



Les marins de La Cotinière, dans l'île d'Oléron, ont dû se battre pour continuer à pêcher le céteau, un délicat poisson vivant uniquement dans le golfe de Gascogne, devenu aujourd'hui l'une des spécialités du port

Les céteaux de La Cotinière

Une heure du matin. La mer est particulièrement calme, cette nuit. Dans le port de La Cotinière, seules résonnent les drisses tintant sur les mâts et, quelques pontons plus loin, des voix de pêcheurs. L'*Orion*, un chalutier de 12 m, s'éloigne rapidement du quai. Une fois sorti du port, il accélère et file à 8 nœuds dans la nuit noire, vers le sud, en direction de l'embouchure de l'estuaire de la Gironde.

A bord, une journée ordinaire a commencé pour Jean-René et Didier, les frères Delouteau, qui ont débuté à 15 ans sur le bateau de leur père René. Ils partent pêcher le céteau, un fragile poisson plat, à la chair fine et blanche, qui res-

semble à une petite sole et vit sur les fonds marins des Sables-d'Olonne au bassin d'Arcahon, depuis la côte jusqu'à 100 m de profondeur. De couleur brunâtre, il mesure le plus souvent de 15 à 25 cm, parfois 30 cm. Il aime les fonds vaseux et les eaux tempérées. «*La saison de pêche commence en mars, explique Jean-René, quand les eaux se réchauffent et que le céteau se rapproche des côtes, et elle se termine en novembre, quand il s'en éloigne et s'en-vase. Le céteau aime bien les eaux saumâtres, c'est pourquoi nous allons vers l'estuaire, au large de Bonne Anse.*» Il faudra presque deux heures pour atteindre la zone de pêche et Didier assure le premier quart. Jean-René descend dor-



Leslie Widmann, 27 ans, est originaire de Toulouse. Après une formation à l'Institut d'études politiques de Toulouse et une spécialisation en droit communautaire et international, elle a d'abord été chargée de mission au port de La Cotinière, avant d'en devenir la directrice du développement, également chargée de la communication. «Aujourd'hui, le céteau est devenu un produit incontournable pour les restaurateurs locaux. Avec un prix moyen de 24 F le kg, c'est un produit accessible.»

mir sur l'une des étroites couchettes. Somnoler plutôt car, en bas, le bruit du moteur a tout de celui du compresseur ! Deux heures plus tard, le chalutier ralentit, arrivé à quelques milles au large de la lumière rouge du phare de la Coubre. Le sonar indique bien 12 m de profondeur, mais pas s'il se trouve des céteaux au fond ! C'est avec l'expérience, la façon dont ont «donné» certains endroits, avec certaines conditions météo, et la tendance des saisons passées que les pêcheurs vont décider de poser le chalut. Celui-ci, enroulé au-dessus du pont arrière, est dévidé. «Et maintenant, on va faire des ronds dans l'eau», plaisante Jean-René. Le filet de 20 m d'ouverture et long de 15 m sera tiré pendant deux heures, raclant le fond de l'océan. Pendant que Didier descend à son tour, il s'installe à la barre et surveille les deux câbles d'acier du chalut, plongeant dans l'eau, qui suivent, tendus à mort, les demi-tours du bateau ou ses mouvements réguliers de gauche et de droite. «Aujourd'hui, dit Jean-René, on ne craint plus de se voir interdire, du jour au lendemain, de pêcher le céteau, et donc de travailler.» Car depuis la mise en place de la réglementation européenne, à partir des années 1970, la



pêche du céteau a été, pendant longtemps, seulement tolérée. «On a d'abord suspecté le céteau d'être une petite sole, expliquera plus tard Leslie Widmann, directrice du développement du port de La Cotinière. Sa pêche pouvait alors compromettre le maintien de l'espèce. C'est une étude scientifique, menée par André Forest pour l'Ifremer en 1979, qui a démontré que le céteau est une espèce voisine, mais différente de la sole.»

Ensuite, en 1983, à la naissance de l'Europe bleue (le régime communautaire de la pêche), on s'est aperçu que le céteau avait été oublié dans les espèces pouvant être pêchées avec les chaluts de petit maillage. Saisies du problème,

les autorités européennes préfèrent fermer les yeux et conseillent aux ports producteurs de poursuivre leur activité, le plus discrètement possible. Avec l'aide des Affaires maritimes, le comité local de pêche élabore donc sa propre réglementation, qui n'a aucune valeur juridique. Mais les pêcheurs de La Cotinière ont fini par en avoir assez d'être à la merci du bon vouloir de l'administration.

«Il y a quatre ans, raconte Leslie Widmann, nous avons commencé à travailler à plusieurs niveaux. Une étude a établi que le céteau représentait plus de 30% du chiffre d'affaires pour les petits chalutiers polyvalents de La Cotinière. Nous avons aussi démontré que les volumes de pêche étaient les mêmes depuis longtemps et que l'espèce n'était pas menacée par le niveau de capture. Nous avons également proposé d'embarquer à bord des scientifiques pour prouver que les pêches accessoires – les autres espèces ramenées dans les chaluts – étaient bien, en moyenne, inférieures à 10%. Par ailleurs, nous avons mené, en 1996, une grande action de promotion du céteau, parrainée par le célèbre restaurateur Jacques Le Divillec.» Les pêcheurs de La Cotinière gagnent ainsi leur crédi-



bilité et fin 1997, avec le vote de la nouvelle loi d'orientation sur la pêche, le céteau est officiellement reconnu parmi les espèces pêchées avec les petits maillages. «Aujourd'hui, précise la directrice du développement, le port de La Cotinière assure plus de 50% de la production nationale. Celle-ci se vend à 40% à moins de 100 km, à 40% en Espagne et à 20% vers les marchés de Paris, Nantes ou Toulouse.»

A bord, quatre heures et demie du matin, les visages se tendent tandis que remonte le filet. Jean-René et Didier défont les nœuds du «cul» de chalut, le contenu se répand pêle-mêle sur le pont et recouvert de vase : beaucoup de céteaux bien sûr, quelques soles, et une multitude



d'étrilles, de minuscules poissons ou étoiles de mer. En moins d'une heure, tandis que le filet est remis à l'eau, les deux marins auront tout trié, à genoux sur le pont, séparant les céteaux en deux tailles et rejetant le reste à la mer, ils auront nettoyé les poissons à grand jet et rangé impeccablement, deux par deux, les plus grands d'entre eux.

**A la criée de La Cotinière,
les petits céteaux
se vendent 10 F à 18 F le kg,
et les grands 20 F à 60 F le kg**

Mais le premier coup de chalut n'est pas très satisfaisant et les pêcheurs décident d'aller sur une zone remplie d'algues, peut-être plus propice. Trois autres coups de chalut sont remontés avant midi.

«Après une période de mauvais temps, dit Jean-René, on peut remonter 400 kg de céteaux en un coup de chalut.» Cela ne veut pas dire non plus que la journée est gagnée, car les prix de vente à la criée sont toujours aléatoires. «Cela peut aller de 10 F à 18 F le kg pour les petits et de 20 F à 60 F le kg pour les grands. Il y a quelques années, en pleine crise, le petit céteau s'est vendu à 1 F ou 2 F le kg.» Et, pour la plupart des chalutiers, il faut assurer au moins

quelques milliers de francs de vente par jour pour le paiement des traites et l'entretien du bateau, les charges et les salaires des marins. Jean-René et Didier, qui travaillent six jours sur sept, été comme hiver, estiment sortir en mer environ 290 jours par an. Quand on a compté 52 dimanches, les journées de trop mauvais temps, d'avaries du bateau ou de simple entretien, il reste bien peu pour d'éventuelles vacances. «*Quel avenir y a-t-il pour un jeune pêcheur, s'interroge Jean-René, quand on sait qu'un chalutier coûte plusieurs millions de francs ?*»

Pour assurer le reste de la journée, il décide d'aller pêcher la grosse crevette grise. En deux coups du chalut approprié, 75 kg de crevettes seront remontés. Mais le tri relève de l'exploit !

Dans les deux premières poches du chalut, il y a à peu près autant de «culs-nuls», de minuscules poissons transparents, que de crevettes. Et la dernière poche ramène un invraisemblable stock d'étrilles, d'étoiles de mer ou de coquillages morts, où se cachent les crustacés recherchés. Pourtant, les crevettes seront triées une à une, à la main, avant l'arrivée au port, pour la criée de 16 h. Ce jour-là, Jean-René et Didier ont aussi ramené 300 kg de céteaux, qui se sont vendus à 13 F/kg pour les petits et à 25 F/kg pour les grands. Vers 18 h, ils sont rentrés chez eux. Cette nuit, à une heure du matin très précise, l'*Orion* quittera à nouveau La Cotinière pour sa journée de pêche. ■

Le pari Sycocrus

Le port de La Cotinière est la 11^e criée nationale. Quelques chiffres : 80 chalutiers, dont 35 petits chalutiers polyvalents, 4 112 t en 1997, pour un ca de 121 MF, dont 421 t de céteaux (8 MF). Pour développer le marché de la petite langoustine, glacée pendant la sortie en mer pour la conserver jusqu'à trois jours, mais qui se vend mal, le port s'équipe d'un système expérimental, Sycocrus, destiné à maintenir les langoustines vivantes à bord. Sans conservateur ni produit chimique, Sycocrus consiste à brumiser de l'eau de mer entre 3° et 4°, pour faire «hiberner» les crustacés. L'investissement est lourd – environ 250 000 F par bateau – et il faut que les mareyeurs soient prêts à payer plus cher ce nouveau produit. Les premiers résultats seraient encourageants.