

Une charte pour encadrer la pêche de plaisance

L'objectif est d'« éco-responsabiliser » les amateurs,
dont les prises concurrencent parfois celles des professionnels



Un pêcheur plaisancier de l'île d'Ouessant (Finistère). SERGE PICARD/AGENCE VU

Changement d'époque pour les amateurs de la pêche en mer qui, comme chaque été, profitent des vacances pour s'adonner à leur loisir favori. Jusqu'à présent, contrairement aux chasseurs et aux pêcheurs en eau douce, titulaires d'un permis, la pêche de plaisance n'était pratiquement soumise à aucun contrôle. La « charte d'engagements et d'objectifs pour une pêche maritime de loisir écoresponsable », signée, en juillet, entre les représentants des pêcheurs et les ministères de l'agriculture et de l'écologie, vise, pour la première fois, à mieux encadrer cette activité, dont l'impact sur les ressources marines est loin d'être négligeable.

« Chaque plaisancier prélève en moyenne 10 kg de poissons par an », explique François Oleo, porte-parole du Collectif bar européen (CBE), une association de pêcheurs amateurs qui milite pour la protection de la ressource. Individuellement, chacun pense que ce n'est pas grand chose, mais quand on multiplie par le nombre de pêcheurs, on arrive parfois au même niveau que ce qu'attrapent les professionnels. C'est le cas pour le bar (5 600 tonnes par an contre 5 300 pêchées par les professionnels), le lieu jaune, et dans une moindre mesure, la dorade.

Or l'état du stock de bars inquiète. « D'année en année, l'effort de pêche nécessaire pour attraper la même quantité de poissons augmente », poursuit M. Oleo. Selon l'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (Ifremer), les mesures de gestion actuelles ne garantissent pas la viabilité de l'espèce en cas de baisse naturelle de la natalité.

« C'est la troisième espèce en valeur pêchée en France », explique Harold Levrel, économiste à l'Ifremer. L'enjeu économique est considérable, et c'est en même temps un poisson emblématique pour les

plaisanciers. Cela crée des tensions. Il est dans l'intérêt de tous d'améliorer les pratiques et d'anticiper les conflits d'accès à cette ressource.

En outre, les pêcheurs plaisanciers prélèvent souvent des spécimens trop petits, par méconnaissance. Une enquête réalisée auprès des pêcheurs à pied des Côtes-d'Armor par l'association de protection de l'environnement Vivarmor a montré que 83 % des amateurs ne connaissaient pas la taille minimale réglementaire de leurs prises. L'association Ile d'Oleron développe un environnement durable. L'odde, de son côté, montre que les retournements de pierres effectués par les pêcheurs à pied aboutissent à une baisse d'un tiers de biodiversité sur le rivage visé.

Le vide réglementaire favorise en outre le braconnage, dont l'impact n'est pas chiffré. La seule limite quantitative fixée à la pêche de plaisance est la notion d'alimentation de la « table familiale ». Elle autorise des interprétations géométriques variables. « Certains ont des

Les plaisanciers prélèvent souvent des spécimens trop petits, par méconnaissance

familles très très nombreuses », ironise M. Oleo. La vente au noir à des restaurateurs est une pratique bien connue. « On voit des braconniers tous les jours », affirme Jean Kiffer, président de la Fédération nationale des pêcheurs plaisanciers et sportifs de France, qui dénonce « l'amalgame » réalisé avec les activités amateurs et l'absence de politique dissuasive. « Les contrôles font défaut, et quand ils ont lieu, les sanctions sont si faibles qu'elles encouragent à recommencer », s'exclame M. Kiffer.

Les négociations pour encadrer l'activité, lancées lors du Grenelle

de la mer, ont été difficiles. L'hostilité à la réglementation prévaut chez les pêcheurs plaisanciers, un lobbying économique non négligeable. « Le pêcheur récréatif est individualiste », explique M. Oleo. En termes de protection de la ressource, il a vingt ans de retard sur les pêcheurs en rivière. « La mer est le dernier espace de liberté », plaide M. Kiffer. La passion d'abord, la répression après. Dans le même temps, les diverses enquêtes réalisées chez les amateurs montrent qu'ils s'intéressent de plus en plus à l'état de la ressource et sont en attente d'informations.

Des mesures ont finalement été négociées, dont le marquage du poisson pêché par les plaisanciers, afin d'éviter sa vente au noir, et le renforcement des contrôles. Les pêcheurs seront aussi tenus de se déclarer auprès de l'administration, ce qui permettra de mieux leur faire connaître la réglementation. « L'aspect pédagogique et didactique des mesures prime », explique-t-on au ministère de l'écologie. Le permis de pêche, comme il en existe aux États-Unis, en Espagne, ou en Irlande, a, en revanche, été combattu par les représentants des pêcheurs amateurs, pour qui il est synonyme d'encadrement excessif et de taxation. Un bilan au bout de deux ans est prévu, au terme duquel le permis pourrait refaire surface si l'application de la charte ne donne pas satisfaction.

Sur les mesures de gestion de la ressource (quotas journaliers, tailles minimales, engins de pêche), le texte reste prudent. Il affirme seulement que la réglementation est susceptible d'évoluer en fonction des informations recueillies par les scientifiques. Pour le CBE, qui prône l'augmentation des tailles et la limitation des quantités prélevées, la charte contient de bonnes idées, mais « ressemble à une loi sans ses décrets d'application ».

Gaëlle Dupont

Le bar, le poisson préféré

Pratique 2,5 millions de personnes pratiquent la pêche de plaisance en mer. 71 % à pied, 33 % du rivage, et 25 % à bord d'un bateau, beaucoup cumulant les plaisirs. Les dépenses liées à l'activité sont estimées entre 1,2 et 1,8 milliard d'euros par an.

Prises Environ 30 000 tonnes de poissons, coquillages et crustacés sont prélevés chaque année par les plaisanciers, contre 550 000 tonnes par les professionnels, selon la première enquête réalisée sur le sujet par l'Institut français pour l'exploitation de la mer et BVA, parue en 2009.

Espèces Les plaisanciers font jeu égal avec les professionnels pour le bar (5 600 tonnes par an, contre 5 300 pour les professionnels), le lieu jaune (3 500 tonnes pour chaque) et dans une moindre mesure la daurade (respectivement 2 000 et 3 500 tonnes).