

# Le port de pêche Le port de pêche ICORIENT DOSSIER DE PRESSE Avril 2014





p.3 Edito de Norbert Métairie, Président de Lorient Agglomération, Maire de Lorient

## La pêche fraiche à Lorient-Keroman

- p.4 1. Les apports, une grande variété d'espèces
- p.4 2. La langoustine vivante, produit phare de Lorient
- p.5 3. La julienne, une espèce à fileter, spécialité lorientaise
- p.5 4. Le merlu, emblème de Lorient
- p.6 5. Le thon blanc, un produit de saison
- p.6 6. La sole, un produit extra

## Des métiers, des marins, des pêcheurs responsables

- p.7 1. Les chalutiers
- p.8 2. Les fileyeurs
- p.9 3. Les caseyeurs
- p.9 4. Les ligneurs
- p.10 5. Les bolincheurs et les dragues
- p.10 6. La sélectivité des pêches

## Un poisson durable du bord à l'Etal

- p.11 1. Les règles de traçabilité
- p.12 **2.** À la criée de Lorient-Keroman
- p.12 3. Un poisson pinsé et labellisé
- p.13 4. Le savoir-faire des ateliers de mareyage
- p.14 **5.** Transformer les produits de la pêche

## Les bienfaits de la mer dans l'assiette

- p.15 **1.** L'étal du poissonnier
- p.16 2. Des recettes pour un poisson bien préparé

## La pêche ancrée dans son territoire

- p.17 1. Une filière économique de 3000 emplois pour le territoire de Lorient
- o.18 2. Un port unique qui accueille et fédère
- p.18 3. Un port propre et performant porté par la collectivité
- p.18 4. Une communauté portuaire engagée pour le développement durable de la pêche
- p.19 5. La promotion des bonnes pratiques et de la culture maritime

### RELATIONS PRESSE

Lorient Agglomération, direction de la communication: Myriam BRETON-ROBIN Tél. 02 97 02 30 80 - mbretonrobin@agglo-lorient.fr

Agence Sea to Sea: Stéphanie ROOS-FAUJOUR Mob. 06 19 68 32 06 - contact@seatosea.fr

## er PORT DE BRETAGNE,

#### la plus grande région halieutique d'Europe,

le port de pêche de Lorient-Keroman réunit les conditions d'un développement durable et responsable de l'activité. Une démarche qui se décline du pêcheur au poissonnier, afin que le consommateur puisse manger un poisson de qualité qui ne met pas la ressource en danger.

Ouvert sur l'Atlantique, Lorient est au cœur de la première région maritime française. Symbole économique fort et élément structurant de l'identité culturelle bretonne, le port de pêche de Lorient-Keroman est depuis toujours l'un des moteurs du développement économique et social du territoire qui représente une filière de 3000 emplois et 275 entreprises.

Essentielle pour notre territoire, la pêche est une activité de cueillette destinée à nourrir les hommes. C'est aussi gérer une ressource qu'il convient de respecter, de protéger et d'exploiter de façon raisonnée. Grâce aux efforts considérables réalisés par les professionnels, la ressource est disponible en quantité pour la plupart des espèces pêchées.

Le port de Lorient-Keroman accueille aujourd'hui plus d'une centaine de bateaux d'artisans polyvalents et 600 marins. Ce sont des pêcheurs qui ont su faire évoluer leurs pratiques et leurs engins de pêche pour réduire l'impact sur l'environnement, pratiquer une pêche sélective et fournir un poisson frais de qualité.

Depuis 2007, le port de Lorient est propriété de la Région Bretagne qui a confié la gestion du port de pêche à la SEM Lorient-Keroman dont Lorient Agglomération est l'actionnaire majoritaire. Depuis 2007, d'importants investissements sont réalisés pour l'aménagement, le développement et l'équipement du port de pêche.

Fortement et collectivement impliqué dans un développement durable et solidaire, Lorient-Keroman est un port performant et exemplaire : à quai, les outils permettent de maintenir la fraicheur et la qualité du poisson. Le système de vente informatisée rend les produits accessibles à un grand nombre d'acheteurs. La transformation et le mareyage bénéficient d'installations modernes, aux normes en vigueur, et la gare de marée permet d'acheminer le poisson dans d'excellentes conditions.

À Lorient, tous les acteurs de la filière croient en un avenir économique durable de la pêche, dans le respect des règles, le respect de la ressource, le respect des hommes et le respect du consommateur. Ce sont des hommes et des femmes qui partagent la même vision consistant à développer une filière durable de la mer à l'assiette.

# La pêche fraiche à Lorient-Keroman

#### LES APPORTS, UNE GRANDE VARIÉTÉ D'ESPÈCES

roduits issus de la pêche responsable, 26 000 tonnes de poisson sont débarquées par les navires côtiers et hauturiers à Lorient-Keroman. Une pêche généreuse et variée à laquelle s'ajoutent les achats directs des mareyeurs et des transformateurs. Coquillages et crustacés vivants ou cuits, produits préparés ou transformés : plus de 80 000 tonnes de produits de la mer sont traitées au port de pêche de Lorient-Keroman chaque année.

La pêche côtière propose langoustines vivantes, soles, lottes (baudroies), merlus, sardines et anchois pêchés dans le Golfe de Gascogne... La pêche hauturière, pratiquée du talus continental de Mer Celtique aux îles Féroé et Hatton fournit juliennes, merlus, lieus noirs, élingues... Les navires lorientais vont également pêcher le thon jusqu'en Irlande et le bar en Manche.

#### 1ère mise en marché en 2013 : Top 10 des espèces

Lingue Franche (Julienne): 2 604 T Sabre: 1 244 T 2 581 T Thon: 1 045 T Lieu noir: Langoustine vivante: Merlu: 2 425 T 611 T Lingue bleue (Elingue): 1 984 T Lieu jaune : 532 T 234 T Baudroie: 1869 T Sole:

#### LA LANGOUSTINE VIVANTE, PRODUIT PHARE DE LORIENT

#### La langoustine, nephrops norvegi-

cus, est un crustacé qui vit dans des terriers sur des substrats vaseux ou sablonneux entre 15 et 800 m de profondeur. Elle n'en sort qu'à l'aube ou au crépuscule pour se nourrir. Omnivore, elle mange surtout des polychètes (vers), des crustacés et des mollusques.

#### La pêche à la langoustine

Lorient est le 1<sup>er</sup> producteur de langoustines vivantes, pêchées au large de Groix et de Belle-Île.

Taille minimale commerciale : 9 cm (contre 7 pour l'Europe) Technique de pêche : chalut à langoustines et casier. Saison : la pleine saison est au printemps et en été mais elle est abondante toute l'année.

#### Gestion de la ressource

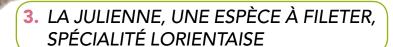
Espèce sous quotas pêchée uniquement par les Français dans le golfe de Gascogne, cette pêcherie fait l'objet d'une gestion exemplaire : la pêche de langoustine est soumise à un régime de licences dont le nombre est contingenté et le quota est géré collectivement au sein de l'organisation de producteurs *Les Pêcheurs de Bretagne* à Lorient. C'est également une pêcherie investie dans la sélectivité: les professionnels en collaboration avec les scientifiques d'Ifremer ont développé des dispositifs sélectifs pour éviter les captures de petites langoustines, limiter les rejets et respecter la taille minimale de commercialisation volontairement augmentée à 9 cm par les pêcheurs. Des techniques alternatives comme le casier se développent. La campagne scientifique « Langolf » menée depuis 2007 chaque printemps sur la Grande Vasière du golfe de Gascogne donne un état encourageant de la ressource en légère augmentation.

#### Bien consommer la langoustine vivante

La langoustine vivante est un produit extra, conservé à bord dans des viviers d'eau de mer.

Achetez-là de mars à juillet, elle sera meilleur marché. Cuisinez-là au four, pochée ou à la vapeur.

Le Rendement Maximal Durable (RMD, RMS ou MSY selon la langue) est la plus grande quantité de biomasse (produit vivant) que l'on peut extraire en moyenne et à long terme d'un stock halieutique (de poisson) dans les conditions environnementales existantes sans affecter le processus de reproduction. Là où les stocks sont évalués, les quotas sont attribués en fonction des objectifs du RMD.



La lingue franche ou julienne, molva molva, est une espèce que l'on trouve surtout entre 100 et 400 mètres. Elle se nourrit de poissons (merlan, tacaud, poissons plats) et de crustacés (langoustines). Elle atteint sa maturité vers 5 ans et peut mesurer jusqu'à 2 mètres. Elle se reproduit de mars à

La pêche à la julienne

Taille minimale : 63 cm (taille moyenne de 63 cm à 1,60 m). Technique : essentiellement le chalut de fond et aussi la palangre ou le filet maillant à merlu. On la pêche surtout au printemps.

#### Gestion de la ressource

C'est une espèce sous quotas que l'on trouve presque exclusivement à Lorient. Elle provient des chalutiers hauturiers lorientais et d'armements espagnols en contact avec le service commercial du port de pêche. La lingue franche est un grand reproducteur. Les niveaux de stocks sont variables et la ressource fait l'objet d'une gestion rigoureuse par les professionnels.

#### Bien consommer la julienne

Achetez-la de mars à juin, entière vidée, en darnes ou en filets. Cuisinez-la au four, pochée, poêlée, à la vapeur. Les bons filets de julienne sont levés à la main par les ateliers de mareyage lorientais réputés pour leur savoir-faire.

#### **4.** LE MERLU, EMBLÈME DE LORIENT

Le merlu, merluccius merluccius, espèce benthique ou démersale (près du fond), vit le long des côtes du continent européen et en Méditerranée. Le merlu débarqué à Lorient provient de l'Atlantique nord européen. Il vit entre zéro et 1000 mètres de profondeur et s'éloigne du fond pour chasser la nuit. Il se nourrit essentiellement de poisson (merlan, chinchard, anchois, tacaud). Il atteint sa maturité entre 2 et 3 ans (40 à 60 cm) et se reproduit plutôt l'hiver sur le talus continental. Une femelle de 10 ans peut mesurer un mètre.

La pêche au merlu

Taille minimale commerciale : 27 cm. Technique de pêche : filet, chalut ou ligne. On le pêche toute l'année.

#### Gestion de la ressource

La France est le plus important producteur de merlu en Europe (30% du quota). Grâce aux efforts réalisés depuis 20 ans - augmentation du maillage des chaluts, dispositifs sélectifs pour épargner les petits merlus - les scientifiques observent aujourd'hui une biomasse en forte augmentation. La mortalité par pêche est en diminution et revenue dans la limite d'une exploitation durable. Pêcheurs, mareyeurs et transformateurs se sont organisés pour valoriser au mieux le merlu et limiter les retraits sur cette espèce. Lulu le Merlu, petits filets panés de merlu mis au point pour les enfants par l'entreprise lorientaise Halieutis, a reçu le Trophée du développement durable en 2010.

#### Bien consommer le merlu

Achetez-le de mars à juillet, entier vidé ou en tronçons. Cuisinez-le poché, poêlé, à la vapeur ou au four micro-ondes.



Dans les zones de pêche des bateaux lorientais, une trentaine d'espèces sont soumises à TAC (Totaux admissibles de captures). Ces TAC décidés chaque année par l'Europe sont répartis entre les États membres suivant une clé fixe. Ce sont les quotas nationaux. En France, la Direction des Pêches Maritimes et de l'Aquaculture (DPMA) partage le quota national entre les différentes organisations de producteurs (OP) qui en assurent la gestion. Une part reste à l'Etat pour les navires n'appartenant pas à une OP. Les Affaires Maritimes contrôlent le respect des quotas et vérifient que les quantités déclarées correspondent bien aux quantités capturées.

## La pêche fraiche à Lorient-Keroman

5. LE THON BLANC, UN PRODUIT DE SAISON

#### Le thon blanc ou germon, thunnus alalonga,

est un poisson grégaire, pélagique et océanique des eaux chaudes et tempérées. Il ne fréquente le large des côtes françaises que l'été et à l'automne. Il chasse à l'aube ou au crépuscule des poissons, crustacés, calmars. Il se reproduit d'avril à septembre dans la mer des Sargasses et atteint sa maturité vers 5 ans (93 cm et 17 kg). Il peut vivre une dizaine d'années pour une taille maxi de 130 cm et un poids de 40 kg. On le reconnaît à ses grandes nageoires pectorales.

#### La pêche au thon blanc

Poids minimum : 2 Kg. Techniques : chalutier pélagique et ligne traînante. On le pêche en surface dans tout le golfe de Gascogne de la fin de l'été à l'automne.

#### Gestion de la ressource

C'est une espèce sous quotas avec un contingent de



licences nationales. Le stock de l'Atlantique Nord est aujourd'hui en voie de reconstitution et la population de reproducteurs proche de son niveau maximum durable. Le quota est suivi par l'OP et géré au plus juste tout au long de la saison.

#### Bien consommer le thon blanc

Achetez-le de mai à septembre, entier, en longes, en darnes. Le thon blanc a une chair fine. C'est un poisson gras très savoureux. Cuisinez-le poêlé, au barbecue ou en sauce. Attention à la cuisson il faut le servir rosé, comme un steak.

#### 6. LA SOLE, UN PRODUIT EXTRA

### La sole commune, solea solea, pois-

son plat, vit sur les fonds de sable ou de vase de la côte à 130 m de profondeur. Elle chasse la nuit et s'ensable ou s'envase le

jour. Elle se nourrit de crustacés et de bivalves vivant sur le fond. La sole du nord du golfe de Gascogne et de la Manche est mature entre 3 et 5 ans et se reproduit de février à avril. Elle peut atteindre 70 cm.

#### La pêche à la sole

Taille minimale : 24 cm (taille commune de 24 à 35 cm)
Technique : chalut de fond, trémail, filet droit (filet à sole).
Pleine saison en hiver pour les navires hauturiers,
au printemps et à l'automne pour les navires

côtiers.

#### Gestion de la ressource

La sole est une espèce très recherchée.

Au niveau communautaire, elle est gérée par un quota et un système de Permis de Pêche Spécial. À Lorient, un suivi précis de l'OP Les Pêcheurs de Bretagne par bateau permet d'optimiser la gestion du sous-quota.

La pêcherie est très réglementée et bien encadrée. La ressource est, aujourd'hui, exploitée de manière durable et proche du RMD.

#### Bien consommer la sole

Achetez-la surtout de janvier à mars, entière ou en filets. C'est un poisson très prisé à la chair fine. Cuisinez-le poêlé ou à la vapeur.

À Lorient, des outils collectifs de tri mis à disposition par la criée permettent de proposer des poissons sauvages calibrés au gramme près. Des « portions » vendues au plus juste prix. La sole BQM « Bretagne Qualité Mer - Pêche artisanale lorientaise », démarche appliquée par le port de pêche, récompense les efforts des fileyeurs lorientais et garantit au consommateur une sole de qualité extra (E) bien pêchée et bien traitée à bord.

Les pêcheurs doivent respecter les tailles minimales de capture définies par la réglementation communautaire. Elles varient en fonction des lieux de pêche. Pour éviter les rejets en mer de poissons hors taille ou non désirés, comme le prévoit la réforme de la politique commune des pêches (PCP), les pêcheurs s'engagent dans des programmes d'amélioration de la sélectivité des prises menés avec le soutien de scientifiques.

# Des métiers, des marins, des pêcheurs responsables

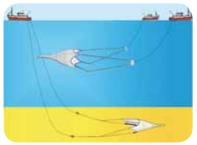
Lorient, 600 marins âgés en moyenne de 40 ans et une flottille de 130 navires pratiquent une pêche durable et responsable, respectueuse des règles, de la ressource, de l'environnement, des marins et du consommateur. Les engins de pêche ont évolué pour réduire l'impact sur l'environnement, économiser l'énergie, pratiquer une pêche sélective et fournir un poisson de qualité au consommateur. Les marins portent tous des équipements individuels de sécurité et les conditions de sécurité à bord pourraient être renforcées grâce à des bateaux neufs mieux adaptés au travail à la mer. La flottille lorientaise est composée d'une cinquantaine de petits bateaux polyvalents de moins de 10 mètres, d'une cinquantaine de navires côtiers dont 35 chalutiers langoustiniers et d'une vingtaine de navires hauturiers.

#### 1. LES CHALUTIERS

Eric GUYGNIEC, co-gérant de l'armement APAK: « Je crois en notre métier et à son avenir. Cela passe par une bonne gestion et notamment des économies de carburant, plus de sélectivité, des produits de qualité et la mutualisation des moyens. Ainsi on peut créer de l'emploi et faire marcher l'ascenseur social ».

Le chalut est un filet formant une poche en entonnoir, tracté par le bateau. Le chalutage est une pêche très encadrée où les techniques évoluent et progressent constamment.

Le chalut de fond, cible une grande variété d'espèces : lieu noir, lingue, sabre, grenadier, églefin, bar, langoustine, baudroie, sole, merlu, merlan, dorade... L'ouverture du chalut se fait à l'aide de panneaux reliés au chalutier par des câbles d'acier appelés funes.



Cet ensemble qui constitue le train de pêche est allégé de manière à seulement effleurer les fonds. Le chalutage est pratiqué sur des fonds sablonneux ou vaseux, de moins en moins loin et de moins en moins profond. Les chaluts optimisés sont plus économes en carburant, plus sélectifs et moins impactant.

Le chalut pélagique évolue en pleine eau : un seul bateau dont le chalut est ouvert par 4 panneaux divergents cible la dorade grise, le merlu, le bar, le thon et l'anchois en saison. Deux bateaux pêchant en « bœufs » assurent ensemble l'ouverture du chalut pour capturer le thon du large l'été, l'anchois en saison et le bar en Manche pendant l'hiver. Cette technique n'a aucun impact sur les habitats marins et cible de façon sélective des espèces vivant en bancs homogènes.

Fabien DULON, directeur général de l'armement Scapêche: « La pêche d'eau profonde fait l'objet d'une gestion responsable depuis plus de dix ans par la Scapêche. Par exemple, nous utilisons des engins de pêche sélectifs comme un maillage de 120 mm au lieu des 100 mm réglementaires pour nos chaluts. Nous avons aussi fait le choix d'une politique sociale volontariste pour offrir à nos marins de bonnes conditions de travail. Cette démarche est reconnue par un label « pêche responsable ».

Les chalutiers hauturiers débarquent la moitié de la pêche fraiche de Lorient-Keroman. Les équipages de 5 à 12 marins partent pour des marées de 5 à 15 jours et débarquent leur pêche en fonction de leur éloignement du port. Les chalutiers de l'armement Scapêche basés en Écosse et en Irlande font des marées de 7 à 9 jours. Le poisson frais arrive à Lorient par camion 36 heures après.

La pêche de grands fonds pratiquée par Scapêche est une pêche moderne, dont la gestion est durable et raisonnée. Les chalutiers sont équipés pour faciliter le travail à bord. Des spécialistes de la sécurité y embarquent pour conseiller les marins. Pour préserver la ressource, le maillage des chaluts a été agrandi et les rejets diminuent. Scientifiques et professionnels partagent leur expertise pour mieux connaître et protéger la ressource. Les quotas alloués à l'armement sont strictement respectés. Cette pêche pratiquée toute l'année permet de proposer au consommateur un poisson de qualité à un prix abordable et alimente le mareyage en espèces à fileter.

**9 Français sur 10 ont une bonne image du pêcheur** et considèrent qu'il a fait de gros efforts en faveur de la protection de l'environnement et de la gestion de la ressource selon une enquête IPSOS, Comité National des Pêches Maritimes et des Élevages Marins, réalisée en 2010. 83 % estiment que la pêche est indispensable au dynamisme de la France, mais 68 % estiment que la pêche est peu créatrice d'emplois et le métier peu rémunérateur. Or, les lycées professionnels, grâce au bac pro notamment, attirent de nombreux jeunes chaque année et le salaire moyen est de 2000 à 3000 euros par mois pour un matelot débutant. (Source CNPMEM)

# Des métiers, des marins, des pêcheurs responsables

Laurent TRÉGUIER, 41 ans, patron du Côte d'Ambre, chalutier de 16,5 m : « Le Côte d'Ambre a participé aux campagnes scientifiques sur la langoustine avec Ifremer et l'Aglia depuis 2003. On a adopté des techniques sélectives. On valorise mieux un produit vivace de belle taille. À bord on garde la langoustine vivante avec un système de douche à l'eau de mer réfrigérée à 5,5°c. Selon l'heure, nos langoustines passent par la salle brumisée de la criée avant la vente côtière. Le double convoyeur nous permet de vendre vite et bien. On pêche aussi

du poisson et pour la sole, on utilise la calibreuse du port pour fournir aux mareyeurs une taille et un poids précis. Le métier évolue aussi pour les marins : on part à 4 pour des marées de 5 jours. On débarque quotidiennement. Un gars reste à terre pour préparer le matériel. On embarque parfois des stagiaires en bac pro au lycée maritime. Ils sont bien formés sur les règles, la gestion, les technologies... À bord, on a amélioré les locaux de vie et sur le pont, une grue ramène les culs de chaluts à l'avant : les marins trient à l'abri et descendent les caisses en cale sur un tapis roulant. Et puis, on économise le carburant en

réduisant la vitesse. »

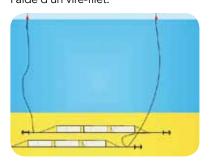
es chalutiers artisans langoustiniers (11 à 20 mètres) embarquent 2 à 5 marins pour des marées de 24 à 72 heures au sud de Groix, et du Guilvinec au plateau de Rochebonne. La pêche est mixte : langoustines, merlus, soles, lottes et rougets en saison. Le poisson est trié et mis en caisses avec de la glace et les langoustines maintenues vivantes dans des viviers d'eau de mer ou d'autres procédés. Elle est débarquée quotidiennement pendant l'été. Pour protéger les petites langoustines et éviter les rejets, les pêcheurs ont volontairement augmenté la taille minimale commerciale. Ils utilisent des engins sélectifs, comme les grilles et la maille carrée à langoustines ainsi que la maille carrée à merlu. Ils ont aussi bloqué le nombre de licences et pêchent la langoustine en fonction du marché : il n'y a plus d'invendus.

#### 2. LES FILEYEURS

Jérôme BERTIN, 38 ans, patron du fileyeur Guevellezed II: « On pêche la sole au trémail et le lieu jaune au filet droit avec un gros maillage (140 mm). Ainsi on pratique une pêche sélective et ciblée et on n'a pas de rejets. En été on file vers 4 heures du matin, on relève à 11 heures. À bord, le poisson extra-frais est bien traité et vite débarqué au port. Pour mieux valoriser notre pêche et notre travail, on fait pinser la sole BQM. Le filet est aussi une pêche économe en carburant. »

> Une ou plusieurs nappes rectangulaires composent le filet,

déployé et tendu verticalement dans l'eau. Il est utilisé pour pêcher les espèces benthiques ou démersales (ayant un lien avec le fond). Il est mouillé le soir et relevé au lever du jour à l'aide d'un vire-filet.

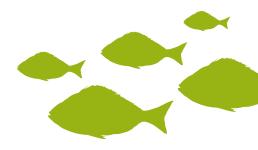


Le trémail, 3 nappes accolées, permet de pêcher des poissons de fond : avec de petites mailles, de la fin de l'hiver à l'été, on pêche la sole, les poissons plats, les crustacés. Avec de grandes mailles, le reste de l'année, la lotte et la raie.

Le filet droit est composé d'une seule nappe pour pêcher des espèces qui se déplacent généralement en bancs. L'hiver avec les grandes mailles on pêche surtout le bar et le lieu. L'été avec les petites mailles, on pêche le rouget. 2 à 4 marins partent 12 à 24 heures jusqu'à 15 milles (environ 25 km) des côtes, des Glénans jusqu'en baie de Quiberon. La pêche fraiche est débarquée chaque jour: soles, lottes, merlus, rougets, lieus, araignées, bars, dorades. Le filet maillant est sélectif, grâce à un maillage adapté à l'espèce recherchée. Cette technique n'utilise pas d'appâts ce qui évite le risque de capture d'oiseaux à la mise à l'eau.



La prévention pour moins d'accidents, c'est la mission de l'Institut Maritime de Prévention, organisme national basé à Lorient. La généralisation du port d'équipements de protection individuels comme le VFI (Vêtement de travail à Flottabilité Intégrée), a permis une diminution constante des accidents depuis 2005. L'IMP a contribué à la réalisation d'un rapport ErgoSpace sur la configuration des espaces de travail qui propose des solutions pour la construction de navires, sains, sobres et sûrs.

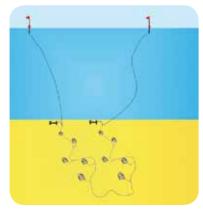


#### 3. LES CASEYEURS

Yann DIDELOT, 39 ans, patron du Bugal Spontuz: « De mi-avril à janvier, on pêche au casier, tourteaux, homards et araignées. Le métier est difficile, mais on gagne bien sa vie. Les viviers à crustacés de la criée de Lorient-Keroman nous permettent de gagner près de 2 heures de trajet chaque jour. On arrête le vendredi soir, pour préserver la vie de famille ».

Les casiers sont des pièges rigides placés sur le fond. On y attire les crustacés avec un appât appelé « boëtte » dont l'odeur se diffuse dans l'eau. L'ouverture en forme de goulotte facilite l'accès de l'animal et empêche sa sortie. Les casiers sont immergés au fond en filières pendant 24 heures. 2 à 4 marins partent pêcher

12 à 24 heures jusqu'à 6 milles (11 km) des côtes, de l'Ouest de Groix jusqu'à Houat et Hoëdic. A bord, les crustacés



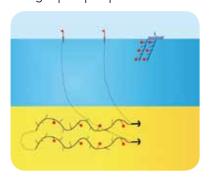
sont stockés vivants dans des viviers. Il existe plusieurs types de casiers selon l'espèce cible : les gros pour les homards, tourteaux, araignées - les petits pour la langoustine - le casier à crevette pour le bouquet - le casier à Morgat pour la seiche en ria d'Etel et dans le Golfe du Morbihan ou encore, la nasse à poissons pour les congres. Les casiers sont sélectifs : les petits animaux capturés sont relâchés vivants. Cette pêche respecte les habitats et n'impacte pas les fonds marins. Les produits restent vivants à bord et sont d'excellente qualité. Le casier sélectif à langoustine est une technique alternative au chalut qui se développe à Lorient.

#### 4. LES LIGNEURS

Jean-Marc HESS, 55 ans, patron du Malamock, ligneur en bois de 8.80 m: « À la ligne de fond, je pêche toute l'année à l'appât des espèces ciblées selon la saison : le bar, le lieu, la dorade, le congre... Un hameçon, un poisson : on pêche ce que l'on veut pêcher. La ligne, c'est peu d'investissement mais beaucoup de travail pour bien entretenir le matériel ».

Les lignes sont équipées d'un ou plusieurs hameçons. La ligne de traine remorquée et lestée, s'utilise dans les zones à forts courants ou sur des fonds rocheux. Les hameçons sont garnis d'un leurre artificiel pour pêcher bars, lieus jaunes, maquereaux. Au bout d'une canne, la ligne dormante ou de sur-

face permet de pêcher le bar et le lieu en hiver. **Les palangres** sont posées à proximité du fond. Les hameçons reliés à la ligne principale par des émerillons



forment un ensemble appelé avançon. Les nombreux avançons garnis d'appâts choisis en fonction de l'espèce ciblée pendent sur toute la longueur de la ligne. On distingue palangre flottante (entre deux eaux) et palangre de fond qui permet de pêcher le bar en été et le congre en hiver.

1 à 2 marins partent moins de 18 heures et débarquent chaque jour les bars, congres, lieus et dorades pêchés jusqu'à 6 milles des côtes, de l'Ouest de Groix jusqu'à Houat et Hoëdic. Cette technique sélective n'impacte pas les habitats marins. Le poisson pêché, ramené vivant à bord est de très bonne qualité. Les ligneurs polyvalents pratiquent aussi le chalut à lançons, appâts vivants pour pêcher le bar de ligne.



Lycée Professionnel Maritime d'Étel, la formation initiale s'étend du C.A.P. de matelot aux Baccalauréats Professionnels ElectroMécanicien Marine et Conduite et Gestion des Entreprises Maritimes. Les partenariats avec les professionnels de la filière offrent de nombreux débouchés et des voies de diversification. Pour la formation continue, en plus des titres et brevets maritimes, le Centre François Toullec (CEFCM) de Lorient propose de nouvelles formations : management, gestion d'entreprise, sécurité, ergonomie, sûreté, pêche durable, commercialisation...

# Des métiers, des marins, des pêcheurs responsables

### 5. LES BOLINCHEURS ET LES DRAGUES D'AUTRES PRATIQUES MOINS COURANTES À LORIENT



La bolinche ou senne permet de capturer les poissons en surface en encerclant des bancs à l'aide d'un filet. La senne tournante est une nappe de filet de faible maillage avec une poche centrale en forme de cuiller. Le fond du filet est fermé pour former un entonnoir où sont capturés les poissons. Le Tximitsarri II

est un bolincheur de 16 m immatriculé à Lorient. Les marins partent à la journée. En pleine saison l'été, ils nous régalent de sardines, d'anchois, de maquereaux (poissons bleus). Cette technique sélective cible des espèces pélagiques qui se déplacent en bancs homogènes et n'a aucun impact sur les habitats marins. Le poisson ramené vivant le long du bord est d'excellente qualité.

La drague est un sac en filet ou en métal, remorqué sur le fond. Une armature rigide, munie d'une lame ou de dents, assure son ouverture utilisée pour pêcher les coquillages. Selon les années, on pêche ainsi la coquille SaintJacques en baie de Quiberon et à Groix. La pêcherie est organisée et encadrée. Seuls quelques bateaux sont autorisés à pêcher dans les coureaux de Groix, une zone de pêche côtière traditionnelle sur fonds meubles, essentiellement la coquille Saint-Jacques et aussi les palourdes roses et les vernis.



### 6. LA SÉLECTIVITÉ DES PÊCHES

our préserver la ressource en épargnant les poissons trop petits ou sans valeur commerciale, la sélectivité consiste à sélectionner une taille de poisson au sein d'une même espèce ou à séparer les espèces ciblées. Il y a des mesures sélectives, comme la fermeture de pêcheries à certaines périodes, et des techniques qui concernent tous les engins de pêche : certains engins dormants comme le filet maillant à la maille optimale, le casier à crustacés et la palangre, dont l'appât est adapté à l'espèce ciblée, sont sélectifs. Les chaluts pélagiques, qui opèrent en pleine eau, sont sélectifs car ils ciblent des bancs homogènes. Les chaluts de fond sont plus sélectifs grâce à l'utilisation de grilles souples, de panneaux de mailles carrées, de grands maillages ou de nappes séparatrices. Des dispositifs permettent d'éloigner les cétacés, d'éviter les captures d'oiseaux marins. La dé-

tection acoustique permet d'évaluer, avant

capture, la nature et la taille des espèces.

Économie d'énergie, préservation de l'environnement, qualité: la sélectivité des engins de pêche a aussi d'autres vertus. Les chaluts optimisés permettent d'économiser le carburant en diminuant la traînée; les bourrelets allégés et les panneaux réduits impactent moins les fonds. Cela entraîne aussi moins de frottements et de contraintes sur les captures. Le tri sur le fond plutôt que sur le pont limite les rejets et contribue à améliorer la qualité du poisson.

Selon Alain BISEAU, Responsable national des expertises halieutiques d'Ifremer: « Les professionnels ont fait des efforts en matière de gestion de la ressource et de sélectivité, qu'il convient de pousser plus loin. Ainsi par exemple, les derniers dispositifs sélectifs pour la langoustine réduisent les captures de petites langoustines et de merlu et aident à respecter la taille de commercialisation. L'encadrement de la pêche hauturière, l'augmentation du maillage des chaluts, la confiance et le travail d'expertise partagée entre scientifiques, pêcheurs et organisations de producteurs, contribuent à améliorer la gestion de la ressource. Les campagnes scientifiques nous permettent d'y voir plus clair dans l'évolution des ressources. »

La station Ifremer de Lorient possède l'unique laboratoire européen de technologies halieutiques qui réunit tous les métiers des technologies des pêches : sélectivité, réduction de l'impact de la pêche sur les fonds marins, économies d'énergie... Dans le bassin d'essai les techniciens et scientifiques testent les engins de pêche : maquettes de chalut, nasses à poissons... On y forme aussi les contrôleurs des pêches. deux laboratoires de recherche travaillent dans les domaines de la biologie et des technologies halieutiques.

# Un poisson durable du bord à l'étal

### 1. LES RÈGLES DE TRAÇABILITÉ

Lorient, nous sommes en mesure d'assurer une traçabilité de la mer au point de vente, dans le cadre du règlement de contrôle en vigueur. Les règles de traçabilité permettent au consommateur de savoir ce qu'il achète. Ainsi, le poisson est identifié du bateau de pêche au magasin de vente.

En mer, le capitaine du bateau effectue chaque jour une déclaration de capture : quantité de poisson pour chaque espèce, date et zone de cueillette, engins de pêche utilisés, port d'attache et durée de la campagne de pêche sont transmis électroniquement à l'autorité de contrôle.

Sur le quai, le contrôleur de la criée pèse et identifie les lots de poisson. Dès lors, les informations, sous forme d'un code barre ne quitteront plus le produit jusqu'à sa vente au détail. Elles seront complétées par les informations de l'acheteur et du magasin de marée.

**Sur l'étal du poissonnier,** l'étiquette de vente indique l'espèce, le type de production (capture ou élevage), la zone géographique et au rayon frais, s'il s'agit le cas échéant d'un produit décongelé. Le consommateur sait d'où vient le poisson qui est dans son assiette.

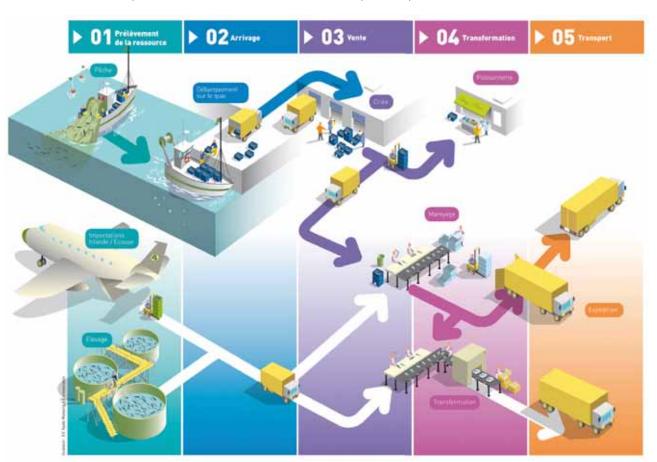


Schéma de la chaine de production et de logistique

# Un poisson durable du bord à l'étal

#### 2. À LA CRIÉE DE LORIENT-KEROMAN

es équipements collectifs et les services garantissent le bon traitement du poisson

chaîne de froid optimisée, poisson traité rapidement, amélioration des conditions de travail et garantie d'une parfaite qualité du produit. L'ensemble des producteurs bénéfice d'installations performantes et de prestations de qualité.

La nouvelle criée hauturière est équipée pour le tri et l'allotissement semi-automatique des produits acheminés à Lorient par camion. Le conditionnement des caisses de bord permet de garantir précision et justesse du prix. La vente des produits est informatisée et 20 % des ventes sont réalisés par Internet.

La criée côtière dispose d'une salle brumisée à l'eau de mer pour la conservation des langoustines vivantes. Des viviers d'eau de mer sont disponibles pour les crustacés. Une machine à trier la sole permet de garantir un poisson parfaitement calibré. Un double convoyeur accélère la vente et en améliore le prix. Le poisson est vite pris en charge par les acheteurs qui peuvent aussi acheter sur Internet. Une machine innovante trie le poisson par reconnaissance visuelle. L'une des 4 glacières fournit aux professionnels la plus importante production de glace paillette sur l'Atlantique.

Des équipements collectifs pour valoriser la pêche fraiche sont disponibles pour fileter les sardines, portion-

ner et bientôt pour emballer et même surgeler. Exploités par le port ils sont au service de tous les usagers.



Une station de traitement de l'eau de mer produit de l'eau de mer propre et réduit la consommation d'eau douce. Elle sert au lavage des filets de poisson dont elle préserve la qualité. Les sous-produits de filetage du port sont collectés dans un bâtiment spécifique, premier maillon d'une organisation portuaire de valorisation des co-produits.

#### 3. UN POISSON PINSÉ ET LABELLISÉ

e nombreux éco-labels et labels de distribution existent pour garantir au consommateur un poisson de qualité, issu d'une pêche responsable : MSC (Marine Stewardship Council), « pêche responsable », « respect des ressources marines »... Pour que le consommateur s'y retrouve, la filière pêche française va mettre en place une appellation garantissant un produit français sauvage et frais issu d'une pêche responsable.

La charte « Bretagne Qualité Mer - Pêche artisanale lorientaise » valorise l'art de bien pêcher le poisson et de bien le traiter à bord. Il distingue le poisson irréprochable de classe E (extra). Les autres classes sont A pour le poisson de bonne qualité et B pour le poisson de qualité standard.

Initiée par l'association de professionnels Breizh filière mer, cette démarche est mise en oeuvre par le port de pêche. Elle bénéficie pour le moment aux seuls bateaux artisans, fileyeurs et ligneurs lorientais adhérant au dispositif. Les chalutiers débarquent trop tard dans la nuit pour effectuer un tri avant la vente côtière de 3 ou 4 h du matin. Un par un, les poissons extra débarqués en caisse par les bateaux dans l'après-midi sont contrôlés et marqués à l'aide d'un pin's ou d'une étiquette par un employé de la criée. Ce dispositif en place depuis 2006 permet d'identifier BQM un quart des poissons de qualité extra mis en vente à la criée côtière. Le poisson BQM est acheté en moyenne 16 % plus cher au pêcheur. La sole et le lieu jaune représentent la moitié des espèces mais le dispositif concerne une importante variété d'espèces côtières. La démarche est aussi appliquée dans les ateliers de mareyage.



En 1925, Madame Cuissard, mareyeuse d'origine stéphanoise passionnée de football crée la Marée sportive. C'est un succès pour cette nouvelle structure sportive qui passe du statut d'équipe « corpo » à celui de club amateur le 2 avril 1926 : le Football Club Lorientais. Antoine Cuissard, fils de la mareyeuse, débutera au FCL avant de rejoindre le club de sa ville natale de Saint-Etienne et d'être sélectionné en équipe de France. Aujourd'hui, le FCL joue en Ligue 1.

#### 4. LE SAVOIR-FAIRE DES ATELIERS DE MAREYAGE

a vingtaine d'entreprises de mareyage de Lorient perpétuent un savoir-faire unique et précieux et une activité essentielle pour la vitalité de Keroman. Chez Moulin Marée créée en 1963, le petit-fils, Jean Besnard, assure la relève. Les Viviers du Diben ont transféré, fin 2012, leur atelier de Concarneau à Lorient. Créée dans les années 30, les Ets. Jaffray S.A.S, développent leur activité dans 600m² de nouveaux locaux investis en 2013.

Ces entreprises spécialisées dans le filetage fait main emploient 500 personnes à Lorient. Elles fournissent la restauration collective, les poissonneries, les grossistes, les grands magasins, et aussi des chefs étoilés, avec les produits issus de la pêche fraiche, principalement de Lorient et des ports bretons. Elles achètent les produits des artisans à la criée côtière et les produits hauturiers, par Internet. À Lorient on trouve les poissons nobles, turbot, saint-pierre, bar, lotte, etc., et aussi les poissons d'eau profonde, sabre, grenadier, lingue bleue, etc., matière première pour le filetage.

« Réagir et s'adapter est la clé d'un secteur qui évolue tout le temps, pour Moulin Marée. Parfois les débarquements créent la dynamique, parfois la demande d'un client incite à rechercher certaines espèces auprès des producteurs; nous devons être bien informés par les pêcheurs, la criée et les autres fournisseurs. Être installé au cœur du port de Lorient est un atout. On sait aussi s'adapter et innover en proposant de nouveaux produits. » « La réactivité » est aussi le maître-mot pour Alain Dossal, patron des Viviers du Diben. Il propose

du produit sur-mesure aux restaurateurs, « fileté, gratté, coupé à la demande. » Grâce au travail indispensable de la cellule commerciale de la criée, ajoute Christophe Grosselin chez Jaffray, nous complétons nos apports et élargissons notre gamme. Nous achetons ainsi près de 20 % des produits à fileter: julienne, lieu jaune, lieu noir, merlu. »

« À Lorient, la pêche est très contrôlée et réglementée. On ne peut pas se tromper : le poisson débarqué est de très bonne qualité, du E (extra) ou du A (beau), précise Christophe Grosselin. On achète des lots par bateaux, numérotés, datés, classifiés : tout est sur l'étiquette. La criée de Keroman est très organisée : l'information est disponible rapidement et le poisson vite vendu. Grâce à l'utilisation des engins sélectifs, le poisson est d'une belle taille et de meilleure qualité.»

Les pêcheurs artisans valorisent leur produit issu d'une cueillette responsable et bien traité à bord par un label. Les mareyeurs adhèrent également à ce dispositif Bretagne Qualité Mer – Pêche artisanale lorientaise.

« Bien valoriser un produit bien pêché et fournir au consommateur de beaux et bons filets est la clé de la réussite », selon Moulin Marée.

Dans les ateliers, le poisson arrive en caisse et est traité en quelques heures: pelage, filetage, portionnage, allotissement, mise sous film...avant d'être expédié dans toute la France. Le filet main est réalisé presque exclusivement par des femmes. « Certaines fileteuses exercent leur métier depuis 30 ans, précise Moulin Marée. Avec la pratique elles acquièrent le savoir-faire et les

gestes précis viennent spontanément. Selon l'espèce et la taille du poisson, le choix des outils pour peler, découper ou ôter les arêtes est primordial. Chacune à ses propres couteaux dont l'affûtage est précis, afin de travailler vite et bien pour réaliser un filet main le plus valorisant possible. »

« Notre activité n'est pas délocalisable. Nous sommes ancrés à notre port où nous travaillons un produit de saison, en fonction de la marée, précise Patrice Besnard, président de l'AAPPPL, l'association des mareyeurs lorientais. Les outils mis à disposition par la criée sont un atout : la calibreuse pour les soles apporte une grande précision dans nos achats, les viviers à crustacés sont utiles entre deux transports. Les nouveaux équipements collectifs de valorisation, comme la fileteuse à sardines, devraient attirer des bateaux et permettre de diversifier l'offre.

Le mareyage s'inscrit de façon solidaire avec les autres acteurs de la filière, explique-il. Nous valorisons les produits locaux et sauvages. Il faut inciter le consommateur à revenir à l'étal : en fonction des saisons, des conditions climatiques, le poisson et les prix varient. Il faut aussi pousser plus loin la traçabilité jusqu'à l'assiette et encourager les restaurateurs à afficher l'origine de leur poisson. Acheter responsable, c'est savoir reconnaitre un produit issu de la pêche française, dans le respect de la ressource et des règles, grâce à des indications précises, comme l'exige la nouvelle Organisation commune des marchés.»



# Un poisson durable du bord à l'étal

#### 5. TRANSFORMER LES PRODUITS DE LA PÊCHE

Dmer, Institut de Développement des produits de la mer est une association au service des professionnels de la filière qui aide à valoriser les produits de la pêche. Elle cherche des voies de valorisation des produits de découpe de poisson ou co-produits : la tête, la queue, les arêtes et la peau.

Ces déchets de poisson permettent de fabriquer des produits alimentaires intermédiaires (PAI) pour la réalisation de produits élaborés par les industries de transformation. Ils constituent aussi des arômes, des ingrédients, des colorants, des principes actifs pour la cosmétique et la diététique. IDmer apporte aussi des solutions pour la conservation et l'emballage des produits et aide les PME à donner une valeur ajoutée aux produits finis alimentaires en mettant au point des recettes (rillettes de poisson, plats cuisinés...) et en réalisant des pré-séries industrielles.

### alieutis, une démarche durable, équitable et innovante.

C'est une force à Lorient, tous les acteurs du port se parlent, y compris le monde du surgelé et celui de la pêche fraîche. C'est pourtant inhabituel car tout est différent dans la façon de travailler du surgelé : mise en marché des produits, processus d'achats, produits adaptés au procédé d'enrobage ...

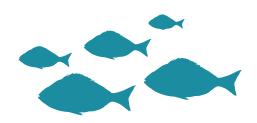
Halieutis a dès 2009 entamé une démarche singulière auprès des acteurs du port de pêche.

Ce spécialiste français du poisson surgelé qui propose des produits Made in France, naturels et locaux, ne voulait plus voir jeter les tonnes de merlus invendus. Halieutis a donc engagé une démarche, en partenariat avec tous les acteurs du port, pour valoriser l'espèce : elle a mis au point les petits filets panés de merlu, Lulu le Merlu. Durable et équitable, cette démarche a permis d'éviter les rejets et de garantir au pêcheur un juste prix de son travail.

Fière d'être lorientaise, la société Halieutis s'engage dans une politique de développement durable respectueuse de la ressource, de l'environnement et des hommes. En lien avec les producteurs, elle fait de Lulu le Merlu une marque d'exigence, qui nous donne envie de manger du poisson. Elle s'inscrit dans une démarche innovante de valorisation des produits de la pêche bretonne, fabriqués à Lorient et qu'elle peut aujourd'hui reproduire à d'autres espèces. Lulu le Merlu, c'est le goût authentique de Keroman dans nos assiettes.

### wehli, seafood haut de gamme, authentique et novateur

Qwheli, ou « authenticité » en swahili (langue du Mozambique) a choisi Keroman pour développer son activité. Armateur et producteur réunionnais, l'entreprise familiale est spécialisée dans les produits de la pêche et de l'aquaculture de l'Océan Indien. Qwehli exporte ses produits de la mer surgelés à travers le monde et fournit de grands chefs étoilés. Pour élargir son offre, elle va développer une gamme de produits de la pêche fraiche de Keroman, bar, dorade, Saint-Jacques, lieu, merlu, etc., avec un procédé innovant et inédit en France pour la transformation du poisson : « Pressure Pack », système de conditionnement sous vide à haute-pression, procédé breveté, préserve le poisson et permet ainsi de doubler la date limite de consommation, jusqu'à 20 jours, en toute sécurité. Débutée en mars 2014, l'installation des lignes haute pression, d'emballage et de surgélation devrait permettre à terme l'emploi de 20 salariés à Lorient. Qwheli, compte ainsi devenir la référence du seafood premium made in France et Bretagne. L'entreprise s'inscrit dans une démarche innovante d'export de produits de la mer frais. Bientôt, le merlu de Keroman sera servi dans les grands restaurants de Shanghai.



#### Le poisson, c'est bon pour la santé

Les poissons, coquillages et crustacés sont riches en protéines, minéraux, micronutriments et en acides gras polyinsaturés bons pour la santé, les fameux « Omega 3 ». Ils sont présents dans tous les poissons. Ils sont reconnus pour leurs bienfaits sur le système cardiovasculaire mais aussi sur le fonctionnement des cellules du cerveau, c'est pourquoi l'on dit que manger du poisson rend intelligent. Les nutritionnistes recommandent d'en consommer 2 fois par semaine et de préférer les poissons gras, plus riches en oméga 3. Les co-produits de la transformation des poissons contiennent eux aussi des substances intéressantes leur permettant d'être utilisés en cosmétique ou nutraceutique pour fabriquer des actifs, ou des compléments alimentaires bons pour la peau, les articulations ou encore antistress. (Source : IDmer)

Les bienfaits de la mer dans l'assiette

#### 1. L'ETAL DU POISSONNIER

âties sur un ancien abri anti-bombes en 1964, les halles de Merville sont le marché central de pêche fraiche à Lorient. 17 poissonniers y proposent chaque matin un choix incomparable de poissons et crustacés pour tous les paniers, à l'image de la variété d'espèces unique qu'offre le port de pêche de Lorient.

Chantal Auffret, 4° génération de poissonniers, y vend les produits qu'elle achète quotidiennement à Keroman. Dès 2 h 30, elle fait le tour des mareyeurs pour s'approvisionner en produits extérieurs avant de consulter la fiche de la criée où sont inscrits les bateaux pour la vente côtière dont elle a déjà pu relever, la veille sur Internet, les 5 premières espèces débarquées .

« À Lorient, on a la chance de pouvoir proposer toutes sortes de produits à une clientèle qui évolue et regarde aussi le prix », explique t-elle. La vente commence à 3 h 30 ou 4 heures : elle suit le double convoyeur et regarde l'écran avant d'appuyer sur la commande pour valider ses achats. Vers 6 ou 7 heures, il est temps de préparer l'étal : « C'est comme une palette de couleurs. J'aime le beau poisson, j'y ai consacré ma vie, par passion. »

Une passion que partage la famille Dupuy: La Grande Poissonnerie de Keroman ouverte fin 2013, est le onzième point de vente des Pêcheries de la Cotinière, fondée en 1932. « C'est une façon de rendre à Keroman ce que Keroman m'a donné, enfant, lorsque je vivais rue de la Perrière, » confie Delphine Dupuy dont le papa, groisillon, était marin pêcheur. « Nous proposons du poisson de nos côtes françaises, disponible à toute heure sur le pays de Lorient. Nous privilégions la relation de proximité avec le port et le pêcheur afin de fournir un produit de qualité dans une filière maîtrisée. Gilles Riou, responsable du magasin, est un poissonnier de métier originaire de Pontivy. Il connaît bien tous les bateaux lorientais et l'offre de la criée de Keroman.»

« C'est un métier passionnant mais difficile : il faut se lever tôt, c'est physique et parfois on aimerait sentir autre chose que l'odeur du poisson. On a du mal à trouver des employés et transmettre nos entreprises, souligne Chantal Auffret. La création d'un bac pro poissonnier à Lorient professionnalise le métier et permet de former de vrais chefs d'entreprises capables de gérer une poissonnerie. » Chez les Dupuy, la cinquième génération de poissonniers se prépare avec le fils cadet suit la formation au CFA de Lorient.

« Le métier, c'est d'abord le conseil et le service, explique Delphine Dupuy. Sur notre étal on trouve 80% de poisson de Keroman et des espèces issues de la pêche charentaise, comme le céteau (famille des soles) ou le maigre. Nous préparons des plateaux de fruits de mer, nous sommes traiteurs de la mer et proposons aussi conserves et soupes maison. C'est une poissonnerie traditionnelle : on quide le consommateur selon les arrivages et le budget. On conseille sur la préparation, la cuisson. Au magasin, les conditions d'hygiène sont irréprochables, la chaine du froid respectée et le poisson bien traité : nous stockons en chambre froide, produisons notre glace et avons des viviers d'eau de mer pour les crustacés. Le poisson est présenté sur glace à l'étal. »

Le poissonnier est au bout d'une chaine vertueuse : « les hommes et les femmes de la pêche ont des valeurs morales et une grande générosité », affirme Chantal Auffret, présidente de l'OPAM, Organisation Professionnelle des Poissonniers du Morbihan, organisme de gestion qui a donné sa place à la profession au sein de l'organisation portuaire. Par ses conseils, le poissonnier transmet ces valeurs et éduque le consommateur. Une idée que défend le mareyeur Moulin Marée qui a son magasin de détail depuis mai 68, alors que la pénurie l'a incité à ouvrir un point de vente sur le port. « C'est l'occasion de montrer notre métier et notre savoirfaire: la poissonnerie donne directement sur l'atelier de mareyage. C'est aussi un moyen de connaître les attentes du consommateur et de jouer un rôle éducatif : le client choisit son poisson en libre service, le voit, le touche, s'intéresse à son origine. Ensuite nos employées le préparent et donnent les conseils pour le cuisiner », explique Jean Besnard, patron de l'entreprise.

Dans les poissonneries lorientaises, on tient compte de l'offre du marché et de la saison : priorité au produit sauvage et naturel. « La clientèle est sensible au poisson côtier lorientais et à la traçabilité du produit. Le poisson labellisé permet de se différencier et de faire connaître le travail de l'artisan », précise Chantal Auffret. « On apprend aussi au consommateur comment reconnaître un poisson extra frais : œil vif, robe luisante, raideur... et vivacité, pour la langoustine, produit d'excellence de Keroman. »



Un baccalauréat professionnel « poissonnier, écailler, traiteur » est proposé par le CFA de Lorient depuis 2011. Initiée par l'UPPM (Union Professionnelle des Poissonniers du Morbihan), le syndicat des poissonniers, cette formation contribue à la qualification des personnels et a pour objectif de valoriser le métier et faciliter la transmission d'entreprises. En 2013, cinq élèves de cette formation ont été sacrés «meilleurs apprentis de France» régional, dont trois médaillés d'or. Et deux élèves lauréats des «Rabelais des jeunes talents » en 2013 et 2014.

# Les bienfaits de la mer dans l'assiette

#### DES RECETTES POUR UN POISSON BIEN PRÉPARÉ

Le Jardin... pour les petits Gourmands

Originaire de Lorient et formée au lycée hôtelier de Dinard, Nathalie BEAUVAIS est le chef du restaurant Le Jardin Gourmand depuis 25 ans. C'est une table gastronomique de produits du terroir de Bretagne appréciée des critiques et des gourmets. Nathalie achète ses produits chaque matin aux halles de Merville et au port de pêche de Lorient : le poisson chez Moulin Marée, les crustacés chez Marée Le Delaizir. Elle compose alors le menu selon les arrivages et son inspiration. Le chef écrit aussi des livres de recettes pour les grands et les plus jeunes à qui elle apprend à aimer le poisson extra-frais : dans son livre « Je ne veux pas de poisson! Je fais du poisson! », Majiknath, la fée

cuisinologue apprend aux enfants d'où vient le poisson pêché par les artisans lorientais et comment bien choisir sur l'étal un poisson extra-frais, avec son

> nez, ses yeux, ses mains et les conseils du poissonnier. Elle explique ensuite comment le préparer.

Extraite de son livre, une recette facile à réaliser à partir des bons filets mains :

Le filet de cabillaud, julienne ou merlu, cuisiné à la mode de Belle-Ile Pour 4 personnes : 600 g de filets de poisson, 800 g de pommes de terre, 80 g de beurre ½ sel, ½ botte de persil, ½ botte de ciboulette, 1 branche d'estragon, 1 citron, Sel, poivre.

Le poissonnier saura dévoiler le meilleur rapport qualité-prix du jour. Un filet bien frais, brillant, humide, sans tâches brunes et avec une bonne odeur

Préparation des pommes de terre et des herbes : éplucher, laver et verser les pommes de terre dans une casserole d'eau légèrement salée. Ciseler les herbes avec des ciseaux et les mélanger dans un bol.

Préparation du poisson : partager les filets en 4 portions, les disposer dans une assiette ou un plat creux assez grand pour servir de couvercle à la casserole de pommes de terre. Assaisonner le poisson, parsemer d'herbes et de morceaux de petits morceaux de beurre. Recouvrir le plat avec le couvercle de la casserole et mettre le tout à feu vif jusqu'à ce que l'eau boue. Maintenir à feu moyen pendant 30 minutes.

Dégustation : retirer l'assiette de poisson en laissant le couvercle, égoutter les pommes de terre. Servir à table en

découvrant le plat à la dernière minute. Chacun se sert et peut ajouter un quartier de citron.

D'avril à septembre, un mardi par mois, Nathalie Beauvais donne un cours de cuisine au port de pêche de Lorient-Keroman dans le cadre de l'opération « la mer se cultive ».

La julienne du Poulpe

Le Lorientais Alexandre NAGY cuisinier dans de grands restaurants parisiens et habitué à travailler du poisson frais issu des ports de Bretagne, est aussi pêcheur de bar à ses heures. Depuis 2010, il a décidé d'allier ses deux passions et

de se rapprocher du port en ouvrant son propre restaurant, avenue de la Perrière à Keroman. Sur l'ardoise du Poulpe, il n'y a que des poissons de saison extra

frais à prix abordable. Selon les arrivages, c'est le mareyeur lorientais Allard Marée qui lui fournit élingues, raies, daurades, morgat et du poulpe. Il fournit aussi toujours des filets de julienne extra-frais fait main. Pour 8,80 €, Le Poulpe propose un plat de poisson savoureux à une clientèle de connaisseurs, habitués du port de pêche. Pendant le Festival Interceltique de Lorient et Keroman Port en Fête, Alexandre anime un atelier de cuisine et propose sa recette de julienne au pistou :

« C'est une façon d'apprendre à bien préparer le poisson, explique-t-il : il faut détailler les portions de filets d'une certaine façon pour en ôter toutes les arêtes. Avec les arêtes on prépare une sauce : on les laisse infuser avec du beurre ½ sel et de la crème, puis on en récupère le jus. Pour faire le pistou, basilic frais, huile de colza, plus douce que l'olive, pignons de pin et pointe d'ail sont mixés en une purée très fine. Les morceaux de filets assaisonnés sont cuits à la vapeur pour conserver toute leur saveur, quelques minutes seulement jusqu'à ce que la pointe du couteau traverse la chair fondante. On dresse alors la julienne sur une assiette de légumes de saison, on y ajoute 2 cuillers à café de pistou et 2 cuillers à soupe de sauce préalablement émulsionnée avec un mixeur plongeant. Bon appétit!»



# La pêche ancrée dans son territoire

1. UNE FILIÈRE ÉCONOMIQUE DE 3000 EMPLOIS POUR LE TERRITOIRE DE LORIENT



à Lorient en 2013. Elle a notamment pour missions la mutualisation des connaissances techniques, scientifiques et économiques liées à la pêche durable et la promotion des bonnes pratiques et des projets dans ce domaine.

# La pêche ancrée dans son territoire

### 2. UN PORT UNIQUE QUI ACCUEILLE ET FÉDÈRE

### Sur le territoire de Lorient sont réunis tous les métiers et les acteurs clés de la filière au niveau national et européen :

- · Le Conseil Consultatif Régional Sud.
- Une station Ifremer avec un laboratoire de biologie et de technologie halieutiques et un bassin d'essai.
- Un pôle de recherche MIIG « mer, innovation, internationalisation et gouvernance » hébergé par la Maison de la Recherche de l'Université de Bretagne Sud, UBS.
- Une Unité Mixte de Recherche, UMR-CNRS CERHIO
   « CEntre de REcherches Historiques de l'Ouest » :
   Histoire et Sciences Sociales du Littoral et de la mer
   (SOLITO) au sein du Pôle MIIG de l'UBS.
- AudéLor, l'agence de développement économique et d'innovation du territoire, représentée au sein du Pôle Mer Bretagne.

- Une technopole représentée au sein du Pôle Mer Bretagne : Lorient Technopole Innovation.
- Le Centre Européen de Formation Continue Maritime, GIP Régional.
- Un lycée Professionnel Maritime et Aquacole à Étel.
- IDmer, un centre de transfert de technologie : transformation et valorisation des produits de la mer.
- L'Institut Maritime de Prévention.
- « Le CCSTI/Maison de la Mer, centre de culture scientifique, technique et industrielle à vocation maritime. »
- Blue Fish, association européenne de promotion de la pêche durable et responsable.

#### UN PORT PROPRE ET PERFORMANT PORTÉ PAR LA COLLECTIVITÉ

ropriété de la Région Bretagne depuis le 1er janvier 2007, le port de pêche de Lorient est exploité depuis 1993 par la Société d'Économie Mixte Lorient-Keroman dont Lorient Agglomération est l'actionnaire majoritaire. Au quotidien, elle assure la gestion des installations portuaires et des services associés. Les collectivités (Conseil régional de Bretagne, Lorient Agglomération, Conseil général du Morbihan) se mobilisent pour assurer le financement de la res-

tructuration et de la modernisation du port de pêche. Un syndicat mixte a été créé, engageant le Conseil Général du Morbihan, la Région Bretagne et Lorient Agglomération.

Depuis 2007 près de 27M€ de travaux ont déjà été réalisés pour les quais d'accostage, les criées, la sécurisation du port, la gare de marée, les pontons, les équipements comme les viviers ou encore la station de distribution de gazole... L'ensemble des professionnels bénéficie d'installations performantes et de prestations de qualité.

Les investissements s'inscrivent dans une démarche respectueuse de l'environnement: station de traitement de l'eau de mer, bâtiment de collecte des sous-produits de filetage, unité de lavage des contenants, compacteurs de caisses en polystyrène... parce qu'un port durable se préoccupe de sa localisation dans un milieu sensible et de son impact sur l'environnement. C'est une préoccupation dont le port s'est saisi afin de pouvoir la maîtriser en mettant en place une démarche pour la certification ISO 14001 (Management environnemental). Par ailleurs, Lorient agglomération soutien le projet « Sedirade » qui vise à la mise en œuvre d'un centre de gestion et de valorisation des sédiments draqués.

## 4. UNE COMMUNAUTÉ PORTUAIRE ENGAGÉE POUR LE DÉVELOPPEMENT DURABLE DE LA PÊCHE

Le Comité Départemental des Pêches Maritimes et des Elevages Marins du Morbihan participe à l'organisation d'une gestion responsable et équilibrée des ressources marines et valorise les métiers, les hommes et les femmes du secteur. « Les pêcheurs s'impliquent dans les enjeux environnementaux et pratiquent depuis longtemps une pêche durable, explique son président Olivier LE NEZET. À bord, ils enregistrent leurs captures au jour le jour. L'armement hauturier Scapêche invite des chercheurs d'Ifre-

mer à bord de ses bateaux. Les professionnels ont augmenté le maillage de leurs filets, notamment pour la pêche à la langoustine... Au Comité Département des Pêches du Morbihan nous informons les pêcheurs sur les projets en lien avec le développement durable en mer: parc éolien, Natura 2000, aires marines protégées... »

Les Pêcheurs de Bretagne, la plus importante association d'organisations de producteurs européenne se distingue par une équipe pluridisciplinaire avec des ingénieurs halieutes qui assurent l'exercice rationnel de la pêche et l'amélioration des conditions de vente et de production de ses adhérents.

« L'atout majeur du port de Lorient, ce sont les hommes et la volonté du territoire d'investir pour l'avenir et de porter la filière. Ainsi à Lorient, les métiers, les hommes et les femmes de la pêche veulent encourager les consommateurs à choisir des produits issus de cette pêche responsable », explique le directeur adjoint Yves FOËZON.



#### Le port se déguste et s'anime pour le public

Depuis 2007, La SEM Lorient-Keroman, soutenue par Lorient Agglomération, organise chaque été l'opération Keroman Port en Fête: le port, les bateaux et les mareyeurs ouvrent leurs portes à tous. Des animations, des visites, des dégustations permettent au public de tout savoir sur le port de pêche de Lorient dans une ambiance de fête. Pendant le Festival Interceltique de Lorient, le port de pêche propose des dégustations de langoustines et de produits de la pêche artisanale sur son stand. Le port de pêche, partenaire du FCL anime parfois des dégustations lors des matchs disputés par les Merlus au stade du Moustoir.

Lorient Agglomération et la SEM Lorient-Keroman sont aussi partenaires du festival de cinéma « Pêcheurs du Monde ». Chaque évènement culturel, maritime ou sportif à Lorient est l'occasion de faire connaître le port durable de Lorient-Keroman et les produits issus de la pêche responsable.

Le CCSTI/Maison de la Mer, centre de culture scientifique, technique et industrielle à vocation maritime, propose des circuits portuaires, des malles pédagogiques pour les scolaires et des conférences : les lundis de la mer sont des rencontres publiques pour débattre avec des chercheurs ou des experts sur la pêche maritime, l'industrie navale et le littoral. Les circuits portuaires permettent notamment de découvrir la marée du jour au port de pêche de Lorient-Keroman en une visite guidée de 2 heures.

#### Le développement durable et social vu à travers l'art portuaire à Lorient-Keroman

Artistes et acteurs culturels sur le territoire contribuent au développement durable du port de Lorient-Keroman.

**Deep sea (haute mer)**: Catherine Raoulas a partagé en 2013, la vie des marins du chalutier Mariette Le Roch II, en Nord Écosse, pour réaliser des croquis à bord, sur d'anciennes cartes marines. Une exposition regroupe ces des-



sins, des toiles exécutées en atelier et des photographies. Gestes, postures, atmosphères, elle jette sur le papier sa perception des pêcheurs.

L'artiste installée depuis 15 ans à Keroman, dédie son œuvre aux gens de mer. Dans huit conteneurs maritimes entreposés sur le port de pêche de Lorient, son atelier est aussi un lieu d'échange et d'animation culturelle : l'association lieu jaune - lieu noir accueille des artistes en résidence et développe les échanges artistiques et la culture maritime et interportuaire, entre artistes des ports de tous les continents.



En 1927, naissait le port de pêche de Lorient-Keroman. En 1928, on débarquait 15800 T de pêche fraiche et 33000 T en 1939. Après guerre, le port, amputé d'une partie de son périmètre avec la construction de la base des sous-marins, se reconstruit et une flottille de chalutiers se développe (500 bateaux dans les années 50). La flotte d'Étel s'installe à Lorient dans les années 60. 80 000 T de poisson sont débarqués dans les années 70. Après plusieurs crises notamment en 1994-95 et la mise en place en 2002 de la PCP, Lorient maintient aujourd'hui un niveau d'apport autour de 26 000 T.

### RELATIONS PRESSE

Lorient Agglomération, direction de la communication :

#### **Myriam BRETON-ROBIN**

Tél. 02 97 02 30 80 mbretonrobin@agglo-lorient.fr

Agence Sea to Sea: Stéphanie ROOS-FAUJOUR

Mob. 06 19 68 32 06 contact@seatosea.fr

#### Lorient Agglomération

Direction de la communication BP 20001 56314 LORIENT Cedex

### CRÉDITS PHOTOS

CDPMEM56, ESJ Lille,
GPO - Les Pêcheurs de Bretagne,
Eric d'Ario, IDmer, Ifremer,
Lorient Agglomération,
Breizh filière mer,
Pierre Pelletier - Trop Mad,
Catherine Raoulas,
Scapêche, Sea to Sea,
SEM Lorient-Keroman