



LE JOURNAL DE LA VENDEE

Numéro spécial - Supplément du Journal de la Vendée n°119



Pêcheurs de Vendée, artisans de la mer

La pêche vendéenne est une activité artisanale. C'est une tradition millénaire, aussi ancienne que les ports du Bas Poitou, d'où sont partis durant des siècles morutiers, thoniers, sardiniers et petites embarcations, bien souvent dans des conditions éprouvantes et au péril de leurs équipages. Ces marins ont de tout temps considéré la mer avec respect, n'y puisant de richesse qu'avec parcimonie. Ils ont de tout temps largement contribué au développement économique de notre département. Des chantiers navals de renommée mondiale ont vu le jour en Vendée, dont Bénéteau n'est pas le moindre aujourd'hui.

Les générations de marins qui se sont succédées dans les ports vendéens en ont forgé le caractère, un caractère fort, entreprenant, fait de courage et de persévérance. Les pêcheurs de Vendée ont toujours su relever tous les défis, partant en mer y chercher ce que les terriens leur commandaient. Ils sont allés sur les grands bancs du nord de l'Atlantique. Ils ont pêché le germon dans le golfe de Gascogne. Ils ont toujours su innover et se mobiliser pour surmonter toutes les difficultés, à l'image d'un Thierry Thomazeau, inventant un chalut à dépolluer pour faire face aux marées noires.

Les artisans pêcheurs vendéens subissent

aujourd'hui la cruelle règle de quotas qui les privent de faire leur métier. La ressource se tarirait, leur dit-on, tandis que des tonnes de poissons pêchés au large de l'Afrique et du nord de l'Europe, ou élevés en Asie au prix de catastrophes écologiques, envahissent les étals et viennent les concurrencer. Pour que perdure la tradition multiséculaire de la pêche vendéenne et pour maintenir en Vendée ce savoir-faire si précieux, la Vendée tout entière se doit d'apporter son soutien à ses artisans pêcheurs.

Philippe de Villiers
Le Président du Conseil général de la Vendée



Pêcheurs de Vendée, art

Pêcheurs de Vendée, défenseurs d'une tradition Une activité millénaire et moderne



La pêche vendéenne est artisanale. Elle est le fruit d'un savoir-faire qui doit perdurer.

« En Vendée, il n'y a pas de pêche industrielle. Tous les pêcheurs sont des artisans », explique Thierry Thomazeau. Petits bateaux, armés par un seul homme, voire par deux, ou bien plus grosses unités, équipées pour le chalut ou encore pour le pélagique, aucun navire n'est une de ces usines flottantes qui pillent les océans. Loin de là.

Les hommes qui vivent sur

ces bateaux ont conservé les traditions immémoriales de la pêche.

Au fil des saisons

Chacune des flottilles des quatre ports de Vendée a ses particularités, avec des spécialités, mais les modes de pêche sont les mêmes, avec en commun un grand respect des ressources. « À Saint-Gilles, on a beaucoup pêché l'anchois », se souvient Marietta Trichet, conseiller général du canton. Le port a compté jusqu'à 16

paires de bateaux pêchant en bœufs au pélagique, une technique consistant à atteler deux bateaux traînant un même filet. Aujourd'hui, ils ne sont plus que quatre, les quotas européens ont tué cette pêche traditionnelle.

Dans le bassin des « petits bateaux », la flottille fait encore bonne figure. « Les gars sont polyvalents, explique Thierry Thomazeau. L'hiver, ils font la civelle. Ensuite, ils font du bar, du congre, de la sole, enfin ils s'adaptent, avec toutes les techniques qui existent: la palangre, le tramail, le casier... » Ceux-là s'en sortent, à force de travail, parce qu'ils connaissent la mer... Ces « petits bateaux » se retrouvent dans tous les ports. Ils sortent à la journée, rarement plus.

S'adapter pour vivre

« L'île d'Yeu a longtemps été un important port thonier », raconte Henri Turbé, conseiller général de l'île. L'interdiction des filets maillants dérivants a coupé court à cette prospérité. Les bateaux ont tenté de se reconvertir en s'équipant pour de nouvelles pêches. L'extrême parcimonie des quotas de thon rouge, pourtant en quantité en Atlantique, a mis fin aux espoirs de reconversion. Sur l'autre île vendéenne, à Noirmoutier, le port de l'Herbaudière est réputé, lui aussi, pour ses bars

de lignes, mais également pour ses soles. Elles sont pêchées sur les fonds vaseux, au filet.

Les « gros » bateaux des Sables-d'Olonne partent facilement mouiller leurs filets dans le golfe de Gascogne. « Ils sillonnent l'Atlantique des côtes espagnoles aux rivages d'Irlande et à la Manche », explique Gérard Faugeron, conseiller général des Sables. Les chalutiers sablais traquent les poissons de fond: merlu, bar, turbo, julienne, lotte, sole... Certains font « des coups de langoustine », quand vient la saison, au printemps. La belle se pêche le matin ou le soir. L'enjeu consiste à l'attraper puis à l'apporter rapidement au port. Parce que, avant tout, quelle que soit la pêche, le plus important, c'est qu'elle arrive fraîche sur les étals.



Noirmoutier

- **Bateaux:** 70 bateaux à partir de Noirmoutier, et 30 de l'Époids vendant régulièrement à la Criée de l'Herbaudière.
- **Principales espèces vendues à la criée:** la sole (404 tonnes/an), le bar (178 tonnes/an), le rouget (84 tonnes/an), la lotte (41 tonnes/an)
- **Type de pêche:** beaucoup de ligneurs et une dizaine de chalutiers du côté de l'Époids.

La pêche en Vendée en chiffres

- 4 ports: Saint-Gilles-Croix-de-Vie, Les Sables-d'Olonne, l'île d'Yeu et l'île de Noirmoutier

- 295 bateaux environ

- Principaux poissons vendus annuellement dans les criées: 1 333 tonnes de soles, 554 tonnes de bars de ligne, 256 tonnes de bars de lotte, 278 tonnes de lottes, 419 tonnes de merlu/merluchon...

- Autres poissons vendus annuellement dans les Criées: 84 tonnes de rougets (Noirmoutier); 1285 tonnes de seiches/encornets (Les Sables-d'Olonne); 1250 tonnes de sardines, 295 tonnes de merlan, 240 tonnes de congres (Saint-Gilles-Croix-de-Vie)

Écoles des pêches Matelots et capitaines à bonne école

En Vendée, deux écoles, celles des Sables-d'Olonne et celle de l'île d'Yeu proposent de nombreuses formations aux marins et futurs marins, avec l'aide du Conseil général.

CAP matelot, formation capitaine 200, formation capitaine 500, stage de sécurité... Deux écoles vendéennes renommées forment les futurs marins aux différentes facettes des métiers de la mer: l'école des pêches de

l'île d'Yeu et celle des Sables-d'Olonne.

« Cette année, nous avons formé 75 stagiaires, explique Patrick Bihan, directeur de l'école des pêches des Sables-d'Olonne. Notre stratégie est d'offrir un maximum de formation avec les meilleurs outils possibles. Il y a quelques années, nous avons investi dans un simulateur. Il permet à nos stagiaires d'apprendre à naviguer dans toutes les conditions, sur toutes les mers et sur les bateaux les plus divers. Nous ouvrons aussi des formations pour tous les professionnels de la mer. Par exemple, cette année, nous avons ouvert un

stage de sécurité survie pour les skippers offshore du nautisme. Il est obligatoire pour tous les marins qui veulent partir naviguer en équipage ou en solo loin des côtes. Il doit être renouvelé tous les cinq ans et seuls cinq lieux de formation le proposent en France. »

Stage au Québec

À l'île d'Yeu, l'école des pêches, en partenariat avec le Conseil général, propose des stages en Gaspésie. « Ils permettent à nos élèves de découvrir d'autres savoir-faire. En particulier ceux des crabiers », expliquent les formateurs.

« C'est sur les bancs de

l'école de l'île d'Yeu que j'ai acquis tous mes diplômes, explique Adrien Delavaud, du CAP matelot - qui m'a permis d'embarquer en tant que matelot - au brevet de patron de pêche que je suis en train de passer. Entre temps, j'ai aussi passé un

examen de marine commerciale, au cas où la profession de pêcheurs périliterait et qu'il faudrait que je me recycle dans autre chose. Mais c'est seulement une sécurité. Tant que je pourrai faire le métier de pêcheur. Je le pratiquerai. »



Île d'Yeu

- **Bateaux:** 49 bateaux
- **Principales espèces vendues à la Criée:** la lotte (237 tonnes/an), la sole (221 tonnes/an), le bar (78 tonnes/an), le merlu et le merluchon (77 tonnes/an).
- **Type de pêche:** des thoniers senneurs et quelques plus gros navires, armés au filet pour le merlu, la sole ou la lotte et des palangriers. À noter la présence d'une poignée de bateaux pour la pêche aux requins taupes (ou requin mako).

Saint-Gilles-Croix-de-Vie

- Bateaux: 56 de 12 à 22 m

- Pêcheurs: 140

- Les principales espèces vendues à la Criée: sardine (1250 tonnes/an); merlan (295 tonnes/an); congre (240 tonnes/an); bar (185 tonnes/an)

- Types de pêche: la flotte est composée de deux paires de chaluts pélagiques et de bateaux diversifiés, des civelliers, palangriers, ligneurs...



Les Sables-d'Olonne

- Bateaux: 62, des petites embarcations aux bateaux de 24 m.

- Pêcheurs: environ 250

- Principales espèces vendues à la Criée: seiches/encornets (1285 tonnes/an); soles (708 tonnes/an); bar (369 tonnes/an); merlu/merluchon (342 tonnes/an)

- Types de pêche: principalement des chalutiers, mais de plus en plus de fileyeurs, ainsi que des petits bateaux polyvalents.



Artisans de la mer

Toujours prêts à s'adapter Pêcheurs, des artisans polyvalents

Chaque jour, lorsque le temps le permet, au petit matin, l'armada des bateaux de pêche artisanale quitte les ports de Vendée. À bord, des hommes, passionnés par leur métier, partent pour plusieurs heures ou plusieurs jours de pêche.

« Le plus long que nous faisons depuis que la pêche au thon au filet a été interdite c'est quinze jours de mer », explique Adrien, pêcheur originaire de l'île d'Yeu. « En ce moment, nous pêchons la sardine, explique Patrice Augeron, patron du Nausicaa, un bateau de 12 m avec trois ou quatre personnes à son bord. Nous partons avec un autre bateau le Yohan Jordan, et nous pêchons ensemble au filet pélagique. Le filet pélagique est tracté par deux bateaux qui suivent une route parallèle.

Suivant les marées, les bateaux partent entre 5 et 8 heures du matin. Plus les bateaux partent tôt, plus c'est intéressant pour les mareyeurs :

ils ont le temps de trouver des acheteurs pour le poisson et de l'expédier à leurs clients. « Quelques fois c'est un peu serré, lorsque les bateaux rentrent tard et qu'il faut préparer les poissons et les colis pour nos clients avant que les transporteurs arrivent. »

Directement de la mer au marché

« Une fois arrivés sur place, ajoute Patrice Augeron, c'est-à-dire au niveau du banc de poissons qui nous intéresse, (l'été la sardine, et le reste de l'année, le merlan, le bar, le merlu etc.), il nous suffit de quelques heures pour faire le plein. Aujourd'hui, par exemple, nous avons fait une heure de navigation avant de pêcher pendant un peu plus d'une heure. Avant de rentrer, nous prévenons la criée de ce que nous apportons. Les mareyeurs peuvent déjà prévoir ce qu'ils vont acheter ».

Polyvalents, les marins vendéens pêchent

différents poissons en fonction des saisons.

À chaque saison ses poissons

« À partir du mois de mai, environ, et jusqu'au mois de septembre, nous pêchons de la sardine. L'hiver nous pêchons, seuls, d'autres espèces. Suivant ce que la loi nous permet de pêcher et ce qu'il y a sur nos zones de navigation, explique Patrice Augeron. En revanche, nous travaillons toujours avec le même mareyeur. C'est plus simple. Nous nous connaissons bien. S'il lui manque du poisson pour satisfaire tous ses clients nous reparons en mer. De même, avant

de rentrer, nous nous renseignons auprès des usines de sardine pour savoir si les bateaux qui pêchent

pour elles habituellement en ont pêché assez. S'il leur en manque nous partons pêcher le reste. »

Bénéteau à Noirmoutier Le ligneur économe



Le Rorcal 90, un bateau de pêche alliant puissance, sécurité et économie d'énergie.

Le site des chantiers Bénéteau professionnel est localisé en Vendée à L'Herbaudière, sur la pointe nord de l'île de Noirmoutier. C'est là que sont construits les bateaux en polyester, en particulier le Rorcal 90, un bateau alliant puissance et économie d'énergie.

Léger, innovant, le Rorcal 90 est un bateau de pêche permettant de faire des économies d'énergie. Réalisé et commercialisé par CNB, la filiale dédiée aux professionnels du groupe Bénéteau, cette vedette est un concentré de technologies et d'innovations.

Un poids réduit de 30 %

Le concepteur du projet, André-Patrick Bénéteau, a créé ce ligneur, dit économe, pour réduire au maximum

le coût du bateau tout en garantissant une qualité et une sécurité maximale à ses utilisateurs. Il est censé apporter un début de réponse aux difficultés des pêcheurs, confrontés à la hausse des prix du carburant.

Les deux principaux atouts de ce ligneur économe sont la baisse des prix d'entretien du navire et d'achat du gasoil.

L'entreprise a utilisé une technique innovante pour sa fabrication : l'infusion sous vide. Elle permet de réaliser notamment le pont et la cabine...

Le poids du bateau est ainsi réduit de 30 %. Avec une puissance de moteur 25 % moins importante que celle des navires classiques, le Rorcal 90 peut naviguer à la même vitesse. Tout en faisant baisser la consommation de gasoil.

■ Renseignements : www.cnbpro.com

Rémunérés à la part Un partage équitable des prises

Sur un bateau, la différence de rémunération entre le patron et le plus bas salaire n'excède pas un rapport de 1 à 4, grâce au système des parts, pratiqué depuis la nuit des temps, un système égalitaire que nul ne conteste. L'équipage se partage en effet le fruit de sa pêche, équitablement selon un ratio fermement établi.

Une fois retirées les charges fixes, l'entretien du bateau, l'avitaillement, le carburant et autres, les hommes se répartissent les bénéfices de la vente des prises.

Le patron a droit à 2 parts, le mécanicien en emporte 1,5, le matelot 1 part et le mousse 1/2 part. Ce dernier est en fait un stagiaire de l'école des pêches, en formation en alternance, un statut transitoire. En plus de cette rémunération, les marins débarquent avec eux « la godaille », quelques kilos de poisson, à consommer à la maison et à offrir aux parents. « Ce serait quand même un comble pour un pêcheur que d'avoir à aller acheter son poisson à la poissonnerie ! »

La senne danoise en Vendée Un mode de pêche économique et écologique

Cela fait maintenant un an et demi que le marin vendéen Nicolas Pénisson pratique la pêche à la senne danoise. Cette méthode est plus écologique et plus économe en carburant.

L'Océan des Tempêtes rentre au port des Sables-d'Olonne après 48h de pêche dans le golfe de Gascogne. Au menu ce matin, du rouget : « Regardez mon poisson comme il est beau, s'exclame fièrement Nicolas Pénisson, patron de son navire noirmoutrin. Dans le Golfe, le rouget est d'une qualité exceptionnelle. Notre technique de pêche y est aussi pour beaucoup. »

La pêche a été particulièrement bonne. Depuis janvier 2008, Nicolas Pénisson pratique la pêche à la senne danoise, une méthode très efficace issue des pays nordiques, qu'il est aujourd'hui le seul à utiliser en Vendée. La senne danoise est un filet en forme de cône de 80 m de long. À chaque capture, l'Océan des Tempêtes fait le tour d'un banc de poissons en immergeant deux câbles de 3000 m chacun, reliés au bout par un filet. En tirant ensuite sur ces deux câbles, la surface d'encerclement

se restreint progressivement jusqu'à ce que les poissons soient pris dans le filet.

Des beaux poissons et moins de carburant

La pratique de cette pêche est écologique. « Depuis que je pratique la pêche à la senne danoise, je consomme deux fois moins de carburant, estime le responsable du navire. En effet, la puissance de traction n'est pas un élément important pour cette pêche : 500 à 600 chevaux suffisent. De plus, pendant les opérations de

pêche, on ne dépasse jamais les 2,5 nœuds. » Adieu les lourds panneaux qui raclent les fonds marins et les endommagent : la senne danoise utilise un cordage mixte en acier et en filin qui pèse environ 1 kg au mètre. Le contact sur le fond n'engendre pas de dégâts importants.

Malgré tout, les poissons sont de très bonne qualité : avec la technique de la senne danoise, ils restent peu de temps dans le filet. La plupart sont vivants à leur arrivée à bord du bateau. La plupart des poissons pêchés sont le merlu, le rouget, l'encornet, la seiche, le bar, la sole et le merlan.

Le rouget pêché en grande quantité dans le Golfe de Gascogne s'est tout de suite vendu à la criée des Sables-d'Olonne. Mais à peine arrivé, toute l'équipe de l'Océan des Tempêtes se prépare au prochain voyage : « Nous pouvons pêcher toute l'année, assure Nicolas Pénisson. Mais l'activité est beaucoup plus intense l'été car nous ne pouvons pêcher que de jour et avec de bonnes conditions météo. Passé 35 nœuds de vent, la manœuvre est plus délicate. »



L'équipe de L'Océan des tempêtes au quai des Sables-d'Olonne.

Pêcheurs de Vendée, artisans de la mer

Du casier à l'étal, la course contre la montre du poisson vendéen Marathon quotidien à la criée



Vendu à la criée aux enchères par les mareyeurs, le poisson est envoyé aux quatre coins de la France et de l'Europe en quelques heures.

Chaque matin, les pêcheurs vendéens débarquent les tonnes de poissons sur les quais des quatre criées du département. Les mareyeurs qui l'achètent aux enchères le revendent aux restaurants, poissonniers, grandes surfaces, entreprises des quatre coins de la France et d'Europe.

Il est 7 heures. La première vente à la criée de Saint-Gilles-Croix-de-Vie est tout juste terminée. Le téléphone

sonne « Dans une heure, 2,5 tonnes de sardines arrivent. » Le port de Saint-Gilles est l'un des 4 ports vendéens, que gère la CCI de Vendée.

Tout est mis en place pour accueillir les pêcheurs et leur cargaison, chariots, caisses...

À l'heure dite, un nuage de mouettes précède de peu les premiers bateaux. Immédiatement le poisson est sorti, trié et préparé pour la vente. « Notre premier travail est de les classer suivant leur espèce, leur taille et

leur qualité. Ils sont ensuite présentés pour la vente, explique Christophe Milcendeau, directeur de la criée de Saint-Gilles-Croix-de-Vie. Pour chaque espèce, chaque taille, chaque qualité, nous fixons des prix planchers. Les prix à partir desquels la vente sera lancée et en dessous desquels, les poissons sont retirés de la vente. »

À peine sur le quai, les poissons font l'objet de l'attention des mareyeurs. Intermédiaires entre les pêcheurs et les commerçants, ils achètent le poisson à la criée et le revendent à leurs clients.

Direct du bateau à l'étal

Aujourd'hui, Sylvain a acheté plus d'une tonne de sardine. Les caisses de poissons sont ensuite apportées dans le local du mareyeur. « Aussitôt nous les mettons dans la saumure, pour nettoyer les sardines. Puis dans la glace, pour les conserver. »

Alors que certains, trient, congèlent et préparent le poisson et les colis, d'autres concluent les commandes et démarchent les clients. « Dès que nous avons le résultat des ventes, nous envoyons des fax à tous nos clients en leur proposant nos marchandises et nos prix. »

« Tout doit aller très

vite. Un premier camion part à 10h. Il livre toute la partie Est de la France, du Nord au Sud en passant par Lyon, mais aussi pour l'étranger, l'Italie, l'Espagne, la Suisse... Un autre camion part à 12h, ce sont les livraisons pour le Grand Ouest. Et enfin, vers 16h30 / 17h, un dernier convoi part pour Paris et Rungis. Nous travaillons notamment pour de grands restaurants parisiens. À 7h, leur poisson est livré. Il part en cuisine. La rapidité est un gage de qualité », explique Jean-Claude Gledel, directeur des établissements Raffin.

Classement des criées vendéennes en 2008 (par tonnage cumulé)

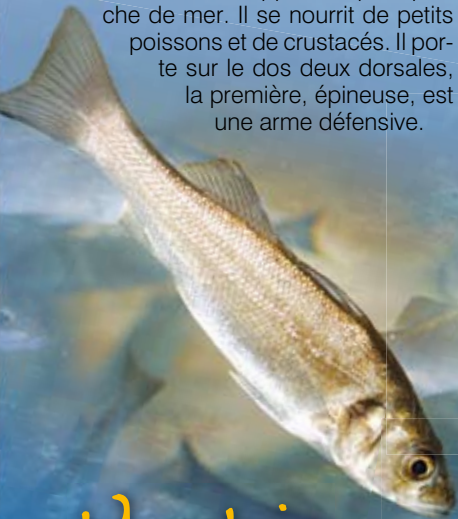
- Les Sables-d'Olonne : 5 557 T
- Saint-Gilles-Croix-de-Vie : 4 025 T
- Noirmoutier : 2 005 T
- Ile d'Yeu : 1 342 T



Le bar

Poids maximum: 9 à 12 kg, 1,5 kg en moyenne
Taille maximale: 1 m
Durée de vie: 15 ans
Période de frai: mai, juin
Pêche: toute l'année à la palangre et au filet.

Le bar est aussi appelé loup ou perche de mer. Il se nourrit de petits poissons et de crustacés. Il porte sur le dos deux dorsales, la première, épineuse, est une arme défensive.



L'anchois

Longueur maximale: 12 à 14 cm
Période de frai: de mai à septembre
Pêche: de mars à décembre au chalut pélagique

L'anchois fréquente toutes les mers d'Europe. En hiver il recherche la chaleur dans les fonds de 100 à 200 mètres. Au printemps, il retourne vers la surface en bancs compacts pour se gaver de micro-organismes.

La sole

Poids maximum: 3 kg, 0,7 kg en moyenne
Taille maximale: 60 cm
Durée de vie: 20 ans environ
Période de frai: avril à juin
Pêche: au filet maillant de mai à octobre

La sole aime le littoral et les fonds sableux dans lequel elle reste enfouie toute la journée. Elle attend le soir pour chercher sa nourriture composée de vers et de mollusques.



La langoustine

Taille: de 5 à 17 cm suivant l'âge pour le mâle et de 5 à 13 cm pour la femelle.
Durée de vie: environ 8 ans
Pêche: avril à août au chalut

La langoustine vit dans un terrier creusé dans la vase. À l'aube et au crépuscule, elle le quitte pour rechercher sa nourriture. Les polychètes, crustacés, mollusques et échinodermes sont ses proies préférées.



Le turbot

Poids maximum: 25 kg, 6 kg en moyenne
Taille maximale: 1 m, 50 à 70 cm en moyenne
Durée de vie: 15 ans
Période de frai: avril à août
Pêche: filet maillant toute l'année

Le turbot est l'une des plus grandes espèces de poissons plats. Il vit dans les profondeurs moyennes. Il se nourrit de poissons de fond, de petites morues, et de crustacés.



La baudroie

Poids maximum: 45 kg
Taille maximale: 1,50 à 2 m
Période de frai: décembre à mars
Pêche: au chalut

Avec son corps aplati et sa tête démesurée, la baudroie est peu avenante. C'est pour cette raison qu'elle n'apparaît jamais que décapitée, sous l'appellation lotte sur les étals. Elle porte des rayons dorsaux libres dont le premier se termine par un leurre cutané pour attirer les proies.



Le congre

Poids maximum: 110 kg, 12 kg en moyenne
Taille maximale: 3 m
Durée de vie: entre 15 et 20 ans
Période de frai: été
Pêche: toute l'année à la palangre

Le congre aime trouver refuge dans les récifs et les épaves. Caché, il bondit sur ses proies qu'il capture le plus souvent la nuit. Sa mâchoire est une arme redoutable.



La crevette

Taille moyenne: 3 cm, maximale, 7 à 8 cm
Durée de vie: 1 an et demi environ
Pêche: au casier de novembre à février

La crevette vit dans les fonds sableux où elle s'enfouit à marée basse et n'en sort que lors de la marée montante. Elle se nourrit de petits crustacés, d'algues, de poissons morts...



Le merlan

Poids maximum: 3 kg, 700 g en moyenne.
Taille maximale: 70 cm.
Durée de vie: 20 ans.
Période de frai: février à avril.
Pêche: toute l'année à la palangre

Le merlan a trois nageoires dorsales et deux nageoires anales. Il est identifiable à la tâche noire qui marque la base de ses nageoires pectorales. Il vit en banc dans les eaux fraîches par 200 m de fonds.



La sardine

Taille maximale: 26 cm.
Durée de vie: 15 ans.
Période de frai: variable suivant l'endroit.
Pêche: de mai à décembre au chalut pélagique

La sardine vit le long des côtes. Elle se nourrit d'organismes planctoniques. Migratrice, elle se déplace vers le nord l'été et vers le sud l'hiver.