

## ÉDITORIAL

Françoise Verna

Précieuse  
pêche  
artisanale

● L'essentiel des pêcheurs en Méditerranée sont des artisans. À force de courage et d'abnégation, ils tentent de maintenir à flot un métier millénaire dans les affres du XXI<sup>e</sup> siècle, entre mondialisation et réchauffement climatique. C'est le cas des artisans-pêcheurs marseillais dont la famille Matia Dos Reis est représentative. À la faveur d'un « coup de mer », phénomène où les bancs de daurade sont abondants, *La Marseillaise* les a accompagnés en mer. La meilleure manière de mesurer les contraintes de ce métier et sa beauté. Au-delà de l'image d'Épinal, les marins-pêcheurs sont de véritables vigies de notre époque. Le coût du carburant s'emballé ? Ils en paient le prix fort. Les océans se réchauffent ? La pêche est bouleversée. La surpêche industrielle réduit la ressource ? Les « petits métiers » sont soumis à des quotas alors qu'ils pratiquent, eux, une pêche durable et respectueuse.

Source  
d'optimisme

Résultat le nombre de bateaux de pêche artisanale ne cesse de décroître pour n'atteindre, à Marseille, que le chiffre de 45 équipages. En quelques années, la perte du savoir-faire a été terrible. Aussi, qu'une famille comme les Matia Dos Reis tiennent le cap, est à la fois remarquable et source d'optimisme. Surtout lorsque les solidarités se mettent en place avec le marché alimentaire et solidaire d'Emmaüs Pointe Rouge.

Ce qui se joue, à cette échelle locale au cœur d'une des plus importantes villes de Méditerranée, c'est un autre modèle économique pratiqué par des producteurs soucieux de vivre bien de leur travail et de proposer des prix accessibles.

## Yann, pêcheur et so

## REPORTAGE

**À Marseille, les daurades sont arrivées en banc, c'est la saison. C'est un poisson prisé sur le port. Sans limite de quotas, le coup de mer est possible pour les marins-pêcheurs, mais est-ce une bonne idée ? Écologie, porte-monnaie, les questions se posent.**

Avancez sur le quai, le bateau est éclairé » lance Yann affairé sur son bateau de pêche L'écaille bleue amarré dans le port de Saumaty, à l'Estaque. Il est 5h30, il fait nuit noire, et c'est bien le seul sur le quai. En deux temps, trois mouvements, les amarres sont larguées, direction la pompe à essence puis Carry le Rouet pour relever le premier filet. Dans la cabine, le bruit de moteur est très présent. « Nous avons 45 mn de navigation jusqu'au premier point de pêche, il y en a trois à relever » explique le patron pêcheur Yann Matia Dos Santos, pêcheur de père en fil. « Mon père Fernando est arrivé en France il y a 44 ans, il était marin-pêcheur comme son père au Portugal. Ma mère Hélène prenait aussi la mer très tôt le matin avec lui. Mon père tirait les filets à la force des bras, sans aucune assistance hydraulique. Ma mère démaillait les poissons dans le bateau, et après elle faisait la vente sur le Vieux-Port, tout en s'occupant de la famille avec trois enfants. » Il ajoute : « Personnellement j'ai fait un break de 20 ans, pour mieux revenir à ce métier. » Le plein effectué, et le porte-monnaie délesté de 1 500 euros, cap sur Carry. « Dans le mois, je fais trois pleins d'essence » informe Yann.

La question du coup de mer est vite abordée, avec cette idée reçue que grâce à une grosse pêche on peut mettre de l'argent de côté pour les périodes plus maigres à cause de la météo, où de passages moins nombreux de poissons. « C'est une fausse idée » dément d'entrée le pêcheur. « Le véritable acteur, c'est le marché. En pêchant trop, on va le saturer. 100 kg à 10 euros ça fait 1 000 euros. Quand, on en pêche 200 kg, il ne se vend pas à 10 euros. Le prix chute. Le marché ne peut pas absorber plus que sa capacité », argumente Yann. Poursuivant : « En plus, il y a un double impact. En baissant les prix, le client va stocker dans son congélateur. Ça veut dire, qu'il ne reviendra pas jusqu'à la prochaine offre. En fait, on se tire 2 balles dans le pied. La première, parce qu'on a fait 200 kg à 5 euros pour pouvoir le vendre. La seconde, parce qu'on a fait le double de boulot pour exactement

la même recette. » La logique est implacable.

Yann poursuit sa démonstration : « C'est là où nous devrions être raisonnables. Se dire que s'il y a un gros passage, on lève un peu les filets et on garde un stock convenable autant dans la mer que sur le quai. Et là ce serait parfait. » Le quota a déjà fait ses preuves, comme avec le thon rouge, le poisson s'est régénéré. « Oui, là c'est vraiment vertueux » acquiesce-t-il.

## L'importance de la lune

L'influence de la lune est parfois évoquée sur l'anxiété des humains, nombreux sont les agriculteurs qui l'observent lorsqu'il s'agit de planter des pousses. Les pêcheurs y sont aussi très attentifs. « La période faste se situe entre le moment de la nou-

**« Mon père est arrivé en France il y a 44 ans, il était marin-pêcheur comme son père au Portugal »**

Yann

velle lune, la lune noire, et la nouvelle lune, soit sur 15 jours. » On pense que c'est la période de reproduction. « Le poisson est très actif, il se déplace. Quand on le pêche, il a des œufs, de la laitance. » En revanche en période de pleine lune soit descendante jusqu'à la lune noire, « c'est beaucoup plus calme ».

Les filets sont posés dans l'après-midi, et ils sont relevés très tôt le matin. Les poissons nagent au lever du jour, et certains prédateurs sont très actifs. Yann détaille le rythme : « On est au bateau entre 4h et 4h30 le matin, puis on part en mer relever les filets. Nous avons trois spots de pêche à Carry le Rouet, à Méjan et au Rove. Nous rentrons ensuite pour être vers 9 heures au marché sur le Vieux-Port. » Sur l'étal, on retrouve son frère Florian, aidé par sa mère Hélène, sous la bienveillance de Fernando, s'il ne souffre pas trop du dos. Les filets pour les daurades sont spécifiques de par leur maille. Ce jour-là, il y avait 3 km de filets sur une hauteur de 7 mètres de haut. « À l'époque de mon père, c'était autrement plus sportif » se souvient Yann. Il a pour témoin des photos noir et blanc en famille. « Mon père embarquait souvent un photographe à bord. On a plein de souvenirs. J'ai appris à marcher



**« Nous sommes passés de 200 bateaux de pêche, à 45 environ aujourd'hui. »**

Yann

sur le bateau. » Sur son téléphone, il montre Fernando à bord du Saint Léon, son bateau de l'époque. « Nous sortons environ 340 jours dans l'année. Du 1<sup>er</sup> août au 26 septembre, je me suis arrêté qu'un jour, cette année. » En face de nous, un bateau de pêche rentre. « Ça veut dire que la pêche n'est pas très bonne, si il est déjà de retour », commente-t-il. La lune...

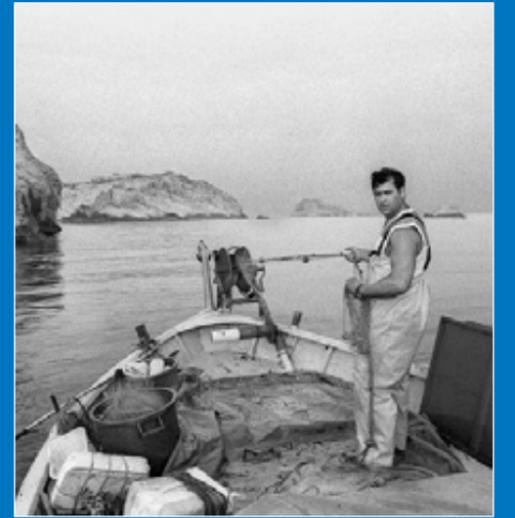
Le dérèglement climatique se fait aussi sentir. L'eau est plus chaude mais pas que : « Au mois de juillet, on a eu des courants phénoménaux, liés aussi au changement climatique. Le niveau de la mer Méditerranée a baissé et l'atlantique est rentré en force par Gibraltar. » Du jamais vu.

On ne fait pas ce métier par amour de l'argent. Entre le mauvais temps, et les aléas comme la perte de matériel. « C'est l'ascenseur émotionnel ! Un jour tu ris, 10 jours tu pleures. Mais c'est un amour de métier, on est en osmose avec la nature » s'exclame le pêcheur.

Le métier s'est étioilé au fil des années. « Nous sommes passés de 200 bateaux de pêche, à 45 environ aujourd'hui. Cinq seulement à Saumaty, dont le dernier chalutier qui ne va pas tarder à s'arrêter. Il y en a eu jusqu'à cinquante », déplore-t-il. De quoi s'interroger sur la pérennité de la pêche artisanale et l'accès au circuit court...

Marie-Laure Thomas

# On « amour de métier »



Marins- Pêcheur, c'est le métier de la famille Matia Dos Reis, transmis de génération en génération, il demande beaucoup de passion et de courage. Au départ du port de Saumaty, à bord de L'écaille bleue avec Yann un des fils de la famille, départ en mer pour la pêche à la daurade.

PHOTOS M.-L.T. ET DR



## Un marché alimentaire solidaire à Emmaüs

**Tous les samedis matin, un marché paysan prend place traverse Parangon. Solidaire, du bio, du bon et un esprit trouvé nulle part ailleurs.**

Nous avons vu un reportage sur les agriculteurs qui n'arrivaient plus à vivre de leur travail. D'un autre côté, notre clientèle avait rarement accès à des produits de qualité» détaille Nouara Bernou responsable à Emmaüs Pointe-Rouge. Ajoutant : « On a surfé sur la publicité pour les légumes moches, et vendu à 1 euro le kilo, des produits de saison et de proximité. Nous nous sommes engagés à mettre en lien direct producteurs et consommateurs, sans prendre d'argent pour l'emplacement. » C'était en 2015. Depuis le marché a évolué : on trouve un maraîcher, Serge, une productrice de pommes bio, Charlotte, un boulanger bio, Simon, un petit primeur, Fabien et... tout récemment un poissonnier, la



Tous les samedis matin, le petit marché alimentaire s'installe dans la grande cour de la communauté. PHOTO K.F.

famille Matias Dos Reis, pêcheurs.

Il y a deux ans environ, le panier de légumes à 6 euros a vu le jour pour les plus démunis, et en septembre dernier, le panier de fruits a rejoint l'offre solidaire. Nouara découvre un autre effet inattendu : « C'est une ouverture pour les compagnons, un rendez-vous hebdomadaire que nous languissons tous à la communauté. Un vrai lien s'est créé avec les producteurs. Et ça nous a aussi amené une nouvelle clientèle. »

### Solidarité

Si les producteurs se connaissent bien, chacun témoigne de « solidarité, échanges, et plaisir ». « J'allais vendre au début une fois par mois, pour des occasions précises, et puis petit à petit, la clientèle s'est installée et nous aussi », explique Serge le maraîcher. D'autant plus qu'il déplore la disparition des paniers fraîcheurs dans les gares depuis le Covid. « Les compagnons ont toujours le sourire, c'est très agréable. On retrouve des gens avec des valeurs. Je viens de Saint-Rémy-de-Provence, c'est ma

détente », poursuit-il. Charlotte vend sa production de pommes et de jus depuis 9 ans, elle vient du Vaucluse. « Je propose 25 variétés d'août à Noël selon la saisonnalité. Venir à Marseille, c'est un peu les vacances. Je viens autant pour le marché que pour la communauté. » Fabien descend de Forcalquier pour proposer ses fruits de saison : « J'adore venir en ville pour parler de mon travail, vendre des fruits cueillis mûrs à des prix raisonnables. On partage aussi nos recettes de confiture. » Pour le pain, les fougasses ou les grosses brioches, c'est Simon qui opère : « C'est un marché différent, pas du tout superficiel. Un beau marché convivial. » Ce marché, la famille Matia Dos Reis le découvre. « On a été assailli, ça faisait longtemps qu'on n'avait pas été accueilli comme ça, valorisé aussi », témoigne Hélène, la mère rompue à des clientèles cherchant à tirer les prix toujours plus bas.

M.-L.T.

110 trav. Parangon, 13008 Marseille