



PMIE & REGIONS

La réduction de la pêche aux bars sauvages met en émoi les plaisanciers

- La Commission européenne réduit la pêche aux bars sauvages pour une partie des pêcheurs plaisanciers.
- Réfutant la mesure, ils réclament un meilleur équilibre sur l'ensemble du littoral.



Pour enrayer la chute des stocks de bar, une interdiction totale de pêche récréative au-dessus du 48^e parallèle (entre l'île de Sein et Dieppe) a été décidée. Photo Marta Nascimento/RÉA



PÊCHE

Stanislas du Guerny

— Correspondant à Rennes

Le bar sauvage est une espèce fragile dont les stocks diminuent. Pour faciliter le repeuplement, les ministres européens ont pris des mesures drastiques en 2018, avec « une interdiction totale de pêche récréative au-dessus du 48^e parallèle », c'est-à-dire dans une zone comprise entre l'île de Sein et Dieppe.

Président de la Fédération nationale des pêcheurs plaisanciers et sportifs, qui réunit 35.000 adhérents, Jean Kiffer juge la décision injuste. « Au sud du 48^e parallèle, les plaisanciers peuvent pêcher jusqu'à 3 bars par jour. Pour un meilleur équilibre, on propose 1 bar quotidien pour tous et si possible un quota mensuel de 10 à 20 bars », affirme-t-il. De son côté, le célèbre restaurateur breton Olivier Roellinger réclame que « le repos biologique soit appliqué sur toute la façade atlantique ».

Baisse inquiétante des stocks

600 pêcheurs du dimanche, très remontés, ont récemment manifesté à Morlaix pour protester contre les restrictions. Ils savent que les contrevenants risquent une amende pouvant atteindre 20.000 euros et la saisie du bateau. Le sujet est sensible, car le bar est l'espèce noble par excellence prisée de tous les amateurs de pêche récréative. Aucune statistique fiable n'a encore été publiée, les experts estiment que ces pêcheurs amateurs concentrent entre « 10 et 20 % des volumes annuels de bars ». Mais la réalité des stocks est inquiétante. En 2012, ont été vendues sous criées 4.320 tonnes de bars sauvages. Le volume a été ramené à 3.825 tonnes en 2014, puis 2.454 tonnes en 2016.

C'est la raison pour laquelle les restrictions ne touchent pas que les pêcheurs amateurs. Les professionnels ligneurs, qui pratiquent une capture souvent dangereuse sur des petits bateaux s'approchant des rochers et des

remous, se voient appliquer une interdiction totale de pêche en février et mars afin de favoriser les reproductions. Leurs quotas ont été ramenés à 5 tonnes par an par ligneur, contre 10 tonnes en 2016. « Certains professionnels sont dans une situation compliquée. Ils ont perdu 60 % de leur chiffre d'affaires l'an passé », indique Gwen Pennarun, le président de l'Association des ligneurs Pointe de Bretagne. Les chalutiers vont devoir se contenter de 1,2 tonne de bars par an.

Augmentation des importations

Sur les étals de la grande distribution, les consommateurs ont été quasiment tous privés de bars au cours des mois écoulés. « E.Leclerc, Système U, Carrefour et Auchan ont joué le jeu à notre demande », continue Jean Kiffer. De janvier à mars, c'est la période de frai des bars, qui permet de reconstituer les stocks ; il est donc préférable d'éviter les captures. La baisse des volumes de bars sauvages incite les consommateurs à se reporter sur les achats de poissons d'élevage.

La France en produit à peine 3.000 tonnes par an quand elle consomme, toutes espèces confondues, un total de 11.230 tonnes. La moitié sont des importations de Grèce, Turquie ou Espagne. D'après l'European Aquaculture Production Report basé en Belgique, la production en Europe a augmenté de 10.000 tonnes depuis 2015, pour atteindre 158.479 tonnes.

Eric Mezrich, président de la commission marché du Comité interprofessionnel des métiers de l'aquaculture, constate que « les bars élevés en Turquie arrivent sur les étals des poissonneries au prix de 4,40 euros les 500 grammes quand nos élevages français les vendent 6,40 euros. La France a besoin de produire beaucoup plus. » Une vingtaine d'entreprises effectuent de l'aquaculture en eau de mer, mais les extensions des élevages restent l'exception. « Dommage, dit encore Eric Mezrich, car nos poissons sortis le matin de nos élevages sont le lendemain dans les poissonneries. Pour les produits turcs ou grecs, le délai est de 4 à 5 jours. » ■