système des enchères descendantes. « *Ici, nous avons la particularité de vendre aux mareyeurs, aux*

poissonniers mais aussi aux restaurateurs, précise Stéphane Puech. Parmi eux, le chef étoilé Lionel Giraud. Cet ancrage culinaire est une véritable vitrine pour nous. » Avec un chiffre d'affaires annuel de 6 millions d'euros et un volume de transactions de 1 200 à 1 500 tonnes, la criée novoillaise, qui emploie 11 salariés et 3 intérimaires, exporte 40 % de ces produits. Visiblement attaché à cette halle marée, où il a commencé à travailler en saisonnier à l'âge de 14 ans, le directeur se souvient de l'époque faste où une armada de chalutiers (jusqu'à 22) venait y débarquer. « *Aujourd'hui nous manquons de volume* », déplore-t-il.

● Ramassage collectif des poissons

Également attentif aux petits métiers, il poursuit : « *en 2010, nous avons mis en place un système de collecte des poissons. Trois fois par semaine, un véhicule va ainsi récupérer les produits à Gruissan, Bages, Peyriac et Leucate, et ce sans surcoût.* »

SUS AUX DÉCHETS PLASTIQUES

Touchés de plein fouet par la pollution du milieu marin, les pêcheurs s'impliquent dans la collecte des déchets et le recyclage. À Port-la-Nouvelle, ils sont associés à deux opérations : Recypech dont l'objectif est de récupérer et valoriser les engins de pêche usagés et Reseaclons qui tend à rassembler et réutiliser les détritiques plastiques trouvés dans la mer.

Simplifier la vie des pêcheurs, c'est le leitmotiv de la SAS 3 PLN (regroupement de la CCI Aude et d'ALENIS), qui dirige la criée. « *Nous proposons un service clef en main. Avec l'adhésion, tous les à-côtés (paye, carburant, glace, emballages, élévateurs...) sont pris en compte.* » Port-la-Nouvelle dispose également d'un outil public pour la purification des coquillages ramassés par les pêcheurs à pieds (tellines et palourdes). ●

La mer servie sur un plateau

Sur le littoral audois, l'iode inspire, se respire et se déguste. À la carte des restaurants, sur les étals des poissonniers, dans les halles de Narbonne ou de Saint-Pierre-la-Mer, les produits de la mer sont aussi vendus en direct par les pêcheurs et conchyliculteurs aux kiosques de Port-la-Nouvelle, du port du Chichoulet, à Leucate et à la halle de Gruissan. Au-delà des saveurs, ces produits racontent un art de vivre.



Oasis de tranquillité au Chichoulet

Construit à l'embouchure de l'Aude, avec des apports en eau douce qui favorise le développement du plancton, le **port du Chichoulet** invite à la contemplation et à la gourmandise. Dans cette base, construite en 1989 pour favoriser la conchyliculture en mer, les deux entreprises ayant résisté aux aléas de la profession proposent de la vente directe, de la dégustation et même de la restauration autour des produits de la mer. Entre le tintement des bateaux de plaisance, le cris des oiseaux et le chant des vagues, coquillages et poissons gagnent en saveur. Celle de l'évidence.

Les produits des étangs et de la Méditerranée se dégustent dans divers restaurants locaux. Parmi les adresses prestigieuses, **Le Portanel**, situé à Bages est passé maître dans l'art d'accommoder les anguilles (pas moins de neuf recettes). Auréolé de deux étoiles au guide Michelin, le **Saint-Crescent** à Narbonne met aussi un point d'honneur à cuisiner les saveurs locales de la mer, notamment le thon rouge.

Les bonnes tables



Le charme fou des Halles de Narbonne

Un bâtiment majestueux et une ambiance haute en couleurs ! Les **Halles de Narbonne** arrivent en tête du hit parade des plus beaux marchés couverts de France. Y faire des emplettes est un véritable plaisir. Parmi les nombreux produits proposés par les 66 commerçants du site, ceux de la mer siègent en bonne place. Quatre poissonniers, dont certains sont patrons-pêcheurs, déclinent en effet toutes les saveurs de la Méditerranée. Un conchyliculteur du bassin de Thau propose également ses coquillages en vente directe et un bar à huître, s'approvisionnant aux étals alentours, permet aux amateurs de déguster des plateaux sur place.





L'embarras du choix au village conchylicole de Leucate

Atypique, coloré, le **village conchylicole de Leucate** offre un alignement de délicieux estaminets répartis de part et d'autre du chenal reliant l'étang à la mer. Ces mas, aux devantures de restaurants, disposent tous de terrasses, joliment décorées d'engins de pêche, avec vue imprenable sur l'eau et les barges. Là, parler de circuits courts est un euphémisme. Car la plupart des coquillages servis, tout au long de l'année, sont tout juste débarqués par les professionnels des tables avoisinantes. La formule conviviale et authentique fait recette, même en décembre !



Ultra fraîcheur à la Halle de Gruissan

Ancrée depuis plus de 20 ans, à côté de la place du marché, la **Halle** dispose de 10 étals où les pêcheurs viennent chaque matin, vendre en direct leurs produits (poissons, tellines, palourdes...) « *Construit par la ville à la demande des professionnels, le lieu est géré par la prud'homie* », précise Sébastien Gaubert, premier prud'homme de **Gruissan**. « *Moyennant une redevance à l'année, le pêcheur peut ainsi commercialiser ses captures. Ce sont souvent les femmes qui s'occupent de la vente. Ici, quand on met le poisson sur l'étal, il bouge encore !* » À noter que la halle est ouverte tous les jours de Pâques à octobre et les jours de marché (lundi, mercredi et samedi) le reste de l'année.

Formule « Sea, fish and sun » à Port-la-Nouvelle

Cinq kiosques de vente directe ont été installés sur les **quais de Port-la-Nouvelle** en mai 2021. Portée par la CCI, cette opération a été réalisée avec le soutien financier de l'Europe (DLAL Feamp), de la mairie de Port-la-Nouvelle et du Grand Narbonne. Ouverts le matin (de 8 h à 12 h), de mai à septembre, ces cabanons sont attribués par concession aux pêcheurs.

« Produit sur son 31 » invite la Méditerranée à Toulouse

Collectif d'agriculteurs, l'association **Produit sur son 31** vise à promouvoir les productions agricoles de Haute-Garonne, du Tarn et d'Occitanie. Implantée au MIN (Marché d'intérêt national) de Toulouse, la marque a décidé d'élargir sa gamme aux produits de la mer, en partenariat avec le Groupement d'intérêt économique (GIE) *Golion*. Une démarche soutenue par l'Europe (DLAL Feamp).

Ambiance « Lo Vilatge » à Saint-Pierre-la-mer

Situées à deux pas de la mer et du marché de plein air, les **Halles « Lo Vilatge »** de Saint-Pierre-la-Mer à Fleury d'Aude condensent divers commerces de bouche. Parmi les saveurs du terroir, la Méditerranée jouit d'une belle vitrine. À noter que le marché de plein air, adossé aux halles, est l'un des plus importants du littoral méditerranéen.



La Perle gruisanaise : un concept unique, de la pêche à l'assiette

Plus qu'un restaurant, **La Perle Gruissanaise** est une expérience ! Situé à l'extrémité de la plage des Chalets, immortalisée par Jean-Jacques Beineix dans le film *37°2 le matin*, l'établissement offre un cadre et des saveurs hors du commun. Poissons pêchés du jour ou coquillages fraîchement sortis des casiers, la carte varie selon les saisons, les arrivages et le goût des clients. Outre les poissons pêchés par le propriétaire lui-même, l'établissement s'approvisionne auprès des petits métiers de Gruissan et des criées de Sète et Port-la-Nouvelle. Les moules proviennent des filières en mer, et parfois d'Espagne. Quant aux fruits de mer, ils arrivent du bassin de Thau. Des produits transformés sont aussi proposés à la vente et la Perle Gruissanaise vient de construire sa propre conserverie. « *L'objectif est de pouvoir écouler nos invendus. Car aujourd'hui la valorisation des produits prime sur la production* », explique Mathilde Cancel, qui a repris l'affaire en 2017 avec son mari Grégory, marin-pêcheur.

Les perles de la Côte du Midi

Plus que des paysages, ce sont des expériences qu'offre le littoral audois.



Oublier le temps dans les petits ports d'étangs

Pas vraiment au bout du monde, mais au terme d'une voie sans issue, les cabanes de pêcheurs de l'étang d'Ayrolle, près de Gruissan, méritent le détour. Les pontons, les barques comme les mas de ce bourg halieutique semblent avoir échappé aux outrages de la modernité. Seules les camionnettes des professionnels signalent l'époque et l'activité. Car derrière la carte postale, c'est un vrai lieu de travail qui s'offre aux regards.

Au pied du village perché de Bages, un autre petit port lagunaire sommeille. Peu de bateaux dans cette enceinte où les filets sèchent au milieu des partègues (longue perche de bois servant à propulser les barques sur l'étang). D'un calme étonnant à seulement quelques kilomètres de Narbonne, le site est encore exploité par une poignée de professionnels, notamment des pêcheurs d'anguilles.



Suivre les sentiers aux cinquante nuances de bleu

Flâner sur les rives des lagunes, admirer le ballet chantant des oiseaux, respirer les couleurs et accrocher ses rêves au sommet des clochers ou aux cimes des montagnes... C'est un peu toucher du doigt le quotidien des pêcheurs. Plusieurs sentiers, souvent émaillés de panneaux informatifs, favorisent cette approche sensorielle. À Leucate, une boucle (7,2 km), baptisée le sentier du pêcheur, sillonne ainsi les berges jusqu'aux ruines du château. À Gruissan, le circuit (6,1 km) épouse les contours de l'étang. Mentions spéciales pour l'itinéraire de Bages (2 km), qui file dans le sillage de l'anguille et le parcours de Peyriac de Mer, (5 km), jalonné de passerelles sur l'eau, qui longe l'ancienne saline et l'étang du Doul.

Admirer la valse des chalutiers à Port-la-Nouvelle

Dans un environnement à la fois industrialisé - Port-la-Nouvelle abrite le 3^e port de commerce français - et pittoresque avec les quais colorés de la commune qui invitent au farniente, le port de pêche nouellois vit au rythme des chalutiers. Chaque jour en fin d'après-midi, les navires viennent en effet accoster à la criée, auréolés de leur cortège de goélands. Une chorégraphie, au tempo rapide, qui se conjugue l'été au ballet langoureux des voiliers de plaisance ancrés à proximité.



Jouer sur l'étrange damier des tables conchylicoles

Une belle géométrie ! Visibles de loin, les tables conchylicoles quadrillent une partie de l'étang de Leucate. Les couchers de soleil sur les Corbières, le Canigou enneigé... Les toiles de fond varient en fonction des saisons mais le spectacle reste sublime. Les oiseaux (plus de 280 espèces recensées sur le site) ne s'en lassent pas.

Comprendre le secret des lagunes

Édifiée à proximité du village conchylicole de Leucate (rive gauche), la Maison de l'étang explore les mystères des lagunes qui émaillent le territoire. Sur 120 m² sont ainsi passées en revue la faune, la flore, les activités traditionnelles de pêche et conchyliculture ainsi que l'histoire mouvementée de la région. Une mise en lumière des richesses patrimoniales et des fragilités environnementales qui invite à la délicatesse. Loin d'une mise sous cloche, l'objectif est de favoriser un tourisme respectueux des écosystèmes lagunaires et des métiers qui en dépendent.

POUR CONNAÎTRE LES HEURES D'OUVERTURE, QUI VARIENT EN FONCTION DES SAISONS, CONTACTER LE 06 73 11 52 23





Feuilleter le Parc naturel régional de la Narbonnaise en Méditerranée

Avec ses 22 communes, le Parc naturel régional (PNR) de la Narbonnaise en Méditerranée* est reconnu au niveau national pour ses paysages et sa biodiversité. Pilotant diverses actions destinées à préserver, voire améliorer, l'environnement, le patrimoine, la qualité de vie et le développement économique, le PNR est une véritable mine d'informations sur les milieux, les métiers, les traditions et les savoir-faire. Plus de 2 000 documents sont mis à disposition sur place et une foule de ressources numériques sont accessibles en ligne. Des archives sensibles nourries de la parole des habitants qui mettent en perspective le passé, le présent et l'avenir du territoire.

*SIÈGE DU PNR : 1 RUE JEAN-COCTEAU À SIGEAN - TÉL : 04 68 42 23 70

Voyager dans le temps et l'espace à la Maison de la Clape

Rattachée au PNR de la Narbonnaise, la Maison de la Clape* ausculte l'évolution du littoral de la Narbonnaise depuis 10 000 ans grâce à une spectaculaire maquette en 3D. Au travers d'outils innovants (tablettes, photos vidéos, cartes interactives...) et de circuits thématiques, le territoire est appréhendé sous toutes ses facettes.

*MAISON DE LA CLAPE, 24 RUE JEAN-JAURÈS À VINASSAN
TÉL : 04 68 45 25 47



De Cerbère à Leucate, l'Occitanie dispose d'une vaste aire marine protégée (4 010 km²). C'est le parc naturel marin du Golfe du Lion qui couvre environ 100 km de côtes et s'étend jusqu'à 35 milles nautiques (60 km) au large. Seuls 8 parcs naturels marins sont recensés en France, dont 2 en Méditerranée.



Naviguer avec la bateauthèque de Bages

Un concept original et vertueux ! Moyennant une cotisation annuelle modique (30 euros), la Bateauthèque de Bages propose à ses adhérents d'emprunter à volonté kayaks de mer, planches à voiles ou voiliers pour naviguer sur l'étang. Lancée en 2008, la formule connaît un succès grandissant (+ de 200 adhérents et 600 sorties en 2020). « *Tous les bateaux nous sont offerts par des gens qui ne s'en servent plus mais refusent de les voir disparaître*, précise Pierre Christophe Adrian créateur de la bateauthèque. *Nous en contre-partie, on s'engage à stocker et entretenir les embarcations. Aucune vocation économique dans cette affaire, juste de belles émotions, pour les donateurs comme pour les usagers.* » Imaginé par la même équipe de passionnés, un musée dédié à l'étang, son histoire, sa flore, sa faune et ses techniques de pêche devrait prochainement être aménagé dans une maisonnette abandonnée, voisine de la bateauthèque. ●

POUR PLUS D'INFORMATIONS : 06 80 02 39 84 OU 07 68 91 68 62



Fêtes de la Saint-Pierre : une ferveur intacte

C'est une tradition encore vivace sur les rives de la 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 et bals. Célébrée à Port-la-Nouvelle, Leucate plage ou Fleury d'Aude, la fête de la Saint-Pierre a une intensité particulière à Gruissan. Toute la population, notamment les pêcheurs et leur famille, défile derrière le buste de Saint-Pierre, incarné dans une figure de proue échouée sur le rivage au XVII^e siècle. La légende raconte qu'embrasser les clefs de ce Saint en faisant un vœu porte bonheur. Nombre d'habitants se prêtent au jeu. À l'église, ce sont les prud'hommes, parés de leur toge noire, qui mènent une étrange danse, la scottish, avec dans une main un cierge et dans l'autre une barque d'apparat. Un spectacle hors du commun où la joie flirte sans cesse avec l'émotion.

Une culture et une identité nourries d'embruns

Évidente sur les paysages, l'empreinte de la pêche et des cultures marines s'enracine aussi dans la culture et le patrimoine du littoral audois. Bien plus qu'un folklore désuet, c'est une identité, palpable dans les caractères et les valeurs des gens d'ici.



La redoute de la Franqui

Datant du XVII^e siècle, cet édifice, situé sur la commune de Leucate, permettait la surveillance de la côte, avec deux autres forts aujourd'hui disparus. Inscrit aux monuments historiques, le bâtiment servait aussi de fanal pour l'aide à la navigation.

Le vaisseau de pierre des prud'hommes

Les registres l'attestent. Créée en 1791, la prud'homie de Gruissan est l'une des plus anciennes du littoral français. Dans ses locaux massifs, l'institution, toujours très active dans la gestion des pêches, notamment les petits métiers, conserve jalousement son histoire. Exposés sur les murs ou en vitrine, parchemins, photographies et costumes relatent les traditions et évolutions du métier. C'est en ces lieux, au rez-de-chaussée, qu'est aussi conservé le buste du Saint-Pierre.



Des lieux de mémoire

Proche du ciel et dédiée à la mer ! Perchée depuis dix siècles dans le massif de la Clape, la chapelle des Auzils est emplies de tableaux et maquettes de navires. Ces ex-votos témoignent des périls qu'affrontent les marins. Pour rejoindre cet édifice à pied, il faut emprunter l'allée des naufragés, également appelée « cimetière marin ». Le parcours, ardu, est jalonné de 27 cénotaphes (tombes sans corps), dressés à la mémoire des engloutis. Chaque tombeau (le plus ancien date de 1844), renvoie à un naufrage. Au fil de l'ascension, les noms défilent comme une parade à l'oubli. Un circuit, aménagé au milieu des pins et des chênes verts, qu'empruntent des pèlerins le lundi de Pâques pour rendre hommage aux disparus en mer.

Dans la peau d'un pêcheur

Chaque été, les offices du tourisme proposent de vivre des expériences halieutiques. Par exemple, tous les dimanches matins, des démonstrations de pêche à la traîne sont organisées à Port-la-Nouvelle, avec en prime une sardinade. À Gruissan, c'est un petit train qui rallie les cabanes de l'Ayrolle, la base conchylicole et à la halle de pêche, avec possibilité de discuter avec les professionnels à chaque escale. ●



Narbonne, fille aînée de Rome

Deuxième port de l'empire romain en Méditerranée occidentale, la cité fut une plaque tournante du commerce international durant l'antiquité.

Fondée en 118 avant notre ère, Narbonne (Narbo Martius) fut l'un des plus grands ports de l'Antiquité. Dotée d'une façade directe sur la Méditerranée, de plusieurs avants-ports dans les lagunes* et d'un port fluvial, la cité, première colonie romaine en Gaule, jouit alors d'une position stratégique.

Construite sur la rive gauche de l'Aude (Atax) et à l'intersection des voies Domitienne et d'Aquitaine, elle devient un véritable carrefour commercial et culturel. Des produits du monde entier, acheminés par la Méditerranée ou via la côte Atlantique, y transitent. Notamment du vin et de l'huile d'olive comme en témoignent les milliers d'amphores retrouvées lors de fouilles archéologiques. Une vocation d'échanges qui va perdurer au fil des siècles.

■ Une ville toujours tournée vers la mer

Entre les débordements impétueux de l'Aude, les apports sédimentaires de la mer et les caprices du vent, la morphologie du territoire n'a cessé d'évoluer et les hommes se sont adaptés. N'hésitant pas à modifier, voire déplacer, fleuve, graus, voies d'eau, digues et ports. Au Moyen Âge, Narbonne reste un

complexe maritime dynamique mais au XIV^e siècle, la situation se détériore. Après la guerre de Cent Ans et la peste, une terrible crue de l'Aude ravage la ville et détourne le fleuve vers le nord. L'abandon du lit urbain prive la cité d'une artère vitale. Pour conserver une ouverture sur la mer, les Narbonnais aménagent le canal de la Robine, dans un ancien cours de l'Aude. Mais le port s'ensable inexorablement.

Au XVII^e siècle, la construction du canal du Midi par Pierre-Paul Riquet, porte le coup de grâce. Car ce canal, formidable vecteur de transport fluvial, évite Narbonne. La ville perd alors ses flux commerciaux. Ce n'est qu'en 1787, soit un siècle plus tard, que le canal de jonction rattachera Narbonne au canal du Midi. Un délai excessif. La conjoncture a changé. Narbonne conserve pourtant ses ambitions maritimes comme l'attestent les divers aménagements portuaires envisagés au XIX^e et XX^e siècles. Ces projets n'aboutiront pas mais la ville, qui a choisi de préserver son environnement, ses lagunes, ses pêcheurs et le tourisme fluvial, reste passionnément tournée vers la mer. ●

**Notamment à Port-la-Nautique, Castérou-Mandirac, Gruissan et sur l'île Saint-Martin.*



LE JEUNE PORT DE LA NOUVELLE

C'est au début du XVIII^e siècle que le hameau de la Nouvelle, alors rattaché à Sigean, voit le jour avec la construction d'un môle protégeant l'entrée du port. Face aux velléités d'indépendance des habitants, essentiellement des pêcheurs, la commune est créée en 1844. Reliée au canal du Midi par le canal de la Robine en 1780, elle vit de la mer mais ce n'est qu'au début du XX^e siècle qu'une réflexion est engagée pour aménager un port. La maturation sera longue. Il faudra attendre la fin de la Seconde guerre mondiale pour que le trafic commercial prenne de l'essor (construction de silo à céréales, dépôts pétroliers et stockage de gaz). Concernant la pêche, l'impulsion sera donnée en 1962 par des pieds-noirs rapatriés d'Algérie, arrivés avec leurs chalutiers.

VOYAGE DANS LE TEMPS AVEC NARBO VIA

Inauguré en décembre 2021, le musée Narbo Via met en lumière l'histoire antique de Narbonne dont la plupart des vestiges ont disparu, engloutis sous les sédiments de l'Aude ou ont été réutilisés pour la construction de digues.




Cet établissement public de coopération culturelle dispose de trois lieux :
– le musée où plus de 1 000 œuvres et objets sont exposés avec à la clef de nombreuses animations (projection, spectacle, atelier...)
– l'Horreum (« entrepôt »

en latin), et son dédale de galeries souterraines
– Amphoralis, situé à Sallèles-d'Aude, qui abrite un ancien atelier de production d'amphores gauloise et un musée surplombant les fouilles archéologiques d'une fabrique antique de poteries.
[HTTPS://NARBOVIA.FR/](https://narbovia.fr/)



Les vestiges d'un immense vivier à poissons (67 m de diamètre) ont été découverts au lac de Capelles, à l'ouest de Port-la-Nautique. Des amphores fichées dans la maçonnerie y servaient de caches à poissons. Ce vivier, où étaient également conservées des huîtres, est l'un des plus grands du monde romain.

Directeur de la publication :
Didier Mouly
Rédaction, conception éditoriale et editing : Emmanuelle Stange
Conception graphique et réalisation : Fabienne Gabaude
Infographies et illustrations : b@bcommunication
Photographies : Emmanuelle Stange sauf p. 3, Syndicat Rivage ; p. 4 bas, CRPME Occitanie ; p. 6 bas, SATMAR ; p. 10 bas, E.Perrin ; p. 11 haut droite, Office de tourisme de Gruissan ; p. 12, Léonie Naudy ; p. 13 bas, PC Adrien ; p. 14 haut gauche, Service communication Gruissan ; p. 14 bas gauche, Claude Cruells ; p. 15 haut, J-L Damelet-Narbo Via ; p. 15 bas gauche, A. Spani-Narbo Via ; p. II, Franck Dalle ; p. III, Alexandra Frankewitz.
Tirage : 8 600 exemplaires
Impression : Imp'act Imprimerie


Date de parution : juillet 2022

