

BRETAGNE NORD | De nouveaux débouchés pour la praire

La saison 2020 de la praire a débuté quinze jours plus tôt que l'an dernier, soit mi-septembre, pour la vingtaine de navires titulaires de la licence à Saint-Malo. Avec des débouchés majoritairement locaux, peu dépendants de la fermeture des

23,4 t

Le tonnage de la saison 2019-2020.

frontières donc, mais fortement corrélés à l'activité des restaurateurs. Et si les stocks sont là, les professionnels restent très prudents en matière de prix. « Nous avons du mal à être sereins car, même avec une première semaine satisfaisante, on risque de connaître un effet yo-yo commun à l'ensemble des débarquements ces derniers mois », observait Pascal Lecler, président du comité des pêches d'Ille-et-Vilaine, juste avant le lancement de la saison.

Lors de la saison précédente, un tonnage de 23 415,5 kilos a été débarqué sous la criée malouine, dont 2 584 kilos pendant le confinement (du 17 mars

au 11 mai), sachant que la fin de saison était fixée au 14 mai. Des coquilliers se sont concentrés sur les praires pendant cette période de crise sanitaire pour obtenir de bons prix, en misant sur l'effet de rareté. Au niveau des débouchés, des efforts ont été entrepris localement pour cibler les consommateurs. Ainsi, l'entreprise Les Viviers de la Rance, à Saint-Suliac, a intégré les praires dans des box au contenu fixé à l'avance par le vendeur, selon le principe des Associations pour le maintien de l'agriculture paysanne (Amap). Et la criée a gagné une dizaine de nouveaux acheteurs, principalement des moyennes et grandes surfaces.

Pour la saison 2020-2021, la date butoir est fixée au 30 avril et la pêche est ouverte les mardi, mercredi, jeudi, ainsi que les vendredi matins. La pêche est limitée à un maximum de 450 kilos de praires par navire et par jour.

Haude-Marie THOMAS



Le port de Saint-Malo accueille une vingtaine de navires licenciés pour la praire.

BRETAGNE SUD | Étoiles et mer : la quête de la fraîcheur absolue

Entreprise de mareyage installée il y a tout juste deux ans au port de pêche de Lorient, Étoiles et mer est d'abord une aventure personnelle. « Après 20 ans dans la grande distribution dans le Nord, je voulais travailler autrement, confie Sébastien Fauchille, 48 ans, le fondateur. Un échange avec un ami restaurateur basé à La Clusaz, dans les Alpes, m'a persuadé de me lancer : il s'engageait à m'acheter tout le poisson vivant que j'étais prêt à fournir. »

Investissant les anciens Viviers de Keroman, l'entrepreneur développe des bassins d'environ 600 litres, autonomes et faciles à transporter. « Filtrant une eau à 11°C en circuit fermé, ils peuvent contenir jusqu'à 60 kilos de poissons avec des pertes très marginales. » La demande part en flèche. Les individus les plus fragiles, en particulier les poissons bleus, sont immédiatement abattus à terre selon la méthode ikejimé. Les autres, après le percement de leur vessie natatoire, reposent en bassin au moins 48 heures avant d'être

expédiés. Un circuit de distribution est mis en place avec le transporteur Delanchy et Armara, qui depuis Rungis, livre les meilleures tables parisiennes.

Malgré l'engouement progressif des pêcheurs, l'offre peine à suivre. « Je travaille avec une quinzaine de bateaux, fileyeurs et ligneurs pour la plupart, entre Paimpol, Le Guilvinec et Quiberon. » Parmi eux, Sébastien Ribler, 37 ans, patron du *Tiloke*, un palangrier de moins de 10 mètres basé à Lorient. Dans ses viviers, il ramène en cette fin août trois superbes bars de plus de 3 kilos, une vingtaine de belles dorades, mais aussi quelques pagres, maquereaux et chinchards, avec en bonus, une roussette de plus de 6 kilos. Sébastien Fauchille ne cache pas son bonheur. Entre

400 kg

La capacité de traitement hebdomadaire d'Étoiles et mer.

4

L'effectif.

une météo parfois difficile et les complications de la crise sanitaire sur le marché, son activité a passablement souffert. Étant parvenu ces derniers mois à expédier une centaine de kilos en moyenne par semaine, il espère aller au-delà : « Notre seule ambition, c'est de maintenir une filière qualitative, vertueuse et durable. »

Bertrand TARDIVEAU

Sébastien Fauchille, le 31 août, réceptionne de la belle dorade de palangrier expédiée vivante.

