

Saint-Elme : les patrons pêcheurs tiennent le cap

Jérôme Bargas, premier prud'homme de La Seyne-sur-Mer, à la barre du *Le Long*, évoque un quotidien « très difficile » mais ne baisse pas les bras et cherche à diversifier son activité

Il est presque 11 heures, hier matin, dans le port de Saint-Elme en hibernation. À l'est de l'anse des Sablettes, un bateau bleu grossit à l'horizon. A son bord, Jérôme Bargas, rentre dans le bassin et manœuvre pour accoster *Le Long*, son navire de 7 m qu'il amarre contre la jetée. Aujourd'hui, la pêche est plutôt bonne pour le patron pêcheur qui avait appareillé au lever du jour, vers 6h15. Beaucoup de seiches et de "bouillabaisse" du mullet et une langouste. « Hier soir, il y avait la lumière de la lune, j'aurais pu le prendre, l'espadon ! », lance-t-il à son marin, Raymond Cane, un retraité employé occasionnellement et qui l'attend pour l'aider à décharger la pêche du jour. De quoi remplir quatre cagettes en plastique. Devant l'ancien local à teindre les filets, "Lou Peilou" où il range son matériel, le premier prud'homme de La Seyne-sur-Mer parle de son métier avec passion. La passion, c'est son moteur.

Trois cents jours de pêche par an

« À Saint-Elme, nous sommes six pêcheurs dont trois retraités, encore titulaires d'une licence de pêche », commence Jérôme Bargas, 38 ans, qui possède son livret maritime depuis 1996, à son compte depuis 2001. Un métier tributaire des saisons, qui imposent le rythme. En hiver, les périodes de pêche s'étendent de 6h30 jusqu'à la fin de la matinée, avec une reprise en milieu d'après-midi, de 15 h à 17 h. Au printemps et en été, les pêcheurs sortent entre 3 h et 9h30 du matin; entre 16 h et 19 h, l'après-midi. « Attention! Rien n'est figé! Tout dépend des conditions



Après une matinée de pêche, Jérôme Bargas, prud'homme de La Seyne, vient de rentrer dans le port de Saint-Elme à bord du *Le Long*, l'un de ses deux bateaux. (Photos Dominique Leriche)

météorologiques », tempère le pêcheur qui sort en moyenne 300 jours par an. Son terrain de chasse se limite à la baie des Sablettes, jusqu'à 5 milles nautiques (un peu moins de 10 km) de la côte. Mais il y a de quoi faire... À chaque saison également sa technique de pêche. L'hiver, alors qu'il n'y a quasiment personne sur l'eau, les filets tendus en surface piègent les daurades, bonites et autres pélagiques. À partir de fin mars, les filets « trémaille », à

mailles rétrécies emprisonnent en profondeur les seiches, les lotes, et poissons à bouillabaisse. En toutes saisons, les lignes de palangres remontent des loups, sars, dentis et pagres. Tandis que les casiers déposés d'avril à octobre – « quand il y a le moins de largaudes » – au fond de la mer attirent congres, murènes et langoustes. De fait, les quantités pêchées dépendent de la qualité des poissons et de leur grosseur donc : de 80 à 100 kg par jour en hiver; de 0

à 30 kg en été. C'est important la pesée. Car ce n'est pas tout de pêcher le poisson. Il faut aussi le vendre. Un exercice hivernal difficile vu la localisation excentrée du port de Saint-Elme... « Ici, ce n'est pas comme à Sanary par exemple, la vente à la criée ne peut marcher qu'en été, sachant que les restaurateurs ne sont pas demandeurs et qu'entre une vente à un particulier et une poissonnerie, le prix peut varier du simple au quadruple. C'est pour cela qu'il faudrait

développer la vente », calcule le prud'homme.

L'avenir passe par le pescatourisme

Et si Jérôme Bargas ne pointe pas du doigt la raréfaction de la ressource, fléau qui touche de plein fouet la pêche moderne, il note quand même que « depuis dix ans, pour les mêmes quantités pêchées, on met le double de matériel à la mer. Certes, il y a moins de poissons nobles, dérangés par la pollution notamment, mais les langoustes reviennent dans les herbiers et les enrochements ».

« C'est un métier très difficile juge le pêcheur. Il y a des mois où je ne gagne pas le Smic ». Un métier frustrant parfois. « Réglementation européenne oblige, nous n'avons plus le droit de pêcher le thon. On en voit... mais si on en prend il faut le rejeter à la mer ». Pourtant, Jérôme Bargas fait face. Il se diversifie et projette de développer le pescatourisme, activité lors de laquelle il invite des touristes à participer avec lui à une sortie de pêche traditionnelle en mer. L'avenir?

JEAN-MARC VINCENTI
jmvincenti@nicematin.fr

Les espèces pêchées

Poissons pélagiques : pélagiques, bonites, lotes, seiches. Bouillabaisse (rascasses, poissons de roches...), rougets, langoustes, sars, dorades, congres, murènes, rougets, pagres, dentis, mullets, saupes, oblades, maquereaux, sevrereaux...

Payer son poisson six fois moins cher...

Comment diviser par six sa note du poisson acheté à la criée ou celle du poissonnier? Jérôme Bargas a sa solution. Elle a le mérite de la simplicité. « Aujourd'hui, la mode est au poisson dit "noble" comme le loup de mer, la dorade ou le rouget qui se vendent autour de 28 € le kg. Or, il y a de nombreuses autres espèces, moins connues qui se négocient à des prix nettement plus abordables, mais se vendent moins bien comme le mullet par exemple (entre 4 € et 6 € le kg), moins cher que l'aquaculture, le maquereau, la saupe ou l'oblade. Toutes gagnent à être connues ». Et en plus, acheter ces espèces, c'est faire œuvre de développement durable. « Cela permettrait de rééquilibrer l'exploitation de la ressource qui s'épuise pour les espèces nobles », note le patron pêcheur.



La bouillabaisse...



La pêche du jour a été bonne.