

Les chalutiers du Grau-du-Roi ont dû abandonner la pêche à la sardine et à l'anchois depuis 2009. Ces deux espèces de poissons bleus n'ont pourtant pas disparu, mais il n'y a plus d'adultes.

DOSSIER RÉALISÉ PAR HÉLÈNE PETIT

Mais que s'est-il passé en 2009 ? Les sardines et les anchois ont complètement disparu des chaluts grauléens, presque du jour au lendemain.

Jusqu'à 2008, autour de 3 000 tonnes de sardines arrivaient à la criée du Grau chaque année - au prix de 0,65 euros à 0,85 euros le kilo. Sur le port, ils étaient cinq à traquer toute l'année le poisson bleu qu'ils pêchaient au chalut pélagique (1). Depuis, à l'exception du Louis-Elie II, ils pêchent au chalut de fond (2) ramenant dans leur filet poulpes, escargots, sars, merlus, turbos, maquereaux... Et pourtant, il y a de la sardine et de l'anchois dans le Golfe du Lion, mais ce sont des jeunes ne dépassant pas les dix centimètres. Trop petits, pas assez gras, ces poissons ne peuvent pas être commercialisés.

Effondrement

Embarqués sur le navire océanographique *L'Europe*, les scientifiques du Laboratoire ressources halieutiques de la station Ifremer de Sète mènent des campagnes d'évaluation des ressources de ces petits poissons pélagiques en Méditerranée (Pelmed) depuis 1993. Grâce à des sondages acoustiques et des chalutages, ils obtiennent des données sur le nombre d'individus, les poids et les tailles par espèce et l'âge. Des campagnes qui permettent aussi de collecter des informations sur la fertilité, la croissance et les conditions.

Constat : depuis plusieurs années, 80% des sardines qui fréquentent les eaux du Golfe du Lion n'ont pas plus d'un an et on trouve peu de sardines au-delà de deux ans, c'est à dire en âge de se reproduire. En 2005, la population de sardines en âge de se reproduire était esti-



► REPÈRES

Sardine

La sardine de Méditerranée est plus petite que celle de l'Atlantique. À 10 ans, elle peut atteindre 60 g pour 21 cm, contre 140 g pour 25 cm dans l'océan. En pêche maritime de loisir, la sardine pêchée en Méditerranée doit au moins mesurer 11 cm de long.

Anchois

L'anchois de Méditerranée est également plus petit que celui de l'Atlantique. À 4 ans, il peut atteindre 32 g pour 18 cm, contre 60 g pour 22 cm dans l'océan. En pêche maritime de loisir, l'anchois pêché en Méditerranée doit au moins mesurer 9 cm de long.

mée à 200 000 tonnes. En 2007, à 55 000 tonnes. En 2009 à 14 000 tonnes, et en 2010 à moins de 3 000 tonnes. Une chute spectaculaire en quelques années.

Tous les indicateurs relevés par les scientifiques montrent que ça ne va pas bien. Les adultes sont très maigres et leurs réserves ne sont pas suffisantes pour assurer une reproduction optimale. Les jeunes aussi montrent des signes de mauvaise croissance et les sardines, qui comptent de plus en plus de femelles, se reproduisent de plus en plus tôt, une adaptation pour faire face aux difficultés.

Pour les chercheurs de l'Ifremer, cette chute brutale du stock de sardines serait liée à des perturbations des conditions environnementales. L'explosion d'une autre espèce, le sprat, pourrait également conduire à un problème de disponibilité des proies. La pêche ne serait pas en cause.

Attente

"On ne vend plus de sardines au Grau-du-Roi, on attend que ça revienne", précise Paul Gros, patron du Joseph et président de la coopérative Socomap. En plus, ça étalerait l'effort de pêche." En effet, sur les dix-sept chalutiers enco-

re en activité au Grau-du-Roi (32 au début des années 2000), seize pêchent exclusivement au chalut de fond et tous ciblent les mêmes espèces au même endroit.

Ce report de l'activité sur d'autres poissons, notamment le merlu qui était déjà en surexploitation, a des répercussions comme le souligne Capucine Mellon, responsable de l'Unité halieutique Méditerranée à Sète : "Cette espèce censée vivre longtemps devient une espèce à vie courte. On n'observe quasiment plus d'individus de plus de cinq ans."

Un seul pêcheur n'a pas troqué son chalut pélagique pour un chalut de fond. Christophe Briant, patron du *Louis-Elie II*, pêche l'anchois. Pour lui, le poisson est là, mais il faut le chercher. Alors, il n'hésite pas, il suit l'anchois. De juillet à mars, il est à Port-la Nouvelle, de mars à fin mai à Port-Saint-Louis-du-Rhône et jusqu'au 15 juillet au Grau-du-Roi. Avec une moyenne de quatre tonnes par jour, il ne regrette pas son choix qu'il estime plus rentable. "J'ai investi pour le poisson bleu, alors je continue. Au pélagique, on consomme moins de gasoil, on est plus souvent en recherche qu'en pêche. Donc je m'y retrouve. Il y a une grosse demande de l'Espagne car là-bas, les chalutiers n'ont pas le droit de pêcher au chalut pélagique."

Pêche : pourquoi la sardine a disparu du Grau



En 2008, Philippe Pellissier, patron du chalutier Marinette-Guy a débarqué 800 tonnes de sardines, et depuis pas un kilo.

HELENE PETIT

Pêcheurs et scientifiques ont tout de même une petite lueur d'espoir. "Les sardines montrent des signes positifs notamment sur la quantité de reproducteurs en 2012. Mais la population est très fragilisée. Il faut attendre deux à trois générations pour que ça se confirme", constate Capucine Mellon, en accord avec les observations de Paul Gros : "On dirait que ça grossit mais très doucement." Pour Philippe Pellissier, patron du chalutier Marinette-Guy, ça n'a rien d'inhabituel car "on sait que la pêche, c'est cyclique. On a toujours vu des poissons disparaître et revenir."

- (1) Chalut pélagique : filet remorqué qui évolue en pleine eau, entre la surface et le fond, sans être en contact avec lui.
- (2) Chalut de fond : poche en filet en forme d'entonnoir traîné près du fond par le navire.

>> Les poissons bleus

Poisson bleu est le nom que l'on donne aux petits pélagiques, des poissons de pleine eau parmi lesquels on trouve la sardine et l'anchois, et connus pour fluctuer fortement. Il existe deux sous-espèces de sardines : *Sardina pilchardus sardina* en Méditerranée et *Sardina pilchardus pilchardus* dans l'Atlantique. En revanche, une seule espèce d'anchois, *Engraulis encrasicolus*, vit dans les eaux côtières - car il aime les eaux légèrement dessalées - du Maroc à la Mer du nord et en Méditerranée. Ce sont des espèces à vie courte, sept à huit ans pour la sardine et quatre pour l'anchois. A titre de comparaison, un merlan vit 20 ans et un thon 40 ans. L'anchois se reproduit dès sa première année de vie et la sardine, la deuxième année.



Le mourre de porc, avec sa proue aplatie comme un groin, était utilisé pour la seinche, la pêche collective au thon rouge.

HELENE PETIT

1825, les Napolitains développent le port de pêche

« On seinchait d'avril à la mi-septembre. On faisait des coups de filets de 40 à 50 tonnes de poissons pesant de quinze à vingt kilos. En 1950, il y avait tellement de thons qu'on a dû arrêter la pêche pendant trois jours ! Les quais étaient recouverts de poissons sur une épaisseur de plus d'un mètre. Impossible de tous les vendre », se souvient Robert Gozioso, 80 ans passés et dernier de cinq générations de pêcheurs de thons, qui a embarqué dès l'âge de douze ans. C'est en 1825 que des Napolitains attirés par la richesse des eaux en poissons se sont installés au Grau-du-Roi dans des cabanes plantées sur le rivage, en apportant dans leurs valises une technique de pêche méconnue dans la région, la seinche. Une pêche collective au thon qui mettait tout le village en effervescence.

Mourre de porc

Le thon rouge, c'était l'annonce d'un gain substantiel pour les semaines à venir. Les derniers coups de seinche ont eu lieu en 1964. Cette pêche se pratiquait à la voile latine sur des mourres de porc, un bateau de petite taille typiquement provençal qui doit son nom à sa proue aplatie rappelant un groin de cochon. Ils étaient équipés pour pêcher toutes sortes d'espèces de fond et de surface au gré des saisons. Le Grau-du-Roi a été le dernier port à utiliser ce bateau. La flotte graulenne comptait

aussi des barques catalanes utilisées uniquement pour fermer le "cul" de la seinche et des bateaux bœufs ancêtres du chalutier. En 1928, débute la motorisation de cette flotte. A la même époque, apparaît le chalutage individuel de type atlantique.

Chalut

Terre d'accueil pour les Calabrais, le Grau le devient aussi pour les rapatriés d'Algérie qui bousculent les habitudes en pêchant sur de plus grosses

embarcations tractant un chalut de fond beaucoup plus important. Ce sont eux qui ont instauré la pêche au chalut pélagique. Grâce à l'ouverture des axes routiers, au transport réfrigéré, la flotte graulenne a pris de l'importance et s'est modernisée. Jusqu'à 1971, année de la construction du port de pêche de la ville qui est aujourd'hui le deuxième de Méditerranée française après Sète, les embarcations étaient amarrées dans le canal. En 2012, le Grau comptait 87

navires de pêche dont 17 chalutiers et 150 marins. Les débarquements ont atteint le montant de 12,3 millions d'euros. Mais, disparition du poisson bleu, augmentation du prix du gasoil et plans de sortie de flotte... la situation est malgré tout morose pour les chalutiers depuis quelques années. Et ce qui les inquiète le plus, c'est le plan de gestion méditerranéenne 2013 qui réduit momentanément le nombre annuel de jours de mer à 200 alors qu'il était de 210 à 230 en moyenne.

LE PRIX DU POISSON PEUT VARIER DU SIMPLE AU DOUBLE

En l'espace de 24 heures, le prix du poisson peut varier du simple au double. Il suffit d'une tempête, de contraintes réglementaires... Par exemple, ce sont les grandes marées en Atlantique et, du coup, les pêcheurs débarquent très peu de soles. Dans le même temps, la météo est capricieuse dans le Golfe du Lion et, au Grau, une partie des chalutiers sont en arrêt biologique. Ces arrêts temporaires décidés en concertation avec les professionnels ont été de 20 jours en 2011, 35 jours en 2012 et 20 jours en 2013, échelonnés du 15 avril au 12 juillet. Toutes les conditions sont réunies pour que les prix de la sole flambent.



ANDRE HAMPTZOUJIAN

Enchères

Pour chaque espèce, les prix fluctuent chaque jour et ils sont conditionnés par l'offre et la demande. William Acanthe, directeur de La Marée au Grau, avoue ne jamais lâcher son téléphone de la journée pour suivre l'offre et la demande. Mareyeurs, poissonniers et exportateurs achètent à la criée, l'outil de vente des pêcheurs. Tout se vend aux enchères avec un prix fixé pour le premier bac puis ça s'autorégule avec une fluctuation de 10 à 20% en fon-

ction du marché. Ensuite, ça part vers la grande distribution, la restauration et l'exportation, essentiellement l'Espagne et l'Italie pour la pêche du Grau-du-Roi. En Méditerranée, les marges sont peu élevées car il n'y a pas de gros travail sur le poisson. La pêche méditerranéenne se fait à la journée avec des petits bateaux et des produits ciblés. Une pêche qui n'a rien à voir avec la pêche industrielle mais gérée à l'identique par l'Europe, donc avec des quotas, des normes, des contrôles... et indirectement, ça joue sur le prix du poisson. Tout ça se paie.