

www.paris-normandie.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 1/3

[Visualiser l'article](#)

Dieppe : le bar, un poisson précieux

Port. La pêche du bar est désormais soumise à de fortes restrictions. Taille, quantité, périodes... Les professionnels peinent à suivre des décisions mouvantes.



Angélique Dayez vend les produits de l'Éridan. Le bateau va se mettre à la coquille
Comme chaque matin, **Angélique Dayez** est à son poste, derrière son stand, quai Trudaine. La fille de Patrick Dameuve, patron de *L'Éridan*, vend la pêche du seul navire dieppois qui pratique le chalut toute l'année. La nouvelle réglementation concernant le bar, le touche donc tout particulièrement. « *Auparavant, le bar représentait 58 % de notre pêche*, explique Angélique. *Entre 300 et 400 kg à chaque retour. Aujourd'hui, il ne doit pas dépasser 1 %. Dix kilos sur une tonne de poissons, ce n'est rien !* » Insignifiant et surtout difficile à gérer.

Comment savoir, en effet, la quantité de poissons que l'on ramènera au bout de la marée ? Par crainte de dépasser le pourcentage, les pêcheurs rejettent parfois du bar qu'ils auraient pu garder, l'ensemble s'équilibrant en fin de pêche.

« *Les marins jettent leur salaire par-dessus bord* », s'insurge **Dominique Patrix**, adjoint au maire dieppois, en charge de la pêche et des affaires maritimes, lui-même ancien patron d'un bateau. L'élus souligne également

www.paris-normandie.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

la difficulté d'une adaptation au coup par coup, selon les différentes réglementations : « *Une gestion annuelle des quotas n'est pas tenable et bien trop dangereuse économiquement. On ne peut pas travailler dans de bonnes conditions en apprenant, au mois de novembre, que l'on ne va pas pouvoir pêcher de la saison, ce n'est pas tenable ! Il faudrait une visibilité au moins sur trois ans* ».

« *La réglementation a évolué tellement vite depuis cinq ans, que les bateaux n'ont pas eu le temps de se préparer. Cette dernière décision a été brutale, sans aucune concertation* », renchérit **Pascal Coquet**, président du comité régional des pêches. Comité qui n'a pas d'autre solution que de réclamer une nouvelle réglementation.

Une modification des décisions de 2016 avait déjà été demandée : « *Des négociations devaient s'engager, affirme Pascal Coquet. Mais elles ont été annulées en raison du Brexit* ». Pour l'année prochaine, « *nous espérons augmenter le quota à 5 %... Ce n'est pas grand-chose et nous ne sommes même pas sûrs que cela passe* ».

« *Nous avons perdu nos marchés de bars, et on ne les retrouvera pas*, déplore cet ancien patron de pêche à la retraite depuis près d'un an. *Nous avons de bons prix, mais c'est terminé... Cela profite à l'élevage. Et nous, nous devons reporter notre effort de pêche sur d'autres poissons. Ce qui aura une incidence sur d'autres espèces* »...

La coquille pour ne pas perdre trop d'argent

C'est sans fin, brutal, incohérent, commentent tous les professionnels, qui jugent ces réglementations « *plus politiques que scientifiques* ».

Les sept membres d'équipage de *L'Éridan*, bateau de 20,60 m, perdent trop d'argent en ce moment. « *Ils vont devoir changer et se mettre à la coquille à partir du 1er octobre* », indique Angélique Dayez. Une activité vers laquelle ils avaient déjà dû se tourner en 2014, à cause des quotas imposés sur la raie. « *Mon père va aller jusqu'à la retraite, mais on se dit qu'il n'y a pas d'avenir pour les jeunes* », conclut la jeune femme devant son étal qui, ce matin-là, n'offre pas de bar. « *Les particuliers comprennent que nous ne puissions pas leur proposer ce poisson. C'est plus compliqué avec les restaurateurs qui veulent ce produit sur leur carte* ».

Christelle Samaan, patronne du restaurant L'Adresse, sous les arcades de la poissonnerie, se fournit essentiellement auprès de *L'Éridan*. « *Nous travaillons exclusivement avec du poisson frais des pêcheurs du coin* ». Pour elle, les nouveaux quotas sont un véritable casse-tête : « *Comment expliquer aux clients qu'il y a, désormais, une saison pour manger du bar, et dans des quantités moindres ? Ils ne comprennent pas car il existe énormément de bars issus de l'élevage*. » Et la responsable de souligner une contradiction : « *On nous incite à travailler avec les professionnels locaux, à faire du frais, du bon, du maison... Et à côté de cela on se retrouve en concurrence avec ceux qui favorisent la pêche d'élevage... Des poissons qui ne sont vraiment pas bons d'ailleurs, ce n'est pas comparable*. »

Régulièrement, des clients appellent le restaurant pour connaître les poissons au menu. « *Aujourd'hui, souligne Christelle Samaan, en inscrivant les suggestions du jour sur l'ardoise, je comptais proposer du bar mais je n'ai pas réussi à en avoir !* »

Toute cette gymnastique n'est pas très confortable mais c'est un choix. Les patrons de L'Adresse ont adhéré à la charte qualité « *Origine pêche dieppoise* », établie en fin d'année dernière par la Ville. Leur façon de « *faire fonctionner l'économie locale* ».

www.paris-normandie.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Barbara Huet

Environ 40 bateaux concernés

La France a décidé de mettre le bar sous Tac (taux admissible de capture) car de nombreux bateaux s'étaient reportés sur cette pêche suite aux réglementations concernant d'autres poissons.

« Nous voulions une pêche durable et nous pensions pouvoir gérer, explique Pascal Coquet, président du comité régional des pêches. Mais cela s'est retourné contre nous ». D'autant que le but était également « d'éviter la venue des gros chalutiers étrangers qui pêchent ici de manière abondante, au détriment de notre pêche artisanale ». Or, aucun consensus n'a été trouvé avec les autres pays. Et la réglementation s'est quelque peu emballée. Le Royaume-Uni a saisi la commission européenne pour établir, en 2015, des restrictions au niveau du tonnage. En décembre de la même année, lors du conseil des ministres, de nouvelles dispositions ont été prises, et sont en vigueur depuis le 28 janvier 2016 : pour les chalutiers de fonds, la pêche du bar, autorisée du 1er janvier au 30 juin, doit représenter seulement 1 % de la pêche sur la marée. Puis du 1er juillet au 1er décembre, ces chalutiers peuvent rapporter 1 tonne par mois. « Auparavant les pêcheurs ramenaient environ cinq tonnes par semaine », souligne Pascal Coquet. L'an dernier sur la zone Manche-Est (de Cherbourg à Dunkerque), entre 7 000 et 8 000 tonnes de bars ont été pêchés.

En outre, les bars ne doivent pas mesurer moins de 42 cm. Alors qu'avant 2015, la longueur légale était de 36 cm, une taille toujours acceptée dans la zone maritime située sous Brest.

Du Tréport au Havre, environ quarante bateaux sont concernés, tous métiers confondus : palangrier, ligneur, hameçon, chalut de fonds, pélagique et fileyeur.

Plaisanciers : Un bar par jour et par bateau

Du côté des plaisanciers, la réglementation fait également grincer de dents : du 1er juillet et jusqu'à la fin de l'année, ces pêcheurs amateurs ont l'autorisation de garder un bar par bateau et par jour. « La Fédération nationale des pêcheurs plaisanciers et sportifs de France s'est rendue à Bruxelles pour expliquer que cette loi n'était pas judicieuse mais elle n'a pas été entendue », indique Yves Montigny, président de l'association des usagers du port de plaisance de Dieppe.

Les plaisanciers réclament un système de bagues comme pour la chasse. « On devrait pouvoir pêcher un nombre de bars dans un laps de temps défini car sortir pour un seul poisson ce n'est vraiment pas intéressant et nous ne sortons pas tous les jours ». En outre, « il nous arrive de devoir rejeter des bars morts à la mer, cela n'a aucun sens », poursuit le président. Le port de plaisance compte 550 bateaux. Parmi eux, environ 200 pratiquent la pêche de loisir, « de façon plus ou moins régulière ».