



Bar de ligne

Dicentrarchus labrax

DU COTENTIN

L'EXCELLENCE A L'ETAT PUR !



GROUPEMENT QUALITE DES MARINS-PÊCHEURS, CRIEES ET MAREYEURS DE BASSE-NORMANDIE
10 avenue du général De Gaulle - BP 27 - 14520 Port en Bassin Cédex - Tél. 02 31 51 21 52 - Fax. 02 31 51 31 52

www.nfm.fr

DOSSIER DE PRESSE 2011

LISTE DES RETOMBEES PRESSE BAR DE LIGNE
--

La Renaissance	09 août 2011
Produits de la Mer	Hors Série
La Manche Libre	04 juin 2011
L'humanité Dimanche	28 avril 2011
Le Marin	08 avril 2011
Le Marin	01 avril 2011

DERNIERE -

HISTOIRE - La Normandie fête ses 1100 ans d'existence

Gastronomie normande : les produits de la mer

A l'occasion du 1100e anniversaire de la Normandie, un peu d'histoire gastronomique avec un hommage aux produits normands issus de la mer.

Les produits alimentaires normands jouissent d'une réputation solidement établie. Les agriculteurs et artisans ont su mettre à profit, à toute époque, les atouts naturels de la région et leur savoir-faire, hérités des anciens, pour développer des productions de caractère et de qualité dans le respect de la tradition tout en apportant à leurs modes de fabrication les perfectionnements qu'autorisent les techniques nouvelles. La gastronomie normande est riche et variée. Quoi de plus normal dans un pays où l'art de vivre passe par le bien manger ? Dans chacun des départements de la vieille Province, les spécialités sont nombreuses et toutes savoureuses. À défaut d'en établir une liste exhaustive, ce Guide vous aidera à découvrir la Normandie sous l'une de ses plus alléchantes facettes.

Huîtres

On ignore généralement que la Normandie est la première région française d'élevage d'huîtres avec une production annuelle d'environ 35 000 tonnes soit l'équivalent de 3 millions de bourriches. Une huître sur quatre consommée en France est en effet normande. Dès l'époque gauloise, on cueillait des huîtres sur les côtes normandes. Les huîtres de Normandie sont élevées dans les parcs de Saint-Vaast-la-Hougue, de Blainville, Agon-Coutainville, Gouville et à l'ouest de la Baie des Veys. Elles le sont également dans le Calvados, notamment dans le secteur d'Isigny-sur-Mer mais aussi à Asnelles-Meuvaunes et Courseulles-sur-Mer. N'hésitez pas à vous rendre dans les différents parcs visitables où vous pourrez déguster et acheter des huîtres.

Moules

Avec encore plusieurs centaines de navires, la pêche reste l'une des activités principales des Normands qui depuis des siècles à pied ou en bateau recueillent les nombreuses richesses que leur offre la mer et notamment à proximité des 600 km de côtes : les coques de la côte fleurie, les moules de Barfleur, (que l'on appelle « Cieux dans la Manche)

de Lion, de Langrune, les ormeaux, les praires (nommées « Venus » à l'ouest) les palourdes de Granville, Carolles et Jullouville, les coques de Cabourg... mais aussi les amandes, bulots, buccins, clams, clovisses, pétoncles, coquille saint-jacques de la côte d'Opale, les crevettes grises de Trouville et de Honfleur, les crevettes roses, les tourteaux (ou « dormeurs »), crabes, étrilles et araignées de la Côte de Nacre, les Soles de Trouville, les homards de Chausey, du cap d'Antifer, de Cherbourg (appelés « Demoiselles de Cherbourg »). Les coquillages représentent la moitié des tonnages enregistrés par les pêcheurs normands.

L'élevage

L'élevage des moules, savamment appelé la mytiliculture a été introduit en Normandie à la fin du XIXe siècle et y a pris aujourd'hui une place considérable puisque la région est le premier producteur français de moules avec plusieurs milliers de tonnes vendues par an. Sur une grande partie du littoral de la Normandie occidentale, on peut discerner, à marée basse, des alignements de pieux en bois : ce sont des bouchots, témoins d'une activité soumise à une pêche très réglementée. Cette variété est appréciée des gourmets pour sa chair crémeuse et iodée.

Saint-Jacques

La coquille saint-jacques est la ressource n° 1 des pêcheurs normands. Obéissant à des règles de « drague » très strictes, les coquilliers dieppois pêchent la coquille en baie de Seine depuis des siècles. Ils en récoltent environ 3 000 tonnes par an. Dans les restaurants de la côte d'albâtre, on sert la Saint Jacques à la crème fraîche ou flambée au calvados.

Pêche

Les pêcheurs de Port-en-Bessin - qui disposent encore d'une flottille importante de navires - du Pays d'Auge ou du nord Cotentin vont chercher plus loin les poissons que l'on trouve nombreux et frétilants sur les marchés spécialisés et dans les halles comme celles de Trouville (15), qui reste, malgré l'incendie de ses bâtiments, l'une des grandes attractions de la côte fleurie (bars, plies, carrelets, cabillauds, raies, lieux jaunes,

Saint-Pierre, merlans, tacauds, dorades grises, grondins, rougets barbets, lottes, soles, turbos, maquereaux, sardines, roussettes, brèmes, mulets, saumons, truites et crustacés garnissent les étals...)

Le « bar de ligne » du Cotentin

Dans la région de Saint-Vaast-la-Hougue, dans le département de la Manche, les « pêcheurs-ligneurs » qui pêchent encore le bar à la ligne se sont réunis au sein d'une association qui a adopté un label pour faire reconnaître leur produit et leur activité séculaire. En Haute Normandie, et notamment à Dieppe, on pêche le hareng tandis qu'à Fécamp, c'était vers les lointains bancs de Terre-Neuve qu'à l'instar des terre-neuvas de Saint-Malo s'embarquaient les marins normands pour la pêche à ma morue. C'est ainsi que sont nés la teurgoule et le pain brié... La pêche à la seiche et à l'encornet est également répandue en Normandie.

Hareng : le steak du pauvre

Lorsqu'arrive le mois de novembre, les pêcheurs de la côte d'Albâtre s'en vont pêcher le hareng qui par bancs descend de la mer du nord pour venir frayer au large des côtes normandes. Le déchargement des bateaux regorgeant de harengs était autrefois l'occasion de liesse au sein de la population côtière qui mettait à profit cette période pour préparer les marinades qui allaient constituer l'essentiel des repas d'hiver. Dans la plupart des ports hauts normands existaient des saurseries où l'on fumait les poissons. Le hareng était un poisson bon marché. On aimait aussi, en Normandie, le déguster frais, grillé avec un peu de crème, accompagné de cidre. Au mois de novembre, au Tréport, Beaumont-le-Hareng, Dieppe, Fécamp et Saint-Valéry-en-Caux, on organise toujours des foires au Harengs.

Eau douce

Les poissons foisonnent également dans les nombreux ruisseaux, rivières et étangs qui arrosent la Normandie. On y pêche de savoureuses truites au ventre d'acier, des saumons et autres carpes, gardons, perches, goujons, anguilles... La pisciculture est une activité ancienne dans la région. Les premiers élevages de truites et de saumons

auraient été créés par les moines à proximité des grandes abbayes normandes presque toujours construites auprès d'un cours d'eau. On raconte qu'à l'abbaye du Bec (*)-Hellouin (près de Brionne) les moines, au XVIIIe siècle, auraient solennellement protesté auprès du père abbé pour marquer leur « ras-le-bol » de manger du saumon.

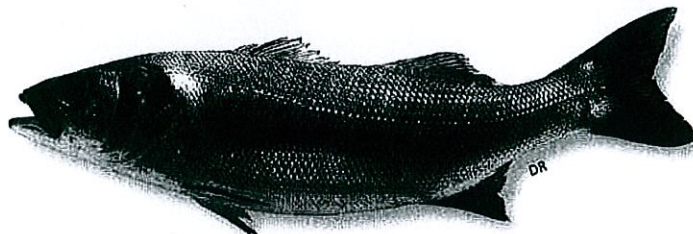
(Bec vient du scandinave et peut se traduire par « ruisseau »). Gérard Roger, ancien président de l'ODIN (Office de Documentation et d'Information de Normandie).

JANETAUD Marjorie

Dicentrarchus labrax

Autres appellations en Europe

GB : Bass, Sea Bass, Sea Perch, White Sea Perch
D : Wolfsbarsch, Seebarsch
DK : Bars
E : Lubina
F : Meribassi
GR : Lavraki
I : Spigola
NL : Zeebars
P : Robalo
PL : Labraks
S : Havsabborre



À table

Quel superbe poisson que ce prédateur des mers appelé bar en Atlantique et loup en Méditerranée. Déjà chez les Romains, il était considéré comme un mets recherché, en particulier celui de haute mer.

Traduit par le poète Leconte de Lisle, Homère écrivait dans le livre II de ses *Satyres* : « Mais comment sens-tu que ce loup qui ouvre la bouche a été pris dans le Tibre ou en mer, entre les ponts ou à l'embouchure du fleuve Toscan ? Insensé ! »

Plus tard, Carême, le fameux cuisinier, l'oublie... simplement parce que ce poisson d'une extrême finesse perd de sa qualité au temps qui l'éloigne de sa capture. À l'époque, le chasse-marée n'était pas aussi rapide qu'aujourd'hui !

De nos jours, qu'il soit sauvage ou d'aquaculture, il reste parmi les poissons les plus prisés. Les organisations professionnelles, au travers de labels définis par des cahiers des charges contrôlés par des organismes certificateurs indépendants, garantissent fraîcheur et qualité irréprochables.

Dans le dédale des offres, le bar de ligne, certifié par un pin's, sera une pièce d'exception, mais un bar d'élevage Label rouge ou, mieux encore, certifié AB reste d'une excellente qualité. Il faudra toujours prendre bien soin de le cuire à température douce, 95 °C, « au trot » comme aurait dit Joseph Delteil, pour que sa chair reste onctueuse et ne sèche pas !

PRESENTATION GENERALE

Les deux espèces de bar les plus courantes sur les côtes françaises sont le bar commun et le bar tacheté (*Dicentrarchus punctatus*). Il se reconnaît à son corps fusiforme, ses deux nageoires dorsales séparées et ses opercules protégeant ses branchies. De couleur argentée, il possède de larges écailles brillantes. Le bar tacheté, moins courant, n'excède jamais 70 cm et présente de nombreuses taches noires sur le corps.

Sa chair est maigre, au goût subtil, et sans arêtes.

CRITÈRES DE FRAÎCHEUR

Aspect ferme, couleurs vives et brillantes (présence de mucus), reflets dorés ; branchies rouge vif

Altéré : ventre flasque, corps terne, les branchies virent au brun, œil opaque et cerclé de brun

à Noter

Par l'aspect, le bar commun peut être confondu avec le mullet (*Liza spp*). Il s'en distingue par une bouche nettement plus grande et la présence d'une ligne latérale. L'appellation loubine n'est pas admise par la DGCCRF. Attention à l'appellation loup qui peut être confondue avec loup de mer ou loup de l'Atlantique qui désigne une autre espèce (*Anarhichas lupus*) vendue uniquement en filet.

Le filet de bar se reconnaît une fois pelé par la présence d'une large bande foncée correspondant aux muscles rouges de Vogt.



LES CHIFFRES DE LA CONSOMMATION À DOMICILE EN FRANCE

	Quantité (t)	Prix moyen (/kg)	Part de marché des GMS
Bar frais	5 523	13,3	61,6 %

Source : FranceAgriMer / Kantar Worldpanel, 2010

BAR COMMUN

Dicentrarchus labrax



Principaux producteurs :
 France, Grèce, Turquie



■ Zone de pêche
 ■ Zone d'élevage

DISPONIBILITÉ

	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Frais	■											
Congelé	□											

■ Apport abondant ■ Apport normal ■ Peu d'apport □ Pas d'apport



Présentation

Frais : entier (plein ou éviscéré), filets

Surgelé : entier plein lors des pics d'apport dans le Golfe de Gascogne

Valeurs nutritives (100 g)

Calories : 91 kcal
 Protéines : 18,7 g
 Graisses : 1,2 g (sauvage),
 10,8 g (aquaculture)

Calibres courants

Sauvage : + 2 kg, 1 à 2 kg, - 1 kg
 Élevage : 200-300, 300-400, 400-600, 600-800, 800-1000, + 1 kg

Rendement en filets

40 à 42 % (avec peau)

Signes de qualité

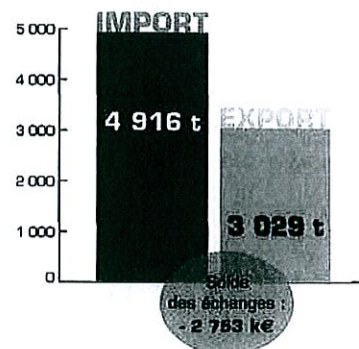
Pin's **bar** de ligne (ports de Vendée, Charente, Bretagne, Normandie)

Label Rouge (une ferme en Méditerranée française)
 Certification AB (une ferme en Méditerranée française)
 Charte « Qualité aquaculture de nos régions »

VENTES SOUS CRIÉES ET COMMERCE EXTÉRIEUR DE LA FRANCE

HALLE À MARÉE	2010	Évolution annuelle
Quantité (t)	4 213	0 %
Valeur (k€)	40 074	+ 1 %
Prix moyen (€/kg)	9,51	+ 1 %

Source : FranceAgriMer / RIC, 2010.



Technique de production

Pêche au chalut pélagique, à la ligne, à la palangre ou à la senne.

Élevage en cage en mer ou en bassins à terre.

Élevage

- portion (-400 g)
 - gros (+ 800 g, 1 kg)

Alimentation

Le bar sauvage est un chasseur qui se nourrit de petits crustacés et de poissons (sardines, anchois, lançons...). Il traque ses proies de jour ou la nuit. Souvent à l'affût dans un remous ou un courant.

Taille de capture

Sauvage
 - Moyenne : 25 à 70 cm
 - Minimale : 36 cm ;
 25 cm en Méditerranée.

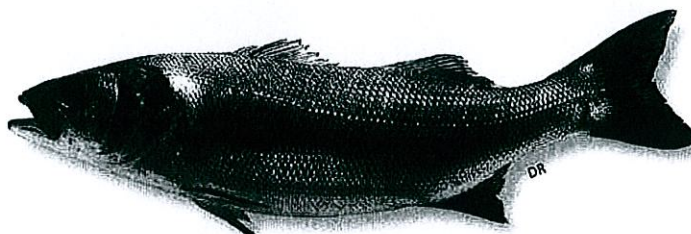
Le bar d'élevage est nourri avec un granulé à forte teneur en protéines marines (farines de poisson).



Dicentrarchus labrax

Autres appellations en Europe

GB : Bass, Sea Bass, F : Meribassi
 Sea Perch, GR : Lavraki
 White Sea Perch I : Spigola
 D : Wolfsbarsch, NL : Zeebars
 Seebarsch P : Robalo
 DK : Bars PL : Labraks
 E : Lubina S : Havsabborre



Quel superbe poisson que ce prédateur des mers appelé bar en Atlantique et loup en Méditerranée. Déjà chez les Romains, il était considéré comme un mets recherché, en particulier celui de haute mer.

Traduit par le poète Leconte de Lisle, Homère écrivait dans le livre II de ses *Satyres* : « Mais comment sens-tu que ce loup qui ouvre la bouche a été pris dans le Tibre ou en mer, entre les ponts ou à l'embouchure du fleuve Toscan ? Insensé ! »

Plus tard, Carême, le fameux cuisinier, l'oublie... simplement parce que ce poisson d'une extrême finesse perd de sa qualité au temps qui l'éloigne de sa capture. À l'époque, le chasse-marée n'était pas aussi rapide qu'aujourd'hui !

De nos jours, qu'il soit sauvage ou d'aquaculture, il reste parmi les poissons les plus prisés. Les organisations professionnelles, au travers de labels définis par des cahiers des charges contrôlés par des organismes certificateurs indépendants, garantissent fraîcheur et qualité irréprochables.

Dans le dédale des offres, le bar de ligne, certifié par un pin's, sera une pièce d'exception, mais un bar d'élevage Label rouge ou, mieux encore, certifié AB reste d'une excellente qualité. Il faudra toujours prendre bien soin de le cuire à température douce, 95 °C, « au trot » comme aurait dit Joseph Delteil, pour que sa chair reste onctueuse et ne sèche pas !

PRESENTATION GENERALE

Les deux espèces de bar les plus courantes sur les côtes françaises sont le bar commun et le bar tacheté (*Dicentrarchus punctatus*). Il se reconnaît à son corps fusiforme, ses deux nageoires dorsales séparées et ses opercules protégeant ses branchies. De couleur argentée, il possède de larges écailles brillantes. Le bar tacheté, moins courant, n'excède jamais 70 cm et présente de nombreuses taches noires sur le corps.

Sa chair est maigre, au goût subtil, et sans arêtes.

CRITÈRES DE FRAÎCHEUR

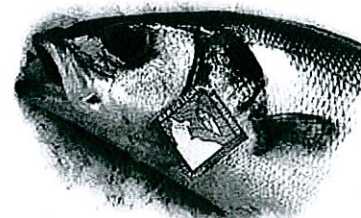
Aspect ferme, couleurs vives et brillantes (présence de mucus), reflets dorés ; branchies rouge vif

Altéré : ventre flasque, corps terne, les branchies virent au brun, œil opaque et cerclé de brun

à Noter

Par l'aspect, le bar commun peut être confondu avec le mullet (*Liza spp*). Il s'en distingue par une bouche nettement plus grande et la présence d'une ligne latérale. L'appellation loubine n'est pas admise par la DGCCRF. Attention à l'appellation loup qui peut être confondue avec loup de mer ou loup de l'Atlantique qui désigne une autre espèce (*Anarhichas lupus*) vendue uniquement en filet.

Le filet de bar se reconnaît une fois pelé par la présence d'une large bande foncée correspondant aux muscles rouges de Vogt.



LES CHIFFRES DE LA CONSOMMATION À DOMICILE EN FRANCE

	Quantité (t)	Prix moyen (/kg)	Part de marché des GMS
Bar frais	5 523	13,3	61,6 %

Source : FranceAgriMer / Kantar Worldpanel, 2010

BAR COMMUN

Dicentrarchus labrax



Principaux producteurs :

France, Grèce, Turquie



■ Zone de pêche
 ■ Zone d'élevage

DISPONIBILITÉ

	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Frais	■											
Congelé	■											

■ Apport abondant ■ Apport normal ■ Peu d'apport □ Pas d'apport



Présentation

Frais : entier (plein ou évis-céré), filets

Surglé : entier plein lors des pics d'apport dans le Golfe de Gascogne

Valeurs nutritives (100 g)

Calories : 91 kcal
 Protéines : 18,7 g
 Graisses : 1,2 g (sauvage),
 10,8 g (aquaculture)

Calibres courants

Sauvage : + 2 kg, 1 à 2 kg, - 1 kg
 Élevage : 200-300, 300-400, 400-600, 600-800, 800-1000, + 1 kg

Rendement en filets

40 à 42 % (avec peau)

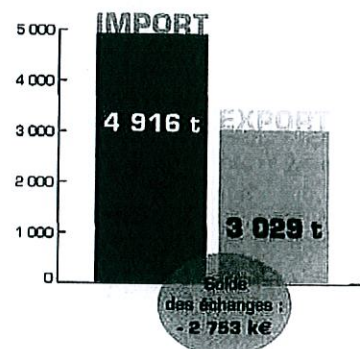
Signes de qualité

Pin's **bar** de ligne (ports de Vendée, Charente, Bretagne, Normandie)
 Label Rouge (une ferme en Méditerranée française)
 Certification AB (une ferme en Méditerranée française)
 Charte « Qualité aquaculture de nos régions »

VENTES SOUS CRIÉES ET COMMERCE EXTÉRIEUR DE LA FRANCE

HALLE À MARÉE	2010	Évolution annuelle
Quantité (t)	4 213	0 %
Valeur (k€)	40 074	+ 1 %
Prix moyen (€/kg)	9,51	+ 1 %

Source : FranceAgriMer / RIC, 2010.



Technique de production

Pêche au chalut pélagique, à la ligne, à la palangre ou à la senne.

Élevage en cage en mer ou en bassins à terre.

Taille de capture

Sauvage
 - Moyenne : 25 à 70 cm
 - Minimale : 36 cm ;
 25 cm en Méditerranée.

Élevage

- portion (-400 g)
 - gros (+ 800 g, 1 kg)

Alimentation

Le bar sauvage est un chasseur qui se nourrit de petits crustacés et de poissons (sardines, anchois, lançons...). Il traque ses proies de jour ou la nuit. Souvent à l'affût dans un remous ou un courant.

Le bar d'élevage est nourri avec un granulé à forte teneur en protéines marines (farines de poisson).



MER

Michel, pêcheur de bar "c'est une passion"

Pêcheur professionnel de bar de ligne à Saint-Vaast-la-Hougue, Michel Lesage vit son métier comme une passion.

"La pêche pour moi ? Ce n'est pas un métier, c'est une passion ! Je m'y consacre d'un bout de l'année à l'autre, presque sans interruption". Cet aveu vient immédiatement aux lèvres de Michel Lesage, pêcheur côtier de Saint-Vaast-la-Hougue, quand on l'interroge sur son activité professionnelle. Le large sourire qui fleurit à ce moment sur son visage buriné ne laisse place à aucun doute quant à l'authenticité de ses sentiments. Au départ pourtant, après une expérience de cuisinier dans la marine nationale, Michel Lesage ne pensait pas devenir pêcheur.

"La pêche du bar réserve à chaque fois des surprises" "C'est arrivé sur un coup de tête, même si c'était le métier d'un de mes grands-pères, à qui était attachée une mauvaise réputation à cause de cela". Sa vocation, le pêcheur saint-vaastais la doit en fait à son père. "Il était hors de question pour lui que je quitte l'école à 16 ans sans avoir passé un examen. Alors, je suis entré à l'école de pêche de Cherbourg, aujourd'hui lycée maritime et aquacole."

Devenu matelot, Michel Lesage commence sa carrière "sur les gros bateaux" et garde au passage un souvenir ému du tour du monde qu'il a effectué à l'occasion de son service militaire dans la marine, sur la *Jeanne d'Arc*. A l'issue, ce Saint-Vaastais de vieille souche fait ses débuts de pêcheur côtier localement sur un cordier, la *Sainte Thérèse sauve-nous*. L'expérience, de quelques années, se poursuit sur le petit chalutier côtier de son

beau-père.

Ces premières marches montées, Michel Lesage devient enfin son propre maître et se consacre entièrement à la pêche à la corde, c'est-à-dire une longue ligne d'où partent des lignes secondaires plus courtes, armées en leur extrémité d'un hameçon.

La qualité plus que la quantité

Bientôt, le bar devient son espèce de prédilection, qu'il pêche aujourd'hui toujours seul à bord de son bateau, une vedette en plastique de 7 mètres, le *Vas y molo*. "L'intérêt de cette pêche est qu'elle réserve à chaque fois des surprises : elle peut être aussi bien aisée que difficile, selon que les conditions sont réunies ou non pour que le bar morde. Il m'est arrivé d'attendre cinq heures d'affilée avant d'avoir une touche. Ou bien je prends du poisson pendant trois heures et puis plus rien pendant les deux heures suivantes. C'est dur." Voilà pourquoi le pêcheur saintvaastais estime que la patience est la principale qualité dont il faut faire preuve dans son métier. Cet inconvénient, cependant, n'atténue en rien sa passion : quel que soit le temps, il part pêcher. Quitte, parfois, à revenir bredouille en dépit de sa vingtaine d'années d'expérience. Mais le plaisir de la pêche n'est pas tout. "Comme une dizaine d'autres pêcheurs de bars, j'adhère au groupement qualité Normandie fraîcheur mer (NFM) et je me conforme au cahier des charges établi pour le bar."

En contrepartie, le pêcheur appose sur son poisson un label de qualité "NFM", qui lui donne l'assurance d'en obtenir un prix élevé.

"Aujourd'hui, il est préférable pour les pêcheurs comme moi de miser sur la qualité du poisson plus que sur la quantité. D'autant que les mareyeurs jouent tous le jeu", conclut-il. Cette politique apporte aussi des satisfactions personnelles : "l'étiquette de chaque bar de ligne "NFM" mentionne le bateau d'où il provient. J'ai ainsi appris qu'un gros bar pêché par mes soins a été servi par le célèbre restaurant parisien *La Tour d'argent*."

REPERES Repos biologique Comme d'autres pêcheurs côtiers, Michel Lesage ne pêche pas le bar sans interruption. Il respecte une période de repos biologique qui s'étend du 1er février au 15 mars. Contrôles L'étiquette de qualité mentionnant le groupement qualité Normandie fraîcheur mer apposée sur le bar certifie qu'il est de qualité "E" (extra). Mais pour la conserver une fois obtenue, le pêcheur doit subir avec succès 5 à 6 contrôles chaque année. Elevage En 1990, les prix du bar ont baissé très sensiblement à cause de l'arrivée sur le marché du bar d'élevage. En réponse, les premiers à réagir ont été les Bretons qui, pour différencier le bar d'élevage du bar de pêche, ont joué la carte de la qualité labellisée. Seul à bord de son bateau" Michel Lesage, pêcheur de bars à Saint-Vaast-la-Hougue.



PLAISIRS

LE FESTIN DU VAL DE SAIRE

Il y a comme un microclimat dans cet imbroglio de terre et de mer, où les reflets bleutés s'immiscent jusque dans la pierre du port de Barfleur. Et quand le « Vas-Y-Molo » revient de la pêche, qu'on avale les huîtres de Saint-Vaast comme un bol d'air frais, on se dit que ce coin de Cotentin a tout d'un petit coin de paradis.

C'est un bout du monde au climat privilégié, une terre de landes et de bocage entrecoupée de haies sur talus, sur laquelle pousse une végétation luxuriante mêlant camélias, rhododendrons, mimosas, plantes d'Australie et de Nouvelle-Zélande que des navigateurs d'autrefois ont choisis de planter ici. À Barfleur, au Moyen Âge, débarquaient les pèlerins anglais en route pour le Mont-Saint-Michel. Barfleur... la perle du Val de Saire, toute de granit et de schistes bleutés, on s'y balade comme en un décor de cinéma, du port à l'église Saint-Nicolas qui veille sur le village, perchée sur son promontoire rocheux. Pour prendre un grand bol d'air, on peut pousser jusqu'au phare de Gatteville, le deuxième plus haut de France et d'Europe. Si l'on emprunte le chemin de randonnée à la sortie de Barfleur, on découvre les « petites dunes » qui séparent la mer des marais et des étangs littoraux. Mais il nous faut sauter dans la voiture pour prendre la mesure de ce trésor qui fait la fierté du Val de Saire : les légumes ! Leur diversité – chou, carotte, navet, salade, poireau, persil –, et leur goût exceptionnel, le microclimat de cette partie orientale du Cotentin n'y est

pas étranger. Leur réputation franchissait même les mers ; au XIX^e siècle, les marins de Saint-Vaast-la-Hougue en livraient de pleins paniers jusqu'en Angleterre dès le mois de mai, tout juste après la saison de pêche.

Au Theil, sur la route de Quettehou, je surprends Grégoire Leprunier en plein désherbage manuel de ses

Les « belles blondes », moules sauvages de Barfleur, avec leur chair ivoire pulpeuse, s'acquiennent volontiers avec un vin blanc de Loire.

lignes de poireaux et radis – un véritable travail de titan ! –, tandis que sa mère trie les derniers oignons. Ses 3,5 ha de terres argileuses situées en contrebas du village de La Pernelle sont exposées au sud et abritées par ces fameuses haies qui quadrillent la Manche et en font son charme (le département en compte 80 000 km²). Installé en mai 2010, Grégoire cultive en pleine terre, parfois sous serres mais toujours en bio, radis (1,50 euro la botte), salades (1,20 euro), petits pois et haricots verts (4,50 euros le kg), fèves, épinards, carottes, cives, pommes de terre (charlotte, Désiré

Nicolas, rattes, œil de perdrix), betteraves, endives, échalotes, topinambours... Des petites merveilles à déguster crues ou cuites en cocotte, avec une pointe d'eau et d'huile (ou de beurre).

À la ferme des Douces Prairies – un nom plein de promesses –, Laurent et Sylvie Groult élèvent des bœufs (10,50 à 12 euros le kg) et des veaux de lait doux (14 euros le kg), de races normande, jersiaise et limousine. Les veaux, à l'âge de 4 mois, absorbent jusqu'à 20 litres de lait en deux « buvées ». De la viande première classe.

Pour Laurent, le sol est avant tout vivant ; il ne s'agit pas d'un vulgaire support prêt à encaisser tout et n'importe quoi. Sa prise de conscience écologique aboutit, en 1998, à une conversion en bio de son exploitation. Son engagement consiste à respecter la terre et les cultures.

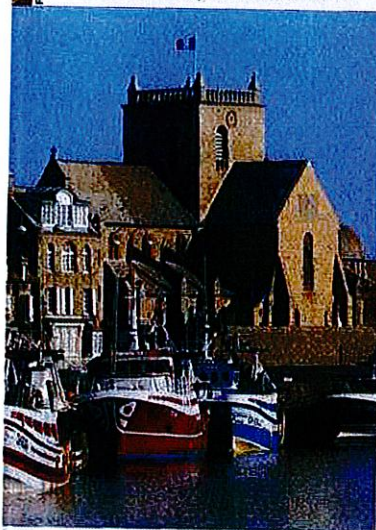
Dans son laboratoire flamboyant neuf équipé d'une cuve de pasteurisation, une baratte, une écrémeuse et une étuve, Sylvie transforme en yaourts, fromage frais, beurre et crème une partie des 200 000 litres de lait produits par an. Elle les vend à la ferme, comme la viande, à la boutique amé-

Ci-contre le phare de Gatteville. Ci-dessous, le port de Barfleur.

CHRISTOPHE SANDREX / HEBDOUS / ZORBUS

ragée dans une dépendance. Une véritable épicerie fine ! Sur les étais : poulets, canards, fruits, légumes, céréales, biscuits, confitures, cidres, jus de pommes, en provenance de toute la France. Les Groult vendent ce qui reste de leur production dans toute la région, par l'intermédiaire d'AMAP et de dépôts d'alimentation. À 5 km de là, en direction du Vast, j'achète une brioche cuite au bois à la boulangerie de Samuel et Nathalie Revelle. Dans les années 1950, le dimanche, les citadins se pressaient pour en ramener à la maison. Dans un pétrin en bois, sorte de gros tonneau coupé en deux dans le sens de la longueur et tapissé de zinc à l'intérieur, Samuel pétrit à la main une pâte compacte amplement hydratée avec beaucoup d'œufs... Nous n'en saurons pas plus... La pâte repose trois heures, simplement rabattue une fois, puis gonfle toute la nuit dans des moules cannelées, avant d'être enfournée à même les pierres. Dorée comme un soleil, la brioche à la fois légère et compacte exhale les saveurs pâtisseries et un léger arôme de feu de bois. Les Revelle fabriquent aussi le pain plié ou pain Napoléon (sa forme ressemble au chapeau de l'empereur), à la mie serrée, et des tartes aux

fruits de saison. Suprême reconnaissance et gage de qualité, leurs spécificités sont vendues chez Gosselin, le petit Fauchon de Saint-Vaast-la-Hougue. Clovis Gosselin, son fondateur, en 1889, vendait au détail des denrées lointaines transportées par train ou par bateau: moutarde, sel, sucre, épices, café. Au XXI^e siècle, il semble impossible de faire l'inventaire des tiroirs et étals. Outre ce qu'il a de mieux en légumes, fruits, charcut-



teries et vrais camemberts, on y trouve l'introuvable et l'exotique, toujours des épices, des délices tarnaïses comme les croquants de Cordes, des jouets anciens...

Les « commissionnaires », comblés, n'ont plus, dès lors, qu'à reprendre des forces sur le port à l'aide d'une douzaine d'huîtres de Saint-Vaast. Un grand coup de frais! ★

THIERRY MORVAN

NOS BONNES ADRESSES GOURMANDES

HUÎTRES. Tatihou : 6, rue des Parcs, 50 550 St-Vaast-la-Hougue, tél. : 02 33 54 43 04.

ÉPICERIE. Gosselin, 27, rue Verrüe, 50 550 St-Vaast-la-Hougue, tél. : 02 33 54 40 06.

BAR. Michel Lesage, bateau « Vas-Y-Molo », port de Barfleur.

LÉGUMES. Grégoire Lepunier, Fanoville, 50 630 La Pernelle, tél. : 06 32 02 75 75.

BEURRE-FROMAGE. Douces Prairies, Sylvie et Laurent Groult, 7, route de Barnavast, 50 330 Le Theil, tél. : 02 33 20 14 55.

BRIDCHE. Boulangerie du Vast, Nathalie et Samuel Revelle, 27, hameau des Fours, 50 630 Le Vast, tél. : 02 33 54 13 56.

LE CHEF. LA RÈGLE DE TROIS DE GAËTAN CRESPIN

Les Fuchsias, le restaurant de l'Hôtel de France, à Saint-Vaast, ne désemplit pas. Ses clients fidèles, Saint-Vaastois ou voyageurs de passage, sont tombés sous le charme de l'endroit, sa verrière, la salle à manger lumineuse décorée de plantes grimpantes sur laquelle veille une figure de proue en bois sculpté.

Ni ostentatoires ni routinières, les assiettes ont bel air. Gaëtan Crespin, à 26 ans, a déjà bien roulé sa bosse, en Europe, au Japon et durant trois ans à la Grenouillère (Pas-de-Calais), auprès du talentueux Alexandre Gauthier. Il sait ce qu'il veut : « des plats naturels, pas du tout déstructurés, autour de trois produits ». À la bonne heure ! Cette règle de 3 gouverne tout le repas, pour notre plus grande joie. Les festivités commencent par une bolognaise avec tourteau, tomate confite et jus

de crevettes, composition tout à la fois douce et iodée.

Le plat suivant sublime les poissons des côtes maritimes du Val de Saire.

La dorade grise côtoie un vert d'anchois au goût vif et des côtes de blettes plus discrètes réveillées par un jus de viande. En dessert, un joyeux voyage dans les îles : ananas vanillé, sorbet verveine et banane croustillante. Une assiette pleine de soleil. Un chef à suivre, même si la carte des vins est encore un peu timide.

Menus de 29 à 60 euros. 20, rue Maréchal-Foch, 50550 Saint-Vaast-la-Hougue, tél. : 02 33 54 40 41.



LA RECETTE. ROULÉ-BOULÉ AVOCAT ARAIGNÉE DE MER

Pour 4 personnes

● Réduire en purée 3 avocats.

Ajouter un ½ jus de citron.

10 cl de crème épaisse fermière,

fleur de sel, poivre du moulin.

Ajouter 100 g d'araignée de mer

décortiquée. Bien mélanger.

Former avec ce mélange 4 boules,

puis les rouler dans la ciboulette

finement ciselée.

● Faire une vinaigrette avec

1 zeste d'orange, le jus d'1 orange,

fleur de sel, poivre du moulin

et 10 cl d'huile d'olive.

Reserver au frais.

● Accompagner le roulé-boulé

d'un mesclun de salade assaisonné

avec la vinaigrette.

LES ACHATS DE GAËTAN

Cidre-calvados. Théo Capelle,

La Haut de la Lande, 50340

Sotteville, tél. : 02 33 04 41 17.

Huîtres. Lesdos Allaire, 23, place

Belle-Isle, 50 550 St-Vaast-

la-Hougue, tél. : 02 33 54 42 13.

Farine. Moulin du Vicel, Xavier

Roupsard, 50 760 Le Vicel, tél. :

02 33 54 03 78.

Charcuterie. Cochon du Père Marc,

rue du Marais, 50 480 Chef-du-Pont,

tél. : 02 33 40 18 64.

Fromage-œufs. Chèvrerie

de la Hubertière, Le Pommier,

50 480 Liesville-sur-Douve,

tél. : 02 33 71 01 60.

LE PRODUIT. LE BAR, UN INTRÉPIDE QUI SE LIVRE EN FINESSE

Pêcheur professionnel depuis 31 ans, Michel Lesage, embarque chaque jour, à l'aube, à bord du « Vas-Y-Molo », sa vedette de 7,30 m

mouillée à Barfleur. Son épouse, Isabelle, et ses trois enfants ne le revoient qu'une dizaine d'heures plus tard. Seul à bord, Michel s'est

spécialisé dans la pêche à la ligne du Dicentrarchus labrax, autrement dit le bar – qui doit mesurer au moins 36 cm –, est immédiatement saigné.

Le stress pourrait en effet altérer la qualité de sa chair et sa belle apparence. L'acheteur reconnaîtra facilement les plus belles pièces :

robe brillante, branchies rouges, œil bombé transparent et corps rigide, indemne de toute blessure. Avant de

ranger ses proies dans les caisses, ventre sur la glace et dos protégé par un film alimentaire, en veillant à ne

pas les superposer, notre patron

pêcheur appose sur chacune l'étiquette carrée Normandie fraîcheur mer (NFM), portant le nom de son bateau. Il a en effet signé la

charte de qualité de cette association. Michel adore son métier. Ce qu'il préfère, c'est la pêche

hivernale car les poissons sont plus charnus. Mais, du 1^{er} février au 15 mars, il respecte la période de

repos biologique. Sa recette de bar préférée ? En papillote, comme le prépare Isabelle, garni d'une

julienne de pommes de terre, carottes, brocolis, sel, poivre, échalote, oignon, ail, persil et crème

fraîche. Ces ingrédients conviennent tout aussi bien aux « belles blondes », les

moules sauvages de Barfleur (Mytilus edulis), qui vivent en permanence sous l'eau, jusqu'à 60 mètres de

profondeur. On les drague de mai à

novembre, sur cinq gisements naturels situés au nord-est du Cotentin. En ce mois d'avril, Raïssa

Tesson, qualifiée à NFM, commence la campagne de deux

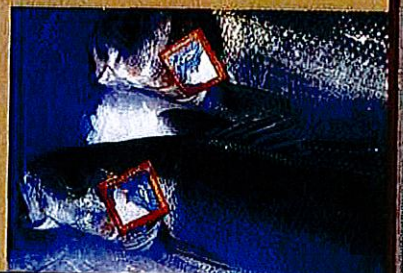
prélèvements par semaine qui permettra de déterminer le volume

de moules qu'il sera possible de pêcher. Elle réitérera ce geste durant toute la saison. Les mollusques

doivent mesurer 40 millimètres au minimum et leur « indice de chair »

atteindre 23 % (230 grammes de chair pour 1 kg de moules). Les belles blondes de Barfleur, chair

ivoire pulpeuse, s'acquièrent volontiers avec un vin blanc de Loire.



DOSSIER

CONCHY'PÊCHE UNE ÉDITION BRETONNE



pages 17 à 22

ESCALE

SAINT-MALO

pages 28 à 31

INSPECTION DES NAVIRES

LE GOUVERNEMENT RECULE. Le gouvernement reporte le décret qui allait confier au secteur privé le contrôle de certains navires.

page 6

PIRATERIE

CMA CGM EMBARQUE DES GARDES ARMÉS. Encoche dans la doctrine française, CMA CGM embarque désormais des gardes armés sur ses porte-conteneurs touchant les ports d'Afrique de l'est.

page 9

PORTE-CONTENEURS

CMA CGM PASSE AUX 16 000 EVP. Les trois derniers géants de la série Christophe Colomb ne feront pas 13 830 EVP comme les cinq premiers mais 16 000 EVP.

page 11

YACHTS

COUACH EXPOSE SON 37 MÈTRES À BORDEAUX. En montrant son dernier-né, le chantier arcachonnais souligne à la fois son savoir-faire et sa meilleure forme, deux ans après avoir été placé en redressement.

page 13

LE GUILVINEC

L'ÉTAT TARDE À INDEMNISER LES MARINS EN FORMATION. On les pousse à décrocher des brevets plus élevés, mais l'État traîne à verser son écot à douze marins en formation continue au Guilvinec.

page 14

Japon : la peur d'une contamination en chaîne



Un navire passe devant un portique détruit par le tsunami, dans le port de Kashima, situé à 180 km au sud de Fukushima.

Le monde maritime continue de regarder avec angoisse les répercussions du terrible séisme, survenu le 11 mars sur l'archipel nippon, au large de Sendai, et du tsunami qui a suivi. Outre les gigantesques dégâts dans la région de Tohoku, une zone largement dépendante des produits

de la pêche et de l'aquaculture, ainsi que de leur transformation, les réacteurs de la centrale nucléaire de Fukushima-Daiichi sont entrés dans une phase très sérieuse d'instabilité, faisant craindre une réaction en chaîne qui serait dévastatrice. Les spécialistes évoquent déjà un désastre

écologique sans précédent, et un redressement difficile pour un pays qui demeure au troisième rang dans l'économie mondiale. Alors que le secteur japonais des produits de la mer, déjà moribond, devrait se reposer encore d'avantage sur l'extérieur, les difficultés en cours au

Pays du soleil levant ébranlent la confiance des armateurs et des ports. Des mesures ont ainsi déjà été engagées pour empêcher la contamination des équipements et le transit de matériaux exposés aux radiations.

pages 2, 3

enquête Le bar au centre des convoitises

Son stock est mal connu mais estimé jusque-là en bon état. Le bar n'est donc encore soumis à aucune restriction communautaire. Toutefois les choses pourraient changer, à moins que le groupe de travail du Comité national des pêches ne parvienne à un consensus. Très prisé, le *Dicentrarchus labrax* est un poisson emblématique, sur lequel s'exerce une forte pression, tout particulièrement en France : côtiers et pélagiques, ligneurs et bolincheurs, professionnels et plaisanciers se disputent la ressource... Chacun défend sa position et alimente une polémique qui n'en finit pas. De quoi éveiller toute la vigilance des scientifiques et de Bruxelles.



Poisson emblématique, le bar attise de nombreuses rivalités.

pages 23, 24 et 25

shipping 2 500 navires livrés en 2010

Les courtiers de la maison française BRS l'expliquent dans leur rapport annuel : les chantiers mondiaux ont livré pas moins de 2 500 navires en 2010. L'année, annoncée comme un désastre, restera pour les constructeurs de navires l'une des meilleures, du moins en Asie. Réduction de la vitesse de la flotte en service, modération des commandes se sont conjuguées à la reprise économique. La Chine, en tant que constructeur, décroche trois palmes : le plus gros carnet de commandes, le plus fort tonnage et le plus grand nombre de navires livrés.

pages 26, 27



Bar : l'impossible consensus ?

I Bien que légale, la pêche au bar sur frayère par les chalutiers pélagiques suscite chaque année la polémique.

Comme chaque année, au moment du frai, la pêche du bar par les chalutiers pélagiques cristallise les tensions entre les différentes catégories de pêcheurs, plaisanciers compris. Ainsi, dans son numéro de février, un article de la revue *Pêche en mer* intitulé *Halte au massacre* a consacré trois pages à ce sujet.

Dénonçant un « désastre écologique » provoqué par une « pêche industrielle » ainsi qu'un « vaste système de débarquement occulte », l'article s'est fait l'écho d'une charte signée en 2010 par les guides de pêche, en faveur d'une pêche professionnelle durable. La pêche sur frayère des pélagiques y est présentée comme une prime donnée à la quantité au détriment de la qualité, comme un exemple de mauvaise valorisation de la ressource et comme une pêcherie échappant à tout contrôle.

DÉBAT PASSIONNEL

Dans les colonnes du *marin* du 8 février, le point de vue d'un amateur de pélagique vendéen qui se défendait de pratiquer « une pêche durable et responsable » a également suscité une vive réaction de l'association de défense des artisans marins pêcheurs (Adamp). « Cette affirmation relève de l'escroquerie intellectuelle », juge en effet Johnny Wahl, patron du Titounet, un 10,90 mètres de l'île d'Oléron et président de l'Adamp.



Avec la réouverture de l'anchois, l'activité des pélagiques sera moins tributaire de la pêche au bar.

« Ce débat touche au domaine du passionnel, pour ne pas dire de l'irrationnel », analyse Yves Foëzon, directeur adjoint de l'organisation de producteurs PMA, qui regroupe une bonne partie de la flottille des pélagiques. « Toutes ces attaques sont contre-productives. Nous en avons assez de jouer les boucs émissaires, renchérit Dominique Richard, patron

d'une paire de pélagiques, aux Sables-d'Olonne. Il faut se serrer les coudes entre professionnels et trouver un compromis ».

Cette polémique récurrente tend, en tout cas, à prouver que la légitimité d'une pêche au bar sur frayère n'est toujours pas établie, bien que parfaitement légale ; que l'équilibre existant entre les différentes flottilles ciblant le bar n'est toujours pas satisfaisant et

que les instances professionnelles ne sont pas parvenues à un arbitrage définitif, c'est-à-dire accepté de tous.

« Il existe un vrai problème de représentativité des artisans pêcheurs face aux gros armements », se plaint Johnny Wahl. « On doit forcer les portes pour s'inviter aux débats », confirme Gwenaël Pennarun, président de l'Association des ligneurs de la pointe de Bretagne, qui compte environ 160 adhérents.

Le Comité national des pêches maritimes (CNPMP) a pourtant réactivé, ces dernières semaines, le groupe de travail spécialisé sur le bar, visant à établir « une gestion encadrée et responsable, avec tous les métiers ».

Une rencontre entre les différents acteurs professionnels de la pêcherie s'est tenue à Paris, le 8 mars, pour réamorcer le dialogue. En interne, car « le dossier reste délicat ». Pour autant, le CNPMP ne désespère pas d'arriver à un consensus minimum lors d'une nouvelle réunion, prévue le 6 mai.

DISCRIMINATION

L'encadrement actuel pourrait évoluer. Une adaptation par façade maritime et, surtout, une meilleure application des mesures existantes seraient envisageables. Tout comme la création d'une licence qui permettrait de limiter l'accès à la pêcherie et de faciliter le contrôle des captures. Un point qui semble particulièrement sensible.

Ce type de décisions applicables aux professionnels dépasse cependant le cadre interne à la profession. Car le bar

est devenu le symbole d'un milieu et d'une ressource partagés avec les plaisanciers, qui en capturent, selon l'Ifremer, des quantités sensiblement égales à celles ramenées par les professionnels. Le débat avec la société civile ne pourra donc être évité.

Pour Jean Kiffer, président de la Fédération nationale des pêcheurs plaisanciers et sportifs de France, « il faut simplement empêcher la pêche intensive sur frayère pendant la saison de reproduction, quitte à indemniser les professionnels qui en vivent, et privilégier la pêche douce ». Cette mesure reviendrait, en fait, à donner un coup d'arrêt quasi définitif à l'activité des pélagiques, qui ne ciblent le bar qu'à ce moment de l'année. « Ce qui pourrait s'assimiler à une forme de discrimination », estime Dominique Richard.

Jean Kiffer se défend pourtant d'adopter une position radicale, rappelant « qu'en Irlande, la pêche au bar en bande côtière a été réservée aux seuls amateurs ». Un pas qu'il ne veut cependant pas franchir, ne serait-ce que pour conserver l'appui des ligneurs, dans son opposition aux pélagiques...

Pierre-Georges Dachicourt, président du CNPMP, évoque aujourd'hui l'objectif d'un plan de gestion concerté. Le pire des scénarios serait, sans doute, que ce soit le bar lui-même, qui règle le problème. Or la ressource montre depuis peu quelques signes d'essoufflement (lire page 4). Il est donc peut-être temps de réajuster l'encadrement de cette pêcherie et d'en finir avec de vieilles guerres de chapelles.

Bertrand TARDIVEAU

PIERRE-GEORGES DACHICOURT : « PROTÉGER LA RENTABILITÉ DE TOUS »

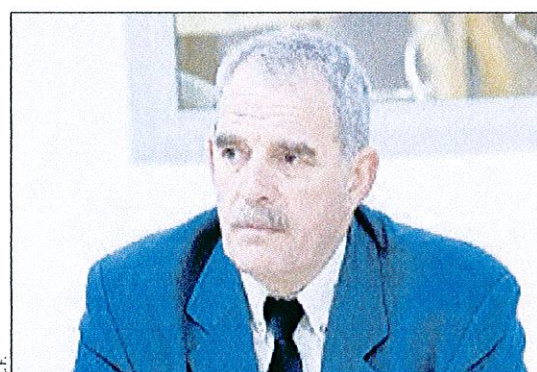
Pierre-Georges Dachicourt, président du Comité national des pêches maritimes, revient sur l'avancement des discussions au sein du groupe de travail bar.

Pourquoi avoir réactivé un groupe de travail sur le bar ?

L'objectif du groupe de travail sur le bar était de remettre autour d'une table les acteurs de la pêche professionnelle. Il fallait surtout rétablir le dialogue, éviter la foire d'empoigne qui a pu exister au sein de ce même groupe, il y a 3 ans. De fait, on a ouvert la porte à tous les acteurs qui souhaitent participer et chacun a écouté calmement ce que l'autre avait à dire.

Quel a été l'objet des échanges ?

Nous sommes partis du constat que les pélagiques ont respecté leurs engagements. Nous avons pris en considération les difficultés rencontrées par les ligneurs et la question du rôle de la plaisance a évi-



« Il fallait rétablir le dialogue. »

demment été abordée. D'après les recommandations présentées par l'Ifremer, chacun s'est dit prêt à faire des efforts pour intégrer un plan de gestion durable de l'espèce. Dans la mesure, bien sûr, où la rentabilité de tous les métiers est protégée.

Des mesures contraignantes ont-elles été engagées ?

On ne va pas être plus royaliste que le roi ! Le plan de gestion reste à définir. Rien pour le moment n'a été acté. Une feuille de route a été remise à tous les participants du groupe de travail. Une nouvelle rencontre se tiendra le 6 mai pour envisager les décisions à prendre.

Propos recueillis par Bertrand TARDIVEAU

Une ressource partagée, des marchés diversifiés

La polémique sur l'exploitation du bar par les pélagiques repose en partie sur la question de sa valorisation. Qui pêche quoi et à quel prix ?

En Europe, c'est l'aquaculture qui donne le « la » sur le marché du bar puisqu'elle représente 88 % des produits commercialisés, selon l'organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture. La pêche n'occupe donc que 12 % du marché et les pêcheries françaises totalisent à elles seules 71 % de ces captures européennes de bar sauvage.

Cela correspond, tous métiers confondus, à 4 363 tonnes en 2010, pour une valeur dépassant les 41 millions d'euros. En 2009, l'Ifremer a établi la part de chaque flottille dans cette production française : 31,5 % pour le chalut pélagique, 31 % pour le chalut de fond, 21 % pour la ligne et la palangre, 13 % pour le filet, 0,5 % pour la bolinche et 0,2 % pour la senne danoise.

BAR DE LIGNE : 5 TONNES PAR AN

Le bar de ligne jouit d'une image très forte, associant une faible ponction sur la ressource à un produit de qualité, haut de gamme. « Pour vivre correctement de son activité, un ligneur doit pêcher 5 tonnes de bar par an, avec un prix moyen au-delà des 15 euros le kilo, explique Gwennaël Pennarun, patron du Belouga et président de l'Association des ligneurs de la pointe de Bretagne. Mais, à effort de pêche constant, cela fait 3 ans que notre chiffre d'affaires est en diminution. »

Le rapport de cause à effet avec les pélagiques peut être tentant, ceux-ci se limitant à 5 tonnes par bateau et par semaine, en pleine période de production (hiver - printemps). « Le chalut pélagique contribue dangereusement à la diminution de la ressource et prive la petite pêche de son travail traditionnel dans la bande côtière », note effectivement Johnny Whal, président de l'Association de défense des artisans marins pêcheurs.

Il faut cependant préciser que les flottilles de ligneurs, qui surfont sur une image associée à une pêche durable, ont elles aussi eu tendance à monter en puissance ces dernières années, notamment au niveau des motorisations.

« En proposant du bar pêché pendant la ponte, au moment où il est le moins beau, tuméfié sous la pression subie au fond des filets, le chalut pélagique ne valorise pas la ressource », critique aussi Jean Kiffer, président de la Fédération des pêcheurs plaisanciers. Johnny Whal évoque des cas de bars de pélagiques invendus, retirés du marché au prix de retrait de 4,50 euros le kilo, puis détruits. Gwennaël Pennarun cite, pour sa part, « les quantités invendibles de rejets par les chalutiers ». La charge est rude.

« Des rejets, il n'y en a pas », proteste Yves Foëzon, directeur adjoint de l'OP PMA. « Avec des mailles de filet large de 100 mm, nous faisons une pêche ciblée



Le bar de ligne est payé au producteur en général deux fois plus cher que celui pêché au chalut. Mais l'écart de prix pour le consommateur est nettement réduit.

et sélective, confirme Dominique Richard, un pélagique sablais. Il est rare pour nous de capturer des poissons en dessous des 36 cm réglementaires. »

« Notre flottille a mis sur le marché 1 785 tonnes de bar en 2010, avec un prix moyen qui s'établit à 7 euros le kilo, poursuit le directeur adjoint de PMA. Il n'y a plus de retrait. L'intégralité de la production de nos bateaux pélagiques est aujourd'hui commercialisée. »

Deux types de production séparés, avec des cours et des débouchés différents cohabiteraient donc ? « Tout dépend de

la saison et des apports. C'est le marché qui fait le prix, tempère Pascal Hennequin, mareyeur à Port-Joinville qui réalise grâce au bar jusqu'à 30 % de ses 10 millions d'euros de chiffre d'affaires. Il peut arriver qu'un bar de chalut monte à 15 euros le kg aux enchères, soit autant qu'un bar de ligne au plus fort de la saison. » Yves Foëzon considère, lui, qu'« avec la réduction de la flottille ces dix dernières années et l'instauration des limitations de captures, les débouchés se sont multipliés ».

de ligne et pour celui pêché au chalut va du simple au double. À l'arrivée, l'écart de prix pour le consommateur est nettement moins important (voir tableau). Pourquoi ?

« Les marges appliquées par les agents intermédiaires sont généralement plus fortes sur les produits à faible valeur de départ », explique Arnaud Manner. Ainsi, la commercialisation du poisson pêché au chalut pélagique serait globalement plus intéressante pour l'aval de la filière que celle des bars de ligne, au moins en termes de rentabilité.

Les chalutiers, eux, se rattraperaient sur les quantités débarquées pour s'y retrouver. La notion de valorisation d'un même poisson serait donc différente selon l'approche retenue : soit au niveau du producteur, soit au niveau de l'ensemble de la filière. Chacune semble pouvoir trouver des justifications économiques.

En supposant que la ressource soit capable de soutenir cet effort, il reste finalement la question de savoir s'il est politiquement ou socialement admissible – dans un contexte global de pénurie des ressources – d'envisager l'exploitation intensive d'un poisson considéré comme noble.

Bertrand TARDIVEAU

FAIBLES MARGES SUR LE BAR DE LIGNE

Arnaud Manner, directeur de Normandie Fraîcheur Mer (groupe de pêcheurs, criées et mareyeurs, basé à Port-en-Bessin) a étudié de près un exemple de formation du prix du bar sauvage, réalisé à partir d'un modèle économique qui tient compte des coûts de transport, des pertes et des marges des intermédiaires.

Il s'applique à une filière longue portant sur du bar acheté à la criée de Cherbourg et vendu dans une poissonnerie nantaise. La différence entre le prix payé au producteur pour le poisson

PÊCHE PLAISANCE : UN MARCHÉ PARALLÈLE ?

Selon certains professionnels, un marché parallèle serait alimenté par une pêche dite récréative et familiale, dont les prises demeurent difficilement quantifiables. L'Ifremer estimait en 2008 que le volume des prises effectuées par les plaisanciers tournait aux alentours des 5 000 tonnes. De quoi, effectivement, alimenter quelques spéculations sur l'existence d'une économie souterraine.

Une donnée contestée par Jean Kiffer, président de la Fédération nationale des pé-

cheurs plaisanciers et sportifs de France. L'association qui revendique 250 clubs actifs et 30 000 adhérents, affiche clairement sa volonté de lutter contre ce type de pratique : « La pêche de loisirs représente à peine 2 % du tonnage global, peut-être un peu plus pour le bar, reconnaît-il. Mais le prix de revient d'un bar pour un plaisancier peut grimper de 100 à 200 euros, générant de fait une importante activité et beaucoup d'emplois. »

B. T.



Ce processus de formation des prix du bar est avant tout un exemple à vocation pédagogique, et non le reflet exhaustif des valeurs appliquées sur le marché.

Un problème de contrôle

La pêche du bar fait déjà l'objet de certaines réglementations. Dont l'application n'est pas toujours facile à surveiller.

Depuis plusieurs années, les pélagiques s'efforcent de limiter leurs captures, autant pour préserver la ressource que pour tenir les cours et stabiliser les marchés. L'arrêté ministériel du 16 janvier 2006, modifié le 16 octobre 2006, a limité à 5 tonnes par navire et par semaine calendaire le volume autorisé de capture de bar. Il précise clairement que l'exécution dudit arrêté est sous la responsabilité du directeur des Pêches.

Les représentants des chalutiers ont déjà essayé d'assouplir les dispositions réglementaires, en demandant notamment un contrôle par semaine glissante ou encore un contrôle par quinzaine. En vain. La pression est forte. « Grâce au suivi satellite, les contrôles sont devenus systématiques, indique Yves Foëzon, le directeur adjoint de PMA qui reconnaît tout de même les abus commis par le passé par certains bateaux. Mais de gros efforts ont été faits et les comportements évoluent. »



Luciel Flageul

Selon l'Ifremer, il y aurait environ 230 000 plaisanciers pêchant du bar vivant sur la zone littorale (Manche - mer du Nord - Atlantique)

INFRACTION CONTESTÉE

Un point important reste cependant à éclaircir : celui de la portée réelle de la réglementation. Le 18 février 2009, le *Maily* Charlie et le *Pen Kiriac III*, une paire de pélagiques appartenant à l'armement turballais Pêche atlantique, a été contrôlée par les Affaires maritimes dans le port de Cherbourg avec 12 475 kg de bars en trop, soit une valeur excédentaire dépassant les 40 000 euros, estimée au prix de retrait. Ce lot a été saisi et une amende d'environ 125 000 euros a été infligée aux contrevenants qui ont pu repartir.

S'ils ont reconnu l'infraction, les patrons ont toutefois contesté la légalité de la sanction devant le tribunal administratif de Nantes, au motif que la réglementation actuelle ne précise pas son champ d'application géographique. En clair, cette affaire ne remet pas en cause le principe d'une discipline mais elle pourrait être de nature à en limiter la portée. Reporté *sine die*, le jugement pourrait faire jurisprudence... « Le problème de cette règle c'est qu'elle est franco-française, juge Yves Foëzon. Rien

n'empêche des navires étrangers de se servir copieusement dans les stocks. »

L'effectivité des contrôles des débarquements des pélagiques éveille, d'autre part, quelques doutes de la part des autres métiers. « Après 17 h, les quais sont vides et personne n'est là pour contrôler combien de tonnes sont débarquées. Il y a toujours des tricheurs », accuse Gwennaël Pennarun, porte-parole des ligneurs bretons.

Les ligneurs voient aussi d'un assez mauvais œil les bolincheurs. Ces derniers ne cap-

turent, certes, qu'un très faible pourcentage des débarquements (1 %) mais ils peuvent être à l'origine d'apports ponctuels et massifs, d'une qualité quasi équivalente à celle des ligneurs.

En Bretagne, où l'on recense une vingtaine de ces petits senneurs, le comité régional des pêches a joué son rôle d'arbitre, fin janvier, en encadrant sévèrement leur activité : 3 tonnes par navire et par semaine, 10 tonnes par navire et par an, 72 tonnes par an pour l'ensemble de la flottille. « C'est un dispositif qui

s'efforce d'apaiser les conflits entre les métiers mais c'est à l'État de le faire appliquer », précise Gérard Hussenot, permanent en charge de cette pêche au comité.

Le contrôle des captures en pêche de loisir, enfin, pose aussi problème. « Il existe un sérieux besoin de transparence », souligne Yves Foëzon. Un constat partagé par beaucoup d'artisans. « La fraude à la fausse plaisance, c'est ce qui tue notre métier », soutient même un ligneur boulonnais. « Il y a des soucis au niveau des zones de pêche et certains plaisanciers ne savent pas s'arrêter », convient Gwennaël Pennarun.

AUGMENTER LA TAILLE MINIMALE

Signée le 7 juillet 2010, la charte pour la pêche de loisirs (1) est censée empêcher ce type d'abus. « Il s'agit de prévenir et punir le braconnage en obligeant les pêcheurs de loisir à se déclarer et à marquer leurs prises pour lutter contre la fraude », précise Jean Kiffer, président de la fédération nationale des pêcheurs plaisanciers et sportifs de France. Nous souhaitons par ailleurs imposer le principe du repos biologique de l'espèce et augmenter progressivement la taille minimale de capture du bar de 36 à 42 cm. » Tout le monde est finalement pour un encadrement strict et effectif de la pêcherie. C'est déjà ça.

Bertrand TARDIVEAU

(1) www.inppsf.fr/derniere-mi-nute/presse/charte-mer.htm

PREMIERS SIGNES D'ESOUFFLEMENT DES STOCKS

L'exploitation du bar n'est pas jusqu'à ce jour soumise à des restrictions communautaires (taux admissibles de captures, Tac), mais l'espèce éveille l'intérêt croissant de Bruxelles. La Communauté européenne s'efforce, en effet, de combler le manque de connaissances sur cette espèce.

Instruit à sa demande, un rapport édité en octobre 2010 par le groupe de travail sur les nouvelles espèces du Conseil international pour l'exploration de la mer (Ciem) confirme les lacunes quant à la définition exacte des stocks et recommande une amélioration de leur évaluation. « Souvent associée au réchauffement climatique, la migration des zones d'abondance de bars vers le nord est encore une hypothèse qui reste à prouver », précise à titre d'exemple Mickaël Drogou, in-

génieur halieutique en charge du bar à l'Ifremer.

Si les scientifiques s'accordent pour dire que leurs données n'offrent qu'un maigre aperçu de l'état exact des ressources, ils incitent à cependant à la prudence quant à son exploitation. En 2004, déjà, le Ciem préconisait de limiter l'entrée des chalutiers pélagiques dans la pêcherie et de prendre des mesures pour protéger les juvéniles.

« Certains indices trahissent un essoufflement dans le renouvellement des stocks (1), souligne Mickaël Drogou. Nous avons constaté sur le stock Manche ouest une diminution de la biomasse depuis 2005, une diminution des recrutements mais aussi une hausse de la mortalité par pêche depuis une décennie. » Cette hausse de mortalité par pêche, qui traduit un net accroissement de l'effort, a

été également remarquée dans le golfe de Gascogne, représentant 50 % de la production française.

« Nous avons observé une baisse notable des rendements dans beaucoup de métiers », déplore Mickaël Drogou. Le dernier rapport de l'Ifremer (février 2011) précise que « l'exploitation durable de cette espèce suppose de véritables choix politiques qui doivent être examinés et partagés par l'ensemble des acteurs lors de la nécessaire mise en place d'un plan de gestion à long terme ».

B. T.

(1) Les principaux prélèvements de bar s'établissaient, en 2009, sur trois stocks : golfe de Gascogne (2 300 tonnes), Manche ouest - mer Celtique (1 250 tonnes) et Manche est - mer du Nord (1 600 tonnes).



Les chercheurs de l'Ifremer indiquent avoir observé « une baisse notable des rendements dans beaucoup de métiers ».

Le Marin
01/04/11

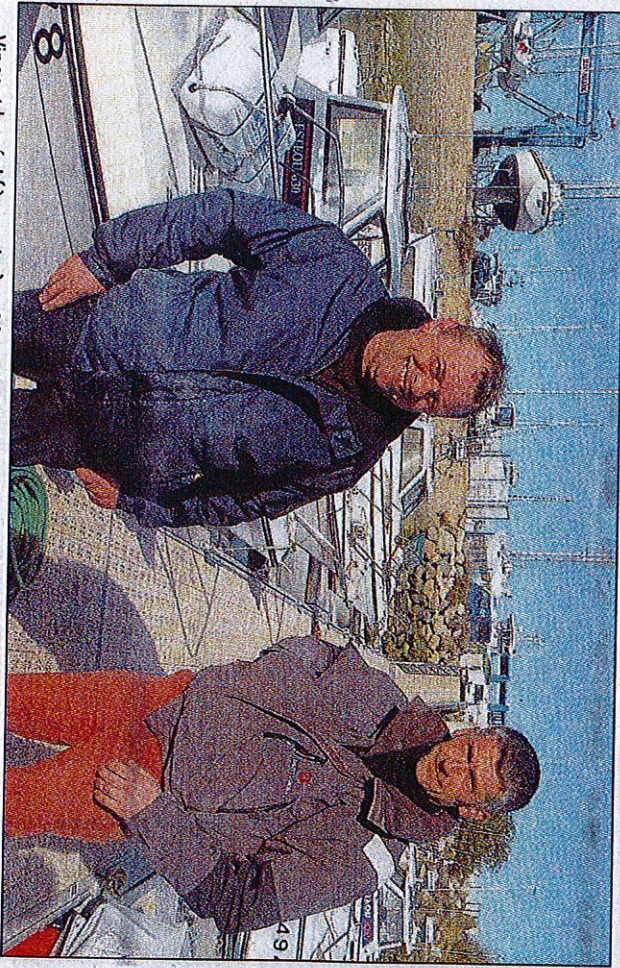
bar La ligne résiste en Normandie

En Normandie, le bar de ligne a ses lettres de noblesses. Une espèce ciblée par une trentaine de bateaux sur la côte est du Cotentin.

« Un beau métier, le plus vieux des métiers de la pêche... » Avec son bateau, le Mahimahi, un 7,30 mètres

acheté il y a 11 ans, Vincent Lanéel est ligneur de bar. Sur la côte est du Cotentin, entre Barfleur et Saint-Vaast-la-

Hougue, ils sont une trentaine à pratiquer l'activité. « J'ai navigué avec mon père pendant une dizaine d'années. On fai-



Jean Lavalley

Vincent Lanéel (à gauche) et Sébastien Ruel : « La ligne ? Un beau métier, un des plus respectueux de l'environnement. »

Bateaux de pêche innovants



sait la coquille, la moule, un peu de palangre. Mais je préfère la ligne, tout seul sur mon bateau. La liberté totale. »

La ligne, c'est une question de caractère. Quelques-uns ont revendu des bateaux plus gros pour s'y essayer. Mais la flottille reste stable. Certes l'électronique et l'informatique ont facilité le travail mais l'apprentissage est long. « On pêche à l'œil et à la montre », résume Vincent Lanéel.

Le bar, c'est un chasseur qui aime bien les forts courants du raz de Barfleur autant que des eaux un peu plus calmes, autour des épaves du Débarquement. « Le meilleur moment, c'est la fin de nuit, l'aube. D'un jour à l'autre, les zones de pêche varient. L'été, on fait souvent un peu plus de route, tandis que l'hiver, on est plus à la terre. » En fonction d'une profondeur d'eau qui peut aller jusqu'à 50 mètres, de la nature des fonds, sable ou caillou, il adapte ses lignes et ses leurres, le temps de traîne... « On pêche le bar d'avril à décembre mais les meilleurs mois sont octobre et novembre. »

UN BAR LABELLISÉ

« On ne capture que ce qui se laisse prendre. Un jour on rentre avec 20 à 30 kilos, le lendemain avec quelques poissons seulement », observe aussi Sébastien Ruel. Il est l'un des derniers ligneurs à s'être installé, il y a 3 ans, en achetant le Clara. « J'ai longtemps été matelot sur un chalutier mais j'ai toujours eu envie de faire la ligne. C'est un des métiers les

plus respectueux de l'environnement. »

Les deux hommes se sont imposés des contraintes supplémentaires en adhérant au groupement Normandie Frêcheur mer. Dans le cahier des charges, le bar doit mesurer au minimum 36 cm, être saigné et vidé en mer, identifié par un pin's. Avec normalement un bonus à la vente sous criée. « Mais les écarts se resserrent. Les matryeurs ne jouent pas toujours le jeu », constate Sébastien Ruel.

Sous la criée de Cherbourg, le prix moyen du bar de ligne était l'an passé de 12,89 euros. Un cours qui se tient mais les apports sont en baisse : 45,4 tonnes en 2010, 54 en 2009. Même tendance pour le pélagique : 225 tonnes en 2010, 287 en 2009. « La ressource diminue, convient Vincent Lanéel. Quand j'ai débuté, il y a 18 ans, on prenait souvent des bars de 3 à 4 kilos. J'ai fait jusqu'à 1,2 tonne en 4 matées. La moyenne aujourd'hui, c'est plutôt du poisson d'1,5 à 1,7 kilo. »

Notre métier, c'est une goutte d'eau par rapport aux pélagiques. En un trait, ils remontent ce qu'on pêche à deux en une année ! » S'ils dénoncent la concurrence de certains pêcheurs plaisanciers, le ton des ligneurs se durcit en évoquant la prédation des chalutiers : « La Manche est la dernière frayère de bars. Pour protéger la ressource, même s'ils sont limités à 5 tonnes par semaine, il faudrait interdire les pélagiques entre janvier et mars, pendant la période de fraye. »