

Valorisation économique, environnementale, sociale et culturelle de la petite pêche méditerranéenne

Etudes de cas en Région
Provence Alpes Côtes d'Azur

Elisabeth Tempier avec
les contributions de Gérard
Carrodano, Jean-Michel Cej,
Denis Genovèse, Benoît
Perrin, Franck Roman,
patrons pêcheurs,
Sophie H. Marty
(relecture).

Octobre 2017



Sommaire

| | |
|--|----------|
| Chapitre 1. Méthodologie et grille de lecture..... | Page 6 |
| Chapitre 2. Jean-Michel Cei, prud'homme pêcheur de Sanary (Var)..... | Page 28 |
| Chapitre 3. Didier Ranc, prud'homme pêcheur de La Seyne sur mer – Saint-Mandrier (Var) | Page 37 |
| Chapitre 4. Denis Génovèse, prud'homme pêcheur d'Antibes, Juan les Pins, Golfe Juan (Alpes Maritimes) | Page 48 |
| Chapitre 5. Franck Roman, pêcheur de Saint-Chamas, Etang de Berre (Bouches du Rhône) | Page 88 |
| Chapitre 6. Benoît Perrin, pêcheur aux Salins d'Hyères (Var) | Page 97 |
| Chapitre 7. Gérard Carrodano, prud'homme de La Ciotat (Bouches du Rhône) | Page 112 |
| Annexes | Page 126 |
| Glossaire | Page 129 |

Introduction

Dans un contexte où la dynamique productiviste a pris une ampleur planétaire en se fondant sur la privatisation et l'individualisme, d'autres dynamiques perdurent ou émergent, mettant en valeur la notion de « biens communs » et de « communautés ».

Le secteur des produits de la mer fait probablement partie des secteurs les plus mondialisés avec une demande toujours croissante, l'essor de la pêche et de l'aquaculture industrielles et la concentration des intermédiaires. Vendus en frais, et par l'entremise d'intermédiaires, les produits fortement périssables de la pêche sont habituellement mélangés, recomposés en lots en fonction des espèces, de leur qualité, de leur présentation et de leur destination. Sauf cas particuliers, il est impossible d'établir une traçabilité entre le pêcheur, le mode de capture et le destinataire. Les produits de la pêche artisanale se trouvent souvent mélangés avec ceux de la pêche industrielle et avec des produits d'importation. Ce n'est que récemment que la réglementation européenne a obligé à mentionner l'origine des produits (aquacole ou halieutique) ainsi que leur provenance géographique. Les zones définies par la FAO sont très vastes (Méditerranée, Atlantique nord-ouest...) et ne donnent aucune indication sur les modes de capture et la dimension des armements. Ici ou là, quelques expériences visent à rétablir une traçabilité avec des poissons marqués, bagués, badgés ou étiquetés (bar de ligne de l'Atlantique...).

Peu différenciée au niveau de la commercialisation, la pêche artisanale est souvent, au niveau de sa gestion, soumise à la même enseigne que la pêche industrielle et intensive, ce qui entraîne des situations de blocage, des problèmes de rentabilité et une fragilisation du secteur. Enfin, elle se trouve confrontée à un large mouvement d'accaparement des mers et des océans, par l'entremise de fondations, d'ONG et de firmes multinationales, qui limite ses perspectives d'avenir.

Compte tenu de ses divers éléments, l'avenir de la pêche artisanale ne dépend plus des seules capacités de ce secteur à se mobiliser mais d'un mouvement plus large qui engloberait les citoyens. Restaurer un lien entre le consommateur et le pêcheur artisan permet à court terme de soutenir la valorisation de leurs apports halieutiques. Renforcer le lien entre pêcheur et citoyen est une condition nécessaire pour assurer la pérennité de cette activité.

En Méditerranée française, les communautés de pêcheurs ont su maintenir la gestion de leur activité par des prud'homies de pêche qui trouvent leur origine aux 12^{ème} - 15^{ème} siècle, à une époque où la notion de « droits d'usage » remplaçait celle de droits de propriété et où la « communauté » primait sur « l'individu moderne ». Plutôt que de privilégier les unités les plus compétitives en milieu ouvert, ces prud'homies veillaient à ce que la communauté puisse évoluer dans son ensemble en laissant une place aux plus démunis dans un territoire relativement protégé. Alors que la dynamique productiviste se fonde sur une logique expansionniste sur la base de composantes (territoires, réseaux, flux...) potentielles, la dynamique collective prud'homale se fonde sur une logique de répartition à propos de composantes locales ou peu étendues, celles auxquelles se réfère la communauté des pêcheurs. Ces composantes peuvent être physiques (débouchés, stocks et zones halieutiques), sociales (marchés de produits et de travailleurs, réseaux professionnels) ou économiques (flux économiques).

L'analyse de quelques cas de pêcheurs artisans, au sein de ces prud'homies, permettra de voir comment pêcheurs et organisations professionnelles ont su maintenir et adapter des formes d'activité et d'administration spécifiques, quels sont leurs atouts et leurs difficultés actuelles.

Afin de mettre en évidence et de renforcer les liens entre citoyens et pêcheurs artisans, nous avons prévu de réaliser 3 vidéos autour de trois thématiques : la valorisation des produits, l'environnement et l'administration prud'homale.

- La valorisation des produits

Par ses traditions de vente directe, la pêche artisanale méditerranéenne met en acte la notion de « circuit court », définie ainsi par rapport aux circuits médiés du productivisme. En cela, elle répond théoriquement aux attentes des consommateurs modernes qui veulent savoir d'où viennent les produits et de quelle manière ils ont été pêchés.

Par ailleurs, certains de ces pêcheurs participent à d'autres types de vente, plus adaptés aux contraintes de leurs clients potentiels, tels que les AMAP¹ poissons, la vente personnalisée aux restaurateurs, le recours à une plateforme spécifique... En cela, la profession se situe au centre des réflexions et des expérimentations actuelles destinées à renforcer le caractère « relationnel » de la commercialisation, à soutenir l'activité d'un artisan, à valoriser des espèces locales, ou encore à renforcer des pratiques respectueuses de l'environnement.

Cela étant, dispersés sur le littoral, avec des apports relativement faibles, diversifiés et irréguliers, ces pêcheurs ont bien du mal à être identifiés et reconnus comme faisant partie d'une profession artisanale à part entière. Il faut noter au passage que les ports littoraux sur lesquels sont placés leurs étals, en matinée, ne sont pas les lieux les plus fréquentés par les citoyens les plus avertis. Ainsi, supportent-ils une image traditionnelle, vieillotte, peu au fait des préoccupations environnementales qui agitent la planète. Leurs pratiques, amalgamées dans l'esprit des gens aux discours médiatiques sur la surpêche ou les espèces menacées, font parfois l'objet d'une méfiance au regard de la gestion environnementale alors que les espèces qu'ils proposent sont, en dehors de quelques connaisseurs, souvent méconnues. Le contexte global qu'ils doivent affronter n'est pas en leur faveur : avec l'essor des produits d'aquaculture et une publicité ciblée sur les apports de la pêche industrielle, la culture relative aux produits de la mer est de plus en plus faible en France. Alors que les consommateurs de produits biologiques font généralement attention à la provenance des légumes, des fruits et des céréales, ils auront tendance à acheter n'importe quel poisson d'élevage en supermarché. Il est fréquent que les clients de passage demandent aux pêcheurs méditerranéens qui vendent à l'étal si leurs produits sont surgelés et s'ils ont du cabillaud, du saumon ou des coquilles saint-jacquesnt-jacques (des espèces non méditerranéennes). Nombreux sont ceux qui pensent, en toute bonne foi, que les produits d'élevage « bio » sont, eu égard à la pollution, de meilleure qualité que les espèces sauvages.

Afin de toucher un public peu sensible a priori aux thématiques de la pêche artisanale et de ses apports, le scénario de notre vidéo intitulée : « Le poisson et moi » est construit autour de deux jeunes citoyens qui, désireux de manger « du poisson », vont être amenés à rencontrer des pêcheurs, des restaurateurs et un responsable d'une plateforme. A travers ce petit « voyage », ils découvriront que la consommation de ce produit n'est pas juste une donnée en soi, destinée à satisfaire un désir, mais un rapport direct avec d'autres hommes et femmes, et avec le milieu naturel qui les entoure.

¹ AMAP ou Aide au Maintien de l'Agriculture Paysanne est illustrée par des groupes de consommateurs qui s'engagent auprès d'un producteur à lui acheter toutes les semaines, ou toutes les quinzaines, pendant une durée de 6 mois ou un an, un panier de légumes ou de poissons qu'il compose en fonction des récoltes ou des pêches. Le prix du panier est déterminé à l'avance et, habituellement, les paniers sont payés en début de mois.

- L'environnement

De par les nombreux messages médiatiques que nous recevons, nous percevons notre « environnement » comme un milieu global qui nous entoure, meurtri par une activité humaine peu responsable, et que nous devons préserver en cautionnant des mesures qui nous sont proposées et qui apparaissent souvent simples et de bon sens. Ainsi, notre film commence avec une jeune citoyenne qui signe des pétitions sur internet (réserves marines, pollutions, requins...). Arrive son compagnon qui fait une étude sur la mer et les océans et qui lui montre une interview révélant que le domaine maritime donne lieu à des intérêts économiques forts et à une manipulation médiatique. Les deux jeunes partent enquêter auprès de pêcheurs artisans pour recueillir leurs avis.

Au contact de ces pêcheurs, ils vont s'apercevoir que ceux qui vivent de la nature restent humbles vis-à-vis de leurs connaissances du milieu : ils savent qu'ils ne savent pas tout mais constatent que le comportement des espèces marines évolue, ils connaissent bien leur coin, y sont attachés et cherchent à le préserver. C'est ainsi qu'ils observent, alertent, nettoient leurs fonds, se mobilisent contre des pollutions industrielles qui les touchent de près, s'engagent dans des expériences de captage de post-larves pour se projeter dans le futur... Au contact de ces artisans, émergent la diversité et la complexité des écosystèmes, et des relations entre ces écosystèmes et les activités humaines... D'une notion générale d'environnement, nous sommes passés à une question « relationnelle » avec les autres et avec notre milieu proche.

- L'administration prud'homale

Aux yeux du public, les prud'homies de pêche sont méconnues à moins qu'elles ne désignent le vestige d'une organisation corporatiste dépassée à propos d'un métier en déshérence. Au-delà de l'organisation elle-même, de son fonctionnement et de ses principes pour administrer la petite pêche méditerranéenne, nous avons voulu souligner les questions que nous posent les prud'homies, à nous citoyens du 21^{ème} siècle. Car les prud'hommes ont reçu en héritage une forme d'administration qui ne repose pas sur l'individualisme, les droits de propriété privée, la centralisation, le productivisme, la suprématie sur la nature qui conditionnent notre organisation sociétale. Sans être pour autant « idéale », l'administration prud'homale est différente de ce à quoi nous sommes habitués.

Le scénario est construit autour de l'histoire d'un prud'homme pêcheur dans son village. Il est stressé car il sent qu'un malaise général touche le village, certains perdent la mémoire, d'autres accumulent des biens et des richesses sans vouloir se projeter dans le futur. Il se dit qu'il faut trouver une solution, qu'il ne peut laisser ce monde-là à ses enfants...

Tout au long du film, on va le suivre, aller en mer, pêcher, revenir, vendre au marché. Quand il est en mer, en lien avec la nature qui le ramène au temps présent, il est dynamique, relativement heureux. Mais quand il revient à terre, il est à nouveau soucieux. On rentre progressivement dans son monde, organisé par la prud'homie qu'il dirige en tant que premier prud'homme. C'est une organisation profondément collective qui a pour objectif de faire vivre, dans le temps, toute la communauté des pêcheurs en tenant compte des contraintes locales (fonds de pêche limités, courants forts, espèces prolifiques qui déséquilibrent les écosystèmes, changement climatique, exigences de la clientèle locale...). On comprend peu à peu le décalage entre l'administration européenne des pêches qui impose ses règles et la réalité de terrain. Il se demande si l'histoire des prud'homies pourrait le renseigner, notamment sur ce qui s'est passé à la révolution française quand elles ont failli disparaître.

Un historien explique que le fonctionnement prud'homal élaboré par les gens de métiers était courant dans l'ancien régime et qu'à la révolution française, l'enjeu va être d'imposer la liberté d'entreprendre au détriment des règlements de métier. Deux mouvements vont s'opposer sur les fondements de la liberté, de la société, de la décentralisation. Un véritable fonctionnement démocratique va être expérimenté avant que le libéralisme ne l'emporte. Notre prud'homme comprend alors que son mal-être est lié à un contexte politique plus général, que son comportement collectif, lié au fonctionnement prud'homal, est en décalage complet avec le productivisme actuel. Il se demande si c'est une loi inexorable de la nature qui entraîne une distorsion entre l'homme et son milieu. Il se demande comment la vie est apparue, qu'en pensent ceux qui se penchent sur la naissance de la faune marine.

Un spécialiste du plancton, Pierre Mollo, explique que le plancton est à la naissance de la vie, de la diversité sur terre, qu'il constitue la base de la chaîne marine et que, très sensible à la qualité des eaux, il conditionne notre futur. Le plancton d'aujourd'hui renseigne sur les poissons de demain, s'y pencher amène nécessairement à se projeter dans le futur. Pierre raconte l'expérience d'une écloserie de homards créée par des pêcheurs. Ré-immersés, les juvéniles devaient reconstituer un stock dont bénéficierait la génération suivante... Notre prud'homme réalise alors que c'est cela qu'on a perdu : le temps de vivre et de construire un monde pour nos enfants. Ceux et celles qui se penchent sur l'origine de la vie prennent le temps d'échanger et de partager pour construire le futur.

Chapitre 1. Méthodologie et grille de lecture

Constamment, les pêcheurs expérimentent, mettent en œuvre, modifient des pratiques productives que ce soit à propos du produit, de la ressource marine, de leur zone d'exploitation, des acheteurs, de l'équipage, de leurs représentants professionnels, ou encore des indicateurs (valeur, rendement d'exploitation, résultat d'exploitation). Aborder ces pratiques par le simple rapport entre des quantités produites et des facteurs de production, selon l'approche néoclassique traditionnelle, ne renseigne guère sur ces pratiques, ni sur leur différenciation entre pratiques de type industriel ou artisanal.

C'est par une « approche morphologique » testée précédemment², sur la base des travaux de César Centi³, que nous allons pouvoir identifier et agencer, de façon construite, ces pratiques. L'originalité et la force de cette méthodologie résident dans le fait que l'on raisonne à partir de l'aspect formel, et non du contenu, comme on le ferait pour la forme grammaticale d'un langage. Cela a l'avantage de ne pas « figer » des pratiques sociales qui, par essence, sont en mouvement. Tout au plus pouvons-nous dire que telles pratiques sont « en cohérence formelle » avec telles autres, à un moment donné, et mettre en évidence des logiques productives.

A. Méthodologie

Les formes principales, au nombre de trois, sont issues de la logique de C.S. Peirce⁴ et mises en œuvre en sémiologie par G. Delledalle⁵. Il s'agit des formes :

- objet, définie en tant que telle et de dimension un,
- acte, en tant que mise en œuvre d'un objet, de dimension deux,
- interprétant, ou mise en œuvre d'un acte en fonction d'un référent, de dimension trois.

Ces formes sont à nouveau décomposables en trois sous-formes, etc.

Considérons en premier lieu les « pratiques productives » qui sont elles-mêmes une « mise en œuvre » (soit un acte, de dimension deux), nous allons les analyser sous trois aspects : leur aspect structurel (une forme objet), leur orientation (une forme acte) et leur interprétation financière (une forme interprétant).

En second lieu, nous analysons les formes d'« administration » des pratiques productives. S'agissant d'une « mise en œuvre » de pratiques, relativement à un référent, l'« administration » est de

² Cf. notamment : « L'observation du littoral par les pêcheurs artisans. Gouvernance : quelle articulation promouvoir entre pêche et territoires ? » Elisabeth Tempier, avec la participation de César Centi, rapport Collectif pêche et développement, déc. 2009.

³ Cf. « Critique du marché du travail. Fondements d'une économie politique comme science pratique ». César Centi. Thèse d'état en sciences économiques, Université Aix Marseille II 1991 – « La morphologie des dynamiques spatiales dans l'Arc Latin » Rapport CERS Université Aix Marseille II 1992.

⁴ Peirce C « Ecrits sur le signe rassemblés, traduits et commentés par G. Delledalle » Ed. du Seuil Paris 1978.

⁵ Cf. « Théorie et pratique du signe, introduction à la sémiotique de Charles G. Peirce » G. Deledalle Payot 1979.

dimension trois⁶. Comme pour les pratiques, nous analyserons ces formes d'administration sous divers aspects.

I. Forme structurelle des pratiques productives

Les pratiques, en tant que mises en œuvre, présupposent⁷ un objet mis en œuvre que nous appelons : « composante productive ». Une première décomposition formelle donne les catégories suivantes :

- des composantes productives en tant qu'objet, leur mise en œuvre est illustrée par l'exploitation,
- des composantes productives en tant qu'acte, soit les acteurs, leur mise en œuvre est illustrée par la mobilisation,
- des composantes productives en tant qu'interprétant, soit des indicateurs, leur mise en œuvre est illustrée par leur gestion.

Une deuxième décomposition permet d'affiner cette grille :

- Offre de produits (mise en œuvre d'objets productifs en tant que tels)
- Exploitation technique d'objets d'exploitation (mise en œuvre d'objet porteur d'acte, soit ici la ressource marine)
- Exploitation spatiale d'un objet spatial d'exploitation (mise en œuvre d'objet porteur d'interprétation)
- Commercialisation auprès d'acheteurs (mise en œuvre d'acteurs « objet »)
- Travail à partir d'un équipage (mise en œuvre d'acteurs en action)
- Mobilisation professionnelle auprès de représentants (mise en œuvre d'acteurs dont l'acte se veut interprétatif)
- Gestion de la valeur (mise en œuvre d'un interprétant en tant qu'objet)
- Gestion du rendement d'exploitation (mise en œuvre d'un interprétant en tant qu'acte)
- Gestion du résultat d'activité (mise en œuvre d'un interprétant en tant que tel).

La décomposition suivante permet de détailler pour chacune des pratiques :

« L'équipement, les processus et les anticipations » mettant respectivement en œuvre « l'identité, les attributs et l'évolution » des composantes productives.

Enfin, la dernière décomposition ne concerne que les « processus » liés aux « attributs » des composantes productives, soit encore « le repérage, le déroulement, la sélection » relativement à la « présence, aux caractéristiques et aux propriétés » des composantes productives.

⁶ Remarquons que l'on parle souvent de « gestion des pêches » (de dimension 2) au lieu « d'administration des pêches » (de dimension 3). Cette simplification terminologique laisserait à penser que les pouvoirs publics doivent gérer directement la ressource alors qu'ils gèrent l'activité de pêche, elle-même en lien avec la ressource. Mais surtout, en faisant abstraction des référents, elle pousse à conclure qu'il n'y a qu'une seule forme d'administration des pêches.

⁷ Il n'y a pas de lien de cause à effet entre la pratique et la composante, uniquement une présupposition. S'agissant par exemple du « niveau d'équipement » d'un navire lié au « niveau d'abondance présumé de la ressource marine dans une zone », ce dernier peut varier du fait de multiples facteurs (biologiques, environnementaux), ce qui remettra en cause l'équipement initial. Cette approche n'est pas déterministe mais seulement fondée sur des agencements formels, à partir de la logique.

| Pratiques productives Offre, exploitation technique, exploitation spatiale, commercialisation, travail, gestions | Composantes productives Produits, ressource marine, zone de pêche, acheteur, travailleur, représentant, indicateurs |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - Equipement - Processus : <ul style="list-style-type: none"> * repérage * procédés * sélection - Anticipations | <ul style="list-style-type: none"> - Identité - Attributs : <ul style="list-style-type: none"> * présence * caractéristiques * propriétés - Evolution |

II. L'orientation des pratiques productives

L'orientation des pratiques productives va permettre de donner un sens à ces pratiques et de caractériser des types de pêche. Les composantes productives peuvent être considérées :

- en tant que « données » (forme objet)
- du point de vue de leurs « comportements » (forme acte)
- ou relativement à leurs « propriétés » (forme interprétant)

Leur mise en œuvre respective prendra les formes suivantes :

- mise en œuvre « déterminée » de données
- mise en œuvre « adaptative » aux comportements des composantes
- mise en œuvre « élaborée » en référence aux propriétés des composantes.

Ces formes permettent de différencier les pratiques inhérentes aux grands métiers de la pêche, aux petits métiers de la pêche⁸ et aux cultures marines de Méditerranée française.

Prenons l'exemple de la ressource marine en tant qu'objet d'exploitation, soit « le poisson ». Il peut être appréhendé par l'exploitant :

- en tant que donnée, soit « un objet matérialisé, présent dans la mer » (un poisson objet)
- du point de vue de son « comportement » (le poisson en acte)
- en référence aux « propriétés biologiques de l'espèce » c'est-à-dire les conditions de reproduction et de croissance qui caractérisent l'espèce (le poisson interprétant)

Voyons leurs mises en œuvre respectives :

- l'exploitation technique « déterminée » (la mise en œuvre du poisson en tant que donnée, ou objet matérialisé présent dans la mer) illustre les procédés de « captation » propres aux grands métiers de la pêche,
- l'exploitation technique « adaptative » (l'adaptation aux comportements du poisson) illustre les procédés de « piégeage » propres aux petits métiers de la pêche,
- l'exploitation technique « élaborée » (la mise en œuvre en référence aux propriétés de l'espèce) illustre les procédés « d'élevage » des cultures marines.

⁸ De façon stricte, le terme de « métier » dans la pêche renvoie à la technique d'exploitation, et parfois au navire qui lui est associé (chalutage, thonier sennear). Dans le cadre des techniques artisanales, le métier renvoie à une association entre la technique, sa zone d'action, et parfois les espèces ciblées. Ici, les catégories de grands et petits métiers illustrent des logiques productives qui englobent notamment les aspects techniques.

Nous remarquons que « l'adaptabilité » n'est pas un attribut des petits métiers, elle en est le fondement. Par ailleurs, la distinction entre « captation » et « piégeage » ne recouvre pas exactement celle des « arts fixes » et des « arts mobiles » (traînant, encerclant) de la pêche. De petits engins traînant peuvent n'être efficaces que lorsque les espèces bougent. Ils se réfèrent, en cela, plus à des procédés de piégeage que de captation. Rappelons que cette approche sert à « identifier et différencier » des pratiques circonscrites au champ d'étude, ces « illustrations » n'ont pas un caractère universel. Enfin, ces activités présupposent un cadre spatio-temporel spécifique : la première forme n'y fait pas référence, c'est la présence en instantanée qui domine ; la deuxième fait référence à un « ici et maintenant qui est suivi dans le temps », il faut apprendre à connaître et suivre les différents comportements ; la troisième fait référence à un cadre spatio-temporel « recomposé ».

Testée lors de travaux précédents, cette méthodologie a permis de différencier trois groupes de métiers en Méditerranée française :

- les grands métiers de la pêche caractérisés par les chalutiers et les senneurs,
- les petits métiers de la pêche : filets maillants, nasses, palangres*, lignes, dragues, récolte en plongée...
- les cultures marines : conchyliculture, aquaculture extensive et intensive.

Une nouvelle décomposition des formes a permis d'identifier trois catégories de grands métiers et trois catégories de petits métiers (en laissant de côté les cultures marines). Ainsi avons-nous distingué des pratiques productives « régulières, différenciées ou organisées », relativement à des composantes « stables, diversifiées ou spécialisées ». Ces formes de pratiques ont permis d'illustrer respectivement les activités « du chalutage de fond, du chalutage pélagique et des thoniers-senneurs » pour les grands métiers, « des petits métiers spécialisés, des petits métiers côtiers polyvalents et des petits métiers spécialisés dans la production d'espèces vivantes » pour les petits métiers. Selon la façon dont elle est pratiquée, une technique peut relever d'un groupe de métiers ou d'un autre. Par exemple, le filet maillant à merlus faisait l'objet d'une pratique spécialisée dans le Golfe du Lion, à la fin des années 90 ; il est l'une des techniques utilisées alternativement par les petits métiers côtiers polyvalents sur la côte rocheuse à l'est de Marseille. Selon les circonstances, un professionnel peut être « à cheval » entre deux groupes, avoir par exemple une partie de son activité qui est spécialisée tandis que l'autre est plus polyvalente.

Dans cette étude, nous choisissons d'approfondir les pratiques mises en œuvre par les petits métiers de la pêche en région provençale, en nous référant à la grille d'analyse ci-après. Les intitulés précédents sont parfois modifiés afin de tenir compte de la logique propre aux petits métiers (piégeage et non captation, localisation de terroirs et non localisations de zones de pêche...). Une rapide différenciation des grands et des petits métiers figurent en annexe.

| Marché | Production | Rythme d'activité |
|--|---|--|
| Offre de produits Equipement Processus : - <i>Définition des produits</i> - <i>Préservation caractéristiques</i> - <i>Sélection des produits</i> Anticipations | Exploitation technique Equipement Processus - <i>Repérage</i> - <i>Piégeage</i> - <i>Recherche d'efficacité</i> Anticipations | Exploitation spatiale Equipement Processus - <i>Localisation de terroirs</i> - <i>Occupation de terroirs</i> - <i>Sélection de terroirs</i> Anticipations |
| Commercialisation Dispositif commercial Processus - <i>Livraison des apports</i> - <i>Déroulement de la vente</i> - <i>Agir sur les ventes</i> Anticipations | Travail Savoir-faire et équipage Processus - <i>Recrutement</i> - <i>Organisation du travail</i> - <i>Recherche d'efficacité</i> Anticipations | Mobilisation professionnelle Représentants professionnels Processus - <i>Election</i> - <i>Organisation mobilisation</i> - <i>Recherche d'efficacité</i> Anticipations |
| Gestion de la valeur commerciale - <i>Adaptation de la valorisation sur la base de prix négociables</i> - <i>Adaptation de la valorisation des apports au jour le jour</i> - <i>Limitation des risques</i> | Gestion du rendement d'exploitation - <i>Adaptation de l'exploitation sur la base de coûts modulables</i> - <i>Adaptation de l'exploitation au jour le jour</i> - <i>Limitation des risques</i> | Gestion du rendement d'activité - <i>Adaptation rythme d'activité sur la base de coûts modulables</i> - <i>Adaptation du rythme d'activité au jour le jour</i> - <i>Limitation des risques</i> |

III. L'interprétation des pratiques productives

L'interprétation des pratiques productives rend compte de l'objectif économique. Sous la forme objet, ces pratiques productives sont considérées comme un mode, parmi d'autres, de rentabilisation de « capitaux ». Sous la forme acte, ces pratiques productives sont considérées comme une « activité économique » à part entière. Son financement est inscrit de façon durable dans la rentabilisation de l'unité de pêche. Sous la forme interprétant, ces pratiques peuvent n'être que le maillon d'un ensemble plus vaste.

C'est ainsi qu'une société d'armement industriel recourt à différents investisseurs rémunérés sur la base de leurs placements quand le pêcheur artisan doit compter sur son apport personnel, complété de prêts bancaires quand il peut justifier de ses qualités professionnelles. Le premier doit être compétitif sur le marché des capitaux, le deuxième cherche à rentabiliser son activité dans la durée, en thésaurisant les excédents de gains et en investissant au fur et mesure des bénéfices. Sans rentrer dans les détails de cette approche, notons que la « structure de l'armement » peut rendre compte, dans certains cas, de la logique financière poursuivie par l'entreprise. Un armateur qui est également patron pêcheur embarqué aura pour objectif de maintenir son activité dans le temps, à partir d'un territoire donné. En Méditerranée française, hormis quelques thoniers senneurs, l'armement par le propriétaire embarqué est généralement la norme, aussi bien pour les grands que pour les petits métiers⁹.

⁹ Cette notion a plus de sens en Atlantique pour distinguer les navires hauturiers gérés par des artisans de ceux qui sont gérés par des sociétés d'armement.

IV. Forme structurelle de l'administration des pratiques

L'administration désigne la mise en œuvre des pratiques productives relativement au « cadre » dans lequel s'effectue la production : les territoires physiques (étendue des débouchés, stocks de ressource marine, zones halieutiques), les réseaux sociaux (réseaux d'acheteurs, de travailleurs, de représentants professionnels) et les flux économiques (flux de valeur, de rendement d'exploitation, de résultat d'activité).

| Composantes Productives | Pratiques productives Mise en œuvre composantes | Administration de la production Mise en œuvre pratiques/cadre |
|--------------------------------|---|---|
| Produit | Offre | Adm. Offre/débouchés |
| Ressource marine | Exploitation technique | Adm. exploit. tech./ensemble ressources marines |
| Objet spatial | Exploitation spatiale | Adm exploit. Spatiale /zones halieutiques |
| Acheteur | Commercialisation | Adm. commercialisation/réseau d'acheteurs |
| Travailleur | Travail | Adm. travail/réseau de travailleurs |
| Représentants | Mobilisation professionnelle | Adm. mobil./réseau de représentants |
| Valeur | Gestion valeur | Adm. gestion/flux de valeur |
| Rendement d'exploitation | Gestion rendement d'exploitat. | Adm. Gestion/flux de rendement d'exploitation |
| Résultat activité | Gestion résultat activité | Adm. Gestion/flux de résultat activité |

V. Orientation de l'administration des pratiques

L'administration met en œuvre des pratiques productives en tenant compte du « sens » donné à la production :

- L'administration productiviste illustre la mise en œuvre de pratiques productives en référence aux objets produits,
- L'administration collective illustre la mise en œuvre de pratiques productives en référence à l'acte productif,
- L'administration intégrative illustre la mise en œuvre de pratiques productives en référence à une interprétation de la production.

Ces formes d'administration nous ont permis, lors de travaux antérieurs, d'illustrer l'évolution de la pêche méditerranéenne française :

- l'administration collective des pêches illustre la gestion décentralisée des pêches effectuée par les prud'homies de patrons pêcheurs jusqu'au début des années soixante. Elle a pour objectif principal de préserver durablement l'activité des communautés de pêcheurs,
- l'administration productiviste illustre l'industrialisation étatique des pêches méditerranéennes à partir des années soixante. Elle vise à accroître la production quels qu'en soient les acteurs,
- l'administration intégrative illustre l'intégration du secteur halieutique dans la construction européenne. Trois principales formes d'intégration sont en jeux :
 - un renforcement productiviste qui fait la part belle aux grandes entreprises de dimension internationale,
 - la priorité accordée à un secteur national de grande ampleur ou la conformité à des principes soutenus par de grands courants environnementalistes (une priorité donnée à des acteurs),
 - une contribution du secteur des pêches aux spécialisations régionales multisectorielles.

L'administration prud'homale de la petite pêche artisanale méditerranéenne aurait sa place dans la troisième forme d'intégration. La côte méditerranéenne étant relativement spécialisée dans les fonctions touristiques et résidentielles, les petits métiers de la pêche contribuent notablement à cette spécialisation : fourniture de produits de grande fraîcheur, animation des ports de pêche, rôle d'observation et de surveillance du littoral, ancrage historique et culturel, contribution à la préservation de la qualité de la ressource et des zones marines... Quant à l'administration prud'homale proprement dite, elle constitue un modèle d'administration des pêches qui a fait ses preuves tout au cours de son histoire et qui a su préserver la qualité de zones de pêches en intégrant différentes vagues d'immigration. Elle révèle comment peut être organisée, de façon collective, l'activité de pêcheurs qui sont en compétition pour l'accès aux ressources et aux zones marines, au marché, aux réseaux, aux flux financiers. C'est encore un modèle de démocratie à petite échelle, où l'assemblée des pêcheurs décide régulièrement de la répartition de droits d'usage (en lieu et place de droits de propriété accordés par les pouvoirs publics ou négociés sur un marché) et régule ses conflits.

Mais, concernant les pêches maritimes, une Europe des Régions est loin d'être effective. La construction européenne a tout d'abord suivi un renforcement productiviste dans un contexte général de raréfaction de la ressource : on a donc cassé des petits bateaux pour en construire des gros. Parallèlement à cela, les mouvements environnementalistes ont pris de l'importance avec la médiatisation de figures emblématiques (dauphin, requin, phoque, thon rouge, tortue, oiseaux...) et de principes « généralistes » liés à des techniques (filets dérivant, chalutage en eau profonde...) ou des zones (herbiers, coraux...). Ces mouvements ont notamment conduit à des interdictions généralisées (filets dérivant, engins traînant dans la bande littorale...). Plus récemment, on assiste à une collusion entre les multinationales et ces mouvements environnementalistes par le truchement de grandes fondations, pourvoyeuses de fonds. Il en résulte une exagération du rôle de la surpêche dans la diminution des ressources marines, même quand celles-ci sont en voie d'amélioration, comme en Atlantique par exemple, et un « oubli » des autres incidences sur les ressources et les zones marines, engendrées par les industries (pétrolières, minières, touristiques, agricoles, chimiques...) et l'urbanisation. Pourtant quelques spécialistes, peu médiatisés, insistent sur l'impact des pesticides sur le plancton qui est à la base de la chaîne alimentaire marine... Les voies de restauration mises en avant sont essentiellement les aires marines protégées desquelles la pêche est généralement chassée tandis que d'autres activités prennent la place (tourisme, parc éolien, extraction minière, pétrolière...). Ainsi, sous couvert d'environnementalisme, on assiste à une concentration des droits de pêche et une réallocation des zones marines au profit de l'industrie.

Concernant la concentration de droits de pêche, dans la zone qui nous concerne, très peu de pêcheurs artisans bénéficient de droits de pêche et de quotas pour le thon rouge alors que quelques bateaux industriels détiennent plus de 80% du quota et que cette espèce est devenue si abondante dans cette zone qu'elle désorganise les écosystèmes. Tandis que l'octroi de droits de pêche pour l'espadon est adopté, la limitation des quotas va devenir effective. Les pêcheurs craignent que cela ne continue avec les requins. Peu de pêcheurs ont des licences pour des petits engins trainants. La licence des anguilles est également limitée. Certains filets dérivant sont interdits parce qu'ils « pourraient » capturer un thon rouge... Concernant la réallocation des zones marines, tandis que la pêche du large pour les thons et les espadons est rendue inaccessible à la plupart des pêcheurs, la plaisance et la pêche de loisirs occupent une part grandissante dans la bordure littorale, sans véritable contrôle, au point que certains sites de pêche ne sont plus accessibles aux professionnels. La création du Parc national des Calanques a donné lieu à plusieurs cantonnements interdits à la pêche alors même que le conseil d'administration du Parc a voté la poursuite de rejets industriels polluants sur son site...

En limitant la panoplie d'engins, l'éventail des espèces et des sites, l'administration européenne sape les fondements des petits métiers côtiers polyvalents et de leur administration prud'homale. En effet, c'est en jouant sur la diversité des concentrations littorales des espèces que les pêcheurs artisans réduisent les coûts techniques et valorisent leurs apports. C'est en alternant la pression exercée sur chaque espèce ou chaque zone que la régulation prud'homale préserve le renouvellement des espèces sur le territoire.

Rapidement décrit, ce contexte permet d'éclairer les témoignages des pêcheurs sur ce qu'ils vivent au quotidien.

VI. Interprétation des modes d'administration

Sans rentrer dans cette approche qui fait référence à la façon dont peut être appréhendé et financé un secteur économique, notons au passage que les critères d'évaluation vont changer selon que l'activité est considérée pour ces apports (tonnages, chiffre d'affaire)¹⁰, à partir de la population qui vit directement ou indirectement de cette activité (effectifs, emplois induits...), ou en fonction de critères d'intégration : intégration au marché européen (parts de marché...), intégration environnementale (valeur des apports de la pêche relativement à la valeur des écosystèmes...)¹¹, intégration régionale au sein du marché européen (mesure de l'image touristique de la pêche...).

B. Grille de lecture

Sur la base de travaux antérieurs, complétés de données nouvellement acquises, nous dressons une grille de lecture des pratiques observées sur la côte méditerranéenne française par les pêcheurs artisans. Notre objectif n'étant pas ici de différencier des groupes de métiers, nous avons associé les pratiques de l'ensemble des « petits métiers ». Retenons que l'activité des petits métiers côtiers polyvalents est dominante sur le littoral. Du point de vue de la logique, c'est aussi la forme « emblématique » de cette catégorie « petits métiers ». L'adaptabilité plus régulière des petits métiers spécialisés s'adresse à une ou deux espèces ciblées dont les comportements sont relativement stables. Tel est le cas, par exemple, des fileyeurs à merlus qui approvisionnent en poissons basiques les poissonneries par l'intermédiaire d'un mareyeur, qui utilisent des modes de capture sur une large échelle et qui repèrent les zones propices, avec l'aide de la flottille des fileyeurs. L'adaptabilité « organisée » des petits métiers spécialisés dans la capture d'espèces vivantes peut être illustrée par la récolte d'anguilles à l'état vivant, sachant que leur état évolue dans le temps, tout comme le comportement des anguilles et de l'écosystème lagunaire qui changent au fur et à mesure des saisons.

Cette grille va nous servir de fil conducteur dans nos entretiens avec les pêcheurs. Nous verrons que certains pêcheurs comme Jean-Michel conjuguent une activité spécialisée dans la capture d'espèces rémunératrices (thon, espadon, dorade rose) avec celle de petits métiers côtiers polyvalents. Franck,

¹⁰ Il n'est pas rare lors de débats avec les pêcheurs de loisirs que ces derniers mettent en avant le chiffre d'affaire que représente leur secteur... En Irlande, des pêcheurs professionnels se sont vus retirer leurs droits de pêche par l'Etat qui a préféré les céder à des sociétés de pêche de loisirs, jugées plus rémunératrices.

¹¹ Ce type de critère est calculé pour justifier par exemple de la création d'une aire marine protégée.

pêcheur d'anguilles ne rentre pas dans les détails de l'organisation de la pêche au fur et à mesure des saisons mais souligne la nécessité de suivre cette espèce au jour le jour, lorsque la campagne de pêche est commencée. Il mentionne les précautions à prendre, en période de forte chaleur, pour la manipulation du poisson. Implicitement, l'on comprend que s'enchaînent les saisons avec des implications différentes sur les pratiques de pêche. Benoît témoigne, avec force détail, des techniques variées relatives aux arts de la petite pêche littorale...

Il nous importe de comprendre la façon dont s'organisent réellement ces pêcheurs, leurs façons de faire et de voir, ce qui leur semble essentiel tout comme les difficultés qu'ils rencontrent. Pour cela, à partir des questions de départ, nous les laissons s'exprimer. Certains thèmes leur sont plus évidents, d'autres ne font guère écho. Rapidement, il nous est apparu important de retranscrire leurs témoignages en langage parlé parce que cette forme de langage reflète mieux le raisonnement de ces auteurs, qu'il est souvent imagé et donc explicite, et qu'il resitue l'information au sein d'une culture méridionale¹². Vivant dans son expression, il se prête à la rédaction d'articles, ce qui facilite la transmission de cette culture et de ses valeurs. Ainsi choisissons-nous de retranscrire leurs paroles, chaque fois que cela a du sens. Celles-ci seront seulement réorganisées en fonction de notre grille de lecture préalable.

Enfin, plusieurs prud'hommes se sont naturellement exprimés sur leur rôle de représentants professionnels, à commencer par Denis Genovese, le premier prud'homme d'Antibes. Très « narratif », Denis illustre, à l'aide de nombreux exemples, sa pratique artisanale de pêcheur et le fonctionnement de sa prud'homie. Nous replacerons ses commentaires au sein d'une grille de lecture propre à l'administration prud'homale afin qu'ils prennent leur sens.

Pour le moment, voyons quels types de composantes et de pratiques productives illustrent les catégories et sous-catégories définies précédemment :

I. Offre de produits

Equipement

Selon les espèces ciblées, les pêcheurs auront plus ou moins besoin d'équipements spécifiques pour les transporter et les conserver, en mer comme à terre (chambre froide, machine à glace individuelle ou prud'homale). Pour les produits plus ou moins volumineux de la pêche au large, c'est la taille du pont et de la cale qui importent. Pour les faibles tonnages des espèces du proche littoral quelques caisses suffisent, parfois de la glace pilée et des bâches selon la température de l'air et les temps de route. Pour les anguilles vendues à l'état vivant, plus que l'équipement, c'est l'organisation pour la livraison à un mareyeur qui dispose d'un camion-vivier qui importe.

Définition des produits

Les produits se composent, selon les types de pêche :

- d'espèces du large bien déterminées (thons, espadons, dorades roses...) qui représentent des produits de luxe pour la vente locale ou des produits plus ordinaires pour des poissonneries et des restaurateurs approvisionnés, généralement sur le territoire national, par un mareyeur local,

¹² Souvent, le langage méridional est une traduction littérale d'expressions provençales. Voir notamment à ce propos les travaux d'Henry-Paul Brémonty : « La langue des pêcheurs du Brusc ». DEA de dialectologie. Aix 1978.

- d'une grande variabilité d'espèces littorales. Il s'agit par exemple des 1 à 12 tonnes de poissons divers d'extrême fraîcheur qui constituent des produits artisanaux (voire de luxe) pour une clientèle locale (consommateurs, restaurateurs...),
- d'espèces vendues à l'état vivant et qui peuvent évoluer en fonction des saisons. Selon leur maturité, les anguilles auront divers débouchés pour les mareyeurs qui les achètent : vente pour consommation immédiate, grossissement en bassins, fumaison...

Les exploitants mettent plus ou moins régulièrement en marché divers biens maritimes de saison, issus du proche littoral. Le choix des espèces débarquées dépend des métiers exercés compte tenu des variations d'abondance saisonnière de ces espèces dans la bordure littorale. Le tonnage annuel moyen des prises par bateau varie avec le type de métier pratiqué et les espèces capturées.

Préservation des caractéristiques

Les volumes et la diversité des apports peuvent varier d'un jour sur l'autre et d'une saison à l'autre, avec une plus grande régularité pour les espèces du large. L'évolution de l'état physiologique dépend des espèces, de la taille, du mode de capture, voire de la maturité et de l'état du milieu (forte température de l'eau en période estivale dans les lagunes).

Les exploitants adoptent des mesures régulières, différenciées ou évolutives selon le type d'espèces et leur destination. Si d'une façon générale, ils limitent le temps d'attente des poissons entre la capture et le moment du débarquement, et particulièrement par temps chaud, cette durée varie selon les pêches : une journée, une demi-journée ou quelques heures... Certains engins sont calés la veille ou le matin avant l'aube et retirés après le lever du soleil pour être débarqués et mis en vente vers 9h ou 10h du matin. Le temps de route varie entre 10 mn et quelques heures. Le démaillage se fait lors du relevage des engins et du temps de route, et se termine éventuellement à quai. La vente de poissons en cours de démaillage peut être un signe d'extrême fraîcheur pour la clientèle. Il en est de même des poissons qui bougent encore sur l'étal. C'est ainsi que certains pêcheurs tentent de conserver leurs prises à l'état vivant en les immergeant pendant le transport dans des bacs d'eau de mer, voire des bacs aménagés.... Afin de limiter les risques de dégradation, les exploitants doivent prendre des mesures adaptées. Les poissons de petite taille sont rangés en caissettes, les grosses pièces peuvent être éviscérées et débitées (thon rouge, congre...), les crustacés vivants sont conservés en viviers ou dans des casiers immergés, les poissons qui bougent encore sont quelquefois recouverts d'eau... Certaines espèces changent de couleur après leur mort et prennent la couleur du socle sur lequel elles sont posées. Il faut donc les placer dans des caissettes brunes plutôt que dans des caisses blanches (moustelle). D'autres espèces s'abîment ou changent de couleur et d'aspect au contact de la glace (seiche...) et il est préférable de les vendre rapidement plutôt que de les glacer immédiatement après leur capture...

Sélection des produits

Avec des pratiques de pêche pré-sélectives, les rejets sont minimes et le tri reste symbolique.

Les exploitants mettent de côté ou rejettent les poissons qui par leur état, leur apparence, voire leur mauvaise réputation, risqueraient d'attenter à la qualité "irréprochable" de l'ensemble. Les rejets, 10% des captures d'après certains professionnels, sont relativement faibles. Ils se composent des individus abîmés par les mailles des filets ou par la poulie remonte-filet, des poissons touchés (par les poux de mer, congre, poulpe...) ou des espèces "dévalorisées". Ces poissons peuvent être conservés pour être mangés par le pêcheur ou des proches, donnés à des clients, utilisés comme

amorces... Dans le cas des casiers ou des verveux, les prises non valorisées ou de petite taille repartent à l'eau, à l'état vivant.

Remarque : Les pêcheurs doivent s'adapter à la réglementation nationale et européenne qui interdit, ou contraint fortement certaines techniques de pêche. C'est ainsi que les pêcheurs qui n'ont pas d'autorisation européenne de pêche pour les thons doivent les rejeter à la mer. S'agissant de poissons morts, les pêcheurs considèrent que c'est du gaspillage. Par ailleurs, l'espèce est devenue pléthorique sur cette zone littorale, elle est très bien valorisée et sa capture est réservée, de par les quotas, à quelques navires industriels. Les thons se sont fortement rapprochés des côtes et restent dans la zone toute l'année, se faisant prendre dans des filets ou des palangres¹³ non conçus pour eux, occasionnant des dégâts importants dans les engins de pêche. Et d'après les prud'hommes, leur concentration est de nature à déséquilibrer les écosystèmes littoraux...

Anticipations

Concernant les capacités d'offre, les exploitants ont peu à peu délaissé certaines techniques d'exploitation qui procuraient des espèces peu demandées et peu valorisées (mulet, saupe, bogue, capelan...). Par ailleurs, ils ont cherché à diversifier leurs apports quotidiens en exerçant des techniques qui ciblent plus d'espèces.

II. Commercialisation

Dispositif commercial

Les agents commerciaux désignent les mareyeurs, les poissonniers, les exploitants eux-mêmes ou leurs représentants qui ont une clientèle diversifiée de consommateurs et de restaurateurs.

Les exploitants s'engagent auprès d'un mareyeur, d'un poissonnier ou d'un représentant, à moins qu'ils ne disposent eux-mêmes d'un petit étal sur un marché local pour commercialiser leurs produits. Dans les régions Provence-Côte d'Azur et Corse, la vente directe est très étendue du fait de l'importance du marché local, d'une forte tradition de consommation des produits maritimes locaux et d'une fréquentation touristique relativement régulière. Dans la région Languedoc-Roussillon, la population littorale résidentielle étant beaucoup plus faible, les professionnels ont plus souvent recours à un mareyeur en dehors de la période estivale.

Livraison des apports

Le détaillant est régulièrement en relation avec sa clientèle et cherche à répondre à ses attentes plus ou moins diversifiées. Il y a les habitués des jours de semaine et ceux du week-end, les restaurateurs, les touristes ou les badauds et leur demande respective. L'intensité de la fréquentation du marché local dépend, quant à elle, des conditions météorologiques, des périodes touristiques ou festives, des habitudes de consommation de poisson certains jours...

Les pêcheurs tentent de répondre au mieux aux attentes de leur clientèle en jouant par exemple sur la diversité des apports.

¹³ Le mot palangre est utilisé au masculin dans la langue des pêcheurs et en provençal.

Déroulement de la vente

Le marché local de la pêche est fréquenté par divers clients, habitués, saisonniers ou de passage, qui ont des exigences variées concernant les espèces, leur quantité et leur qualité. Cette fréquentation change en fonction de la saison, des jours de la semaine et des heures. C'est ainsi par exemple que, sur le quai des Belges à Marseille, les restaurateurs, acheteurs de grosses pièces, se présenteront en début de matinée.

Généralement, la vente se fait à même le quai, à proximité de l'embarcation. Dans certaines communes, un emplacement est spécialement réservé à ce marché. Le débarquement des produits se fait en début ou au milieu de matinée (entre 8h et 10h). Les produits sont généralement exposés sur un petit étal, à l'abri d'un parasol lorsque les journées sont ensoleillées. La vente peut se faire directement par le pêcheur ou par une tierce personne (un membre de la famille ou une "représentante"). Certains vendeurs ne remplissent que partiellement leur étal qu'ils complètent au fur et à mesure de la matinée, soit qu'ils veuillent donner une idée de rareté, soit qu'ils suivent les changements de clientèles au fur et à mesure des heures.

Agir sur les ventes

La clientèle se compose d'acheteurs potentiels diversifiés qui fréquentent le marché local et qui effectuent réellement des transactions.

Si le quai, ou le marché, où s'effectue la vente est notamment un lieu de passage pour les touristes, les exploitants tenteront d'une part de fidéliser la clientèle locale, d'autre part d'attirer les badauds. Ils peuvent jouer sur le "bagou" du vendeur, quitte pour cela à se faire représenter par une revendeuse lorsqu'ils n'ont pas les talents requis. Ils essaieront également d'instaurer de bons rapports avec la clientèle locale en s'adaptant aux exigences de chacun : informations sur les types de produits, leur fraîcheur, leur saveur, la façon de les préparer, remises sur les prix ou arrangements sur le poids, éviscération et écaillage des produits...

Anticipations

Commercialement, ces exploitants ont cherché à s'entendre avec l'administration et la mairie pour pouvoir vendre directement leurs apports sur des places bien achalandées.

III. Gestion de la valeur commerciale

Adaptation de la valorisation des apports sur la base de prix négociables

La valeur commerciale est établie à partir des résultats des ventes desquels sont déduits les frais éventuels liés à l'offre de produits et à la commercialisation. Les prix moyens des apports sont déterminés par la demande spécifique de la clientèle en fonction des quantités et des espèces. Habituellement, sur une même place, les professionnels s'entendent sur le niveau des prix par espèce. Ils peuvent légèrement baisser, en fin de matinée de manière à "liquider" les produits restants ou lors de remises octroyées à certains habitués.

Les exploitants adaptent leurs apports en fonction des quantités des différentes espèces qui peuvent être négociées auprès de leurs clientèles. Ils pourront jouer sur la diversité de leur étal, la demande de leur clientèle, le fait de se différencier des étals voisins en recherchant le passage saisonnier de

certaines espèces (passage de dorades, dorades coryphènes, pélamides, sérioles...) ou en « tentant » une technique non pratiquée à un moment donné..

Adaptation de la valorisation des apports au jour le jour

La demande de biens accuse des variations journalières selon les types de produits (espèces, tailles, fragilité...) et les clients concernés. Ces prix peuvent varier d'un jour sur l'autre ou d'une saison à l'autre, en fonction de l'importance et de la diversité des apports, du taux et du type de fréquentation du marché (saisons touristiques, jours fériés, conditions météorologiques...).

Les pêcheurs tentent d'adapter au jour le jour le choix des types de produits et leurs quantités respectives compte tenu de leur anticipation de la demande journalière de leurs clients et de l'offre des concurrents. C'est ainsi qu'ils sont enclins à augmenter leurs apports et à les débarquer plus tôt en cas d'offre faible (conditions météorologiques défavorables, faible concurrence sur un type d'apports à un moment donné...) ou de forte demande (période de fêtes, journée du samedi, période estivale...).

Limitation des risques

Les risques d'effondrement de la valeur négociée sont particulièrement importants pour des espèces fortement périssables qui peuvent être capturées en grandes quantités et dont la demande n'est pas stable : petits pélagiques (sardines, maquereaux...), espèces à bas prix (saupes, bogues). Par ailleurs, certains jours ou certaines périodes (jours fériés, périodes estivales...) peuvent s'avérer particulièrement favorables pour la capture d'espèces prisées et leur valorisation.

C'est par le contrôle différencié de leurs apports, compte tenu de la concurrence locale, que les producteurs cherchent à maintenir les prix de vente. En cas d'apports massifs, ils peuvent étaler la vente sur deux ou trois jours ou n'en vendre qu'une partie sur le marché local et écouler le restant auprès de mareyeurs, restaurateurs, poissonniers... Concernant ces derniers, ils chercheront à avoir des relations stables avec des clients fiables qui paient régulièrement.

IV. Exploitation technique

Equipement

On distingue plusieurs types de ressources, caractérisés respectivement par leur relative stabilité, leur variabilité quotidienne et leur aspect évolutif :

- déplacement de concentrations de dorades roses et de sabres en bordure de fosses et celui de thons rouges, requins, espadons, au large du plateau continental
- migrations littorales saisonnières des différentes espèces
- migrations littorales évolutives en fonction des saisons et des variations des écosystèmes (anguilles des lagunes...).

Pour la pêche en profondeur, située plus ou moins au large selon la configuration littorale, l'exploitant doit disposer d'une embarcation munie d'un large pont et des équipements nécessaires (treuil à palangre, GPS, radar, sondeur, lecteur de cartes...). Dans la bordure littorale, il adapte le nombre de métiers ainsi que le nombre et la dimension des engins en fonction des espèces ciblées, de leur répartition géographique, des captures escomptées, de l'organisation du travail, de la

réglementation.... Pour la pêche lagunaire, le nombre d'engins et leur mode de calage suivent l'évolution des migrations.

Repérage

Pour les pêches spécialisées au large, il s'agit d'une recherche régulière des déplacements de poissons relativement concentrés au large du plateau continental. Pour caler leurs palangres, les exploitants tentent de suivre au jour le jour ces déplacements de poissons. La recherche se fait souvent en flottille en fonction des prises de la veille : celles de chaque bateau, de chaque palangre. Lorsque les poissons sont décollés du fond, des taches sont parfois décelables au sondeur sans que le type d'espèces ne puisse être identifié.

Dans la bordure littorale, les pêcheurs recherchent, sur la base de connaissances précises et de l'observation, les migrations littorales saisonnières des différentes espèces¹⁴. Sur le plan des connaissances, chaque pêcheur connaît un certain nombre de postes de pêche correspondant à des lieux plus ou moins précis de concentration de types d'espèces, en fonction des saisons, des périodes lunaires, des heures (nuit, jour, aube, prime) et des variations météorologiques. Chacun a ses coins, ses roches, ses pierres... et ses repères pour les localiser. Le pêcheur a ainsi en tête un calendrier des pêches détaillé avec les périodes habituelles de rassemblement des différents types d'espèces en des lieux précis du littoral¹⁵. Selon les années, les périodes de rassemblement évoluent ; certaines espèces sont absentes, d'autres sont pléthoriques. Il semble qu'avec le changement climatique, ces variations soient de plus en plus marquées. Ainsi, les connaissances de l'exploitant, si fines soient-elles, doivent être complétées d'observations précises concernant les captures de la veille (quantités pêchées, prises accessoires...), les résultats des collègues, la détection visuelle de bancs, la présence d'oiseaux... Parfois l'exploitant effectue une expérimentation : il "tente" une pêche par le calage à un poste, par exemple. En lagunes, les pêcheurs devront tenir compte de l'évolution des migrations saisonnières et des variations du milieu naturel qui conditionnent fortement les déplacements. A la période de dévalaison* des anguilles, les zones de passage sont situées à proximité des voies de communication de l'étang avec la mer. Elles donnent souvent lieu à une répartition en postes de pêche et à leur tirage au sort.

Piégeage

Au large, les pêcheurs adaptent les palangres (longueur, grosseur du fil, taille et espacement des hameçons...) et leurs modes de calages aux espèces ciblées. Selon les saisons et la température de l'eau, les concentrations peuvent varier en profondeur.

Dans la zone littorale, ils adaptent leur mode de capture en fonction de la taille, de la morphologie et des mouvements spécifiques des espèces cibles qui abondent, selon les saisons :

- les espèces relativement mobiles sont piégées par des engins passifs alors que les espèces peu mobiles, voire partiellement enterrées, ou de trop petite taille (oursins, coquillages, crevettes...) sont capturées par la traction de petits engins traînants,
- plus précisément, le trémail convient aux poissons de forme arrondie ou aux crustacés qui "poussent dans la maille", les filets dérivants piègent les poissons de surface...

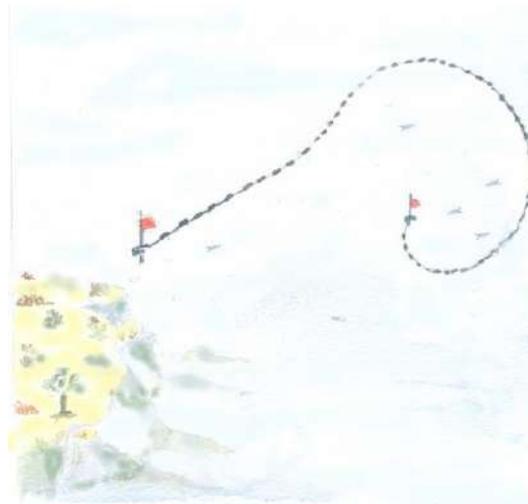
¹⁴ Cf. tableau en annexe des espèces et de leurs lieux de prédilection dans la partie centrale du Golfe du Lion.

¹⁵ Annie-Hélène Dufour (1988) recense dans sa thèse une liste "non exhaustive" de 90 toponymes marins cités par les pêcheurs du Brusca, un quartier de Six-Fours-les-plages, et qui leur servent de repères pour des postes de pêche. Le pêcheur a ainsi en tête un calendrier des pêches détaillé avec les périodes habituelles de rassemblement des différents types d'espèces en des lieux précis du littoral.

- la taille de la maille (maille intérieure pour le trémail) ou de l'hameçon et de l'appât, fait la grosseur du poisson,
- enfin, le mode d'utilisation des engins varie également avec la nature des espèces recherchées et leur localisation. Selon les cas, le calage se fera de manière à "barrer la route" aux poissons, soit de terre vers le large (cas des thonaires* et des battudes*), soit de manière à bloquer une anse ou encore de manière à "occuper" une zone de peuplement : calage le long d'une ligne de sonde (dans la région palavasienne, le calage du trémail se fait le long d'une ligne de fond de 25 à 30 m pour la soupe, de 80 à 100 m pour les poissons de roche)...



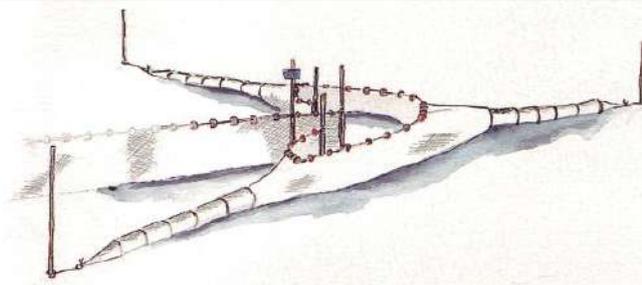
Calage autour d'une roche



Calage à un poste de pêche

Les pêcheurs d'anguilles adaptent les dimensions des engins, leur montage et le mode de calage en fonction des comportements anticipés des poissons compte tenu de la saison et des variations du milieu.

Dans sa figure la plus simple, le verveux (appelé capétchade dans les quartiers maritimes de Sète et Port-Vendres, et trabaque dans le quartier de Martigues) est constitué d'un filet droit ou "paradière" calé en travers du courant et destiné à orienter les poissons vers une chambre ou tour. Celle-ci comporte trois nasses disposées en étoile.



Capétchade - dessin Bernadette Marty

Les figures (doublis, triangles, triangles doubles...) liées aux dimensions et au montage des engins varient en fonction du changement de comportement des anguilles : petits déplacements d'anguilles sédentaires concentrées sur une zone, migration des anguilles matures...

Recherche d'efficacité

Pour les poissons du large, les prises sont constituées de poissons d'une taille minimale, effectivement concentrés, en mouvement sur la zone d'exploitation, et dont les tentatives d'évitement ou d'échappement n'ont pas réussi. Plus à terre, les prises se composent d'espèces variables, d'une taille déterminée, qui effectuent des migrations saisonnières dans la bordure

littorale et qui, compte tenu de leurs comportements respectifs, n'évitent pas les pièges (en longeant les filets verticalement ou horizontalement, en sautant par-dessus, en se détournant des hameçons, en s'enterrant...) ou ne s'en échappent pas (en forçant le passage de la maille, en effectuant des torsions et des rotations, en opérant des tractions sur le fil des palangres, en rebroussant chemin, en creusant un passage...). En lagunes, les comportements pourront varier en fonction des saisons et des variations du milieu. Lorsque la température de l'eau augmente, les anguilles peuvent attraper une maladie. Enfin, le comportement des espèces évolue au cours du temps, et en fonction du changement climatique.

Les modes de capture sont pré-sélectifs dans la mesure où ils se fondent sur une association entre un engin relativement adapté à un type d'espèces d'une taille minimale, une zone, une durée et éventuellement une période saisonnière. Pour améliorer l'efficacité des pièges, l'exploitant peut intervenir sur toute une série de paramètres : dimensions et nombre de pièces de filets, durée de calage, nature et grosseur du fil, mode de montage des pièces, mode de calage... Il conçoit par exemple la hauteur des filets en fonction des risques d'échappement par le haut, il cale en zigzag de manière à détourner plusieurs fois la trajectoire des poissons qui longent les engins et joue ainsi sur "la fatigue, l'énerverment ou le stress" des animaux. Il utilise une grosseur de fil et des techniques de montage qui concilient une faible visibilité des engins et une résistance suffisante aux forces de traction... Les palangres à congres sont relevés rapidement pour éviter que ces derniers ne se décrochent, les filets à muges sont conçus de manière à éviter que ces derniers ne s'échappent en sautant par-dessus... En été, par temps très chaud, les pêcheurs attendront que la température de l'eau baisse avant de relever leurs nasses, afin que les anguilles puissent récupérer leur vivacité et leur capacité de résistance. Ils peuvent aussi interrompre la pêche à cette période.

V. Travail

Savoir-faire et équipage

L'équipage est constitué de gens de métier qui disposent d'un savoir-faire plus ou moins diversifié compte tenu des techniques exercées.

Alors que la pêche spécialisée nécessite souvent un équipage de deux ou trois personnes, les patrons pêcheurs qui exercent les petits métiers côtiers polyvalents ont rarement recours à l'assistance de matelots, si ce n'est pour aider un jeune à se former pour l'inscrire sur leur rôle d'équipage pendant la période réglementaire de formation ou dans le but de léguer leur activité. Il est fréquent que des patrons pêcheurs s'associent, chacun apportant son embarcation et son matériel, pour répartir les chances de pêche et profiter d'une meilleure organisation du travail. Dans ce cas, les revenus sont partagés en deux.

Recrutement

L'exploitation de la ressource marine représente une activité plus ou moins régulière - tant au niveau du rythme que de la variété des métiers exercés - selon qu'il s'agit de pêches spécialisées ou des petits métiers côtiers polyvalents. Elle intéresse de ce fait des pêcheurs plus ou moins exigeants sur la stabilité du travail et des revenus. Il s'agit traditionnellement de matelots issus du territoire social proche du territoire naturel exploité (famille, village, pêcheur amateur, plongeur, ancien ouvrier des entreprises locales...) et qui peuvent chercher à se former et à acquérir des économies avant de pouvoir s'établir à leur compte.

Le recrutement se fait sur la base d'une certaine familiarité avec les conditions locales de la pêche côtière et d'une forte inclination pour un travail artisanal plus ou moins polyvalent.

Organisation du travail

La préparation du matériel de pêche, le calage et le relevage des engins, le démaillage, le tri, le nettoyage... toutes ces opérations changent en fonction des techniques exercées et de leur cumul éventuel.

L'organisation du travail varie quotidiennement en fonction du choix des techniques exercées. Ce dernier dépend de la concurrence sur le marché local, de l'abondance littorale saisonnière des différentes espèces, des conditions spatiales de calage (conditions météorologiques, concurrence des activités maritimes...). Le patron doit décider au jour le jour s'il cale ou non des engins, lesquels, en quelle quantité et à quel endroit... Lorsqu'il est assisté d'un matelot, celui-ci est chargé des manœuvres d'accostage, des opérations variées de capture, éventuellement de l'entretien des engins et du bateau. Souvent, le pêcheur monte lui-même ses filets ou ses palangres. Il perfectionne chaque engin à partir des matériaux utilisés, de l'assemblage des pièces, du montage et ce en fonction des sites qu'il exploite et de ses résultats de capture.

Recherche d'efficacité

La limitation des risques et les résultats de la pêche dépendent des compétences, de la coordination et du dynamisme de l'équipage.

Pour constituer une bonne équipe, le patron tâche d'organiser le travail en fonction des compétences respectives des matelots à propos des différentes techniques d'exploitation... Il pourra aider les matelots à développer leur polyvalence et, pour conserver une bonne équipe, veillera à maintenir des parts de pêche globalement stables.

VI. Gestion du rendement d'exploitation

Adaptation de l'exploitation sur la base de coûts modulables

Ce rendement est établi à partir de la valeur estimée des captures de laquelle sont déduits les coûts du travail et les frais liés à l'exploitation technique. Avec un mode de capture dépendant des connaissances des comportements des différentes espèces plus que des équipements, les coûts unitaires d'exploitation changent en fonction des variétés d'espèces et des opportunités de capture.

Le patron de pêche détermine son rendement d'exploitation en adaptant au mieux l'exploitation des différentes espèces aux opportunités de leur capture et en cumulant ses occasions de pêche différenciée.

Adaptation de l'exploitation au jour le jour

Les variations des coûts unitaires d'exploitation sont dues aux mouvements côtiers des différentes espèces qui, en fonction des conditions météorologiques par exemple, se laisseront plus ou moins piéger. D'autres variables rentrent en ligne de compte pour certaines espèces, comme le temps de démaillage, les conditions de vente...

Les exploitants adaptent leurs procédés techniques et de travail par une intensité modulée de leur exploitation selon les techniques utilisées : caler plus ou moins longtemps des quantités plus ou moins importantes des divers engins utilisés, cibler certaines espèces plutôt que d'autres... La longueur des filets calés varie notamment avec la richesse des fonds et le temps nécessaire pour démailler et nettoyer les filets.

Limitations des risques

Le rendement d'exploitation repose sur la mise en œuvre effective des capacités et des procédés d'exploitation technique et de travail, soit encore sur l'absence d'avaries, d'accidents ou de désorganisation du travail, compte tenu des occasions de capture.

Pour ne pas risquer de manquer de bonnes occasions de capture, l'exploitant cherche à « suivre » et saisir les occasions de capture en préparant les engins de pêche à l'avance, en surveillant les conditions météorologiques et les signes des migrations saisonnières. Pour pallier les variations des comportements des différentes espèces, les pêcheurs exploitent souvent plusieurs techniques en même temps. Ils profitent de ce qu'une technique est temporairement productive pour en tenter d'autres plus aléatoires comme celles destinées à la capture d'espèces pélagiques.

Anticipations

Historiquement, les changements techniques ont porté sur :

- le remplacement de techniques d'exploitation très spécialisées par des techniques plus polyvalentes,
- la diminution du nombre de techniques d'exploitation utilisées, conjointe à l'intensification de celles exercées (nombre et dimensions des filets ou des palangres),
- le perfectionnement des techniques utilisées (nature du fil, nombre de pièces de filets, dimensions des pièces, montage du filet...),
- éventuellement un léger agrandissement du bateau pour le stockage et la manipulation des engins.

VII. Exploitation spatiale

Equipement

Les terroirs halieutiques sont illustrés soit par des zones de concentration d'espèces déterminées, sur certaines isobathes, soit par des zones de prédilection des différentes espèces lors de leur passage dans la bordure littorale. Ils doivent être accessibles et relativement sûrs pour les engins de pêche

Selon les zones de pêche et la profondeur à laquelle ils travaillent, les exploitants doivent disposer d'embarcations de différentes tailles. Dans la bande littorale, le navire doit être de petite taille pour pouvoir naviguer dans des petits fonds et les engins de pêche sont de dimension et de configuration variables selon divers critères : profondeur des zones occupées, exposition aux vents et aux courants, nature des fonds, transparence de l'eau...

Localisation de terroirs

A chaque type d'espèces qui abondent pendant une période déterminée dans la bordure littorale correspond un terroir particulier : nature des fonds, profondeur, zone abritée, proximité d'un

estuaire ou d'une embouchure, présence de sources souterraines, force du courant, changement de relief... Ces terroirs doivent être accessibles aux engins de pêche, sachant que ces derniers sont pour la plupart passifs.

La recherche de terroirs propices au calage des filets et des palangres ou à la traction de petites dragues se fait sur la base des connaissances et de l'observation des différents postes de pêche et des baous, et des conditions environnementales favorables à leur occupation. La zone d'action du petit-métier côtier est plus ou moins grande selon la nature des fonds, l'exposition aux vents, l'importance des courants... La profondeur à laquelle sont calés les engins peut être très variable. Aux extrémités du plateau continental (à l'est de Marseille ou dans les Pyrénées orientales), les zones de pêche pour les palangres atteignent plus de 600 m. Pour certaines pêches, la recherche de zones de calage se fait « en flottille » et avec l'aide d'appareils de détection.

Occupation des terroirs

La caractéristique des terroirs est d'être des zones de fréquentation des espèces recherchées sur lesquelles peuvent être calés ou tractés les engins de pêche correspondant à ces espèces.

Le mode d'occupation des terroirs change avec les métiers exercés et avec leur zone et leur durée d'action. La zone exploitée pourra être mesurée par la longueur variable des traits de dragues, des filets ou des palangres calés ou encore par la distance parcourue par l'embarcation et son engin dérivant... La durée exploitée varie en fonction des temps de calage des engins, de la durée des traits ou de dérive des engins... Pour retrouver aisément les zones de calage, les pêcheurs disposent généralement d'un Toran ou d'un GPS. Certains d'entre eux sont équipés d'une table traçante pour mémoriser les zones. Les palangres dérivants sont dotés d'une balise... Enfin, les engins sont conçus et montés en fonction de la nature des fonds exploités (profondeur, courant...) à partir d'une localité : "C'est la profondeur qui règle la hauteur des filets". Dans les zones où les fonds tombent vite, les trémails sont parfois surmontés d'une nappe faisant barrage aux poissons qui navigueraient au-dessus du trémail (« battudes trémaillées » à l'est de Marseille, « réclares » à Saint-Raphaël et dans les Alpes Maritimes...). Cela explique notamment que les engins diffèrent d'un port à l'autre.

Sélection des terroirs

Les terroirs productifs sont ceux qui ne se détériorent pas du fait de la présence de parasites, de conditions météorologiques défavorables¹⁶, du passage de navires sur les filets, de la présence d'algues, de méduses portées par les courants, de la concurrence d'autres engins de pêche ou encore du déséquilibre entre les espèces...

Les exploitants prennent des mesures différenciées selon les métiers et leurs conditions environnementales. D'une façon générale, pour limiter les dégâts occasionnés par les passages fréquents des navires en bordure des côtes, les exploitants balisent leurs engins. En période estivale, ils suspendent l'exploitation de certains postes de pêche ou ne calent qu'à la nuit tombée et relèvent au petit matin. Ils peuvent encore rester sur place pendant quelques heures au lever du jour. Pour réduire la concurrence spatiale des autres pêcheurs, ils participent à l'attribution de postes de pêche par la Prud'homie, calent le long d'une même ligne de sonde signalée aux patrons de chalutiers ou de ganguis. C'est par le choix des zones et la durée limitée du calage qu'ils évitent éventuellement les

¹⁶ Un vent ou un courant fort, des vagues importantes peuvent entraver le relevage des filets, abîmer les poissons au passage de la roue remonte-filet. Un changement de sens du courant ôtera toute efficacité aux filets calés. Ce courant, s'il vient d'un fleuve proche, pourra remplir les filets d'algues qui non seulement ne pêcheront plus mais demanderont des heures de travail pour être nettoyés.

dommages causés par les parasites ou par la présence d'algues ou de limons apportés par les courants. Ils sont attentifs aux conditions météorologiques et ce d'autant plus que les zones de pêche sont situées dans des zones exposées.

Anticipations

Les investissements réalisés depuis les années soixante ont porté sur :

- le maintien de la taille des navires qui doivent pouvoir exercer dans des petits fonds ou l'équipement de deux unités de pêche, l'une de taille moyenne et l'autre plus petite,
- l'augmentation de la rapidité des navires pour atteindre des terroirs éloignés du port d'attache ou changer rapidement de terroirs,
- l'équipement en instruments de navigation et de positionnement pour certains terroirs ou pour naviguer par mauvais temps...

VIII. Mobilisation professionnelle

Une représentation professionnelle adaptée aux conditions de terrain

L'activité artisanale des petits métiers côtiers est très diversifiée et sujette à de multiples conflits du fait de la compétition autour des ressources marines littorales. Elle a besoin de représentants locaux, proches des pêcheurs et qui connaissent bien le terrain. Plus récemment, avec la mise en place de la Politique Commune des Pêches, leur activité devrait pouvoir être représentée dans les instances nationales et européennes.

Pour régler les questions locales, les exploitants recourent généralement à l'institution prud'homale, et aux comités des pêches qui ont été reconnus, dans le cadre de la réforme des organisations professionnelles, comme organes de représentation officielle. La difficulté tient au fait qu'il n'y a pas de lien juridique ni de modalité de fonctionnement similaire entre ces deux organisations. Alors que le fonctionnement prud'homal est démocratique, celui des comités des pêches est très hiérarchique et centralisé. Et même si la Commission européenne a mis en place des Comités consultatifs régionaux, il n'y en a qu'un seul pour tous les pays européens de la Méditerranée. La petite pêche artisanale, tout comme l'administration prud'homale, y sont peu représentées. Un autre relais avec l'Europe est constitué par les organisations de producteurs (OP) mais ces dernières, non présentes dans la région, ne sont pas adaptées à ces métiers.

Election des représentants

Les prud'hommes sont des patrons pêcheurs de la communauté qui répondent à certains critères d'ancienneté, dont le bateau est régulièrement armé à la pêche, et qui sont élus par leurs pairs (patrons pêcheurs adhérant à la Prud'homie).

Les exploitants élisent en leur sein plusieurs prud'hommes représentatifs, selon les cas, des différents petits métiers ou des différentes zones de pêche. Les élections des délégués aux comités des pêches se font sur une base syndicale, peu présente en Méditerranée...

Organisation de la mobilisation

Lorsque se posent des problèmes de concurrence entre pêcheurs, à propos d'une technique d'exploitation particulière ou de techniques différentes, de l'occupation d'un ou plusieurs terroirs, la

prud'homie régleme les droits de pêche de manière à concilier l'activité de tous les pêcheurs. Pour régleme, le conseil des prud'hommes se fonde sur les anciens régleme et requiert éventuellement le vote des pêcheurs concernés, voire même de l'ensemble des pêcheurs réunis en assemblée générale. Les différends entre pêcheurs sont habituellement réglés à l'amiable. Par ailleurs, les prud'hommes, et éventuellement les comités des pêches, défendent les intérêts des pêcheurs auprès des tiers, notamment à propos de la concurrence des activités littorales (touristiques, industrielles, urbanistiques...) sur les terroirs halieutiques ou de celle de la pêche de loisirs sur la ressource côtière. Ils cherchent à maintenir des conditions d'exploitation artisanale adaptées à leurs terroirs et à leur culture dans le cadre de la politique des pêches. Enfin, ils soutiennent les différents membres de la communauté afin que chacun puisse s'insérer durablement et surmonter d'éventuelles difficultés passagères.

En participant aux décisions de la Prud'homie et en se pliant aux règles collectives, les exploitants contribuent à maintenir des « codes » d'accès à une ressource commune et à des territoires communs, ainsi qu'à préserver le renouvellement de la ressource sur ces territoires. Cela leur permet donc de maintenir de bonnes conditions pour l'exercice de leur activité. En participant aux multiples réunions et actions entreprises par les organisations professionnelles, les exploitants tentent d'assurer la pérennité de leur activité. Par ailleurs, en « jouant le jeu de la collectivité », ils s'assurent du soutien de leurs représentants en cas de difficultés individuelles.

Recherche d'efficacité

De par leur institution, les Prud'hommes ne peuvent que refléter l'avis de la majorité des patrons pêcheurs. Tout au plus peuvent-ils, dans le cadre de réunions, orienter les choix collectifs par des explications argumentées. Leur marge de manœuvre repose sur la cohésion sociale du groupe qui dépend fortement du contexte social, politique et économique, et de la structure de la flottille.

Pour constituer une bonne organisation, les exploitants chercheront à respecter leurs prud'hommes. Pour conserver cette équipe, ils veilleront, par une mobilisation assidue, à maintenir des conditions de pêche engageantes pour les générations à venir, quels que soient les techniques d'exploitation et les terroirs concernés.

IX. Gestion du résultat de l'activité

Adaptation du rythme d'activité sur la base de coûts modulables

Le résultat est établi à partir de l'estimation globale des captures de laquelle sont déduits les frais d'équipement et de fonctionnement liés à l'exploitation spatiale et les frais généraux de l'entreprise. Avec un mode de production dépendant de la connaissance des terroirs halieutiques et des exigences des clients plus que du capital investi, les coûts unitaires de production changent avec le choix des terroirs exploités et les conditions environnementales.

Le patron de pêche détermine son résultat en adaptant au mieux l'exploitation des terroirs aux opportunités environnementales et, en cumulant ces occasions de sortie en pêche...

Adaptation du rythme d'activité quotidien

Les variations des coûts unitaires de production sont liées aux conditions de météo, de vente des produits...

Les exploitants adaptent leurs sorties en mer en jouant sur les jours et les temps de sortie. L'organisation des tâches qui incombent à l'activité artisanale joue un grand rôle pour ne pas perdre les moments les plus auspicioeux. Si l'on considère l'ensemble des métiers exercés tout au long de l'année, les professionnels peuvent cumuler 150 à 320 jours de sortie par an, selon les secteurs et la taille de leur embarcation. Le nombre de jours de sorties en mer dépend étroitement de la configuration du littoral et de la présence de zones abritées des vents dominants.

Limitations des risques

Le résultat de l'activité repose sur l'absence d'avaries, d'accidents liés à la navigation, de changements réglementaires qui affectent les droits de pêche...

Pour ne pas risquer de manquer de bonnes occasions, l'exploitant cherche à «suivre» les signes des différentes migrations saisonnières. Afin de ne pas rater les périodes favorables, il programme l'entretien et la préparation du matériel de pêche et de navigation pour être pleinement opérationnel à ce moment-là. Il répartit ses chances en exerçant plusieurs techniques à la fois. Il laisse les engins plus ou moins longtemps en fonction de l'exposition de la zone de calage et de l'évolution des conditions météorologiques. Un "bon" pêcheur ira caler à la tombée du vent ("à la mancade*") et relèvera ses filets avant la reprise du mauvais temps. Enfin, il s'implique dans l'organisation professionnelle pour tenter de garantir ses droits de pêche et les conditions générales d'exploitation.



Photo Sophie Hourdin Marty

Chapitre 2

Jean-Michel Cei

prud'homme pêcheur

de Sanary

Ce patron est armateur, lui-même patron pêcheur embarqué, avec un rôle d'équipage* collectif comprenant 3 matelots patrons, et 2 embarcations, l'une pour la pêche littorale, l'autre pour une pêche plus au large : Le Dragon II (10m60, 216 kW) et la Mastre (5m50 et 29 kW). Les équipages sont autonomes et les bateaux peuvent sortir indépendamment les uns des autres. Depuis plusieurs années, l'équipage du Dragon II a délaissé l'usage de filets et ne pratique plus que les lignes (thons et espadons et surtout le palangre* : palangre pour les thons, requins, espadons et palangre pour les dorades rose, sabres, congres, et pagres. L'équipage de La Mastre exerce une pêche littorale saisonnière : battudes trémaillées* aux postes de pêche, entremails (ou trémails)* à rougets et bouillabaisse, et parfois petit palangre (sars...) ou calamarette*...

I. Offre

Equipement

Avec son volume de cale, le Dragon II permet d'entreposer les poissons dès leur capture et de les conserver dans la glace pilée, avant leur débarquement. La Mastre ne dispose pas de cales et le pont est de petite taille. Ce bateau est adapté à des captures, de faibles quantités, effectuées dans la bordure littorale, à proximité du port de débarquement. Ce patron dispose d'une chambre froide et bénéficie de la glace fournie par la Prud'homie.

Définition des produits

Les produits se composent d'espèces du large bien déterminées et d'une grande variabilité d'espèces littorales. L'offre des espèces du large est plus régulière que celle des espèces littorales d'autant plus que, disposant d'une chambre froide, le patron a la possibilité de les conserver pendant quelques jours pour approvisionner son étal au fur et à mesure. Les espèces littorales sont fortement dépendantes des conditions météorologiques journalières.

De par la structure de l'armement, Jean-Michel essaie, cependant, de diversifier les espèces en cumulant les espèces du large (thon, espadon, requin, dorade rose, sabre, congre, sévreaux...) et celles du littoral (pélamides, bonites, dorades royales, sars, mullets, maquereaux, corbs, seiches,

calamars, rougets, bouillabaisse, soupe...). Lorsque les apports dépassent les capacités d'absorption du marché local, le surplus est vendu à un mareyeur de la région. Ce surplus peut atteindre 50 % des apports de thons et espadons, et des apports de dorades roses, sabre et congre. Le tonnage annuel moyen est de l'ordre de 15 à 16 tonnes réparties, pour les espèces principales, en 8,4 t pour le thon rouge (quota autorisé¹⁷), 2 à 5 t pour l'espadon, 4 à 5 t pour la dorade rose.

Préservation des caractéristiques

Compte tenu des périodes de fermeture du thon rouge et de l'espadon, et de la limitation des quotas, leur débarquement s'effectue entre avril et fin décembre (voire octobre ou novembre si le quota est épuisé avant). La dorade rose est ciblée en hiver mais elle peut être pratiquée à d'autres saisons pour alterner l'offre de produits. Les apports du petit bateau dépendent des concentrations saisonnières des différentes espèces : rougets, soupe et bouillabaisse (printemps, été), seiches (hiver), calamar (automne), passages de dorades au printemps et à l'automne, bonites et pélamides (automne, hiver)...

Les durées de sortie étant plus longues pour la pêche au large (de l'ordre de 9 à 12 h au lieu de 2 à 3 h), les produits de petite taille sont placés dans des caisses, glacés et rangés en cale, les thons, espadons et requins sont directement rangés en cale et glacés. Les thons de plus de 40 kg doivent être saignés (ils conservent une chair plus rose), les espadons et les congres vidés dès leur mise à bord. A quai, les produits sont immédiatement exposés à l'étal si le débarquement se fait en matinée au moment de la vente. Autrement, ils sont placés dans une chambre froide dans laquelle ils peuvent être conservés jusqu'à 5 à 6 jours. Sur le petit bateau, le démaillage se fait lors du relevage des engins et du temps de route, et se termine éventuellement à quai de manière à ne pas perdre de temps pour la mise en vente à l'étal. Les poissons peuvent être recouverts d'une bâche en été. Sur l'étal, les apports sont placés sur la glace, à l'abri du soleil.

Sélection des produits

Sont mis de côté les poissons abîmés (mangés par un calamar, abîmés par les mailles du filet ou la poulie remonte-filet) qui pourront être bradés ou donnés à un familier. Lors de la pêche au large sont rejetées certaines espèces, à l'état vivant, qui ne se commercialisent pas (poissons lunes, pastenagues, roussettes des profondeurs peu valorisées et qui nécessitent d'être déshabillées de leur peau...). Globalement, ces rejets ne représentent pas plus de 10% des apports et sont, pour la plupart, ré-immérgés à l'état vivant.

Anticipations

L'offre de thons a diminué par rapport aux années précédentes lorsque ces derniers étaient capturés aux filets (thonaille*) et que l'espèce n'était pas soumise à quota mais il semble que cette baisse soit compensée par l'augmentation du prix de vente. Ce pêcheur s'est orienté vers la capture de dorades roses, bien valorisées, pour remplacer les merlus dont les captures ont eu tendance à baisser. D'une façon générale, les poissons pris au palangre sont généralement de meilleure qualité que les poissons « noyés » dans les filets, ce qui facilite leur valorisation. Enfin, il remarque que les rejets {poissons « touchés » (mangés), cassés lors du passage sur la roue...} sont moindres avec les palangres qu'avec les filets exercés précédemment (thonaille, filets maillants à merlus, trémails à langoustes...). Il s'inquiète des réglementations à venir sur le requin alors qu'il y en a de plus en plus et qu'ils sont de plus en plus gros.

¹⁷ 7 à 8 bateaux seulement disposent de quotas de thons rouges dans le département du Var, allant de 600 kg à 10 t, tandis que 15 à 17 senneurs disposent de plus de 80% du quota global avec 100 à 120 t chacun.

II. Commercialisation

Dispositif commercial

L'étal est situé sur le quai d'une petite ville balnéaire, résidentielle et touristique, Sanary sur mer, dont la population passe de près de 20 000 à 40 000 habitants en période estivale. Huit à dix étals de pêcheurs s'échelonnent le long du quai, à 50 m d'un grand marché de fruits et de légumes et à 100 m du parking. C'est une zone de passage, fréquentée autant par les gens du pays que par les touristes lors des week-ends, des périodes festives, et des vacances.

La commercialisation des apports à l'étal est effectuée par deux membres de la famille de Jean-Michel qui perçoivent un pourcentage sur les ventes. Deux autres pêcheurs qui exercent la pêche aux petits métiers sur le littoral confient régulièrement leurs apports pour leur mise en vente sur cet étal, ce qui permet de compléter et de diversifier l'offre. Par mauvais temps, en l'absence d'apports, l'étal reste fermé.

Livraison des apports

A quai, la fréquentation augmente en période estivale, pendant les fêtes et lors des week-ends. Les mercredis, jours de grand-marché, les lundis, vendredis et jours de pluie sont moins favorables. Les habitués viennent à l'arrivée du bateau, entre 8 et 9h, pour être sûrs de profiter des arrivages.

Compte tenu de ces paramètres, l'équipage du petit bateau essaie d'arriver à quai en tout début de matinée. Les captures du grand bateau, débarquées la veille en milieu de journée ou dans l'après-midi, ont été placées en chambre froide. Elles sont récupérées par les vendeurs en début de matinée. Parfois, quand le grand bateau arrive dans la matinée, il débarque directement une partie des apports à l'étal.

Déroulement des ventes

Les consommateurs ne sont pas toujours rôdés à différencier les espèces locales et les préparer, compte tenu de leur grande diversité, et du fait qu'elles sont souvent vendues entières.

Pour répondre à l'attente des clients, les vendeurs donnent des informations sur la variété des espèces et leur mode préparation. Ils proposent de les vider et de les écailler. Pour les cuissons au barbecue, ou même au four, les écailles protègent la peau des poissons et évitent qu'ils ne se dessèchent. Les grands poissons (thons, espadons, sabres, pélamides, requins...) sont vendus en tranches. Sur demande, les vendeurs peuvent préparer des filets pour les gros poissons, prendre des commandes potentielles, fournir un peu de glace pour le transport...

Agir sur les ventes

Les ventes effectuées à quai ont un caractère attractif. L'étal révèle les poissons qui ont nagé dans la nuit, ou qui se sont concentrés en bordure de côte. C'est une découverte pour certains, une indication pour d'autres (pêcheurs de loisirs, plongeurs, chasseurs sous-marins...). L'achat direct auprès du pêcheur ou de sa famille a un caractère relationnel, différent de l'achat dans un grand magasin. Dans le premier cas, l'aspect relationnel demeure et le consommateur peut avoir

conscience de permettre à un artisan de vivre, comme dans le cas des AMAP¹⁸ par exemple. Cela est vrai des résidents mais également des vacanciers qui reviennent d'une année sur l'autre.

« Quand on fait du théâtre, cela attire du monde », notamment lors du débarquement et de la découpe des gros poissons. Les pêcheurs le savent et en jouent ! Après cela, les vendeurs cherchent à fidéliser la clientèle par leur attention, leur amabilité, parfois une petite remise ou le rajout d'un poisson. La présentation sur l'étal est également importante. Pour le thon, une étiquette mentionne que le pêcheur respecte la « [Charte thon rouge de ligne](#) ». Fréquemment, les clients posent des questions sur les modes de capture, la réalité de la raréfaction des poissons. La confiance joue un rôle important. Avec la charte « thon rouge de ligne », le mareyeur revend plus facilement. L'étiquette avec le numéro de bague permet d'identifier le bateau, le jour de capture...

Anticipations

Ce patron pêcheur est venu à Sanary pour la fréquentation du marché, il vendait précédemment au Brusca¹⁹ mais il n'y avait pas de vente et tous ses apports partaient au mareyeur.

III. Gestion commerciale

Adaptation de la valorisation sur la base de prix négociables

La valeur commerciale résulte des ventes à l'étal, après déduction d'une marge de 15% pour les vendeurs, ou des ventes au mareyeur selon les prix négociés. Les prix varient grandement en fonction des espèces (de 2 à 60 euros du kilo). Pour la vente à l'étal, ils sont fixés collectivement par les pêcheurs de la prud'homie et peuvent légèrement baisser en fin de matinée de manière à "liquider" les produits restants, ou lors de remises octroyées à certains habitués.

Les espèces ciblées sont celles qui sont les plus prisées, les espèces accessoires servant à proposer une diversité à la clientèle. Selon les espèces, il y a peu de différence avec les prix du mareyeur. A titre d'exemple, le thon est vendu, découpé, 28 euros sur l'étal, et 14 euros entier au mareyeur. La moitié du poids est perdu lors de la découpe, ce qui revient au même prix, hors marge des vendeurs. Pour le sabre également, il n'y a pas de différence de prix entre les modes de commercialisation une fois ôtée la perte à la découpe (15 euros du kilo à l'étal, 6 à 7 euros au mareyeur). Pour l'espadon, vendu 30 euros à l'étal, et 7 à 12 euros, entier, au mareyeur, la différence est notable d'autant plus que la perte à la découpe est moindre. La vente à l'étal procure des revenus aux vendeurs qui font partie de la famille du patron pêcheur, c'est donc ce mode de commercialisation qui est privilégié. Au total, pour donner une idée de la répartition des apports, la pêche du large représente 90% du chiffre d'affaire avec : thon rouge 40%, espadon 25 %, requin 5%, dorade rose, sabre et congre 20%. Il reste 10% pour les apports diversifiés du petit bateau.

Adaptation de la valorisation au jour le jour

Si les quantités varient d'une saison, et d'un jour à l'autre, les prix restent relativement stables au cours de l'année. Ce qui change plus sûrement, c'est la période de commercialisation : la saison estivale est particulièrement bénéfique tout comme les périodes festives et les week-ends.

¹⁸ Aide au Maintien d'une Agriculture Paysanne : les consommateurs s'engagent pour 6 mois ou un an, auprès d'un producteur, à prendre régulièrement un « panier » (légumes, poissons, fromage...), à un prix fixé par avance. Ils participent, de ce fait, aux aléas que peut subir le producteur.

¹⁹ Un quartier de la commune voisine, Six-Fours-les-plages

En cumulant les espèces du large, plus régulières, et les espèces littorales, plus diversifiées, et en disposant d'une chambre froide, ce pêcheur peut proposer une offre à la fois plus régulière et plus variée que celle de ses collègues qui ne pratiquent que la petite pêche littorale. La régularité et la diversité de l'offre joue un rôle important pour fidéliser la clientèle et s'assurer, ainsi, des ventes quotidiennes. Les jours et périodes propices à la vente constituent une donnée importante pour le choix des sorties en pêche, ou celui des espèces à cibler.

Limitation des risques

L'offre massive d'une espèce pourrait avoir pour effet d'en faire chuter le prix. Par ailleurs, un défaut d'offre en période estivale peut représenter un manque à gagner important.

Le fait de pouvoir écouler ses produits auprès du mareyeur, en cas de surplus, limite les risques de mévente. Pour certaines espèces, peu prisées du mareyeur, leur prix pourra être réduit de moitié à l'étal, en concertation avec les autres pêcheurs de la prud'homie (bonite, pélamide, dorade...). Pour éviter un défaut de capture, particulièrement en période estivale, le pêcheur dispose d'un marin de remplacement et limite le risque d'avaries en programmant un entretien annuel du matériel de pêche et de navigation. L'entretien des bateaux se fait habituellement en novembre, décembre, lorsque la vente est faible (sauf à Noël pour les beaux poissons).

IV. L'exploitation technique

Equipement

Les ressources marines se distinguent en, d'une part, les migrations et les concentrations relativement régulières de poissons du large (thon rouge, espadon, requin, dorade rose, sabre...) et, d'autre part, le passage plus ou moins saisonnier d'un grand nombre d'espèces en bordure littorale.

Comparativement au petit bateau, la superficie du pont du Dragon II permet de stocker plus de matériel, d'organiser le travail de plusieurs hommes d'équipage et d'espérer un meilleur rendement. Bien que de petite taille, la Mastre, a une forme arrondie pour faciliter le calage et le tirage des engins. Outre le sondeur, Jean-Michel utilise un lecteur de cartes depuis une dizaine d'années.

Repérage

« Les poissons du large changent de zone en fonction des saisons. Ils viennent manger sur les bordants* au lever et au coucher du soleil, mais aussi de jour quelquefois. Il peut y avoir des signes comme les oiseaux, mais une chasse est mauvais signe car ils sont en surface alors que nous les pêchons en profondeur. Les dorades roses remontent quand elles frayent, de Noël à février, et aussi en mai. On voit des taches au sondeur. Pour le thon, il y avait des saisons bien marquées mais, maintenant, le thon reste toute l'année. »

Le repérage dépend des connaissances du pêcheur mais également des pêches des confrères qui permettent de localiser plus ou moins les zones de concentration. En ce sens, la recherche se fait souvent en flottille, en fonction des prises de la veille. La pêche du thon est aussi conditionnée par la saison d'ouverture (début avril à octobre-novembre, selon l'avancement des quotas), le temps, et les heures de débarquement. « Il faut appeler le Crosstel 4h avant l'arrivée au port pour être autorisé à

débarquer les thons. Cela nous oblige à ne pêcher qu'un jour sur deux. On rentre l'après-midi mais l'autorisation de mettre le thon à quai n'est délivrée que le lendemain matin entre 9h et 10h. »

Pour la pêche littorale, ce pêcheur pratique quelquefois le palangre à terre²⁰ avec le petit bateau, pour la capture de pagres, dentis, sars, pageots, dorades royales. En attendant la pêche, il peut utiliser la traîne pour les calmars. La pratique des battudes se déroule d'octobre à avril, avec des interruptions dues à la météo car c'est une pêche de beau temps. L'été, il fait les entremails (ou trémails) fins pour le rouget et la bouillabaisse. Pour le rouget, le calage se fait avant le lever du soleil et on tire après. Pour la bouillabaisse, le filet reste la nuit dans l'eau.

Piégeage

Les gros poissons se déplacent à proximité du fond et se font prendre lorsqu'ils mordent à l'appât. Le piégeage se fait par calage régulier de palangres dont les fils et les hameçons sont adaptés aux comportements et à la morphologie des différents poissons. Les palangres sont calés verticalement à partir du fond et suivant une ligne de fond²¹. Leur hauteur dépend des mouvements habituels des espèces ciblées.

« En février, mars, les dorades roses ne mangent pas mais on pourrait les prendre au filet²². On cale à 30 m au-dessus du fond dans le sens du courant et avant le banc. Mais il peut changer de direction. Pour les thons, les espadons, on pêche à la ligne et à la palangre. La ligne, on tire et on recale. Il y a plus de chances de pêche avec le palangre. On utilise des appâts congelés et on amorce, en calant, avec des maquereaux achetés. Ce sont les mêmes hameçons pour le thon et l'espadon, soit 800 à 1000 hameçons sur 15 milles de long (30 km), très espacés, à 35 m les uns des autres. Le fil fait toujours un pont entre les flotteurs. On règle plus ou moins profond, entre 15 et 1000 m en fonction de la saison, de la température de l'eau. Il faut 2h pour caler, on laisse tremper 24 à 48h avec des balises pour retrouver facilement les palangres. Lors de la mise à bord, les espadons sont rarement vivants, 2% peut-être. On leur donne un coup sur la tête. Pour les sabres et les sévreaux*, ce sont des zones et des profondeurs différentes. On amorce avec la sardine plutôt que le maquereau. Pour le congre, il faut un fil très costaud mais les fonds sont identiques. »

Recherche d'efficacité

« Le type d'hameçon est important pour limiter les décrochages. On rejette à l'état vivant les poissons lunes et les raies, lors de la pêche au thon et à l'espadon. Pour la pêche à la dorade rose, on rejette les roussettes de profondeur car il faut enlever la peau pour les vendre (généralement, on n'a pas le temps), ainsi que les poissons mangés. »

Anticipations

« On est passé des filets au palangre, c'est plus simple, il y a moins de travail pour un apport équivalent, c'est plus sûr que le filet à langoustes par exemple où les filets restent à la mer (ils peuvent être endommagés par le mauvais temps, la quille d'un bateau qui se prend dans les bouées...). Quel que soit le temps, on tire et on recale. On pourrait revenir au filet... Il faudrait se

²⁰ « A terre » signifie dans la bordure littorale. C'est le contraire de « au large ».

²¹ C'est-à-dire une profondeur donnée.

²² Les artisans « piègent » les espèces dans leurs comportements, par opposition aux modes de captures industriels qui « captent » des poissons, en tant qu'objets matérialisés dans la mer. Ce pêcheur précise qu'à la palangre, il est nécessaire que les poissons veuillent manger alors qu'il suffit qu'ils se déplacent pour les prendre au filet. Ainsi, la « présence » de poissons ne suffit pas pour leur capture.

remettre en condition, avoir les filets à bord est plus compliqué. Avec le palangre, on n'a pas de cailloux, pas d'algues et moins d'usure du bateau (pas de frottement) et du moteur (pas de poids). Le palangre force moins, 4 fois moins. Enfin, il y a moins de rejets : poissons touchés, cassés par la poulie remonte-filets... »

V. Travail

Organisation du travail

Le travail à terre représente 30% du temps en moyenne (les jours de mauvais temps) pour monter les palangres, repeindre le bateau... « A bord, je suis à la barre, il y a un marin en cale et un autre sur le pont. »

Recherche d'efficacité

« Avec les palangres, en ce moment, ce n'est pas le bagne ! On fait 2 à 3 sorties par semaine de 10 à 12h, plus le travail à terre. Avec le petit bateau, il faut compter 2 à 3h en matinée et 2h le soir. Un matelot gagne entre 2000 et 3000 euros par mois. Pour Joseph qui est retraité, il doit gagner environ 1000 euros par mois. »

VI. Gestion du rendement d'exploitation

Adaptation de l'exploitation sur la base de coûts modulables

Les frais se répartissent en coût du gas-oil, le rôle d'équipage (chacun paie ses charges à l'année qui reviennent pour le patron à 500 € par mois), les amorces et éventuellement les sandwiches. Pour une sortie au thon, il faut compter 80 à 100 euros de gas-oil, 300 euros pour les amorces (1€40 le kilo de maquereau). Les captures varient entre 0 et 20-22 thons de 30 à 40 kg. Par exemple, une vingtaine de thons de 40 kg vendus 12 € du kilo rapporte 9600 € pour 400 euros de frais (gas-oil et amorces). Avec 1 thon, la sortie ne rapporte rien. En juin dernier, il n'y avait pas de thons, Jean-Michel est allé pêcher la dorade rose. Pour la dorade rose, le gas-oil revient à 50 € et les amorces à 30 €. Il en prend entre 0 et 200 kg, vendus à 18 euros, soit 3600 € moins les frais 3500 €. Par contre, la dorade rose peut se pêcher tous les jours alors que le thon et l'espadon ne peuvent se pêcher qu'un jour sur deux, week-ends exclus.

Limitation des risques

« Les dorades roses : on est quasiment sûrs d'en pêcher. C'est le temps qui commande ; s'il fait beau, on y va... L'entretien du matériel est important : des vidanges régulières, une révision annuelle, et en fonction du nombre d'heures. Le fait d'être trois marins sachant que l'on peut être deux permet de garantir les sorties. Le gros bateau permet de travailler par mauvais temps, avec plus de sécurité et un rendement supérieur. On peut y travailler seul mais c'est mieux à deux. La carnasse* empêche un peu de pêcher pour les palangres, mais surtout pour les filets. »

Anticipations

Ce pêcheur avait fait un emprunt pour le bateau et le moteur. Pour la thonaille, il fallait changer de moteur tous les 5 ans. Cinq ans, c'est un indicateur par rapport aux risques d'avaries. Cela représente

5000 à 6000 heures. Le moteur actuel compte 12 000h mais ne souffre plus. « Il y a moins de frais avec le palangre qu'au filet ».

VII. Exploitation spatiale

Equipement

Le Dragon II permet de travailler plus facilement au large, même par mauvais temps. La hauteur du bateau, les lisses et le pont couvert offrent plus de sécurité. Plus puissant, le moteur permet de se rendre plus rapidement sur des zones de pêche éloignées. La Mastre, avec son faible tirant d'eau, permet de travailler « à terre », soit en bord de côte, dans des petits fonds, et aux postes de pêche.

Localisation de terroirs

Les zones de passage des groupements de poissons varient continuellement, notamment en fonction des saisons et des conditions météorologiques. La localisation des dorades roses se fait par les connaissances et le suivi du mouvement des poissons, en fonction des dernières prises et de celles des collègues.

Occupation de terroirs

« Le calage se fait par morceaux, en plusieurs bandes de palangres pour éviter les zones dangereuses d'accroche. On cale dans le sens du courant, à 30 m au-dessus du fond pour éviter les accroches. On pointe une bouée comme un homme à la mer et on regarde la dérive et la vitesse, mais parfois le courant en profondeur est à contre-sens... En moyenne, par sortie, on cale entre 4 et 6 km. Pour 6 palangres, il faut compter 1h à 1h30 pour le temps de route et la recherche du poisson, 6 fois 3/4h pour caler, l'attente 1h ou 2h. On recale quelque fois 2 ou 3 palangres. Partis à 4h du matin, on rentre entre 13h et 16h. S'il fait beau, on peut faire 20 sorties de rang ou seulement 4 à 5 par mois. Pour le thon, c'est un jour sur deux, en fonction du temps et des heures de débarquement. L'été dernier (2016), nous sommes sortis au thon tous les deux jours, pendant 2 mois. »

Sélection des terroirs

« A la petite pêche, il y a le risque de changement de courant, le filet est refermé. On pêche bien lors des mancadés*. Il y a eu une grande accalmie l'été dernier mais ce sont des cycles de 3, 4 ans. Suite au réchauffement climatique, il y a plus de barracudas, de dorades coryphènes... Pour les prendre, il faudrait un palangre avec un plus petit hameçon. Elles ont tendance à se mettre sous quelque chose qui dérive... Pour le thon et l'espardon, le fil fait toujours un pont entre les flotteurs. Parfois, un bateau peut couper un flotteur en passant. »

VIII. Mobilisation professionnelle

Ce pêcheur a été très actif lors des dernières années où il était, notamment, premier prud'homme : reconnaissance de la prud'homie comme « Sentinelle Slow Food », mobilisation de prud'homies varoises pour la préservation des territoires de pêche (opposition à un projet scientifique qui gelait l'usage de postes de pêche, opposition au renouvellement des rejets d'eau polluée d'alumine par Altéo...). Avec le changement de mandat, la prud'homie est devenue moins dynamique et lui s'est mis en retrait.

IX. Gestion du résultat de l'activité

Adaptation du rythme d'activité quotidien

« On fait des sorties par des temps minables, parfois, en été. L'entretien du bateau se fait en novembre, décembre car la vente est faible, sauf à Noël pour les beaux poissons. Les quotas de thons commencent en avril jusqu'en octobre, novembre. Après, je fais la chasse (à terre). Les zones difficiles à travailler, c'est une question de savoir-faire, de connaissance des lieux. Ici, tu casses tout par rapport à des zones comme Beauduc (grande zone sableuse près de l'estuaire du Rhône, dans le Golfe du Lion). Ils pêchent beaucoup plus mais vendent moins bien. Ils gagnent leur vie en calant de grandes longueurs de filets. En principe, c'est 4000 m de filets + 1500 m par homme embarqué. Ici, on est peu à travailler au large, on a de la place. »

Limitations des risques

« On aura des difficultés s'il y a plus d'espèces soumises à quotas ».



Photo Sophie Hourdin Marty

Chapitre 3

Didier Ranc

prud'homme pêcheur

de La Seyne sur mer,

Saint-Mandrier

Ce prud'homme pêcheur détaille les pratiques inhérentes à son activité avant d'expliquer les contradictions entre l'administration prud'homale et l'administration productiviste des pêches menée dans le cadre de la Politique Commune des Pêches.

A. Activité de pêche

Didier est matelot-patron. Il travaille avec son fils et occasionnellement avec un autre matelot. Son fils est armateur, patron pêcheur embarqué. Ils sont embarqués sur un rôle d'équipage collectif*, avec 3 embarcations :

- « Prince des mers » (12m 274 kw) pour la pêche au large (palangre et ligne pour les thons, espadons, nasses ou casiers à poissons). Ce bateau sert très occasionnellement pour les filets car cela salit le bateau, c'est plus de travail. Ce bateau est utilisé particulièrement en été, pour la pêche au large, quand la baie est envahie par la navigation de plaisance.
- « Saint-Elmois » (8m 33 kw) pour les filets à pélamides...
- « L'oursin » (5m, 20 kw) pour la petite pêche littorale. Avec ce bateau, le pêcheur peut travailler au ras des cailloux, « à terre », pour les filets à rougets, à bouillabaisse...

Sur le « Prince des mers », ils sortent à 2 ou 3 hommes (avec un matelot). Avec les autres bateaux, ils travaillent séparément, à leur rythme.

I. Offre

Equipement

Ce patron dispose d'une chambre de congélation, d'une chambre froide, d'une machine à glace. Le gros bateau dispose d'un grand conteneur frigo. Pour la pêche des langoustes vivantes, le pêcheur a une glacière.

Définition des produits

Avec les nasses, il prend du congre, de la murène, des mostelles, quelques chapons et langoustes, des poissons de fond et de roche, quelquefois des lottes, même un requin, une fois. Par ailleurs, Didier s'est spécialisé dans la pélamide, depuis une trentaine d'années, parce qu'elle se vend bien. Mais il délaisse la bouillabaisse faute de demande. Il pêche aussi le thon et l'espadon, un peu la soupe et les rougets...

Préservation des caractéristiques

Les thons sont saignés pour la qualité « Sashimi », les requins et les espadons vidés car ça « tourne » vite. Les langoustes sont roulées dans du papier journal et mises dans la glacière car elles viennent du fond où la température est à 10°C. Là, elles peuvent rester 48h. Il faut surtout pas la mettre dans l'eau qui est chaude par rapport au fond (25° en été). A terre, elles sont placées dans un vivier. C'est le premier équipement qu'il a entrepris à 18 ans car, dans les viviers, le long du bateau, les langoustes étaient volées. Au début, il se relayait avec son père pour dormir à bord, pour éviter les vols !

Sélection des produits

Les pêches étant pré-sélectives, les rejets sont minimes. Les poissons touchés sont consommés par les pêcheurs eux-mêmes, ou congelés pour servir d'amorces.

Anticipations

En fonction de l'évolution de la demande, liée notamment aux changements des modes de consommation, Didier a eu tendance à se spécialiser dans quelques espèces bien valorisées : thon, espadon, langouste, pélamide...

II. Commercialisation

Dispositif commercial

La commercialisation des captures se fait auprès d'une clientèle plus ou moins régulière de poissonniers, de restaurateurs, quelquefois de particuliers pour des pièces exceptionnelles, plus récemment d'une organisation parisienne : « Poiscaille »²³ qui redistribue auprès d'un réseau de consommateurs et de restaurateurs. Didier cherche au jour le jour un client qui va prendre toute sa pêche pour limiter les temps de livraison.

Livraison des apports

Dès qu'il a estimé sa pêche, Didier appelle ses clients pour savoir s'ils sont intéressés et s'entend avec eux sur le mode de livraison. Il sait que, selon les saisons et les jours, la demande est plus ou moins forte, et il connaît leurs habitudes. Quand il a 50 kg au minimum de poissons, il peut appeler Poiscaille, en matinée. Le responsable consulte ses clients potentiels et rappelle dans l'après-midi. Si la vente est décidée, Didier porte ses poissons au camionneur, à La Seyne, avant 17h. Le transport s'effectue de nuit.

²³ <https://poiscaille.fr/>

Déroulement de la vente

L'adhésion à Poiscaille suppose d'être bien identifié par les clients, en tant que pêcheur artisan, respectueux de son environnement. Une présentation des pêcheurs figure sur leur site internet, et Didier a eu l'occasion d'aller à Paris rencontrer les clients et répondre à leurs questions. Il y a rencontré des jeunes intéressés par les conditions d'exercice de son métier.

Agir sur les ventes

L'organisation de Poiscaille étant récente, les responsables cherchent à s'équiper d'un petit atelier pour pouvoir vider les poissons, faire éventuellement des filets, de la soupe, et même de la fumaison. La clientèle parisienne dispose de peu de temps et préfère acheter des produits « prêts à l'emploi ». Cela permettra d'étendre la diversité des produits : poissons pour la soupe, poissons plus ordinaires valorisés par la fumaison... et peut-être aussi les quantités. Actuellement, le choix de l'espèce reste déterminant : la soupe et la bouillabaisse ne se vendent pas, le sabre est peu connu, les bonites et pélamides entrent en concurrence avec celle de l'Atlantique dont le prix est moindre...

« La Charte Thon rouge de ligne pour moi n'est pas un plus, les clients ne s'en préoccupent pas. La démarche qualité de valorisation des petits métiers de la pêche varoise, elle, reprenait la réglementation prud'homale et les bonnes pratiques qui en étaient issues. C'était une mise en valeur des pratiques prud'homales mais le comité départemental n'a pas poursuivi cette action. Les clients de Poiscaille sont intéressés par la philosophie de Poiscaille comme le fait de s'approvisionner auprès de petits métiers qui respectent l'environnement et qui n'ont pas de grosses capacités de pêche. Oui, la démarche qualité pourrait peut-être leur être utile. La plateforme Poiscaille ne vend que les produits apportés par les petits pêcheurs, c'est une éthique, c'est différent d'un label. Les pêcheurs sont identifiés et cités lors de la livraison des produits. Terroir d'avenir²⁴ est dans cette logique mais cette plateforme fait aussi de la viande, des légumes, du fromage, de la boulangerie, des produits sentinelles Slow Food, du bio, elle a grandi en taille... »

Anticipations

Ce patron a pu tester différents modes de commercialisation au cours de sa carrière :

- en poissonnerie, qu'il tenait avec sa femme,
- par la vente locale à l'étal,
- auprès d'un mareyeur (il n'y en a plus guère à proximité),
- auprès du rayon poissonnerie d'une grande surface.

Lors de la vente en poissonnerie, il devait organiser son métier par rapport à la clientèle et fournir, en petites quantités, une grande diversité de poissons (dorades, rougets, langoustes, raies, chapons...). Cela supposait d'avoir un filet de pêche pour les dorades, un filet pour les pélamides, un filet pour les rougets, un filet pour les langoustes, un pour les raies, les chapons... et les savoir-faire associés. La vente en grande surface (Carrefour) était intéressante car le chef de rayon prenait toute la pêche et s'en servait comme produit d'appel. Les poissons de Didier étaient exposés à part avec la photo de son bateau. Cette vente s'est arrêtée lors du départ en retraite du chef de rayon. Il a essayé avec d'autres enseignes mais il fallait reverser en fin d'année 2 à 3 % de ce qui a été vendu ! C'est dans le contrat pour être référencé. La vente négociée au jour le jour auprès d'une clientèle demande moins de travail que la vente à l'étal pour des rémunérations identiques. La vente sur Paris auprès de Poiscaille peut permettre d'écouler des quantités supérieures (100 kg...). Il a essayé la vente en AMAP mais, pour lui, il a des difficultés à fournir régulièrement des espèces de poids et de

²⁴ <http://www.terroirs-avenir.fr/familles/produit-de-la-mer/>

valeur équivalents. Et puis, il ne veut plus faire la vente au détail qui occasionne des frais supplémentaires, du temps de livraison, des pertes éventuelles...

III. Gestion commerciale

Adaptation de la valorisation sur la base de prix négociables

Les prix de gros au kilo sont fixés par le pêcheur : bouillabaisse 15 €, pélamide 8 € (4 € à Arcachon), thon 15 € (31,50 € au détail et les mareyeurs les paient à 10 euros), espadon et moustelle 15 €... Poiscaille fixe ses prix aux clients, en rajoutant un euro au kilo pour le transport plus sa marge, ce qui revient au prix à l'étal sur le littoral (12 € pour la pélamide par exemple) : « A Paris, le poisson n'est pas si cher, selon les espèces ».

Globalement, quand les quantités sont limitées, la vente est facile. Quand il y a des apports importants qui n'intéressent pas Poiscaille, comme il n'y a pas de mareyeurs sur place, c'est plus compliqué. L'été dernier (2016), il a démarché les restaurateurs pour le thon mais ils étaient déjà approvisionnés (par des plaisanciers ?). En hiver, il y a de l'offre mais pas de demande. « Avant Noël, personne ne veut rien et le 21 décembre tout le monde en demande ! »

Anticipations

Avec la poissonnerie, les quantités commercialisées étaient supérieures mais les charges également, et cette organisation demandait beaucoup de travail. Ce n'est que lors de la vente du magasin que ce pêcheur a eu le retour de son investissement.

IV. Exploitation technique

Equipement

En hiver, les pêcheurs utilisent les petits bateaux. Le plus grand sert pour la capture des pélamides avec les filets « escombrières* ». De par sa petite taille et son faible tirant d'eau, l'Oursin permet de travailler au ras des cailloux, à terre, pour la capture des rougets et des poissons de roche pour la bouillabaisse. Nos deux pêcheurs peuvent travailler séparément. A partir d'avril, ils travaillent ensemble pour la pêche au large. Les eaux sont plus chaudes à la côte, et les rades sont sillonnées par la navigation de loisirs. Avec le « Prince des mers », ils cibleront le thon rouge, l'espadon à la canne et au palangre mais aussi des rougets à l'entremail, ou encore les beaux poissons de fond, la bouillabaisse de roche, la langouste avec de grandes nasses pliantes ou des entremails... La manipulation des nasses exige un équipement spécial pour les caler, les tirer, les ranger : un vire-casier, un treuil spécial, un pont suffisamment grand... Il travaille avec 2 barcades* de 30 nasses, de 2m de haut, 1m de long et 1m20 de large. Pliées, elles mesurent 10 cm de hauteur. Elles ont deux étages avec un « parloir » pour que les prises ne puissent plus ressortir. Elles s'achètent montées, avec la structure et le filet ; il faut rajouter les flotteurs.

Repérage

« Pour les nasses, Les roches sont intéressantes, on cale sur les bordants*. Il faut trouver les bons isobathes, éviter les puces dans les fonds vaseux ».

Piégeage

Au cours d'une année par exemple, ce pêcheur peut exploiter :

- d'avril à décembre, le thon et l'espadon quand le temps s'y prête,
- d'avril à septembre, les nasses et filets à langoustes,
- en été, le rouget, la soupe et la bouillabaisse aux entremails,
- d'octobre à mars, les dorades (automne) et les pélamides aux battudes et escombrières.

« Les nasses se pratiquent d'avril à fin septembre, la sortie se fait de 4h du matin à midi, voire un peu plus tard s'il faut changer de zone entre deux ou trois barcades de nasses. Elles sont calées la veille ou plusieurs jours avant, le poisson reste vivant, il n'y a pas de perte. Alors qu'avec des filets à langoustes, au bout de 48 h, on commence à perdre du poisson. On peut les caler de 3 m à 600 m de fond, mais plus souvent sur l'isobathe des 100 – 150 m pour les langoustes rouges, murènes, et de 300 à 600 m de fond pour les langoustes roses, congres, mostelles... Elles sont posées au fond, distancées de 50 m les unes des autres. Une filière de 30 nasses s'étend sur près d'un mille, soit 2 km avec les ancres. Il faut une heure à une heure et demie pour tirer une filière, un quart d'heure pour recalculer. Les amorces sont constituées de poissons abîmés lors des pêches hivernales ou de sardines, maquereaux, bogues achetés.

Les filets à langoustes sont pratiqués début septembre, dans les fonds de 80m, au large.

Le filet à rouget se cale 3 fois par jour, l'été, car ce poisson nage et tourne au soleil mais la chair vire vite, il faut démailler en tirant. On peut prendre 5 à 6 kg en 2h, 20 kg de soupe... ».

Recherche d'efficacité

Avec les nasses, il n'y a pas de rejets car les poissons restent vivants. Seuls les filets à pélamides et langoustes occasionnent des pertes, du fait des puces. Ils sont calés au maximum pendant 48h. Les autres filets doivent être calés la veille et retirés le matin. Avec cette durée de calage, les pertes sont minimales. Par ailleurs, les filets des nasses sont fragiles et peuvent se déchirer, notamment avec des prédateurs comme les requins, au-delà de 200 m de fond...

Anticipations

Didier a pratiqué les pots à poulpes mais se les ai fait voler. Globalement, il a réduit le nombre de métiers exercés en privilégiant les espèces bien valorisées et en cherchant à limiter le temps de travail. Chez lui, il a toujours des pots à poulpes, des casiers à crevettes, casiers pour les murènes... qu'il peut utiliser occasionnellement.

V. Travail

Savoir-faire et équipage

« Il y a une perte de savoir-faire pour les petits métiers liée à la diminution de la polyvalence et à la perte de bonnes pratiques... On peut avoir besoin d'un matelot pour les sorties avec le gros bateau et c'est parfois dur à trouver. Ceux qui sortent de l'école ne savent rien. Il y a des automatismes à acquérir, il faut être réactif. Les manipulations peuvent être dangereuses pour lui et pour toi, notamment avec les palangres ou les nasses. Il y a des touches de poissons qui sont dangereuses. Il faut tout expliquer. Auparavant, une bonne formation commençait sur le tas, à 14 ans, à bord. »

Organisation du travail

« Chacun a sa place. Je suis à la barre, ou au treuil quand on relève les casiers, Olivier met à bord, range. Quand on cale, je suis encore à la barre, c'est lui qui cale parce que, physiquement, il est plus fort que moi. Quand j'ai un matelot aux nasses, il faut qu'il remplace Olivier. Si c'est Olivier qui sort, il est à la barre et le matelot cale et met à bord. A la palangre pour les thons, c'est mieux d'être 3 car je fatigue plus vite. Pour l'espadon, il y a moins de travail, on peut le faire à 2 car le palangre est posé différemment, plus en profondeur (à 500 à 600 m de fond, entre deux eaux), avec moins de bidons à ranger (un bidon tous les milles) et des hameçons plus espacés (tous les 50 m). Même si ça va très vite, tu as le temps de ranger entre les hameçons. Pour les thons, le palangre est en surface et il y a un bidon tous les 2 ou 3 hameçons... »

Limitation des risques

« Les 3 bateaux sont en bois et carénés une fois par an. Le gros date de 1990. C'est celui qui roule le plus dans les vagues, on est en train d'installer des stabilisateurs. Le pointu, Saint-Elmois, date de 1960 (chantier Trapani à Cassis), c'est un bateau marin, je me régale avec, dans le mauvais temps. L'oursin, je l'ai acheté en 1967 à Sanary, il servait pour la pêche de l'oursin et pour le sardinal*. C'était un bateau quasiment neuf, bien construit pour la pêche, avec une belle estive* pour les filets, il est adapté pour travailler près de la côte. »

VI. Gestion du rendement d'exploitation

Adaptation de l'exploitation sur la base de coûts modulables

« Pour la pêche au thon, il faut compter 3 caisses de maquereaux à 30/40 € pour les amorces et le gas-oil, soit un peu plus de 300 € de frais. Avec 60 à 70 kg en moyenne de tonnage débarqué, le chiffre d'affaire est de l'ordre de 1000 euros. Le quota prévoit des thons de plus de 30 kg avec 20% de prises de 8 à 30 kg mais, dans la région, on ne prend que des petits poissons. »

VII. Exploitation spatiale

Repérage

« Dans le territoire de la prud'homie, il y a une bande côtière de 500 m de large, en moyenne, sur 15 km de long pour une profondeur de 0 à 40 m. Au-delà, on est dans la bronde*, au-delà des herbiers de posidonies. Les petits métiers peuvent encore y travailler mais c'est déjà plus la pêche traditionnelle. L'isobathe des 200 m se situe entre 2 et 10 km de la côte. A 5 km du bout du Cap Sicié, les fonds atteignent 120 à 150 m de profondeur. Pour la pêche aux nasses, il y a des isobathes meilleures que d'autres. Le poisson de roche ciblé vit dans sa roche, on change de zone d'un calage d'un jour sur l'autre, on peut y revenir un mois après... »

Sélection de terroirs

« Les filets des nasses peuvent s'accrocher et se déchirer, être victimes de prédateurs... D'un autre côté, c'est sur les roches, les bordants*, que l'on prend du poisson. Il y a des isobathes qui pêchent mieux que d'autres. Et sur les tombants rocheux, il y a moins de puces qui vont manger les appâts.

Les appâts restent donc plus longtemps. Sur des fonds plats, vaseux, c'est plein de puces qui en deux heures vont manger les appâts. »

VIII. Mobilisation professionnelle

Représentants professionnels adaptés aux conditions de terrain

La prud'homie dénombre 25 pêcheurs et fonctionne bien au niveau local. Il y a une bonne entente entre les pêcheurs, et un respect du règlement qui va dans l'intérêt général. « Dans les prud'homies mal gérées, le travail du pêcheur est difficile. Il n'y a pas d'écoute des prud'homies par le système syndical du Comité national des pêches qui n'est pas représentatif de la profession. Il y a un simulacre d'élection avec la désignation de non-professionnels au Comité national des pêches, et pas de reconnaissance de la base prud'homale en Méditerranée. »

Organisation de la mobilisation

« Pour la pêche aux postes de pêche, il n'y a que 2 pêcheurs à exercer en ce moment dans la Baie des Sablettes, parfois 3. Les pêcheurs s'arrangent entre eux. A Saint-Mandrier et La Seyne sur mer, les pêcheurs étant plus nombreux, un tirage au sort des postes est organisé.

Dans ma prud'homie, il y en a un qui fait n'importe quoi et tout le monde s'y est mis pour le recadrer. C'est une prise de conscience... Pour la protection des frayères, on arrête les filets à langoustes au 1^{er} septembre, au-delà de 80 m, car à partir de cette profondeur les langoustes ont les œufs. Cette année, on pense interdire au-delà de 40 m, jusqu'à la bronde. Au printemps, on a complété notre règlement car il était écrit : « A partir du 1^{er} septembre » sans préciser jusqu'à quand. Certains ont recommencé au 1^{er} janvier. Avec le mauvais temps, ils laissaient les filets à la mer, et certains pêcheurs ont dit que ça n'allait pas. On a donc voté la reprise au 15 avril. Un pêcheur n'a pas tenu compte de ce règlement et a voulu pêcher à partir de septembre. En tant que prud'homme, je lui ai rappelé le règlement. Il a tiré ses filets et est parti dans la prud'homie de Toulon. J'ai donc prévenu les prud'hommes de Toulon et mis l'administration en copie. Apparemment, cela l'a calmé. C'était une délibération issue d'une assemblée générale et mon rôle était de la faire respecter. Si les autres s'en étaient moqués, ce serait devenu une histoire de personnes. Là, ça devient compliqué. »

Recherche d'efficacité

« Il y a un manque général de ressources marines et un manque d'interdépendance entre les pêcheurs artisans. Il faut 10 mois à la larve de langouste avant qu'elle n'écloso. Peut-être part-elle en Tunisie où le Golfe de Gabès est une pépinière pour la Méditerranée. Les Anciens disaient de la rascasse noire avec une grosse tête qu'elle venait de Turquie. On n'est plus des communautés et la protection de la ressource est la base de la communauté. Il faudrait ré-inculquer l'esprit des prud'homies pour les valeurs, essayer de s'organiser pour pallier la dégradation du lien social. Le public attend de savoir quoi faire et le pêcheur ne sait pas quoi demander. C'est la force du film de « Demain » de donner envie aux gens de réagir. »

IX. Gestion du résultat d'activité

« D'une année sur l'autre, le chiffre d'affaires se tient, entre 30 000 à 40 000 euros par an pour un pêcheur, 70 000 à 80 000 pour deux. Un petit métier tout seul, s'il arrive à sortir 4000 euros par mois,

c'est le roi du pétrole ! Cela représente en tonnages 10 t (hors thon) pour un pêcheur, les bonnes années et 15 à 20 t pour deux. Les apports du gros bateau représentent 40% environ.

Depuis que je suis en retraite, j'aide mon fils sur le gros bateau, et ne vais pêcher sur le petit bateau que quand j'en ai envie. L'hiver, quand il fait froid, j'y vais moins souvent mais ça me coûte très cher pour payer le rôle d'équipage et les charges. A la retraite, on cotise à fonds perdus, et au maximum de la catégorie qu'on a. Aujourd'hui, je paie plus cher que mon fils alors que je vais, en tant que matelot, pour lui donner un coup de main. Si je suis seul, que j'y vais pour m'amuser, ça me coûte 30 euros par jour. »

B. L'administration prud'homale des pêches en butte à une administration productiviste

Répartir l'effort de pêche entre les membres des communautés de pêcheurs et préserver les territoires de pêche régionaux, tel est l'enjeu poursuivi par les prud'hommes alors qu'ils sont confrontés à une administration française et européenne qui privilégie la compétitivité des plus grands armements... Cette dynamique productiviste, mise en œuvre dès les années soixante en Méditerranée, se trouve renforcée avec la construction européenne à partir de 1988.

En effet, dans le cadre de plans européens pour la réduction de flottilles (POP ou plans d'orientation pluriannuels), la France a mis en œuvre, dès 1988, une limitation de « permis de mise en exploitation » (PME) fondés sur la puissance des moteurs dans un premier temps, puis également sur le tonnage des bateaux. Cette mesure générale a été appliquée sur toutes les côtes, sans tenir compte du fait que la population de pêcheurs était déjà faible sur le littoral méditerranéen français. Elle a entraîné une concentration du secteur ; la casse de petits bateaux ayant servi à en construire des gros. Déjà, le fait de retenir la puissance motrice, quel que soit le type de pêche, comme mesure d'impact sur l'environnement était contestable²⁵, mais la transposition de kilowatts sur toutes les façades maritimes enlevait tout crédit à la justification environnementale. En pratique, les pêcheurs aux petits métiers ont rencontré, depuis cette époque, de nombreuses difficultés dès lors qu'ils ont voulu changer de moteur ou de mode de pêche, ou acquérir un bateau²⁶. Ce fut le début d'un renforcement productiviste opéré dans le cadre de la gestion européenne des pêches méditerranéennes. Alors que la France réformait la police des pêches, diminuant peu à peu le champ d'intervention des prud'homies, optant pour une spécialisation des pêches par système de licences, l'Europe a commencé à limiter les modes de capture (filets dérivants, zones d'action des petits engins traînants, hauteur et longueur des filets...), avant de réglementer systématiquement par métier et par espèce, réduisant ainsi la polyvalence des pêcheurs artisans... Ci-après, le témoignage de Didier sur cette histoire récente, vécue de façon injuste, inéquitable et surtout inefficace en ce qui concerne la gestion des écosystèmes. Didier, avec d'autres prud'hommes, a essayé de s'opposer à ce laminage, notamment par le biais de l'UCPPM, la fédération des prud'homies.

²⁵ En effet, certains modes de pêche comme le chalutage utilisent la puissance pour leur efficacité de capture alors que les petits métiers ne s'en servent principalement que pour se rendre sur les lieux de pêche et en changer. Le rapport de 1 à 3, 4 ou 5 entre la puissance des petits métiers et celle des chalutiers ne se retrouve pas forcément au niveau de leur impact environnemental. Les pêcheurs, surtout dans le cas du chalutage, peuvent, pour des raisons techniques, utiliser des moteurs plus puissants mais officiellement plombés. Les victimes de ce système sont les petits métiers de la pêche artisanale.

²⁶ Les PME, comme les licences, sont des autorisations administratives attachées aux bateaux, ce qui surenchérit leur prix...

Privatisation des droits de pêche, réduction de la polyvalence des pêcheurs...

« En 1988 sont fixés les premiers PME. En 1990, avec la réforme du décret de 1859, la privatisation de la mer est amorcée. L'UCPPM a contesté un système généralisé de licences en 1994 par un recours en Conseil d'Etat. La prud'homie est un modèle de gestion fondé sur la liberté d'accès à la ressource, elle est réglementée par le décret de 1859. Aujourd'hui, le système mis en place vise à une privatisation de la ressource par les AEP (autorisations européennes de pêche), les PME, les PPS (permis de pêche spéciaux), les principes d'antériorité²⁷, les licences et les droits de pêche... Le métier de pêcheur artisan polyvalent change car la réglementation pousse à la spécialisation. La réglementation européenne réduit la polyvalence en interdisant et en réglementant les métiers : interdiction des filets dérivants, des petits engins traînants, limitation de la hauteur des filets, limitation des quotas de pêche pour les thons... Les règlements européens se substituent au décret de 1859 et les pêcheurs sont obligés de s'adapter. Aujourd'hui, ils sont presque obligés de racheter des droits (quotas de thons ou AEP thons, licences) pour retrouver une polyvalence.

Pour les filets dérivants, l'Europe a autorisé des filets dérivant de 2,5 km qui ne capturent pas de grands migrateurs. Une bonite d'1,5 kg est déjà considérée comme un grand migrateur ! Et la réglementation française a interdit tout filet maillant dérivant pour les bateaux de plus de 10 m, même le sardinal* ! En gros, c'était pour coincer les ex-thonailleurs (bateaux qui utilisaient les filets dérivants pour le thon) parce que, soi-disant avec un fil très fin, on pouvait quand même capturer un thon, même avec un sardinal ! On a eu de la chance car on a réussi à sauver l'escombrière parce que même les filets de poste ancrés pouvaient être concernés par la réglementation. Par contre, la thonaire de poste est interdite (filet fixe calé sur un poste de pêche pour le thon).

Les petits métiers n'ont pas le droit de prendre un thon, même accidentellement. Le pêcheur perd le droit à la chance de faire une pêche miraculeuse. A la mer, on ne fait pas ce qu'on veut, on choisit pas ses captures. Après le thon, cela va être pareil pour l'espadon. Seuls quelques privilégiés auront le droit de le pêcher. Et ceux qui en prendront accidentellement se retrouveront dans l'illégalité. Et l'espadon, tous les hivers, tout le monde en prend : un, deux, trois... Il y a deux ou trois ans, mon fils en a pris une dizaine dans l'hiver, et sans les chercher. Il y a également un projet sur la limitation de la pêche des requins alors qu'on prend de plus en plus de peaux bleues au palangre, et de plus en plus gros. L'an dernier, on a participé à une expérience pour marquer les espadons. On les a suivis et ils se baladent dans toute la Méditerranée. Avec la gestion des quotas par les OP (organisations de producteurs), on doit racheter les quotas de thons ou payer l'AEP avec l'achat du bateau. Un bateau avec une AEP peut voir sa valeur multiplier par 10.

Il faut un accès libre à la ressource, géré par les pêcheurs. Les licences, les PME (permis de mise en exploitation), les AEP (autorisations européennes de pêche) sont gérés par les OP (organisations de producteurs), la DPMA (Direction des pêches maritimes et de l'aquaculture), l'**ICCAT** (Commission Internationale pour la Conservation des Thonidés de l'Atlantique), les comités des pêche... Lors d'une vente d'AEP thon, 20% repart au pot commun (10% à l'Etat et 10% à l'OP)... »

²⁷ Les quotas sont déterminés en fonction des captures antérieures des pêcheurs. Ce système ne tient pas compte des aléas environnementaux, des réorientations habituelles des pêcheurs en fonction de l'évolution de la ressource, des aléas professionnels (casse et avarie du moteur, santé...). Il ne permet pas non plus de corriger les excès productivistes. Les 15 à 17 armements de thoniers senneurs détiennent plus de 80% du quota de thon rouge en Méditerranée tandis qu'une centaine de petits métiers, parmi les plus chanceux qui détiennent un quota, se répartissent le reste.

Soutenir l'administration prud'homale des pêches

Ce pêcheur a joué un rôle moteur pour la remise en route d'une fédération des prud'homies (Union des communautés de prud'hommes pêcheurs de Méditerranée : UCPPM) qui a pour but de fédérer toutes les prud'homies, de faire remonter certaines revendications sachant qu'elle n'est pas reconnue par les structures professionnelles : les comités des pêches et la Direction des pêches. La Prud'homie est fédérée à l'organisation [LIFE](#)²⁸ dont le rôle est de faire du lobbying pour la pêche artisanale à Bruxelles. « Cela peut aider la petite pêche au niveau réglementaire. LIFE se bouge notamment pour la pêche du thon rouge qui est aux mains des industriels. Il y a eu des pétitions en Espagne, une manifestation à Imperia en Italie. La Prud'homie revendique des quotas socio-économiques gérés par elle. Elle a fait une demande d'AEP (autorisation européenne de pêche) thon rouge, avec un quota de 600 kg pour gérer les prises accidentelles ou occasionnelles des pêcheurs de la Prud'homie afin d'éviter de rejeter ces prises à la mer. Ce serait un premier pas pour récupérer la polyvalence. »

Limiter l'incidence des engins sur la ressource, protéger les frayères et les alevins

« Il faut interdire les frayères, notamment pour le thon. En Méditerranée, le chalutage pélagique a détruit les petits pélagiques avec des bateaux de 25 m, 1500 cv qui prennent 10 à 20 t de sardines dont une bonne part est rejetée... Les dauphins n'ont plus de quoi manger. Ils en viennent à manger des langoustes... ».

Pour protéger la reproduction des langoustes, Didier envisage d'interdire, dans sa prud'homie, cette pêche de la côte jusqu'à la bronde*pendant la période de frai.

« Dans la prud'homie, les pêcheurs réfléchissent, posent des questions, s'interrogent sur la diminution de poissons. L'autre jour, l'un d'entre eux m'a dit : « Les petites lottes, je les rejette à la mer, il faudrait que tout le monde fasse pareil. Y a d'autres pêcheurs qui les vendent ». Je lui ai répondu : « Toi, ici, parce que tu auras rejeté 10 lottes dans le mois, à nous tous, on en rejettera 50, est-ce que tu penses que l'on aura réellement contribué à sauver la ressource ? Un peu plus loin, il y a des chalutiers, tu vas faire le tour des poissonneries, dans chacune d'entre elles, tu as des caisses entières de queues de lottes toutes petites. La ressource, elle est méditerranéenne, les lottes bougent comme tout le reste, et la Méditerranée, en un an, tu en as fait le tour. » C'est pas en sauvant quelques lottes que l'on pourra sauver l'espèce si, à côté, s'en débarquent tous les soirs 40kg par chalutier. Tu prends la sardine, en ce moment, elle grossit pas. Pour moi, y a deux hypothèses : la surpêche et l'étude de Darwin sur l'évolution. La surpêche a entraîné une diminution de la taille des sardines matures. Si on les pêche plus, dans 20 ans peut-être, on retrouvera des sardines de belles tailles (18 au kilo). Aujourd'hui, on est à 60 au kilo. L'autre hypothèse est que, sur le plateau, il n'y a plus la nourriture qu'il faut. En Algérie, les sardines sont également toutes petites, signe que le problème est réellement méditerranéen. Celles qui venaient de Croatie étaient légèrement plus grosses. Dans les années soixante, on pêchait la sardine au sardinal. On commençait en septembre avec la maille de 19, 20. La sardine n'était pas grosse et au fur et à mesure des mois, on changeait la maille qui était de plus en plus grande car les sardines étaient plus grosses. »

Protection de l'étendue et de la qualité des territoires de pêche

L'UCPPM mène également une action juridique contre le rejet de boues rouges chargées de métaux lourds, au large de Cassis, par l'usine Alteo de bauxite de Gardanne.

²⁸ <http://lifeplatform.eu/?lang=fr>

Les prud'homies peuvent avoir une écoute locale, et également nationale et internationale par le biais des réseaux de pêche artisanale ([Slow Fish](#) et [Slow Food](#), [ICSE](#), Life...).

La fédération a aussi permis de contenir un projet scientifique de mesure des pollutions, au Cap Sicié. Il été envisagé l'implantation de deux récifs artificiels assortie d'une interdiction de près de 2 ha de zones de pêche très poissonneuses alors même que le territoire de pêche est réduit par l'étroitesse du plateau continental.

« L'interdiction a été limitée aux récifs. A cet endroit, il y a une station d'épuration. L'eau sort propre mais le danger de pollution est permanent tout autour de la Méditerranée car l'eau circule dans tout le bassin. D'après le laboratoire de Villefranche, une balise CNRS placée à 600 m de fond, entre deux eaux, a fait le tour du bassin méditerranéen en une année...

Les zones Natura 2000 fonctionnent sur une image mais il s'y fait tout et n'importe quoi. Les bateaux Ifremer, de la Marine nationale et de la Vigie de Saint Mandrier se calent dans les herbiers de posidonie, dans la Zone Natura 2000 du Cap Sicié ! »



Photo Philippe Houssin

Chapitre 4

Denis Génovèse

prud'homme pêcheur

Antibes - Juan les Pins -

Golfe Juan

Ce prud'homme pêcheur détaille les pratiques inhérentes à son activité avant d'expliquer son mode de fonctionnement prud'homal. Remarquons au passage que les nombreux exemples fournis par ce pêcheur permettent réellement de comprendre les arcanes de cette forme d'artisanat et d'administration.

A. Activité

Ce patron pêcheur est associé depuis quelques années avec un autre patron pêcheur, sortant généralement ensemble sur l'un des deux bateaux que sont La Baliste (9 m, 300 cv) et (9m, 15 t, 300 cv).

I. Offre

Equipement

Hormis pour la pêche à l'espadon, les temps de route sont très réduits et les quantités limitées, de l'ordre de 40 kg par jour en moyenne. Selon les durées des sorties et les espèces ciblées, Denis va adapter le matériel de transport et de conservation : caisses, glace... Au marché, il a un étal pour la vente. Les deux associés disposent d'un véhicule qui leur permet de livrer les restaurateurs, poissonniers, mareyeur... « Globalement, ce que je prends dans l'année, ça correspond à 2 traits de chalu. En moyenne sur l'année, on fait 40 kg par jour sur 320 jours ».

Définition des produits

Au-delà de la fraîcheur et de la diversité des espèces littorales destinées à satisfaire la clientèle du marché local et des restaurateurs qu'il livre, Denis définit ses produits à partir de potentielles préparations culinaires qu'il pourra proposer à ses clients. Il n'hésite pas à leur apprendre quelles recettes adopter et comment s'y prendre pour la découpe de manière à élargir son offre de produits.

« Les restos, comme c'est des grosses boîtes, on travaille selon les saisons. Le restaurateur, je lui dis : « Pendant 3 mois je peux te garantir ça, ça, ça ou ça, 4 espèces... Octobre, c'est les dorades, novembre-décembre, ça enchaîne sur les loups*, les limons*, mars-avril-mai, c'est plutôt les saint-pierre, juin-août-sept : chapons et langoustes... »

Dans les cales de taille (postes de pêche), y a des mecs qui sont pas intéressés parce que tu prends beaucoup d'oblades ; y en a qui n'ont pas la vente pour ça. Moi, j'ai développé la vente pour ça, j'ai même des chefs prisés, très connus qui cuisinent de l'oblade dans des grands restaurants parce que l'oblade bien cuisinée, en carpaccio, en tartare, c'est du miel, c'est extraordinaire ! Après, c'est un poisson qui a beaucoup d'arêtes, donc qui te demande un travail de préparation beaucoup plus important que sur un poisson qui n'a pas d'arêtes. Y en a qui veulent pas. L'oblade crue, c'est excellent ! A partir du moment où le poisson est ordinaire et acide... l'acidité du citron contrarie l'acidité du poisson donc tous les poissons ordinaires comme la sauge, la bogu conviennent. Un tartare ou un carpaccio de bogu, c'est excellent ! Quand tu es du métier, à la texture de la chair, tu sais ce que tu peux en faire. Quand tu le découpes, ton filet, tu sais s'il se tient ou s'il se tient pas. Une palamide*, je te fais un carpaccio de palamide mais il faut que je le fasse chez toi pour que ce soit beau parce que ça se déchire très facilement, ou alors tu mets ton filet une demi-heure, trois-quarts d'heure au freezer pour le rigidifier, et après tu fais tes tranches fines comme du jambon. Moi, au couteau, je te fais des tranches comme du jambon dans certains poissons. Dans la série... je te fais des carpaccios de série, tu vois au travers ! Y a des poissons, selon la couleur de la chair, tu sais ce que tu vas en faire. Les chairs teintées en général tu as du mal à les découper, ou alors ça se déchire, ou alors tu les mets au freezer. Mais, je peux pas m'amuser à mettre au freezer des poissons que je vais mettre sur le banc. Donc, ça c'est le client, tu lui expliques comment le faire et il se le fait. J'ai des clients qui partent du marché avec un couteau à moi, j'ai des couteaux vraiment spécifiques : « Té, vous avez pris 2 palamides de 3 kg pour faire un carpaccio pour 20 personnes, prenez le couteau, vous me le rendez ! » Ça vaut 20 balles un couteau. J'ai des couteaux qui, par rapport à la rigidité de la lame, sont mieux pour faire tel ou tel poisson en carpaccio... j'ai 7 ou 8 couteaux différents... Franck me dit : « Pourquoi t'as 10 couteaux ? On se sert de deux ». Des fois, y en a 4 qui partent dans la matinée... Le client, tu lui as donné ton savoir, ta passion et tu lui as encore appris quelque chose. Je suis peut-être vieux-jeu mais je vois la vie comme ça. »

Préservation des caractéristiques

Les techniques de pêche, les temps de calage des engins et de démaillage, et les modes de conservation pendant les temps de route (mise en caisse et glaçage) vont être adaptés aux différentes espèces de manière à conserver leur « état d'extrême fraîcheur ». Certaines espèces ou certains poissons doivent être éviscérés.

« Les espadons, on les éviscère tous. Parce qu'en 2, 3 heures de route, il peut tourner. Les espadons, quand on a fini de tirer le palangre*, le premier truc que je fais c'est de prendre un couteau et de les ouvrir tous. Les viscères d'un espadon, ça tourne très vite et la chair s'abîme.

A bord, je vide le colin (merlu) quand je vois qu'il a un gros ventre, qu'il a un poisson dedans, parce qu'en deux heures, c'est vite fait qu'il s'abîme. Donc c'est très rare que je vide les poissons, c'est même pas 1% de ce que je pêche. Mais si un colin a le ventre jusqu'aux yeux parce qu'il a mangé un poisson juste avant de se prendre dans le filet, ce poisson va l'oxyder et va faire fondre le ventre. Après le ventre est pas beau, c'est pas présentable, et ça donne une acidité que tu n'as pas dans la chair du colin. C'est important de le traiter correctement. Tu peux prendre 100 merlans²⁹ le matin, des fois j'en vide un. Au départ, c'est le plus beau quand il monte dans le filet et quand j'arrive au

²⁹ Merlan est le nom du merlu en provençal et dans la langue des pêcheurs. Ils l'appellent aussi colin.

port, au bout d'une heure de route, c'est celui qui est le plus abîmé. Ça me coûte rien de lui donner un coup de couteau, même sans enlever le reste, mais juste le poisson qui est dedans. »

Sélection des produits

Avec les modes de pêche artisanaux, il y a très peu de rejets. Mais les pêcheurs qui n'ont pas de quotas de thons doivent rejeter leurs prises accidentelles à la mer, même quand les thons sont morts. L'espèce ayant proliféré dans la bande littorale méditerranéenne, il n'est pas rare que des individus, cherchant habituellement à venir manger les poissons piégés, se fassent prendre dans des filets non conçus pour eux. L'espèce étant bien valorisée sur les marchés locaux, ces rejets révoltent les pêcheurs. Et ce d'autant plus que, dans la culture prud'homale, il est logique de capturer les espèces les plus prolifiques pour rééquilibrer les écosystèmes. Rares sont les pêcheurs artisans disposant d'une licence pour les thons alors que les quelques pêcheurs industriels détiennent presque l'ensemble des quotas, et que même les pêcheurs de loisirs ont droit à un petit quota. Par ailleurs, ces derniers, contrairement aux professionnels, sont rarement contrôlés.

« Les poissons un peu touchés, s'il y a de quoi faire 1 kg ou 2 kg de soupe, je me les mange. Si le poisson est explosé, qu'il y a plus que la peau et l'arête, on jette, cela fait partie des 500 ou 800 g de rejets par jour car on garde tout. Ce que je veux pas, c'est aller pêcher pour jeter... ce que m'impose l'Etat d'ailleurs, depuis quelques années avec les thons. Chaque fois que je prends un thon, je le jette par-dessus bord, ce qui veut dire que je paie une licence de pêche pour pêcher du poisson et le jeter. On parle d'écologie, d'équilibre de la ressource... Depuis 3 ans qu'on travaille avec Franck, on a dû jeter 6 thons par-dessus bord, tu sais quoi ? C'est un choix dans la vie. Avec ma grande gueule et ma virulence, si je veux dire aux autres : « Faites comme ça », il faut que je le fasse moi-même. Autrement, t'es plus crédible. Et quand je vois que, des fois, on sort, je dois 2 mois de pension alimentaire pour ma gosse, le poisson que je jette, ça représente 2 mois de pension alimentaire et 2 mois de loyer que je mets par-dessus bord... Quand je rentre, j'ai les larmes aux yeux, j'ai jeté 2000 euros, mais je suis fier de moi, je me regarde dans la glace, je me suis respecté. L'Etat fait tout pour qu'on devienne des brigands. Avec toutes ces interdictions, l'Etat fait tout pour que les pêcheurs deviennent des voyous et pour avoir les moyens de nous coincer avec un thon pour pouvoir nous enlever nos licences et pouvoir nous asservir un peu plus, au profit de grandes entreprises comme les organisations de producteurs et compagnies qui ont tous les droits, tous les passe-droits et tous les passe-gauche. Moi, je rentre pas avec un thon au port, c'est hors de question, je prends pas le risque. La dernière fois qu'on est allé au palangre à espadons - on travaille avec des hameçons de 7 cm - on en a pris 3 de 60/70 kilos. Trois thons ! Donc, tu jettes 200 kg de poissons que si je les vends au détail... Comptes que t'en vendes 150 kilos à 35 euros, regarde l'argent que ça fait ! C'est un trimestre de loyer et de pension alimentaire. Et bien non, ça part au fond, on nourrit les crabes ! On est les plus gros nourrisseurs de crabes de la planète avec mon associé ! »

II. Commercialisation

Dispositif commercial

Denis vend régulièrement sur un étal au marché couvert d'Antibes. Il sert également des restaurateurs de haute et moyenne gamme, et livre plus accessoirement des poissonniers, voire un mareyeur.

« Le marché provençal, c'est le marché couvert d'Antibes où il y a une cinquantaine d'exploitants qui sont des producteurs et des revendeurs. J'ai un étal de 3 m linéaire où je vais 4 jours par semaine. Je travaille aussi avec des restaurateurs. La répartition entre le marché et les restaurateurs est de deux tiers - un tiers en été. L'hiver c'est plutôt le contraire car le marché est mort.

Les restos de luxe ciblent surtout le chapon, la langouste, la mostelle, le mérrou, la dorade, le pagre... tout ce qui est poisson à écailles de luxe. Je travaille aussi avec des restos sur des plats du jour avec des oblades, des pélamides ; des restos qui sont plus « cheap » mais qui restent des affaires saines et qui, avec leurs tarifs, ne peuvent acheter du poisson de luxe mais qui arrivent à faire, avec du poisson ordinaire et 3 légumes, quelque chose de succulent. Si tu sais travailler, tu vas faire quelque chose de bon. A partir du moment où ton poisson sort de l'eau, il est bon. Y en a un qui m'a démarché, il n'a pas des prix très élevés. J'ai fait la carte avec lui, on a passé 8 jours mais on l'a fait ensemble. Je lui ai dit : « Tu peux faire ça, ça, ça et ça. Le mieux, c'est pas de mettre mon nom mais celui du bateau. Si tu mets : « Arrivée de la Baliste » sur une carte, tu provoques la question : « Qu'est-ce que c'est ? » « C'est le nom d'un bateau mais aujourd'hui je n'ai rien car il y a mauvais temps, ou aujourd'hui il m'a porté ça ». Tu valorises ton entreprise, le client que tu respectes, le chef... ». Ce système fait la crédibilité du pêcheur et du restaurateur. Je suis fier quand un restaurant refuse du poisson pendant une semaine car il a dit la vérité à son client. C'est la différence entre le restaurant et la boîte à fric, celle-ci fait des millefeuilles avec les tables.

Quand je fais des gros coups de bonites, de palamides, de saupes ou de biards*, j'ai aussi des poissonniers qui font l'arrière-pays et qui se permettent de m'acheter 150, 200 kg de poissons ordinaires, certes à un prix dérisoire mais moi ce que je veux pas, c'est aller pêcher pour jeter. »

Livraison des apports

Avec son associé, Denis livre les restaurateurs et s'occupe directement de la vente à l'étal, les jours de marché.

« Les jours où y a pas de marché, je pars du bateau pour livrer les restaurateurs ; les jours de marché, on se relaie avec Franck. D'abord on s'installe au marché, c'est là que je fais ma pesée pour les restos car je travaille beaucoup par téléphone et que je les appelle à ce moment-là. Après, soit lui, soit moi, on fait la livraison... »

Déroulement de la vente

Denis s'adapte à ses clients. C'est ainsi qu'il donne, à ses restaurateurs, des informations sur la pêche pour valoriser ses produits, qu'il découpe les filets sur l'étal du marché, qu'il adapte les prix à sa clientèle...

« Si tu vas chez Morisset, le chef réputé, ou Alain Lorcas qui est à La Colle qui est connu en Europe, ils disent : « Denis, c'est pas souvent qu'il me livre ». Mais quand je le livre, c'est 30 ou 40 kg de dorades roses et il fait un tabac ! Il peut dire : « Ça, ça a été pêché à Golfe-Juan ou à Antibes... ». Je lui donne les profondeurs, je lui fais la photo de la bassine avec les dorades roses vivantes dedans. Il met un panneau avec « Aujourd'hui, j'ai ça ! » Il peut facturer un bon prix, le client s'en moque. Il sait que ça a été pêché sur le Cap d'Antibes ce matin et qu'il va manger quelque chose d'extraordinaire...

Ce qui fait ma force au marché, c'est que mes parents avaient une grande poissonnerie et que j'ai commencé à découper du poisson quand j'avais 11 ans, je te fais du filet dans n'importe quoi. Une mémé qui arrive et qui m'achète une bugue* de 300 g, ça fait 1,50 euros, elle part avec des filets sans

arrêtes et sans peau. C'est pas le prix qui compte, c'est le fait de l'accoutumer et qu'elle parte avec le sourire. J'ai des gens qui viennent tous les jours, qui mangent pour 1,50 euros, 2 euros. Ça me prend 7, 8 minutes mais je leur fais manger un poisson ordinaire, bien préparé, frais, local, pas cher, c'est ce qui crée mon roulement de clients.

Quand j'ai par exemple un sar, une dorade qui a un trou de calamar ou quoi, quand je vois qu'il y a de pauvres gens qui ont travaillé 60, 70 ans et qui ont une pension de 400 euros, quand ils passent au marché, c'est cadeau ! On a voulu me l'interdire... Je vois pas pourquoi on donnerait de l'argent pour l'envoyer en Afrique dont 80% irait au passage dans les poches de nos grands élus et que, moi, j'aurais pas droit d'offrir un poisson à une femme qui a travaillé la terre et qui arrive pas à payer son loyer à 90 balais. Donc, les poissons touchés, ils sont sur mon banc, dans un coin avec un plastique par-dessus, pour bien faire voir qu'ils sont pas à la vente, et je sais qu'il y a des gens qui se serrent la ceinture à Antibes, c'est un honneur de leur renvoyer l'ascenseur. Quand mon père était petit, en 42, ils étaient douze enfants à la maison et c'était les voisins qui filaient des morceaux de pain pour nourrir douze gosses. Quand moi je peux renvoyer l'ascenseur, deux générations après, je le fais volontiers, avec les larmes aux yeux. C'est dur de voir quelqu'un qui a bossé toute sa vie et qui te parle en patois et qui te dit : « Oh, j'ai pas d'argent, qu'est-ce que tu as pour moi ? ». Des fois, je pèse un poisson qui fait 6, 7 euros. Je sais que leur budget, c'est 2,50 euros, eh ben, je vais pas me pendre pour 3 euros. La femme va partir avec son poisson, elle aura payé 2 euros 50... Peut-être qu'un jour j'aurais faim et un voisin me donnera à manger, tu sais pas la vie comment ça peut tourner. J'ai ce respect-là. J'ai des gens qui demandent des prix et qui sont fortunés. En général, ceux qui te demandent un prix sont ceux qui sont fortunés, et ceux qui n'osent pas t'approcher, parce qu'ils ont pas le budget, sont ceux qui te demanderont jamais rien parce qu'ils ont un respect, qu'ils ont beaucoup travaillé, voilà. Les bases sont vraiment le contraire de ce que tu vis en ce moment. Celui qui est nanti te demande un prix, celui qui n'a rien n'ose pas, baisse la tête et s'en va, c'est grave ça, c'est grave... »

Agir sur les ventes

En fonction des saisons et des apports qu'il a, Denis va répartir ses ventes entre le marché et les restaurateurs. Il s'organise pour écouler rapidement ses produits de manière à toujours proposer du poisson d'extrême fraîcheur. Avec son franc-parler, il s'impose auprès d'une clientèle souvent fortunée. Enfin, il veille à maintenir la réputation de ses produits ce qui l'amène à sélectionner les restaurateurs sur la base d'une confiance et d'un respect mutuels.

« Y a des fois, je peux pas faire la vente au marché car la clientèle des restaurants, si tu les tiens pas quand ils ont besoin, tu les as plus. Et je suis obligé, des fois, de laisser tomber le marché pendant une semaine car j'ai pas assez de poissons pour tout le monde. Il faut que je favorise ces entreprises qui me font vivre l'hiver, pour que ça fasse un roulement. Je peux pas laisser tomber quelqu'un pendant 6 mois et lui redemander dans la période difficile de me prendre un poisson. Tu essaies de faire en sorte que tu gardes ta clientèle de détail et ta clientèle de restaurants pour arriver à équilibrer, de manière à tout vendre toute l'année.

Mon but, c'est que je ne mette rien au frigo, j'ai suffisamment de clients, des restaurateurs, des poissonniers à qui je vais brader le poisson en fin de journée. Parce que le lendemain matin, ils vont le mettre en rayon, ce sera magnifique ! Moi, le but, c'est que le frigo ne me serve que quand je vais faire des pêches le soir pour en avoir le lendemain matin ou, quand vraiment j'ai du poisson, pour le glacer et le vendre dans la soirée ou, au maximum, le lendemain matin. Après, on met en caisses isotherme, glace et compagnie, on est en condition de stockage. Que j'arrive avec 40 ou 200 kg, le but du jeu, pour moi, est qu'au maximum il m'en reste 10% le lendemain matin. A ce moment-là, je

me règle, moi, sur le métier, à mettre moins de matériel pour moins en prendre. J'ai des pêcheurs qui travaillent le contraire, ils ont toujours 2 à 3 jours de poissons au frigo. Pour moi, le pêcheur professionnel qui fait du détail, il doit te proposer du poisson qui sort du bateau. Ou alors ma force c'est de dire : « Attention, ça c'est d'aujourd'hui, ça c'est d'hier mais il vaut mieux manger celui d'hier car un sar de 800 g, si vous le mangez aujourd'hui qu'il sort de l'eau, vous pouvez vous en servir pour jouer au tennis, c'est une balle de caoutchouc ! Alors qu'un poisson qui est resté une nuit au frigo, il s'est détendu, il est meilleur ». « Ah bon ? ». « Oui, parce que si vous allez acheter la viande qui est à l'abattoir, il faut acheter un appareil dentaire, c'est pareil ». Quand tu expliques à un client que ça c'est trop frais, c'est ta force... Evidemment, ça dépend des espèces. Le colin, tu le manges de suite, une lotte de 25, 30 kg, tu fais une tranche, tu la fais cuire, elle va devenir ronde et tu joues au tennis toute la journée, tu la mangeras jamais, c'est une balle de caoutchouc et ça n'a aucune saveur ! Le pagre, très gros, il faut le garder 2, 3 jours au frigo. Tous les poissons sont mangeables, le jour-même, s'ils excèdent pas les 500, 600, 700 g. Tous les poissons bleus, comme aussi la liche, tu les manges le jour même, les sérioles font partie des thonidés. Un saint-pierre, tu le manges de suite. Un chapon de 2 à 3 kg, tu le mets au four, il explose, il explose ! Parce qu'il est tellement tendu, c'est un poisson qui est costaud... Un merlu, tu le manges de suite. Chaque poisson a ses 3, 4 malfaçons pour le cuisiner, ses jours à respecter pour qu'il ait toute sa saveur. Y a des poissons que tu vas trouver fabuleux sur un banc, en les cuisinant à la maison tu vas être déçu.

C'est pas l'importance du portefeuille du client qui fait ta vente, c'est ta façon de l'aborder, de te faire respecter. Mes plus gros clients sont ceux que j'ai envoyé balader, que j'ai dénigré... Ils arrivent :

- Moi, je connais le poisson, moi ci et moi là, et combien vous me le faites parce que vous êtes pêcheur ?

- Mange des pâtes, mange des pâtes !

- Mais comment ?

- Non, t'es pas un client pour moi !

- Mais vous n'avez pas le droit de refuser de me servir.

- Si Monsieur, je n'ai pas assez de poissons pour tout le monde. Y a pas beaucoup de poissons chez nous. Je sers les gens qui disent bonjour, qui me paient...

Celui-là je te garantis que dans les 72h il revient, il te demande plus jamais un prix, et tu le fidélises par le respect que tu as de ta propre activité, ton expérience, avec ce que tu vas lui mettre dans son assiette, et tu vas lui prouver que c'est ton métier et pas le sien. C'est ma force. Franck au début quand il est venu au marché, y a 3 ans, les 5 premiers clients je les ai envoyés bouler.

- Oh petit, combien pour moi ? ...

- On a perdu un petit, il est sous la table ?

- Vous vous foutez de ma gueule ?

- Oui, Monsieur, je n'ai de respect que pour les gens qui disent bonjour. Vous arrivez à 10h, les yeux collés, j'ai commencé à 3h. Et vous dites « petit », vous me tutoyez, j'ai 50 ans. Passez votre chemin, mangez de la salade et des pâtes, vous allez voir, c'est aussi bien !

Le mec, il me prend pour un fou mais il revient quelques jours après et il dit : « Bonjour Monsieur ».

Déjà, il a changé. « Vous acceptez de me servir aujourd'hui ? » Monsieur, je refuse rien à personne dès qu'il y a un tant soit peu de correction et de respect » Tu le sers, tu lui fais un découpage, un nettoyage... Après, à toi de lui prouver que ta grande gueule tu peux la compenser par tes capacités.

Si, le client, tu arrives à lui faire basculer ça dans sa tête... J'en ai des clients que j'ai envoyé péter y a 5, 6 ans. Il voulait tous les poissons entre 450, 460 g... « Ecoutes, pour les boîtes, y a des rayons à Carrefour, dégage ! » Quand tu l'as servi proprement, au bout d'un moment, il te téléphone : « Pour demain, on est 15, vous vous débrouillez, on veut pas savoir, vous nous ferez la surprise ! » A toi d'être raisonnable ou de savoir lui dire :

- Aujourd'hui, mangez de la viande car j'ai rien qui vous correspond.

- Vous refusez à un client ?

- Non, je refuse de vous prendre pour un imbécile, je vais vous vendre du poisson qui est frais et beau mais qui ne correspond pas à ce que vous avez l'habitude de manger. Vous voulez du poisson à écailles³⁰, j'en ai pas. Je vais essayer de garder le client pour gratter 50 euros mais je vous vois plus. Je préfère vous repousser 2 fois, 3 fois mais le jour où vous serez servi vous serez ravi !

J'ai des villas au cap, des Russes. Ils me disent : « On vous dit le nombre de personnes mais on veut rien savoir, vous vous débrouillez, vous nous livrez à 14h et on aura la surprise quand on verra la facture ». A la saison des pélamides - c'est un thonidé - les gens tu leur dis : « Je vous fais un carpaccio ». Les gens des pays nordiques mangent beaucoup de poissons à écailles. Quand j'ai des Russes qui ne connaissent que des poissons de luxe et que je n'ai que de la pélamide, je leur dis : « Aujourd'hui, au lieu de mettre le poisson en plat principal, on le met en entrée, et je vous prépare quelque chose de génial ! ». Je vais acheter de la menthe, du persil, du cerfeuil, je leur fais un carpaccio sur un torpilleur ; je leur demande pas un centime, je passe 40 minutes sur le découpage, je m'en fous du prix, le tout c'est qu'ils soient contents. J'en ai qui me téléphonent ou me passent un texto à 11h du soir : « On s'est jamais explosé comme ça ! ». Ça, c'est ce qui te donne envie de te lever le matin, j'ai besoin qu'il y ait un échange, le client qui me prend pour un rayonnage, qu'il n'y a pas de respect, que j'arrive en cuisine et qu'on me dit : « Posez ça, là », ça correspond pas à ma passion du métier. Je vis de ma passion, s'il me prend pour un marchand de boîtes, il mange des boîtes mais je lui en fournis pas ! Y en a que ça choque mais les plus choqués ce sont mes meilleurs clients !

Celui qui se sert de mon nom pour le mettre sur la carte, s'il met du poisson congelé la semaine d'après parce que je l'ai pas livré, il a un gros souci ! En mettant mon nom, celui de mon bateau alors que pendant 15 jours y a du mauvais temps et qu'il vend du congelé à la place, il engage ma réputation. On me soupçonnera d'avoir servi du poisson pour 500 personnes pendant une semaine à un restaurant alors que j'ai pas de factures et c'est hors de question. Tout ce que je vends est facturé, il faut que le restaurateur ait les tripes de dire : « Du poisson de la pêche locale, aujourd'hui j'en ai pas ». C'est ce qui fait ma force et la sienne indirectement. C'est une question d'honneur, de principe et de respect du client et de notre activité.

J'en avais un qui m'achetait des barracudas et des oblades de la pêche locale puis, en-dessous, il marquait : « loup, saint-pierre, dorade... » et il vendait du congelé. Je lui ai mis le panneau autour du cou, en disant : « Tu fais 500 couverts par jour et tu m'achètes pour 1500 euros de poissons par an ! Y a un problème ! Voilà, t'as aucune facture de loup, de saint-pierre parce que tu paies ça à 8 euros le kilo alors que ça en vaut 30. Alors ne me fais pas une mauvaise image, ne me fais pas tomber aux impôts alors que je suis honorable et respectable ». Je le servirai plus jamais. Le mec, il s'est servi de moi, il est supposé acheter du poisson au pêcheur à coup de tonnes ? Faut que chacun respecte chacun.

Si, dans un resto, tu sers au client un morceau de cabillaud avec le nom de Denis Genovese, le client va se gratter la tête³¹... Y en a qui le font. Y a des restaurateurs qui ne savent même pas de quelle mer provient le poisson. Y en a qui sont dans le métier depuis 30 ans et qui te vendent de la coquille saint-jacques de Méditerranée ! C'est rigolo 5 minutes, après tu as les abeilles et tu leur expliques que c'est pas comme ça. Tout ça, j'ai éliminé. J'en ai une douzaine avec qui c'est carré. Ça fait 15, 16 ans que j'ai les mêmes. Après, y en a qui changent de propriétaires ; si ça se passe pas bien, je dégage. Si je voulais servir tout le monde, j'aurais 500 restaurants. D'abord, j'ai pas les capacités, le volume, et je veux surtout pas m'éparpiller. Il vaut mieux être petit et propre que de faire n'importe quoi. »

³⁰ Sar dorades, pageot, loup...

³¹ Il n'y a pas de cabillaud en Méditerranée, ni de coquille saint-jacques.

III. Gestion commerciale

Adaptation de la valorisation des apports sur la base de prix négociables

Disposant d'une clientèle aisée, les pêcheurs artisans des Alpes Maritimes peuvent fixer des prix relativement élevés pour des espèces locales, diversifiées et de belle qualité. Ces niveaux de prix correspondent au niveau de vie sur ce littoral et doivent leur permettre de compenser la faiblesse de leurs tonnages. Que ce soit sur le marché, ou auprès des restaurateurs, ces prix sont relativement stables au cours de l'année, même s'ils varient fortement pour les mêmes espèces sur les marchés de gros, ou en poissonneries, en fonction des saisons et des conditions météorologiques.

« On a la chance d'être un département très fructueux au niveau argent, par rapport au tourisme, on va pas brader le poisson. Les poissonniers, ils arrivent à vendre du poisson à 50, 60 euros du kilo, du poisson que nous on vend 25. Ils arrivent à vendre... c'est un truc de fou ! Le chapon vaut 57 à 58 euros le kilo, l'été. Chez le poissonnier, il est du Maroc. Nous on le vend 35 sur le banc, le client te dit : « C'est cher, faites-moi un prix ». Va dans n'importe quelle poissonnerie en France, tu paieras pas un chapon à 35 euros le kilo comme nous on le vend... Quand tu vois le prix des langoustes, l'été, 130, 140 euros le kilo, nous on les vend 90. Le poissonnier, il en vend quand même, parce qu'il y a des gros bateaux, des Russes... Moi, je vends 60 au restaurant, 90 au particulier, et je les vends mais j'en ai pas beaucoup. Quand je prends 3 kg de langoustes dans la semaine, j'en ai pris beaucoup. L'année dernière, ça a été une année extraordinaire, j'en ai pris plus qu'en 10 ans dans la saison, y a des cycles.

J'ai des prix à l'année avec certains restaurants. Quand on arrive en pleine période des dorades royales par exemple, au mois d'octobre, elles leur sont proposées à 6, 7 euros le kilo chez les mareyeurs, moi, ils continuent à me les payer 15. Parce que l'été, quand j'en prends quelques-unes que je leurs vends 15, elles valent 45, 50 en poissonnerie. Donc, il faut donner pour recevoir. Le gars, il sait que l'été je vais lui maintenir un prix alors que je pourrais les vendre 3 fois plus cher mais l'hiver quand moi j'en prends 100 kg, que je les ai sur les reins, il va continuer à me les payer un prix raisonnable. C'est pas parce qu'on va lui faire un prix au restaurateur qu'il va baisser le prix sur sa carte. Donc, à partir de là, il sait qu'il y a des périodes où il va gagner beaucoup d'argent car une dorade de 500 g que je vais lui vendre 7 euros, il va la vendre 70 euros, il multiplie par 10. L'hiver, il va me la payer 7 euros quand même, au lieu de 3,50 chez le mareyeur. On y gagne tous les deux car, l'été, il l'aurait payé 28 ou 30... Quand je rencontre un nouveau restaurateur, on travaille sur une trentaine d'espèces en gros, on fixe des prix pour tout.

Nous, on veut surtout pas de criée, cela supposerait qu'on aurait suffisamment de quantité pour se faire asservir par un tapis roulant. Parce que c'est plus toi qui es maître de ton prix, c'est le mareyeur, c'est la criée. On te dit : tu as gagné tant. »

Toute la pêche est organisée par rapport à la vente et au fait d'avoir des apports diversifiés en variétés et en gammes de prix. D'où la nécessité d'avoir une réglementation des pêches qui favorise la polyvalence...

« Etant donné que j'ai un point de vente au marché provençal, il faut absolument que j'aie un grand panaché de catégories de poissons et de prix pour toucher l'ensemble de la clientèle. Je travaille à tout, je peux pas aller qu'au poisson de luxe. On essaie d'avoir un panaché de 12, 14 espèces par jour, pour ceux qui ont l'argent pour du poisson cher à 35, 40 euros, ceux qui ont pour du poisson à 5 euros du kilo : sévereau*, biard*... Il faut que tu arrives à toucher toutes les clientèles. Je me suis rendu compte que si je mets que des dorades roses au marché pendant 15 jours, y a des gens qui ont

pas l'argent. Le client va monter 2 fois, 3 fois, tu vas lui donner l'envie, il a pas les moyens, la 4^{ème} fois il va ailleurs.

Quand tu es né dans le commerce comme moi, tu sais très bien que si tu as que des poissons gris, tu vends rien ; si tu as que des poissons rouges, tu vends rien ; il faut que tu aies un panaché de couleurs, il faut que ton banc donne envie à la personne en face de t'acheter quelque chose. C'est primordial. C'est pour ça qu'on cible avec beaucoup d'engins différents. On n'a aucun bateau chez nous qui travaille avec 5 km de filets de la même maille. Ils travaillent tous avec 500 m pour les rougets, 500 m pour la soupe, 500 m pour les dorades, 1000 m pour les merlans... On travaille jusqu'à 6, 7 métiers différents dans la même journée ; on envoie 4 filets, 2 variétés de palangres, un palangre de surface, un palangre de fond, des lignes mortes pour les dorades roses. En moyenne, on travaille avec 4 métiers par jour. Et quand, vraiment, on est en saison où il y a du poisson et qu'il faut fournir par rapport aux restaurants et à la clientèle, on va jusqu'à 7, 8 métiers différents. Cela peut très bien être des trémails mais avec des mailles différentes ; pour moi, c'est des métiers différents parce que tu cibles pas les mêmes espèces, pas les mêmes tailles. Dans l'année, on tourne sur une douzaine de métiers différents. On est bien obligé, si j'arrive avec 150 kg de merlans, j'en fais rien. On va me dire : « je t'en donne... - propos que je supporte pas - je t'en donne 4 ou 5 ». Moi, tuer du merlan pour le vendre 4 euros du kilo, je suis pas d'accord. C'est du colin chez nous, si on m'en donne pas 15 euros du kilo, j'y vais pas. Donc, le jour où j'en fais 150 kg, je suis embêté.

Donc, on travaille court (avec des filets de faible longueur), on travaille pas pour en prendre des tonnes parce qu'on vend aux mareyeurs, on vend au détail ou à des restaurants. Quand on a pris 3 espadons dans la semaine, on est les plus heureux. Pourquoi ? Parce qu'on le vend très cher, c'est prisé. Et si j'arrive avec 20 espadons, tout ce qui peut m'arriver, c'est d'être drôlement embêté. Au détail, je vends 35 euros du kilo. Un poisson de 35 kg, je fais 700 euros avec. Qui les gagne, quoi ? Quand t'en a pris 3 dans la semaine, t'as fait 2000. Qui les gagne ?

Il serait bon de donner des AEP (autorisations européennes de pêche) raisonnables pour tous les bateaux qui travaillent dans les 5 milles, pour envoyer 200, 250 hameçons pour les espadons. Moi j'ai des mecs qui ont des pointus, ils vont envoyer à bras des palangres à espadons. Quand t'as tiré 200 hameçons espacés de 50 m, t'as plus rien, t'as plus de colonne vertébrale, plus de disques, t'es fracassé. Les mecs y vont une fois par semaine, pour avoir sur l'égal, pendant 2, 3 jours, de l'espadon à trancher, et faire un cumul de 7, 8 variétés. Celui qui va à l'espadon avec un pointu qui marche à 5 nœuds, il en a pour la journée. Déjà il a perdu une journée. Il faut qu'il ait fait son billet de 5 à 600 euros, autrement il a rien gagné. Le lendemain, il va aller à la soupe, aux rougets, pour avoir un panaché sur son banc, c'est ce qui attire l'œil, la diversification des poissons et des coloris. »

Adaptation de la valorisation des apports au jour le jour

Selon les apports, il est possible de s'entendre avec un autre pêcheur pour répartir l'offre sur chaque égal.

« Quand arrive le mois de mai, que des rougets, tu en prends 20-30 kg tous les jours, au bout de 3 jours, les gens, ils mangent pas que des rougets, tu en mets pas dans le biberon des enfants non plus ! On s'organise entre nous : « Tu vas à ça, ben moi, je vais à autre chose ». Après, le matin, si lui il a 20 kg de rougets, moi j'ai 30 kg de merlans, il me file 10 kg de rougets, je lui file 20 kg de merlans, on a 2 couleurs sur le banc chacun, c'est ça ! Oui, ça on le fait. Il m'a donné 500 euros de poissons mais je lui donne 500 euros de poissons. Je cible des espèces que, lui, il a pas pour pas qu'on fasse baisser le prix. Donc, on essaie de s'organiser... »

Limitation des risques

En cas d'apports massifs, Denis pratique des rabais auprès de sa clientèle ou prévoit des circuits d'écoulement. Il sélectionne aussi sa clientèle de restaurateurs de manière à s'assurer qu'il sera payé et régulièrement.

« Un matin j'arrive, je suis « tanqué³² », j'ai 250 kg de dorades - ça arrive - je téléphone au restaurateur : « Ecoutes, d'habitude c'est 15 euros, prends-m'en 50 kg, fais la semaine avec, je te les fais à 10 ». Le client est content, je lui ai fait une fleur mais c'est moi qui ai fait l'effort. C'est moi qui ai fait la proposition car la marchandise, elle est à moi. Je suis anti-mareyeur, anti-grossiste, anti-criée car j'estime que mon travail est difficile et qu'il y a personne qui me donne le prix. Je préfère jeter ma marchandise que de la brader. C'est un non-respect du poisson, un non-respect de mon activité, un non-respect de rien. Le client, ça passe ou ça casse.

S'il faut que j'aille chez un mareyeur parce que je sais que je suis pendu mais que j'ai bien tiré mes prix partout chez tout le monde, qu'il me reste 100 kg que je brade à 5 kg, je vais prendre mes 500 euros quand même. Lui, il sait qu'il a fait un coup de fusil car je peux pas faire autrement, et c'est moi qui lui téléphone. Et s'il dit « 4 euros », le téléphone, il s'arrête immédiatement parce qu'il y a plus de batterie !

La vie est faite d'échanges, il faut pas que ce soit toujours le même qui donne. Je veux bien donner, il faut que je reçoive. Le mareyeur quand je suis pendu, je lui dis : « Fais un effort, ça fait une semaine que j'ai pas travaillé, ajoute un euro de plus ». Si c'est un grand monsieur, sur la masse qu'il brasse dans la journée, s'il a perdu 100 euros, il a rien perdu. Moi, ça peut m'arrondir les fins de mois, et quand je suis tanqué, je lui dis : « Aujourd'hui, c'est moi qui te fais un prix ». Il faut pas que ce soit toujours dans le même sens. Tout client qui voit que sa gamelle n'est pas un client...

Les 5 à 6 restaurants prisés avec lesquels je travaille régulièrement sont menés par des grands chefs. Dans ce milieu-là il faut faire très attention. Tu as tous ceux qui font des saisons, qui te plantent et te paient pas. Je travaille qu'avec des chefs réputés qui m'engueulent quand je suis pas encaissé, qui sont des gens bien. Je pourrais servir 200 restaurants. Je travaille avec une douzaine qui sont des gens honnêtes, compétents – quand je perds une facture ils la retrouvent – restau de luxe ou petite table typique d'ici qui ne font que de la cuisine locale et qui respectent les produits. »

IV. Exploitation technique

Equipement

Denis dispose d'engins diversifiés pour la pratique des « petits métiers »

« Filets droits, entremails*, palangres, palangre à espadons, casiers, on fait tout. Le thon, on n'a pas d'AEP (autorisation européenne de pêche). Franck l'avait jusqu'en 2013. Par correction, il a pas déclaré de poissons sous taille, donc il y est plus allé parce que le poisson 2013 était petit. Au lieu de faire des fausses déclarations comme ont fait 80% des bateaux de Méditerranée pour garder les AEP, il a dit qu'il en prenait pas et qu'il y allait pas car le poisson était sous taille. Il fait partie des gens honnêtes qui ont été punis. On se bat depuis 5 ans pour lui faire rétablir mais y a rien à faire.

³² Coincé, bloqué...

Au niveau équipement, j'ai un vire-filet triple roue, un treuil à palangre – on fait le palangre flottant, palangre de fond, palangre à espadon, tous les palangres, palangre fin... Quand on travaille dans des petits fonds de 4, 5 m pour le palangre fin à terre, pour les sars, les dorades, on tire à la main, autrement on casse tout. Tu tires, tu décroches à la main.

Les crabes verts que l'on met dans la soupe de poissons, je sais où y en a, où y en a énormément ! Mais le problème c'est que c'est aux embouchures. Si tu mets des casiers, tu as toujours un « pingouin » qui va te les récupérer. J'ai fait 3, 4 essais, ça m'a coûté 40 casiers. Ou alors faut travailler que de nuit... c'est bon, c'est des trucs que tu fais à 20 ans et plus après.

Casier, on y va un peu pour les langoustines mais c'est pas rentable. Je descends jusqu'à 600 m de fond pour les casiers. J'ai trouvé une autre combine qui est mieux que les casiers que je dénoncerai pas à ce jour ! »

Repérage du poisson

Les espèces abondent plus ou moins dans la bande littorale, en fonction des saisons. Certaines y restent presque toute l'année. Les techniques de piégeage de la pêche artisanale exigent que les poissons soient en mouvement, ou veuillent manger (cas des lignes, palangres, casiers...), ce qui dépend des moments de la journée selon les espèces et des conditions météorologiques. Ce savoir-faire s'acquiert par l'expérience et l'observation constante. Connaître au jour le jour les prises des collègues constitue également une information importante.

« On communique tous maintenant, on communique tous. On se téléphone tous pour savoir ce qu'on a pris, pour essayer de gagner notre vie le lendemain. Sur les 20, on est une douzaine à communiquer. Dans les 12, y en a qui communiquent avec ceux avec qui on est fâché. Donc l'information, elle passe, voilà ! C'est comme cela que ça doit marcher, il faut arriver à détourner les choses pour que tout le monde s'en sorte. Donc, on arrive à faire comme ça. Moi, je téléphone à un qui me parle à moi et qui parle pas aux autres, et vice versa. Donc tu dis : « Qu'est-ce qu'il a pris l'autre ? Il a pris ça, il a pris ça » Ah, en ce moment, y a des rougets, donc je vais aller un peu aux rougets. Tu vas pas lui prendre la place, tu vas ailleurs. Tu cherches les mêmes profondeurs, les mêmes conditions pour gagner ta vie. Tu vas pas l'embêter... »

Piégeage

A chaque métier, chaque emplacement, correspondent des modes de piégeage spécifiques. Le plateau continental étant très court, sur cette portion littorale, les longueurs de filets et de palangres sont très limitées.

« On va au palangre à espadons, au mois de décembre ; ils ont fermé la période de janvier à mars. Quand on va caler au palangre à espadons, on fait un mouillage ou alors on part en dérive à 1 mille du cap, on a déjà 250-300 m de fond. Dès qu'on sort de 15 hameçons, on a déjà 800 m de fond, on allonge 300 – 350 hameçons. Franck il est en 3^{ème} catégorie, donc on va jusqu'à 20 milles des côtes. Mais quand on travaille avec mon bateau, on sort pas des 5 milles, comment veux-tu que j'allonge 2500 hameçons³³? A 250 hameçons, je suis déjà limite d'être en règle. »

³³ La réglementation européenne fixe le nombre d'hameçons par bateau à 2500.

Recherche d'efficacité

Le changement de comportement des espèces conduit à des stratégies spécifiques.

« On pleure de plus en plus, les pêcheurs, mais je crois que le poisson s'est adapté à nos engins. Je vois que quand je change seulement la couleur de mes filets, je reprends du poisson. Au bout de 2 mois, il s'est habitué, il faut rechanger la couleur. On a la chance que le poisson soit beaucoup plus intelligent que nous, qu'il s'adapte beaucoup plus rapidement que nous. Y a des espèces qui prolifèrent alors qu'on pense qu'il n'y en a plus. Tu prends des gros dentis qui sont très malins, que tu as beaucoup de mal à capturer si ce n'est à la ligne, mais y a des variétés de poissons qui avaient disparu après-guerre - parce que mon père avait fait la pêche après-guerre - et qui sont revenus, et tu as des cycles. Pendant 2 ans tu vois plus d'une espèce puis la 3^{ème} année, tu la fracasses ! C'est toujours celui qui a un poil dans la main qui va dire qu'il y a plus rien. Non, y a des cycles, il faut travailler intelligemment... »

V. Travail

Savoir-faire et équipage

Les témoignages de Denis révèlent que le savoir-faire nécessaire pour vivre de la pêche dans les Alpes Maritimes est assez étendu et, compte tenu du changement climatique et de l'évolution constante du comportement des poissons, l'adaptation doit être permanente. Après avoir travaillé plusieurs années avec des matelots, Denis a choisi de s'associer avec un autre patron pêcheur.

« Celui qui s'installe ici, je lui dis : « Prépare-toi, est-ce que tu as des économies ? Parce que pendant 5 ans minimum, tu vas sucer des clous ». Le jeune, il vient me demander en tant que prud'homme un conseil pour s'installer, je vais pas lui dire : « Tu te mets à 40 ans à la pêche, tu vas gagner de l'or ». Non : « Tu te mets à 40 ans à la pêche, à 45 ans tu vas commencer à gagner des sous. Et à 47, 48, quand tu seras à 5, 6 ans de la retraite, tu commenceras à gagner ta vie ». Je vais pas lui dire le contraire. C'est simple, ou tu es fils de pêcheur de génération en génération et tu as le filet des parents pour commencer, pour te faire les dents, ou.... Y a un savoir-faire, y a une passion, et puis y a le feeling. Moi, des fois, je travaille au feeling. On en rigole avec Franck. On passe sur une saison où d'habitude tu prends rien, je sais qu'il va y avoir une éclipse, je lui dis : « Oh, faut envoyer quelque chose là, c'est une belle paroi, il va y avoir des beaux mouvements de poissons pendant 48 h... ». Tu fais en fonction de ton expérience, de ton savoir, de ce que t'a raconté ton grand-père, ton père... Moi, je me rends compte que tous les conseils que m'a donnés mon père ne me permettent pas de gagner ma vie. Le poisson a évolué. Le poisson, on lui a fait barrage dans des cales de taille*, on lui a fait barrage pendant un siècle dans un sens, maintenant le con, il fait demi-tour, il passe à l'envers. Le filet de taille, je le mets à l'envers !

Il est adorable Steph, c'est un gros, gros, gros travailleur. Les 2 ans qu'il a travaillé avec moi, ce sont mes 2 plus belles saisons. Nuit et jour au bateau. Les matelots, faut dire une chose, un matelot capable, avec qui tu fais 2 belles saisons, au bout de 2 ans, il peut se mettre à son compte. Les bons matelots deviennent de bons pêcheurs. C'est pour ça qu'il y a de moins en moins de pêcheurs parce que, de bons matelots, y en a pas beaucoup, ils ont tous un poil dans la main et une bouteille de whisky sous perfusion, tu vois ? Les bons marins, tu les gardes pas. Parce que le mec, il a des facilités, et tu favorises. Le mec, quand il s'est mis à son compte, je lui ai filé 1500 m de filets, c'était un honneur... d'avoir formé quelqu'un. Dans le département, y en a 9 qui sont passés par moi, qui sont devenus des pêcheurs. C'est extraordinaire de voir que, moi, dans ma carrière, j'ai réussi à mettre le

pied à l'étrier à 9 personnes et qui s'en sortent. Je suis très fier de ça. C'est pour ça que je leur dis que j'essaie de gérer ma communauté comme une famille. Parce qu'on doit donner sa chance à tout le monde de gagner sa vie et de s'en sortir.

J'ai travaillé pendant plus de 20 ans avec des marins et, finalement, je me suis associé avec un autre patron pêcheur. On a la même vision du travail, la passion pour notre métier et ça se passe bien. L'avantage quand tu travailles avec un autre patron, c'est que tu es à l'heure et, s'il y a 2 jours à travailler sous la pluie pour nettoyer des filets, on est là tous les deux, s'il y a un coup de mauvais temps, qu'il faut aller récupérer le matos, tu vas le récupérer. Tu dépends pas d'un matelot qui te coûte des charges... »

Organisation du travail

Denis et Franck se répartissent les tâches de manière équitable, en tenant compte de leurs connaissances respectives du terrain, et de leur dextérité propre.

« On travaille à 50/50. Je m'occupe de la vente, il a ses restaurants, j'ai les miens, le poisson est mis en commun, on partage tous les frais et on essaie de faire en sorte de répartir nos factures. En fin d'année, on a comptabilisé les mêmes sommes. On retombe dans nos forfaits, dans ce qu'on déclare, pour être le plus possible dans la légalité. On partage la caisse tous les jours.

J'ai travaillé à Juan - c'est la même rade - j'ai travaillé des années à Juan, donc je connais. Mais Franck il a travaillé que là-bas, et au large, pendant des années. Au large, il connaît parce qu'il est allé pendant des années au thon, à l'espadon, à la thonaille*. Moi, j'ai fait ces métiers là qu'avec lui, depuis 3 ans. Les endroits stratégiques de poissons, dans la rade où il a passé sa vie, il connaît beaucoup mieux que moi qui y allais qu'en dépannage, quand il y avait du vent d'est. De toute manière, c'est simple, quand on est à Antibes avec mon bateau, il est jamais à la barre, c'est moi qui suis à la barre parce que je connais par cœur, c'est mon jardin. Quand on est avec son bateau, il est à la barre. Je lui donne des points, je lui fais voir sur le traceur comment il faut passer et tout, parce que c'est son bateau. Je préfère qu'il le conduise, c'est un bateau de 11 t et c'est son bateau. Quand on est à Juan les pins, c'est Franck qui est à la barre parce que lui, il connaît le site. Moi, je suis plus vif que lui pour envoyer... Tant qu'à faire, tu t'adaptes. Que ce soit l'un ou l'autre qui est à la cabine, il faut « taffer », tu fais ton « taf » et le but c'est d'en prendre le plus possible. Donc, si lui, il a une meilleure façon de caler que moi, que ce soit mon bateau ou le sien, je préfère que ce soit lui qui cale, c'est tout.

Les gens, ils s'imaginent que tu prends, tu jettes et tu récupères, ou que tu traînes un truc derrière. Ils se rendent pas compte. Ma passion, c'est que y a pas un jour où j'enlève un poisson qui est pris pareil dans le filet, qui est emmaillé pareil, et y a pas un jour où je fais le même métier. Je souffre tous les jours d'un métier difficile mais je vis quelque chose de nouveau tous les jours. »

Recherche d'efficacité

La pêche en mer reste un métier risqué. Les coups de vent, en Méditerranée, surgissent très rapidement. Par ailleurs, un engin pris dans l'hélice, ou accroché au fond immobilise le bateau, ce qui, par gros temps, peut devenir dangereux. L'expérience est nécessaire pour apprécier les risques que l'on peut prendre ou non.

« Il faut arriver à te mettre dans la tête, ça tu l'apprends avec les années... Moi j'ai été à la mer par 80-100 km/h de vent quand j'avais 25 ans. J'étais le taré d'Antibes, j'étais un fada, les gendarmes me

téléphonaient : « On en a marre de te surveiller des remparts, rentre ! ». Des creux de 3 m, j'étais tout seul à la mer. Ça tu le fais quand tu as 20 – 25 ans, quand t'as pas assez de plomb dans la tronche, quand tu t'es pas encore fait peur. Après, avec l'expérience, et puis en prenant de la bouteille déjà, tu as moins de capacités physiques, tu prends plus soin de ton matériel, tu essaies de mieux équilibrer tes comptes, et tu te rends compte que, les 15, 20 fois où t'as pris des risques, que tu as fait faire du souci à la famille, à tout le monde, si tu étais pas allé, t'aurais pas perdu d'argent et t'aurais fait faire du souci à personne. Ça, tu l'apprends que par l'expérience de terrain. J'étais complètement givré à 25 ans... Les risques que j'ai pris à 25 ans, c'était des risques inconsidérés. Le jour où j'ai pris conscience que je pouvais y laisser la peau, j'ai changé d'optique et, maintenant, je me dis que le jour où je sors en me disant que je risque rien, je dois rester à la maison. Parce que des coups de tabac, des fois, on s'en est pris. On a des bateaux conséquents, on s'est pris des coups de tabac où t'es dans un bateau qui fait 15 t, qui fait plus de 11 m, tu te fais peur pour rentrer, tu fais 10-15 milles de navigation pour aller longer la côte plus loin pour revenir. Quand ça se lève chez nous, ça se lève violent. Il se lève un coup de tabac force 7-8, t'es à 4-5 milles au large, tu vois que t'es même pas capable de rentrer dans ton port, tu vas passer par Cannes pour raser la terre et pour revenir, t'es un gros gros jambon, là, tu vois. Tant que t'es conscient de ça, tu peux faire la pêche. Le jour où t'as plus conscience de ça, il faut t'arrêter parce que un jour ou l'autre, tu vas pas rentrer. Et ça tu le prends qu'à l'expérience. C'est comme quand tu dis à tes gosses : « Ça, il faut pas le faire ». Tant que le gosse s'est pas cassé la gueule, il comprendra pas. Les conneries, elles se répercutent de génération en génération ; tant que tu as pas touché du doigt...

En règle générale, fâché ou pas, tu dois te... glorifier d'aller récupérer un mec quand il a un problème. S'il a un problème de treuil ou de n'importe quoi, tu sais qu'il est pendu, tu as un engin plus gros que lui, tu vas lui chercher le matériel. Fâché, pas fâché, ça rentre pas en ligne de compte, on fait un métier qui est dangereux. »

VI. Gestion du rendement d'exploitation

Adaptation de l'exploitation sur la base de coûts modulables

Les coûts d'exploitation varient en fonction des métiers exercés. Il est préférable parfois de rendre la tâche plus ardue que d'investir dans un équipement coûteux.

« J'ai pas de vire casiers. Quand on tire des casiers avec un gros treuil, c'est compliqué, il faut qu'il y en ait un devant, qu'il fasse passer la roue, qui déborde... Mais quand tu veux, tu peux. Parce que j'ai pas les moyens d'investir dans un treuil à casiers. Sur mon bateau, ce serait plus une nuisance qu'autre chose parce qu'on s'en sert 15 fois par an. Donc tu essaies de faire du rentable. Quand tu vas tirer des filets dans 400/500 m de fond que tu as un rang de casiers à côté... je vais perdre $\frac{3}{4}$ d'heure par rapport à quelqu'un qui tire 40 casiers avec un vire casier mais, bon, je peux quand même faire le métier. Si je fais le calcul de rentabilité, il faudrait que je fasse 10 saisons fantastiques pour arriver à amortir un treuil, et comme j'ai encore 4, 5 ans à tirer... je sais que c'est révolu. Je fais les casiers comme je peux. »

Adaptation de l'exploitation au jour le jour

Denis cible les espèces les plus abondantes, à un moment donné, à condition qu'elles soient prisées compte tenu des temps de démaillage, des éventuels coûts de transport....

« Notre département, il est envahi de bonites et de palamides, envahi. Avant ça se pêchait surtout à la ligne, en juin, maintenant tu en as toute l'année. C'est un poisson qu'on cible l'hiver parce que, l'hiver, il nous fait bien bouffer. Là, si tu vas travailler avec du beau temps, tu prends 10, 15 kg de palamides tous les matins. Au prix où on les vend, ça fait des sous.

Les saupes quand j'y vais, c'est que vraiment ça va mal. Le problème c'est que chez nous, soit t'en prends pas, soit t'en prends 500 kg. Et le mareyeur t'en donne 1,20 euros. Quand tu as démaillé 500 kg, qu'il faut le porter à 2h du matin à Nice... Au marché, quand j'en ai, j'en vends 5, 6 dans la matinée. »

Limitation des risques

Les engins de pêche sont coûteux et les risques de les endommager, d'en laisser une partie au fond, voire de se les faire voler sont fréquents. Tout est affaire d'anticipation, d'expérience mais aussi de chance.

« C'est ça qui me plaît. Tu as pas le temps de t'ennuyer... Quand tu prends des murs de pierres comme j'ai pris y a 2 jours, que tu passes 2 jours sur le quai à coudre et à casser des cailloux, c'est simple, à la retraite, je monte une mercerie. J'ai cousu toute ma vie, donc à savoir que si y a des gens qui ont des chaussettes... je peux faire ! Y avait du courant, y allait avoir une éclipse, je me suis enragé, j'aurais pas dû y aller, j'ai pris un mur de pierres. »

Parfois, l'aide d'un collègue qui a un bateau plus conséquent et un moteur plus puissant permet de limiter les dégâts...

« S'il y a 5 jours de mauvais temps et qu'à cet endroit-là, un pêcheur, va laisser 1000 m de filets au fond qui vont embêter toute la corporation, faut qu'y en ait un qui mouille la chemise, qu'il aille se faire démonter avec du mauvais temps mais qu'il aille l'enlever ce matériel ! Pour lui sauver 2 à 3000 euros de matériel, et pour sauver la zone qui, sur un kilomètre, ne va plus être « pêchante » puisqu'il y a des filets pourris au fond. »

VII. Exploitation spatiale

Equipement

Avec une côte accidentée dont les fonds changent très rapidement, nos marins ont besoin d'avoir une embarcation polyvalente qui s'adapte à des conditions diverses. Par ailleurs, la zone étant très fréquentée, elle n'est pas toujours sûre pour le matériel de pêche...

« J'ai un bateau de 9 m, j'ai 70 cm de tirant d'eau, je passe sur les plages avec. Franck, il a un bateau de 9m avec 300 cv et 1m40 de tirant d'eau donc on favorise son bateau pour les gros métiers. Maintenant, on a des bateaux qui sont hyper-manœuvrant ; on a une expérience. Moi, mon bateau, je te le gare comme une voiture entre 2 rochers. Je travaille partout. Avec le bateau de Franck, on va bouler, on va envoyer le bout sur la plage. On recule jusqu'à ce qu'on touche avec le gouvernail, on envoie le bout sur la plage, on talonne avec 400 m de filets, on passe le long du filet, on tape à coups de poings, à coups de pieds dans le bateau, et on va le retirer. Mon bateau est en aluminium, le sien est en plastique mais il fait 3 cm d'épaisseur, donc tu peux y aller, tu peux taper. On s'est échoué 4 fois cette année avec le bateau de Franck. On a cassé des cailloux, on n'a même pas rayé la peinture. Parce que lui, il est venu travailler de mon côté, il a jamais travaillé là, y a des roches qu'il connaît

pas. Je lui dis : « Gaffe, tu vas t'échouer ». Il me dit : « Quoi ? » Bam, posé ! Un bateau de 15 t posé ! Tu plantes une marche arrière, avec 200 bourrins, tu le fais sortir. On l'a fait plonger. Le mec, il dit : « Vous avez touché où ? » C'est des monstres qu'on a ! Le mien, je l'ai cassé 8 fois !... Je sortais par 80 – 100 km/h de vent d'est, quand tu rentres à 20 nœuds dans les vagues, qu'il tombe de tout son poids, il explose le bateau ! En aluminium, 6 mm, je l'ai cassé 8 fois ! J'ai mis des renforts de partout, j'ai perdu 10 nœuds. Je marchais à 30 nœuds, je marche à 19 maintenant, y a des renforts de partout, dessous, il est soudé de partout. Mais, bon, toujours pareil, tu fais, tu fais refaire. Quand je l'ai fait faire ce bateau, le gars, je lui ai dit : « Faites-le en 8 mm ». Il l'a fait en 6 : « Moi, je sais faire les bateaux ». Quinze jours après, je lui ai téléphoné, je lui ai dit : « Je l'ai cassé, il faut venir souder ». Au bout de 8 fois, on a fait de gros renforts, on a renforcé la coque et tout, maintenant il risque plus rien...

Nasses à poissons ? J'en avais mais le malheur du département, c'est qu'on est un département de voleurs, qu'on est asservi par la plaisance et quand tu vas caler des casiers, tu sais que tu les as calés pour quelqu'un d'autre, tu les récupères pas. J'avais 40 casiers, je prenais des homards. Je faisais 2 rangs de 20 casiers dans des endroits stratégiques où il y a quelques homards. Je prenais 4, 5 homards tous les jours. Y a 20 ans de ça. Ça a duré 15 jours. Et un jour, on a fait un nettoyage des ports, et on a vu que chacun avait un casier pendu comme girelier*, ou comme nasse à poissons, tu vois, sur le bateau. Seulement ce sont des gens qui ont 80 « balais »... Donc tu sais qu'ils t'ont volé ça, qu'ils se les sont partagés, t'achètes plus de casiers, c'est ça ! »

Localisation des terroirs

Avec un plateau continental très restreint, les zones de pêche sont particulièrement limitées vers le large. Par ailleurs, l'aménagement littoral peut avoir un impact important sur les terroirs.

« Nous, on a d'exploitable, maximum 1 mille de la côte. L'espadon est au large, nous on travaille avec des gros engins, on descend jusqu'à 600 m de fond au filet ; moi je peux considérer que j'ai 2 milles, 2 milles et demi, au large. Autrement pour 80% des pêcheurs du département, tu as ½ mille d'exploitable. C'est pour ça que quand on nous fait des lois européennes, faut absolument les adapter quartier par quartier parce que la loi qui va faire manger un département va faire crever l'autre. C'est pour ça qu'il faut absolument que les gens qui nous gouvernent se réfèrent aux prud'hommes...

La nuisance sonore et lumineuse a fait que le poisson a reculé dans le fond, le poisson qu'on prenait à 20 m, on le prend à 40... D'une commune à l'autre, selon comment tu as construit ton littoral, le poisson évolue pas pareil. On va pas dire que c'est le maçon qui fait la ressource mais, oui, c'est le maçon qui fait la ressource... Les « Revessa », c'était la plus belle zone de reproduction. Eh ben, le poisson, il a dégagé dans les 40, 50 m parce que là il est en plein soleil toute la journée, de temps en temps il faut qu'il se repose aussi. »

Occupation des terroirs

Les modes d'occupation des terroirs dépendent des métiers exercés, des lieux. Ils varient également d'une rade à l'autre, du fait du régime des courants.

« Pour te donner un exemple, ça c'est important, tu peux le marquer, j'ai des pêcheurs à Antibes, j'ai des pêcheurs à Juan les Pins, j'ai des pêcheurs à Golfe Juan. Un pêcheur de Golfe-Juan quand il vient à Antibes - y a 4 km - il faut qu'il change de matériel, parce que là-bas il travaille dans une rade où y a pas de courant, nous, ici, on a 1 nœud, 1 nœud et demi de courant permanent par rapport au débit

du Var, de la rivière, par rapport aux influences du Golfe de Gênes qui renvoient le courant Ligure qui vient frapper sur le Cap d'Antibes. Quand tu travailles à Antibes, tu travailles avec des filets très plombés, quand tu travailles à Juan Les Pins, tu travailles avec des filets pas plombés. Donc le gars, comme mon associé qui a travaillé à Golfe-Juan toute sa vie, qui travaillait dans la rade, quand on a pris ses filets à dorades, qu'on les a envoyés côté à Antibes, on les a suivis sur un kilomètre avant qu'ils se posent ! Dans 20 m de fond. Mais il m'a dit : « Mais dans quel pays on est ? » Je lui ai dit : « Là c'est une autoroute, là tu fais attention, tu mets des poids, tu mets des pierres, tu mets des chaînes, tout ce que t'as de lourd à bord, tu l'envoie dans le filet pour pas qu'il s'en aille ! ». Moi je mets 20 kg de chaînes de chaque côté, tu vois, pour l'envoyer. Lui il met rien, dans sa rade. On l'a envoyé et j'lui fais... - j'ai rigolé, je savais que c'était propre, qu'on risquait pas de déchirer – « Maintenant, attends un peu, on le suit ». Il me dit : « Pardon ? » On a fait un mille pour qu'il se pose à 20 m de fond ! Un mille ! Il m'a dit : « C'est quoi ce pays ? » Je lui ai dit : « Ici, c'est le Far-West, tout est en TGV, ici ». A Juan les Pins, où t'envoie, ça tombe. Ici, quand je veux attraper une roche sur le cap, des fois je vais envoyer dans les 180, 200 m de fond, avec 50 m de cordes de chaque côté. Le mec qui vient avec toi, qui a pas l'habitude, il te dit : « Attends, tu mets 50 m de cordes ? » « Mais t'inquiète pas, il va y aller ». Tu l'envoies à un mille de la roche où tu veux travailler, il faut calculer la direction, la vitesse du courant pour être sûr de pas te manquer... Ici, on travaille très très pointu parce qu'on a très peu de sites et qu'il y a des parois... Nous, quand tu es sur les plages, chez nous, tu as un fond qui va jusqu'à 300 m du rivage, 350m, et qui va en pente douce jusqu'à 16 m de fond. Puis après, sur 400 m, tu as un mur qui descend à 600. Donc quand t'envoies du filet sur des parois comme ça, tu as plutôt intérêt à faire en sorte qu'il y reste, parce qu'autrement ça dégage, on a des rangs de filets, ici, qui sont partis qui ont été retrouvés en Espagne, parce qu'ils restent pendus par les bouées et ils dérivent. Et puis, on te téléphone de Port-Vendres : « On a vu passer un truc à toi ». C'est bien. « NI³⁴, on n'a jamais vu du filet marqué NI ». Oui, ça arrive une fois de temps en temps. Tu envoies un rang de filets, il se pose jamais, il reste pendu. »

Sélection des terroirs

Les conditions d'occupation des terroirs changent fortement en fonction des conditions météorologiques. Le mauvais temps peut être bénéfique pour la pêche mais il peut aussi entraîner des dégâts importants sur les engins de pêche. Par ailleurs, les régimes de vent évoluent avec le changement climatique et obligent à modifier les pratiques.

« Les déséquilibres sur la ressource dans certains départements ne correspondent pas du tout à ce qu'on ressent ici. Ça prouve bien qu'il faut qu'il y ait une gestion locale. Avec une centralisation, on va à la mort de certains départements. Le fait que le thon soit très peu traqué chez nous, nous, le thon, c'est une nuisance. Y a des endroits où on peut pas travailler au filet dans 15, 20 m de fond parce qu'ils te passent au travers à 60 km/h, ils te font des trous. Le matin, tu montes des trous, des trous et des trous. Y a des périodes, tu passes sur le bord de mer en voiture, tu vois les thons sauter au niveau des bouées de 300 m, ils font 40, 50, 60 kg ! Ils montent 2 m en l'air. Ces poissons-là, on dit qu'il n'y en a plus, ils sont surprotégés ; dans notre département, on est envahi, envahi ! Les plaisanciers se régalaient.

Le poisson a toujours un coup d'avance. Nous, selon comment est envoyé le poisson le matin dans les filets, à la façon qu'il a tapé dans le filet, on va savoir s'il va y avoir du vent ou pas. S'il a tapé fort, c'est qu'il veut s'en aller, qu'il y a un problème, y a quelque chose qui lui court derrière, voilà. Des fois, le matin, tu y vas, tu fais une belle journée, c'est un lac mais, putain, tu mets 2h de plus à démailler que d'habitude. Tu te dis, bon là, demain matin faut faire gaffe. Effectivement, tu arrives au port, tu regardes le niveau de l'eau, l'eau, elle est montée de 30, 40 cm, ça veut dire que tu as des

³⁴ NI pour Nice qui désigne le quartier maritime de Nice, soit les Alpes Maritimes.

dépansions qui arrivent – donc, quand les dépansions arrivent, les eaux montent, quand tu as des anticyclones avec des conditions idéales de travail, tu as un écrasement de la pression atmosphérique qui fait descendre le niveau de l'eau. Moi ma meilleure météo, c'est le niveau d'eau dans le port, on a des traits sur le quai, on regarde. Quand tu prends 5 météo le soir sur 5 chaînes différentes et que tu as 5 versions différentes... Moi, je me base à l'image satellite, la rotation des dépansions, le positionnement des anticyclones. Selon où il est positionné sur la France, je sais ce que ça va envoyer comme répercussion chez moi, par rapport au Golfe de Gênes qui provoque beaucoup de dépansions d'est. Après, c'est à l'expérience...

Nous, on a des grosses influences d'est, en permanence. Par contre, on s'est rendu compte sur ces dix dernières années que ça s'équilibrait avec l'ouest. On a beaucoup de coups d'ouest et on s'est rendu compte que ça avait la même influence que dans le Var, sur le poisson. Avant, le poisson, on le prenait surtout pendant et après les coups d'est. Maintenant, avec l'évolution, comme il y a de plus en plus de coups d'ouest, le poisson s'habitue et tu prends aussi du poisson avec des coups d'ouest alors que tu en prenais pas. Mais... la planète évolue, le climat évolue et le poisson évolue. Le poisson a toujours un coup d'avance, et c'est ce qui le sauve. J'ai travaillé côté Saint-Tropez, avec du mistral tu prenais du poisson en pagaille, ici avec mistral tu te grattes, tu prends rien, tu prends rien. Et ben, là, on commence à prendre un peu de poissons avec le mistral, parce qu'il y en a plus qu'avant et que le poisson, au bout d'un moment, s'il y a 15 jours de mistral, il va pas rester sans bouger, sans manger, il va être obligé de se déplacer. Avant, t'avais 3 jours de mistral tous les 3 mois. Maintenant des coups de mistral tu en as pendant 15 jours des fois ici, chose qu'on n'avait pas avant. Y a eu un gros, gros changement de climat et de rotation des dépansions sur ces 10 dernières années. Et ça fait une grosse variation sur le poisson, sur la ressource. Ce qui est curieux, c'est qu'on a beaucoup de coups de mistral, l'hiver, qu'on n'avait pas avant, on en avait souvent l'été.

Des fois, c'est chaud... En plus, Franck, tu l'as vu Franck, mon associé ? il a l'air comme ça, t'as vu comme il est cool, il dit pas un mot, vachement introverti et tout ; à la mer, c'est un tigre, comme moi ! A la mer, c'est à celui qui fera la plus grosse connerie de tous les deux ! Des fois, on rit de notre connerie, tu vois ? On est sorti, l'année dernière, avec 90-100 km/h de vent. Il m'a dit : « Où tu veux aller ? » « On va caler là-haut, dans les 3-400³⁵ ». On va caler. Y avait tellement de vent que le filet s'envolait à bord, on était obligé d'allonger à 14-15 nœuds pour pouvoir envoyer le filet. Tu mets pas les mains, là, tu mets pas les mains. Quand on est arrivé, on s'est insulté tous les deux, tout le long, pendant une heure de route ! Bon, le lendemain, fatalité, on a fait un carton, on a pris 150 kg de lottes ! On est allé caler des grosses mailles et, comme après ils annonçaient du baston pendant 8 jours, on dit : « Bon, on va aller l'enlever » mais on pensait le laisser 72h, tu vois ? On a pris 150 kg de lottes en le laissant une nuit ! On n'a pris que des lottes de 15 à 20 kg, une par ci, par là, mais quand on a vu le volume dans le bateau, on a dit : « Putain, celle-là de journée ! ». Cool, tu vois ? Mais, bon, on l'a plus refait, on l'a plus refait... »

VIII. Mobilisation professionnelle

Denis et son associé sont prud'hommes de la Prud'homie. Comme il l'exprime fréquemment, l'organisation de la pêche dans le territoire prud'homal nécessite une gestion locale, par des gens expérimentés tels que les prud'hommes. Voir dans la partie suivante comment fonctionne sa prud'homie.

³⁵ 300 à 400 m de profondeur.

IX. Gestion du résultat de l'activité

Adaptation du rythme d'activité sur la base de coûts négociables

« Les petits métiers travaillent aux entremails à rougets, à soupe, ils travaillent beaucoup au palangre, le long des rochers, ils travaillent aux battudes, ils gagnent leur vie. Déjà, quand tu as un pointu, tu as 20 cv, tu consommes 40 euros de gasoil par semaine, moi j'en consomme 300. Déjà sur le gasoil, ils ont gagné 260 euros par rapport à moi. Après, quand tu fais les petits métiers, que tu vends en direct, que tu fais 10 kg de soupe le matin, 5 kg de rougets, t'as fait 150 + 150, t'as fait 300 euros et t'as 10 euros de frais. Moi pour gagner 300 euros, il faut que je fasse 450 euros... Parce qu'avec le rôle³⁶ qu'on a tous les deux... Si on enlève les frais communs, le gasoil, le matériel, le rôle, il faut qu'on fasse 700 – 800 euros pour qu'il nous en reste 250 chacun. C'est pas pareil. Les gros bateaux, ça a des avantages et des inconvénients. Tu bouges plus de matériel mais après t'es tenu par les horaires parce que, moi, je dois être à 9h au marché. Donc, le matin, on est limité par rapport au temps. En moyenne sur l'année, on sort 320 jours. Y a que le lundi qu'on travaille pas. Cette année, si on arrive à 250 jours, on est bon. Y a des années où tu as pas de vent, tu travailles tout le temps. Ça réduit depuis 2 ans mais, quand tu fais les petits métiers, ici, tu peux travailler tous les jours. Tu as toujours un coin où tu peux travailler à l'abri. Parce que tu as une côte accidentée, tu as des caps, tu as toujours des coins où tu peux gratter. Ah, tu vas pas faire de l'or, mais tu vas payer tes frais. On a des micro-entreprises, on est dans les 50 000 euros, chacun, de résultat. Un pointu, il faut compter environ 30 000 euros à l'année, pour un mec qui travaille sur une base de 300 jours. »

Adaptation du rythme d'activité au jour le jour

« Des fois, on a les 2 bateaux ici, des fois on a les 2 là-bas, ça dépend de ce qu'on travaille. On sort à 2 sur un bateau, sauf quand on a beaucoup de matériel à bord et qu'un matériel doit aller dans l'autre bateau. On sort avec les 2 bateaux pour éviter de faire ça à quai. Tant qu'à faire, tu l'envoies à la mer, tu récupères avec l'autre. Des fois, tu as 3000 m de filet à bouger, tu vas passer 4 h sur le quai. Tandis que là, tu vas les envoyer à la mer, tu les récupères avec l'autre. La différence c'est que tu as fait une nuit de pêche, tu as gagné la journée. Des fois, c'est costaud ! Des fois, lui, il part d'Antibes avec son bateau, moi je pars de Golfe-Juan avec le mien, on se rejoint sur le cap, on cale avec l'un, on cale avec l'autre. Le lendemain, on prend les bateaux, on va tirer avec le sien le filet qu'y avait dans mon bateau la veille, et vice versa, pour arriver à changer de zone, changer d'engin. Après, c'est qu'une question d'organisation. Des fois t'es obligé, parce qu'il y a du mauvais temps, de faire ça à quai. Ça veut dire que tu vas prendre 2000 m de filets dans le bateau à Golfe Juan, tu les mets dans la bagnole, tu reviens ici, tu enlèves 2000 m dans l'autre bateau pour les mettre par terre, tu remets les 2000 m que tu as dans la voiture, dans le bateau ; ce que tu as mis par terre, tu le remets dans la voiture pour le ramener à Golfe. Donc, si tu sors avec les 2 bateaux et que tu sautes d'un bateau à l'autre pour l'envoyer, tu l'as bougé qu'une fois et, en plus, au lieu de le bouger à l'œil sur le quai ou dans la voiture, t'as une chance de te faire un petit billet, donc ça t'a payé ton travail... »

On travaille qu'avec un seul bateau par jour mais cela nous permet de jouer avec plus de matériel. Ça nous permet d'avoir du matériel à la mer. L'avantage c'est que quand y a du vent d'est, on travaille avec mon bateau s'il est sur Juan. Quand y a du mistral, on travaille avec son bateau s'il est sur Antibes, et vice versa. Ça nous permet, étant donné qu'on a beaucoup de matériel, d'avoir toujours un endroit où on peut travailler. Et de gagner du temps. Le nerf de la guerre, c'est le temps. »

³⁶ Les charges sociales sont rattachées au rôle d'équipage.

Limitation des risques

Tout est affaire de connaissance des lieux, d'appréciation et d'anticipation des conditions météorologiques qui vont permettre de limiter les risques d'avarie. Selon comment se déroule la pêche au fur et à mesure des saisons et les revenus qu'elle procure, le pêcheur aura tendance à limiter ou non les risques.

« Le gros souci c'est que si l'on a 1500 euros de poissons, derrière il y a 100 000 euros de matériel. Et s'il y a un coup de mer, vu qu'on n'a pas de plateau continental, on a tendance à casser beaucoup de matériel. Un coup de tabac, un gros coup de mer de 100, 120 km/h de vent, si vous avez pas fait attention à la météo, vous pouvez considérer que le lendemain vous allez tirer vos filets, ils seront à jeter. Vous prenez tellement d'algues, de posidonies, de petits morceaux de bois que c'est in-nettoyable, à jeter ! Y a le bon côté, on consomme peu de gasoil parce qu'on travaille très près du port, mais le mauvais côté c'est que si l'on se trompe avec la météo, on est « planté » de 3 à 4000 euros. Ça va très vite. Un filet en règle générale vaut entre 220 et 400 euros les 100 m. Quand vous en avez 3000 m à bord, ça représente beaucoup d'argent. Celui qui se plante deux fois a perdu un an de travail. On n'a pas droit à l'erreur.

Il faut vivre dans son site. Si tu me demandais aujourd'hui d'aller faire la pêche dans un autre département, il me faudrait 10 ans pour arriver à m'en sortir. Y a des fois où tu te trompes même avec 30 ans de métier ; tu arrives au port, tu vois que l'eau a monté, tu te dis : « Ben té, rebelote, je mange pas, je reprends le bateau, je vais tout enlever parce qu'autrement demain j'y laisse 5000 de matériel ». Le lendemain, tu travailles pas... (alors qu'il n'y a pas de vent).

Quand t'as bien géré ta saison, tu dois arriver à vivre l'hiver tranquille, tu sors quand il fait beau. Parce que, si tu regardes bien l'hiver ce que tu fais de dégâts de matériels, après tu les as plus en saison parce qu'il faut que tu en rachètes. C'est dommage mais, janvier-février, tu prends pas un poisson. Tu enrages et tu fais ce que j'ai fait l'autre jour : 160 euros de poissons, j'ai cassé pour 500 euros de matériel, et j'ai passé 15 h à travailler pour les réparations et tout. Si le lendemain, tu dis : « Y a du vent, j'y vais pas, je casse rien, je nettoie pas, mais finalement j'économise le rôle, le gasoil, le matériel, j'ai rien gagné mais j'ai économisé 100 balles ». Ces 100 balles de matériel, quand je les ai au mois de mai, que le poisson il bourre, qu'il y en a en pagaille, ces 100 balles de matériel, ils vont m'en faire faire 1000. Le tout, c'est d'arriver à gérer tes comptes, que les périodes où tu peux prendre des risques, tu y ailles pas, tu preserves ton matériel. Mais vu l'asservissement par les lois et compagnie, t'es obligé d'y aller tout le temps, autrement tu t'en sors pas. Et tu t'autodétruis parce que le matériel que tu casses dans les périodes peu propices, tu en as besoin après, donc tu rachètes et tu réinvestis, et tu te surendettes. »

B. L'administration prud'homale

L'administration productiviste, au moment de l'industrialisation du secteur, cherche à étendre et développer l'activité sur la base de territoires (débouchés, stocks, zones), de réseaux et de flux potentiels, quitte pour ce faire à financer la recherche de ressources et de zones inexplorées, la construction d'infrastructures commerciales et portuaires, la mise au point de techniques d'exploitation performantes, des plans de relance pour faciliter le financement d'innovations technologiques... Avec les restrictions imposées par la Commission européenne, vont être privilégiés la modernisation des grandes unités de pêche et le transfert des droits de pêche vers les unités jugées les plus performantes (sur la base, par exemple, des captures déclarées précédemment). Au fur et à mesure que les « potentialités » baissent, les mesures administratives tendent effectivement à faire passer les droits d'accès aux ressources et aux zones marines, voire même les droits de pêche, des pêcheurs artisans aux grands armements.

L'administration prud'homale fonctionne plutôt sur la définition de règles de compétition sur la base de savoir-faire individuels, sur une répartition équitable de droits d'usage entre les membres de la communauté et enfin sur la préservation des territoires, des réseaux et des flux (souvent de dimension locale) utilisés par la communauté des pêcheurs. Pour chaque catégorie, nous définissons le champ concerné (territoire, réseau ou flux) que la Prud'homie cherche parfois à conforter, indépendamment des mesures concernant la pratique des membres de la communauté.

I. Administration de l'offre

1. Evaluer et conforter la demande locale

La demande locale pour des produits de la pêche diversifiés, saisonniers, vendus en frais, est quantitativement limitée, fluctuante au jour le jour et fondée sur une bonne réputation des produits. Mais cette culture des apports de la pêche locale tend à se perdre... Pour pallier à ce changement de comportement, la prud'homie cherchera à valoriser l'origine des produits par des actions de communication.

« Comme j'explique à mes restaurants, on peut pas leur fournir du loup en été, y en a pas. On essaie d'habituer nos clientèles aux poissons saisonniers, aux poissons de passage. Les pommes se mangent en hiver et les cerises en été, le poisson c'est pareil. On mange du loup et de la dorade en hiver, l'été on mange du chapon, du sar, de la langouste si on a les moyens. Il faut vivre avec ce que nous a donné la planète, en équilibre. Pour l'organisme, si on arrêta de manger n'importe quoi, des fruits de tous les pays, de la cerise toute l'année, on se porterait mieux.

Y a des poissons de fond, des poissons de surface, des poissons littoraux, on traque tout ce que l'on peut. Je crois que l'on traque 72 espèces environ, avec nos petits métiers. Certains engins sont plus ou moins abandonnés : la boguière... Le malheur c'est que c'est des poissons (bogue...) qui sont bons s'ils sont consommés très frais. Mais, malgré que l'on soit un pays en crise : « Ce qui n'est pas cher n'est pas bon ». C'est une politique grave. En Afrique, vous voyez les gens manger les chinchards. C'est bon, j'en mange, j'adore ça, et c'est seulement à 4 ou 5 euros sur le banc... On a perdu beaucoup de choses, un grand savoir sur ce qui était consommable et bon (les oméga 3 et compagnie). Mangez du poisson bleu, c'est bon pour le corps et c'est pas cher (hors exception le thon) : la bonite, la palamide, le maquereau espagnol, la sardine, l'anchois... On table sur des variétés

de poissons qui sont entre 5 et 12 euros et, avec un kilo, on fait manger 4 personnes. On peut donc manger du frais pour pas cher³⁷. »

2. Définir les bases de la compétition

En interdisant ou en limitant des techniques intensives qui procurent des apports massifs, très irréguliers et de moindre qualité, la prud'homie cherche généralement à empêcher une saturation des débouchés locaux.

3. Répartir l'activité pour des apports de qualité

La prud'homie vise à préserver la qualité des apports par la limitation des temps de calage, la mise à disposition de machines à glace....

4. Préserver les débouchés

Pour préserver les débouchés fondés sur une bonne réputation des produits, la prud'homie veillera à contrôler les pratiques de ses membres. Elle pourra décider de l'arrêt ou d'une baisse conjoncturels de l'effort de pêche en cas d'événement spécifique (pollution...).

« On a trois ports, en 5 ans j'ai mis tout le monde aux normes avec des locaux communs et des frigos communs homologués. Cela permet un contrôle, de ne pas faire n'importe quoi comme acheter du poisson de l'Atlantique pour le revendre... Avec aussi des machines à glace sur les 3 ports : 2 machines à glace par port, pour avoir toujours un roulement s'il y en a une qui tombe en panne. Un frigo immense à Antibes de 30 m² car on est 8 ; à Juan les pins, il fait 8, 9 m² car ils sont 4 et certains travaillent en direct avec les restos, et à Golfe-Juan, 2m² qui suffisent pour les 4 pêcheurs qui travaillent là-bas. Après, c'est qu'une question d'entente et de respect. Si tu fais partie d'une corporation, tu as pas que les avantages, tu as aussi les devoirs. Ça se gère assez bien. »

II. Administration de la commercialisation

1. Les structures commerciales locales

Les structures commerciales locales (places au marché, étals à quai...) sont limitées spatialement et temporellement (matinée). Elles sont complétées par les restaurateurs avec lesquels les pêcheurs travaillent plus ou moins régulièrement.

« Mes collègues vendent sur le port, moi je suis tout seul au marché parce que je paie ma place. Après, y a un point de vente dans la rue où on a 6 m linéaire, et chacun va avec sa charrette. Après, y a ceux qui vendent sur les ports au cul du bateau où ils ont chacun un étal. »

³⁷ « J'ai certainement plus d'élocution que certains de mes gars et je me fais un plaisir de faire goûter de ces poissons à quelqu'un qui se dit aisé, qui mange que du loup, de la dorade ou de la langouste. Je lui fais un tartare de poisson ordinaire, un plat pour 20 personnes avec 15 euros. Le lendemain, il me dit : « Merci, j'ai appris quelque chose ». C'est une satisfaction, c'est faire connaître notre métier, d'autres espèces pas prisées parce que pas aussi rare que le bar, ou parce qu'elles passent pas sur toutes les chaînes de télé. Personnellement, le bar vaut plus cher que la dorade, je préfère manger une dorade qu'un bar. Le loup, ou le bar, a monté en flèche par sa raréfaction tout simplement. C'est pas parce qu'il est cher qu'il est bon même si c'est un bon poisson ! Ça vaut pas le prix qu'on en demande. Je vois certains poissonniers qui affichent le bar à 80, 90 euros le kilo, en été, sous prétexte que l'on a une clientèle de luxe qui vient avec des gros navires... »

2. Définir les bases de la compétition

Les règlements prud'homaux qui interdisent ou limitent les techniques à grande capacité de capture ou intensives évitent que certains pêcheurs n'occupent une part trop importante au sein de ces structures.

3. Répartir l'activité

La prud'homie peut être amenée à organiser la répartition des places de vente entre les pêcheurs, régler les conditions de vente mais aussi la mise à disposition de frigos et de machines à glace.

4. Préserver la réputation des marchés et des étals

La prud'homie incite les pêcheurs à s'entendre pour satisfaire les clients afin de maintenir une bonne réputation des marchés et des étals.

« Ce que j'essaie de leur expliquer depuis 8 ans que je suis à la prud'homie, c'est que le client qui vient à Antibes pour acheter du poisson, il doit pas repartir en grande surface pour manger de la viande. Que ce soit mon client ou ton client, il faut qu'en venant à Antibes pour acheter du poisson, il reparte satisfait, avec du poisson. Chacun a sa clientèle, les clients, ils vont de l'un à l'autre. Moi, quand j'ai un client qui arrive, il me dit :

- Vous avez pas des rougets ?

- Non, attendez, j'ai un collègue en bas, il en a pris, je l'appelle...

- Steph, t'as des rougets ?

- Oui

- J'ai un client, je te l'envoie, gardes-lui en 800 g.

Il les lui vend. Le lendemain, Steph, il sait que je prends des dorades roses parce que je vais profond et lui, il y va pas à ces métiers-là parce que c'est à 400-600 m de fond. Il a un client qui lui dit :

- Vous auriez pas une belle dorade ?

- Ecoutez, j'ai vu Denis ce matin, il en a débarqué, montez voir au marché.

C'est ça le fun. En même temps, aux yeux des gens, tu instaures un certain respect.

Y a qu'un truc qui palliera nos crises et problèmes financiers et compagnie, c'est la solidarité. Le client attire le client. A eux à ne pas être en guerre tout le temps. Des fois, ça part à coups de poing, mais qu'est-ce que tu veux y faire ? On est sanguin dans le département, on est comme ça... Tu vas pas dans la rue avec 10 kg de poissons parce que quand on voit la glace sur un banc, on vend rien. Si tu fais un bel étal à deux, que tu le prends et tu le pousse sur la piétonne, que t'as de la soupe, des rougets, des pageots... j'arrive à faire en sorte que des fois ils arrivent à faire un banc pour deux.... Ils sont 12 pour 3 places, 6 l'été, le roulement s'est fait de lui-même.... »

III. Administration de la gestion de la valeur

Les flux de valeur sont représentés par la capacité d'achat du marché local (son volume, ses variations au jour le jour et selon les habitudes locales de consommation). La prud'homie s'engage parfois à lutter contre le braconnage qui représente une concurrence déloyale...

En interdisant les métiers intensifs ou à grande capacité de capture, la Prud'homie évite qu'ils ne monopolisent une grande part de ces flux, ou qu'ils n'entraînent une baisse des prix.

En organisant la vente locale (à quai, au marché, dans la rue principale...) et en gérant collectivement la fabrication de la glace, la conservation en chambre froide, la Prud'homie cherche à réduire, de façon équitable, les coûts de conservation et de commercialisation.

Elle veille également à organiser une entente entre les pêcheurs sur les prix pratiqués sur le marché local.

« On a l'avantage et le privilège d'être une région très touristique. Même quand on prend peu de poissons, on le vend bien. C'est ce qui fait que l'on a peu de matériel et que l'on préfère faire petit tous les jours et bien vendre que récolter une masse de poissons pour le brader à un mareyeur. C'est pour ça que l'on a toujours refusé le système de criée car c'est un asservissement. Une fois que vous avez posé le poisson sur un tapis roulant, ce n'est plus vous qui êtes maître du prix. On a nos petits étals en villes, nos petits restaurants, on a nos prix, nos bases. Malgré qu'il y ait une liberté de tarification - une liberté de concurrence, une loi qui veut tout dire et rien dire -, il y a nos règles qui font que l'on se respecte tous. Il est inconcevable que quelqu'un vende beaucoup moins cher pour prendre un client, ce qu'il faut arriver à lui faire comprendre c'est qu'en vendant moins cher, il gagne moins d'argent. L'animosité contre un, oui, mais en plumant son portefeuille, non ! Ça se gère avec beaucoup de patience, de temps, d'énergie et ça se gère bien. »

IV. Administration de l'exploitation technique

1. Evaluer et conforter les concentrations littorales

La ressource marine est constituée des concentrations saisonnières des différentes espèces dans la bordure littorale ; elles sont relativement peu abondantes, fluctuantes d'un jour sur l'autre et leur renouvellement est soumis à certaines conditions. Certaines actions prud'homales visent à conforter cette ressource marine : limiter la concurrence des pêcheurs de loisirs), empêcher ou minimiser l'incidence d'activités annexes (pollutions...), accroître les concentrations littorales par des réserves...

Concurrence de loisirs : Les plaisanciers se permettent maintenant dans un département comme le nôtre, dans une ville comme la nôtre où l'on a le plus grand port de plaisance d'Europe, de nous dire : « Attention les gars, on est plus nombreux que vous ». Je pense que ça, c'est une règle qui fait que l'on risque de se retrouver un jour dans une jungle. Quand vous avez des gens qui se serrent la ceinture, qui travaillent beaucoup et qui se font bafouer par des plaisanciers qui dans 10, 15% des cas sont des braconniers qui revendent le poisson... Je pense que l'Etat a voulu créer beaucoup de règles mais ces règles, à l'heure actuelle, n'asservissent que ceux qui paient et qui travaillent. »

Pollution : j'ai commencé la pêche en 86. En 86, j'avais une poubelle de 100 l à bord que je remplissais tous les jours de sacs plastique et de bouteilles et j'étais le premier à dire que l'écologie est une bêtise. Avec 30 ans de recul, ma poubelle de 100 l, je mets 1 mois, 1 mois et demi à la remplir. Des macro-déchets, y en a de moins en moins parce que l'écologie a fait quand même de gros efforts. J'y croyais pas mais je fais attention, je jette pas un papier à la mer, un paquet de clop, un sac plastique, et y a eu une évolution. Quand il pleut, il est évident qu'il y a une pollution logique, un épurement de la planète, que tout arrive à la mer par les rivières et les cours d'eau ...

Pour les **réserves**, il y en a 4 dans le département. Les pêcheurs les plus proches de ces réserves touchent une subvention pour la surveillance de la réserve... Y a des réserves où le poisson rentre et sort, donc, de travailler autour, ça nous fait du bien. Et y a des réserves où c'est plein de mérours mais

les mérours, c'est devenu une nuisance ! Nous, le mérour, il est en train de nous faire basculer la ressource ici. On a des mérours qui vont jusqu'à 100 kg, qui mangent la moitié de leur poids par jour, on a des roches qui étaient très prolifiques et qui n'ont plus aucun rendement parce qu'il y a trop de mérours. Donc, le mérour, je vais essayer de demander qu'il y ait des concours de plongée, comme on fait pour le chevreuil ou le chamois. On s'est rendu compte, cette année, que le mérour commence à avoir des maladies, en Corse. On en arrive comme aux lapins de Garenne quand ils prolifèrent, comme au chevreuil, comme au chamois, comme tout, on en arrive à ce qu'une surprotection fasse du mal. Il faudrait que l'Etat comprenne que les prud'homies sont aptes à faire ce genre de gestion. Si on demande que soient enlevés 300 mérours de plus de 10 kg sur le département, cela va apporter des tonnes de poissons pour l'année prochaine. On en a qui font 80, 100 kg ici. Ils mangent des chapons de 2 à 3 kg, ils mangent tout.

2. Définir les bases de la compétition

Par leur activité propre et par l'observation de l'activité de leurs confrères, les prud'hommes observent quotidiennement l'état de la ressource sur leur territoire. Selon le principe : « *Tout le monde doit pouvoir vivre de son métier* », ils interdisent ou réglementent certaines techniques dont la capacité de capture est jugée trop importante, trop irrégulière ou de nature à entraver le renouvellement des concentrations littorales. Les règlements de la prud'homie d'Antibes interdisent la pratique de la drague (chalut).

« Dans le cas de prud'homies comme la mienne où tous les navires sont des navires de petite pêche côtière de moins de 12 m, il n'y a pas de nuisance des uns par rapport aux autres. C'est pas par 2 ou 3 m de différence de longueur de bateau que l'on peut asservir l'un ou l'autre. On a des journées de 24 h, la seule nuisance, pour moi, c'est les grosses unités avec des équipages qui font des jours de mer, qui parlent en tonnes alors que nous parlons en kilos, ou en dizaines de kilos. Il y a une particularité dans notre département, les Alpes Maritimes, c'est qu'il n'a jamais existé d'autorisation de chalutage par rapport à l'absence de plateau continental. Y a des endroits sur mon littoral où, quand vous avez fait un demi mille, moins d'un kilomètre, vous avez déjà 500 m de fond. On a une côte assez importante certes. Rien que la commune d'Antibes a 23 km de côte ; avec Golfe Juan, on arrive à 35 km. Par contre, elle est exploitable sur 500, 800 m de distance. A Marseille, par exemple, où vous avez le delta du Rhône, vous avez des eaux de 20, 25 m sur 20, 30 milles, y a rien à voir, la gestion ne peut pas être la même.

En règle générale, on travaille en majorité au filet. Le poisson se déplace beaucoup moins quand l'eau se refroidit. En hiver, on a tendance à travailler à l'hameçon, au palangre ; pas tous, mais 50% de la prud'homie travaille au palangre. Après, y a plusieurs types de palangres : le palangre de fond, le palangre fin, le palangre grossier, ce sont tous des engins posés. Il y a aussi le palangre de surface pour l'espadon, avec des périodes ; on est 3 ou 4 à y aller dans la prud'homie. Vu le nombre d'AEP accordé cette année, je crois que l'on va rester à 2 ou 3. On utilise presque tous les engins dormants : filets, palangres, battudes, palangre. La battude désigne en règle générale un filet composé avec un trémail en bas et une grande toile au-dessus qui peut aller jusqu'à 30 m. La Méditerranée est dérogatoire pour ce genre d'engins qui peuvent aller jusqu'à 500 m de longueur. On travaille beaucoup les « Rédors³⁸ », ce sont des filets droits. Selon la taille de la maille, vous allez traquer les dorades royales avec une maille de 60, vous avez une maille de 35 pour le colin, une maille de 50 à 70, parfois, pour les saint-pierre... »

³⁸ Sans connaître l'origine de ce mot, ré ou rêts signifierait « filets ». « Dor » pourrait vouloir dire : « dehors » pour des filets calés au large.

Remarque : cette forme d'administration prud'homale bute contre la logique productiviste qui consiste à déréglementer les techniques intensives (extension des zones chalutables et des zones d'action pour les sennes tournantes et coulissantes) et à accorder des droits de pêche (licences, AEP, quotas...) à un nombre limité d'unités, parmi les plus compétitives, à l'échelle méditerranéenne (cf. paragraphe suivant).

« Je crois qu'il faut vivre avec ce que nous a donné la planète, en équilibre... »

3. Répartir l'activité artisanale

Selon le principe « *Il faut éviter qu'un métier (ou un engin) n'en chasse un autre* », la prud'homie règle les procédés d'exploitation technique en fonction de leur emprise spatiale et/ou temporelle, ce faisant elle répartit les occasions de capture entre différents métiers. Lorsque cela est nécessaire, elle répartit, avec l'aide du hasard, les occasions de capture entre les membres de la communauté exerçant un même métier. La répartition se faisant dans l'espace et dans le temps, elle règle du même coup les procédés d'exploitation spatiale.

La répartition peut se faire par :

- l'allocation de zones et périodes de pêches en favorisant les métiers les plus contraints,
- l'allocation de postes de pêche, au sein d'un même métier,
- les modes de calage,
- des mesures de précaution destinées à limiter l'incidence de certaines techniques.

- Allocation de zones et périodes de pêches en favorisant les métiers les plus contraints

Le règlement de la prud'homie d'Antibes interdit la pratique du lamparo sur les postes de pêche et dans les fonds de moins de 30 m pour laisser la place aux petits métiers. Par ailleurs, le filet dérivant, autorisé en pêche déclarée, prime sur le filet de fond.

Dans sa logique d'allocation des zones de pêche en favorisant les métiers les plus contraints, Denis est contrecarré par la réglementation productiviste européenne et française. Généraliste et fondée sur les espèces (ou les techniques), plutôt que sur les écosystèmes locaux, cette dernière n'accorde qu'un petit nombre d'AEP (autorisation européenne de pêche) pour la capture du thon, à l'échelle méditerranéenne, même si, localement, cette espèce est pléthorique. Pour Denis, il est logique que les bateaux plus gros, comme le sien, aillent cibler cette espèce, abondante et bien valorisée, et laissent la place aux petits bateaux dans la bordure littorale.

« Ce qui est un gros souci c'est qu'on a 5 à 6 bateaux qui voudraient exploiter le thon dans le département et qui n'ont pas d'AEP thon (autorisation européenne de pêche pour le thon). Comme il n'y a pas de plateau continental, que la bande exploitable au bord de mer, elle est d'un demi mille, si tu arrives à soulager le département de 5 à 6 unités, ça paraît rien dans les chiffres mais c'est énorme pour la ressource. Ce que n'arrivent pas à comprendre ceux qui nous gèrent, c'est que c'est primordial d'enlever un ou deux bateaux pour la saison, de les envoyer au large et de laisser la place aux petits métiers et pointus qui font, à l'image de la pêche locale, l'image du métier. Moi, j'ai un moteur de 300 cv, Franck pareil. Avec ce que ça coûte ces unités, je suis obligé d'envoyer du matériel. On a droit à 5000 m par jour. Si on les envoie (dans la bande littorale), on fait mal aux autres. D'un autre côté, il faut qu'on rentabilise nos entreprises. On est pris entre le marteau et l'enclume. Soit on se met à dos l'Etat, en allant quand même travailler au large et on est en fraude, soit on respecte les règles et on se met en guerre avec tous les autres car on leur prend la place... »

Les règles prud'homales étant fixées, demeure la marge de manœuvre individuelle :

« Sur l'ensemble, vu qu'il y a des horaires à respecter par rapport au maillage³⁹ (celui-là tant d'heures de trempage, celui-là tant d'heures de trempage...), c'est le premier qui arrive qui gagne. Après, t'as la vélocité des bateaux, t'as l'envie de travailler du mec qui se lève 2h avant toi. Chacun doit mouiller la chemise aussi, tu vois ? Tu peux pas non plus, en tenant une prud'homie, faire une population d'assistés. Tu leur dis : « Voilà, vous avez les tenants et les aboutissants pour gagner votre vie, maintenant, si toi tu te lèves à midi, c'est ton problème, toi tu te lèves à 2h, tu passeras avant les autres ». C'est comme ça que ça marche. »

- Allocation de postes de pêche, au sein d'un même métier

La prud'homie d'Antibes limite la longueur des filets calés à poste (20 pièces par bateau de la terre vers le large et 10 pièces de plus pour un matelot embarqué).

Afin d'éviter que des pêcheurs ne cumulent les bons emplacements de différentes prud'homies, au détriment des pêcheurs locaux, les postes sont réservés aux pêcheurs de la Prud'homie d'Antibes / Golfe-Juan qui travaillent régulièrement⁴⁰. Lorsque la saison s'y prête et qu'il y a concurrence pour l'accès aux postes de pêche⁴¹, il est organisé un tirage au sort. De plus, tout filet calé pour la nuit devra être retiré avant 10h00 du matin. Et si certains font la prime (pêche au coucher du soleil), « ils doivent pouvoir caler à une heure raisonnable et retirer leur engin au moment où le soleil « touche terre » afin de ne pas faire perdre de temps au pêcheur concerné par le tour suivant ».

« Les postes de pêche, ce sont des postes où, saisonnièrement, on tire taille, ce qui veut dire que l'on a un tour de rôle pour y passer, à condition d'avoir au minimum 9 mois d'embarquement l'année précédente. Toute personne qui ne fait que 3 ou 4 mois à la pêche n'a pas le droit à ce privilège. Il est hors de question que quelqu'un qui ne vit que de la pêche laisse sa place à quelqu'un qui vit de la plaisance et qui ne vient travailler à la pêche que 3 mois par an ! Ça fait partie des règles prud'homales qui sont « magiques » pour protéger le métier. Les cales de taille qui sont chez nous, on ne les donne pas à la prud'homie d'à côté ; elles appartiennent à notre prud'homie et personne d'une autre prud'homie peut y travailler. Par contre, si les postes ne sont pas mis en taille (qu'ils ne sont pas tirés au sort), les pêcheurs d'autres prud'homies peuvent y travailler. A Cannes, il sont 27, 28 pêcheurs, on arrive à s'entendre. Celui qui veut venir travailler me téléphone, je lui dis : « Tu connais le règlement, non ? Passe d'abord à la prud'homie avant de venir travailler ». Il faut arriver à stabiliser l'entente, l'ambiance, la ressource... tout ça, ça tient en équilibre grâce à la prud'homie, voilà ! C'est un travail de longue haleine mais qui paie quand même, qui paie. »

- Modes de calage

Les postes de pêche sont protégés par une distance réglementaire (tout autre filet devra être calé à 200 mètres de distance).

« On essaie maintenant... vu les portables et compagnie, fâché ou pas fâché, tu dois téléphoner à un mec quand tu vois un signal, que tu sais pas où est l'autre, pour pas lui caler dessus. Donc, t'as des

³⁹ Les temps de trempage des différents filets sont déterminés en fonction de la taille des mailles.

⁴⁰ Patrons pêcheurs qui ont 9 mois minimum d'embarquement à la pêche (avec signaux réglementaires et lumières).

⁴¹ Il y a 4 postes de pêche pour les saint-pierre (Les deux phares, Encourdoules pour Roi Soleil, Encourdoules pour les Tours sarrasines, Encourdoules pour la Tour Jaune) et 6 postes de pêche pour les dorades (Gilardi, Abattoirs, Poste secours, Ouest Brague, Est Brague, Bonne Auberge (Toscana))

mecs qui jouent le jeu, t'en as qui le jouent pas ; ceux qui jouent pas, tu les vois en réunion après, tu leur expliques comment ça se passe ! »

- Des mesures de précaution destinées à limiter l'incidence de certaines techniques

La prud'homie interdit l'usage de moyens mécaniques pour l'issaugue (sorte de senne de plage) afin de laisser une chance aux poissons. Elle régit très strictement la capture de la poutine, des alevins (anchois, sardine...) pêchés à l'aide d'une petite senne⁴². Avec des apports bien valorisés, cette pêche procure des revenus non négligeables en période hivernale, lorsque les autres métiers sont difficilement praticables.

« Nous, on a un terrain, si on nous applique les lois européennes à la lettre, à la date d'aujourd'hui, dans 15 jours il y a plus un pêcheur dans mon département, ou il en reste un qui va marcher sur tout le monde. Si tu laisses faire, si tu appliques le règlement de la maille au 7⁴³ qu'ils avaient mis à un moment donné... Quand on a créé l'Europe, on a pris le plus gros effort de pêche d'Europe en exemple, c'est-à-dire la Hollande. Quand tu vois qu'ils ont été pris comme modèle d'effort de pêche et que leur maillage de 3,5 cm de côté devait être appliqué pour tous les métiers... Avec ce maillage, les rougets chez nous, dans le département des Alpes Maritimes, ils vont devenir des pères Noël, ils vont avoir une grande barbe, ils seront centenaires avant qu'on en prenne un par an ! Parce que la maille au 7 pour le rouget, tu m'appelles quand tu en prends un, tu en prends peut-être 2 par an, voilà ! Et le fait de faire ces maillages surdimensionnés pour certaines variétés crée une prolifération qui devient une nuisance. Parce que le rouget, il mange tous les petits vers au fond qui sont la nourriture d'autres poissons ; donc si tu laisses se développer trop le rouget... Maintenant ils veulent mettre des AEP pour les rougets parce que soi-disant... oui, le rouget au chalut, je comprends, tu les fracasses. Nous, quand on prend 10 kg de rougets avec 1 km de filets, on a fait une belle journée !

Pour les filets de poste, on est toujours dérogatoire sur 500 m avec 30 m de haut, en filet combiné*. La limitation européenne de la hauteur des filets, chez nous, c'est absurde. Si tu vas à Port de Bouc pour avoir 100 m de fond, tu fais 17 milles, là je comprends qu'on enlève des filets de grande hauteur, ils ont de la place pour travailler, ils ont des milliers d'hectares. Nous, on a 15-20 hectares exploitables pour 20 bateaux. Si tu nous enlèves les engins qui vont nous permettre de travailler, autant nous dire : « Bon, vendez vos bateaux, achetez du terrain et cultivez des patates », qu'on nous le dise ! Qu'on arrête de nous prendre pour des caves. L'Etat nous prend pour des caves. Port de Bouc, tu fais 20-21 milles pour avoir 80 m de fond, 40 bornes. Mais ces 40 bornes, tout le monde peut les exploiter avec des filets normaux pour les rougets, pour tout ce que tu veux. Moi, la zone de 0 à 20 m, elle représente pas plus de 300 m pour tout le littoral de mon département. Après, c'est fini, après, tu plonges dans des fonds où il faut déjà avoir des triples roues, où les pointus sont pas adaptés parce que quand tu mets le triple roues sur l'avant, tu as l'hélice qui sort de l'eau. Tu es obligé de travailler comme on l'a fait ancestralement avec des petites unités, des petits bateaux, pour gratter ta ressource : la soupe, les rougets... et dès qu'on te dit : « Ça le faites plus, ça non plus », on va tous acheter des gros bateaux ? Donc, on va vraiment à la perte de la ressource parce que si on achète tous des gros bateaux, on va faire mal. Vu que la zone exploitable est limitée, avec des gros engins, des gros bateaux, on va faire très mal. C'est pour ça que les quelques gros bateaux qu'il y a dans le département, l'opportunité d'équilibrage, c'était les AEP thon, espadon, pour les

⁴² L'action de pêche dure 55 jours ouvrables et se pratique du lever du jour à 11 heures du matin, avec un bourgin tiré à bras ou à l'épuisette. La capture est plafonnée à 50 Kg par bateau et 60 Kg dans le cadre de 2 patrons sur le même embarquement. Le prix de vente minimum reste de 20 euros /kg. Des restrictions sont possibles selon l'affluence du poisson (règlement de la Prud'homie).

⁴³ Maille au 7 signifie qu'il y a 7 nœuds dans un empan, ou pan (soit la mesure entre les extrémités du pouce et de l'auriculaire, doigts écartés), en moyenne 25 cm.

envoyer au large et laisser travailler les petits métiers. Mais, ça, dans leurs bureaux, ça remplit trop de lignes, ça rentre pas dans les cases... »

4. Préserver les migrations et les concentrations littorales

Afin de préserver les concentrations et migrations littorales, la prud'homie ajuste l'effort de pêche de la communauté du point de vue de l'intensité de capture mais également de sa répartition dans le temps en vertu du principe : « *Il faut laisser reposer une espèce* ». La rotation, dans le temps, de métiers sélectifs permet effectivement de moduler la pression exercée sur chaque type d'espèces. Enfin, elle limite les temps de trempage⁴⁴ des filets afin d'éviter que les poissons ne se détériorent et ne soient gaspillés. Elle protège certaines périodes de frai⁴⁵ tout comme les juvéniles par les tailles minimales de mailles et d'hameçons.

« Par rapport aux règles prud'homales, tout ce qui est entremail pour les chapons, langoustes... on n'exploite que du 1^{er} mai au 31 octobre pour préserver les zones de frai et limiter la pression.

V. Administration du travail

Le réseau d'emploi est souvent constitué du tissu local de gens de métiers (familles, village ou quartier de pêcheurs), relativement peu étendu, variable selon les périodes, lié à la transmission des savoir-faire locaux.

« Avant, on était pêcheur de génération en génération. On avait un savoir, et aussi un savoir dans les gènes. Après les années 60, des plongeurs se sont mis pêcheurs, sans avoir ce savoir par l'antériorité des parents et des grands-parents. Ils ne comprennent pas qu'on mette ces règles et il faut quelques années pour les cadrer. Parce qu'ils voient du poisson autour d'une roche, ils vont envoyer du filet alors que, nous, y a 500 roches à Antibes où on travaille jamais, on sait qu'automatiquement on est planté et qu'on va casser. Quand vous avez des jeunes, il faut les cadrer, leur dire, parce qu'ils savent pas qu'avec le courant, le filet va passer sous la roche, s'exploser, rester au fond et créer une nuisance pour tous les autres. Parce que, cet endroit-là, si on y laisse passer le poisson, comme l'endroit est accidenté, on le prend plus loin. Mais si on pourrit le passage, on prend plus rien... J'ai la chance, et j'en suis fier, d'avoir en 31 ans formé 9 mecs qui se sont mis à leur compte. J'en ai eu 20, je crois... C'est ce que mon grand-père a fait avec ses 12 enfants, c'est ce que les 4, 5 grandes familles de pêcheurs des années 50 ont fait, à Antibes, avec leur descendance et quelques gars. La transmission de savoirs, ça fait du bien et c'est important aussi. J'espère arrêter la pêche avec la certitude que je m'éteindrai et qu'elle existera encore.

Parce qu'on n'a pas de plateau continental chez nous, on travaille très près du bord... il faut calculer la réparation, le nettoyage, la vente et quand vous arrivez le soir... les journées sont beaucoup plus longues, c'est un travail cumulé. »

En interdisant les grands métiers, la prud'homie empêche qu'ils ne monopolisent une grande part de ces réseaux de marins.

⁴⁴ Sur les postes de pêche : du matin au soir ou 2h avant le lever du jour jusqu'au soleil levé, 72h pour les mailles supérieures ou égales à 60 mm, 8 jours pour la capture de langoustes blanches dans les grands fonds. Pour la pêche des rougets, les filets doivent être calés de prime ou en matinée : « Il est inconcevable de voir des filets du soir au matin pour cette variété fragile de poissons ».

⁴⁵ Pour les trémails clairs (à grandes mailles) destinés à la capture de langoustes, on doit utiliser 12 pièces maximum sur les secs (roches), uniquement du 01 mai au 31 octobre....

Par la répartition des droits d'usage, en donnant la priorité aux métiers les plus contraints et en organisant des tours de rôle, la prud'homie fixe les règles de compétition entre les pêcheurs. A terre, elle peut aussi fixer les règles d'accès aux différents services (machine à glace, chambre froide...).

Enfin, elle veille à la sécurité des marins.

« Le but pour moi, quand je tiens ma prud'homie, c'est de donner aux autres l'occasion de manger à leur faim et de pas prendre des risques physiques, l'hiver par gros mauvais temps, parce qu'ils sont à découvert à la banque.

Y a un jeune pêcheur, c'est moi qui l'ai formé. Lui, c'est un animal à la mer. Lui, avec 100 km de vent, il sort avec son pointu. Des fois, je lui téléphone, je lui crie de tout : « Rentre, t'es où ? ». Je passe 2h au port à l'attendre. Avec Franck, des fois, on y passe à côté, y a des creux de 3 m, il est contre les rochers qui tire les filets, qui démaille. Je lui dis « Dégage de là ! On va pas venir te chercher sur les cailloux, explosé, tu sors de là... ». Ça aussi, c'est la gestion des prud'hommes. T'as des pêcheurs qui se rendent pas compte, ils se rendent pas compte...

Savoir où est chacun à la mer ? A l'habitude, oui. Déjà par rapport au temps, on sait où tu peux travailler, où tu peux pas travailler. Par rapport aux engins qu'ils ont à bord, qu'on a l'habitude de voir quand on passe sur le quai, on sait où ils vont les envoyer ou pas. En règle générale, quand il y en a un qui est parti plus tôt que nous le matin, qu'il y a un gros coup de baston, on a 9 chances sur 10 de savoir où on va le trouver. Si je vois que ça passe, je l'embête pas. Si je vois qu'on sort à la mer et que je le vois pas, je l'appelle : « T'es où ? ». « Je suis là ». « Ça va ? » « Oui, c'est bon ». « Allez, on rentre, roule ». Je laisse pas un mec à la mer avec du mauvais temps. »

VI. Administration de la gestion des rendements d'exploitation

Les flux de rendements d'exploitation sont représentés par les conditions d'exploitation, limitées aux concentrations de poissons dans la zone prud'homale et les zones adjacentes. Les grands métiers pourraient monopoliser une part importante de ces flux, ou entraîner une hausse des coûts liée à la diminution des niveaux d'abondance de la ressource. La prud'homie peut chercher à réduire les coûts d'exploitation par la gestion d'une coopérative d'avitaillement, des commandes en gros...

VII. Administration de l'exploitation spatiale

1. Evaluer et conforter les terroirs halieutiques

Les terroirs halieutiques de la prud'homie sont peu étendus, fluctuants selon les saisons et les conditions météorologiques, et dépendants des autres usages maritimes et littoraux.

« Là, je vous ai fait la limitation des eaux prud'homales... ça paraît immense sur la carte... mais la zone de travail, le gros souci, c'est ça... A un demi mille de la terre, on est déjà à 350 m de fond... vous avez des fosses... en linéaire littoral, c'est long, mais en bande praticable pour les petits métiers, c'est court. Le relief, les montagnes que vous voyez quand vous regardez l'arrière-pays, vous l'avez aussi sous l'eau. C'est différent de la Camargue. C'est pour ça qu'il faut qu'on ait une gestion locale... »

La prud'homie cherche à conforter ces terroirs halieutiques en limitant la concurrence de pêcheurs d'autres prud'homies (en réservant les postes de pêche aux membres), en militant et entreprenant des actions visant à restaurer les fonds (extraction des filets perdus, épaves...).

Pêcheurs d'autres prud'homies : « Un pêcheur qui vient en « free land » chez nous, qui s'amarre à la plaisance pour pêcher, il doit se présenter à la prud'homie dans les 48h, accepter mon règlement de pêche et s'y plier. Autrement il dégage. Il y a pas de raisons que les gens qui travaillent depuis des années, ici, se fassent bafouer par quelqu'un qui arrive et qui fait n'importe quoi... On a un règlement global départemental avec les 6 prud'homies pour que les Affaires Maritimes arrivent à s'y retrouver. A chaque changement de règlement, on l'envoie aux autres prud'homies pour que les pêcheurs qui viennent soient au courant... »

Protection du territoire : « Pour moi, il y a deux écologies : l'écologie de terrain qui est sous la responsabilité des pêcheurs, des agriculteurs, et il y a l'écologie de portefeuille qui est pilotée au niveau du gouvernement. Les écolos costards-cravates ne sont pas les gens qui devraient gérer l'écologie... Quand on parle de mer-poubelle, c'est une boîte à fric. Les pollutions industrielles n'intéressent pas grand monde parce qu'elles rapportent d'un certain côté, voire La Ciotat avec Altéo et les boues rouges... L'écologie oui, mais pour tout le monde. On a des scientifiques qui disent blanc, qui disent noir... »

« Pour le **nettoyage des fonds**, on a donné l'exemple, on a fait un accord avec l'Institut Océanographique de Marseille. Depuis 30 ans, j'ai un ami d'enfance avec qui je me suis élevé, qui est un passionné, un scaphandrier diplômé qui, chaque fois qu'il plongeait pour son plaisir, trouvait des morceaux de filets, les balisait, me téléphonait. Le lendemain, j'y allais. Lui, il me les mettait en surface, et moi je tirais. On a tout stocké, on a fait venir les écoles, on a fait tout nettoyer, tout découper, récupérer les flotteurs, les plombs, les cordes. On a réussi à remplir un conteneur qu'on a envoyé en Afrique pour faire de l'humanitaire, dans un village de Casamance, au Sénégal. On l'a fait pendant 25, 26 ans à l'œil, en perdant énormément de journées pour essayer de valoriser notre zone. Maintenant qu'on est en Zone Natura 2000, mon collègue dont l'association s'essouffait car il y a jamais de renvoi d'ascenseur, m'a dit : « Ecoute, depuis 5 ans, on l'a pas fait, est-ce que tu veux qu'on fasse un nettoyage ? ». On a répertorié 31 morceaux de filets perdus sur la zone de la prud'homie. Quand les services d'état se sont rendus compte qu'on allait faire ça, ils nous ont dit : « Attendez, attendez, on participe ». Oui, mais ils ont commencé à parler d'appel d'offres, de ci de là. Je leur ai dit : « Vous êtes des comiques, on paie, on veut rien de vous ». Donc, ils ont accepté que cette entreprise qui s'est investie là-dedans, gracieusement pendant des années, fasse le travail et qu'il y ait pas d'appel d'offres. On leur a prouvé par A plus B que le monsieur, quand il y avait un filet pendu au fond, il ne l'arrachait pas comme d'autres font, qu'il prenait des ciseaux et qu'il découpait le filet tout autour de la gorgone quand elle avait poussé au travers, qu'on faisait un travail vraiment pointu. Donc, on leur a fait ça et ils nous ont subventionnés à 40% ou 50%. Ça a quand même coûté 8 ou 9000 euros à mes pêcheurs mais, chez nous, tu peux dire qu'au fond, il y a pas un morceau de filet. Nous, ce qui nous intéressait, c'était surtout de nettoyer de 45 à 80 m à peu près. Mon collègue, il descend jusqu'à 80m me décrocher les filets. Il a fallu qu'on fasse des photos avant, des photos après, des photos 15 jours après pour faire voir que le poisson revenait. On a fait des images fantastiques. On a une roche en photo, là, qui est bombée de filets parce qu'il y a des pêcheurs qui ont rien dit. Alors que, normalement, le jeu c'est de dire au prud'homme : « J'ai perdu un morceau de filet » pour qu'on l'enlève. Non, y en a 5, 6 qui ont accumulé des filets sur des rochers, sur le cap, une zone stratégique où on comprenait pas que ça ne pêche plus. Je l'ai envoyé voir, il a répertorié les filets, on a fait voir ces photos à ces organismes. « Comment vous allez faire ? » « On va faire comme ça ». Donc on a enlevé des morceaux pour un test. « Ah, effectivement mais vous avez vu les gorgones sur les images et, quand vous avez remonté les filets, elles n'y étaient pas, pourquoi ? »

« Parce qu'on a découpé autour ». Après, y a des endroits où tu repères un filet mais ça fait des années qu'il y est, parce que personne l'a vu. Il vaut mieux le laisser, il s'est écrasé au fond, la vie a repoussé au-dessus, autour... Tu fais pas n'importe quoi. Donc les quelques morceaux de filets qui restent sur notre zone sont des filets qui sont carrément « amalgamés » au fond, maintenant, et qui ne sont plus une nuisance. Sur cette photo, tu as 4 épaisseurs de filets superposés... Cela représentait 60 plongées pour enlever ce morceau, y avait 450 m accumulés...

Epaves : on a 11 épaves répertoriées autour du Cap d'Antibes, personne n'a les moyens de les enlever... Ce sont tous des gens qui sont en pavillon étranger, qui sont pas forcément assurés, qui te plantent le bateau. Le local, lui il se doit de respecter les règles mais n'importe qui qui vient de l'étranger, il te dit : « Je suis pas assuré les gars, ciao ». Et on te dit : « Il faut 30 à 40 000 euros pour enlever ce bateau à 40 m de fond qui est une nuisance pour les engins de pêche, pour tout. On peut pas, on n'a pas les sous ». L'Etat crée Natura 2000 en disant : « Attention, on va faire comme ça ». Ils ont un devoir d'entretien de la zone mais ne le font pas. On n'a pas besoin de Natura 2000 pour savoir que si tu empoisonnes le terrain d'un paysan, après tu produis plus. Si tu pourris ton quartier de pêche, tu pêches plus. Quand tu reçois un texte disant qu'ils ne veulent plus que, dans les parcs Natura 2000, tu pêches au-delà de 150 m de fond, ça veut dire que 80% de ma corporation doit arrêter de travailler ! Etant donné qu'on n'a pas de plateau continental, les $\frac{3}{4}$ de mes gars, ils travaillent de 150 à 400 m de fond pour les merlans, tout ça. Ça va m'enlever 60% du revenu de mes 20 pêcheurs d'Antibes pour une loi inepte qu'ils ne pourront pas vérifier car y a personne qui descend à 300 m de fond... »

2. Définir les bases de la compétition

La prud'homie cherchera à interdire ou réglementer les techniques dont l'emprise spatio-temporelle est jugée trop importante, peu sélective, nuisible pour les biotopes...

« Les pots à poulpes, j'ai essayé, c'est pas bon ici. En plus, par rapport à nos règlements internes et vu qu'on a très peu de place, quand tu mets un rang de 100 pots à poulpes ici, tu prends la place de 5, 6 bateaux sur le littoral... C'est une nuisance parce que ça s'accroche dans les filets, tu peux déchirer le filet d'un confrère. Le matériel qui peut rester le plus longtemps à la mer chez nous, c'est 8 jours pour les filets à langoustes calés profond⁴⁶. Le pot à poulpe pour qu'il soit rentable il faut que ça devienne une maison, il faut que le poulpe, il s'habitue et qu'il vienne faire sa maison dedans. A l'ouest là-bas, ils les laissent un mois à la mer, ils vont les tirer et ils les renvoient. Donc, si on laisse du matériel comme ça ici, ça va embêter tout le monde. Je veux pas du matériel qui reste un mois à la mer, c'est hors de question. C'est pas dans ma nature de laisser passer ça. »

3. Répartir l'activité

La prud'homie organise les calages de manière à permettre à tous les pêcheurs de pouvoir travailler.

« Ici, quand tu as 1000 m de filets pour les merlus, tu pars de 80m de profondeur, quand tu as fini de caler, tu as 350m. On cale tout en tirant vers le large pour que chacun ait sa place. On oblige d'avoir des positionnements de filets parce que si, moi, j'envoie 2 km de filets pour les merlans, de 80 à

⁴⁶ « C'est la loi européenne, tu as droit à 8 jours. Ce sont des grandes mailles, tu prends que des langoustes dedans. Sur 1000 m de filets, tu prends 2 poissons pourris, c'est ce qui va t'attirer les langoustes, mais ce sont des mailles spécifiques qui ne servent vraiment qu'à prendre les langoustes de passage, les langoustes blanches de profondeur, entre 300 et 600 m de fond. Donc t'as des mailles énormes qui font 70, 80... ces mailles-là, c'est 6 à 8 jours maxi. »

120m, en faisant des coudes, je vais prendre un kilomètre de distance. Sur 1000 m, je mets 10 bateaux sachant que l'on doit positionner nos filets à 100 m les uns des autres. Si je donne pas de sens de cale, je mets un seul bateau. Nos règlements, ils sont spécifiques, ils sont pas fait dans le sens de « terrasser » le poisson. Nos règlements, on les fait pour pas terrasser le poisson et pour équilibrer la bouffe de tout le monde. Pour qu'il y ait la place pour tout le monde, c'est ça une corporation ! »

4. Préserver les terroirs halieutiques

Pour maintenir l'étendue et la qualité des terroirs halieutiques, la prud'homie ajuste l'effort de pêche de la communauté du point de vue de l'intensité de capture mais également de sa répartition dans l'espace en vertu du principe : « *Il faut laisser reposer les zones alternativement* ». La rotation dans l'espace de métiers sélectifs permet effectivement de moduler la pression exercée sur les différentes zones. Elle veille à un bon équilibre entre les espèces sur le territoire.

Toutes les années tu changes le règlement, tu soulages l'effort de pêche sur telle variété parce qu'elle a un peu disparu. Tu vois que ça, ça s'est développé. Bon, c'est pas du poisson vraiment vendable mais tu le vends pas cher et tu en prends beaucoup. Tu vas essayer de le cibler, pas pour le détruire mais pour l'équilibrer, parce que s'il prolifère trop, ça va être une nuisance pour les autres. C'est ça le travail des prud'hommes... C'est la cavale, le biard (maquereau espagnol) et le chinchard, ils nous défoncent ici. Y a un truc qui est simple. Pourquoi ils se grattent pas la tête, pourquoi y a des départements où ça se développe et des départements où ça disparaît ? C'est tout simple, ça n'est qu'une question des règlements, ça n'est qu'une question que dans les Alpes Maritimes il n'y a aucun engin traînant, aucun chalut, ça n'a jamais existé. Ces engins de destruction massive qui prennent des milliers de tonnes de ces poissons-là, qui ont fait qu'ils ont disparu, chez nous y en a pas. Donc ces poissons-là, ils sont en vacances, au club Med chez nous, ils viennent dans le département, ils savent qu'ils risquent pas grand-chose à part se prendre dans un filet mais ils sont pas traqués par des chaluts pélagiques et compagnie. Sur un chalut pélagique, tu vois ta tache à l'ordinateur, tu fais monter, descendre pour le mettre au milieu. Nous, ça, on l'a pas. Quand il arrive des quantités massives de cavales - nous on appelle ça la cavale, le maquereau espagnol, le biard – nous, t'envoies des fois 500 m de filets le matin, tu prends 400, 500 kg de cavales ! Donc, ça te ruine le filet, tu vas en tirer 80 cts chez le mareyeur, t'as cassé du matériel... Donc, ce poisson on essaie de le traquer à l'année, tous, pour en enlever régulièrement pour pas qu'il prolifère. Les années où y a beaucoup de vent comme cette année, les 2 mois de souffrance, janvier-février, où les mecs sont pas allés aux « Rédors » pour prendre 2, 3 kg de merlan et 200 kg de cavales, tout ce qu'on n'a pas tué, ça va nous embêter pendant un an ou deux. Dès qu'il y a du beau temps, il va falloir qu'on aille les fracasser, pas pour les jeter mais, même si tu les vends 20 centimes, à un moment donné il faut que tu les enlèves. Tu les enlèves pas pour faire de la destruction, tu les enlèves pour faire un équilibre. Les seuls qui sont capables d'équilibrer la ressource, ce sont pas les gens qui grattent des papiers dans les bureaux, c'est les gens qui sont sur le terrain...

Nous, quand on prend 10 kg de rougets avec 1 km de filets, on a fait une belle journée ! Et on cible tel endroit ou tel endroit parce qu'on sait que si il se développe trop là ou trop là, le labre ou la rascasse n'auront plus à bouffer. On les enlève à certaines saisons pour que la soupe puisse proliférer, on crée un équilibre. Dans notre règlement, tu as 6 mois d'interdiction de tel métier... On fait attention à beaucoup de choses pour que chaque poisson ait la chance de grossir et de se reproduire. Et ça, l'Etat n'en a pas conscience. Il croit que le poisson en Méditerranée, c'est un peu comme en batterie où tu as 15 poules au m² qui n'ont plus de plumes tellement elles s'entretiennent...

VIII. Administration de la mobilisation professionnelle

1. Evaluer et conforter le réseau institutionnel

Le réseau institutionnel est composé des organisations professionnelles locales (prud'homie, comité départemental des pêches) et de leurs interlocuteurs institutionnels (Affaires maritimes, mairies, gendarmerie, préfecture maritime, organisations scientifiques et environnementales...). Les moyens dont disposent la prud'homie et le comité départemental des pêches sont limités (en temps, en budget, en personnel...). Cela étant, les prud'hommes tendent à assumer les fonctions réglementaires, de surveillance, de constatation des infractions, d'arbitrage ou de jugement, de détermination des sanctions et de réparation des préjudices. Ils assistent parfois les pêcheurs dans leurs démarches administratives, dans les difficultés qu'ils peuvent rencontrer (maladie, problèmes financiers...), ils gèrent les biens et défendent les intérêts de la communauté. Leur grande difficulté est de faire reconnaître leur gestion collective auprès des instances européennes et françaises.

« Le rôle principal des prud'homies est de gérer une corporation de marins à qui vous infligez un règlement plus draconien que le règlement d'Etat, et aujourd'hui européen, par rapport à, non pas du copinage, mais l'équilibre de la ressource et le fait de faire perdurer notre activité en stabilisant telle ou telle espèce, en ciblant des espèces nuisibles, faire un équilibre pour que la pêche puisse perdurer pendant de nombreuses années. Les prud'homies ont, sous d'autres formes ou appellations, une existence depuis le 12^{ème} siècle. Ce sont des organismes qui ont traversé les révolutions, les changements, les monarchies de ci, de là, et si on est encore là c'est peut-être qu'il y a quelque chose qui marche. Le rôle des prud'hommes est de faire respecter les règles européennes, les règles prud'homales et de gérer les conflits entre pêcheurs. Grâce à la gendarmerie de Nice qui nous aide sur le braconnage, nous avons appris que nous avons un droit, un certain pouvoir de protection de nos entreprises qui, par les années, a été non pas dénigré mais oublié. C'est quelque chose d'intéressant, on est un peu une police des mers, uniquement pour les professionnels, un petit peu sur le contrôle de la plaisance, mais on a cet esprit de défendre notre jardin. Je dis souvent, et ça fait rire les gens mais c'est une réalité et ça veut dire beaucoup de choses : « Les paysans ont beaucoup de conflits entre eux pour la vente de leurs produits, pour ci, pour là, tout en ayant chacun leurs hectares ; nous, on a les mêmes problèmes que les paysans en cultivant tous le même jardin ». Donc, c'est celui qui se lève le plus tôt qui a le plus de place, celui qui travaille le plus qui a le plus de ressources. Il faut arriver à équilibrer ça, à gérer ça. »

« Le problème actuel par rapport à la **communauté européenne** est que nous ne sommes pas assez pris en considération parce que les vrais gestionnaires de la ressource sont les prud'hommes. Les règlements européens sont trop arbitraires, j'appelle ça un peu du lego parce que si on ne rentre pas dans les cases, ça ne fonctionne pas. Je pense que les règles européennes, à l'heure actuelle, sont une nuisance pour la ressource et pour l'équilibre de notre métier. En s'appuyant sur nos capacités sur le terrain et sur notre savoir, on aurait le moyen d'agrémenter le métier, de stabiliser la ressource parce qu'elle est en train de se casser la gueule, non par la surpêche des petits pêcheurs mais par des règlements inadaptés. La Méditerranée est un bassin où tout le monde doit avoir le droit de travailler, je prône en particulier le libre accès à la ressource alors qu'on va, par le biais d'AEP, d'autorisation européennes, vers une privatisation de telle ou telle espèce.

Nous vivons des déséquilibres par rapport aux pays limitrophes comme l'Italie et l'Espagne. A la base, les règles imposées par l'Europe sont les mêmes pour tous mais appliquées à la lettre par les Français qui veulent être les bons petits moutons de l'Europe alors que les autres laissent faire.... Créer des règles, oui, à condition qu'elles soient respectées par tous, pour qu'il n'y ait pas un déséquilibre au niveau de la vente, au niveau de l'appauvrissement de la mer. Il faudrait que tout cela soit recadré

par des gens de terrain et non par des énarques qui n'ont pas goûté au métier. Je pense que l'Europe est une grosse nuisance aux prud'homies et qu'en étant une nuisance aux prud'homies, elle est une nuisance à la ressource.

Ma plus grosse crainte est que l'on est en train de casser notre jouet par des règlements inadaptés et un manque de savoir par des gens qui sont fortement payés pour dire que. C'est grave parce que la plus grande façon de déstabiliser la ressource à l'heure actuelle, c'est par le manque de savoir des gens qui nous gèrent. On les invite à venir nous voir, ils ne viennent pas, ils ne comprennent pas. Pour eux, la pêche, c'est assis dans un fauteuil en cuir dans un gros bateau de l'Atlantique. On peut même regarder la télé dans ces bateaux-là. Dans un pointu de 5 m, vous ne regardez ni le téléphone, ni la télé, vous en prenez plein la gueule mais vous faites un métier de passion et de liberté.

Il serait bon que l'on revienne un peu à la lecture des écrits de base pour redorer un peu le blason des gens qui mouillent la chemise comme moi, qui font beaucoup d'heures en plus de la pêche pour aider leurs confrères. Et on demande un peu plus de reconnaissance et de soutien de la part de l'Etat.

Le Directeur national des pêches m'a dit : « C'est plus facile à gérer 500 bateaux que 5000 ». Au bout d'un moment, ça suffit. Un mec d'Etat, il te parle pas comme ça. Sur la pièce française, y a marqué : « Liberté, égalité, fraternité »... J'étais monté au gouvernement pour demander des bagues spécifiques pour les prises accidentelles de thon. Non pas pour vendre le poisson mais pour respecter l'image que j'ai de moi-même, quand je me regarde dans la glace. Je suis pêcheur. Pêcher pour jeter du poisson mort, c'est pas dans mes gènes. On voit qu'il y a de la faim dans le monde, y a de la faim en France, on rapatrie des gens de partout mais les français crèvent sous les ponts, j'ai dit : « On va demander des bagues à l'Etat pour les Restaus du cœur ou la Croix rouge, je m'en moque, des bagues... ». Je demandais juste que lorsqu'on prend un thon en prise accidentelle on puisse faire plaisir à un pauvre. Ça, on m'a dit « Non, si vous voulez les ramener, vous prenez une prune et vous payez l'équarrissage ». Y a un moment où faut arrêter. Je jette par-dessus bord mais je vais faire la pub : « S'il y a la faim dans le monde, c'est grâce à des gens comme vous, Monsieur le Directeur des pêches ».

L'administrateur départemental des Alpes Maritimes a passé 5 ans en Corse. C'est le seul qui a pas eu d'ennuis et, chaque fois que je téléphone en Corse, on me dit : « Eh, tu as toujours Monsieur Dubois ? »

- Oui

- Passe-lui le bonjour !

Maintenant, l'administrateur change tous les 3 ou 4 ans pour pas qu'il y ait de copinage mais il y avait une connaissance des gens et de la gestion. La France a perdu cette connivence qu'il y avait entre l'administration et les gens de terrain et de savoirs... Et ça va à l'encontre de la ressource, de l'évolution, de tout. Ils font des bateaux usine, des bateaux de destruction massive, c'est là le problème. J'aimerais que ces rapports que j'ai avec l'administration perdurent. Ce que j'avais fait avec l'ancien administrateur qui était mon amie, c'est qu'elle avait laissé des traces. Quand ceux-là sont arrivés, j'ai pas eu 2 ans à montrer que j'étais pour avoir du respect et une certaine crédibilité. Pendant des années, ils s'en allaient, tout partait à la poubelle... J'ai la chance qu'il y ait eu un suivi. Depuis 7 ans, on a un suivi. Et là, les deux, ce sont des gens d'honneur qui vont laisser des traces. Il suffit qu'il y ait un mec qui chapeaute le département et qui ait une dent contre les pêcheurs pour que tu puisses couler une corporation. Quand on a un administrateur qui t'appelle à 10h du soir parce qu'il a une idée pour essayer de sauver les meubles, respect Monsieur !

Nous qui sommes performants dans notre métier, de vrais gestionnaires de la ressource, les prud'hommes, on est vraiment pas intéressants car on dit que des vérités, et là on pose un problème... Quand je vois des milliers et milliers d'euros dépensés pour des scientifiques qui savent même pas que la mer est salée, qui se réfèrent aux doléances des gros et des voyous pour répéter ce qu'ils disent, approchez-vous des prud'hommes, de ceux qui vont perdre du temps pour prêter serment, qui changent les règlements de pêche tous les ans par rapport à l'équilibre de la ressource dans leur quartier. Que l'Etat se rapproche des prud'homies, là ils auront une vraie gestion, de vraies informations, et notre métier va perdurer et va créer de l'emploi. Là, en France, on fait en sorte qu'il y ait 200 bateaux usine, qu'on fasse crever tous les petits métiers. On est en train de détruire l'image touristique, l'attrait de la côte d'azur car le pêcheur c'est attrayant aussi. On est en train de détruire plein de choses et on fait une génération qui se nourrira de pilules marquées « dedans y a du poisson » »

2. Définir les bases de la compétition

La prud'homie cherchera à interdire ou réglementer les métiers qui requerraient une part trop importante des services assumés par les organisations professionnelles ou qui ne rentreraient pas dans la logique d'une gestion collective.

3. Organiser le fonctionnement de la prud'homie de façon efficace et équitable

Décision réglementaire : « Nous avons une assemblée générale en fin d'année, au cours de laquelle nous réajustons le règlement de pêche en fonction de ce qui s'est passé dans l'année, en fonction de l'appauvrissement de telle ou telle espèce, de l'affluence nuisible de telle ou telle espèce sur laquelle nous allons axer plus de matériel. Ce règlement est primordial. Les maillages sont une contrainte d'état, on a suivi, on joue le jeu, on respecte les maillages. Les longueurs de filets ? Les prud'hommes tiennent absolument à ce que les longueurs de filets par rapport à nos petites unités soient inférieures à ce qui est légal, au niveau européen, pour la bonne et simple raison qu'il faut que tout le monde mange. J'appelle la prud'homie ma famille bien que nous soyons tous en conflit. J'y crois, j'y croirai jusqu'à mon dernier jour parce que c'est la seule façon de gérer ça. Il est hors de question que je vois l'un de mes 20 gars mourir de faim pendant que l'autre se gave.

Le règlement de pêche est statué pour un an. Toutefois, je vais dire une bêtise : après un tsunami vous changez les règles, les bases. Là, c'est pareil, vous avez 3 mois de méduses par rapport aux autres années, 3 mois supplémentaires... vous avez 2 raisons de changer de règlement : ne pas laisser les pêcheurs crever de faim et ne pas faire n'importe quoi pour asservir la ressource. Donc, on fait une réunion et on fait un additif au règlement : « Voilà vous allez arrêter vos c. sur telle espèce parce que vous pouvez pas faire ça, vous ciblez celle-là, vous allez la flinguer. Vous avez droit à 1500 m ? A partir de demain, c'est 800 m. Vous êtes d'accord ? ». On met au vote, on vote, 9 fois sur 10, ça passe. On se retreint sur telle catégorie... « Par contre cette zone-là... ». Y a des zones qu'on ferme volontairement 6 mois par an pour laisser reposer. « Bon, vous avez souffert pendant 3 mois, on ouvre un mois avant. Au lieu de travailler à partir du 1^{er} mai, vous commencez au 1^{er} avril. Par contre, si tout s'équilibre, on refait une réunion dans 2 mois, on refermera un mois avant pour respecter les 6 mois ». Tout ça, c'est un travail de terrain, comment voulez-vous que les gens d'Etat fassent ce travail-là, c'est pas possible. Il faut être là, il faut le vivre, il faut passer 15 heures par jour dans ce métier. »

Résolution des conflits : « S'il y a un conflit dans ma prud'homie, plutôt que de faire quelque chose de draconien, de faire un conseil de prud'hommes, de convoquer la personne par lettre recommandée et tout, j'essaie d'abord, un peu à l'influence. Si on voit que la personne ne veut pas

entendre raison, on fait une réunion prud'homale, elle est convoquée et elle passe au tribunal de pêche. Là, y a des sanctions, on peut aller jusqu'à la suspension de la prud'homie pendant un an. Ça a l'air de rien mais vous avez des gens qui sont pas conscients que sur la prud'homie d'Antibes, par exemple, qui représente 3 ports, on a un investissement sur 5 ans qui a représenté plus de 150 000 euros : frigos, locaux, machines à glace. Quand vous suspendez quelqu'un d'une prud'homie, vous lui enlevez l'accès à tous ces services. Il n'a qu'un droit qui est la vente au cul du bateau... La place au port est à la prud'homie, on peut lui demander de payer sa place. On peut ne plus lui stocker le matériel, lui supprimer tout accès aux machines à glace. En 9 ans, c'est arrivé une fois que j'ai suspendu quelqu'un qui avait dépassé les bornes. L'accès aux zones de pêche, on ne peut pas lui interdire mais on peut lui interdire de jouir des privilèges de la prud'homie.

J'en ai suspendu un pendant 6 mois de la prud'homie. Ça lui a fait perdre les avantages portuaires et tout, il y a laissé des plumes... Insultes, menaces, je l'ai suspendu de la prud'homie pour outrages, pour avoir enfreint un règlement de pêche, avoir pêché alors que je lui avais interdit de sortir parce qu'il y avait un règlement à appliquer ce soir-là, qu'il avait dépassé son quota la veille, il est sorti quand même, malgré que je lui ai donné ordre de pas sortir, sous ordre de l'administrateur. Il m'a insulté, il a dit des propos blessants pour ma famille, des choses très graves, il est allé très loin. Il a été condamné. Comme je pouvais pas lui mettre plus de... 294 ou 234 euros de prune parce que les règles prud'homales sont ancestrales, je lui ai suspendu ses avantages prud'homaux, ça lui a coûté cher... Rien qu'en avantage financier de fin d'année, il a perdu 6200 euros. Il m'a dit « Tu n'as pas le droit de me condamner à plus de 300 et quelques euros ». « Mais je t'ai pas condamné à une amende pécuniaire, je t'ai suspendu de la prud'homie. Y a des prud'homies où les pêcheurs se paient la glace et l'électricité. Moi, c'est tout payé et y a des avantages portuaires, des baux... Je te suspends de la prud'homie, je te suspends des avantages... ». Ça a été validé par les Affaires Maritimes. Il est allé se plaindre à l'administrateur qui lui a dit : « Vous avez de la chance qu'il vous ait pas tué ». Exclu de la prud'homie, j'ai été gentil sur la condamnation. Je voulais qu'il enlève son bateau, qu'il enlève tout le matériel. Je lui ai fait vider les casemates, tous les endroits où il avait des tonnes de matériel. Il a loué un camion et tout. Je lui ai fait nettoyer le quai et j'ai été gentil, je lui ai dit : « Bon, après avoir contacté l'administrateur, je te laisse quand même les clés de la glace pour te faire voir qu'il y a quand même une solidarité malgré tout. Je te laisse les clés de la glace et je te fais pas payer la place de port mais, dans l'année à venir, s'il y a un mot, je te suspends définitivement. L'administrateur lui a dit : « Vous savez que, dans vos insultes, vous vous attaquez à la maladie. Là-dedans, devant n'importe quel tribunal, vous vous faites couper en deux. Ne prenez pas le risque. Votre prud'homme va prendre un avocat et ça va être au clash, vous allez avoir l'Etat contre vous. » Donc, terminé.

Quand tu dois punir un pêcheur, tu le punis, quand tu dois punir un bon, tu le punis aussi. Faut pas que tu fasses de copinage ou de passe-droits. Tu essaies de leur faire comprendre qu'il faut être soudés. Celui qui soude, il soude, celui qui soude pas, il se rend compte au bout d'un moment qu'il va bien être obligé de rentrer dans le rang, autrement il est perdu....

Si le gars a les reins assez solides pour dire : « Moi, je suis obligé parce que ce sont vos eaux, je suis obligé de m'appliquer votre règlement de pêche mais je veux pas faire partie de la Prud'homie ». J'en ai pas des comme ça. Y en a un qui a essayé, il y a 20 ans, il s'est cassé la gueule en 6 mois. C'est là que tu te rends compte que les prud'homies ont un grand rôle à jouer. Déjà, il a pas de cale de taille, c'est les tirages au poste. Le mec, s'il fait pas partie de la prud'homie, tous les points stratégiques où on travaille à tour de rôle, il y va pas. Ou il fait partie de la prud'homie, il a cet avantage-là pour des endroits de passage spécifiques, reconnus, pour gagner sa vie, ou alors il veut être sans foi, ni loi. A ce moment-là, tout ce qui est répertorié en prud'homie, toutes les cales stratégiques, toutes les cales où on tourne pour les dorades, pour les saint-pierre, et tout ça, le mec, il met pas un pied ! Donc, tu perds en gros 40% du métier. Et heureusement ! Après, il faut que tu sois autonome... Si tu as des

euros de côté, que tu peux mettre 100 000 dans un garage pour faire un local, libre à toi, mais il faut savoir que tout ce qui est statué en prud'homie, comme règlement de pêche et tout, tu devras te l'appliquer. »

4°) Renforcer la mobilisation autour de la prud'homie

Dans le contexte actuel, très individualiste, et où les prud'hommes ne sont pas toujours soutenus par leur autorité de tutelle, ils ont quelquefois des difficultés à mobiliser leurs troupes autour d'une gestion collective mais ils peuvent faire valoir les intérêts et les services qu'apporte l'institution. Ils peuvent montrer l'exemple, relier les charges et les avantages, obtenir le soutien des administrations locales (Administrateur des affaires maritimes, gendarmerie...) pour des pêcheurs récalcitrants, pour limiter le braconnage...

« La prud'homie d'Antibes comporte 20 ou 21 membres... Je la gère depuis 8 ans et demi, j'y mets mes tripes parce que je suis un passionné, je gère des gens difficiles à gérer parce que exerçant un métier difficile. C'est une corporation qui, aux yeux des gens, est rustre mais c'est une corporation d'hommes qui travaillent beaucoup. Il est difficile d'imposer certaines choses mais on y arrive quand même par une certaine logique et beaucoup de discours. J'en suis à mon 3^{ème} mandat, ce sont des mandats de 3 ans... C'est compliqué parce qu'il y a un langage à adopter, c'est un travail, une prud'homie ! Parfois, je suis l'homme à tuer. Mais bon, à la fin de l'année, y a les élections... Je crois que c'est commun à toutes les prud'homies : ceux qui travaillent dans les règles et qui sont de gros travailleurs ne t'embêtent pas. Ceux qui t'embêtent dans une prud'homie sont ceux qui veulent gagner leur vie un jour par semaine ou qui veulent des passe-droits. Il faut faire avec.

Dans la Prud'homie, dès le départ, tout le monde doit pouvoir vivre, j'essaie de la gérer comme ça. Le but c'est que si tu fais une corporation, si tu fais un groupement, à la base c'est pour une entraide. La prud'homie, c'est un groupement de pêcheurs pour gérer un site. Si tu le gères correctement, ça doit tourner. Maintenant y a des prud'homies où ça marche pas du tout... Moi, je me tiens dans les clous, je fais rien d'illégal, c'est pour ça que je gagne moins ma vie que certains mais, en attendant, on m'a donné un titre, on m'a fait prêter serment, et je m'y tiens avec mes tripes, voilà. Y a une question d'honneur et d'éducation. Voilà, si tu as l'honneur et l'éducation et que tu respectes l'assermentation, tu dois travailler dans les règles de l'art, tu dois faire en sorte que les autres mangent et que ta corporation, elle tourne.

On a instauré des choses qu'ils ont eu du mal à avaler mais il y a une certaine solidarité. J'ai des gars qui se font la gueule toute l'année mais y a personne qui laisse personne à la mer, c'est une règle d'or dans notre métier. On doit absolument être là, un bateau en panne... on se parle, on se parle pas... mais si on doit envoyer un bout pour le remorquer, on l'envoie. On laisse personne à la mer.

Quand il y en a un dans le besoin, la prud'homie, si elle a les moyens, doit le soutenir. Quand y en a un qui a besoin d'argent parce qu'il est planté sur le rôle (charges sociales liées au rôle d'équipage), étant donné que l'on a quelques revenus portuaires en fin d'année, on est là pour faire une avance. On a la chance d'avoir une prud'homie qui rentre pas mal d'argent, il m'est arrivé de faire des prêts à des pêcheurs jusqu'à 15 000 pour acheter un bateau. C'est ça une corporation... Il faut garder cette solidarité qui n'est plus à terre. Nous, on a encore ces bases-là. Si, nous les gens de mer, on a encore ces bases-là, c'est grâce aux prud'homies parce que, quand y en a un qui a faim ou qui a soif, quand ça va pas, il vient là et, là, il est chez lui. Je suis le premier prud'homme, je gère la prud'homie mais je leur dis : « Cette maison, elle est à vous, elle est à nous. On est tous là pour y vivre.

On n'est pas là pour enfoncer qui que ce soit, et même quand on condamne quelqu'un, c'est pas pour l'enfoncer, c'est pour son propre bien parce que, s'il comprend qu'en respectant les règles, son métier va perdurer, il a fait un grand pas en avant.

Y a des années où je fais 3 réunions dans l'année parce que ça se passe bien. Quand ça se passe mal, on en fait 15. Je préfère quand il y en a 3, ça veut dire qu'il y a pas de conflits, qu'on marche ensemble et là, sur les 5, 6 dernières années, ça se passe pas mal...

La prud'homie, c'est une gestion du caractère, de la ressource et une gestion d'entraide qui fait que le seul moyen d'exister en tant que prud'homie c'est d'être nombreux. J'ai pris la prud'homie y a 8 ans, on était 31, on est 20. C'est mon gros souci. Cette année, j'en ai 2 autres qui rentrent. J'ai 2 nouveaux. Y a des prud'homies où y a des réunions : « On le prend ou on le prend pas ? ». Moi, je leur ai déjà dit : « S'il y en a 10 qui rentrent cette année, je vous demanderai même pas votre avis. A partir du moment où ils ont un domicile dans la localité, je les fais rentrer à la prud'homie ». Malheureusement, y a des prud'homies où on te dit : « Non, non, j'ai pas de places ». Ils mettent les bateaux en travers et c'est pas normal, ça. Parce qu'il faut faire vivre. Y a des prud'homies où y a plus que 2 ou 3 pêcheurs. Comment tu peux refuser à quelqu'un d'exploiter son métier ? Déjà, dans les règlements, les prud'homies doivent toujours avoir une place libre pour un bateau qui veut rentrer, se mettre à l'abri de l'extérieur. Donc, automatiquement, tu as toujours une place libre pour quelqu'un qui rentre, c'est ce que tu dois gérer. Des fois elle est un peu baroque la place, mais j'ai toujours une place pour quelqu'un qui veut travailler chez moi. Il s'amarre à couple ou n'importe quoi, ou je téléphone à la capitainerie, il va à la station essence mais y a toujours moyen de t'accoster dans un port pour travailler. Ça s'appelle la solidarité des gens de mer. Moi, j'applique ça, y en a qui font des bonds mais y a pas de raison qu'ils mangent plus que l'autre.

Quand tu as des gens qui croient en toi, qui croient en un règlement décidé par la majorité, bien souvent tu as pas besoin de t'en occuper. Ils s'accrochent entre eux. Tu le sais 15 jours après qu'ils se sont battus, ou quoi. Au bout d'un moment, le mec, il faudra qu'il respecte... C'est simple, tu as des droits et des devoirs. Si tu veux que les droits, tu te barres, ou alors moi je vais faire en sorte de te condamner une fois, deux fois, je te dégage !

Le gros souci, actuellement, c'est que chacun regarde ce qui bout dans la gamelle de l'autre en le jalosant. Fais une équipe et tu vas marcher et, ça, les gens, ils le comprennent pas. La solidarité, ce côté qui était dans nos bases, notre éducation et tout, ça a disparu en un siècle. Ça a disparu. Le monde, il va mal pour ça, spécialement dans notre département. Dans notre département, on vit avec la haine. Pense à ce que tu sois bien dans ta tête et que ton voisin aussi. Tu as pas gagné mais tu as avancé. J'ai eu cette éducation-là. Tu essaies d'être cool quoi ! Après, j'ai mon côté virulent parce que tu es bien obligé, tu vis dans une jungle quand même. On vit dans une jungle où tout le monde mange tout le monde. Les régions comme chez nous où y a de l'argent, c'est marche ou crève. C'est spécial. J'ai la chance d'être né ici et de connaître tout le monde. Ça donne quand même pas mal d'avantages sur certains. J'ai ma grande gueule qui fait que pour me la faire fermer, il faut me casser en deux, ça y fait aussi. Y a beaucoup de paramètres qui font que j'arrive à m'en sortir mais... je reste tous les jours à me dire : « Quel dommage, on bafoue toutes les bases... ».

IX. Répartition de la gestion du rendement d'activité

Les flux de rendements de capitaux sont représentés par les conditions de rentabilisation des navires, limitées aux terroirs halieutiques de la prud'homie. Là encore, la présence de grands métiers pourrait monopoliser une part importante de ces flux ou entraîner une hausse de coûts liée à la diminution de

l'étendue ou de la richesse de ces terroirs. La prud'homie interdit ou limite l'usage des grands métiers et les techniques intensives. Par la réglementation des usages, elle pousse les pêcheurs à la polyvalence pour la pratique des petits métiers plutôt qu'à la spécialisation pour des techniques intensives. Elle peut encore chercher à réduire les coûts de rentabilisation en facilitant l'accès à des zones protégées du vent. Enfin, elle milite contre le renchérissement des bateaux lié à l'octroi de droits de pêche (PME, AEP, licences...) qui amène les pêcheurs à devoir pêcher plus...

« On a beaucoup de renverses mais la chance qu'on a c'est d'être une prud'homie à cheval sur un cap. Donc, étant donné qu'on a pas mal de places portuaires, le pêcheur de Juan, s'il veut gagner sa vie quand il y a du mistral, il travaille à Antibes ; le pêcheur d'Antibes, quand il veut gagner sa vie, qu'il a besoin, il trouvera toujours moyen de s'amarrer à un quai d'accueil ou à une place prud'homale qui est libre à Juan les Pins. On essaie de faire en sorte que tout le monde ait le droit de tourner, que tout le monde ait le droit de gagner sa vie, c'est le but principal des prud'hommes, c'est d'équilibrer la bouffe pour tout le monde. Je fais pas des règlements de pêche pour gaver l'un ou l'autre mais je fais des règlements pour que tout le monde mange. Alors en réunion, ça pose des problèmes, c'est sûr.

Ce qui fait le travail de l'Etat et de tous ceux qui sont en train de nous asservir, c'est la division des pêcheurs. Le jour où ils seront soudés et où ils arriveront à gagner leur vie et à passer les jours de mauvais temps à la maison plutôt qu'à aller se faire casser les reins, perdre du matériel...

Un bateau avec une AEP thon, il triple de valeur. Tu as un bateau qui vaut 100.000 € sans AEP mais quand tu as plus de 20 t de thons (en quota), tu vends le bateau 200 000 et tu les as de suite. Ça marche comme ça. Pour l'AEP poutine, c'est la même chose. Si tu travailles régulièrement, tu as 30 kg par jour, soit 750 euros par jour car y a un prix minimum de 25 euros. Fais le calcul, 800 euros par jour, c'est pas énorme mais c'est l'hiver. Et si c'est une saison fructueuse à 60 kg par bateau, que tu fais tes 35 à 40 jours à 60 kg, ça fait des sous... Si tu as une licence poutine, une licence lamparo... ton bateau prend de la valeur. Moi, ce que je voulais surtout pas, c'était ça, ce système imposé par l'Etat. Il faudrait au moins que l'AEP soit indissociable du patron et du bateau... »



Photo Philippe Houssin

Chapitre 6

Franck Roman

patron pêcheur à

Saint-Chamas

(Etang de Berre)

Ce patron est associé avec un autre pêcheur. Ils ont chacun leur barque (5 à 6 m, 100 à 150 cv) et leur matériel mais travaillent ensemble sur le même bateau.

I. Offre

Définition des produits

« Principalement des anguilles vertes et mures (ou argentées) selon la saison, vendues à l'état vivant. L'anguille argentée est plus grasse, elle est recherchée pour le fumage. L'anguille fraîche se prépare grillée avec de l'ail et du persil, en tronçons au barbecue ou à la poêle. Vous pouvez la travailler à la sauce tomate, en matelote... Des recettes, y en a ! »

Préservation des caractéristiques

La maturité des anguilles évolue au cours des saisons.

Sélection des produits

Les anguilles sont sélectionnées de manière à pouvoir voyager dans des viviers et arriver vivantes à leur lieu de destination sachant que leur fragilité évolue au cours des saisons et des conditions météorologiques.

II. Commercialisation

« Elle est vendue par les mareyeurs qui passent chaque matin et qui exportent beaucoup sur l'Italie. On prend du poisson consommable. Après, les mareyeurs le travaillent, ils le calibrent, ils le font

grossir quelques mois mais ils le gardent pas en captivité pour l'élevage, ils l'engraissent un peu. C'est une fumerie, un peu comme nous le saumon.

A une époque, on a eu ce problème de personnes qui voulaient faire de l'élevage mais cela revient trop cher car c'est un poisson qui vit essentiellement dans le milieu naturel et qui est pas fait pour vivre en captivité. Et la reproduction, ils ont pas compris, même les Japonais ont abandonné, voilà ! Pourtant ils sont réputés pour tout ce qui est élevage. Ça coûte hors de prix : les médicaments... et puis ça peut mourir d'un coup, du jour au lendemain... Tant mieux pour nous car, quand ça a commencé à prendre, ils voulaient vraiment la petite anguille, c'était difficile... ça nous tuait, on se mettait une balle dans le pied.

On avait essayé avec 2, 3 pêcheurs de monter un projet de fumage mais ça coûtait trop cher. Y a pas de demande, les gens connaissent peu l'anguille. Ils l'ont découverte il y a deux ans, j'avais mis sur pied avec la Commune une journée « Les anguillades » qui se perpétue chaque année, avec plusieurs personnes qui font des préparations culinaires différentes. La première année, ça a été un succès total, on a eu du monde à ne savoir qu'en faire. C'était très réussi, on a continué. Mais l'anguille reste assez spécifique, on n'en trouve pas dans tous les restos locaux. C'est pas dans la culture locale.»

III. Gestion commerciale

Adaptation de la valorisation sur la base de prix négociables

« On vend tous à 3 mareyeurs, le prix est le même pour tous. Il y a pas de contrat. Y a un contrat entre mareyeurs, je pense ; le pêcheur est ni plus ni moins un idiot. A l'époque des anciens, quand arrivait le moment de la campagne et que le mareyeur disait qu'il allait baisser le prix, ils laissaient tous les bateaux amarrés. Trois à cinq jours après, les mareyeurs voyaient rouge et le prix était maintenu. Mais aujourd'hui, y a des doryphores qui travaillent pour 2 euros du kilo. Ils nous ont fait travailler à 2 euros du kilo, il y a 3 ans ! Tout ça parce que c'est le pêcheur qui a dit au mareyeur : « Donne-moi ton prix ». Il est pas fou le mareyeur... »

Le prix de base varie avec la grosseur du poisson, la saison, l'offre et la demande. En moyenne, il faut compter entre 5,50 euros, 6 euros pour la verte. Pour la fine, ça peut aller de 7 à 10, 12 euros s'il n'y en a pas beaucoup. Ça dépend aussi de la grosseur, de la demande. Ce sont les mareyeurs qui font l'offre mais, pour la fine, on peut négocier, on peut faire jouer un peu la concurrence. On peut se le permettre car c'est pas le même travail. »

« Aujourd'hui, faut compter une moyenne de 15, 20 t par pêcheur. Pour des travailleurs. Si vous sortez 20, 30 tonnes c'est que, vraiment, y a eu du poisson. Trente tonnes divisées par le temps que l'on passe sur l'eau, c'est pas beaucoup. »

Limitation des risques

« En principe, les mareyeurs prennent tout, à part quand y a de la casse⁴⁷, mais ils continuent à ramasser. Ils le jettent pas le poisson, un mareyeur travaillera jamais à perte. Même si le poisson est mort, ils arriveront toujours à le vendre à 1 euro. Mais à moi, ils le paieront jamais donc, à ce moment-là, je travaille pour lui... Qu'il me lève des mortes sur un bon et qu'il me baisse le prix... je suis pas né pour faire ça, je fais pas ce métier pour faire ça... »

⁴⁷ Quand les anguilles sont malades, par temps très chaud par exemple.

On a essayé de s'organiser mais ça prend des proportions que ça finit au tribunal. Allez faire comprendre à certains que c'est pour l'avenir, pour travailler mieux. Eux, c'est sur l'instant : « Moi, j'ai des crédits, moi je travaille, il faut que ça rentre. »»

IV. Exploitation technique

Equipement

« On travaille avec une petite barque marseillaise, non pontée, un bateau ouvert entre 5,50 et 6 m, et un moteur de 100 à 150 cv. On est assujéti à la PME (permis de mise en exploitation). On est pieds et poings liés. Il nous faut une licence de pêche à l'anguille... Il y en a 90 ou 98 licences dans l'étang.

Le matériel est bien spécifique à l'anguille avec le montage, le travail. On prend pratiquement rien d'autres. De temps en temps, on prend un loup, quelques dorades, quelques poissons qui promènent comme ça mais c'est vraiment rare. Ce sont des filets à nasses montées au fur et à mesure des années, et y a pas eu trop d'améliorations depuis qu'on a trouvé ce système-là. On continue d'essayer d'améliorer mais on voit pas tellement la différence. Le poisson blanc ne pousse pas dans ces nasses (dorades, loups, muges...). On prend quelques petits cabassons⁴⁸, les joles⁴⁹, quelques-uns. Pour les joles, on a des filets bien spécifiques, de petites mailles montées pareil (pareillement) mais c'est calé différemment, on travaille à terre. Pour le loup et le muge, on travaille avec le monofil*. Chaque poisson a son style de travail. »

Repérage du poisson

« Y a eu des études de faites par rapport à l'anguille et on n'a aucun document qui nous dit comment elle se comporte dans l'eau, on ne sait vraiment pas comment. Y a des périodes de fortes chaleurs où l'anguille bouge parce qu'il faut qu'elle mange. Là, quand les températures d'eau sont propices - il faut une moyenne de 14, 15 degrés, comme pour tous les poissons, pour qu'elle commence à bouger – là, on peut prendre l'anguille. De là, à vous dire ce qu'elle fait, c'est compliqué parce qu'on ne connaît pas son cycle.

L'hiver, dans l'étang, l'eau tombe très bas, elle peut même arriver à geler puisque c'est arrivé plusieurs fois dans le port. Elle tombe à 3 ou 4 degrés. L'hiver, on travaille à partir de novembre jusqu'en janvier, pour la dévalaison* de l'anguille. C'est une autre race d'anguille. On appelle ça : « la fine, l'argentée, la pondreuse », celle qui va dans les canaux pour partir pondre dans la mer des Sargasses. En janvier, on a une contrainte réglementaire, on ferme pour cette espèce-là. Et au mois de mars, on rouvre pour la « verte », du 1^{er} mars au 15 juillet. On a encore une contrainte de fermeture du 15 juillet au 15 août. Puis, il y a une fermeture pour la verte, en décembre je crois, quand on commence la campagne de l'argentée. On fait un cycle comme cela.

Il y a des endroits clés, y a des facteurs qui font que... mais on ne sait pas pourquoi elle est là et pas là, que l'on prend maintenant et pas ailleurs. En février, vous pouvez caler 45 filets, vous prenez pas 3 kg de poissons. La pêche des autres sert, y a toujours une mule. L'un arrive avec 30 kg et l'autre avec 2 tonnes. Je vais aller du côté des 2 tonnes, c'est normal. »

⁴⁸ Sauclet ou mange-tout, (*Atherina Hepsetus*)

⁴⁹ Athérine (*Atherina boyeri*)

Piégeage

« On évite de prendre des petites, en travaillant avec une maille assez claire, c'est-à-dire un peu grosse. On travaille beaucoup avec du 14 mm, 16, 18, 20 ! La réglementation est de 11 anguilles au kilo, 7 cm. Nous, on est contre ça parce que 7 cm, c'est rien du tout. »

Recherche d'efficacité

« Elle prend la maladie dans les grosses chaleurs. On le voit car elle a pas la même vivacité, y a des parties du corps qui deviennent rouges, ça dure pas longtemps, ça veut dire que l'étang est malade. L'étang est trop chaud au fond, elle aime pas ça, l'étang pourrit, ça y va pas, ça lui déclenche un genre de grippe, on va dire ça comme ça. Elle a attrapé le rhume, ça dure en moyenne une dizaine, une quinzaine de jours, après c'est fini.

La fermeture du 15 juillet au 15 août est due au fait que le taux de mortalité risque d'être extraordinaire. On a du mal à travailler le poisson car c'est un poisson que l'on travaille vivant, pendant les grosses chaleurs. Il craint le soleil, la chaleur... La plus grosse contrainte que l'on a est de la livrer au mareyeur, vivante. Et ça, c'est difficile. On a, alors, une manière de travailler différente. Quand les chaleurs commencent, fin juin, fin mai, on commence plus bonne heure le matin jusqu'à 9h, 10h maximum, pour pas travailler le poisson au gros soleil, pour pas que l'anguille souffre car elle meurt très vite. Une fois qu'elle commence à être fatiguée, c'est fini ! Le camion, pas le camion... y a de la mortalité à outrance. Et c'est mieux pour la ressource et pour beaucoup de personnes de pouvoir arrêter aux grosses chaleurs. Ça fait quelques années que l'on pratique ce travail-là et ça commence un peu à donner. On met moins de filets, on travaille un petit peu moins et on essaie de préserver. Parce qu'en fait, on récolte mais on sème pas, c'est dangereux. Quand ça meurt à cause de la chaleur, c'est à coups de tonnes que ça part, c'est plus en kilos...

Y a des périodes de mortalité... si vous la laissez dans le filet, l'anguille, à cette période-là, où l'étang est malade et où ça peut déclencher ce genre de truc, si vous la sortez pas du filet, elle voit pas le jour, elle voit pas le soleil, elle voit rien du tout, l'anguille, vous la récupérez 4 jours après, c'est la même, elle n'a rien, elle est pas malade. Mais, en temps de chaleur, dès qu'on la sort, qu'elle voit le jour... Les vieux nous l'ont toujours dit... Des boules en haut des filets, on a tout laissé dedans, et j'ai fait 0 kilos de morts. Y a eu des équipes qui ont jeté des tonnes et des tonnes. Ils pensent qu'il faut ramasser pour gagner de l'argent mais, en fait, tu jettes et tu prends rien du tout. »

V. Travail

Savoir-faire et équipage

« L'anguille, j'aime la traquer. Mon père m'a donné la passion. Je travaille depuis 82, c'est un métier de passion. Après, y a tout ce qui va avec : monter les filets, le travail qu'il y a à côté... Il faut qu'on sache tout faire : de la couture à la soudure en passant par la peinture, la mécanique...

Le jeune qui arrive, il doit sortir de l'école maritime avec les permis (je voulais embarquer mon fils, c'est pas possible) plus un temps d'embarquement avec un patron, plus un PME pour la jauge et les kilowatts... C'est pratiquement impossible à avoir, ou il faut attendre 2, 3, 4, 6 ans pour avoir la puissance nécessaire pour faire avancer le bateau. Il faut racheter un bateau qui a un PME et le jeune ne va pas mettre entre 20 000 et 60 000 euros dans un bateau qui, pratiquement, ne tient pas la route, et attendre d'être embarqué 9 mois pour avoir une licence anguille. En fin de compte, ces lois

sont pas faites pour embaucher ou faire travailler les gens, elles sont faites pour enfoncer les petits métiers. La licence n'est pas transmissible. Après, les kilowatts partent pour les Espagnols... alors qu'il y a plein de jeunes pêcheurs en France qui en demandent et qui n'en ont pas. Les chalutiers ont 2000, 3000 cv. Il y a 2 poids, 2 mesures de ce côté-là. Ça dépend plus des pêcheurs...

Maintenant, je suis associé avec un autre patron, c'est trop dur de prendre un matelot avec les contraintes administratives... Et puis, après, ils restent pas. J'ai un ou deux laveurs ; on prend des gens pour laver les filets, travailler un peu à terre... Les jeunes, quand on leur dit qu'il faut travailler le samedi, le dimanche, que je sais pas à quelle heure je vais m'arrêter... il pleut, il vente...

Quand on est associés, on se fatigue moins, c'est une question de pratiques, je pense pas qu'on gagne plus mais on se fatigue moins. On a chacun notre bateau, notre matériel et on met tout en commun. C'est une association verbale. On prend les décisions à 2. Certains sont 3. Ça répartit les chances, on peut aller à plusieurs endroits, et puis quand vous avez 10 filets à la mer, vous en tirez plus que 5, c'est plus pareil. Au lieu de finir à 3h de l'après-midi, vous finissez à midi, vous pouvez rentrer manger à la maison, vous reposer un peu, prendre un week-end de temps en temps, quand vous êtes fatigué... Des fois on travaille moins, des fois plus, mais on se soulage mutuellement et, aussi, quand l'un a une baisse de moral. Parce qu'il faut avoir un moral assez costaud pour ce métier. »

Organisation du travail

« Pour caler une trabaque*, c'est 15 à 20 mn. On les déplace tous les jours mais c'est le nombre de filets qui fait que le travail augmente. Si je prends le cas d'une personne seule qui est organisée, qui a du bon matériel, qui travaille convenablement, elle peut travailler avec 10 trabaques, pas plus.

On pourrait mettre 15, 20 filets, mais après c'est trop de boulot. Là, y a aucune machine. Le problème qu'on a avec les anguilles c'est qu'on n'a aucun moyen mécanique, c'est pas compatible, c'est pas possible. On essaie avec les roues de temps en temps, mais on peut le faire que sur un filet. On peut le faire que l'hiver sur la dévalaison* parce que c'est des filets à une queue, c'est une ligne droite. Là, vous le passez dans la roue et ça monte. Autrement, vous avez 6 trabaques, y a les ancres, les cordes... Vous pouvez toujours tirer les parées (à la roue) mais rien que de mettre en route la roue pour aller tirer une parée, vous perdez la moitié de la matinée. Au lieu de tirer 3 filets, vous n'en tirez qu'un. Le travail manuel est alors moindre mais la mise en place est plus difficile.

Y a un travail de nettoyage, de couture... c'est vraiment un gros travail, un travail de... de passion ! Si vous n'êtes pas passionné, c'est pas possible. Sincèrement, le travail de l'anguille, si vous avez pas la passion de l'anguille... C'est pas une question de passion de l'argent parce que vous y laissez la santé... je peux en parler en connaissance de cause. Faut pas partir dans l'idée que vous allez vous enrichir. Vous allez travailler convenablement, vous allez vivre convenablement, mais au risque de perdre la santé aussi. Le matin, vous vous réveillez, le soir vous y pensez, le matin vous vous réveillez en y pensant et, après, c'est un engrenage. Faut y aller, faut y aller, faut y aller, mais il arrive un moment donné où il y a une limite physique, et quand vous l'avez atteinte, c'est fini, vous pouvez plus continuer. C'est pour ça que le travail d'anguilles c'est vraiment particulier. Y a pas beaucoup de personnes qui peuvent le faire. »

VI. Exploitation spatiale

Localisation de terroirs

« Les zones où on travaille sont à 300, 400 m du bord, dans des fonds de 4m50 à 5 m. Les fonds les plus bas se trouvent sur Martigues, de 7 à 10 m. Mais, là, on y va pas trop souvent, l'anguille c'est pas trop son truc (la profondeur). On travaille sur tout l'étang, ça dépend où la campagne nous mène. Quand on est rentré dans la campagne d'anguilles, ce que je dis toujours, on n'est plus des pêcheurs, on devient des chasseurs. Il faut la traquer, c'est un prédateur, il bouge tout le temps... Elle reste jamais au même endroit et, une fois qu'on l'a attrapée, il faut la suivre constamment. Un jour, on est ici, le lendemain on est à Berre, deux jours après, on est du côté de Martigues... Une fois qu'on l'a attrapée, il faut plus la lâcher. Et des fois on la perd, on sait plus pourquoi. Soit c'est un virement de temps, soit c'est un vent qui va pas... Mais, on arrive toujours plus ou moins à la récupérer. Le plus loin qu'on peut aller, c'est Martigues, Berre, Cadereau, on peut aller sur Istres, travailler sur la poudrière, à 300 m de la maison, ou à Champigny... on n'a pas de lieu bien défini.

Les postes de pêche, c'est que pour la dévalaison. Ils sont tirés au sort par prud'homie en présence du prud'homme, de l'administrateur ; il y a 14 ou 15 places sur Saint-Chamas, pour les patrons embarqués. Vous faites le tirage au sort des places qui sont attitrées.

Dans la campagne de pêche normale, il y a pas de places attitrées. Y a certains lieux de pêche qui sont par ici, d'autres qui sont sur Istres, y a des endroits clés et des endroits où on prend jamais d'anguilles. On va en prendre à 500 m mais, là, on n'en prendra pas, jamais. On sait pas pourquoi. Et y a des endroits où on n'a jamais travaillé et on a pris du poisson, alors que mon père, il a cinquante et quelques années de mer, surtout sur l'étang, il a toujours pas compris comment ça fonctionnait. Ça se joue à 100 m, parfois à 50 m. Un filet peut prendre 20 kg et l'autre à côté 0. Aujourd'hui, vous allez la prendre devant le port, et 3 jours après devant Champigny là-bas.

Avec les grosses chaleurs, l'anguille devient malade, et là, l'anguille, c'est du verre. Elle peut mourir dans l'eau quand le fond fermente. Ça arrive et ça peut toucher pratiquement tout l'étang. Quand l'étang est malade, en fortes chaleurs, en juin, juillet, août, même parfois fin septembre maintenant, l'étang est malade partout, c'est le fond qui est pourri, y a plus d'oxygène. Et le poisson suffoque. En une semaine, 15 jours, ça se régénère, tout dépend du vent. C'est le vent de sud qui sauve tout ça. C'est un vent lourd et un vent de fond, ça remue le fond, ça brasse, ça oxygène. Le vent de nord-est un vent de surface qui pousse le dessus. Et le dessous, ça fait une cocotte-minute, en fait, le dessous n'est pas brassé. Quand le soir, y a plus de vent, ça bouillonne. Le soleil frappe toute la journée et le soir ça bouillonne au fond. Le poisson suffoque, en fait. Et nous, si on le travaille, il meurt à ce moment-là, il est faible. Et nous, en le travaillant, on le rend encore plus faible. »

Sélection des terroirs

Plus encore que dans la bande littorale, les lagunes sont sensibles au changement de comportement des espèces, aux variations climatiques, aux pollutions, aux rejets d'eau douce...

« La fine, y en a oui et non, ça dépend des années. Ça fait 3 ans que les fines, c'est compliqué. Depuis 20 ans, ça a baissé nettement mais c'est la manière de travailler qui a changé. On ferme temporairement la pêche pour essayer de préserver la ressource car il y a un manque de poissons. C'est général, à la mer, à l'étang... Après, vous pouvez avoir des années où, où que vous mettiez des filets, vous prenez de l'anguille. »

- Changement climatique :

« Pour travailler l'anguille, il faut un climat tempéré, il faut pas des changements climatiques comme on a depuis 2, 3 ans... On commence vraiment à le voir. On n'a plus de printemps, on travaille au mois de septembre-octobre, et même des fois, en octobre, il y a de grosses chaleurs, ce qui n'est pas normal. Ce n'est pas dans le cycle normal des saisons. En janvier par exemple, y a des fois où on partait travailler en petit tricot. On n'était pas couvert comme certaines années où il y avait des gros mistraux avec des fortes baisses de température. Ça a aussi une incidence sur l'eau. Si le temps le permet pas, l'eau ne se refroidit pas. L'eau, en ce moment, est à la bonne température mais l'air est très froid. Le matin, il fait 6°C. Pour mi-mai, ce n'est pas des températures normales. Que ce soit pour la terre ou pour la mer, c'est la même chose.

La météo, on la consulte souvent pour aller caler dans des endroits où ça peut marcher. Des fois, on peut se dire : « C'est bon » et finalement ça marche pas. Quand on fait la dévalaison, on travaille avec le gros mistral du mois de novembre, décembre, janvier. Ben, depuis quelques années, on les a plus ces mistraux, ou on les a quand il faut pas, parce qu'il faut travailler aussi avec la lune à ce moment-là. Il faut qu'il y ait tout en coordination : la lune, le vent, la température... Il faut pas de lune, le « sourd de lune », pour qu'elle puisse bouger, le vent très fort parce que vous travaillez à la rade de Martigues où y a les pierres, complètement face au vent, et là il faut attendre le vent à 90, 100, 120 km/h... et ça, on les a plus ces mistraux-là. Elle prend les courants pour sortir. La fine ne nage pas ou très peu, elle se laisse porter par les courants. Elle attend le coup de mistral pour que l'eau sorte. Ça fait un phénomène de marée en fait, il faut que l'eau sorte, et à ce moment-là elle prend le canal de Martigues pour se laisser porter dehors.

Là, par exemple, on n'est pas au beau fixe. On devrait être en campagne et on prend pas une anguille depuis le 1^{er} mars. Normalement, je devrais être sur l'eau, depuis un mois et demi, mais le temps ne s'y prête pas : mistral à « 1000 à l'heure », le matin il fait 4°... Ça perturbe tout, le cycle de tout le poisson, d'un agriculteur... Normalement, au mois de mai, on devrait avoir des températures de 12 à 15 degrés et on est loin de les avoir. Quand il fait froid, l'anguille ne bouge plus, elle s'enterre, elle prend les grands fonds mais elle bouge plus. Juste avant le mistral, tout le monde travaillait, on prenait un peu de loups, de dorades, d'anguilles, un petit peu parce qu'il faut que ça se mette en marche, la machine. Mais avec la semaine qu'on vient de passer, le poisson, 24 h avant, il est parti, il est allé se cacher. Je prends l'image : quand y a du vent à 100 à l'heure, vous êtes pas dehors... le poisson, c'est pareil. Et du courant, y en a de plus en plus. »

- Ralentissement des rejets d'eau douce et de limons de la Durance par la centrale hydro-électrique de Saint-Chamas :

« Je pense que ça a eu un impact mais il y a aussi les rejets non contrôlés des rivières dans l'étang... La Durance aide à l'anguille par l'eau douce, saumâtre, mais quand c'est trop, c'est trop. Quand elle déverse trop en hiver, c'est elle qui fait chuter la température de l'eau, c'est de l'eau bleue des Alpes qui arrive. Je dis pas qu'elle a contribué à tuer l'étang de Berre mais elle aide pas beaucoup. Quand y a trop de rejets d'eau douce, ça fait partir l'anguille. C'est toujours pareil, c'est une question de mesure... Et puis, elle fait beaucoup en dents de scie, la Durance. Elle va pas cracher pendant 2, 3, 4 mois et pendant un mois et demi, c'est tous les jours à bloc, ça turbine à bloc, et le poisson a pas le temps de se refaire. Il a pas le temps, comme l'étang en lui-même, y a des endroits du côté de Champigny où l'herbe, la flore, la faune... ils ont pas le temps de s'accrocher au fond. Le temps qu'ils reprennent, ça arrive derrière, c'est perpétuel. Y a une année où elle avait pas coulé de toute l'année et c'était à foison, à foison... les poissons de mer rentraient pour frayer, le taux de salinité était au

top, y avait des loups, des dorades, des rougets, on prenait même des calamars, des petites crevettes grises, un genre de gambas, des soles, des plies !

Je suis la 4^{ème} génération de pêcheurs. Mon père, mon grand-père ont connu les parcs à moules devant le port. Avant les rejets, on pêchait pas l'anguille. Quand la chute a ouvert, y a un pêcheur qui voulait essayer de caler un filet. Mon grand-père livrait les moules du côté de Sète et, eux, travaillaient déjà l'anguille. Le filet de pêche était à bloc, c'est de là que c'est parti ; des campagnes de pêche à la tonne ! On prenait avec un « pantalon » ! Y avait un tapis d'anguilles qui avait jamais été travaillé. Quand la chute a ouvert, l'eau saumâtre, c'était l'époque de l'or vert ; à coups de tonnes ! 120 à 150 000 t à l'année, à Saint Chamas. »

VII. Mobilisation professionnelle

« Déjà, la corporation des pêcheurs de Saint-Chamas... Saint-Chamas, c'est le plus gros port de pêche d'anguilles de tout l'étang de Berre. C'est là où y a le plus de patrons pêcheurs et on fait que ça. On est réputé pour ça. On fait que les anguilles, pratiquement, c'est notre boulot principal. Après, on fait quelque chose à côté mais c'est vraiment pour passer le temps, on est vraiment focalisé là-dessus. »

Election des représentants

« On a un prud'homme pour l'étang et un référent pour l'étang, et des commissions pour les anguilles. »

Organisation de la mobilisation

« Pour les postes de pêche, on n'a pas attendu l'administration. Quand on voit qu'il y a des taux de mortalité, on n'a pas attendu la Commission européenne, qu'elle nous dise d'arrêter du 15 juillet au 15 août. Quand on voit que ça va pas, on arrête de nous-mêmes, on va pas se tuer. Si je fais 50 kg de poissons morts, que le mareyeur m'en paie 10, pour moi c'est pas le même travail sur l'eau, pour 50 kg ou pour 10 kg. On préfère prendre 15 jours de vacances qu'on récupèrera en septembre plutôt que de jeter 500 ou 600 kg de poissons par jour. Quand il est mort, il est mort pour tous. Des tueurs d'anguilles, y en a, c'est pas ce qui manque, mais faut voir jusqu'où on peut aller. L'arrêt en hiver, c'est une bonne chose aussi, mais faut pas s'arrêter n'importe comment. On a eu des années où on a travaillé en juillet, août sans mortes mais on en a eu en novembre. La maladie a trainé avec des chaleurs en novembre, et ça décale un peu. Passer de 25 à 35, 37 °C, c'est pas trop bon.

L'arrêt de l'anguille en juillet, août, je trouve ça bien pour l'avenir de mon travail. Tout le monde a des crédits, tout le monde doit manger mais si, dans 5 ans, je peux travailler normalement grâce à cet arrêt estival... Si, en 2 mois, vous jetez, toutes les années 50 t de poissons, c'est un manque qu'on aura pendant la campagne. Cet arrêt, ça peut apporter du mieux, pas dans l'immédiat, dans le travail de ceux qui vont continuer à travailler. Si on fait de l'outrance... la coquille saint jacques, ils se sont amusés à faire de l'outrance... les loups aussi... après, une fois que ça vient de là-haut, le tirage d'alarme, c'est fini, vous négociez plus rien, c'est fini. Nous, on est arrivé à négocier juillet-août à la commission anguilles. On a eu des exceptions, cette année, on a un peu dépassé la date, de 15 jours... Cela a permis à ceux qui font que la dévalaison de pouvoir travailler, alors que si on les avait coupés dans leur élan...

La limitation de puissance des moteurs (PME), ça n'a pas d'action pour la gestion de la ressource. On travaille pas plus avec plus de chevaux. On est limité par le temps de travail. Si j'ai un moteur qui est

très faible avec un bateau très lourd, je fais pas un bon travail. Le nombre de filets est limité normalement à 10 doublis calés par patron. Après, comment vérifier si on en met 14 ou 30 ? Faudrait marquer les filets, les bouées... On a tout fait dans les clous à Saint Chamas mais il n'y a jamais aucun contrôle. Physiquement, je peux pas mettre 30 filets par jour. Y a moins de pêcheurs et le travail demande à avoir plus de filets. Si la personne arrive à mener 15 filets, tant-mieux pour elle ! Y a eu 700 pêcheurs sur l'étang mais, à l'époque, la plus grosse équipe avait 10 filets. Et là, ils faisaient 2, 3, 4, 5 tonnes avec 10 filets. Aujourd'hui, on fait 50 kg. Y a une diminution. La protéger un mois par ci, un mois par là... Ça me fait pas plaisir de m'arrêter 2 mois dans l'année parce qu'on n'est pas indemnisé, on paie toujours les cotisations puisqu'il faut être embarqué 9 mois dans l'année. Si vous me levez les mois de juillet, août, les mauvais temps et l'hiver, il faut que je fasse ma campagne en 4 mois. Là, ça fait 4 jours qu'on sort pas alors qu'on devrait y être tous les jours. »

Recherche d'efficacité

« Après, on se respecte plus ou moins dans le travail... la personne qui a trouvé le poisson... Des conflits, y en a tout le temps, des conflits dans le travail, c'est normal qu'il y en ait. Ça se règle. Soit on en parle mais bien souvent y a des petits clans, des petites familles. Ça a toujours été. Les amitiés, les copains, ça se fait et ça se défait. Y a toujours lui qui parle pas à lui, comme dans toutes les corporations. Si le légumier vend ses tomates à 2 euros et l'autre à 50 cts, il va pas aller boire le café avec. »



Chapitre 7

Benoît Perrin

patron pêcheur

aux Salins d'Hyères

Benoît expose les pratiques inhérentes à son activité avant de commenter l'impact sur la ressource engendré par la pêche de loisirs, la pollution et la restauration du fonctionnement lagunaire local. Dans le cadre de son métier, il développe les savoir-faire, parfois ancestraux, de la petite pêche locale méditerranéenne. Il travaille seul avec sa barque mais organise régulièrement avec ses collègues la vente directe de leurs apports sur le port des Salins.

A. Activité

I. Offre

Les produits sont composés des apports diversifiés de la petite pêche artisanale polyvalente : poissons de roche, poissons blancs, pélagiques...

« Tu débarques à peu près 100 kilos à 120 kilos par semaine, en moyenne, en incluant les oursins qui pèsent lourds et les apports de la bouléjade* qui sont rarement inférieurs à 50 kg de poissons. »

Ce pêcheur essaie de revenir à des espèces anciennes délaissées. Il a aussi essayé, avec d'autres pêcheurs, de transformer certains apports (poutargue, poissons fumés, soupe de poissons...)

« Faut habituer les gens aux bioux (murex), lors de la vente directe. Même en vente en gros, c'est un produit intéressant.

On a essayé de faire de la poutargue⁵⁰ à une époque mais il faut un laboratoire, etc. On l'avait fait avec un restaurateur, avec la machine sous vide, mais il fallait un agrément sanitaire pour pouvoir le commercialiser. On a essayé aussi de faire des filets fumés mais c'est pas assez rentable. Le mulot, on n'arrivait plus à le vendre à sa juste valeur. C'est un poisson que tu pêches en quantité. On arrivait à vendre 10% de la pêche en direct et, le reste, on le vendait au mareyeur à 2 euros. Pêcher ce beau

⁵⁰ Œufs (ou plus exactement ovules) de mulot séchés.

poisson pour 2 euros ? Non. Pour la transformation des poissons, il faut vraiment avoir un apport régulier et en quantité. Tu envisages la transformation quand tu es en surproduction, ce qui n'est pas le cas pour les espèces que l'on prend. On peut « s'amuser » à transformer mais il n'y a aucune rentabilité. C'est beaucoup de travail pour même perdre de l'argent. Ce n'est pas un procédé que l'on peut envisager pour les poissons de table. Cela pourrait l'être pour la soupe de roche mais, à voir les prix qu'elle atteint chez le grossiste aujourd'hui, ce n'est pas intéressant. Ce serait un investissement beaucoup trop lourd en matériel et en temps par rapport à la plus-value qu'on ajouterait. Et, malheureusement, il n'y a pas de restaurateurs équipés pour le faire. »

II. Commercialisation

« On a la chance de contrôler notre vente. On a établi un fichier informatique avec 900 clients et ça nous permet de faire venir des clients à la demande. C'est plus de la distribution qu'un étalage proposé à la vente. Pour organiser notre marché, nous regroupons les apports des différents bateaux. C'est à nous de calculer parce qu'il y a des espèces qui se vendent moins bien. Quand on sait que l'on a un potentiel et de la diversité pour pouvoir répondre à la demande de nos clients, la veille au soir, on envoie un SMS en donnant l'heure de vente et ce qui sera proposé. En général, avec l'expérience (on a lancé ça, depuis un peu plus d'un an), on connaît le potentiel de vente au jour le jour. A chaque marché, en semaine (le week-end c'est un peu plus), on aura une trentaine de clients qui se déplaceront et achèteront un panier de 25 à 35 euros. On glace et on conserve la pêche de la veille pour la vente le lendemain. Le poisson de roche, on sait qu'il en faut un petit peu mais ça ne suffit pas. Il faut aussi des poissons blancs, des rougets, du chapon, des mulets, du poisson de table qui ne nécessite pas une grosse préparation culinaire. La soupe de roche, on en vendra toujours 10 kg dans la matinée. Quand on a pour 1500 euros de poissons, on sait que ça sera vendu le lendemain au prix fort. Quand on a essentiellement des mulets de la bouléjade*, on les vend aux restaurateurs et aux poissonniers. La vente, on la fait à plusieurs ou à tour de rôle. Tout dépend de celui qui travaille et comment. Dans la concertation, on est capable aujourd'hui, nous les petits métiers polyvalents, de s'arranger à l'avance. Si l'un fait la bouléjade, ça ne sert à rien qu'un autre s'y mette car on n'aura que du mulot à proposer, ce sera pas terrible. Dans la semaine, on s'organise : « Tiens, tu as pris assez de roche, on arrête la roche, va plutôt chercher ça... ». On essaie de travailler quasiment à la carte. C'est une gestion liée à la vente.

Pour la répartition entre les métiers, chaque métier a ses avantages et ses inconvénients, et il y a une question de savoir et de matériel disponible. Pour la bouléjade, c'est moi qui connais le mieux ce métier-là. Mais, on peut se retrouver à deux pour faire la prime aux rougets au lieu de la faire chacun de son côté. Pour ramer, à deux c'est plus facile et ça fera un bonus pour tout le monde. Ça fonctionne car nous sommes seulement trois à travailler régulièrement pour le marché. Après, y en a un qui est plus ou moins saisonnier, y a un jeune qui s'est installé récemment. Les plus gros bateaux, contrairement à nous, pêchent plus en été. Ça sauve tout car nous pêchons moins l'été, cela compense. Finalement, il faut trouver un équilibre dans le port avec une diversité de métiers, des pêcheurs plus spécialisés sur tel ou tel poisson. Cela se fait dans tous les ports. Chacun cherche son domaine, sa spécialisation. Je travaille plus sur le poisson blanc dans les petits fonds. Un autre, Sébastien, quand je fais le palangre pour le poisson blanc à l'automne, lui, cherche les grosses liches, les gros dentis, à la canne, à la traîne. C'est parfait pour le marché, j'aurai les poissons portions (sars, dorades...) quand lui arrivera avec quelques gros poissons que l'on débitera en tranches.

A la bonne saison, automne-hiver-début de printemps, on fait la vente directe 3 à 4 fois par semaine. A la belle saison, bizarrement, c'est là que l'on pêche le moins. L'été, il y a les poissons de roche, et surtout les langoustes, mais on n'est pas encore équipé en viviers pour les conserver. Donc, on vend

pas mal aux restaurateurs et on essaie de faire au moins un marché par semaine pour satisfaire la clientèle. La clientèle touristique n'est pas intéressante du tout car, ici, il y a essentiellement des campings et les gens ne cuisinent pas. Si on faisait la sardine, oui. Mulets, saupes, ils ne connaissent pas, ce ne sont pas des mangeurs de poissons. On pourrait leur faire des grillades mais on peut pas tout confondre non plus. Soit on est pêcheur, soit on est restaurateur, soit on est transformateur... On peut pas tout faire.

Quand on compte le nombre d'établissements de restauration du bassin hyérois, on n'arrive à toucher que 3% des établissements, et sur ces 3% ils ont, pour l'essentiel, les mêmes demandes saisonnières en sparidés calibrés : chapons... toutes les espèces nobles. On n'a pas besoin d'eux pour cela. Donc, on ne les privilégie pas, contrairement à ce qui se fait dans d'autres ports, lors de la vente directe. Par contre, certains comme le « Pothuau » aux Salins d'Hyères qui prend toute la bouillabaisse au prix de la vente directe, on peut lui faire des prix parce qu'il joue le jeu. Un autre restaurant à Porquerolles, par exemple, essaie de s'accommoder de la pêche journalière en faisant un vrai métier de restaurateur. Autrement, ils paient le prix de la vente directe et s'en accommodent car ils paieront plus cher au mareyeur pour des espèces équivalentes. La « Paillote » au Port du Niel cuisine les mêmes poissons blancs calibrés mais c'est un bon débouché pour ceux qui travaillent au poste. Au Port du Niel, il y a un passage de pélagiques, notamment les pélamides et les barracudas. Ces poissons-là se vendent aujourd'hui en direct mais, au Port du Niel, ils n'ont pas développé de clientèle régulière. Quand ils font un gros coup de pélamides, ce qui arrive de moins en moins souvent, comme ils ne peuvent pas anticiper leur vente, c'est intéressant pour eux de vendre une quarantaine de poissons au restaurant. Il en reste une dizaine à vendre en direct. »

III. Gestion commerciale

« Par exemple, les mulets, on arrive à les vendre entre 6 et 8 euros du kilo. C'est un prix accessible pour tout le monde. Il est en rapport avec la pêche car tu fais des quantités des fois et ça te fait de belles journées. Et tu prends souvent aussi des barracudas quand tu fais la bouléjade. Les gros poissons, on les découpe. Ce sont des poissons vendus 15 euros du kilo, 20 euros en tranches pour les très gros....

Comme plus personne ne fait la petite friture (siouclet*...), j'arrive à la vendre cher : 1,80 à 2 euros les 100 g. 200 g suffisent pour une personne. C'est une stratégie de vente de compter en grammes. Si on dit : « 20 euros le kilo », ils font la tête. Par contre, 4 euros pour une portion, c'est correct. »

IV. Exploitation technique

IV.1 Equipement

« Mon parc à filets, tout confondu, je dois avoir une centaine de pièces. Je suis pas fils de pêcheur, j'ai tout acheté, monté, fabriqué... »

IV.2 Capture

« C'est le temps qui me dicte ma pêche :

- **L'automne**, en général, pour ce qui est des filets, je travaille la prime*. Tu peux rester dans les fonds d'herbiers, le long du bord, dans toute la rade et tu vas chercher des **rougets**, **des labres** et tous les

poissons qui vivent dans l'herbier. Tu travailles avec des entremails* du 10⁵¹ que tu cales dans les petits fonds jusqu'à 12 m parce qu'après tu as les ganguis* qui sont prioritaires dans la rade. Tu cales en fin de matinée et tu sarpes* à la première étoile. On met entre 15 et 20 pièces de 100 m. On a des gros rougets, des labres, avec une proportion en moyenne de 10 kg de rougets et 15 kg de poissons de bouillabaisse, avec quelques beaux poissons en prises accessoires : quelques pageots, un dentillon⁵², un sar, une dorade, un barracuda parfois, un gros loup à l'embouchure du fleuve « le Gapeau ».

La nuit, après avoir sarpé*, je rentre au port mais j'en profite toujours pour laisser des **lignes**, pas la ligne morte, mais des lignes qui ressemblent à ce qu'on appelle « les crocs » dans les étangs. Tu cales un appât, selon la saison un poisson blanc, un coquillage, des petites vives, des petits pataclets⁵³ que tu as récupérés dans les filets. Y a beaucoup de pataclets à l'automne dans les filets. Et quand, le lendemain matin, tu retournes pour tirer tes filets, tu relèves ces lignes et tu peux faire de jolies pêches de sars et de dorades essentiellement, quelquefois de gros loups. Les lignes, j'en mets une cinquantaine calée sur l'herbier. Les hameçons sont situés entre deux eaux pour éviter que l'appât ne soit mangé par la faune du fond. Avec les flotteurs en surface, cela permet de conserver les poissons vivants pour le soir. C'est une petite astuce car il y a un montage très fin et un système qui fait ressort avec le flotteur en surface. Tu as : une ligne reliée à un plomb pour régler le fond, le flotteur et, de l'autre côté, un autre bout de ligne avec un hameçon⁵⁴. Ainsi, l'appât est tenu au-dessus du fond, entre deux eaux et quand le poisson le mange, il a un débattement de 20 m puisque le flotteur n'a pas de prise directe sur la ligne. Tu peux prendre des poissons de 7, 8 kg des fois qui restent vivants car ils peuvent nager. Si tu prends toute la longueur du fil, du plomb jusqu'au flotteur, tu as 15 m, et du flotteur à l'hameçon, tu as 8 m. Donc ton poisson a un rayon de 50 m, il peut arriver à nager toute la nuit. Selon les saisons, c'est plus rentable que le palangre. Tu as un ratio beaucoup plus efficace.

Je cale le **palangre de fond** à la bronde* quand je sais que les sars et les dorades sont rentrés dans la rade. Y a des fonds avec quelques épaves. Je travaille d'aube*, en partant dans la nuit. Je cale au maximum 600 hameçons que je laisse le temps que le soleil se lève, le temps de boire un café, et je sarpe*. Sur 600 hameçons, avec une pêche correcte, je vais prendre 30 kg de poissons. C'est un ratio d'1 poisson pour 15 hameçons. Avec les lignes, quand ça marche bien, c'est un poisson toutes les deux lignes. Les lignes, ça fait donc moins de gaspillage et cela permet de compléter la pêche aux filets pour avoir toujours du poisson blanc sur l'étal. C'est la polyvalence tout simplement.

Et aussi, à l'automne, on a les mulets poutarguiers⁵⁵ qui rentrent, à partir de novembre, après les grosses pluies. Ils rentrent pour pondre. En général, je prends la petite barque rouge, avec les avirons et, dans la nuit, je vais **seincher***. Je fais la bouléjade* ou le bati-bati (je sais pas comment ils appellent ça, chez toi !). Ça, je le fais la nuit. Je prends des mulets, des saupes et souvent quelques beaux loups au milieu. On a la chance d'avoir le fleuve du Gapeau qui se jette, qui attire ces gros mulets poutarguiers, les *mugus cephalus*, que l'on appelle « les mulets noirs ». Ce sont de très bons poissons, la meilleure espèce des mulets pour moi ! Celui qui a la tache jaune, il ne peut pas grossir beaucoup, ceux-là peuvent faire 2 kilos et demi, 3 kilos des fois. Et ça, franchement, pour un connaisseur, c'est meilleur qu'un loup !

⁵¹ « 10 » désigne la taille de la maille. Cela signifie qu'il y a 10 mailles au pan (ou empan), mesuré par l'écartement de l'extrémité de l'annulaire et du pouce, doigts écartés (on compte généralement 25 cm).

⁵² Un petit denti

⁵³ Sparraillon ou *diplodus annularis*

⁵⁴ « A l'époque, ils faisaient ça avec un roseau qu'ils perçaient et ils faisaient rentrer la ligne dedans. »

⁵⁵ Mulets femelles qui ont les œufs servant à faire la poutargue.

Il m'arrive dans la même journée, quand les journées sont propices, en novembre, de faire la prime pour les rougets (je cale mes filets le matin), puis je vais **pêcher des oursins** en plongée. Le soir, quand je ressors, je vais tirer mes filets et je mets les lignes. Ça me fait 3 ressources différentes dans la journée. Le but est de ne pas dépendre d'une seule ressource. Comme on est dans une rade qui est grande, certes, mais fermée, si tu travailles pendant 2 mois sur la même ressource, tu as vite tout plié ! Il faut diversifier...

Quand y a pas de vent, je fais la vraie prime, comme faisaient les anciens sur la bronde, dans des fonds de 30 m, avec du **monofil**. Je cherche spécifiquement des rougets. C'est un filet que tu mets 2 h avant le coucher du soleil, tu laisses tomber la nuit et tu le retires. C'est un filet qui pêche 3 h. Je mets entre 15 et 18 pièces, maille du 10. Avec les rougets, je prends des espèces secondaires : des ravel⁵⁶, des sévreaux*, du petit poisson. J'enchaîne avec les oursins pendant l'hiver, pendant les fêtes.

- L'ouverture des oursins, c'est 1^{er} novembre. Pendant les grosses largades⁵⁷, ils se vident et sont pas beaux. Mi-novembre, j'attaque le palangre et la pêche à la prime devient plus au moins accessoire en novembre, décembre. Les années où il y a du poisson blanc qui entre, je me concentre sur le palangre de fond. Donc, palangre de fond, oursins, bouléjade... Quand arrive la Noël, je continue le palangre pour mettre du beau poisson sur la table, je fais les oursins en principal, et maintenant je refais la **rissole*** pour les siouclets (la friture) que les gens aiment bien.

Selon les endroits, je fais comme avec une battude, à l'entrée des canaux. En novembre, décembre, je sais que les loups vont dégager pour aller se reproduire. Je cale au milieu et je fais une « vaoute⁵⁸ », je remonte doucement tous feux éteints dans le canal et, d'en haut, je les pousse à la lampe, sans les voir des fois. Car je sais qu'ils vont me voir avant que je les ai vus. Là, avec 50 m de filets, tu peux prendre des loups, des muges, des saupes. Avec une maille plus grande, dans 50 m de filets, tu peux prendre 500 kg de saupes.

- Après la Noël, la prime est finie, il y a plus de rougets, le palangre n'est plus intéressant pour moi, ma pêche principale c'est le **trémil***. J'attends les **seiches** qui rentrent frayer dans la rade. Je travaille sur les plages du poisson blanc et des gros mulets noirs avec des **filets de poste*** peu profonds ; je cale à veiller le long des plages et je prends quelques gros loups, quelques grosses dorades, des mulets, des marbrés, un peu de soles en accessoire (en prises accessoires). Il y a aussi de la liche amie. C'est du filet droit avec des mailles du 6 pour prendre du gros poisson. C'est la pêche d'hiver que je pratique jusqu'à fin mars, avec les seiches et les oursins. On s'adapte avec le temps, la météo. J'essaie aussi depuis cette année les **pots à poulpes** pour l'hiver. J'ai pas encore pu y consacrer trop de temps... Comme on est dans une zone lagunaire, on a pas mal de coquilles. Malheureusement, on ne peut pas les prélever et les vendre car il n'y a pas eu d'études vétérinaires et ce serait trop contraignant pour une pêche complémentaire. Mais on a des **bioux** (murex) et doucement, doucement, je me suis procuré quelques **nasses** et il semblerait que ça marche.

- L'été, je fais 6000 euros de chiffre d'affaire sur les 2 mois : un peu de rascasse, 4 chapons qui montent sur les pierrettes⁵⁹, un peu de rouget, un peu de palangre... les années sont instables. Au mois d'août, la bronde, ici, une année sur deux, s'engluie. Ça tapisse le fond et le palangre, c'est mort. Dans ce cas, je vais pêcher les **girelles au panier**, j'optimise le prix au maximum. Finalement, plutôt que de casser des pierres prises dans les filets pour 3 chapons et 2 langoustes, dans les fonds de 30 à

⁵⁶ *Pagelus acarnae* ou pageot acarné

⁵⁷ Vent violent qui vient du large.

⁵⁸ Faire une voute, comme lorsqu'on cale un filet, en forme de point d'interrogation, sur un poste de pêche.

⁵⁹ Petites pierres

50m, je mets la combinaison et je prends 2 gireliers* et une chambre à air pour récolter le poisson. Je vais sur les écueils, là où ça tape un peu. Tu mets ton appât dans ton girelier, le temps d'aller au 2^{ème}, tu peux vider le premier. Tu fais la même quantité que les anciens qui calaient du bateau (15 kg), en deux fois moins de temps. Je fais la rissole*, 4 lignes pour prendre 3 beaux sars ou une belle dorade...

- **Pêche en plongée** : Pendant 2 ans, j'ai survécu avec un kayak et j'ai gagné ma vie en tant que pêcheur pro. Mon bateau était en carafe, j'avais pas de quoi le réparer, je me faisais 2000 euros par mois avec un kayak, une arbalète, une paire de palmes, 4 lignes et une lampe. Y a des saisons, tu fais la même chose qu'au palangre mais sans dépenser un litre de carburant⁶⁰.

V. Travail

- Savoir-faire

« Je réapprends les savoir-faire auprès des vieux. Je pense qu'ils n'ont qu'une envie, c'est de transmettre un peu de vie quand ils voient un jeune qui vient leur demander... Ce n'est pas leur « extorquer » quelque chose mais juste s'intéresser à eux. J'aime bien les vieux. C'est intéressant, c'est une nostalgie, une époque que je n'ai pas connue, et puis, j'aime l'histoire. Dans tous les ports où je suis allé, j'ai tendance à facilement copiner avec les anciens. Quand tu écoutes leur vie, ils te transportent !

Un ancien pêcheur des Salins, Roger Saragossa, il a beaucoup de connaissances. Les Arbannais⁶¹, à part les filets fixes, toute leur vie leur pêche était moins... on va dire moins « ludique ». Ils sont à un endroit de passage, donc il faut simplement caler le poste là et être régulier. Roger, c'est autre chose. Le savoir-faire, la construction des engins, des bateaux, il l'a faite. Il a écumé, exploré toutes les formes de pêche. Il a commencé avec papa, à l'aviron et l'hameçon, et quand tu sais ce que c'était un palangrier sans sondeur, sans rien du tout, qui débarquait ici, c'est énorme ! Avec le plomb, le suif pour sonder tous les fonds, apprendre le courant, trouver une pierre, trouver ci, trouver là. Puis le métier de l'hameçon... Même les pêcheurs au gangui*, à l'époque, ils connaissaient pas les remorquées⁶². Les alignements*, les premiers ganguis les ont eus par les palangriers parce que c'était les seuls à chercher sur la longueur. Les filets étaient essentiellement fixes, des filets de poste. Y avait pas comme aujourd'hui les trémails sur les pierres. Donc, les seuls qui connaissaient un peu le dehors⁶³, qui envoyaient de la longueur et qui, de ce fait, connaissaient les tenues⁶⁴, les accroches, c'était les palangriers. Quand ils ont développé la pêche après-guerre pour nourrir la France avec du matériel subventionné par l'Etat, ils sont allés voir les Napolitains qui connaissaient les remorquées. C'est comme ça que le père de Roger, en fin de carrière, s'est mis à l'art traînant et au gangui. Ils se sont échangé ces informations car, pour faire marcher une coopérative, il faut être plusieurs. L'union fait la force. Un peu

⁶⁰ « La plongée, c'est un des outils de la pêche artisanale à Tahiti, ça fait même partie de leur apprentissage pour ceux qui le veulent. En parlant avec des anciens qui faisaient le fustier* le long des tombolos (cordons littoraux de sédiments), on peut faire un rapprochement entre ce métier et la pêche en plongée qui se ferait de nuit. C'est le même poisson, le même procédé de capture si ce n'est que tu es dans l'eau, dans des petits fonds. Tu n'as pas de bateau mais une combinaison isolante du point de vue thermique. Tu fais les mêmes pêches (20, 30, 35 poissons, de beaux sars). Et tu choisis la taille comme au fustier mais, là, il fallait 2 hommes, un bateau. Certains le faisaient du rocher mais ils attendaient longtemps pour faire 2 muges... A La Capte, y avait un pêcheur à pied qui faisait ça. Il était très fort, il passait les nuits, complètement immobile comme une statue. A la ligne aussi, y avait des pêcheurs professionnels qui étaient bons. C'était des petits métiers... »

⁶¹ Habitants de la presqu'île de Giens.

⁶² Ici, lieux adaptés à la traction d'un engin traînant, comme le gangui. Peut aussi signifier le trait (du verbe tracter) du gangui. On dit aussi « Faire un baou » : faire un trait de gangui ou de chalut.

⁶³ Des zones du large, le plus souvent en-dehors de la bronde, soit au-delà de 30 m de fond.

⁶⁴ Pierres, mattes où les engins de pêche s'accrochent.

d'échanges, d'observations des uns et des autres, un peu de solidarité car aux Salins ils étaient un peu solidaires quand même. A Giens, ce n'est pas la même mentalité parce que ce sont des propriétaires terriens avec un esprit beaucoup plus individualiste. Ici, ils ont rien. Le sel... Ils sont là, au bout de cette lagune pleine de moustiques. Ils vivent dans des cabanes en bois au départ. Ils ont tout intérêt à être ensemble. Ça se voit, c'était beaucoup plus populaire ici, c'était communiste. Ils ne travaillaient pas beaucoup à l'entreprise des Salins qui faisaient venir leurs employés d'Italie. C'était des populations bien marquées. Les ouvriers du sel avaient leur propre quartier et les pêcheurs étaient avec les plus pauvres au départ. Doucement, l'art traînant a fait venir du monde. Y avait la coopérative qui travaillait. J'ai un membre de ma famille qui est arrivé ici par rapport à ça. Il est devenu livreur de la coopérative. Plus tard, quand les chantiers navals de La Seyne se sont cassé la gueule, la Région leur a donné pas mal de subventions pour venir faire le gangui. Je crois même que l'Etat payait un patron pêcheur quand il embarquait et formait un ancien des chantiers. Au début les patrons pêcheurs ne le croyaient pas ! ... Chaque port a sa vision et son histoire. Giens, c'était des filets de poste, des terres et un esprit beaucoup plus territorial, la collaboration entre pêcheurs s'est faite par la force. Ici non, plus on était de fous, plus on riait ! La coopérative était beaucoup plus collective. Tu le vois ici, tous les vieux sont là le matin et se parlent. Quand y a des terres, des biens, il faut se battre pour les conserver. Les gens, là où ils collaborent le plus c'est là où ils n'ont rien. Aux Salins, ils avaient rien !

Historiquement, ici, les Napolitains travaillaient plus à la ligne et au casier, et les Gênois au filet. Les Gênois auraient fait venir des gens de leur pays pour tirer les filets. Puis, les propriétaires terriens ont fait pousser des violettes, à flanc de collines. C'était des terres peu productives, face à la mer mais, avec les violettes, elles sont devenues les plus prisées. Pour la cueillette, ils ont fait venir des femmes italiennes qui, elles, ont fait venir leurs hommes. Certains sont allés travailler au sel, d'autres à la pêche... Y a eu les madragues. La madrague de Giens qui faisait travailler beaucoup de personnes. Y a eu beaucoup de mouvement. Les plus vieilles familles ici remontent guère au-dessus de 400 ans dans leur arbre généalogique alors qu'aux Baléares ma famille comme nos voisins remontons à 1200 ans !

Aujourd'hui, on se rend compte qu'il y a des ressources qui ont été oubliées ou ignorées, comme le murex par exemple. Il a été snobé pendant 50 ans. L'idée m'est venue d'un vieux pêcheur dont le grand-père pêchait à l'aviron et il allait pêcher les bioux. Dans le Golfe du Lion, ils mettent des solières⁶⁵ dans les fonds de sable et les laissent une semaine à l'eau. Quelques poissons viennent, se prennent, pourrissent et ça fait venir les bioux. J'ai appris, en regardant ailleurs et en demandant aux anciens, qu'il existe aussi des nasses pour les bioux. Le bioux, c'est un bulot et y a une flotte de bulotiers en Normandie... Dans la prud'homie de Toulon, y en a aussi qui s'étaient mis aux piadiers*... Toutes ces petites pêches, ceux qui ont 70 ans aujourd'hui ne les ont pas connues. Ils peuvent témoigner de ce qu'ils ont fait avec leur père mais seulement sur une expérience de courte durée et en tant que matelot. C'est difficile pour eux de se remémorer les conditions de temps, de saisons, de lieux, les petites astuces... Et puis le comportement des poissons change. Je pense qu'on a perdu un grand pan de ces petits métiers. Aux Salins, l'art traînant a explosé un peu avant-guerre avec le violet mais avant, il y avait beaucoup de petits métiers, notamment sur les étangs, les canaux... Et on a perdu ces savoir-faire.

Petit-métier, c'est mille métiers, mille misères. L'art traînant, quand y avait la ressource, c'était plus simple, plus régulier. Tu sortais, y avait un circuit de distribution national... A cette époque-là, ils ont tourné le dos à ces pratiques qui étaient plus celles d'une pêche vivrière que d'une pêche commerciale. Maintenant on essaie de revenir en arrière, c'est une autre vision de la vie. On essaie de sortir de ce monde industriel, pas forcément par choix mais parce qu'il n'y a plus la ressource, tout simplement. C'est moins sécurisant. »

⁶⁵ C'est le même principe que la sujetière, un trémail à soles.

Organisation du travail

« En moyenne, on sort 220 jours par an, 220 jours de débarque. Il ne nous reste plus de temps pour l'entretien du matériel⁶⁶. L'hiver, je m'associe un peu avec Lionel, un autre pêcheur, ça te remet un peu la piqûre comme on dit ! »

VI. Gestion du rendement d'exploitation

Adaptation de l'exploitation sur la base de coûts modulables

Depuis qu'il pêche, Benoît observe une diminution de la ressource marine :

« La ressource ne fait que diminuer, constamment... Certains ne veulent pas le dire, n'osent pas se l'avouer à eux-mêmes car ils perdraient le moral. La cause ? La surpêche, y en a depuis l'Antiquité et puis... c'est notre manière de vivre, la surpopulation, le réchauffement climatique lié à nos usages. Tout le monde est content d'avoir une machine à laver ! Regarde autour de nous, on a tous une voiture, un ordinateur, un ci, un là, faut pas rêver ! Et puis, y a plus d'humains, ce qui signifie moins d'autres espèces. A mon sens, ce sont les vases communicants. Je ne suis pas fataliste mais réaliste. Plus d'êtres humains qui consomment plus, qui ont besoin de plus d'espace pour manger, pour vivre, pour avoir des loisirs... et donc moins d'autres espèces. Tu vas dans la savane, tu mets plus de lions, tu as moins de gnous. On est des prédateurs. Y a plus d'humains, y a moins d'autres choses ! On prend trop de place par rapport aux autres espèces, sans forcément y être, mais avec les pollutions... Ce sont des leviers que nous, simples pêcheurs, ne pouvons actionner. Qu'est-ce qu'être pêcheur ? C'est un homme qui vit au sein d'un milieu naturel et qui doit tirer parti des différentes ressources pour vivre. Il faut manger, boire et respirer pour vivre, c'est inaliénable. Mais on vit dans un monde où il y a la dominance de l'argent. Un poisson se transforme en argent, mais pour avoir plus d'argent aujourd'hui, je ne pense pas, sachant qu'il n'y aura pas du poisson pour tout le monde, que ce soit intelligent de surinvestir. Si tous les pêcheurs continuent à se suréquiper et envoyer de la longueur de filets, c'est pas compliqué, certains arriveront, d'autres non. Moi, aujourd'hui, j'ai fait le choix de ne plus investir. D'ailleurs, je n'en ai plus les moyens, je reste sur ma petite pêche polyvalente...

J'ai 37 ans, 12 ans seulement de pêche professionnelle. Mon premier bateau date de 10 ans et, sur ces dix années, je suis capable aujourd'hui de quantifier la baisse de la pêche. Y a aucune espèce qui n'est stable sachant que j'ai maintenant plus de matériel, un plus gros bateau et plus de connaissances. Je pêche moins, espèce par espèce. Ma première barque faisait 4m20, je mettais 8 pièces de filets dans l'eau, un peu de hasard. Y avait des dominantes saisonnières mais aujourd'hui, avec 3 fois plus de matériel et de métier, je pêche moins. »

Pour pallier cette diminution, Benoît adapte ses techniques de manière à réduire ses frais. C'est ainsi qu'il se rend compte des gains qu'il peut faire en changeant de matériel : des filets aux palangres, puis aux lignes...

⁶⁶ « Les anciens nous critiquent : « Vous montez plus vos filets » mais on n'a pas le temps. On peut pas s'arrêter un mois, un mois et demi, l'hiver pour faire un joli carénage, entretenir notre bateau. C'est pas possible car pendant ce temps les loyers courent, y a des frais énormes. Chaque jour que tu vas travailler, il faut être rentable. Les anciens avaient beaucoup moins de frais, moins de rôle (même si on se plaint pas parce que, par rapport à d'autres métiers, c'est pas la plus grosse dépense). Pour la plupart, ils étaient propriétaires et n'avaient pas de loyers et les loyers étaient faibles. Ils avaient moins de divertissement aussi, ils étaient moins tentés... »

« Pour être rentable, il nous faut un capital de 80 pièces pour être suffisamment polyvalent. Cela étant, la pêche artisanale, c'est une économie de moyens... J'essaie d'innover pour avoir des pêches plus régulières. Mon objectif est d'y consacrer le moins de temps possible et d'être rentable au niveau du tarif horaire. On se rend compte que, des poissons, y en a de moins en moins et que le filet est de moins en moins rentable. On passe du temps à relever ce matériel, ce qui est coûteux en énergie (en essence, en temps et en énergie physique) et on s'aperçoit que l'on a mis beaucoup de matériel dans l'eau pour pas beaucoup de poissons.

Aujourd'hui, j'essaie d'optimiser ce matériel, j'essaie de réfléchir, de réduire au maximum mes charges de matériel, de carburant, de travail. Parce que j'ai bien compris que je pêcherai pas plus dans les années à venir. Là où je peux gagner mieux, c'est en économisant tout, et au niveau de l'énergie. Quand on fait des journées de 12h par jour, en dix ans, on vieillit vite, plus que dans d'autres secteurs d'activité où leur temps de travail est plus rentable. J'ai pas envie d'arriver à la retraite sur les rotules. J'essaie d'optimiser. L'hiver aussi, je mets des lignes. Je faisais beaucoup le palangre et je me suis aperçu que c'était nettement plus rentable (en termes de matériel, d'usure, de fatigue physique) de mettre régulièrement 50 lignes dans l'eau en les couplant à d'autres engins. »

A condition d'avoir une bonne condition physique, la pêche en plongée était une solution pour commencer, pratiquement sans frais, le métier de pêcheur.

« La plongée ou la pêche à pied, tu n'as pas de frais, c'est accessible à tous alors qu'avec le PME, la ressource est privatisée. Si tu remontes dans le temps, le métier de fileyeur, c'est déjà un métier de riche. Le premier métier du pauvre, c'est le harpon, puis la ligne et l'hameçon, la nasse, l'épervier... Si un jour il a la chance d'avoir une barque, une voile pour s'éloigner, puis plus tard des filets... Le filet est une pêche de capitaliste, même depuis les Romains⁶⁷... Si l'on revient un jour à la fonction nutritive de la mer, on repensera les techniques. Les techniques qu'on nous impose aujourd'hui discriminent par l'argent et les moyens. J'ai arrêté cette pêche en plongée car c'est un entraînement physique... Je vais un peu à la pêche aux oursins mais, avec la pêche aux engins fixes, je n'ai plus la même condition physique... Et puis, les prud'homies ont fait barrage à cette pêche qui ne nécessitait pas de PME. On était 25 à vivre correctement de la pêche en apnée, quelle qu'elle soit : bioux (murex), oursin, poulpe... Le métier est privatisé par les PME, l'Etat a su faire son travail. Même si je voulais aujourd'hui retourner pêcher en plongée, ce que je pourrais faire avec un PME, je devrais immobiliser mon bateau avec le matériel, soit 70 000 euros, ce qui est un luxe. Cela aurait eu du sens que je puisse travailler d'abord en plongée pour mettre de côté de quoi m'acheter un bateau... »

Adaptation de l'exploitation au jour le jour

En étant à l'écoute de son environnement, en développant son savoir-faire sur le comportement des espèces en fonction du temps et des saisons, ce pêcheur se rend compte qu'il peut mieux pêcher en minimisant le matériel, le temps, les déplacements...

« C'est toujours pareil, il vaut mieux la régularité que la quantité sur un gros coup de pêche. Donc, dans mon année, il y a des dominantes mais en pratique je m'adapte tout le temps, au coup par coup. Certains pêcheurs ont un parc à filets dans le bateau pour 2 ou 3 mois puis changent. Moi, dans

⁶⁷ « Il y a un philosophe grec ancien qui donne les caractéristiques intrinsèques des différents types de pêche, avec une description marrante. Pour le harpon, cela demande : « Courage, adresse et un cœur pur ». L'hameçon demande de la « perversité et du vice » ! Le filet, il explique en gros que c'est une pêche de riche capitaliste !

la semaine, je change tout le temps de filets, de matériel... « Tiens, le vent d'est va tourner, y a eu de la pluie à l'automne, je travaille les seiches. Mais s'il y a eu la pluie qui rentre dans la rade, qu'il y a eu un coup de levant⁶⁸, j'aurai moins de seiches mais ça fera nager le poisson blanc ». Je rechange tout mon parc à filets, je mets du filet droit et je vais travailler du poisson blanc. Par exemple : « La lune est pleine, y a eu du beau temps, les oursins se sont remplis »... Ça demande une plus grande écoute, j'ai pas de pêche vraiment régulière. J'essaie de m'adapter car mettre de la longueur pour mettre de la longueur, ça m'horripile. Je suis trop feignant pour ça ! Je suis plus opportuniste et puis c'est un petit challenge d'arriver à comprendre son environnement, c'est le jeu.

Si tu sais bien gérer tout ça et que tu sais bien le vendre à la sortie, tu te retrouves comme un Polynésien où tu vas piocher dans ton garde-manger, au jour le jour, ce dont tu as besoin pour vivre. Il faut pas être trop gourmand non plus car y a pas plus. Même si tu es doué, la nature te donne ce qu'elle peut.»

VII. Exploitation spatiale

Avec le matériel dont il dispose et son embarcation de petite taille, ce pêcheur ne pêche pas profond et ne s'éloigne pas trop au large. Il exploite plutôt la bordure littorale qui est étendue relativement au nombre de pêcheurs, ce qui lui permet d'alterner la pression exercée sur ses zones de pêche. Cela étant, les petits métiers doivent partager leurs zones avec les ganguis qui occupent un grand espace.

« Je m'éloigne rarement en distance, sauf l'été où je vais un peu plus loin. Au plus loin, je vais à 10, 15 milles de mon port mais pas forcément au large car j'ai pas un bateau pour travailler profond. J'ai la chance d'avoir des eaux prud'homales qui sont étendues. On est dans la section des Salins d'Hyères de la prud'homie de Toulon, qui s'étend de Toulon au Cap Bénat, d'ouest en est, c'est énorme ! Tu peux faire port, à droite, à gauche, pour t'écourter. Beaucoup de bateaux, ici, le font. L'un va à Porquerolles, l'autre à Carqueiranne, moi, je vais travailler un peu au Niel, dans la section de Giens. Je peux faire tourner mes zones. On a cette possibilité parce qu'on n'est pas nombreux. C'est notre façon de gérer et de retrouver cette gestion de la ressource qu'ont eue les anciens⁶⁹. A la palangre, je pêche dans des fonds maximum de 80, 90 m. C'est un engin léger, je travaille tout à la main. Au filet, je me cantonne au maximum dans les 50, 60 m, ça suffit amplement et j'ai pas le matériel pour aller plus loin. Ici, y a pas vraiment de postes, on n'est pas assez nombreux. A la base personne ne voulait venir ici, les roches sont loin, t'as les ganguis au milieu⁷⁰. »

Il regrette que les étangs, les canaux et le fleuve qui peuvent être des zones très poissonneuses ne soient plus aussi accessibles à la pêche qu'autrefois.

Etangs et canaux : « Avant, aux Salins, les petits métiers pêchaient entre mer et étangs mais les étangs, on n'y a plus accès. Avec l'avènement, grâce à la mécanisation, de l'art traînant, cette génération ne s'est pas occupée de préserver ces zones. Le monde n'aime pas le vide. Si eux n'exploitaient plus les étangs, les fleuves, les canaux que l'on a sur ce littoral, d'autres activités ont pris leur place. Au niveau de l'espace, c'est plus possible de récupérer tout ça et au niveau du savoir-faire aussi. »

⁶⁸ Vent d'Est.

⁶⁹ « Si on n'avait pas eu un problème de ressource, on n'aurait pas eu les prud'homies... »

⁷⁰ « Tu peux pas être dans la prud'homie des Salins et être anti ganguis, c'est l'histoire ! C'est un métier qui a fait vivre beaucoup de monde. Je les connais tous et je n'ai pas de soucis à travailler aux palangres derrière eux mais c'est vrai qu'ils occupent un grand espace.. »

Le fleuve du Gapeau : « A l'époque, c'était une zone de pêche importante pour les petits métiers d'ici. Y en avait même qui étaient dans le lit du Gapeau, qui pêchaient à la traîne. Ils fabriquaient leurs mouches pour attraper des loups... Tous les pêcheurs ont le droit d'aller dans les canaux, les étangs salés et les fleuves maritimes dès lors qu'ils ne barrent pas, de plus de deux tiers, dans le sens de la largeur. Mais maintenant les berges du Gapeau ont été appropriées pendant l'été. Officiellement, c'est pas une zone portuaire mais tu as des bateaux le long des berges, jusqu'en haut. C'est de la privatisation. Ce sont des grosses boîtes qui ont acheté les berges pour faire des postes d'amarrage, en été, avec des accords municipaux. Elles ont été rachetées par d'autres... C'est illégal, la loi littorale n'est pas appliquée mais je m'en accommode car je suis le seul intéressé par cette pêche. Et l'hiver, la voie est libre. »

Aller pêcher dans les eaux du Parc national de Port-Cros⁷¹ équivaut à changer de pratiques et de philosophie : investir dans un plus gros bateau pour le trajet⁷², ce qui suppose également de pêcher plus, sélectionner ses zones de pêche dans une grande étendue qui couvre les territoires d'autres communautés de pêcheurs, pêcher dans une réserve...

« Si je commence à aller chez les autres, je vais être soumis à leur règlement, et ils voudront aussi venir chez moi. Je leur ai dit : « Je viens pas chez vous, vous venez pas chez moi ». C'est aussi une répartition de l'espace. J'accepte qu'à certaines périodes vous gagniez plus parce que c'est plus propice chez vous. Par contre, l'hiver, c'est plus propice chez moi mais vous n'y venez pas. Je suis un pêcheur artisan, la ressource vient à moi : un homme - un territoire. Si je commence à dire : « Là, c'est bon pour le pagre, je vais équiper un bateau pour aller là-bas, là c'est la saison pour... », je suis plus un artisan, je suis un industriel qui va chercher la ressource au mépris des pêcheurs sur place. Si on était cohérent en tant que pêcheur artisan, on devrait pas aller chez l'autre. Je me dis : « On est tous dans la même galère. Dans toutes les eaux, il y a des saisons avantageuses et d'autres non. Si demain je vais manger la saison avantageuse de l'autre, ça va plus. » Tu vois l'autre, dans le port voisin, il se gave l'été avec les rascasses et toi, tu as pas fait grand-chose. Tu te dis : « Y a pas moyen que j'aie une place pour faire la saison ? » Mais si toi, demain, quand tu te frises à faire les seiches, même par 110 km/h de mistral parce que tu es à l'abri, et que l'autre qui fait rien (des fois pendant un mois et demi en saison hivernale) vient là, c'est plus possible ! Il faut savoir se contenter de ce qu'il y a, être content pour le collègue quand c'est sa bonne saison.

Autant que ça reste un cœur de parc, j'aime la mer, j'aime les poissons et j'aime plonger là-bas. Dans la même journée, les grosses dorades, t'arrives à les toucher à la main, les gros loups, les gros sars... Alors, pourquoi aller pêcher là-dedans ? Il en faut bien une de réserve... Ils vont voir quoi nos enfants, demain, si on continue à pêcher là-dedans ?»

VIII. Gestion du résultat de l'activité

Adaptation du rythme d'activité sur la base de coûts négociables

Avec cette pêche aux petits métiers dans la bordure littorale, ce pêcheur réduit les investissements et les coûts liés à la navigation, et les temps de sortie. Mais ce type de pêche l'amène à être sans cesse à l'écoute du milieu naturel et disponible pour son métier...

⁷¹ Dans le Parc national de Port-Cros a été établie une Charte de pêche professionnelle qui permet à un nombre limité de pêcheurs d'y travailler. Les règlements de pêche ont été établis sur la base des règlements prud'homaux.

⁷² Voir paragraphe VIII à ce sujet.

« La vraie pêche artisanale, comme tu peux avoir dans les îles, ça n'a rien à voir avec les gros bateaux. Il faut remettre les choses en perspective. C'est un mode de vie qui te permet de travailler pour vivre mais non l'inverse. Sur les gros bateaux, si tu regardes la somme de matériel, d'énergie, d'investissement pour une pêche qui semble correcte d'un point de vue numéraire (par exemple 50 kilos de pagres, soit 20 à 25 poissons), rapportée à la technologie, le temps passé, le carburant, le matériel mis dans l'eau (7 à 8 km de palangres), 7 à 8 caisses (nonobstant la valeur numéraire que l'on donne à ces poissons), c'est du gaspillage ! Avec ma barque rouge, quand je vais donner un coup de bouléjade avec 120 m de filet dans le fleuve parce que je sais qu'à la bonne saison, sans énergie, avec une ou deux rames, une heure en tout pour aller, mettre mes pièces là où il faut, quand il faut, jeter deux ou trois cailloux, sarper et revenir, des fois je ramène 130 kilos de poissons (il peut y avoir du beau : un barracuda, un loup), c'est la pêche qui me rend le plus heureux ! En un rien de temps, avec que dalle, je vais faire manger plein de monde !

On est une des dernières économies à vivre au jour le jour. Et tu n'as pas la même perception qu'un salarié... Même quand tu travailles pas, tu as toujours cette boule au ventre, tu sacrifies beaucoup. Tout le monde en pâtit : notre famille, nos amis... J'ai grandi ici, j'avais beaucoup d'amis mais j'en ai plus trop car toutes les conversations sont autour de la pêche. On a un niveau de stress inconscient « au taquet ». Quand tu prends une journée de repos, à moins que tu ne prennes que les jours de mauvais temps, quand tu vas au baptême du petit neveu, les moments normaux de la vie, quand tu t'occupes de ta femme, parce qu'on oublie nos femmes qui galèrent aussi, tu es toujours stressé. Tu n'es jamais là, tu es tout le temps dans la culpabilité : « Je me suis pris du temps aujourd'hui, pour moi, je suis pas allé pêcher alors que le temps le permettait et je sais que je le rattraperai pas ». Et par rapport aux anciens, on ne fait plus de « gros coups ». A l'époque où ça arrivait, quelques fois dans l'année, cela te permettait de te sauver, de capitaliser un peu ou par exemple de lever le pied. En un jour, on pouvait faire deux semaines de pêche. Ça n'arrive plus. Donc chaque jour où t'as pas calé, c'est perdu, ça se rattrape pas.... »

Adaptation du rythme d'activité au jour le jour

« Le plus difficile est de connaître le potentiel de ton champ. Si tu lèves tous les rougets en un seul coup, le lendemain y en aura pas autant. Mais ça, tu mets des années à le trouver, à peu près, l'équilibre. Et ce que la nature te donne, ça ne correspond pas forcément à tes besoins à terre. Ce qu'elle me donne aujourd'hui, cela me permet d'avoir un niveau de vie de salarié mais je suis bloqué à un cap...

Mon but est de faire 250 euros par sortie. Je compte un tiers pour les frais (carburant 30 euros max, rôle d'équipage), un tiers pour l'amortissement du bateau et la provision pour l'investissement, il me reste 70 à 80 euros de salaire net pour la journée. Après, la question est de le faire en moins d'heures possibles. Si j'arrive à faire ça en 3 ou 4 heures, c'est bien. Cela me laisse du temps pour préparer mon matériel. Il faut compter aussi qu'il y a des jours où tu peux pas sortir. Je ne fais jamais qu'une seule chose dans ma journée, mais plein de petites choses qui me font gagner du temps. Si je dois casser des cailloux pour 3 chapons, même 7, 8 chapons, 10 kg qui me rapporteront 250 euros, je préfère faire 10 kg de girelles, à ma manière, ça me rapporte 180 euros en bien moins de temps, sans mettre en œuvre du matériel, sans caler la veille au soir, sans dépenser de frais... Je le fais une fois par semaine, autrement je sclérose ma vente et vais baisser à 13 euros du kilo. Mon but est de faire 250 euros par jour, le plus simplement possible. »

Limitation des risques

Le constat que fait Benoît aujourd'hui, c'est que son activité ne lui rapporte pas assez pour vivre sur la Côte d'Azur à notre époque, d'où son idée de diversifier son activité en été.

« Le chiffre d'affaire annuel oscille entre 40 et 50 000 euros par an, soit un revenu net fixe de 1 700 euros par mois. C'est pas suffisant pour vivre sur la côte. La pêche, on sait qu'on peut générer une économie mais elle n'est pas transposable dans n'importe quel modèle de société. On a de l'argent dans la poche (au jour le jour) mais il n'a aucune valeur pour des placements, des crédits... Il n'y a aucune sécurité pour les banquiers. La seule économie stable de pêche dans le Var, depuis 20 ans, c'est les ganguis. Ils embauchent des matelots à l'année, ils sont capables de leur établir des fiches de paie, ils font travailler des mareyeurs puisque leur pêche est destinée à la distribution ou la transformation. Ils correspondent aux critères nationaux qui disent : un emploi en mer, cinq emplois à terre. Nous, on n'a pas les moyens de créer des emplois car on n'a pas assez de poissons.

Le développement des petits métiers, il peut se faire intelligemment par le biais de la double activité. J'en suis certain. Mon objectif dans la pêche, c'est d'innover, de prendre le temps de faire des pêches plus sélectives, plus respectueuses, mais il me faut une assise financière derrière. Une vie de pêcheur, avec expérience scolaire ou non, tu développes des compétences : connaissances du milieu, de ton outil de travail, mécanique, commerce, la valeur travail en quantité mais aussi le fait de se lever à pas d'heure, d'être très réactif... Cela peut servir pour d'autres métiers.

On tire à boulets rouges sur la surpêche mais beaucoup de pêcheurs n'ont pas le choix. Cette double activité existait par le passé. Les Arbannais⁷³ à Giens étaient paysans-pêcheurs, aujourd'hui c'est plus possible. Moi, ça m'aurait plu, mais on est en train de brader les terres agricoles pour du bétonnage ou des domaines viticoles gérés par des propriétaires étrangers... Ici, on est à la fin de la vallée du Gapeau, y a pas mal de terres agricoles, la figue de Solliès a une AOP qui marche très bien et il manque des repreneurs. Mais quand tu vois le prix des terres agricoles pour une culture saisonnière, c'est fou ! Si l'on fait une étude sur les pêcheurs varois, les entreprises les plus pérennes seront celles où il y a une multi-activité, *via* un parc immobilier, une retraite de l'armée... Même si tu as une AEP pour aller au thon, le bateau coûte quand même 150 000 euros. Avec les quotas officiels, si tu fais un exercice comptable et que tu le présentes à un banquier, 150 000 euros pour 600 kilos de poissons, c'est une blague !

L'été, l'activité touristique est ce qu'elle est et on n'en tire aucune plus-value. On en retire plus de contraintes. C'est à nous à nous adapter dans l'avenir. Pour ma part, j'ai pensé à créer un loisir : découverte de la mer, du milieu... Il y a plus à faire dans ce sens-là, surtout avec le Parc national, qu'à seulement produire et nourrir. Des restaurants, y en a déjà partout. Aux Antilles, ils font ça depuis longtemps, ils ont des bateaux comme le mien et ils emmènent les touristes à bord. Ils les font pique-niquer à la plage en expliquant l'histoire du lieu, ils leur font mettre des palmes et un masque pour faire découvrir les poissons... Malheureusement, on est en métropole et il faut des brevets d'Etat, des ci, des là pour les bateaux... Tu peux pas le faire avec ton bateau de pêche, que tu le veuilles ou non. En Pescatourisme⁷⁴, tu as encore plus de contraintes sécuritaires ! Nos bateaux sont classés en catégorie « commerce ». Pour un bateau de 7 m, tu as la même réglementation qu'avec des navires à passagers. Il faut avoir des extincteurs, les gens doivent être assis... Il faut donc une autre structure, un semi-rigide, c'est plus pratique et moins cher d'entretien, c'est rapide, tu vas l'utiliser que l'été et c'est plus sécurisant pour les gens.

⁷³ Habitants de la Presqu'île de Giens

⁷⁴ En Pescatourisme, les pêcheurs peuvent embarquer des touristes pour une sortie en mer afin de leur faire découvrir leur métier.

Je suis jeune, j'aimerais me tourner vers un public jeune, sportif, pour aller dans l'eau, découvrir les fonds... Il me faut un brevet d'état pour être accompagnateur et leur faire découvrir le milieu avec des palmes, un masque, un tuba. Cela me ferait plaisir de leur faire partager mes connaissances. Et aussi éduquer un peu pour un environnement qui m'est cher et qui me fait manger, leur faire découvrir sous un nouveau visage. L'idée m'est venue quand je suis allé à Port-Cros passer une journée avec ma femme. Dans la réserve, comme il n'y a pas de pression de pêche, y a du poisson et il n'a pas peur. Et il y avait des gens qui ne savaient pas ce que c'était : « Oh, y a une carpe là ! » J'entends une, deux, trois fois et, gentiment, je dis : « Non, c'est une dorade ». Petit à petit, il y a un attroupement qui s'est créé autour de moi : « Là, c'est des rougets, ils farfouillent pour trouver des vers... ». Finalement, tu t'aperçois que tu as des connaissances sur le milieu et tout ce que tu leur racontes, ils sont émerveillés. C'est là que j'ai pensé qu'il y avait peut-être un petit potentiel avec cette manne touristique...

Le tourisme vient à moi, pourquoi pas ne pas prendre une part aussi ? C'est 3 mois de l'année et, le reste de l'année, je retourne à ma petite pêche. Quand les touristes ont déserté, le poisson est toujours là. Par rapport aux anciens, une génération industrielle, on n'a plus de tabous à vouloir profiter de la vie et à vouloir faire passer les loisirs et la qualité de vie avant le travail. Pour les anciens, le seul homme valable vit pour travailler⁷⁵, c'est une autre philosophie. Nous, on travaille pour vivre et non l'inverse. Aujourd'hui, même si les gens travaillent parce qu'ils n'ont pas le choix, économiquement, tout le monde est tourné vers le bien-être. »

Si on reste retranché avec nos anciens, sur nos points de vue de pêcheur, les touristes nous desservent. Mais, si on peut gagner notre vie autrement avec cette parenthèse estivale, c'est du gagnant-gagnant car on laisse reposer nos zones de pêche pour l'automne et l'hiver, et on profite de ce tourisme qui va rester là et même augmenter dans les années à venir. Il faut pas non plus tout miser sur l'activité touristique. Ça ne durera pas. Ils ne sont là que l'été. Et, en tant que pêcheur, on sait bien que pêcher un poisson pour nourrir du monde, depuis que le monde est monde, cela ne s'arrêtera pas.

Comme ils ont su le faire à la montagne, cela s'y prête ici, sur nos territoires. J'ai des amis qui pratiquent une activité traditionnelle, agricole ou d'artisanat, mais leur revenu principal sur lequel ils fixent leur vie, c'est leur emploi saisonnier dans la station de ski. C'est un revenu saisonnier mais certain. Le reste, cela leur permet de se réapproprier les petits métiers d'artisanat qu'ils avaient autrefois. Ceux qui font de l'agriculture la pratiquent autrement, de manière moins mécanisée, ils font de l'élevage avec des troupeaux plus petits... C'est que du bonus ! Tu retrouves de la créativité, tu n'es plus dans la productivité. Tu peux essayer de trouver des solutions pour le futur avec les enjeux écologiques d'aujourd'hui. »

⁷⁵ « Les anciens, si tu leur enlèves la pêche, y a rien d'autres. S'ils étaient nés dans notre génération, ils aimeraient aussi les sports nautiques : du surf, du ski nautique, du kite-surf... La génération encore d'avant faisait de la voile, des joutes, ils s'amusaient. On a perdu cela pendant une génération. C'est la génération d'après qui s'est focalisée sur l'argent. Regarde tous les jeux qu'il y avait à la Saint-Pierre, c'est la génération de nos pères qui les ont supprimés parce qu'ils avaient pas de temps à perdre à la Saint-Pierre ! Ils préféraient aller travailler et gagner des sous... Un exemple sur la génération de nos grands-parents, le père d'i, ancien pêcheur des Salins était napolitain et ne savait pas ce que c'était qu'une maille de filet. Toute sa vie, il a fait les nasses, les lignes et les hameçons. Quand il t'explique comment il travaillait, tu as l'impression que c'était des surhommes qui travaillaient 48 h en 24 h, mais quand il t'explique bien, ils sortaient bien moins que nous. Ils étaient moins soumis à cette pression du résultat. Comme ils avaient pas les moteurs, ils sortaient plus longtemps en mer mais quand ils rentraient, ils ressortaient pas 5h après. Ils avaient fait leur pêche, allaient vendre, reconditionnaient les hommes et le matériel, et repartaient quand la mer les laissait repartir. Nous, on sait qu'il faut sortir tant de jours par an, autrement c'est la faillite. »

B. Impact sur la ressource : commentaires sur la pêche de loisirs, la pollution et la restauration du fonctionnement lagunaire

« **Sur la pêche de loisirs**, y a une réglementation de la puissance de relevage des engins mais ce n'est pas contrôlé. Il n'y a pas les moyens de contrôle et on en a fait notre deuil. Pourtant, on est toujours dans les « communs ». Va dire dans une rivière poissonneuse qu'elle est un commun, comme dans une forêt domaniale privée ! Comme la mer, elle n'est pas accessible à tous. La seule chose qu'on fait est de faire de la discrimination par l'argent. Aujourd'hui, ceux qui pêchent en rivière doivent avoir des moyens, comme ceux qui font de la chasse à terre. Le pauvre reste pauvre. Il y aura peut-être une évolution dans les générations à venir. Elles comprendront peut-être qu'il n'y a rien d'amusant à planter un hameçon dans la gueule du poisson, de lui tirer dessus et de le relâcher (le no-kill). Déjà, il y a une évolution parce que le « no-kill », tu n'en aurais pas parlé, il y a 20 ans. Le jour où on aura un peu d'empathie pour nos amis à écailles, on prendra un appareil photo ! »

Pollution : « Ils sont venus mettre des sondes pour savoir comment les plastiques circulent dans la rade mais la pollution vient surtout par la rivière du Gapeau. L'industrie du vin peut être très polluante. Les premières eaux rouges suivent les premières pluies, chaque année, en novembre. Lors des manquées d'est⁷⁶, avant, ils se battaient pour pêcher dans le Gapeau. Maintenant, lors des premières pluies, celles qui rincent et nettoient tout, tu mets le filet dans le lit (de la rivière), même de la petite maille, tu prends même pas un pataclet ! Il faut attendre qu'il ait plu beaucoup pour arriver à faire les premières manquées de mer (février, mars). Il faut attendre que ça ait rincé, rincé, que les berges aient été nettoyées car les premières eaux de ruissellement, c'est du poison. Il y aussi les hydrocarbures laissés par les voitures, tout l'été. D'ailleurs, le filet, quand tu le montes, il a souvent une odeur : « Tiens, ça sent la bronde... ». « Là, l'odeur, il y a quelque chose qui n'est pas sain ». Après, en hiver, ce cours d'eau nous fait du bien, il nous nourrit ! Les gros mulets viennent parce qu'il y a le fleuve. Tu as même les lichés qui remontent, et tout. »

Projet sur les salines : Benoît avait fait un projet, en 2015, pour restaurer le rôle de réensemencement de la mer par l'ancienne zone lagunaire de l'Etang des Pesquiers et lui redonner son rôle ancestral de pêcheries (avec l'usage de pièges à poissons comme les bordigues). Dans le fonctionnement lagunaire, les juvéniles partent faire leur cycle en mer et reviennent épisodiquement pour se nourrir, d'où le terme de « nurserie - nourricerie ». Avec le développement des Salins du Midi dans les années soixante, ces échanges ont été réduits mais a été maintenu un phénomène de « chasse » (ou de marée) annuelle au cours de laquelle les larves et les juvéniles, tout comme les anguilles matures, pouvaient sortir. Cela se faisait au mois de novembre, au moment des grandes pluies, lorsqu'on nettoyait les tables à sel après la saison. Avec l'arrêt de la récolte de sel, ces chasses qui nécessitaient de bloquer un maximum d'eau et d'ouvrir quand le niveau de la mer était bas, ont été interrompues : « Aujourd'hui, on laisse en l'état des marais salants qui ne produisent plus et ce sont des pièges à poissons. Mais ces salines, ce sont nos mangroves ! Faire varier le niveau de l'eau peut troubler certains oiseaux qui ont pondu sur des sites. Cela dit, la faune avicole est adaptable et on ne peut désorganiser tout un écosystème pour un couple d'oiseaux ». Son projet n'a pu aboutir mais il a pu inciter le Gis Posidonie qui est chargé de faire des comptages annuels de poissons sur cette zone, à s'y pencher. Ce dernier va, sur la base des connaissances historiques, chercher à améliorer les conditions de la faune piscicole et restaurer le fonctionnement lagunaire. Si, actuellement, la priorité est donnée à la faune avicole, il est essentiel, même pour les oiseaux, que l'écosystème marin fonctionne bien.

⁷⁶ Les manquées du vent d'est : quand le vent d'est s'arrête pour quelques heures.



Photo Philippe Houssin

Chapitre 7

Gérard Carrodano

prud'homme et

« Sentinelle »

à La Ciotat

Vice-champion d'Europe et vice-champion du monde de chasse sous-marine en 1988-89, Gérard Carrodano exerce aussi la petite pêche méditerranéenne depuis longtemps. Depuis plusieurs années, il s'est spécialisé dans la capture et l'acclimatation de poissons et d'invertébrés pour les aquariums (grands aquariums d'Europe principalement et quelques privés), fermes aquacoles pour les géniteurs et organismes scientifiques.

Pour ce faire, il a dû développer des modes de capture inoffensifs et des compétences en aquariophilie pour adapter les espèces à l'alimentation et la vie en captivité. C'est ainsi, par exemple, qu'il doit percer la vessie natatoire de certains poissons (loup, pageot, grondin perlon...) à l'aide d'une aiguille à ponction lombaire, dès leur remontée au palangre, ou qu'il fait faire des paliers de décompression, à l'aide de bonbonnes d'eau potable, à des anthias piégées sur le fond par une épuisette ou un petit filet tournant. En complément de cette activité, il continue à caler quelques filets pour la soupe, la bouillabaisse ou les dentis. Il capture les espadons au palangre et récolte les oursins en saison...

Ce n'est pas tant sur cette spécialisation, ou sur son activité halieutique complémentaire, que nous avons souhaité interviewer Gérard que sur son engagement, en tant que premier prud'homme et « Sentinelle de la Méditerranée », pour la préservation de l'environnement.

I. Un métier de passion et de respect de la nature

« Ce qui est passionnant dans ce métier c'est qu'au plus tu en apprends, au plus tu en as à découvrir. C'est quelque chose de fantastique car tu n'as pas de monotonie pour celui qui s'intéresse un peu... Au jour d'aujourd'hui, tu as un très gros pourcentage de pêcheurs qui sont des passionnés. En général quand tu es passionné, c'est que tu aimes la mer et les poissons, et quand tu les aimes, tu les respectes...

J'ai un petit peu plus accentué ce phénomène au travers de la spécialité qui est devenue mon métier de pêcheur de poissons vivants, avec des connaissances en biologie marine. Beaucoup de pêcheurs se rapprochent de moi quand ils attrapent un spécimen et me demandent quoi faire. Je leur dis :

« Ça, relâche-le car il n’y en a pas beaucoup ». Par exemple un triton, un coquillage gastéropode qui est une espèce protégée, ce serait stupide de le laisser sécher au soleil . Les pêcheurs ne sont pas là pour scier la branche sur laquelle ils sont assis...

J’ai rien à voir avec la pêche traditionnelle pour 80% de mon activité. Après, je pêche à la traditionnelle, c’est pour ça que je défends les pêcheurs, les petits métiers, la pêche artisanale. Si j’ai choisi de travailler dans les aquariums, c’est d’abord que j’aime pas faire comme tout le monde. Et quand je vois la plus-value qu’on peut apporter à un poisson qui vaut rien et que l’on transforme en plusieurs centaines d’euros, j’ai pas été longtemps à l’école mais j’ai appris à compter. Puis, c’est même pas une question d’argent, c’est une question de passion. Depuis tout jeune, j’étais déjà passionné d’aquarium. J’en avais à la maison ; j’étais tellement avide de mer que j’en avais mené une petite partie dans ma maison ! Je me suis retrouvé avec une ouverture, la naissance d’internet, j’ai voulu vendre des poissons pour les aquariums parce que j’avais compris qu’il y avait un petit marché. J’ai pas encore trouvé quelqu’un qui prélève aussi peu de poissons et qui arrive à gagner sa vie correctement avec quelques kilos par an, en parlant de vivants. Alors qu’avec une belle pêche à la palangre, je parle de plusieurs centaines de kilos. Après, le travail, c’est pas que de la pêche, c’est la stabulation, c’est les bacs, la nourriture, l’électricité, les traitements, le classement par ordre de compatibilité... On ne capture qu’à la demande et, même avec ça, je me retrouve avec des poissons en stock qui ne sont pas vendables ou pas demandés et que je remets dans le milieu naturel. Moralité, sur ceux-là, j’ai bouffé de l’argent mais je ne peux pas tuer un poisson pour le manger quand je l’ai gardé dans un bac. Ça peut arriver qu’il y en ait un qui saute du bac, qui meurt ; là, on le met dans la bouillabaisse mais il est hors de question que je tue un poisson... J’ai l’impression de tuer mon chien ! »

II. Les rejets de l’usine d’alumine de Gardanne – Alteo

II.1 Autoriser l’illégal...

« Ce qui est dramatique, c’est qu’on assiste à des situations aberrantes quand on voit que l’administration se débrouille d’autoriser des rejets toxiques en mer alors que la loi l’interdit, et que c’est les pêcheurs qui sont obligés de se mettre en barrage pour pouvoir dénoncer les phénomènes qui ont pourri l’écosystème depuis 50 ans. Les rejets toxiques de l’alumine de Gardanne, ça n’aurait jamais dû exister. La convention de Barcelone les a interdits en 1986. En 1996, on a filé une dérogation, c’est-à-dire que l’on rend légal l’illégal ! Le préfet a la possibilité de rendre légal l’illégal. Quand il reçoit des ordres du ministère, il rend son verdict, ça tombe et voilà, on rejette en mer. Non, ça c’est terminé, il n’est plus question que ça continue comme ça. C’est pour ça qu’on s’est manifesté contre cette saleté. »

II.2 Un impact pour l’économie régionale et pour le futur

« Ce n’est pas qu’un problème de pêcheurs, même si on est en tête des individus touchés avec les riverains de Gardanne. Au niveau mer, il y a tout un panel d’activités qui gravite autour de la mer et, pour pas dire, « toute » l’activité de la bordure littorale qui est liée à notre Méditerranée. On se débrouille de nous envoyer ça, de façon tout à fait sournoise, parce que ça descend dans de grandes profondeurs. Moi, je dis : « Qu’est-ce qu’on va laisser aux générations futures, aux futurs pêcheurs, à nos petits-enfants ? ». C’est pour ça que jusqu’à mon dernier souffle, je combattrai ce phénomène. On avance doucement... Quoi qu’il en soit, c’est un échec colossal. Le jour où ça s’arrêtera, ce sera une petite victoire mais c’est un échec colossal d’avoir laissé, à une époque, une autorisation de

polluer qui a perduré pendant plus d'un demi-siècle. Ça fait exactement 52 ans qu'on nous envoie 6480 t par jour de produits toxiques dans la Méditerranée.

Entre les macro-déchets, les résidus toxiques de Gardanne, une administration qui obéit aux politiques d'en haut qui ne pensent qu'à leur propre situation, ça m'irrite quand même considérablement. C'est pour ça que j'ai accepté de garder ce poste de premier prud'homme. En premier, je le fais pour la pêche mais je le fais surtout pour mes 8 petits enfants parce que j'ai envie qu'ils voient ce que nous, nous avons la chance de voir. On a encore plein de belles choses dans la Méditerranée et on n'a pas envie que le cancer nous vienne des profondeurs pour des profits étrangers, planqués derrière des fonds de pension. C'est très compliqué. J'espère qu'avec le nouveau ministre de l'écologie, on va un peu plus avancer qu'avec les anciennes ministres qui ont fait ce qu'elles ont pu : Ségolène Royale, Delphine Batho et Corinne Lepage qui avaient tenté d'arrêter ces phénomènes de pollution parce qu'elles avaient très bien compris que c'était une vraie « saloperie ». Elles ont été coincées par leur hiérarchie. J'espère que Nicolas Hulot ne se fera pas enfumer. On va essayer de l'aider pour lui prouver la vérité qui est ahurissante de stupidité.... Ségolène Royale l'a très bien dit : « Un jour, on dira : comment a-t-on pu laisser faire une telle pratique ? ».

II.3 Des arguments contestables...

« Ça me fait un petit peu rigoler qu'on nous fasse un Parc national des calanques avec un tas de mesures draconiennes et que, quand je suis en commission de suivi de site à la préfecture, la présidente du Conseil scientifique du Parc se permette de dire que la Méditerranée est sursaturée en oxygène grâce à la posidonie, que c'est pas grave si Altéo détruit un peu d'oxygène, que le produit rejeté est basique et que ce qui menace la Méditerranée, c'est l'acidité. Bientôt, c'est grâce aux pollueurs qu'il y a des poissons dans la mer ! Faut arrêter... »

II.4 Actions

1°) Donneur d'alerte et implication dans la Commission de suivi de site

« Aujourd'hui il ne faut plus parler de boues rouges pour le milieu marin mais, à terre, il s'agit toujours de boues car nos amis riverains de Gardanne, ce que nous buvons, eux le mangent. Et dans les grands fonds, il y a toujours des boues rouges et malheureusement il y en aura pour plusieurs siècles, je pense.

Au début, il a fallu être des donneurs d'alerte parce que qui connaissait le problème des boues rouges avant 2014 - 2015 ? Trois fois personne. Oui, il y avait nous parce qu'on habite ici et que ça nous gênait mais, même dans nos familles, y avait des gens qui ne savaient pas ce que c'était. C'est parce que le Parc des calanques nous l'a carrément fait à l'envers, qu'ils se sont servis de nous pour arriver à ce que le Parc des calanques voit le jour, qu'on leur a dit : « Attendez ! Vous voulez faire un joyau dans une poubelle ? »

- Pourquoi ?
- Parce qu'il y a le grand émissaire, les boues rouges...
- C'est quoi les boues rouges ?

Quand un ministre vous dit : « C'est quoi ? », je veux parler de NKM⁷⁷ à l'époque, vous lui expliquez. La réponse a été très claire à mon prédécesseur : « Monsieur Le Prud'homme, c'est même pas la peine de rêver que l'on puisse rejeter dans une aire marine protégée, dans un parc national, des produits toxiques. La naissance du parc des calanques sera synonyme d'arrêt des boues rouges ».

⁷⁷ Nathalie Kosciusko-Morizet

C'était l'argument béton, pour nous, pour convaincre les pêcheurs récalcitrants d'accepter le parc, avec certaines conditions, comme celle de s'imposer dans le conseil d'administration....

La naissance du Parc était en 2012 et, en 2014, le Conseil d'administration du Parc des calanques nous file un avis favorable aux rejets ! Ça, il faut le vivre ! Avec des excuses en bois parce que, si on écoute le Président du parc, il dit que ce sera grâce au Parc qu'on arrêtera les boues rouges. Alors, il donne un avis favorable mais c'est grâce à eux que l'on va arrêter ! C'est un peu comme Altéo qui dit : « Je vais dépolluer des sols avec la bauxaline », c'est-à-dire le produit qui est une verrue. Alors eux, ils font de la dépollution de sols avec un produit qui a 6 fois le taux de radioactivité naturelle ! Bravo, ce sont les plus forts ! Avec le valet, le 9 et l'as, comme dit mon père, on est capot avec ces gens-là. On en a eu ras-la-patate, à tel point qu'à la dernière Commission de suivi de site, on a quitté la séance⁷⁸.

Si on n'avait pas été des lanceurs d'alerte, qu'on n'avait pas porté les images comme le chien espagnol tout rouge, les images des raies que je suis allé pêcher aux endroits où, volontairement, on ne pêche plus depuis des années et qui ont sensibilisé l'opinion publique... Et ce qui a considérablement gêné les industriels et les politiques véreux, c'est les réseaux sociaux et internet. Ça aurait été 20 ans en arrière, houailou... Là, on prend une photo d'un bateau, on l'envoie et, dans le quart d'heure, elle circule sur la planète. Ça, ça leur a fait mal. Y a le bon côté et le mauvais, on a été menacé par certaines personnes de Gardanne qui se sont calmées depuis. Y a quand même tout un processus qui s'est mis en marche et, aujourd'hui, même si j'arrêtais la guerre, y aurait toujours du monde derrière qui continuerait car les gens savent qu'il y a ce phénomène. Ils savent ce qu'on leur jette dans leur Méditerranée, celle de leurs enfants et de leurs petits-enfants, cette pollution... La terre et la mer ne nous appartiennent pas, ce sont nos enfants qui nous les prêtent.



Chien espagnol, ou roussette espagnole remontée du fond, engluée de boues rouges

De quel droit peut-on cautionner de telles pratiques ? Pour 430 emplois menacés ? Quand le chantier naval a fermé à La Ciotat, c'était 7000 emplois. Il a fermé. Nous, on n'a rien contre les gens de Gardanne, j'arrive à comprendre que certains d'entre eux défendent leur beefsteak, mais là il s'agit quand même d'un problème de santé publique, d'environnement. Quand je vois qu'il y a un député qui se dit écologiste, il a oublié une lettre, c'est un « escrologiste » qui dit qu'ils font des efforts, que ce sont des « Modèles »... Non, il faut arrêter. Le mec, maintenant, il prêche l'économie circulaire, il faut valoriser le produit. Vous en connaissez beaucoup des industriels qui depuis 50 ans ont un produit qui est valorisable et qu'ils ne l'ont pas valorisé ?

Je l'ai dit en Commission de suivi de site, chez les pollueurs : « Toutes les cellules planctoniques, quand on les connaît, quand on a mis les yeux dans un microscope, quand on a vu nos espèces à l'état microscopique, quand on voit tout ce que vous nous balancez dans la mer et quand on sait que

⁷⁸ « A propos des calanques, c'est un endroit qui est magnifique. On peut comprendre qu'on ait eu envie d'en faire un Parc mais la première des choses est d'arrêter cette verrue avant de faire un parc. Non, on laisse couler ça et on emmerde les gens parce qu'ils promènent le chien sans laisse ou parce que le mec va pêcher et attraper une girelle ! Une émission de télévision a eu le refus de faire voler un drone parce que ça dérange les mouettes ! Et le canadien, ça dérange pas les mouettes ? Y a un mec qui a mis des images de dauphins sur Facebook, il s'est fait jeter par le Parc parce qu'il fallait pas approcher des dauphins ! Mais c'est les dauphins qui viennent nous voir ! Ça, c'est le parc des calanques. »

ces animaux sont hyper-fragiles... Ces cellules vivantes vont traverser votre saloperie ? Je crois que c'est légitime de se poser des questions. C'est pour ça que je vous lâcherai jamais. La différence entre vous, Monsieur le politique, vous, Monsieur le député, c'est que moi, y a personne qui me dit de fermer ma gueule au-dessus... Je m'écraserai jamais, vous me mettez 2 millions d'euros sur la table, le fric, je m'en fous. Ma richesse, c'est mes potes, mes clébards et la mer ». Il faudrait plus de gens comme ça, même si on peut pas tous être de la même trempe. C'est vrai que des fois, on se sent un peu seul aussi.

Quand on a la connaissance que nous avons, quand on a vu ce qu'il se passe au fond et quand on retire nos engins pourris de cette saleté, si on parle pas, on devient complice du système. Notre seule arme, ça a été les médias. »

2°) Procédures juridiques

« Selon les procédures en cours, on a déposé un recours avec un avocat. On va pas gagner avec la France, il faut pas rêver, sauf si Hulot⁷⁹ tape fort du poing sur la table. Notre petit espoir, c'est Hulot en France, mais c'est l'Europe qui va faire basculer les choses. Mais pour attaquer à la Commission européenne, il faut avoir épuisé tous les recours possibles sur le territoire national. Donc, on a été obligé de déposer tous ces recours, de trouver les financements pour payer les avocats et compagnie, et ce sont des procédures qui sont très longues... »

3°) La voie corse n'est plus possible...

« Je n'ai qu'un regret mais, à l'époque, j'avais 10 ans et je voyais écrit sur les murs : « Non aux boues rouges ». Ma mère m'avait un peu expliqué avec ce qu'elle savait. Mais les Corses ont eu raison. En 1973, ils ont plastiqué le bateau qui balarguait⁸⁰ les boues rouges entre la Corse et le continent. Ils n'ont pas fait l'enquête publique comme ils nous l'ont fait, les campagnes d'enfumage et compagnie... Aujourd'hui, sans arrêt on me dit : « Pourquoi vous plastiquez pas le tuyau ? »

- Pourquoi ? Parce que le mal est fait. On va plastiquer et passer pour des terroristes, et on va pas résorber le mal. Les Corses ont empêché le mal de naître. Ils ont tué le mal dans l'œuf... On peut pas commanditer aujourd'hui un attentat pour un truc qui malheureusement a fait des dégâts ».

4°) Demande d'expertise des dégâts et de compensation

« Ce que je souhaite demander au ministre et ce qui gêne la préfecture, le député « escrologiste » et l'industriel, c'est une expertise de l'étendue des dégâts. Nous avons tous les documents de l'époque où l'on voit les experts en communication payés par Péchiney qui disent : « On va occuper un tout petit espace dans cet immense fosse »⁸¹. Aujourd'hui, le tout petit espace qu'ils nous ont montré, il part de Martigues à Toulon, et il a rempli le Canyon de Cassidaigne. Y a déjà une occupation du Domaine Public Maritime⁸² qui, théoriquement, devrait être remis en l'état, ce qui semble

⁷⁹ Nicolas Hulot, ministre actuel de l'environnement.

⁸⁰ Balarguer : jeter.

⁸¹ « La responsable du Comité scientifique du parc des calanques, c'est Altéo qui a financé son laboratoire pendant des années. On se retrouve avec des côtés vicieux. Qui a financé les soucoupes du commandant Cousteau ? C'est Péchiney. Il a fait tous ses films avec. C'est pour ça qu'il s'est retrouvé un peu amarré (tenu), le mec ! Dans le film, « l'Odyssée », c'est bien expliqué. Je crois que, s'il était pas mort, il serait mort de honte, là, avec la bombe qu'on a fait péter et le rôle qu'il a joué. Même lui, à l'époque, je ne pense pas qu'il pouvait imaginer que ce soit autant pourri que ça. Au début, la fosse était grande, ils se sont dit : « Ça va couler, descendre par gravitation... » ».

⁸² Domaine Publique Maritime

impossible. On peut attaquer cela et je veux des compensations pour les pêcheurs professionnels. Mais la première chose que nous demandons c'est l'arrêt total des rejets, y compris cette eau résiduelle avec un tas de cochonneries qui n'ont rien à faire dans la mer. Ils parlent d'irriguer les collines et tout. Pourquoi vous l'avez pas fait avant ? ... Faut savoir que le procès corse a quand même duré 10 ans. Ils ont gagné et ils ont eu compensation ; là, y a déjà jurisprudence. Pour moi, c'est la plus grosse pollution industrielle en Méditerranée.... Je vois pas pourquoi on légalise quelque chose qui est interdit. Par contre, le pêcheur qui va se faire attraper avec un thon alors qu'il a même pas voulu l'attraper, celui-là on lui casse bien la tronche à coups de x milliers d'euros. C'est un gros délit. Mais un industriel qui vous balance 6480 t par jour, 128 millions de tonnes de saloperies en cinquante ans... Voilà où on en est, on a envoyé un gros pavé dans la mare. Maintenant il faut continuer car, dès que l'on relâche la pression, on voit très bien que les gens se lassent. »

III. Gestion des pêches

III.1 Rejets et gestion de quotas

« Les pêcheurs aujourd'hui, pour une bonne part, visent les espèces qu'ils sont quasiment sûrs de vendre. Y a toujours des prises accessoires mais, avec le maillage, on vise une ou deux espèces en particulier. Ça n'existe plus les rejets. Avant les pêcheurs de sardines avaient une prime au rejet. Ils rentraient au port, on évaluait à peu près le tonnage, ils ressortaient et balançaient à la mer. C'était une honte et ça a duré des années. On a abrasé des milliers de tonnes de sardines pour les rejeter à la mer, avec un financement. Je voudrais que le mot subvention disparaisse du vocabulaire. Qu'on ne nous subventionne jamais mais qu'on nous laisse travailler.

La ressource, elle y est, on sait faire... Qu'on ait des quotas mais que tout le monde ait les mêmes droits. Pas les uns qui aient des milliers, voire des millions d'euros de quotas et les autres qui regardent pêcher les plaisanciers. Non, non, on est aux antipodes de la logique et du bon sens. Même l'autorité de la concurrence l'a dénoncé. Les quotas de pêche en France pour les espèces sous quota, c'est du grand n'importe quoi et les ficelles sont tirées par les politiques⁸³. Pour le thon rouge, c'est le Japon... Y a encore certains rejets comme des tonnes de bars en Bretagne. Jje me demande comment les politiques peuvent arriver à faire ça. Des poissons qui puissent être interdits à la consommation parce qu'ils sont sous quota, d'accord, mais il y a assez de gens qui crèvent de faim et d'organismes qui se feraient un plaisir de récupérer ça, pour nourrir les nécessiteux... Rejeter des bars aux mouettes, ça va pas. »

III.2 Protection des espèces, équité et polyvalence

« Quand j'entends parler des espèces en voie de disparition : « En 2012, on aura pêché le dernier thon rouge ». Heureusement qu'on aura pêché le dernier thon ! Ils rentrent dans les ports, y en a partout et plus personne ne dit rien. Par contre le germon, le thon blanc, personne ne voulait le pêcher. Y avait que les plaisanciers qui jouaient à le pêcher, c'est pas eux qui ont porté une atteinte. Les thoniers senneurs, quand ils en voyaient, ils partaient. Le germon a disparu, personne ne dit rien alors que le thon rouge... Est-ce parce qu'il y a beaucoup plus de thons rouges que le germon disparaît ? Bien souvent, quand une espèce domine, une autre régresse, on connaît ce phénomène.

⁸³ « Un politique, il a un temps plus ou moins défini avec, pour certains, de temps en temps, une petite séquence par la case prison. On en a vu : les plans Puech, les plans Mellick. C'est comme au Monopoly, c'est le yoyo. Les politiques passent, les pêcheurs restent. Les mecs voient pas plus loin que leur électoralat. Sans dire qu'ils sont tous corrompus, j'ai pas vu de ministre de la mer qui vienne sur un petit bateau de Méditerranée, un petit métier, pour voir les difficultés qu'on a. »

Je ne sais pas mais les espèces qui ne sont pas intéressantes commercialement, même si elles déclinent, personne n'en parle. En 1987, on prenait 50 à 80 germons dans la journée et 3, 4 thons rouges, à la canne, on était content. Quand on a commencé à pêcher les espadons, on prenait un thon rouge de temps en temps, 5% au début. Aujourd'hui, la balance s'est inversée, quand on prend 20 thons, on prend 1 espadon. Et on n'a pas le droit de pêcher les thons⁸⁴. Alors on sur-intensifie sur les espèces qui auraient besoin d'être laissées tranquilles, c'est pas bon. La Méditerranée, y a la polyvalence qui est obligatoire. Je suis tout à fait favorable à des mesures de protection mais que tout le monde soit dans le même sac. Pas que les uns aient des AEP (autorisations européennes de pêche) avec les tonnages... il faut arrêter le massacre mais c'est un travail de longue haleine. On rentre du large avec la peur au ventre parce qu'on a pêché un poisson prohibé. Il est mort, qu'est-ce que tu veux qu'on fasse, qu'on le jette à la mer ? C'est aberrant... »

III.3 Parcs nationaux et réserves

« J'ai toujours été favorable aux réserves. Un Parc, non, c'est un organisme qui est fait pour planquer 80, 100 personnes... Une réserve comme celle de Carry, c'est beaucoup plus petit, plus facile à gérer, en collaboration avec les pêcheurs qui en sont les premiers bénéficiaires. Dans le Parc des Calanques, tu as une zone de non-prélèvement ici, une autre là, une pitchounette⁸⁵ qui sert à rien parce que tu as 50 bateaux à l'heure qui te passent sur la gueule, des promenades en mer et tout... A quoi ça sert d'y faire une réserve ? Y a personne qui y fait de la chasse sous-marine, c'est un à pic jusqu'à 30 m de fond ... Une zone de non-prélèvement qui démarre dans de faibles profondeurs et qui va en pente légère jusqu'à 50, 60 m, tu as tous les étages avec des espèces qui se reproduisent dans de petites profondeurs, dans les enrochements, puis les autres aux différents étages, tu as un panel d'espèces beaucoup plus important que si tu as une zone comme la pointe de la Cacao avec une falaise. Là, tu ne protèges rien. Et puis, tu as le grand émissaire avec tous les égouts de Marseille qui sortent. En période d'orages, ils sont obligés d'ouvrir les vannes car la station n'épale pas. On a vu des zones régresser : la « zone Est-îles de Marseille⁸⁶ » qui était très poissonneuse... On prenait des loups, des dorades, de tout, maintenant c'est la lune ! En dehors de Cortiou⁸⁷, il y avait des milliards d'oursins, ils ont disparu de la mer dans les calanques de Cassis... Est-ce lié aux rejets des boues rouges ? Le rapport Créocéan de 1993 a prouvé que les rejets de Gardanne en mer avaient un effet direct sur la spermiogénèse des oursins et sur la croissance des huîtres qui n'atteignaient même pas le stade de coquilles...

Y a des gens qui braconnent dans les zones de non-prélèvement du Parc National mais qui est-ce qui surveille la nuit ? On fabrique des réserves pour les braconniers ! On les a prévenus, on leur a dit : « Attention, ne faites pas de réserves pour les braconniers ». Y a un pêcheur à La Ciotat qui faisait une grosse partie de son chiffre d'affaires dans Planier. Depuis le Parc des calanques, il a vendu son bateau, il avait 3 hommes d'équipage. Il a vendu son bateau parce qu'il peut plus aller aux dorades, là-bas. Il a pris un bateau plus petit pour travailler à 2. Quand il sait qu'il y a des mecs qui tabassent et continuent d'abréger dans les zones de non-prélèvement, ça l'énerve... Alors, pour faire des papiers, ils sont bons ! La réserve d'eau profonde, c'est bidon. Ça pourrait être intéressant pour les langoustes blanches et les dorades roses parce que toute la bordure continentale, elle est exploitée par les palangriers mais c'est dans la zone impactée par les boues rouges⁸⁸. Ils ont mis cette zone en

⁸⁴ « Si on commence à parler du thon rouge, il y en a assez pour les plaisanciers mais y en a surtout assez pour les professionnels. Au jour d'aujourd'hui, y a des plaisanciers qui ont des quotas de pêche et des professionnels qui doivent regarder les plaisanciers. Y a rien qui va, c'est du grand n'importe quoi. »

⁸⁵ Une petite.

⁸⁶ « Zone en-dehors (au large) de l'égout, à descendre sur Cassis, elle est en pente douce ».

⁸⁷ « Au large » de la calanque de Cortiou.

⁸⁸ « C'est dans l'ouest et par dehors (au large) du point de rejet. »

réserve parce qu'il fallait 10 % de la zone du Parc en zone de non-prélèvement. Sur la côte, ça amputait trop de zones. Ils ont pris la zone au large mais, même là-dedans, y a des filets paraît-il... Et ils n'ont pas de moyens de les relever. Ils ont des gros zodiacs qui valent des centaines de milliers d'euros et ils font des promenades en mer... Oui, ils font de la sensibilisation, ils font lever les bateaux dans la Calanque du Mugel, y a quelques points positifs. Les éco-gardes sont des jeunes sympas qui ont envie de faire quelque chose. Mais après 18h, y a plus personne⁸⁹. »

IV. Sentinelle de la Méditerranée sur le Golfe de La Ciotat

« J'ai un rôle de sentinelle dans la mer pour l'Agence de l'eau. C'est des gens de l'Agence de l'eau qui me connaissent depuis très longtemps, qui connaissent mon parcours d'ancien chasseur sous-marin, la bascule pour les « vivants » dans les aquariums⁹⁰, et qui sont venus me voir : « On a besoin de tes constats depuis toutes ces années dans la zone ». Le plus gros travail, c'est d'arriver à les mettre sur informatique. Une partie de la facturation des compteurs d'eau concerne la qualité de l'eau maritime ou fluviale. Ils ont des bureaux d'étude, ils font des campagnes de survol. J'en ai fait avec eux, on a fait le tour de la Corse avec des caméras spéciales pour regarder s'il y avait des pics de pollution à des endroits, s'il y avait une agglomération de bateaux... Ils font la synthèse par rapport à la sur-fréquentation de bateaux, ou d'autres choses, ayant un impact sur la qualité de l'eau.

Pierre Boissery m'a dit un jour : « On voudrait que tu sois nos yeux sous l'eau parce que, ce que tu constates, c'est précieux ». Il avait vu pas mal de déclarations que j'avais faites sur la lutte contre les macro-déchets, les mouillages destructeurs sur la posidonie... Il nous aide un peu pour le matériel : acheter l'ordinateur, l'appareil photo, et on lui donne tous les constats quasi-quotidiens de ce qu'il se passe sur l'indice poisson, l'indice paysager, l'indice espèces invasives. Si je vois des taches de pollution, je fais des photos ou des vidéos avec mon téléphone. Quand on voit des gros paquets de dauphins qui s'approchent de la côte, on prend les coordonnées GPS, les pics d'affluence...

Cette année, par exemple, on a vu un phénomène que l'on n'avait jamais vu, cette invasion de janthines... Ces gastéropodes flottants sont arrivés, il y a 2 mois environ, par milliards sur l'eau. Ce sont des prédateurs de méduses *velléla velléla*. Je n'en avais jamais vues ! C'est le muséum de Paris qui nous a donné l'identité. Après, avec internet, on a tout trouvé. Ça, peut-être que je le verrai plus jamais de ma vie. »

Photo Gérard Carrodano



⁸⁹ « Des gardes comme mon ami en Corse, y avait pas de jour, pas de nuit, il était quillé sur son rocher, il voyait qu'il manquait des cormorans sur tel rocher, ça voulait dire qu'il y avait un chasseur sous-marin, il sautait dans le bateau et faisait 10 milles pour aller... Ils en ont « allumés » mais faut voir le résultat de la réserve des Bruzzi, c'est époustoufflant ! C'est des poissons qui ont le comportement sauvage car tu peux ne faire que de l'apnée, il y a pas de mouillage autorisé. Je suis retourné 20 ans après y avoir chassé, tu vois l'effet réserve ! »

⁹⁰ Le fait que Gérard se soit spécialisé dans la capture, l'acclimatation et la vente d'espèces vivantes pour les aquariums.

IV.1 Observations

1°) Evolution du comportement des poissons

« Nous, on a quand même une expertise au quotidien et on sait de quoi on parle. Je suis pas du tout d'accord non plus quand certains disent qu'il n'y a plus de poissons, c'est faux. Par contre, je suis d'accord pour dire que le poisson a évolué. J'ai assez de recul pour avoir eu une carrière de chasseur sous-marin de haut niveau et pour être encore immergé pendant un taux horaire annuel assez élevé, et je constate que les spécimens se sont complètement habitués à la fréquentation, voire la sur-fréquentation du milieu par l'humain. Combien y avait-il de chasseurs sous-marins il y a 50 ans, combien y en a-t-il aujourd'hui ? Il n'y avait pas de jet-skis, combien aujourd'hui ? Combien de bateaux aujourd'hui ? Y a un tas de poissons, les sparidés par exemple, les sars, les dorades qui vivent dans la bande de 0 à 50 m, leur comportement a changé. Un poisson est capable de voir dans les yeux ou dans le comportement d'un être humain, que ce soit un plongeur ou un chasseur, s'il est agressif ou pacifique. Je vois très bien qu'un poisson va rester à distance d'un individu qui a une arbalète à la main alors que quand on est en bouteilles, qu'on n'est pas agressif, les poissons évoluent à un mètre de nos gants. Lorsque je vais en Corse, une fois de temps en temps, je retrouve le comportement des poissons chez nous, il y a 50 ans ! En Corse, 2 mois de l'année, y a 4 couillon sur un territoire dont le périmètre est supérieur à la côte méditerranéenne française continentale !

L'impact de l'être humain sur une zone est directement lié au nombre d'individus qui y pratique. Après, certaines espèces, on dirait qu'il y en a moins qu'avant, comme le loup. Quoique récemment, on voit pas mal de petits loups dans les ports. Des dorades royales, y en a plus, on en voit partout ! On voit pas de grosses biomasses, hormis en novembre lorsqu'elles se regroupent. Partout on en voit, de ci, de là, alors qu'avant on en voyait à des périodes bien précises. Après, y a les espèces qui ont explosé comme les barracudas, les mérus... Je vois pas plus de biomasse de poissons en Corse qu'ici mais, si je cale un palangre de 200 hameçons en Corse, je vais prendre 100 poissons, ici j'en prendrai 5. Et heureusement, parce que s'ils étaient restés « couillons » entre guillemets, peut-être qu'on en aurait pris un peu trop. »

2°) Pollutions

« Quand je bascule sous la surface, dans mon monde comme je dis, je vois plein de belles choses et je voudrais que ça, ça continue. J'ai vu pas mal d'améliorations dans les dernières décennies, sur les hydrocarbures. On n'a plus les boulettes de cambouis comme quand on était minot, ceux qui ont 50, 60 ans ont tous connu les sandales de mer, les « squelettes », parce que nos parents étaient obligés de nous mettre ça, on était pourri tout le temps. Aujourd'hui, les avions des douanes traquent les pollueurs. On voit un peu moins de macro-déchets mais toujours beaucoup trop. »

3°) Impact de la pêche de loisirs

« Y a aussi le facteur de la pêche récréative et, surtout dans la dernière décennie, certaines méthodes de pêche plaisancière ont énormément progressé. Malheureusement, grâce à internet, aujourd'hui vous tapez : « Pêche au denti, pêche à la dorade », vous avez toujours le couillon de service qui explique aux autres comment faire... Donc, on a des pressions de pêche sur des zones bien déterminées qui dépassent très largement le raisonnable. 95% des plaisanciers ne posent pas de soucis et 5% de « verrues » exagèrent, voire pêchent plus que les professionnels. Là, il faut aller vers des plafonds de capture parce que les types qui prennent 80 ou 100 kilos de dorades royales à la moule, au mois de novembre, dans les périphéries de l'île de Planier et de Marseille, c'est pas pour la consommation familiale. Ça atterrit tout sur le circuit commercial et ça fait un peu de tort, surtout

aux plaisanciers qui, quand ils en ont pris 2 ou 3, sont contents... On commence à avancer un petit peu.

Sur le poulpe, on commence à voir les effets positifs⁹¹. Pour l'instant, la protection des poulpes pendant les périodes de reproduction, juillet, août et septembre, ça ne touche que les parcs nationaux mais j'espère que cela va s'étendre. Les femelles ventilent leurs œufs dans les cabanes. Depuis quelques dizaines d'années, à cette époque, y avait des mecs qui faisaient des gros cartons de ces femelles de poulpe. Il faut savoir qu'elles ne se nourrissent pas quand elles ventilent leurs œufs, elles vont jusqu'à la terminaison de leur vie mais elles perpétuent le renouvellement de l'espèce. Chaque fois qu'on arrache une femelle de poulpe dans sa tanière, là où il y a sa portée, on détruit la portée... Et tout ça finissait dans les restaurants du port de Marseille, La Ciotat et toute la côte. Le Parc des calanques a verrouillé l'interdiction du 1^{er} juin au 30 septembre. Cette année, on voit un peu plus de gros poulpes. Les mecs font attention car les quelques-uns qui se sont fait « pesqués »⁹², ils ont morflé. Il y a assez de ressources pour que tout le monde profite de la mer. Celui qui veut en faire son métier, en fait son métier, celui qui n'en fait pas son métier n'a pas à prélever des quantités qui dépassent la raison. »

IV.2 Cartographie

« Je collabore avec les autres organismes financés par l'agence de l'eau comme Andromed, l'équipe de Laurent Ballesta et les photographes high-tech qui font de la cartographie des coralligènes, des habitats. Dans la zone profonde, sur La Ciotat, c'est moi qui les canalise sur les enrochements qui peuvent les intéresser. Ils sont à 120 m de fond comme nous on est à 30 m ! Ils travaillent au recycleur, ce sont des jeunes biologistes, intéressants et intéressés. Ce rôle de sentinelle m'a fait gagner un peu de connaissances en biologie marine par les échanges avec ces biologistes, avides de nos constats dans le milieu marin et férus en connaissances scientifiques. Avec ces échanges, on arrive à évoluer... C'est bien que l'Agence de l'eau aille chercher les informations de terrain. »

IV.3 Ancrage : aménagement des sites, surveillance et réglementation

« A La Ciotat, on a bien travaillé sur les mesures de protection vis-à-vis des ancrages sur les gros sites de plongée. On a des sites immergés fantastiques, on fait un peu plus de 45 000 plongées de loisirs par an. C'est une économie qui fait vivre 5, 6 écoles de plongée entre La Ciotat et la région car on a des gens du Var qui viennent plonger ici : Saint Cyr les Lecques, Bandol... Ces sites sont bombardés tous les jours, été comme hiver. Avant, les ancres étaient agressives dans des gorgones pluricentennaires. On a installé des anneaux au fond, c'est relativement bien respecté. En été, on met des mouillages fixes, ils s'amarrent dessus. En hiver, ils passent les amarres sous les anneaux... Certaines espèces sont bien revenues comme la grande nacre, avec une explosion dans le bassin méditerranéen, la *pina nobilis* qui fait partie de la vingtaine d'espèces protégées en Méditerranée. La calanque du Mugel est interdite au mouillage, c'est un champ de grandes nacres. Hier soir, y avait un bateau qui s'était mouillé dedans ; chaque fois on le signale au Parc des calanques, pour le faire dégager. Il faut être, en permanence, en vigilance. Y a Andromed qui fait une cartographie qui s'appelle Donia, avec une application sur les smartphones, qui dit où l'on peut mouiller dans le sable. C'est génial de pouvoir éviter d'abraser les herbiers qui sont le poumon et l'habitat.

Mais on a quand même trop de bateaux. La haute plaisance nous crée des soucis mais y a pas une volonté farouche de l'Administration des affaires maritimes. Ça fait des années qu'on demande à ce

⁹¹ Ce pêcheur a milité pour l'interdiction de pêche des poulpes, en été, au moment de la reproduction, et lorsque les femelles ventilent leurs œufs.

⁹² Attrapés.

que les bateaux de plus de 20 m de long mettent leurs ancres à plus de 30 m de fond, là où il y a plus de posidonies, on n'arrive pas à avoir d'arrêté préfectoral. Chaque fois, c'est nous qui montons au créneau. Des fois, ça se passe bien. Cette semaine, j'en ai fait dégager un, il a dit : « ok », il s'est barré. Des fois, il veut pas partir et ça dégénère un peu.

C'est nous, les pêcheurs, qui protégeons notre zone. Ils sont plein de réunions : Natura 2000 et compagnie... La semaine dernière, j'en avais une, on parle que de ça, la réglementation des mouillages. Je leur ai dit : « Vous avez des rideaux aux fenêtres ? C'est plein de bateaux dans la posidonie. Vous me faites une réunion en Mairie, mais vous savez ce qu'il se passe ? » »

IV.4 Découverte du plancton et participation à une expérimentation sur les larves

« Grâce au stage organisé par l'Encre de mer avec notre ami Pierre Mollo qui est un individu fantastique, qui a une connaissance de l'infiniment petit, j'ai vraiment découvert que des gens comme ça peuvent nous aider à comprendre certains cycles positifs ou négatifs sur des espèces adultes, parce que tout démarre du plancton et tout démarre de l'infiniment petit. Quand on comprend qu'il y a des déséquilibres au niveau larvaire ou planctonique, on peut arriver à comprendre qu'il puisse y avoir des raréfactions avec les juvéniles, voire les adultes. Oui, ça a changé ma vision des choses, ça m'a donné envie d'en savoir un peu plus.

C'est la 3^{ème} année que nous avons accepté de participer, grâce à l'Agence de l'eau, au projet Cassiomar (Cassis La Ciotat Marseille), avec une société Ecocéan qui a mis au point des systèmes de captage de post-larves pour les identifier et quantifier les contingents de recrutement.

Il faut savoir qu'une grande partie des larves de poissons, même de poissons benthiques comme les rascasses ou les rougets qui vivent sur le fond, arrive par la surface, à partir du mois d'avril. On attaque les premières pêches vers Pâques, avec des pièges lumineux, posés sur 10 points de mouillage, dans chaque zone. Les post-larves sont attirées par la lumière. On fait ça les nuits d'obscur, 6 nuits avant et 6 nuits après l'obscur. Sous le piège, y a 3 cordes avec un filet tout basique et un collecteur en PVC. Lorsque le jour se lève, le seul abri que les larves trouvent, c'est le piège. Elles descendent dans le piège. Le matin, on vide ça dans une glacière, ça grouille, un peu comme les pêches qu'on a faites avec Pierre Mollo mais, là, c'était la phase antérieure. Y a pas mal de petites crevettes dérivantes, des copépodes, des larves de vers, de congres... Chaque saison, on a des espèces différentes, par exemple des sars et des pagres. Quand les larves deviennent plus adultes, elles descendent sur le fond.

Ces larves ont plus de 9 chances sur 10 de se faire bouffer par les prédateurs. On les sort du milieu des prédateurs, on les mène à Ecocéan à Marseille tous les jours, elles sont identifiées, comptées, mesurées, placées dans les bacs par ordre de compatibilité. Au fur et à mesure des années, on voit les pics d'affluence et les différences entre les zones. Tous les jours, on analyse la tendance du courant et la température de l'eau. Au bout de 5 ans, on va avoir un ordre d'idées sur ce qui arrive, à quelle période, avec des pourcentages précis. Ces spécimens, quand ils ont grandi, on les remet dans le milieu naturel, en les protégeant au départ. On les laisse deux, trois jours dans des cabanes artificielles avec des filets. Ils sont marqués et on a parfois des retours. Ça enrichit nos connaissances. Depuis 3 jours, on attrape des petites sérioles, ça fait drôle de voir des poissons qui atteignent 50 à 60 kilos à l'âge adulte et qui, là, font 3 cm sous les pièges à l'ombre ! Quand on les a dans les bacs et qu'on voit la vitesse où ça grandit, on comprend que certaines espèces aient des courbes de croissance beaucoup plus importantes que d'autres. En général, on relâche en septembre, octobre. La phase post-larvaire au niveau du grossissement est la plus importante. D'ailleurs, ces post-larves mangent le jour où tu les pêches, surtout quand y en a déjà dans les bacs. Là, elles attaquent toutes

en même temps. Des fois, elles mangent même dans la glacière. C'est impressionnant, j'ai vu des sérioles manger dans la glacière ! Tu viens de l'attraper dans un piège et tout, elle devrait être hyper-traumatisée, tu la vires dans la glacière, elle fait deux tours de glacière et, si y a un autre poisson, elle le bouffe ! »

IV.5 Education, sensibilisation

« Et puis, on éduque les gosses, on essaie de sensibiliser. C'est beaucoup plus facile de sensibiliser les enfants que les parents. J'ai des stagiaires qui viennent de l'Ecole de la mer à Sète pour voir comment ça se passe sur le terrain ; c'est vraiment enrichissant... Mon petit-fils, il y a 2 jours, il avait jamais vu de baleine, de dauphin, il a vu de tout et, ça, il le garde jusqu'à la fin dans sa tronche. Quand il nous voit nous arrêter avec le bateau et ramasser des plastiques à la mer, il aura tendance à faire pareil, peut-être. J'en vois de plus en plus des gens qui ramassent des trucs, dans le port ou dehors... Y a plus de gens qui sont sensibles. Tu mets un microscope dans les yeux d'un gosse, avec 2 gouttes d'eau, et la vie qu'il y a à l'intérieur. Comme il disait Pierre : « Quand tu as pas le moral, tu te fais un plancton et tu rentres dans un autre monde... » »

Conclusion

A l'issue de ces entretiens, il ressort que nos pêcheurs ont en commun le fait de devoir s'adapter au changement climatique qui est de plus en plus marquant. Dans les zones peu abritées comme Sanary sur mer, l'augmentation de la fréquentation des forts régimes de vent se traduit par la diminution du nombre de jours de pêche. D'une manière générale, raréfaction de la ressource marine et/ou changements de comportement des espèces sont les constats qu'ils font et qu'ils doivent prendre en compte.

Par ailleurs, la présence régulière de grandes mattes de thons dans la bande littorale est un fait nouveau et qui est de nature à désorganiser les écosystèmes marins et à gêner les activités de la petite pêche. Que la Politique Commune des Pêches réserve le droit de les pêcher à des armements de thoniers-senneurs et à quelques artisans est une décision vécue comme inadaptée au terrain, inéquitable et injuste. Bien valorisée sur le marché local, au même titre que l'espadon, cette espèce avantage des artisans tels que Jean-Michel dont une bonne part de la pêche est spécialisée autour de ces deux espèces ainsi que de la dorade rose.

Les conditions de valorisation diffèrent d'une espèce à l'autre et d'un port à l'autre. Sanary et Antibes sont des lieux touristiques et résidentiels. En jouant sur la vente locale, la vente aux restaurateurs et parfois au mareyeur, Denis et Jean-Michel n'ont pas de difficultés pour bien vendre leurs apports. Benoît, avec les collègues d'un même port, organise des ventes régulières en conviant par SMS leurs clients potentiels. La vente à quai amène à diversifier les espèces ciblées, et donc les techniques d'exploitation, pour satisfaire les exigences variées de la clientèle. Didier, après avoir testé différents modes de commercialisation, complète sa clientèle de restaurateurs avec deux plateformes parisiennes. Après quelques essais infructueux pour développer une vente locale, voire une transformation des anguilles, Franck reste tributaire de son mareyeur, spécialisé dans l'écoulement de ce produit commercialisé et transporté à l'état vivant.

Les solutions recherchées pour assurer la rentabilité de leur activité diffèrent d'un pêcheur à l'autre. Trois d'entre eux travaillent en association avec un autre pêcheur. C'est une façon de disposer de plus de matériel et de savoir-faire tout en partageant le travail, et les gains bien-sûr. Cela joue aussi sur le dynamisme, le moral, l'énergie physique quand le partenaire est plus jeune. La question du capital, soulevée par Benoît, est importante. Les autres pêcheurs qui sont plus ou moins en fin de carrière disposent d'une ou plusieurs embarcations, de l'équipement et du matériel nécessaires. Un jeune qui démarre dans le métier, sans apport de capitaux ou de matériel, doit déployer beaucoup d'énergie, de temps et de finesse pour subvenir à ses besoins. C'est le cas de Benoît qui optimise son effort de pêche en recourant à diverses techniques très pointues en savoir-faire mais peu capitalistiques, et en valorisant bien ses apports par une mutualisation des ventes avec ses collègues. Il envisage cependant d'exercer une activité touristique en période estivale pour compléter ses revenus. Comme lui, d'autres réfléchissent à alléger leurs coûts d'exploitation et de navigation en recourant à des techniques moins capitalistiques, moins énergivores et plus simples à mettre en œuvre (du filet au palangre, du palangre aux lignes...). La notion de risque pour le matériel est évoquée à plusieurs reprises : risque de vol sur certains matériels (pots à poulpes, nasses...), risques de détérioration par les tempêtes... C'est une donnée importante à prendre en compte dans l'organisation du travail car elle peut ruiner les bénéfices accumulés au fil des jours.

Situés en pleine Côte d'Azur mais concernés également par des impacts industriels de grande envergure (rejets de l'usine de bauxite de Gardanne, détournement d'un fleuve dans l'Etang de Berre...) comme par les mouvements environnementalistes qui conduisent à la création de

cantonnements de pêche et la surprotection de certaines espèces, ces pêcheurs ont de grandes difficultés à préserver leurs zones de pêche et la qualité des milieux. Au-delà des faits, ils perçoivent bien que la prise en compte des profits immédiats se fait au détriment de l'environnement et du rapport de l'homme à la nature. Souvent la surpêche est mise en avant pour mieux voiler l'impact des pesticides, des métaux lourds, des stations d'épuration ou même des rejets massifs d'eau douce et de limons sur les écosystèmes marins, quand ce n'est pas les futurs projets d'extraction pétrolière. Les solutions mises en avant, comme la création de cantonnements dans des zones inadaptées ou polluées et la protection d'espèces devenues prolifiques, entravent la poursuite de leur activité sans pour autant restaurer les écosystèmes. Sans grand poids médiatique face aux lobbies de la pêche de loisirs, du tourisme, des groupes environnementalistes, de l'industrie, il leur est difficile d'établir un débat sur la base des réalités de terrain. Pour chaque cas, on a l'impression d'une lutte inégale entre le pot de fer et le pot de terre mais parfois le pot de terre l'emporte, par la voie de la justice.

Enfin, ce qui transparaît au long de ces témoignages, c'est la finesse du métier d'artisan où priment l'observation et l'expérience du milieu naturel, le savoir-faire pour piéger les différentes espèces, les relations avec les clients, la constance et la régularité, l'épargne qui permet de tenir l'hiver et de résister aux aléas... tout cet aspect humain, relationnel, peu mis en avant dans les modèles économiques. Quant à l'administration prud'homale, rarement prud'homme n'a été plus explicite que celui d'Antibes quand il relate les prises de décisions, leur objet, leur procédure. L'on perçoit qu'au-delà des règles fixées par cette institution, c'est toute une « culture collective » qui apparaît dans laquelle l'assemblée fixe les bases de la compétition entre les individus. Ces pêcheurs n'hésitent pas à se contraindre, bien au-delà des règles fixées par l'Europe et la France, de manière à ce que chacun puisse vivre de son métier, quel que soit son capital. Et ils doivent le faire à partir d'un territoire commun « exigü » et d'une ressource commune « complexe » car constituée de migrations et de concentrations littorales saisonnières qui varient selon les espèces. C'est cette culture que tentent de maintenir les quelques prud'hommes actifs de notre littoral pour que perdure cette activité de petite pêche polyvalente, si bien adaptée aux côtes méditerranéennes. Il est temps que les citoyens s'en emparent et qu'ils puisent dans cette source venue du fond des âges pour construire une société pour demain.

ANNEXES

Différenciation des grands et petits métiers de la pêche méditerranéenne

Considérons les 9 pratiques principales et leurs illustrations à partir de l'observation de la pêche méditerranéenne française :

* **L'offre de produits** : les patrons des grands métiers choisissent, conservent et trient leurs produits en fonction des « gammes existantes », en un temps donné, sur les différents marchés de gros (poissons blancs divers destinées à la consommation humaine, différentes catégories de thons, sardines ou anchois destinées, en fonction de la qualité et de la taille, à la consommation humaine, en frais ou en conserve, ou à la consommation animale...). Ceux des petits métiers s'adaptent en permanence à des « produits spécifiques destinés à satisfaire des demandes particulières », comme les merlus « matures et noyés » des fileyeurs qui constituent des produits de base des poissonneries, les apports « divers et d'extrême fraîcheur » vendus au jour le jour sur le quai (souvent des produits de luxe pour une clientèle locale), les anguilles vertes vivantes destinées à des entreprises de grossissement... Les premiers traitent un produit indépendamment de son origine quand les autres s'attachent à ses débouchés spécifiques propres à leurs particularismes.

* **L'exploitation technique de la ressource** : par leurs procédés techniques de repérage, de captation (par encerclement pour les sennes, de filtration pour le chalutage) et de sélection, les entrepreneurs des grands métiers considèrent les poissons comme des « quantités d'objets quelconques, présents à un moment donné dans la mer » (tels stocks de thons rouges...). Ceux des petits métiers adaptent en permanence leurs techniques de repérage, de piégeage (filets, palangres, casiers, lignes, petits engins traînant ou encerclant...) et de sélection de poissons aux « comportements spécifiques » : déplacements de merlus au large du plateau continental, faibles migrations littorales d'espèces diversifiées, migrations cycliques des anguilles entre la mer et les étangs. Il s'agit donc pour eux de s'adapter techniquement aux écosystèmes qui produisent ces comportements et non d'en faire abstraction.

* **L'exploitation des zones** : l'indifférence des grands métiers aux caractéristiques propres aux produits se retrouve dans leur rapport à l'espace de pêche. Ne présentent d'intérêt que des « caractéristiques générales de l'espace » : quantité de poissons à extraire, fonds ou hauteurs d'eau accessibles au chalutage ou aux sennes... Par contre, les patrons des petits métiers modulent constamment la durée d'occupation et les engins de pêche en fonction des « spécificités des terroirs maritimes » telles que les zones de passage du merlu au large du plateau, les zones littorales d'habitats ou de chasse... La conception, la configuration, les dimensions des engins, le mode et la durée de calage, le balisage dépendent des caractéristiques et de la fiabilité de ces terroirs.

* **Commercialisation et acheteurs** : les exploitants des grands métiers écoulent les poissons auprès de « réseaux étendus d'acheteurs », par le biais de structures commerciales (criée, halle à marée, organisation de producteurs, entreprise de mareyage) qui concentrent diverses catégories d'acheteurs. A l'inverse, ceux des petits métiers prêtent une attention constante aux « exigences d'une clientèle » que ce soit par leur engagement auprès d'un mareyeur spécialisé, d'un écailleur ou d'un poissonnier, ou par une vente directe auprès d'une clientèle locale.

* **Travail et équipage** : en matière d'emploi, les grands métiers sont guidés par les nécessités d'un travail assez mécanisé et hiérarchisé. Sont requises les « compétences bien définies et délimitées » des équipages. Pour les petits métiers, le tableau diffère vraiment. Domine un « savoir-faire

spécifique », inscrit dans l'histoire d'un territoire, avec des relations familiales et personnelles. On est loin des rapports salariaux classiques.

* **Mobilisation professionnelle** : il n'est guère étonnant d'observer parallèlement que, dans les grands métiers, la « représentation des intérêts économiques » du secteur incombe à des spécialistes entourés d'une équipe performante. Pour les petits métiers, l'on est en présence d'une « organisation spécifique » inscrite dans l'histoire et très soucieuse des intérêts du territoire dans lequel elle s'inscrit (répartition des zones et périodes par métier...).

* **Gestion de la valeur** : S'adressant à un très large marché (même mondial), les exploitants des grands métiers se fondent sur des « prix concurrentiels », c'est-à-dire que les exploitants sont individuellement dans l'incapacité de les modifier. Il en résulte qu'ils ne peuvent augmenter leur profit qu'en maximisant les quantités pêchées et débarquées. Il n'en va pas de même pour les petits métiers. Les relations privilégiées qu'ils entretiennent avec le territoire et le produit font qu'ils peuvent « négocier leurs prix » en fonction des besoins de la clientèle et du maintien de relations commerciales. La valorisation consiste alors en la meilleure adaptation des apports à la demande spécifique à laquelle ils sont confrontés.

* **Rentabilisation de l'exploitation** : Axés sur un travail de capture « mécanisé », les exploitants des grands métiers sont soumis à des coûts fixes importants sur lesquels ils ne peuvent agir. C'est en maximisant les captures à propos de stocks relativement abondants qu'ils vont chercher à rentabiliser leur exploitation. Les petits métiers misent sur le savoir-faire de l'équipage plus que sur l'équipement, et leurs coûts fixes sont réduits. Leur objectif est d'adapter au mieux leur exploitation aux opportunités de capture compte tenu du comportement spécifique des poissons.

* **Rentabilisation de l'activité** : Tributaires des déplacements sur des zones étendues, les patrons de grands métiers sont soumis à des coûts fixes importants liés à la navigation. C'est en maximisant les temps de sortie en mer qu'ils vont chercher à rentabiliser leur activité. Les patrons des petits métiers tablent sur leurs connaissances des terroirs plus que sur l'importance des moyens de navigation. Ils rentabilisent leur activité en adaptant au mieux leur temps de sortie aux gains attendus compte tenu des conditions environnementales. Notons au passage qu'ils peuvent proportionner leurs charges salariales au temps d'activité effectif.

Ainsi, la logique « dé-territorialisée » des grands métiers met en œuvre des composantes productives (produit, ressource, espace, acheteurs, travailleurs...) sans grande considération de leurs liens éventuels avec des territoires. Domine le prisme de la « quantité » : c'est elle qui est rentable et qui dirige les transformations de ce type de pêche. (Notons au passage qu'elle s'oppose de façon frontale à des limitations globales par « quotas », sauf à pouvoir cumuler ces derniers). La logique « territorialisée » des petits métiers se construit sur la base du lien entre les composantes productives et leurs territoires. Axée sur la « durée » cette logique productive cherche à s'adapter au mieux aux comportements des composantes. Disons que la quantité cède le pas à « des qualités spécifiques ». Grands et petits métiers se différencient donc par la forme de leurs articulations aux territoires. Relativement aux petits métiers, les grands métiers ont un fonctionnement « déterritorialisé ». Dit autrement, ils jouent sur la « mobilité » pour bénéficier, en un temps donné, des meilleures opportunités tandis que les petits métiers cherchent à exploiter dans le temps les « caractéristiques » des territoires.

| Les espèces et leurs lieux de prédilection dans la partie centrale du Golfe du Lion | |
|--|--|
| Estuaires ou embouchures | loup, mullet, aiguillat, ombrine, plie, sardine, maquereau, saupe... |
| Sable en bordure des côtes | turbot, loup, mullet, rouget de vase, raie, émissole, rouget-grondin, petit pageau, congre, marbré, bogue, vive araignée, dorade... |
| Fonds de roches et de posidonie | rascasse, sar, labre, langouste, homard, cigale, dorade, poulpe, seiche, encornet, roussette, mostelle, violet, oursin, girelle, rouget de roche, denté, serran, mérou, corb, blennie, rascasse, oblade, étrille, saint-pierre, pagre... |
| Sable, vase et éboulis du large | grande sole, chinchard, maquereau, sardine, thon, pageau, baudroie, gobie, anchois, calmar, capélan, escargot de mer, aiguillat, petite roussette, uranoscope, pieuvre, cépole, violet, rouget grondin, merlu... |
| Entre surface et fond | sprat, thon, maquereau, sardine, anchois, gascon, orphie, taupe, renard, bonite, espadon, requin bleu, ange de mer, pélamide... |

Glossaire

| | |
|---|--|
| A.E.P. ou autorisation européenne de pêche | Autorisation européenne de pêche pour certaines espèces : thon rouge, espadon... |
| Alignement | Alignement, quand on est en mer, de points de repères à terre (enseignes, enseignes ou amers). Sert à retrouver des zones ou postes de pêche. |
| Aube, travail d'aube | Lever du soleil. Généralement, la pêche commence avant le lever du jour et finit après le lever du soleil. |
| Battude ou battude trémaillée ou réclare ou filet combiné | Filet mixte composé d'une nappe verticale qui arrêtent les poissons de passage et d'un trémail, à sa base, adapté aux espèces de fond. |
| Barcade | Ensemble de pièces d'un même type d'engin accrochées les unes aux autres (filets, nasses) |
| Biard ou cavale | Noms du maquereau espagnol dans les Alpes Maritimes |
| Bordant | Bord ou remontée du plateau continental |
| Bouléjade ou boulijade ou bati-bati | Le fait de bouger, battre ou remuer l'eau pour effrayer le poisson et pousser à s'emmailler. |
| Bronde | Le « saut » aux environs de 30 m de fond, soit la limite des herbiers de posidonie. Au-delà de cette limite, la faune et la flore diffèrent sensiblement. De nombreux règlements prud'homaux se réfèrent à cette limite. « En-dehors de bronde » signifie au-delà de la bronde, par opposition à « en dedans de bronde ». |
| Bugue | Nom de la bogue dans les Alpes Maritimes |
| Calamarette | Ligne munie d'un leurre pour les calmars |
| Cale de taille | Nom des postes de pêche dans les Alpes Maritimes |
| Carnasse | Masse gélatineuse qui se trouve dans la mer et qui engluie les filets. Il y a plusieurs types de carnasses selon les saisons et les zones (méduses, bloom planctonique, orties de mer, boues...). Devenus bien visibles, ces filets ne sont plus efficaces et doivent être nettoyés avant d'être réutilisés |
| Dévalaison | Aller d'amont en aval. Ici, migration des anguilles matures qui sortent des lagunes et rejoignent la mer pour aller pondre dans la mer des Sargasses |
| Entremail | Voir Trémail |
| Escombrière | Filet calé à poste pour la capture des pélamides |
| Estive | Cale du bateau |
| Filets de poste de pêche | Filets calés sur des postes de pêche qui sont situés en bordure du littoral et repérés par des alignements à terre. Depuis des siècles, ces zones de passage pour les poissons sont identifiées par des noms et répertoriés en prud'homie. Les dimensions des filets sont plafonnées. Le calage est précis, en forme de point d'interrogation, et peut donner lieu à un tour de rôle entre les pêcheurs, après tirage au sort. |
| Fustier, pêche au fustier | Harpon. Pêche au harpon pratiquée de nuit, parfois avec l'aide d'une lampe |
| Girelier | Nasse pour la capture des girelles |
| Gangui | Drague tractée du bateau pour les violets ou les poissons. |
| Issaugue | Grande senne de plage |

| | |
|---------------------------------------|--|
| Limon | Nom local de la sérieole |
| Loup | Nom local du bar |
| Mancade | Quand il y a une « manquée » de vent, soit une brève accalmie entre deux coups de vent. |
| Monofil | Sorte de filet, le monofil est une nappe simple en nylon. |
| Palangre | Engin de pêche composé d'une ligne mère, au long de laquelle sont fixées de petites lignes (brassoles) munies d'hameçons (musclaous). Au féminin dans la langue française, et au masculin en provençal et dans la langue des pêcheurs. |
| Palamide | Nom provençal de la pélamide et dans la langue des pêcheurs |
| Piadier | Nasse pour récolter les piades. |
| PME ou permis de mise en exploitation | Autorisation administrative concernant la puissance du moteur et le tonnage du bateau. |
| Prime, travail de prime | Coucher du soleil. Généralement la pêche commence avant le coucher du soleil et finit lorsque la nuit est tombée. |
| Rissole | Petit filet pour la capture des siouclets ou athérines |
| Rôle d'équipage | Titre de navigation délivré par l'administration |
| Sardinal | Filet dérivant à fines mailles pour la capture des sardines et anchois. |
| Sarper | Tirer les filets de l'eau |
| Seinche ou seincher | La seinche est une technique de pêche qui consiste à encercler un banc de poissons, ou une petite zone. Seincher : encercler. |
| Sévereau | Chinchard |
| Sugetière | Filet pour la capture des langoustes |
| Thonaille | Filet dérivant pour la capture des thons, germons... |
| Trémil ou entremail | Filet composé de 3 nappes superposées : deux nappes à grandes mailles de chaque côté et une nappe à fines mailles au milieu. Le poisson passe la première maille et pousse la nappe fine qui, en passant dans les grandes mailles de la troisième nappe, forme une poche dans laquelle il se fait prendre. Cet engin de pêche permet de piéger des espèces de forme arrondie qui s'emmailleraient difficilement par les ouïes dans une nappe simple. |
| Trabaque ou capétchade | Assemblage de verveux (ou nasses), fixé sur une nappe simple (paradière ou parée) qui fait mur et qui sert à dévier les poissons vers les nasses |