

LA CÔTINIÈRE

Le Magazine du port



**DÉCOUVRIR
LA PÊCHE, LES MARINS,
LE PORT ET SON HISTOIRE**



2018
Numéro 1

ÉDITO LA COTINIÈRE A SON MAGAZINE

Depuis quinze ans, les activités de pêche artisanale à la Cotinière n'ont cessé de progresser, nécessitant une adaptation des infrastructures. Pour répondre à ces nouveaux besoins et permettre au port de poursuivre son développement, un vaste projet d'extension et de modernisation a été lancé, avec l'opération la Cotinière 2021.

Afin de mieux appréhender cette grande mutation à venir, il nous a semblé important de montrer les coulisses du lieu, de faire découvrir ceux qui y travaillent, de parler de l'identité des Cotinards, qui font de ce port de pêche artisanale le sixième de France et le premier de la Région Nouvelle-Aquitaine.

En 2016, à l'occasion de l'opération la Cotinière débarque à Bordeaux, toute une flottille est allée à la rencontre des habitants. Une occasion pour les marins de pouvoir parler de leur métier, de leurs navires, des techniques de pêche et des produits de la mer. C'est aussi l'ambition de ce magazine, qui se veut au plus proche de ces professionnels émérites.

Le monde maritime communique peu ou mal. Même si elles sont parfois vilipendées par des associations ou des mouvements environnementalistes, les professions de la mer s'expriment rarement.

Il était grand temps de sortir du silence. D'ailleurs, Michel Audiard ne l'écrit-il pas avec humour dans *Les Tontons flingueurs* : « C'est curieux, ce besoin chez les marins de faire des phrases ! » Il est temps de passer à l'abordage.

Ce magazine est un moyen simple d'expliquer avec authenticité ce qui fait la pêche artisanale à la Cotinière, de l'hameçon à l'assiette. À travers lui, marins, poissonniers, mécaniciens, gestionnaires et élus du port vous feront découvrir l'univers maritime, les activités portuaires et une partie importante de l'économie de l'île d'Oléron. Vous découvrirez également ce que cet univers portuaire a pu inspirer aux peintres de passage ou plus sédentaires tels les Lessieux, aquarellistes fameux du début du siècle dernier.

Laissez-nous vous conter avec passion le port de la Cotinière. Larguez les amarres et prenez le large au fil des mots, découvrez un peu plus le mystère et l'âme de la pêche cotinarde.



Nicolas Dubois
Directeur du port de la Cotinière



SOMMAIRE

LA
COTINIÈRE
Le Magazine du port



3	Édito	36	Le chalut de fond
6	Une brève histoire du port	40	Le céteau
12	Le poisson d'argent	41	La langoustine
14	Un Oléronais sur l'Hermione	42	L'organisation portuaire
17	La pêche	47	La criée
18	La Cotinarde de Jean-François Poitou	50	Les chiffres clés
20	Techniques générales	52	Le projet d'extension
22	Christophe Fesseau	54	Du bateau à l'assiette
24	La palangre	56	Les pêcheries de la Cotinière
26	Le maigre	58	Le canot de la SNSM
28	Franck Meteau	62	Gustave Gilles
30	Le filet	64	Les peintres de la Cotinière
33	La sole	68	Jeux - BD
34	Éric et Tony Guilbert	74	Solutions aux jeux

ÉDITO : NICOLAS DUBOIS - PHOTO : WILLY BRAHAMI. P. 6 : ÉVELYNE NÉRON MORGAT - PHOTOS ARCHIVES DPT. P. 12 : THIERRY SAUZEAU - PHOTOS : ARCHIVES DPT. P. 14 : THIERRY SAUZEAU - PHOTOS : MUSÉE MARINE, DR - ILLUSTRATION : JACQUES DANDIER. P. 17 : CHARLY MAUGIER - PHOTO : DIDIER RAYNAUD. P. 18 : ÉVELYNE NÉRON MORGAT - PHOTOS : DIDIER RAYNAUD. P. 20 : CHARLY MAUGIER. P. 22, TEXTE ET PHOTO : BENJAMIN CAILLAUD, MARC MERRET. P. 24 : CHARLY MAUGIER, JACQUES DANDIER. P. 26 : CHARLY MAUGIER, JACQUES DANDIER. P. 28, TEXTE ET PHOTO : BENJAMIN CAILLAUD. P. 30 : CHARLY MAUGIER, JACQUES DANDIER - PHOTOS : PAYS MARENNES-OLÉRON. P. 33 : CHARLY MAUGIER, JACQUES DANDIER. P. 34 : CHARLY MAUGIER, JACQUES DANDIER - P. 36 : CHARLY MAUGIER - PHOTO : PAYS MARENNES-OLÉRON. P. 40-41 : CHARLY MAUGIER, JACQUES DANDIER. PP. 42-56 : CHARLY MAUGIER, JACQUES DANDIER - PHOTO : ADRIANE BLANCHARD, WILLY BRAHAMI. P. 58 : ÉVELYNE NÉRON MORGAT - PHOTOS : PHILIP PLISSON, ADRIANE BLANCHARD. P. 62 : ÉVELYNE NÉRON MORGAT - PHOTOS : COLLECTION PARTICULIÈRE DR. P. 64 : CHRISTOPHE HUGUET - PHOTOS DE PEINTURES : COLLECTION PARTICULIÈRE, DR. P. 68 : JACQUES DANDIER, ÉVELYNE NÉRON MORGAT. P. 74, PHOTO : ADRIANE BLANCHARD - COLLECTION PARTICULIÈRE, DR.

Ce numéro de La Cotinière le magazine du port, est une création de GBC-AZIYADE Communication - 07 81 87 37 00, pour le port de la Cotinière : quai René-Delouteau, La Cotinière, 17310 Saint Pierre d'Oléron.

Mail : lacotimag@gmail.com

Ont collaboré à ce numéro :

Crédits photos : Adriane Blanchard, Willy Brahami, Marc Merret, Didier Raynaud, Benjamin Caillaud, Jacques Dandier, archives départementales, Pays Marennes-Oléron. Rédaction : Évelyne Néron Morgat, Christophe Huguet, Thierry Sauseau, Benjamin Caillaud, Charly Maugier. Illustrations, création graphique : Jacques Dandier. Maquette : ZOL graphique. Correctrice : Ush Ush. Régie pub : GBC-AZIYADE.

Photos : Adriane Blanchard

UNE BREVE HISTOIRE

d'hommes, d'embruns et d'écailles...



La Cotinière au début du siècle dernier (d'après une aquarelle de Louis Lessieux ; collection particulière).

Deux embarcations sont halées à sec. Deux femmes coiffées d'une kissnot, remaillent un filet à sardines. Sur la droite, trois bateaux grées en sloop attendent la prochaine marée. Au loin, on reconnaît l'ancienne maison du gardien de phare, encore visible de nos jours.

Imaginez une longue plage de sable fin, derrière un cordon dunaire couvert d'oyats et de lumineuses immortelles au doux parfum de curry safrané. La marée basse laisse simplement entrevoir une paire d'écluses à poissons, indispensable garde-manger pour la poignée de cultivateurs et d'éleveurs qui ont élu domicile dans ce petit hameau.

Sur la grève, trois ou quatre minuscules coques renversées attendent sagement les beaux jours pour améliorer le quotidien des hommes, en leur permettant de pêcher quelques sardines...

*Vous êtes à **la Cotinière**, qui n'est alors qu'un abri naturel exposé aux furies hivernales de la mer...*

Pêcheurs oléronais en tenue d'époque, béret et ceinture de flanelle rouge.

E. Louis LESSIEV

À cette époque, l'océan fait peur. Les nombreux rochers dissimulés sous l'eau juste devant le village dissuadent. Oléron vit alors de son sel et de sa vigne, et pépétue une précieuse tradition de pêche à pied. Avec humilité, les Cotinards conscients que le poisson leur a permis de survivre à la famine et aux épidémies, décident de creuser un bassin protégé par un épi de roches. Alimenter les îliens en poissons devient un rêve. La mer ne va pas leur faciliter la tâche...

Dans les années 1860, l'administration de la marine souhaite développer l'industrie de la pêche côtière et introduit un nouveau type de pêche à la Cotinière : la pêche à la sardine. Le port se parera de nouveaux bateaux, chaloupes, sloops et plus tard voiliers à moteur auxiliaire, et la pêche à la sardine sera un véritable succès.

En 1908, une conserverie de sardines est créée en face du port. L'usine, qui emploie trente à quarante personnes, essentiellement des femmes de pêcheurs, fonctionnera jusqu'en 1952. (Lire l'article « Le poisson d'argent », en pages suivantes).

Au début du siècle, le problème d'un ensablement chronique se pose et une lutte acharnée s'engage. Écoutez attentivement, vous allez entendre les hennissements des chevaux tractant des dizaines de petits chariots miniers remplis jusqu'à la gueule et les voix graves de ces hommes acharnés, enlevant inlassablement le sable que la houle dépose sans cesse au fil des marées ou du mauvais temps. À la force des bras, ils vont travailler sans relâche, espérant gagner ce combat envers et contre tout. Enfin, l'État aide la Cotinière et investit pour réaliser ce chantier, afin de créer une fenêtre unique sur cette façade atlantique vierge de tout abri digne de ce nom.

Régulièrement, les éléments se déchainent, les tempêtes anéantissent tous leurs efforts, mais les marins s'obstinent et persévèrent. De quelques timides coques de noix, le petit port s'enorgueillit désormais d'une dizaine de chaloupes à rames et d'un premier bateau de sauvetage : *L'étoile de la mer*. Comment ne pas être ému devant ce brave équipage posant fièrement dans ce frêle canot, minuscule jouet à la merci des crocs affamés ourlés d'écumme, comme autant d'infatigables rodeurs à l'extérieur des quais ridicules qui ceignent les lieux ?

En 1900, un petit phare alors uniquement blanc est élevé. Dès lors, sa lumière ne s'éteindra plus jamais, et le petit hameau de cultivateurs devient un véritable port de pêche, abritant assez vite une trentaine de bateaux à voiles. Une dizaine d'années plus tard, vers 1910, le port s'ouvre aux pêches saisonnières en capturant sardines, crevettes, homards... Chaloupes, sloops, dundees, becs de canne, canots, cohabitent dans le port. Un marché à la criée est institué.

Autour de 1920, les premiers moteurs à essence tentent de moderniser le métier, mais les explosions sont fréquentes et les voiles toujours d'actualité. « Dans le moment, le salut du marin, c'était sa bouée couronne et la prière... » Quinze ans plus tard, les moteurs Diesel, plus sûrs, permettent à une cinquantaine puis à une centaine de sardiniers et de crevettiers de prospérer. Il faut attendre le début des années 1970 pour que la modernisation s'accélère, avec la construction d'une nouvelle criée, la réalisation d'un second bassin, la réfection ou l'allongement des quais et des jetées.

Riche d'une centaine de bateaux colorés, la Cotinière rivalise aujourd'hui avec les plus grands ports de France. La taille modeste des

La première criée et sa cloche.

Années 1910.

Infographie, DR.



navires, la diversité des techniques de pêche pratiquées, la courte durée des marées effectuées pour assurer la fraîcheur des produits rapportés, le respect des règles pour garantir l'avenir du métier, l'inébranlable courage des marins face à cet océan nourricier mais dangereux, font de ces lieux un emblème ancestral et fragile de l'île d'Oléron.

Prenez le temps de vous asseoir sur un banc, cherchez *La Cotinarde*, cette magnifique vieille dame, construite en 1956, qui arbore fièrement sa petite coque en bois vert sombre d'à peine 9 m, soulignée coquettement d'un fin trait rouge. Parée d'une multitude de drapeaux colorés qui flottent au vent, la doyenne des lieux souffle encore des bribes d'un passé pas si lointain.

Alors, régalez-vous, *La Cotinarde*, *L'Abside*, *Le Baron* et tous les autres racontent encore cette histoire magnifique d'hommes, d'embruns et d'écaillés.

Évelyne Néron Morgat

Attente...



Crédit : archives départementales.

...puis arrivée du poisson débarqué sur la plage.



Crédit : archives départementales.

LA VENTE DU POISSON

À l'origine, le poisson était vendu directement à l'arrivée des bateaux, sur la grève, mais les marins apportaient parfois eux-mêmes leur pêche aux quelques mareyeurs locaux qui se chargeaient ensuite du transport et de la distribution. Au début du siècle dernier, grâce au développement et à la modernisation des moyens de transport, les premières formes d'organisations commerciales se mettent en place.

Les familles des pêcheurs pouvaient également se charger de la vente. Imaginez-vous les ruelles des villages alentour, parcourues par des femmes en *kissnot* blanche, poussant laborieusement des petites charrettes à bras. Entendez-vous les échos de ces dames en sabots de bois qui « faisaient la sardine » pour annoncer leur passage ? Qu'ils devaient être beaux, ces visages tannés par l'air marin, fiers de proposer leurs paniers en osier dans lesquels étaient rangée soigneusement la pêche du jour ! Les poissons reluisaient, sagement couchés sur leur lit de fougère. Souvenir de la vie du village de la Cotinière autrefois...

En 1904, le chemin de fer est une petite révolution. L'acheminement est désormais plus rapide entre la station de Saint-Pierre/la Cotinière et celle du Château-d'Oléron, où le poisson est embarqué à bord des vapeurs qui assurent la traversée régulière avec le continent. La pêche peut alors être distribuée dans l'arrière-pays charentais.

Enfin, pour faciliter la vente du poisson et assurer une certaine régularité des cours, une première criée est construite puis inaugurée le 1^{er} octobre 1910. Retournez-vous, apercevez-vous ce bâtiment bleu face au port ? Tous les jours, à 16 heures, le début des enchères était annoncé par le tintamarre d'une cloche située sur le toit, et les ventes se faisaient dans l'ordre d'arrivée des bateaux. Souvenir de la vie du port de la Cotinière autrefois...



Le canot de sauvetage L'Étoile de la mer.

Crédit : archives départementales.

Album photo



DR / Collection particulière.

Vue du phare au bout de la jetée.

L'aquarelle de Louis Lessieux témoigne avec précision et esthétique d'une scène de vie dans le port (années 1920). Le phare n'est pas encore bicolore, un bateau de pêche est échoué depuis quelques instants... Dans la barque, on devine des paniers à homards.

À cette époque, la zone de pêche se situe au large, du banc de la Chardonnière au nord, à la Gironde, au sud, où le poisson est abondant. Le homard et la sardine sont alors les spécialités.



Au même endroit, on distingue l'ensablement du port le long du quai, sur ce cliché datant des années 1930. Le problème sera récurrent, et toutes les énergies seront mobilisées pour le combattre.

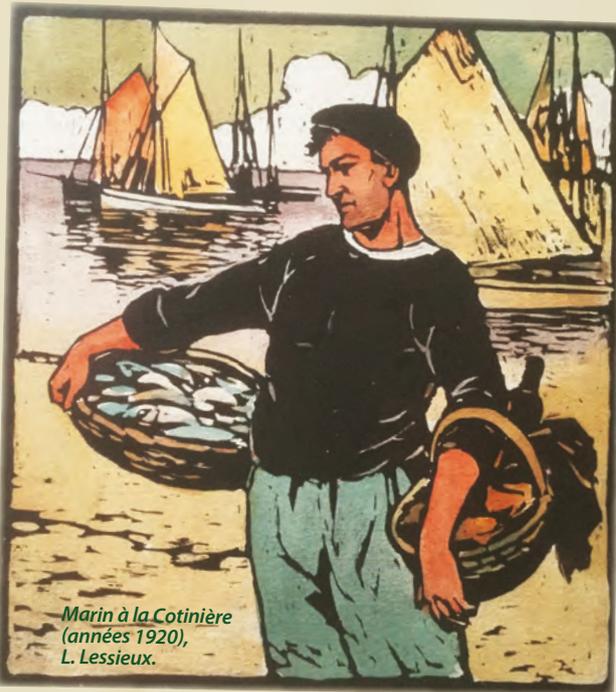
La construction d'un épi de protection long de 150 m au bout de la jetée sera entreprise en 1955 pour y remédier.



Les bateaux à voiles sont encore bien présents. On remarque l'hôtel L'Horizon en arrière-plan (aujourd'hui le restaurant L'Écailler), et la maison du gardien de phare sur la droite ainsi que la sardinerie. Au premier plan, sloops et dundees font bonne figure...

Crédits photos : archives départementales.

Quelques dates importantes



DR / Collection particulière.

*Marin à la Cotinière
(années 1920),
L. Lessieux.*

- 1844 construction d'une digue longue de 135 m
- 1900 prolongement de la jetée et construction du phare à son extrémité
- 1908 création d'une conserverie de sardines
- 1910 construction de la première criée
- 1920 reconstruction du port suite à la guerre et aux intempéries
- 1946 rupture de la digue avancée par une tempête
- 1955 reconstruction de l'épi de protection du port, élargissement du quai pour le rendre insubmersible
- 1970 mise en service de la nouvelle criée
- 1978 création du bassin sud
- 1984 construction de l'usine à glace
- 1986 création de la zone artisanale
- 1987 agrandissement et informatisation de la criée
- 1991 première mise aux normes sanitaires

- 1999 deuxième mise aux normes sanitaires
- 2003 extension des ateliers de mareyage
- 2004 changement des viviers ; trois grues supplémentaires sur le quai de déchargement
- 2005 automatisation complète de l'usine à glace
- 2006 réfection de la salle de vente aux enchères et du système informatique de vente ; convoyage des bacs
- 2008 réfection des pontons et des pieux de guidage
- 2017 remplacement du chariot élévateur
- 2021 travaux d'extension



Crédits photos : archives départementales.



PORT EN 1926

Criée

Hotel « L'Horizon »

Conserverie

Maison
du
gardien
de phare

Café « La gaité »

Le poisson... d'argent



Pendant un temps port sardinier, la Cotinière ne garde plus qu'un souvenir lointain de cette époque dorée où une conserverie fut implantée sur le site actuel du restaurant Quai 71. Toute une époque...

Ci-dessus:
visuel original de la
boîte de sardines
Capitaine Albert
Archives dpt.
(année 1950)

la Cotinière est pendant longtemps restée un village de paysans dont la situation était assez désespérante du point de vue des autorités maritimes.

Oléron demeurait une île de terriens, attachés à leurs écluses à poissons, qui leur fournissaient tout le nécessaire sans qu'ils aient besoin de risquer ni leur argent dans un navire et du matériel de pêche ni leurs vies à la poursuite d'espèces qui venaient d'elles-mêmes dans les pièges de pierre dont l'île d'Oléron était bordée. Dans les années 1830, une enquête lancée par la préfecture maritime de Rochefort recensait tout de même une cinquantaine de canots de pêche sur toute l'île, équipés de filets fabriqués par les pêcheurs eux-mêmes. Dans cette même décennie, si la modernisation des routes encourageait l'expansion du commerce, les productions de vin, d'eau de vie ou d'huîtres en étaient les premières bénéficiaires.

C'est dans les années 1860 que les choses bougent un peu. Tous les genres de pêche étaient alors pratiqués dans l'île : poissons frais, sardines, moules, pétoncles, huîtres, crustacés. Les bateaux de pêche étaient des chaloupes, des sloops et des canots. Les armements

à la pêche se faisaient à la part : un tiers du produit revenait à l'armateur, deux tiers à l'équipage. Les produits restaient consommés dans l'île, où la vigne en plein boom économique occupait des armées d'ouvriers agricoles dont le poisson était devenu le bifteck. Principale espèce pêchée, le mullet, très abondant en été, était vendu par les pêcheurs eux-mêmes, à la pointe du Chapus, à des mareyeurs qui le transportaient ensuite à Saintes ou à Rochefort. En 1864, le commissaire des classes d'Oléron signalait que « quelques personnes de Saint-Pierre [lui avaient] fait part de leur projet d'association pour armer une chaloupe de pêche pontée et d'un tonnage assez fort pour se livrer à tous les exercices de cette industrie ». La pêche polyvalente était encore d'actualité, mais, la même année, la Marine faisait venir un marin des Sables-d'Olonne (René-Auguste Robin), à qui elle offrait un canot sardinier (*Le Cadeau*) ainsi que les filets nécessaires. Il s'agissait de montrer aux autres marins de la Cotinière comment devait s'exercer ce genre de pêche.

En 1876, sur soixante-dix bateaux pêcheurs recensés sur Oléron, quatre bateaux de la Cotinière faisaient la pêche de la sardine. La croissance de cette pêche était alors rapide, et les captures enregistraient une augmentation annuelle de 30 %. En 1876, ces quatre bateaux livraient 230 000 sardines sur le marché local (environ 5 tonnes)



Ci-contre:
une barque de
pêche grée en
sloop et datant
de 1910 est
encore présente
sur le port,
l'Argo, de Jean-
Claude Pelletier

à comparer aux 10 tonnes de poisson frais débarquées par le reste de la flottille de l'île et aux 35 tonnes tirées des écluses à poissons, production qui était en repli régulier cependant (de - 5 % à - 10 % chaque année). En pleine crise de reconversion ostréicole et à la veille de la crise du phylloxera, on était au début d'une redistribution générale des cartes, au détriment des huîtres et de la vigne, et au profit de la pêche en mer. En 1887, les tendances et le pronostic étaient confirmés. La pêche aux écluses ne livrait plus que 25 tonnes, dépassée par la pêche du poisson frais (26 tonnes), mais la reine des pêches oléronaises était bel et bien devenue celle de la sardine, dont 350 tonnes étaient livrées (15,5 millions sardines). Alors de cent marins, embarqués sur vingt bateaux qui s'y consacraient en 1886, les marins étaient passés à 250, enrôlés sur cinquante navires en 1887. Les crises agricole et ostréicole avaient libéré des bras, et, en une année, cent dix cultivateurs de l'île avaient abandonné la terre et étaient venus grossir les registres de l'inscription maritime. Encore cette vision très insulaire ne rendait-elle pas bien compte de la révolution sardinière à l'œuvre. En effet, cent quarante bateaux de Concarneau, de Lorient ou des Sables-d'Olonne et même un vapeur de La Teste-de-Buch (bassin d'Arcachon) pêchaient sur zone durant l'été 1887, en plus des navires de l'île. Les pêcheurs auraient même pu être plus nombreux si la Cotinière avait alors eu sa conserverie, équipement industriel impossible à alimenter tant que le port refuge ne donnait pas les gages de sécurité nécessaire en cas de gros temps, obligeant les pêcheurs bretons et vendéens à quitter la zone de pêche et interrompant les débarquements.

L'absence de conserverie, sans empêcher l'intense activité de pêche au large de la côte océanique d'Oléron, en a limité les retombées pour l'île elle-même. Ainsi, en 1896, la flottille oléronaise occupée à la sardine n'était-elle plus que de trente-huit navires embarquant 90 hommes. Quant aux débarquements, avec 13 tonnes de sardines, la Cotinière n'atteignait pas 10 % des apports sardinières des Sables-d'Olonne ni même 5 % de ceux d'Arcachon. Dépourvue de conserverie, l'île d'Oléron était aussi pénalisée par la bonne connexion ferroviaire de ses principaux concurrents. C'est alors par la diversification que les marins pêcheurs de l'île ont su réagir : trente bateaux s'occupaient de la pêche du poisson frais (30 tonnes); dix bateaux se tournèrent vers les crustacés (4 tonnes); treize vers la crevette (10 tonnes).

Créée en 1908, la conserverie de sardines a conforté la place de cette pêche à la Cotinière sans que l'expérience des années 1890-1900 ait fait disparaître chez les cotinards la culture de la polyvalence, permettant d'engager très rapidement les reconversions. À la veille de la Grande Guerre, et alors que la Cotinière tentait de faire sécession de la commune de Saint-Pierre, pour avoir sa propre mairie, le port comptait soixante-neuf navires. À l'exception d'un navire détenu par un armateur qui ne patronnait pas, sa flotte était aux mains de patrons pêcheurs, et les deux tiers des navires jaugeaient moins de 5 tonneaux. On

travaillait à la Cotinière avec dix mareyeurs, employant quarante-quatre salariés, dont trente-cinq femmes. Le port pêchait la sardine, bien sûr, mais l'administration maritime considérait la Cotinière comme un site de petite pêche et de pêche au large, dont les apports étaient très diversifiés. En 1926, la Cotinière, qui comptait dix navires sardinières, disposait aussi de dix caseyeurs occupés à capturer des crustacés et cent cinquante navires oléronais (la Cotinière, Boyardville, Le Château) pratiquaient la pêche fraîche. La ruée vers l'or gris de la sardine, ce poisson d'argent, prenait fin, mais la leçon avait été retenue : qui ne pêche qu'une seule espèce devient dépendant, et qui est dépendant devient un jour vulnérable.

Thierry Sauzeau



Ci-dessous :
**retour au port
de pêcheurs
de sardines
cotinards.**
J.-C. Pelletier, DR.

**Pêcheurs
de la Cotinière.
Années 1920.**
Archives dpt., DR.

**Le personnel
de la sardinerie
au début du
siècle dernier.**
C. O, DR.

UN OLÉRONAIS SUR L'HERMIONE

Remontons encore dans le temps et découvrons André Héronneau, un marin oléronais du XVIII^e siècle. Curiosité historique d'un matelot insulaire embarqué sur un bateau légendaire.

C'est au XVII^e siècle que la France a songé à se doter d'une flotte de guerre spécialisée. Il n'était plus question de déléguer la défense du rivage à des corsaires comme les Rochelais. Le choix d'implanter un port de guerre à Rochefort a alors accentué la pression sur les rivages charentais. À partir du règne de Louis XIV (1661-1715), les « gens de mer » étaient soumis au système des classes, c'est-à-dire à l'obligation de servir dans la Marine royale lorsqu'ils y étaient appelés, quelle que soit l'époque de leur vie. À Saint-Pierre d'Oléron, un administrateur maritime – le commissaire des classes – tenait dans ce but de gros registres où étaient consignées les activités civiles (pêche, commerce) et militaires des marins oléronais.

C'était longtemps avant la croissance de la Cotinière comme port de pêche. Les activités maritimes des insulaires étaient tournées vers le petit cabotage et les petites pêches. On trouvait de rares marins oléronais sur les trois-mâts armés à Bordeaux ou à La Rochelle. Alors qu'Oléron comptait de quinze à vingt mille habitants, seules quelques dizaines d'Oléronais naviguaient sur les grands voiliers à destination des îles à sucre (les Antilles) ou sur les bateaux négriers. À bien des égards, Oléron était une « île de terriens », et la Cotinière était un village de paysans.

En 1727, quand François Le Masson Du Parc, inspecteur général des pêches maritimes a visité Oléron, il a vu

en la Cotinière « un petit port [qui] est le seul de toute la bande de la grande côte d'Oléron où les bateaux puissent aborder pour y trouver un sûr abry », mais un seul bateau de pêche, « bateau pêcheur dans lequel de huit à neuf hommes d'équipage font la pêche à la grande côte avec des rets, des folles et des touillaux, l'usage des autres filets non plus que des hameçons pour les grosses cordes ne leur étant pas connu ». L'essentiel des produits de la mer était alors tiré des pêches à pied, notamment des écluses à poissons, qui dispensaient les insulaires d'investir dans des bateaux et de prendre le risque de la navigation quotidienne.

André Héronneau illustre bien la distance que les insulaires entretenaient avec la mer. Né à Saint-Trojan le 21 octobre 1748, il portait le même nom que son père, comme bien souvent alors. Il débuta sa carrière maritime le 30 mai 1769, à l'âge de 21 ans. Pour l'époque, c'était un âge tardif, un indice très sûr que notre Oléronais n'avait pas choisi le métier maritime, mais qu'il avait dû s'y résoudre, faute de mieux. Pour son premier voyage et sans avoir apparemment jamais pris la mer, il se retrouva sur *La Petite Fortune* du capitaine Hugonnet. Parti de Rochefort à destination de Cayenne, le voyage dura huit mois. L'expérience n'avait sans doute pas été concluante, et notre apprenti marin attendit sept ans avant de remettre les pieds sur un navire de commerce, régulièrement signalé « présent » aux revues annuelles organisées par

Ci-contre :
Vernet, Le Port de Rochefort, 1762.



DR / Musée de la marine.

le commissaire des classes, à Saint-Pierre.

Sans doute échaudé par l'aventure, André préférait travailler dans les vignes, les marais, pêcher à pied ou dans les écluses, bref, tout mettre en oeuvre pour échapper aux navigations vers les tropiques, aux risques de naufrage, de blessure ou de maladie. C'est au seuil de la trentaine qu'il prit la décision d'entamer son deuxième voyage, au départ de Bordeaux. Parti pour Saint-Domingue (Haïti) sur *Le Thésée* du capitaine Blandin, il était de retour le 9 novembre 1777 et rembarquait immédiatement sur *Le Monthyon* de La Rochelle, avec le capitaine Lessenne, pour la même destination. Sa carrière maritime semblait enfin prendre son envol, mais, à son retour le 10 mai 1778, la guerre avec les Anglais juste déclarée, il fut immédiatement appelé au service en qualité de matelot canonier.

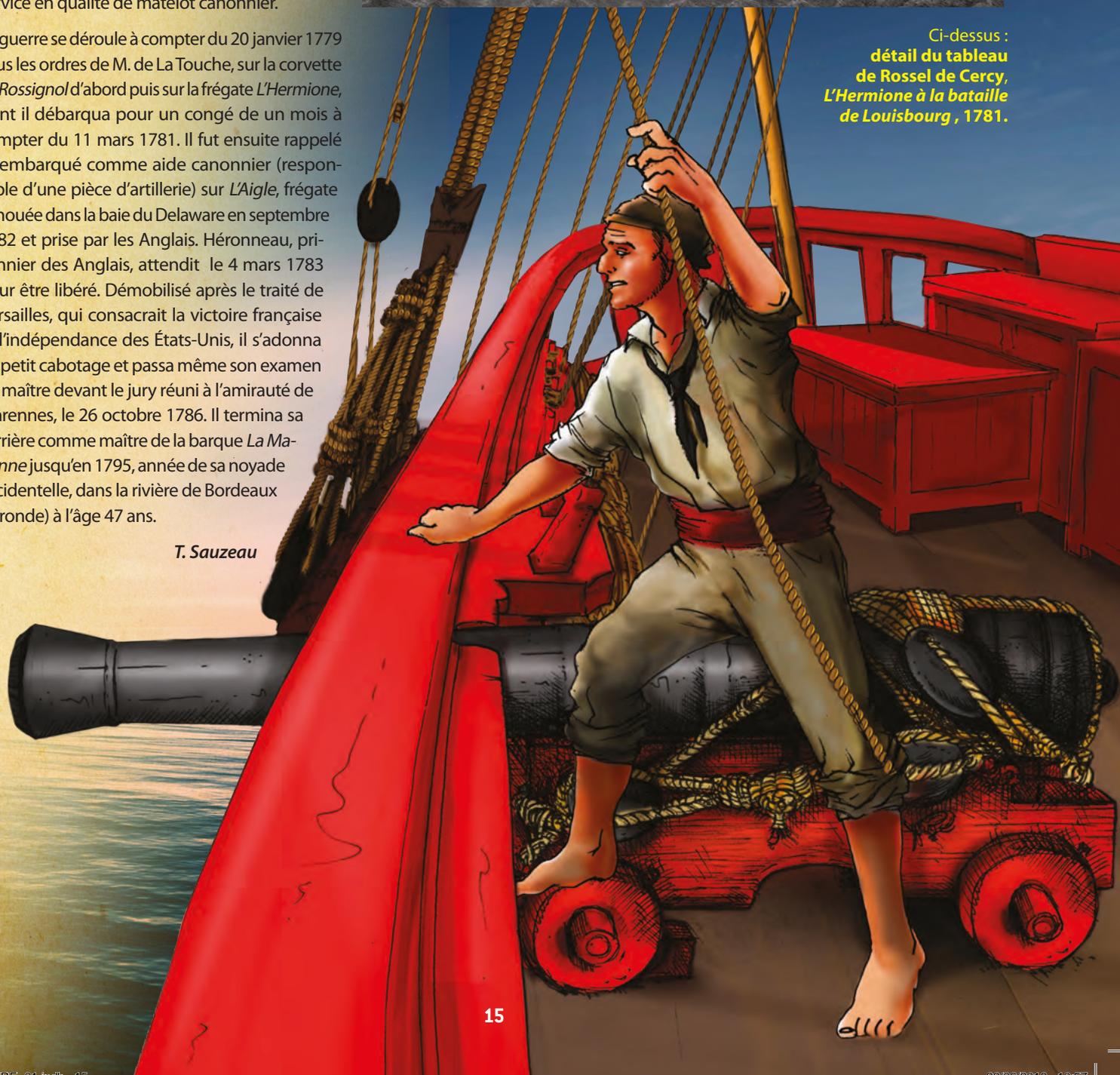
Sa guerre se déroule à compter du 20 janvier 1779 sous les ordres de M. de La Touche, sur la corvette *Le Rossignol* d'abord puis sur la frégate *L'Hermione*, dont il débarqua pour un congé de un mois à compter du 11 mars 1781. Il fut ensuite rappelé et embarqué comme aide canonier (responsable d'une pièce d'artillerie) sur *L'Aigle*, frégate échouée dans la baie du Delaware en septembre 1782 et prise par les Anglais. Héronneau, prisonnier des Anglais, attendit le 4 mars 1783 pour être libéré. Démobilisé après le traité de Versailles, qui consacrait la victoire française et l'indépendance des États-Unis, il s'adonna au petit cabotage et passa même son examen de maître devant le jury réuni à l'amirauté de Marennes, le 26 octobre 1786. Il termina sa carrière comme maître de la barque *La Marianne* jusqu'en 1795, année de sa noyade accidentelle, dans la rivière de Bordeaux (Gironde) à l'âge 47 ans.

T. Sauzeau



DR / Musée de la marine

Ci-dessus :
détail du tableau
de Rossel de Cergy,
*L'Hermione à la bataille
de Louisbourg, 1781.*

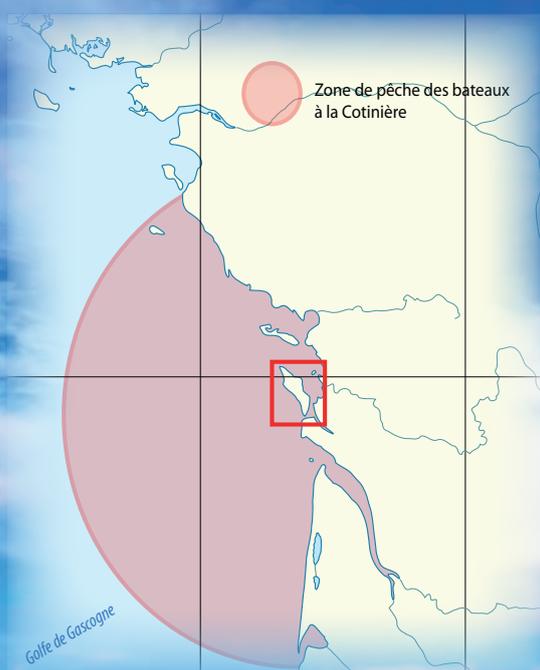


LA PÊCHE

L'ensemble des baies qui bordent les côtes charentaises, fait partie du golfe de Gascogne. Protégés par les îles de Ré et d'Oléron, les pertuis constituent un domaine de pêche remarquable en eaux abritées. Caractérisés par une topographie molle faite de vasières, leurs fonds offrent des conditions d'existence idéales pour de nombreux poissons.

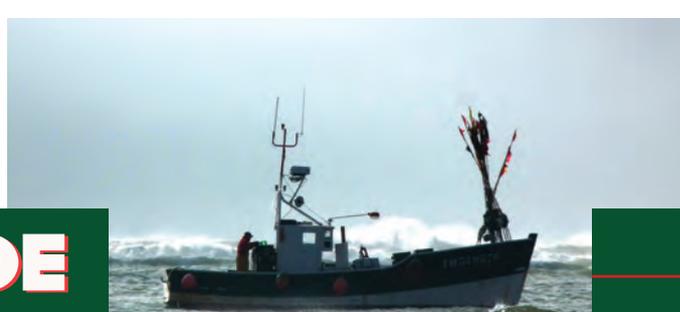
En plus des pertuis charentais favorables à la pêche côtière, la zone d'intervention des bateaux s'étend sur plusieurs miles de profondeur entre le bassin d'Arcachon et l'île d'Yeu.

Découverte de marins et de quelques techniques de pêche...



À bord de la Cotinière. Photo: montage d'après Didier Raynaud.

LA COTINARDE



Dans le bassin historique du port de la Cotinière resplendit une vieille dame impeccable qui arbore fièrement ses flancs arrondis parés d'une couleur vert sombre et délicatement soulignés d'un gracieux liseré rouge. Cherchez *La Cotinarde*, elle a tant à vous raconter...

Dernier bateau construit dans le village par le chantier naval Sorlut (aujourd'hui emplacement du Crédit maritime aujourd'hui), elle a été baptisée en 1956. Voilà donc soixante-deux ans qu'elle affronte vaillamment les furies hivernales et les trêves estivales pour mieux revenir s'assoupir dans le ventre protecteur de ce port qu'elle a vu se métamorphoser au fil de la modernisation de ses installations. D'un vert un peu plus clair, elle était légèrement différente à l'époque. Elle n'avait pas de passerelle et son étrave était un peu moins haute. Faite de chêne et d'un peu de pin, elle ne jauge que 8 tonneaux et ne mesure pas tout à fait 9,5 mètres. Vous l'avez trouvée ? Elle sommeille à quelques mètres derrière le bateau de sauvetage. Sa coque fuselée et son arrière arrondi lui donnent une allure harmonieuse alliant sobriété et élégance, comme celle de tous les bateaux cotinards autrefois. La doyenne du port accompagne fidèlement un homme d'exception depuis plus de cinquante-trois ans. Eh oui ! Des noces d'or ont été fêtées !

Les yeux couleur océan, Jean-François Poitou raconte sa passion de la pêche avec l'humilité et le respect des grands marins face à l'immensité salée qui fait de leur quotidien une aventure périlleuse mais magnifique. Embarqué dès l'âge de 15 ans avec son père sur *La Cotinarde*, il se rappelle les chaluts à crevettes, les marées d'hiver, à l'abri, du côté de Boyardville et les saisons d'été devant la Cotinière. Crabes ou homards piégés au casier, coquilles Saint-Jacques, soles et autres poissons pêchés à la drague, il a tout pêché, mais, quand il évoque la palangre, son regard s'illumine. Avec une pointe de nostalgie, il avoue : « le Métier a changé, pas moi. » Il a mémorisé les repères offerts par la terre, la science des amers, il a étudié les mouvements des vagues sur les rochers dissimulés sous l'eau, il a observé les courants en fonction des saisons ou de la météo, et il est devenu une sentinelle expérimentée, comme l'étaient tous nos anciens. Du plomb de sonde pour repérer la nature du fond

et éviter les croches au sondeur à bande papier, il explique modestement qu'il s'est nourri de ce demi-siècle de navigation pour apprendre, comprendre et se faire plaisir avant tout. En réalité, il connaît par cœur les fonds marins devant la Cotinière ! Très vite, il a souhaité naviguer seul et découvrir les secrets du poisson roi qui le passionne : le bar.

« Suivant les périodes de l'année, ce n'est jamais pareil. Ce que j'aime, c'est la sensation avec le poisson vivant, c'est presque un regret de ne pas le remettre à l'eau tellement c'est beau. Avec les à-coups et les vibrations au bout du fil, on peut savoir ce que c'est sans voir le poisson. Il y a une vraie compétition. Au bout de toutes ces années de métier, on peut avoir cette sensation mais la connaissance reste empirique. Le monde change, le climat change, on apprend toujours, ça ne s'arrête jamais. »

Et, quand finalement le patron de *La Cotinarde* souffle à demi-mot un secret, de ceux qui inspirent la crainte de ne pas être pris au sérieux, on comprend le réel amour qu'il porte à son métier depuis l'adolescence.

« Je vis tous les jours le plaisir d'être seul en mer. J'ai appris les silences et les odeurs. Il m'est arrivé de pêcher avec les odeurs. À la veille du jour, le poisson chasse et se goinfre. Une tache d'huile se forme en surface. Il faut alors se mettre sous le vent et sentir cette odeur très particulière. Le poisson est là. »

Quant à l'avenir du métier, Jean-François y croit, même s'il s'énerve un peu : « On met beaucoup de choses sur le dos des pêcheurs, mais il y a la pollution. Par exemple, en face de l'estuaire de la Charente, autrefois, il y avait beaucoup de crevettes grises. Il n'y a plus de pêcheurs depuis longtemps, mais il n'y a pas eu de repeuplement de crevettes non plus !



Photo : Didier Raynaud.

La Cotinarde en chantier (1956).

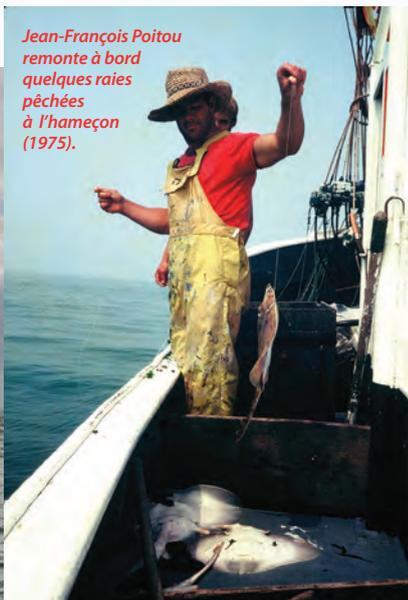


Le monde change, il faut tout prendre en compte ! »

S'il se rappelle le goût des poissons cuits sur le poêle à charbon du bord avec juste un peu de sel, s'il a encore en mémoire le dos argenté de centaines de bars illuminés par les rayons d'un soleil levant, il résume son métier avec sagesse en quelques mots seulement : « C'est au bon vouloir du poisson et au savoir-faire du marin. »

É. N. M.

Jean-François Poitou remonte à bord quelques raies pêchées à l'hameçon (1975).



Les crabes nageurs sont capturés et serviront d'appâts pour la palangre à bars.



Photo : Didier Raynaud.

Prise d'un « bar de ligne ».



Photo : Didier Raynaud.

Bien préparés, ces poissons de qualité se vendront un peu plus tard à la criée.



TECHNIQUES DE PÊCHE

Dans le domaine de la pêche, on parle d'arts dormants et d'arts trainants pour désigner deux familles d'engins et de techniques de pêche. Les premiers sont des engins immobiles ou en dérive où les poissons viennent se piéger. Les arts trainants sont des engins actifs où l'on « chasse » le poisson. Ils sont tractés par le bateau (dragues, chaluts).

CASIERS

Cages grillagées rigides placées sur le fond et dans lesquelles les espèces ciblées sont attirées par un appât 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 en filières (c'est à dire reliés entre eux) et sont relevés au bout de 24 heures.

Il existe plusieurs types de casiers, chacun destiné à la pêche d'une espèce particulière.

Navires

Le métier de caseyeur n'est que peu pratiqué de façon exclusive. Quelques « ligneurs » posent des casiers pour la pêche de la crevette rose en hiver.

Zone de pêche

À proximité des côtes dans le golfe de Gascogne.

HAMEÇON OU PALANGRE

La pêche à la ligne est pratiquée au large de la Cotinière. L'engin utilisé est constitué d'un corps de ligne, la ligne mère ou ligne maîtresse, à laquelle sont fixés des hameçons. La palangre se caractérise par la taille de la ligne où l'on peut trouver jusqu'à cent hameçons (plus communément de cinquante à soixante). Selon l'espèce ciblée, on privilégie les appâts vivants (crabe nageur – le srike –, lançon). Cette technique permet de cibler des espèces spécifiques telles que le bar, le maigre...

Navires

Les navires mesurent de 6 à 14 m et disposent d'un équipage de un à cinq marins (vingt-cinq navires sur Oléron.)

Zone de pêche

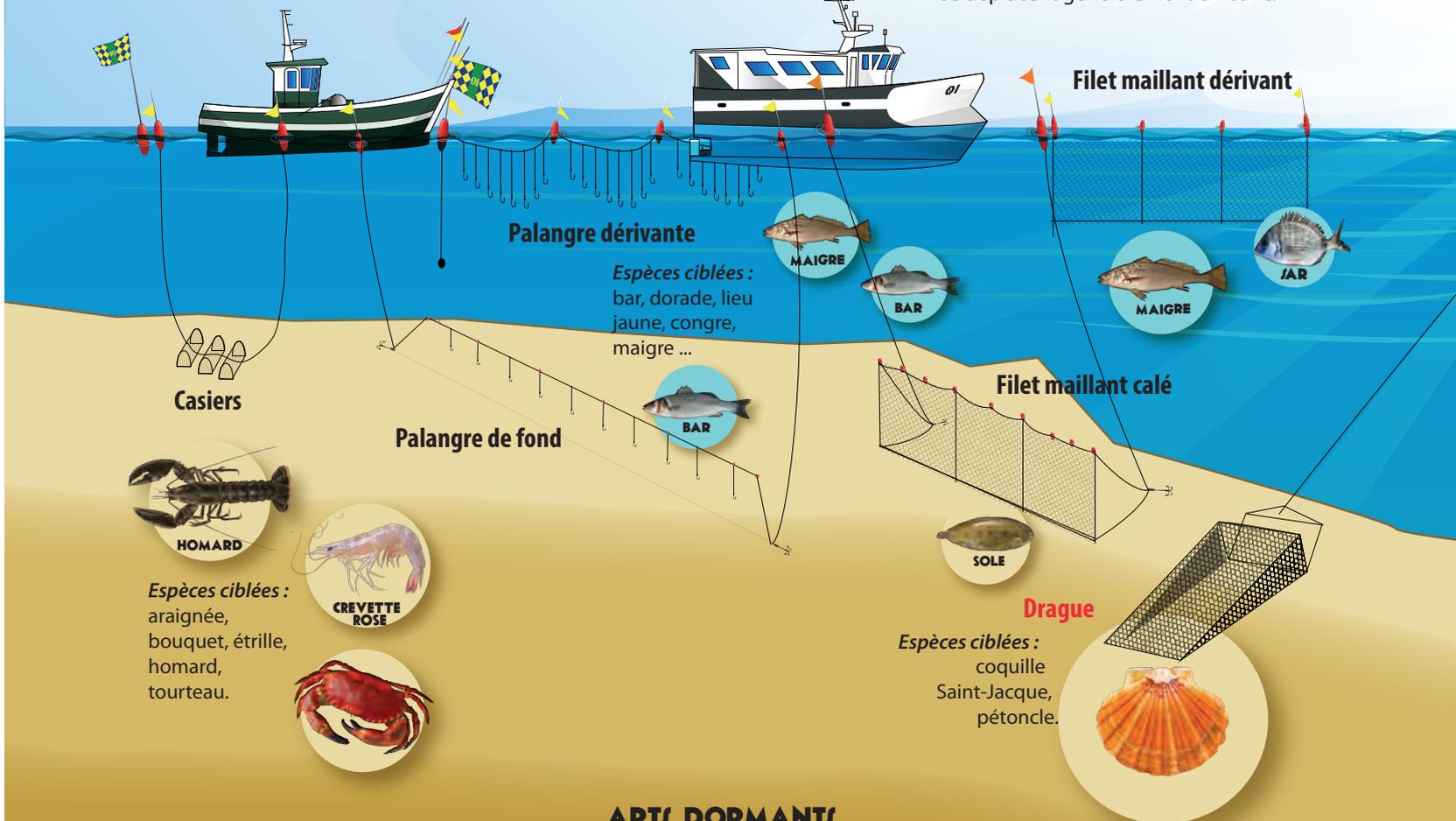
Non loin des côtes. Seuls les plus gros palangriers partent plus au large afin de suivre le poisson.

LE FILET

Le filet est constitué de nappes rectangulaires très longues tendues vers le haut par une corde munie de flotteurs et vers le bas par une corde lestée. Il est utilisé pour pêcher les espèces benthiques ou démersales qui viennent s'y prendre en se coinçant dans les mailles par les ouïes. Il est généralement installé « mouillé » le soir et relevé au lever du jour.

Le trémail est constitué de trois nappes accolées, les extérieures ayant des mailles très larges laissant passer le poisson recherché, la nappe interne retenant et enveloppant le poisson. Il est utilisé pour pêcher pratiquement tous les poissons de fond.

Le maillant ne comporte qu'une seule nappe. La grandeur de la maille est telle que le poisson ne peut qu'y engager la tête et non le reste du corps, et reste prisonnier par le fil qui le retient derrière les ouïes. Il est utilisé pour attraper les poissons qui se déplacent généralement en banc.



ARTS DORMANTS

DRAGUE

Elle est utilisée pour la pêche des coquillages se trouvant sur les gisements naturels marins. Cet engin est constitué d'une armature sur laquelle est fixée une poche en filet ou en anneaux métalliques et d'une barre inférieure, munie de lames (couteaux) métalliques ou de dents. Cette barre permet de déterrer les coquillages enfouis dans le sédiment.

Navires

Une dizaine à la Cotinière, en activité secondaire uniquement.

Zone de pêche

Le long des côtes, souvent dans les pertuis. Cette pêche est très dépendante de la qualité des eaux côtières.

CHALUT DE FOND

Le chalut de fond est constitué d'un filet en forme d'entonnoir relié au bateau par des câbles et traîné près du fond par le navire. Il dispose en haut d'une corde munie de flotteurs et en bas d'un « bourrelet » lesté. Le chalut se termine en arrière par le « cul du chalut ». L'ouverture « gueule » de ce filet est encadrée par deux panneaux (pièces en bois ou en fer rectangulaire) réunis au chalut par les bras et les entremises, ou pattes, (voir pages technique du chalut de fond).

Navires

Environ soixante navires pratiquent ce métier surtout en activité principale et quelques-uns en complément du filet.

Trois types de chalutiers sont observables :

1. Chalutiers de moins de 12 m qui ciblent des espèces côtières (cétéau, encornet) ;
2. Chalutiers de 12 à 15 m ;
3. Chalutiers de plus de 15 m qui peuvent cibler des espèces plus au large (langoustine, seiche, lotte, cardine, raie...).

Zone de pêche

Le plus gros de l'activité est réalisé au large de l'île d'Oléron au-delà de la zone des trois milles nautiques.

CHALUT PÉLAGIQUE

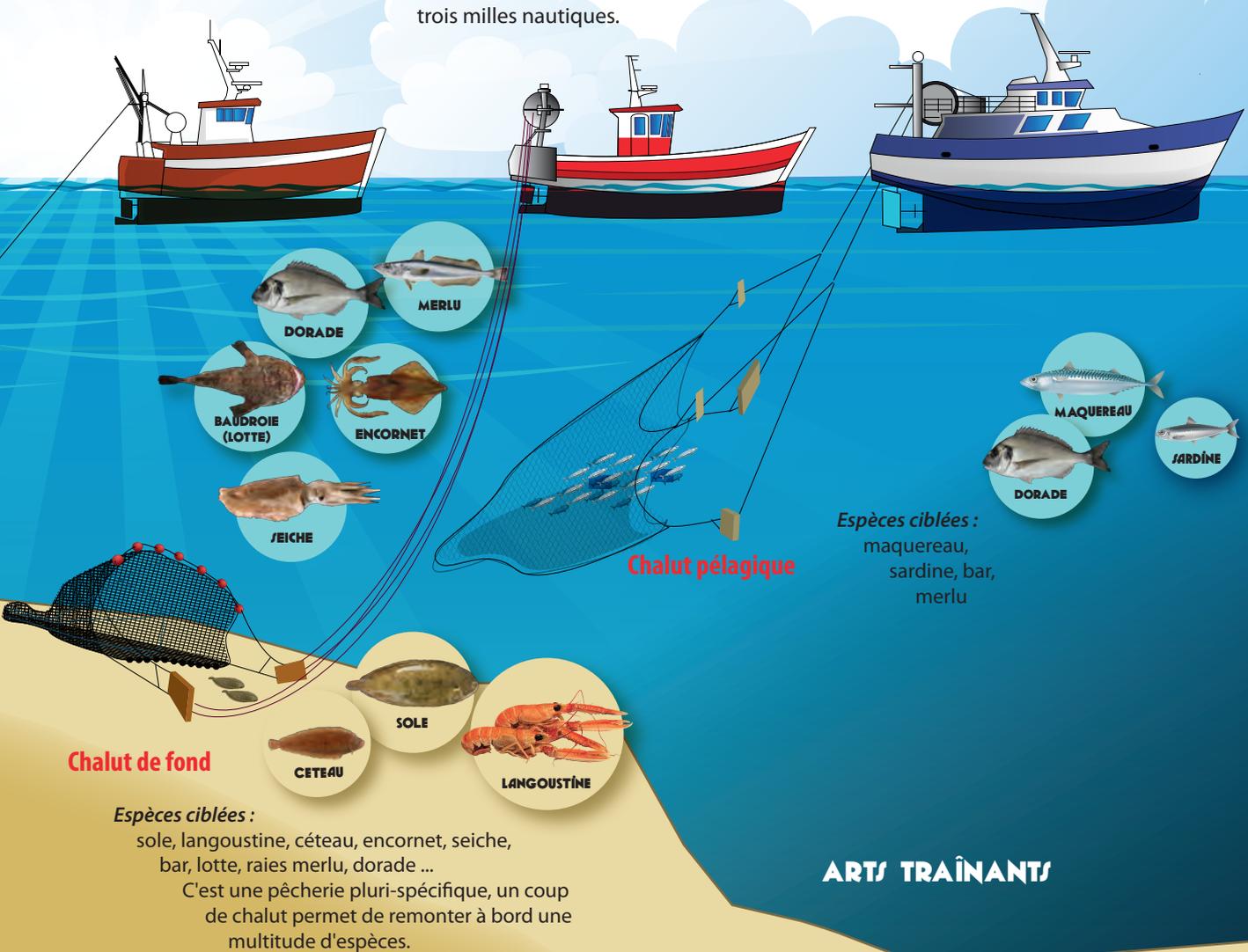
Le chalut pélagique est un filet en forme d'entonnoir tiré « entre deux eaux », c'est à dire entre la surface et le fond, là où se regroupent les poissons en bancs.

Navires

À la Cotinière, cette technique reste marginale et essentiellement pour la pêche de la sardine et du maquereau.

Zone de pêche

Au large de l'île d'Oléron où les poissons se regroupent en bancs.



Chalut de fond

Espèces ciblées :

sole, langoustine, cétéau, encornet, seiche, bar, lotte, raies merlu, dorade ...

C'est une pêche pluri-spécifique, un coup de chalut permet de remonter à bord une multitude d'espèces.

Chalut pélagique

Espèces ciblées :

maquereau, sardine, bar, merlu

ARTS TRAINANTS

PORTRAIT DE MARIN

Natif d'Oléron, Christophe est le patron du *Black and White* depuis 1991. Avec son équipage, il pêche pendant neuf mois de l'année à la palangre, c'est-à-dire avec de longues lignes sur lesquelles sont fixés des hameçons. Avec un père marin puis gardien de phare et six frères pêcheurs, Christophe a « baigné très jeune dans l'eau salée ». Apprenant auprès d'eux, il embarque dès quatorze ans avant d'acquérir son propre navire. Le *Black*, c'est le premier bateau que j'ai eu même si je l'ai fait refaire et transformé. Je repense l'espace de travail pour le rendre plus agréable et efficace. Le nom aussi est le même depuis le début. Il correspond à l'idée que je me fais de la vie. Il y a du bon et du mauvais selon les jours, du noir et du blanc ! » Le *Black* est l'un des vingt-cinq palangriers du port de la Cotinière, et, de juin à février, il pêche principalement du bar et du maigre, deux poissons carnassiers. Il faut donc sortir en mer avec de l'appât, généralement de petits crabes, des seiches ou des encornets.

Christophe préfère pêcher au préalable son propre appât pour être « complètement autonome et certain d'en avoir ». Ensuite, le travail se fait de minuit à midi, et de vingt à vingt-cinq lignes sont posées chaque jour. Elles sont relevées quelques heures après ou dès le lendemain. Dans ces conditions, le poisson est vivant lorsqu'il arrive sur le pont puis il est saigné dans un bain d'eau et glacé. Ainsi, il conserve toute sa fraîcheur jusqu'à la criée tandis que la chair reste blanche et ferme. Autre intérêt, le poisson qui n'a pas la taille requise pour être commercialisé est rejeté immédiatement, toujours vivant. Cette méthode de pêche a donc au moins trois avantages, conclut Christophe : « On est efficace car on attrape le poisson ciblé, le poisson est superbe car il est traité tout de suite et on préserve la ressource en rejetant les jeunes à l'eau. » Par ailleurs, cette pêche s'effectue dans de bonnes conditions puisqu'elle permet d'alterner trois semaines de travail avec une semaine de repos : « Comme on

est quatre dans l'équipe, quand trois d'entre nous travaillent à bord, le quatrième est en congé. Ainsi, on peut profiter du temps à terre et de nos familles. » Cependant, cette pêche nécessite une constante concentration. « Chacune de nos lignes fait cinq-cents mètres avec quatre-vingts hameçons mais on peut aussi en mettre trois bout à bout ce qui fait 240 hameçons. Les matelots doivent être vigilants car on envoie les hameçons un par un à une vitesse de sept nœuds. » La satisfaction quant aux résultats est elle aussi manifeste. Christophe le garantit : « Depuis dix ou douze ans, on fait une trentaine de tonnes à chaque saison. On est réguliers en tonnage, et le volume obtenu me convient bien. » Sa passion transmise à son beau-fils, le patron assure que dans quelques années, celui-ci pourra reprendre le *Black*. « Toutefois, on projette aussi de faire un bateau plus petit pour prévenir de possibles difficultés de recrutement ou de quotas. Comme ça, il pourra aussi travailler seul. » Dans tous les cas, la relève est assurée !

Benjamin Caillaud



Christophe Fesseau



Technique :
+ *La palangre ou l'hameçon*

Le Black and White



Technique de pêche

LA PALANGRE

Instruments de pêche passive, art dormant, les palangres sont constituées de longues lignes (lignes principales ou lignes maîtresses) auxquelles pendent sur toute la longueur des avançons (bouts de ligne renforcés en métal), munis d'hameçons appâtés. Les lignes sont jetées à l'eau avec dextérité (filage), et le relevage à bord (virage) s'effectue à l'aide d'un vire-ligne, c'est-à-dire une poulie mécanisée. À une extrémité de la palangre, une bouée avec un petit mât porte un drapeau de couleur qui aidera à localiser l'engin en mer. Le filage se fait dans le sens du courant, en ligne droite ou en ligne brisée, mais de façon à toujours maintenir un certain angle entre cap et courant pour ne pas mêler la ligne-mère aux avançons. Quant à l'opération de virage, elle commence en général par la dernière extrémité filée et à contre-courant.

Dans la majorité des cas, les prises arrivent vivantes à bord, dans un très bon état.

Convenablement préparés (éviscération-conservation dans de la glace), les poissons seront d'une qualité supérieure à celle de tout produit pêché par une autre technique.

Parmi les palangres, on peut distinguer la palangre de fond, la palangre flottante et la palangre à bar (*Schéma*).

LA PALANGRE DE FOND (DÉMERSALE)

La ligne mère est lestée, les hameçons sont proches du fond ou le touchent. Les espèces ciblées sont émissole, roussette, raie, congre, dorade, merlan...

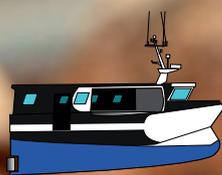


LA PALANGRE FLOTTANTE (PÉLAGIQUE)

La ligne mère est munie de flotteurs en surface. Les hameçons se trouvent alors entre deux eaux.

LA PALANGRE À BAR (MIXTE)

La ligne principale est maintenue entre deux eaux par des flotteurs disposés tous les 24 à 30 m. Il y a un avançon à hameçon tous les 4 à 5 m. L'appât utilisé vivant est le crabe nageur (srike), l'encornet ou le lançon, selon la saison. La ligne est laissée de 2 à 24 heures dans l'eau.

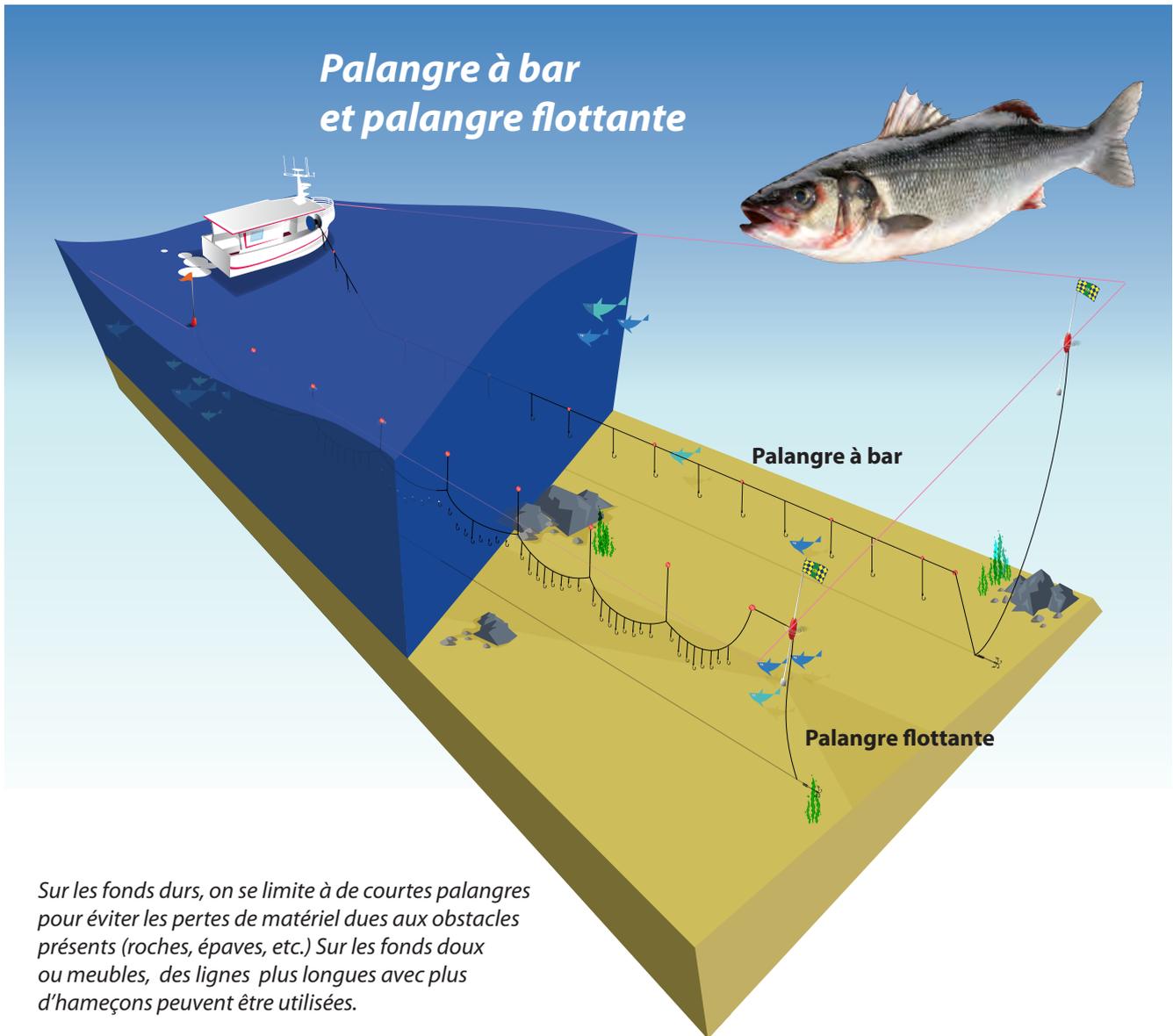


Pêche du bar de ligne à bord du *Black and White*.

La palangre est un engin de pêche très sélectif, qui peut capturer toutes sortes de poissons, du plus petit au plus gros, et cela en fonction du type de ligne utilisé.

Le marin averti sait par ailleurs choisir le lieu de pêche en fonction de la nature du fond, de la saison, de la direction et de la vitesse du courant ainsi que de la nature de l'appât.

Même si les outils de localisation peuvent aider, rien ne remplace l'expérience du marin pêcheur.



Palangre



LE MAIGRE

Espèce très appréciée et recherchée, le maigre se pêche de différentes façons selon son âge. Jeune, il sera capturé sur des terrains sablonneux au chalut de fond. Plus vieux, il chasse le poisson pélagique, et c'est à la palangre, ou au filet, qu'il sera pêché. Le maigre est la sixième espèce la plus pêchée à la Cotinière. Réputé pour sa saveur, il ravit les gourmets, qui le préfèrent adulte, quand sa chair est plus ferme (voir page recette).

Le maigre est un poisson semi-pélagique côtier amphibiotique (passant au cours de sa vie dans deux milieux différents, l'eau marine et l'eau douce). Il se reproduit dans les estuaires, dans des eaux plus ou moins salées.

reproduire, puis s'éparpillent dans les eaux côtières afin de se nourrir. Les juvéniles, l'année de leur naissance, se répandent dans la Gironde sur une cinquantaine de kilomètres, mais également dans la Seudre, parfois la Sèvre et le sud des



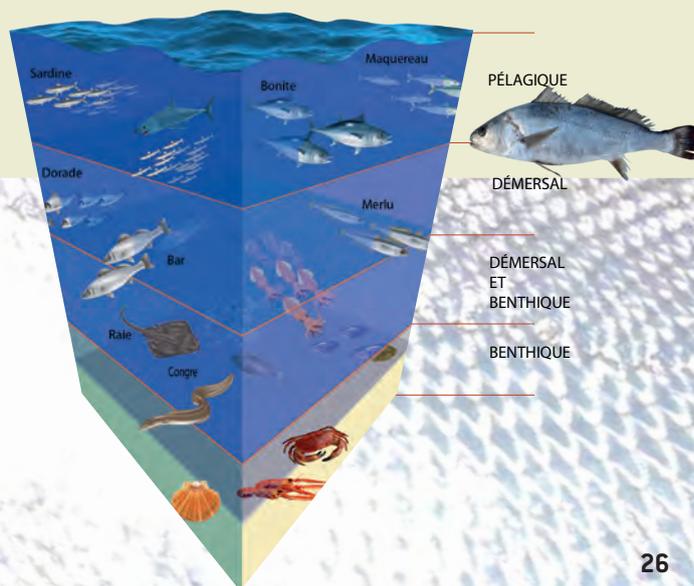
Taille limite autorisée : 30 cm
Longueur maximale : 200 cm.
Taille moyenne : 40 cm (2 ans)
Poids maximal : 100 kg.
Longévité : 15 ans.

Les mâles, au cours de la reproduction, peuvent émettre des bourdonnements sourds audibles depuis un bateau jusqu'à une dizaine de mètres plus haut si celui-ci est à la verticale du banc.

Les maigres effectuent des migrations pour se reproduire, pour se nourrir, ou pour se réchauffer. Dans le golfe de Gascogne, les adultes forment des concentrations dans les eaux côtières du Pays basque au début d'avril (les meules), puis remontent vers les côtes du nord, en bancs très denses. À la fin de mai, ils entrent dans l'estuaire de la Gironde pour se

pertuis charentais où ils se nourrissent de petits crustacés. En octobre, quand la température de l'eau descend sous les 14 ° C, ils se disséminent vers le fond pour se mettre à l'abri du froid, au large des pertuis charentais et du bassin d'Arcachon. En mer, ils ne s'alimentent pas, et, en mai, l'eau se réchauffant, ils reviennent vers les nurseries.

Les jeunes mangent essentiellement des crustacés et des crevettes. Les adultes affectionnent les poissons pélagiques, sardines, chinchards, encornets, seiches, mulets...



... Les maigres peuvent émettre des bourdonnements sourds.



Franck Méteau

Technique de pêche
Le filet trémail



PORTRAIT DE MARIN

Petit-fils de marin, Franck est pêcheur depuis 1986. Patron armateur du *Pulsar*, il pratique de quatre à six mois par an la pêche au trémail, un filet emmêlant aussi appelé « filet à soles » (sa technique principale étant la palangre). Chaque matin, Franck quitte le port à trois heures avec un équipage composé de trois matelots. Parmi eux, son fils Paul, sacré en 2015 meilleur ouvrier de France dans la spécialité du ramendage (réparation des filets de chalutiers). S'il semble suffire de relever le filet posé quelques heures ou une journée avant, la méthode du trémail nécessite un rythme de travail soutenu. En effet, il faut retirer les poissons pris dans les mailles tandis que le filet est remonté progressivement à bord du bateau. Ensuite, les matelots doivent sans délai et méticuleusement enrouler le filet, sans mêler les mailles, afin qu'il puisse être lancé de nouveau.

La pêche au trémail autorise à être rentré à la maison tous les midis, mais « il faut aussi vouloir être au port tous les jours, samedi et dimanche compris, à 3 heures du matin », rappelle Franck. Par ailleurs, le patron précise que, « si l'on veut que le poisson reste beau et frais, il faut impérativement relever les filets au mieux dans la journée qui suit leur pose ». Autre avantage, le trémail permet de cibler plusieurs espèces tandis que le même matériel permet différentes prises. Par exemple, « l'été, pour le maigre, on n'attend pas plus de deux à trois heures pour relever les filets car c'est un poisson fragile, sensible à la chaleur », détaille Franck. Cependant, « pour la sole, les filets peuvent rester pendant

vingt-quatre heures dans l'eau, car c'est un poisson qui se tient mieux ».

Pour le patron du *Pulsar*, l'extension à venir du port permettra un meilleur confort de travail. En effet, quelques jours par mois, selon le coefficient de marée, il faut attendre de pouvoir s'amarrer au quai alors que la pêche est terminée. Confiant pour l'avenir de la Cotinière, Franck estime que, « parmi les jeunes de vingt à trente ans, il y a au moins de douze à quinze pa-

trons potentiels ainsi que de nombreux bons matelots ». La bonne santé de l'activité portuaire locale tient aussi à la diversité des pratiques de pêche. Variétés des espèces ciblées par les professionnels, diversité des zones exploitées au large, rotation des méthodes par les mêmes équipages au cours de l'année : la ressource est ainsi ménagée. Pour Franck, « contrairement aux idées reçues, il y a du poisson dans l'eau ! » Aussi, pour son fils, à qui il « a transmis le virus », comme pour toute la flottille de la Cotinière, l'armateur prédit « de belles années de pêche à venir ». Pour ce qui le concerne, même à terre, l'homme garde toujours un œil sur la mer. En souriant, Franck confie : « J'y suis tellement habitué que, même pendant mes vacances, ne pas voir la mer une journée est inconcevable. Mais je la préfère alors plus chaude, avec d'autres couleurs... plus turquoise. »

Benjamin Caillaud



Photo: M. Merret.



Technique de pêche

LE FILET

La pêche au filet, tout comme la palangre, est une technique dite passive, par opposition aux techniques actives tractées de type chalutage ou drague. C'est un art dormant.

Les engins sont généralement posés (mouillés) le soir et relevés au petit matin mais la durée d'immersion dépend aussi de la météo, de la zone de pêche et surtout de l'espèce ciblée, qui supporte plus ou moins bien le temps de séjour

dans le filet (c'est par exemple le cas du maigre, à la différence de la sole plus résistante).

Les filets peuvent être posés sur le fond à l'aide de lests, ce sont les **filets calés**.

Il est également possible de les laisser dériver plus près de la surface (la flottabilité étant alors supérieure au lestage). C'est la technique du **filet dérivant** (souvent pratiquée dans les estuaires pour le maigre, par exemple). Dans la famille des filets, on distingue deux catégories principales :

– le **filet maillant, ou filet droit**, est formé d'une unique nappe rectangulaire très longue tendue vers le haut par une corde munie de flotteurs et vers le bas par une corde lestée (*schéma 1*). Dans ce filet, le poisson doit être bloqué au niveau des ouïes (*schéma 2*). La taille des mailles permet en outre de cibler les captures, selon les gabarits et la pêche est donc sélective. Les filets maillants sont utilisés le plus souvent pour pêcher le poisson migrateur évoluant en bancs.

Vire-filet

Le vire-filet (ci-contre), est le système de poulie mécanisée qui permet un relevage plus aisé.

Filet trémail (de la sole est capturée).

– le **filet emmêlant trémil** (ou tramail) est constitué de **trois nappes accolées**. Les nappes extérieures très larges peuvent laisser passer le poisson recherché, la nappe interne retenant et enveloppant le poisson qui est alors capturé par emmêlement (*schémas 3 et 4*).

Les trémails sont utilisés pour pêcher pratiquement tous les poissons de fond, et plus spécialement la sole, le mullet, le bar. (voir photos du bateau *Majoub*).

Dans les pertuis, les espèces pêchées au filet sont principalement la sole, la seiche et les poissons « brillants » (bar, mullet, daurade, maigre...), par des petits bateaux qui sortent pour une journée de pêche. Ils utilisent principalement des trémails de fond calés (ciblant les espèces évoluant au niveau démersal et benthique).

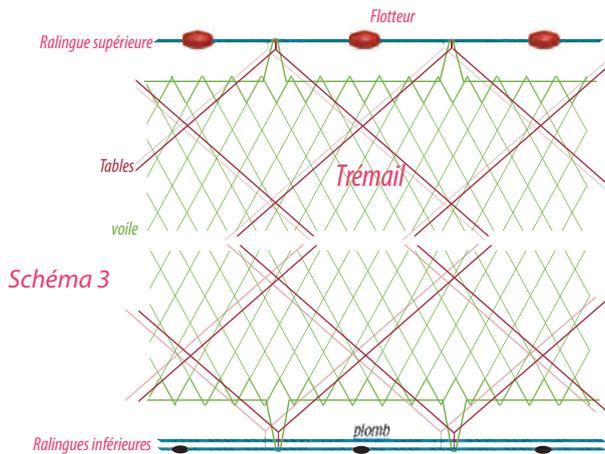


Schéma 3

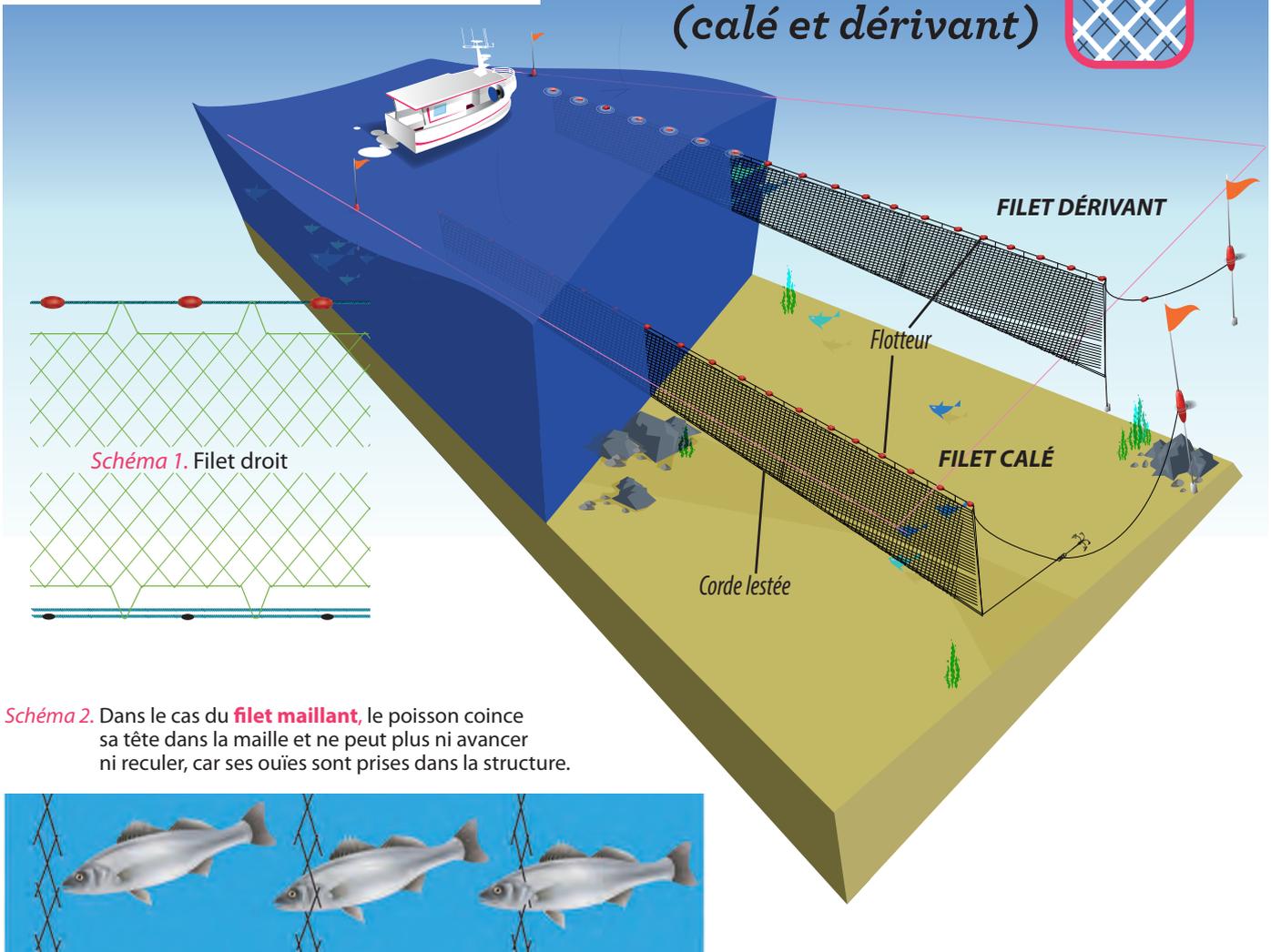


Relevage du filet au petit matin sur le Majoub.

Crédit Patrimoine maritime Pays Marennes-Oléron.



Schéma 4. Dans le cas du **filet trémil**, le poisson s'enfonçe dans les nappes et s'emmêle dans la voile.



Pêche au filet (calé et dérivant)



Schéma 2. Dans le cas du **filet maillant**, le poisson coince sa tête dans la maille et ne peut plus ni avancer ni reculer, car ses ouïes sont prises dans la structure.



Lionel Andrez, patron du *Majoub*, utilise ces deux types de filets en fonction des espèces recherchées. Le trémail est utilisé pour pêcher les poissons de fond (plie, sole, turbo...) jusqu'à ce

que les quotas de ces poissons à forte valeur marchande soient atteints, puis le filet maillant, utilisé pour d'autres espèces, notamment le merlu.

Un bar est pris.

Lavage et rangement du poisson en bacs de bord selon l'espèce et la taille.



Débarquement de la pêche pour la vente à la criée de 15 h 30. Les bacs seront encore pesés inspectés et enregistrés pour la vente.



LA SOLE



La sole se pêche surtout au filet trémail et au chalut. Si elle n'est pas l'espèce la plus pêchée en volume à la Cotinière, elle conserve une grande valeur commerciale (la première, avec 15 % du chiffre d'affaires total réalisé à la criée). Elle est vendue essentiellement à l'état frais et ravit les gourmets par la délicatesse de sa chair, ses qualités gustatives et sa facilité de préparation... Un must !

Poisson plat, la sole vit en zone benthique, qui signifie « en profondeur », sur les fonds meubles de sable ou de vase.

En hiver, elle migre au large, vers des eaux plus chaudes et plus profondes. Dans le sud du golfe de Gascogne, en février-mars, elle forme ainsi d'importantes concentrations entre -60 et -80 m.

La sole chasse la nuit, s'ensable ou s'ensève pendant la journée, ne laissant dépasser que ses yeux et le sommet de son dos, dont la coloration s'harmonise avec celle du terrain.

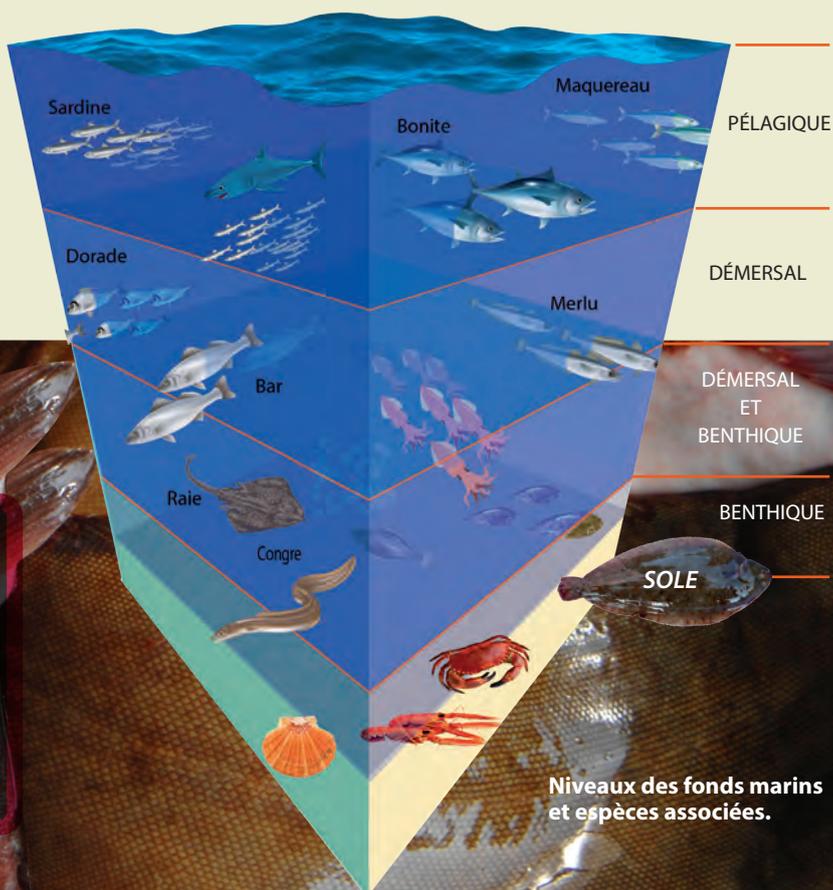
Elle se nourrit d'organismes vivants sur le fond, principalement des vers annélides, des crustacés (petites crevettes, petits crabes...) et des bivalves de petite taille, à coquille très mince (jeunes moules, nacres, tellines, petits couteaux). Étant donné sa faible acuité visuelle, elle

chasse en utilisant son odorat.

La sole acquiert sa maturité sexuelle vers quatre ans, et la reproduction a lieu de février à mars.

GESTION DE LA RESSOURCE

La sole est soumise à un quota au niveau européen. L'OP de la Cotinière dispose d'un sous-quota de sole, attribué en début d'année qu'elle distribue à l'ensemble des adhérents sous forme d'allocation individuelle. La production de chaque adhérent est suivie quotidiennement, et, lorsqu'elle atteint l'allocation individuelle, l'adhérent n'a plus le droit de capturer, de détenir à bord ni de débarquer cette espèce. Des limites sur le nombre de navires et le nombre de jours de pêche autorisés par an sont fixés. La taille des mailles des filets est réglementée (80 mm pour le chalut; 100 mm pour le filet).



La taille minimale autorisée par la UE est de 24 cm en toute région.
 Taille commune : 20-35 cm.
 Longueur maximale connue : plus de 70 cm.
 Poids maximal connu : 3 kg.
 Poids moyen : 700 g.
 Longévité maximale connue : 26 ans.

Niveaux des fonds marins et espèces associées.

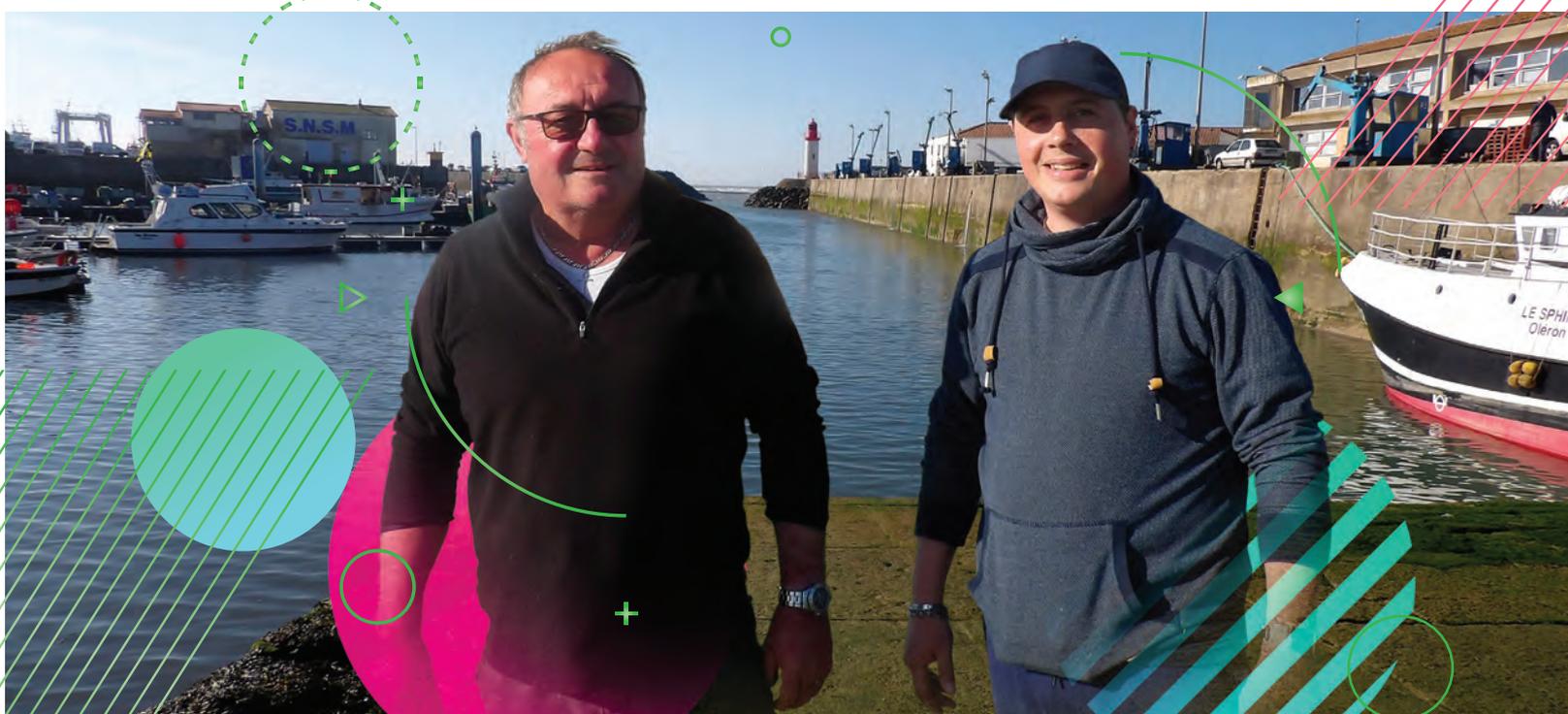
PORTRAIT DE MARIN

Rencontre avec Éric et Tony Guilbert, ancien et nouveau patron du *Sphinx*...

Aujourd'hui retraité et adjoint aux affaires portuaires de la mairie de Saint-Pierre, Éric Guilbert a été pendant plus de trente sept ans, marin pêcheur à la Cotinière.

Pratiquant essentiellement la pêche au chalut de fond, il fut d'abord patron du *Lamantin*, le chalutier paternel sur lequel il fera ses classes et qu'il reprendra à l'âge de vingt ans, puis du *Sphinx*, chalutier de 35 tonneaux* qu'il fera construire en 1987, profitant d'un programme d'aides européennes pour le renouvellement de la flottille.

roulis, le bruit du moteur, l'inconfort, sans parler de la vie de famille discontinuée, tout cela existe et use. Mais le bilan reste très positif malgré tout. Travailler à bord d'un bateau, partir en mer, c'est tout de même différent que de prendre le métro pour monter dans une tour bétonnée. On garde toujours un certain esprit de liberté et les valeurs nobles d'un métier millénaire, nourricier et structurant une vie sociale à terre (rappelez-vous qu'un emploi en mer en génère trois sur terre). On peut imaginer aussi les moments d'émerveillement et d'inspiration que cet univers maritime peut faire



Aujourd'hui la tradition se perpétue et c'est son fils, Tony, qui a « repris la pêcherie », c'est à dire le bateau et les quotas qui lui sont alloués.

De cette période d'activité, Éric parle avec une certaine nostalgie. Le marin qu'il fut est de ceux qui ont aimé la mer et leur profession avec passion.

Image d'Épinal du pêcheur épanoui mais vision trop caricaturale. La vérité étant à trouver dans la contradiction dialectique, notre pêcheur nuance alors son propos et évoque également les difficultés d'une profession parfois dure et risquée.

Le danger d'accident physique est bien réel, mais aussi le stress de la marée, le poisson que l'on ne pêche pas, ou qui se vendra mal... Les charges à honorer (telle celle des 300 000 litres de fuel consommés annuellement sur ce type de bateau) et puis la vie à bord, le

vivre à ceux qui le côtoient quotidiennement. Comme beaucoup d'autres marins, Éric dit s'être épanoui dans cette activité et selon la formule consacrée, il referait tout à l'identique s'il fallait recommencer.

Le chalut de fond est donc la technique de pêche qu'il aura pratiquée durant sa vie active. Le *Sphinx*, son ancien bateau, continue à effectuer deux rotations, « deux marées », par semaine, celles du mardi et du vendredi. Une marée, c'est trois jours en mer avec un équipage de trois marins, en pêche côtière, c'est à dire dans une zone allant de L'île d'Yeu au bassin d'Arcachon. La vie à bord est conditionnée par le déroulement souvent erratique de la pêche, voir par les avaries qui obligent à des réparations urgentes. Le rythme est soutenu même si le rituel des repas pris ensemble reste de mise et qu'un marin assure toujours la veille pendant le repos du reste de l'équipage.

* Le tonneau : unité de volume utilisée pour chiffrer les capacités intérieures d'un navire. Il équivaut à 2,8 m³.

Technique de pêche
Le chalut de fond





Le Sphinx rentre au port.



M. Merret

Les captures de saison concernent la langoustine entre mars et août, puis la seiche, l'encornet, la sole, le merlu sans parler de l'incontournable cétéau pêché à la Cotinière pour plus de la moitié du tonnage national. On prend un peu de tout avec ce type d'engin.

Le poisson remonté sur le pont (en dix à quinze minutes selon la profondeur de pêche) est éviscéré, classé par espèce et par taille en bac de bord, déposé en soute puis conservé dans la glace jusqu'au retour au Port. La façon d'utiliser le chalut est aussi garante de la qualité des produits. Le trait de chalut, par exemple, dont la durée réduite permet de ramener à bord des produits de plus grande qualité (la moyenne d'un trait de chalut étant de trois heures). C'est le cas pour la langoustine qui est ainsi qualitativement et donc financièrement valorisée.

Éric inspecte un chalut en réparation.



Quant aux stocks de poissons, la ressource semble préservée. Éric observe l'évolution sur le temps long et hormis des variations cycliques, il y a toujours beaucoup de poisson dans l'océan (la pêche est désormais très réglementée et le nombre de bateau limité). Il faut de plus souligner que les filets sont désormais très sélectifs et que la Cotinière fut même précurseur dans l'évolution des techniques de chalutage grâce aux grilles et autres mailles carrées (voir « Technique de chalut » en pages suivantes).

Aujourd'hui, Éric Guillbert est encore bien présent sur le port. De par ses activités à la mairie, il a en charge les relations avec les organismes et représentants des professionnels qu'il connaît bien. Toujours sur le pont...

Le Sphinx





LE CHALUT DE FOND

Parfois décriée, la technique du chalut est la plus prolifique de toutes – environ 65 % des prises totales.

Capables de pêcher de nombreuses espèces, les filets de chalutiers ont connu des améliorations techniques telles grilles d'échappement et nappes séparatrices. Ces filets permettent désormais de sélectionner les prises et ainsi limiter les captures anarchiques.

La sélectivité est en effet une problématique au cœur du métier de pêcheur. Qu'elles soient économiques, réglementaires ou écologiques, toutes les raisons sont bonnes pour trier sur le fond plutôt que sur le pont.

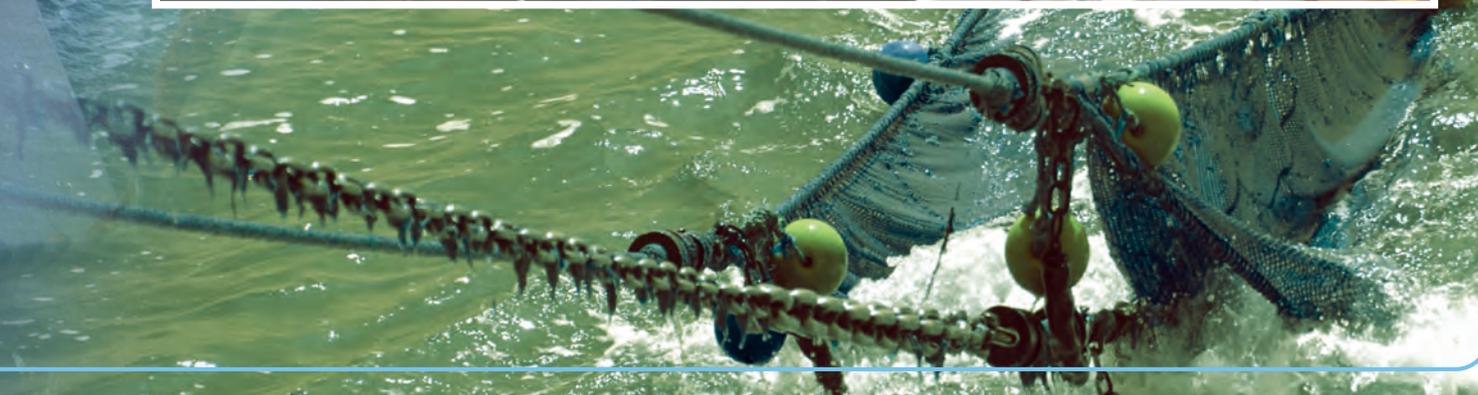


Un chalutier quitte le port.

Relevage du chalut – des céteaux sont ramenés sur le pont.



Crédit photo : Patrimoine maritime Pays Marennes-Oléron.





Technique de pêche

LE CHALUT DE FOND

Le chalut de fond est un filet de forme conique remorqué par un navire. Il est relié au bateau par des câbles en acier appelés « funes » ①. Des panneaux divergents ② situés en avant du chalut permettent son ouverture horizontale. Des câbles appelés bras ③ relient le chalut aux panneaux.

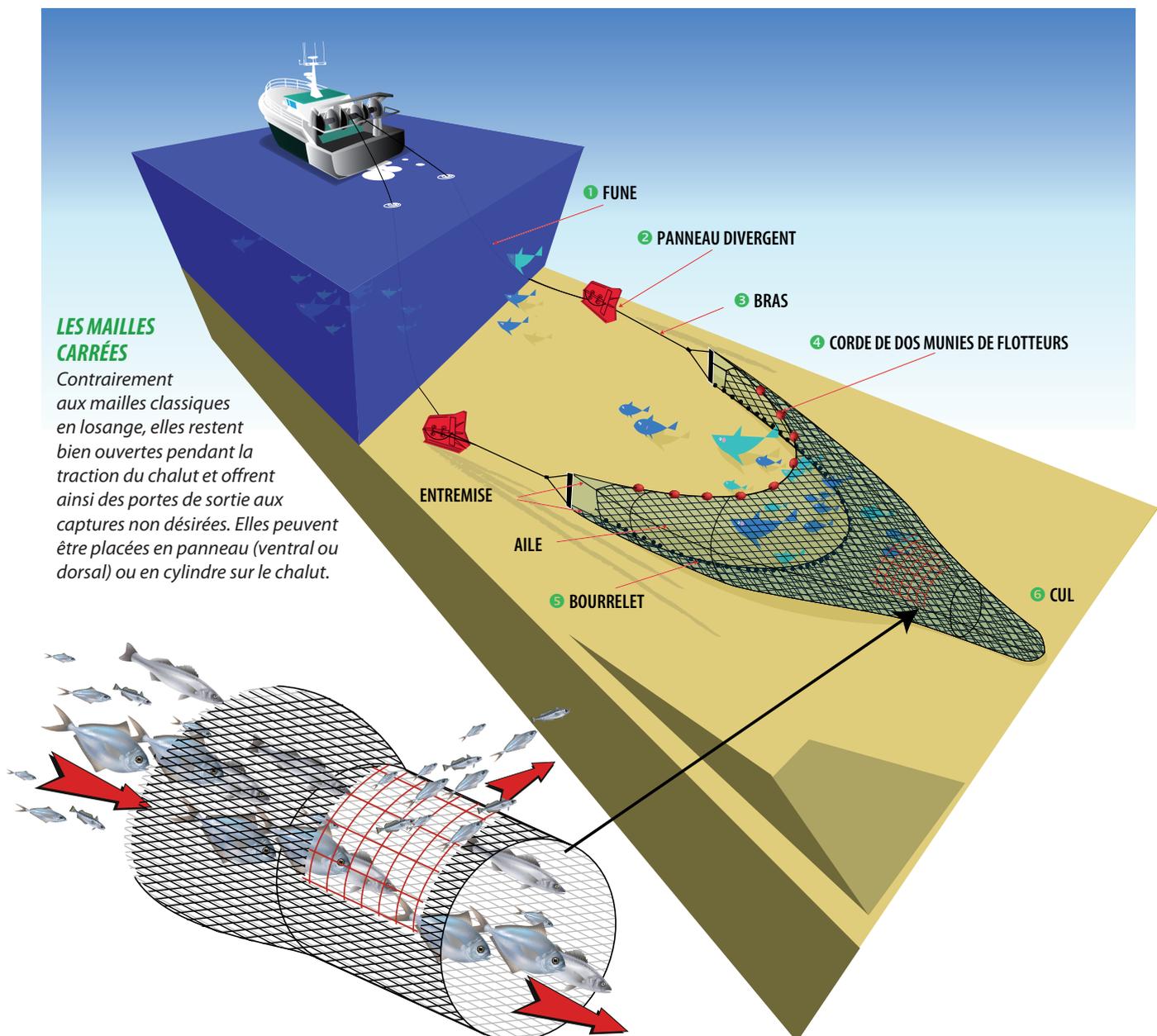
L'ouverture verticale du chalut est assurée par des flotteurs fixés sur sa ralingue supérieure, appelée « corde de dos » ④. Un bourrelet ⑤ fixé sur la partie avant de la nappe inférieure maintient le chalut en contact avec le fond. Ce bourrelet

est de forme et de poids variables selon la nature du fond. La vitesse du chalut varie entre 2 et 4 nœuds en fonction des espèces recherchées et des capacités du navire.

Le maillage de la poche de récupération, appelée « cul de chalut » ⑥, est adapté à l'espèce ciblée, selon la réglementation en vigueur. Les mailles du corps du chalut sont en général plus grandes pour assurer une bonne filtration de l'engin de pêche et un guidage des animaux vers la poche.

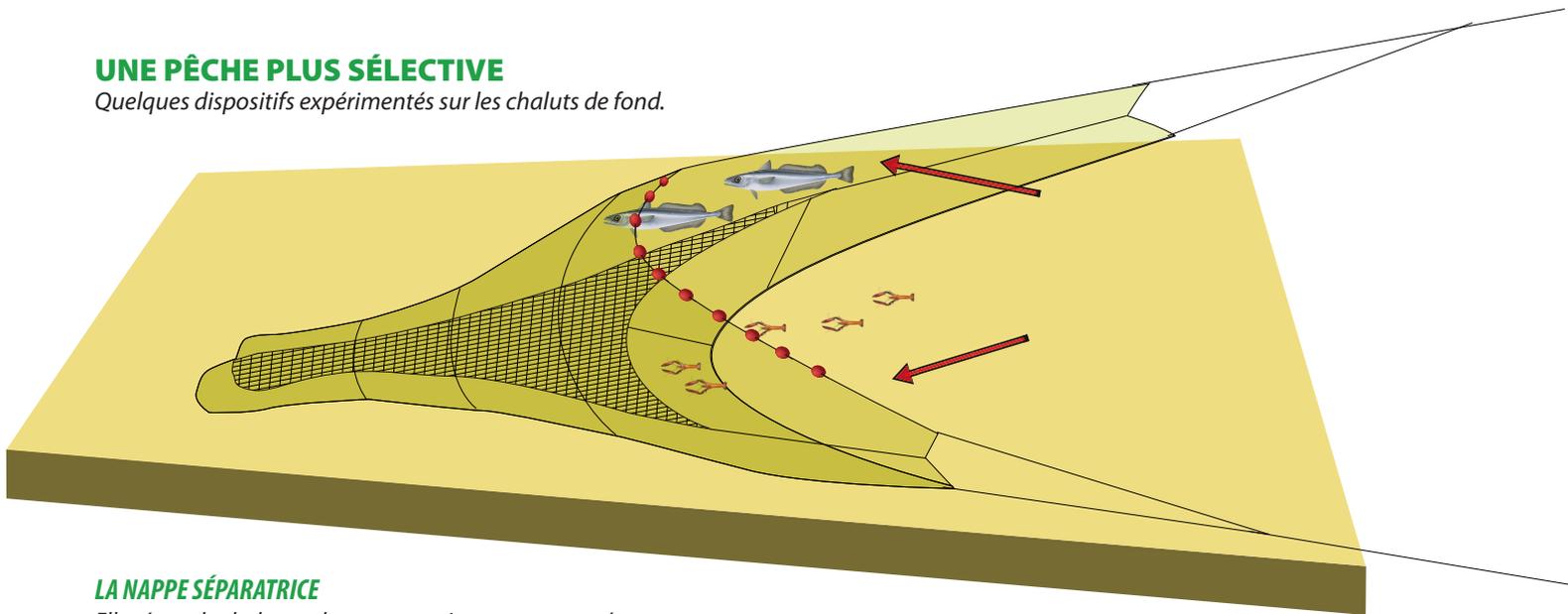
LES MAILLES CARRÉES

Contrairement aux mailles classiques en losange, elles restent bien ouvertes pendant la traction du chalut et offrent ainsi des portes de sortie aux captures non désirées. Elles peuvent être placées en panneau (ventral ou dorsal) ou en cylindre sur le chalut.



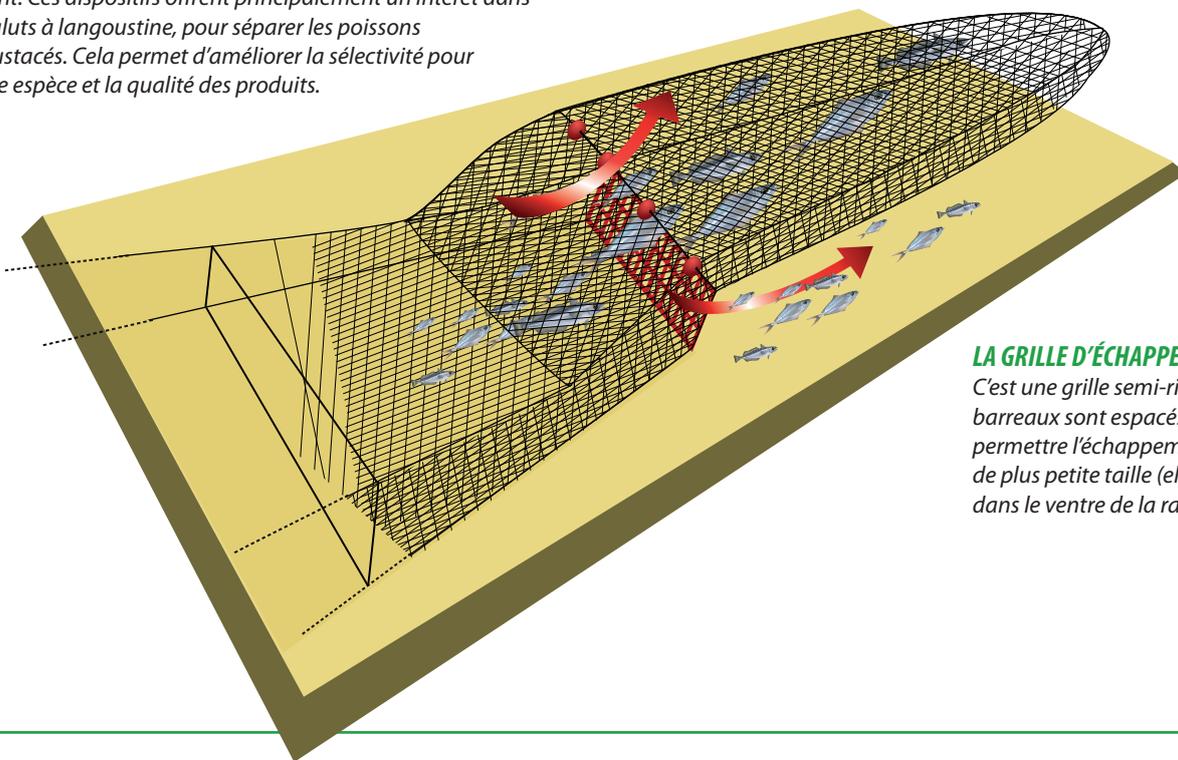
UNE PÊCHE PLUS SÉLECTIVE

Quelques dispositifs expérimentés sur les chaluts de fond.



LA NAPPE SÉPARATRICE

Elle sépare le chalut en deux compartiments superposés aboutissant à deux culs séparés présentant chacun un maillage différent. Ces dispositifs offrent principalement un intérêt dans les chaluts à langoustine, pour séparer les poissons des crustacés. Cela permet d'améliorer la sélectivité pour chaque espèce et la qualité des produits.



LA GRILLE D'ÉCHAPPEMENT

C'est une grille semi-rigide dont les barreaux sont espacés de façon à permettre l'échappement des espèces de plus petite taille (elle est placée dans le ventre de la rallonge).

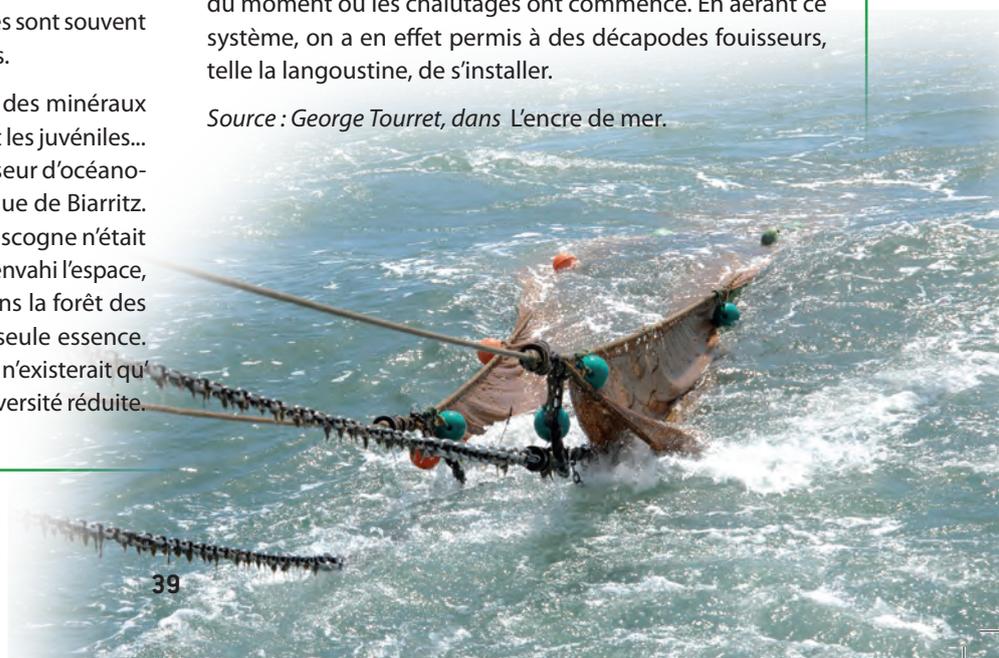
Le chalutage enrichit-il la grande vasière ?

Les fonds travaillés par les chaluts ou les dragues sont souvent plus poissonneux que les fonds non travaillés.

Le passage du filet remettrait en suspension des minéraux qui attireraient les larves, elles-mêmes attirant les juvéniles... Ce sont les observations de M. Percier, professeur d'océanographie et directeur du Musée océanographique de Biarritz. D'après lui, si la grande vasière du golfe de Gascogne n'était pas travaillée, les pennatules (algues) auraient envahi l'espace, et on aurait obtenu le même résultat que dans la forêt des landes si elle n'avait été peuplée que d'une seule essence. Les bouleaux l'auraient emporté sur les pins et n'existerait qu'une forêt impénétrable avec au final une biodiversité réduite.

La grande vasière serait donc devenue productive à partir du moment où les chalutages ont commencé. En aérant ce système, on a en effet permis à des décapodes fouisseurs, telle la langoustine, de s'installer.

Source : George Tourret, dans L'encre de mer.



Chalut
de fond

LE CÉTEAU

Le céteau, autrement appelé « langue d'avocat », se pêche surtout au petit chalut de fond côtier dans une zone bien définie entre l'estuaire de la Gironde et l'île d'Oléron. Les principales nourriceries sont situées au sud et au sud-ouest de l'île. C'est donc un poisson typique du secteur. Plus de la moitié de la pêche nationale de cette espèce est faite à la Cotinière. Une particularité néanmoins est à signaler : les trois quarts des ventes sont réalisées à l'export, et c'est sur les marchés andalous qu'il sera le plus dégusté.

Le céteau est un poisson plat vivant dans les zones benthiques, comme son proche parent, la sole, avec qui on le confond souvent. Sa forme allongée, son « bec » plus pointu et sa petite taille (la moyenne étant de 15 cm) permettent de l'identifier. Il vit sur les fonds meubles, depuis les vases jusqu'aux sables moyens, avec une préférence pour les sables fins dans des eaux à plus de 9 °C peu profondes et calmes (loin des zones de déferlement). Il se rapproche de la côte au printemps, lorsque les eaux se réchauffent et, s'en éloigne en hiver.

La reproduction a lieu au cours de la première année, quand il mesure environ 14 cm, de mai à septembre, dans des eaux à plus de 12°C -14°C, à

environ 25 m de profondeur.

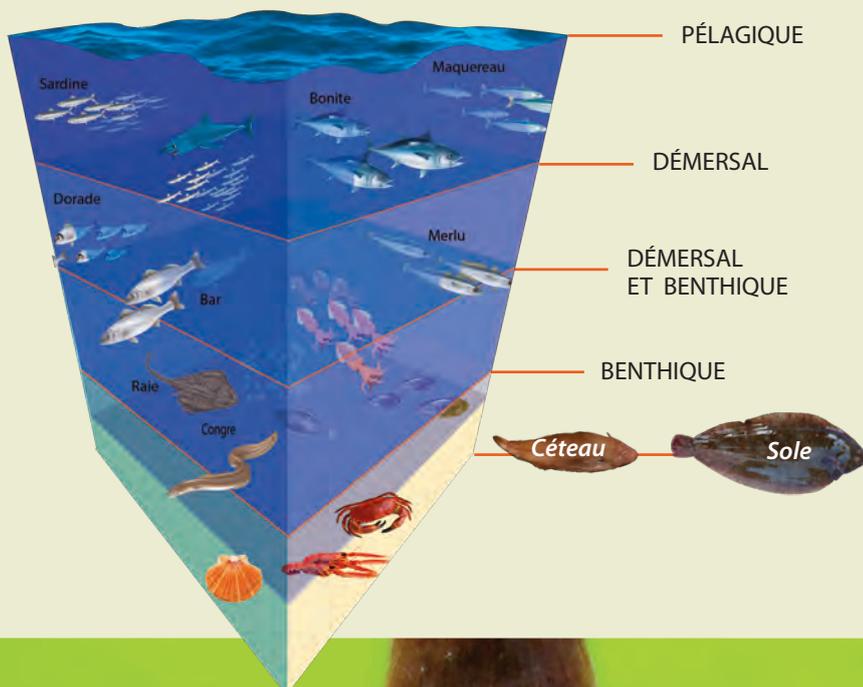
ALIMENTATION

Le céteau s'alimente en hiver, essentiellement de petits crustacés amphipodes, de petites crevettes, et de petits crabes nageurs. En été, il mange des vers (annélides), de petits mollusques bivalves (coques, moules, palourdes), quelques étoiles de mer, voire de petits poissons.

Il se nourrit pendant la nuit; toutefois, en été, la femelle mange jour et nuit.

GESTION DE LA RESSOURCE

Un maillage minimal réglementaire a été fixé afin de ne pas capturer d'individus trop petits.



*Il n'y a pas de taille imposée, mais les pêcheurs ont défini eux-mêmes une taille minimale égale à 15 cm.
Taille commune : 15-25 cm.
Longueur maximale connue : 30 cm.
Poids moyen : 40 g.
Espérance de vie : 8 ans.*

Chalut
de fond



LA LANGOUSTINE

La langoustine est aujourd'hui une espèce à haute valeur marchande. Elle est très prisée pour ses qualités gustatives (pourvu qu'on en maîtrise la cuisson !). Elle est exclusivement capturée au chalut de fond sur les vasières du golfe de Gascogne par nos pêcheurs. La proximité des zones de pêche et du port de la Cotinière permet de la commercialiser encore vivante. Un délice !



La langoustine vit sur des fonds proches des - 100 m dans le golfe de Gascogne, mais la répartition de l'espèce est surtout fonction de la nature du terrain et de la température de l'eau. Elle vit dans un terrier creusé dans la vase qu'elle quitte à l'aube, ou au crépuscule, pour se nourrir. C'est à ce moment-là qu'on peut la capturer.

La nourriture se compose d'éléments variés, mais les polychètes (vers marins), les crustacés, les mollusques et les échinodermes (famille des étoiles de mer), sont ses proies de prédilection.

Comme chez tous les crustacés, la croissance s'effectue par mues successives. Dans le golfe de Gascogne, deux mues par an ont lieu pour les mâles et

une pour les femelles, après acquisition de la maturité sexuelle (au cours de la deuxième année de vie). Cette mue est nécessaire à la reproduction chez la femelle pour renouveler les soies qui porteront les œufs.

Une fois les œufs fécondés, les femelles disparaissent presque aussitôt des captures. Elles restent en effet la majorité du temps dans le terrier et se nourrissent moins fréquemment.

Taille limite autorisée : 9 cm.
Longueur maximale : 20 cm.
Longévité : 10 ans pour
les mâles, 20 ans pour
les femelles.

Source FREMER.



La vie de terrier d'une langoustine...

Les pêcheurs sont soumis à des règles contraignantes pour cette pêcherie. On peut en effet souligner plusieurs points :

- limitation du nombre de navires participant à la pêcherie;
- taille minimale de capture fixée à 9 cm (au lieu de 7 cm en Europe);
- généralisation progressive d'engins plus sélectifs pour la protection des juvéniles de la langoustine (et du merlu, qui est la première prise accessoire de cette activité).

CUISSON

- Remplir un grand faitout d'eau et le porter à grande ébullition.
- Jeter dans l'eau une grosse poignée de gros sel.
- Attendre la reprise de l'ébullition.
- Lorsque l'eau bout, y jeter toutes les langoustines entières, très rapidement, et attendre la reprise de l'ébullition, à feu vif.
- Faire cuire pendant 1 minute les petites langoustines, 2 minutes pour les moyennes et 3 minutes pour les grosses, puis égoutter immédiatement dans une grande passoire.

CUISINEZ VOS CARCASSES DE LANGOUSTINE !

- Dans une cocotte en fonte, faire revenir un oignon émincé dans de l'huile d'olive.
- Ajouter les carcasses de langoustine (têtes et pinces), et les faire bien revenir.
- Avec une cuillère en bois, écraser les carcasses pour bien en extraire le jus, puis déglacer avec un verre de vin blanc sec.
- Laisser réduire le vin, ajouter deux bonnes cuillerées à soupe de purée de tomates, et couvrir d'eau.
- Ajouter deux cubes de bouillon de légumes, puis couvrir et laisser mijoter pendant 30 minutes.
- Passer ensuite le tout (en plusieurs fois éventuellement) au mixer ou au blender et filtrer au chinois pour ôter tous les petits morceaux de carcasse.



L'ORGANISATION PORTUAIRE

Premier port de pêche artisanale de la Région Nouvelle-Aquitaine et sixième port national avec 5 256 tonnes de poissons et fruits de mer débarqués pour un chiffre d'affaires d'environ 30 millions d'euros, le port gère l'activité d'une centaine de bateaux de pêche et de 250 à 300 pêcheurs pour 120 mareyeurs recensés. Comment fonctionne et s'organise ce complexe portuaire ?





Bassin nord original



- 1 Phare de la Cotinière (1900)
- 2 Halle à marée (Criée)
- 3 Sentier du Phare
- 4 Chapelle Notre Dame et Saint-Nicolas
- 5 Ancien bâtiment du Canot de Sauvetage
- 6 Marché Victorine (Poissonniers)
- 7 Ancienne Criée (1910)
- 8 Maison du Garde Phare
- 9 Glacière- Carburant- Société Nationale de Sauvetage en Mer (SNSM)

- 10 Coopérative Maritime- La Cotinarde et Comptoir de la Mer
- 11 Ateliers mécanique- électronique
- 12 Ateliers de ramendage - Forge
- 13 Déchetterie portuaire
- 14 Réparation navale et chariot à bateaux



L'ORGANISATION PORTUAIRE

Érigée le long du bassin nord, la halle à marée est le centre névralgique du port. Outre la criée actuelle, construite en 1970, on trouve sur le site les locaux des structures administratives et associatives qui gèrent l'activité professionnelle des marins et les bâtiments du pôle mareyage, qui furent ajoutés au complexe en 1987.

Les activités liées à la vente du poisson (débarquement, conditionnement en bacs, glaçage, vente en criée...) s'y déroulent aujourd'hui, et ce jusqu'aux prochains travaux d'agrandissement, prévus pour 2021.

Une précision tout d'abord. Les infrastructures du port (quais, cales, pontons, phares, jetée...) et les services associés (chariot élévateur, usine à glace...) sont propriétés du conseil départemental de la Charente-Maritime. La gestion est confiée dans le cadre d'un contrat de concession à la commune de Saint-Pierre-d'Oléron, qui délègue la responsabilité opérationnelle à un directeur de halle à marée et du port.

Au fil du temps, l'évolution des activités de la pêche professionnelle et de la réglementation a amené les marins pêcheurs à mettre en place des structures professionnelles diverses.

Parmi elles, on trouve notamment la coopérative maritime (La Cotinarde), la Cogesco (coopérative de gestion de la Cotinière), l'organisation de producteurs (OP) et le groupement d'intérêt économique (GIE) des pêcheurs de l'île d'Oléron.

En 2003, l'OP de la Cotinière et le GIE ont monté la SARL PIO (Pêcheurs de l'île d'Oléron), à hauteur de 20 % du capital pour l'OP et de 80 % pour le GIE. Cette société a

La Cotinarde est une coopérative maritime appartenant aux marins pêcheurs qui leur fournit tout le matériel nécessaire à leur métier (gasoil, peinture, cordages, chaluts...).

Depuis plus de dix ans, l'activité grand public a été développée par la création du magasin Comptoir de la mer.

La Cogesco est une structure de type société anonyme coopérative qui propose à ses adhérents une assistance en matière de gestion d'entreprise des navires de pêche. Elle peut, par exemple, s'occuper des paies des équipages, du règlement des frais du bateau, mettre en place un suivi de la situation économique et financière ou des missions de prévention et de surveillance. Elle ne se substitue pas à l'expert-comptable, mais facilite et simplifie son travail.

L'OP de la Cotinière est une association de type 1901. Elle a pour objet d'organiser la pêche de façon rationnelle dans le cadre des règlements communautaires, d'améliorer les conditions de vente et de soutenir le marché (en fixant des prix de référence en deçà desquels les poissons ne peuvent être vendus) et de gérer les quotas auprès de ses adhérents.

Environ cent dix patrons pêcheurs adhèrent à l'OP de la Cotinière.

Le GIE des pêcheurs de l'île d'Oléron est né en 1995. Il vise à promouvoir et à développer l'activité économique de ses membres. Jusqu'à la création d'une autre structure dédiée à cette fonction, l'ACAAPP (Association centre-atlantique des acheteurs des produits de la pêche), le GIE

était chargé de la facturation, du recouvrement et de l'encaissement des sommes dues par les acheteurs de poisson. Depuis 2003, le GIE est en charge du règlement à ses adhérents des sommes relatives aux ventes en criée. Les bateaux vendant sous la halle à marée cotinarde sont à 95 % adhérents du GIE.



Halle à Marée, 2018.
Photo : Willy Brahami.

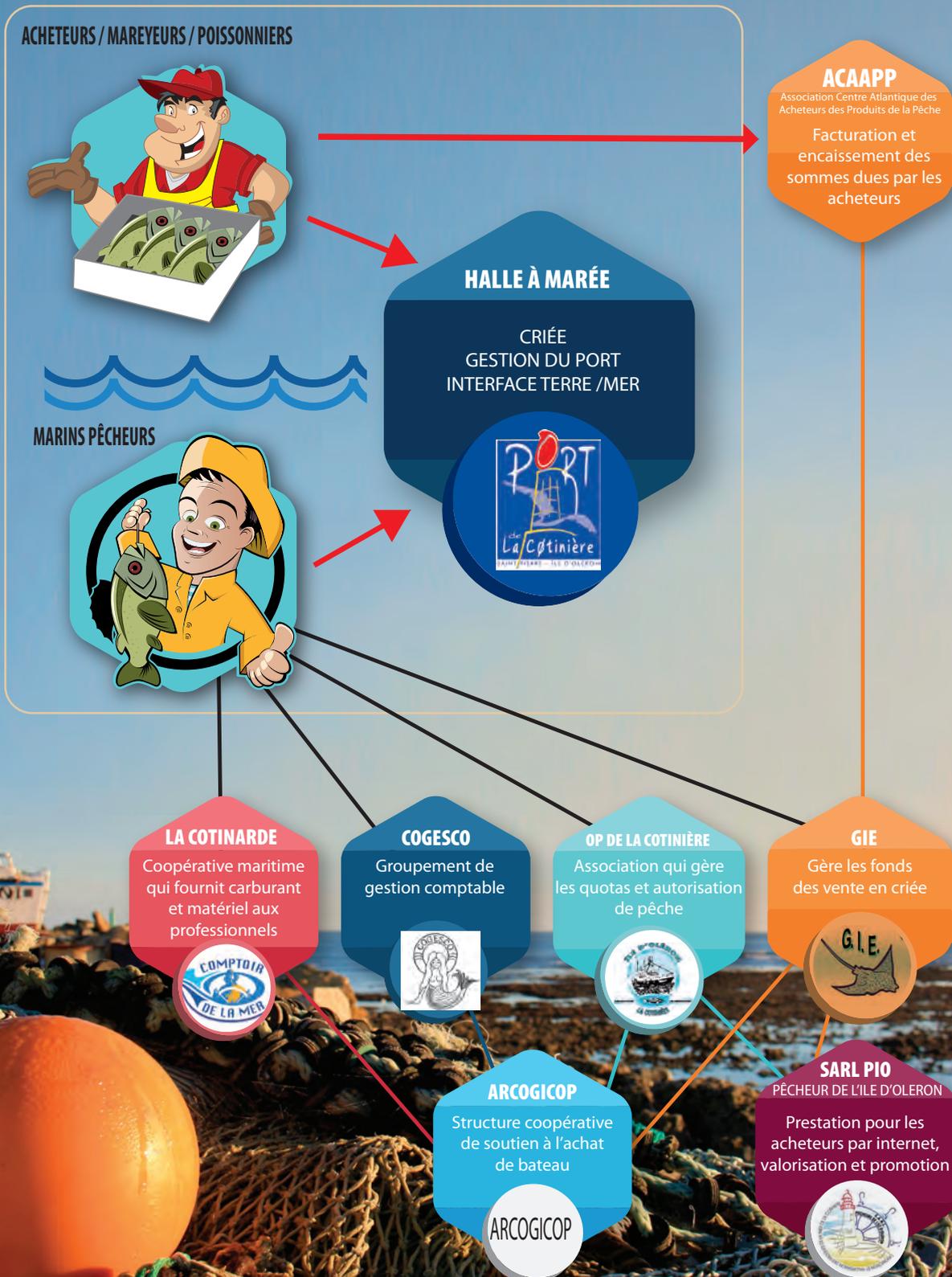
pour but de trouver des filières de commercialisation et de valorisation pour le poisson invendu, qui, avant sa création, partait à la destruction. Son rôle est axé sur la prestation de services pour les mareyeurs extérieurs au port de la Cotinière, achetant en criée à distance par le biais d'Internet. Grâce à cette structure, l'OP est donc en quelque sorte passée d'un rôle d'observateur et de régulateur de la production à un rôle d'intervenant direct sur le marché. Aujourd'hui, la société PIO voit transiter dans ses locaux plus de 2 000 tonnes de produits de la pêche cotinarde, dont environ un quart en achat direct et trois quarts en prestations de services pour les acheteurs extérieurs. Elle a renforcé son partenariat avec ces derniers puisqu'elle peut proposer l'emballage des

produits, en sus des prestations d'achat et d'expédition. L'OP et la SARL PIO, de par leurs actions complémentaires, permettent une réelle stabilisation des marchés.

Enfin, en 2011, les professionnels de la Cotinière ont mis en place un armement coopératif. L'Arcogicop a pour principale fonction l'aide à l'installation des jeunes (par prise de participation), mais aussi le maintien des armements cotinards dans le port.

Toutes les structures portuaires sont impliquées financièrement dans cette opération. Les quatre actionnaires sont donc : le GIE, la coopérative maritime (*La Cotinarde*), la coopérative de gestion (Cogesco) et l'OP – l'OP étant la structure la plus engagée pécuniairement dans l'armement.

**ORGANISATION
DES STRUCTURES
ADMINISTRATIVES
ET COOPÉRATIVES**



Chariot élévateur de bateaux.



Camion frigorifique.

Vue aérienne du bassin sud

Sur la gauche : usine à glace.

Au centre : coopérative maritime.

Sur la droite : ateliers mécaniques.



Aire de réparation.

LES AUTRES SERVICES PORTUAIRES

On distingue au titre des services portuaires, un ensemble de fonctionnalités dont:

- un tunnel de lavage des bacs;
- douze viviers à crustacés;
- un atelier coquillages (bassin de décantation, étiquette CE);
- une calibreuse mécanique à crevettes;
- un chariot élévateur pour navires (capacité de 200 tonnes);
- une usine à fabriquer de la glace (capacité de 30 tonnes/jour, stockage 40 tonnes);
- une zone technique avec déchetterie portuaire et récupération des huiles usées;
- des ateliers de réparation-entretien (mécanique, chaudronnerie, électronique marine, électricité) gérés par des entreprises;
- un camion frigorifique (« rapatrieur » apportant à la criée de la Cotinière les pêches laissées en caissons réfrigérés sur les ports de Bourcefranc, Mortagne, Meschers, La Rochelle...);
- un service de ramassage de filets (association La Navicule bleue);

Vingt-cinq personnes sont employées par la commune pour le port (personnel administratif et services). Au total, huit cent personnes travaillent pour et sur le port.

Toute une économie gravite autour des activités de la pêche. De nombreuses sociétés apportent leurs savoir-faire pour que les navires de pêche puissent sortir en mer de façon optimale et en toute sécurité.

Du mécanicien à l'électricien, électronicien, frigoriste, fabricant de filets, distributeur de matériel de pêche, en passant par le forgeron, c'est plus d'une cinquantaine de professionnels en lien direct avec la filière mer.

Tous se doivent d'être présents auprès des navires, qui peuvent se trouver en panne d'hydraulique, de moteur ou se trouver en manque de froid. La réactivité, répondre à l'attente des marins-pêcheurs, sont les maîtres mots de ces professionnels aux petits soins de clients pressés, parfois en décalage avec l'échelle du temps, avides de reprendre la mer.

Précision, technicité, rapidité, sont des qualités nécessaires pour satisfaire et dépanner au plus vite les professionnels de la mer.

Ces métiers propres au monde maritime font partie intégrante de l'économie de la pêche et lui sont indispensables.

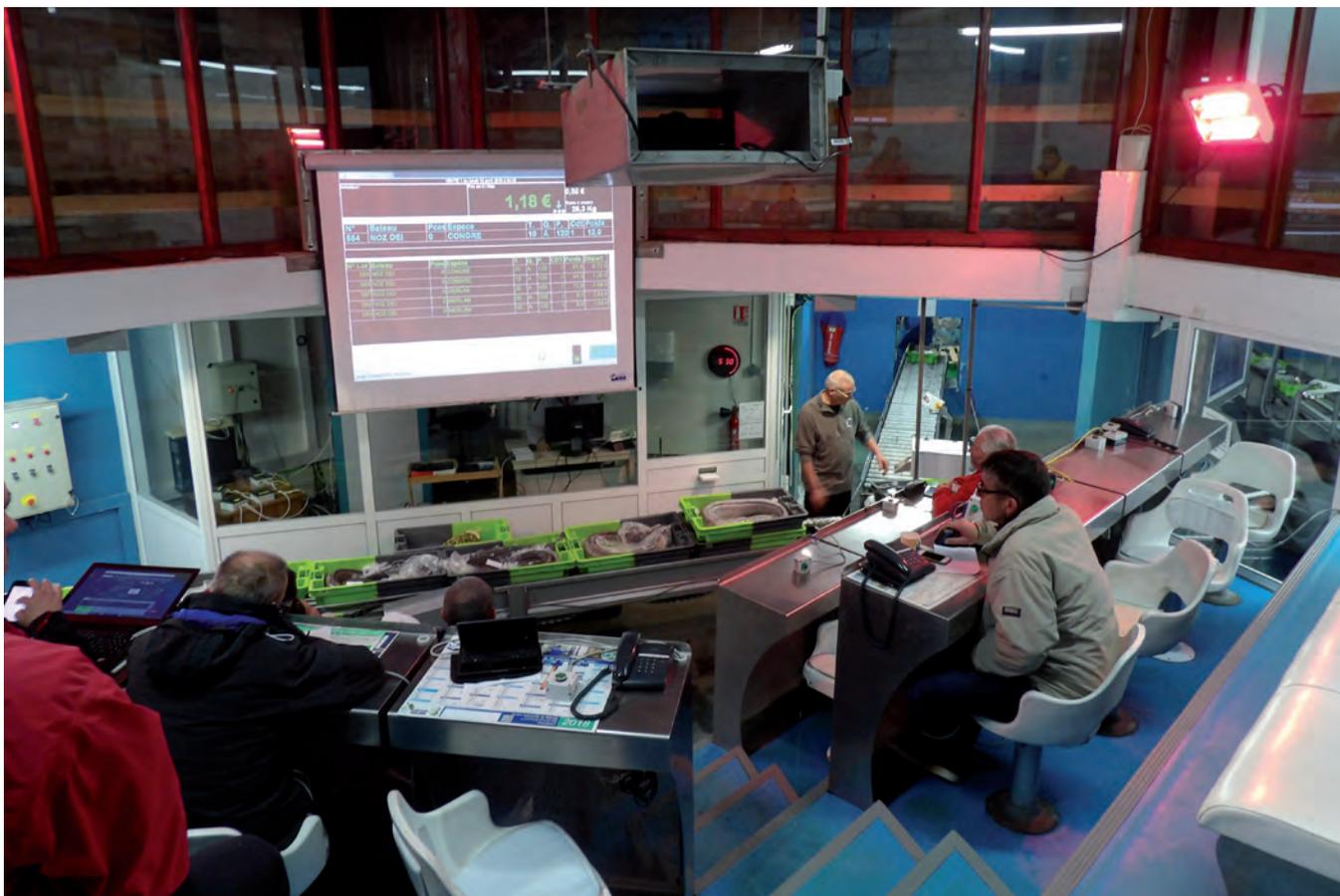


LA CRIÉE

Dans la halle des ventes, des bacs vert et gris remplis de poissons divers se succèdent sur une sorte de tapis roulant que l'on nomme « convoyeur ». Tous contiennent le produit de la pêche fraîchement débarqué sur le quai, à quelques mètres de là.

En surplomb, on découvre un amphithéâtre sur les bancs duquel des acheteurs, pour certains munis d'ordinateurs ou de téléphones, actionnent d'étranges boutons-poussoirs...

Dès l'étalement de la pêche dans la chambre froide, les différents lots sont enregistrés sur une borne interactive de pesée. On saisit alors tous les lots à présenter selon les critères ETPQ (espèce, taille, présentation et qualité) dans une base de données. Ces informations sont envoyées par l'informatique sur l'écran de la salle des ventes, de même que sur le réseau internet. Le lot



Sur un grand écran placé au milieu de cet espace, on voit des prix croître et décroître rapidement. Les enchères ont lieu lot par lot, espèce par espèce, bateau par bateau, le tout dans un silence qui contraste avec l'époque où elles étaient faites oralement, qualifiant ce lieu du terme de « criée ».

Les bacs de poissons se succèdent sur le rail, il est 5 heures du matin, c'est la première vente de la journée, et voilà le spectacle intrigant offert au visiteur qui découvre cet endroit portuaire spécifique.

Lorsque les bateaux rentrent de pêche, ils viennent en effet accoster le quai nord, au pied du bâtiment de la criée, pour débarquer les bacs de poissons que les marins ont pris le soin de ranger selon les espèces et les tailles. Neuf grues fixes sont disposées tout le long pour faciliter cette tâche. Puis ces bacs de bord sont palettisés et dirigés vers la chambre froide située directement au pied du bâtiment.

enregistré sera présenté visuellement aux acheteurs présents en criée via le convoyeur.

Deux ventes ont lieu dans la journée. La première, vers 5 heures, concerne les bateaux côtiers (de type chalutier) et la seconde, à 15 h 30, est consacrée à la « petite pêche » des marées de moins de vingt-quatre heures.

LA FORMATION DES PRIX

L'opérateur de criée, animant la vente, décide du niveau de lancement des enchères sur la base de l'historique du marché. En général, le prix de lancement est celui de la vente précédente, qui est déjà enregistré dans le système informatique.

Les enchères sont dites « montantes » ou « descendantes » selon un système de pas. Le « pas » est un niveau de soumission minimal défini selon l'espèce et l'historique des ventes

(il sera donc plus important pour un poisson noble que pour un poisson peu demandé.)

Enchère montante : les acheteurs font leurs offres en pressant de façon continue le bouton d'un boîtier qui leur est attribué en salle des ventes (ou à distance par Internet à l'aide d'un simple clavier d'ordinateur). Les acheteurs présents ou connectés soumissionnent ainsi le lot présenté, dont le prix augmente de pas en pas jusqu'à ce que le tarif se fixe sur le dernier à enchérir (vente dite « au cadran »).

Enchère descendante : si le lot n'a pas de demande au prix de départ et si aucun acheteur ne se manifeste, son prix baisse jusqu'au niveau plancher en deçà duquel il ne peut être vendu. C'est le prix dit « de déclenchement » (sous-entendu « déclenchement d'une procédure de l'organisation de producteurs », l'OP). C'est l'équivalent de l'ancien prix de retrait, à la différence qu'il n'est plus défini pour chaque espèce par la France

et l'Europe, mais directement géré par les organisations de producteurs auxquelles adhèrent la plupart des pêcheurs. Dans ce cas, les pêcheurs reçoivent paiement de leur OP sur la base de ce prix.

Ce système permet plus de souplesse pour la réalisation des ventes.

VENTE À DISTANCE

L'informatisation des criées quasi généralisée, depuis 1987 à la Cotinière, et le développement du réseau Internet permettent désormais de regrouper des acheteurs présents physiquement dans la halle des ventes et des acheteurs agréés mais opérant à distance. Ces derniers participent aux enchères de la même façon que les présents, mais doivent ensuite s'organiser pour l'expédition de leur marchandise. Depuis son bureau, un mareyeur peut ainsi être acheteur sur de nombreuses criées simultanément.

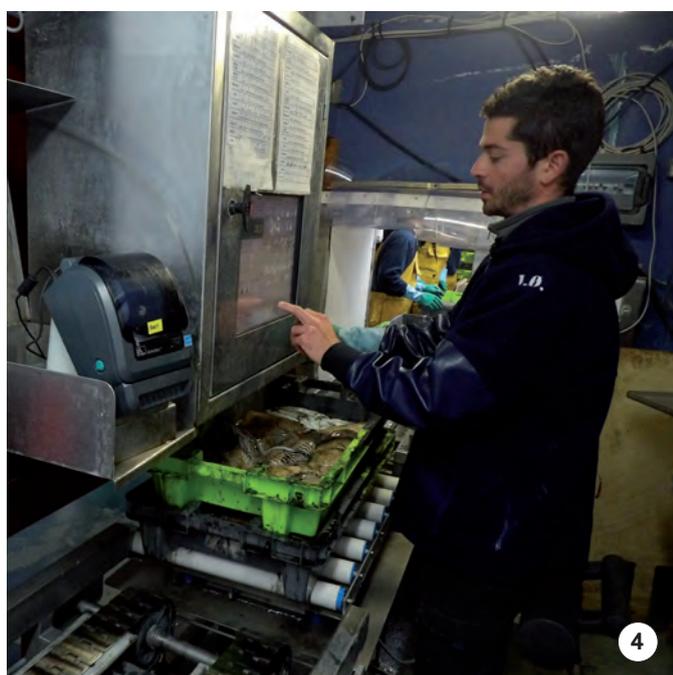
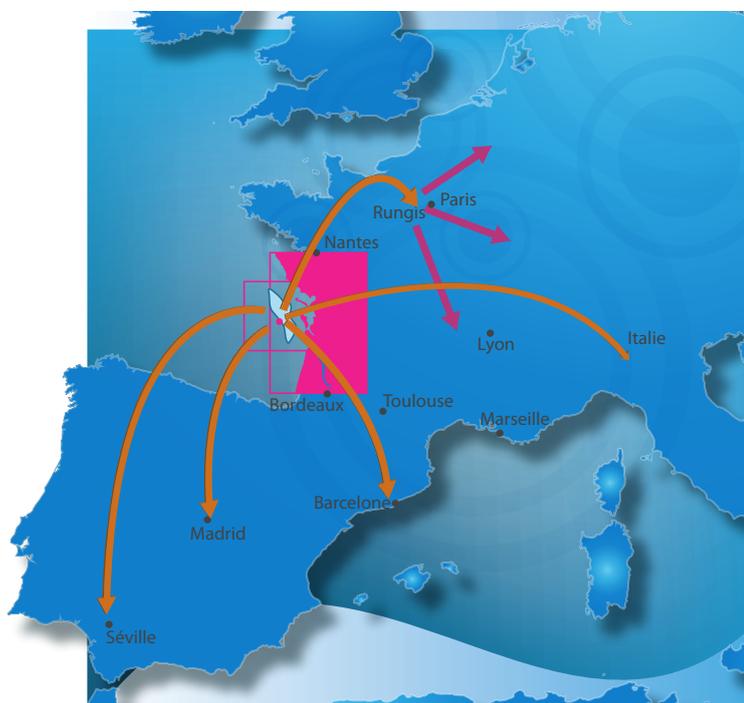
Nom du bateau qui a pêché le poisson *Nom de l'acheteur (apparaît une fois l'enchère terminée)* *Enchère (le prix défile jusqu'au prix définitif, atteint sur l'exemple à 17,30 euros)* *Prix de déclenchement (il n'y a pas de vente sous ce seuil)*

		Taille		Qualité		Présentation			
N°	Acheteur	Espèce	T	Q	P	Prix au kilo	Poids		
1	ORDRALPHABETIX	SOLE	10	A	110	17,30	32,5		
Acheteur Distant		ORDRALPHABETIX							
1 <i>Ventes à distance</i>		BATEAU ANNABELLA		Prix de déclenchement 6,80 €		Reste à vendre sur le bateau			
LOT N° 1 <i>N° du lot</i>		Produit SOLE 10 Solea Vulgaris A 11		Poids Net 32,5 Kg <i>Poids du poisson dans le lot</i>		Prix en £/ Kilo 17,30 € →		Reste à vendre sur la session 75 Kg 105,5 Kg	
Zone de Pêche Golfe de Gascogne			Engin de Pêche CHALUTS			Port de débarque LA COTINIÈRE			
<i>Ventes à venir</i>							<i>Prix de départ</i>		
N° Lot	Bateau	Espèce	T.	Q.	P.	Cdt	Poids	COURS	
2	ANNABELLA	SOLE	10	E	110	1	42,5	11,10 €	
3	ANNABELLA	SOLE	20	A	120	1	22,5	14,30 €	
4	ANNABELLA	BAR DE LIGNE	20	A	120	1	62,5	14,24 €	
5	ANNABELLA	BAR DE LIGNE	20	A	120	1	40,5	14,24 €	
6	ANNABELLA	CÉTEAU	10	A	120	1	20,5	7,65 €	

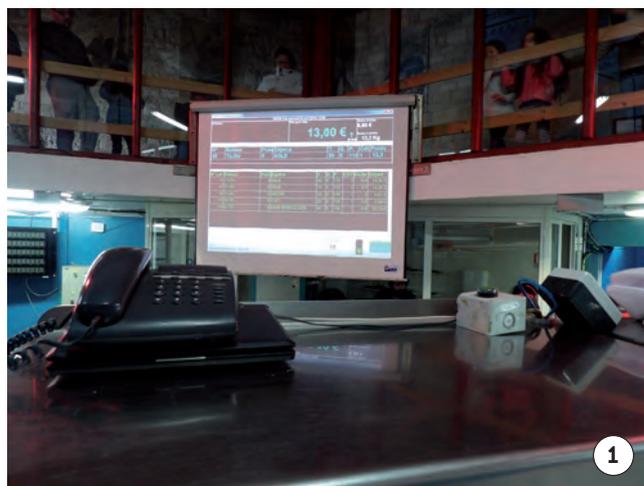
Ce système permet de réduire les invendus à un niveau quasi nul dans la mesure où on multiplie les chances d'être commercialisé d'un produit difficile à vendre dans tel ou tel port. Les mareyeurs sont en effet informés en permanence par leurs contacts et clients finaux (grossistes de Rungis ou marchés régionaux par exemple), de l'état de l'offre concurrentielle des autres ports, ce qui optimise les décisions d'achat.

DES PAIEMENTS GARANTIS

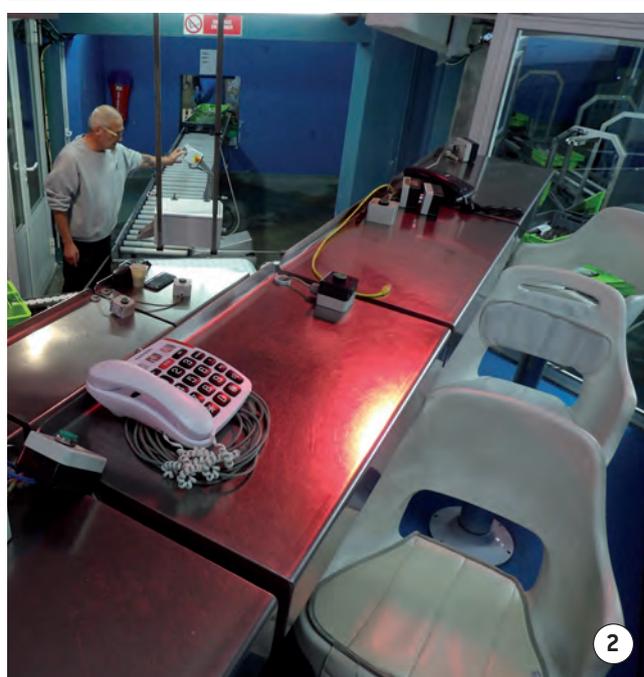
Pour acheter en criée, un mareyeur ou un poissonnier doit déposer une caution dont le montant sera le niveau maximal de ses achats. Ainsi, le pêcheur ou l'armateur est certain d'être payé.



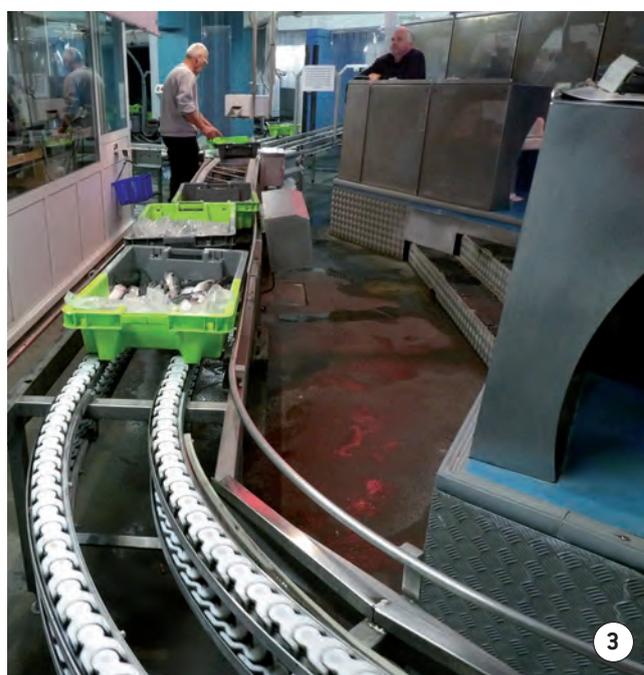
4



1



2



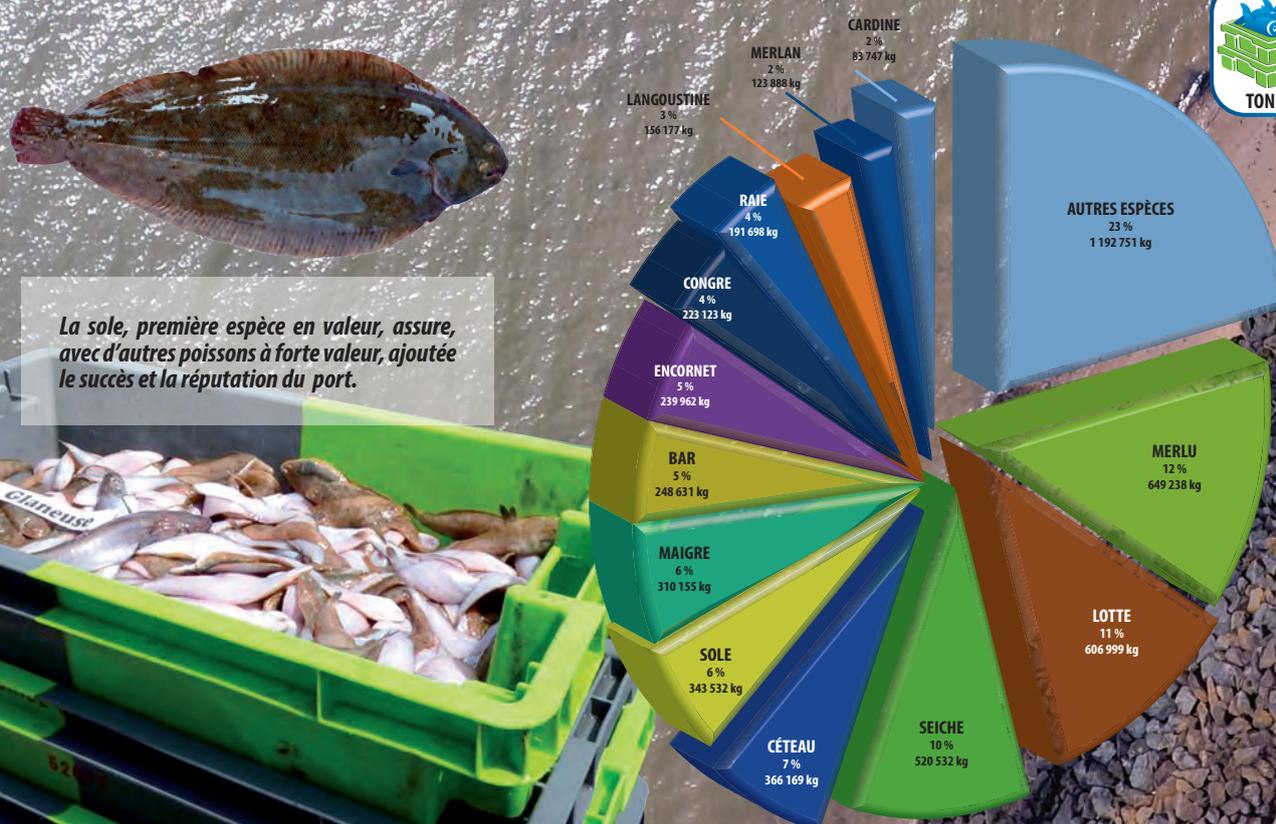
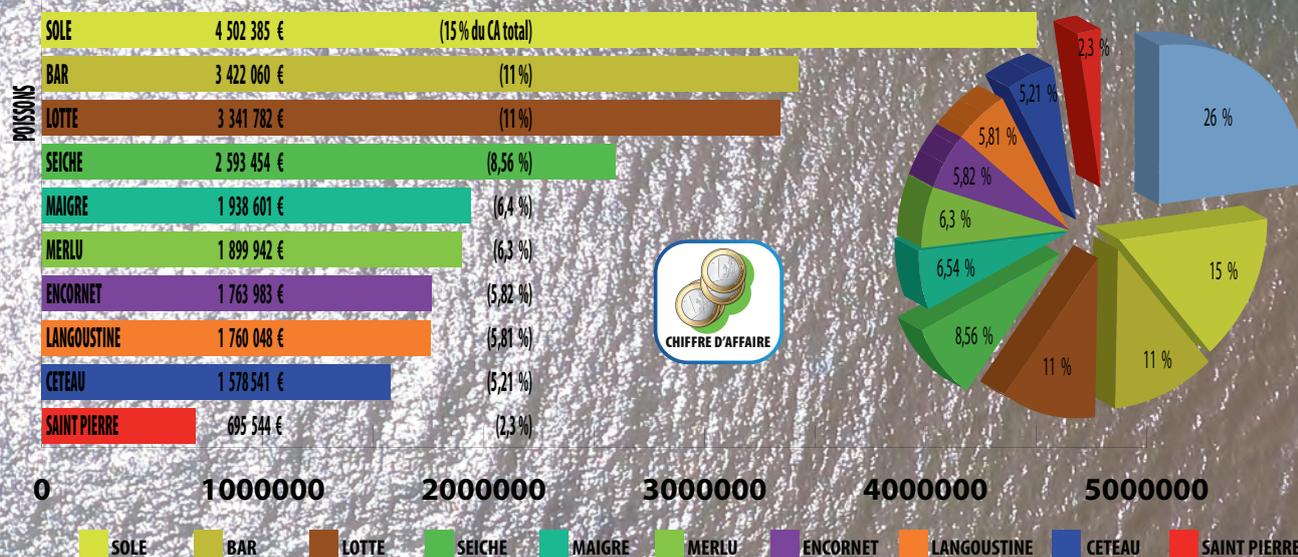
3

Ci-dessous :
1 et 2. Poste de travail mareyeur.
3. Convoyeur.
4. Poste d'enregistrement.

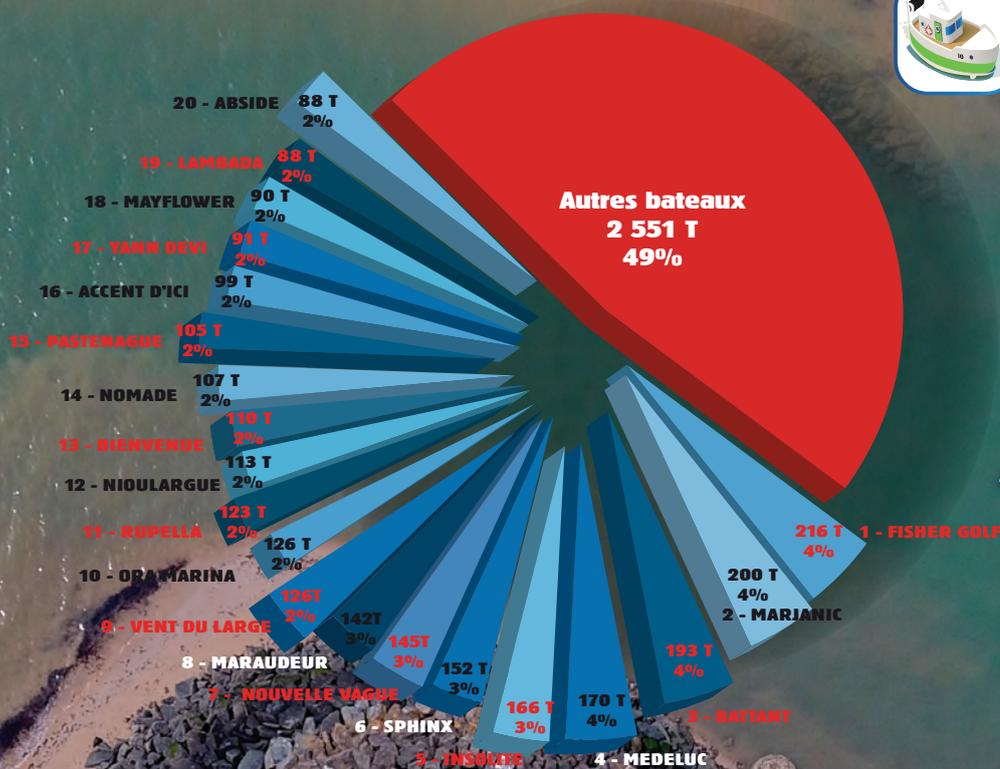
LES CHIFFRES CLÉS DE LA PÊCHE COTINARDE



LES DIX PREMIÈRES ESPÈCES EN VALEUR AVEC 23 496 340 €, COMPTENT POUR 77,5 % DU CHIFFRE D'AFFAIRES TOTAL



VENTES À LA CRIÉE – CLASSEMENT EN VOLUME DE PÊCHE (distribution par noms de bateaux)



Ensemble des 20 premiers bateaux (gros chalutiers)

49 %

Chalutiers

27 %

Ligneurs – Caseyeurs

1 %

Ligneurs – Fileyeurs

6 %

Ligneurs

4 %

Fileyeurs – Caseyeurs

4 %

Fileyeurs

8 %

PAP

1 %

% DU CHIFFRE D'AFFAIRES RÉALISÉ EN CRIÉE PAR TYPE DE PÊCHE

La flotte est caractérisée par de petites unités (de 12m pour le plus petit à 21 m pour le plus grand), ce qui garantit une pêche artisanale et diversifiée.

LE PROJET D'EXTENSION

Le futur proche du complexe portuaire, ce sont les débuts des travaux d'agrandissement. Ce projet mené conjointement par le Conseil Départemental de Dominique Bussereau et la mairie de Saint-Pierre d'Oléron dans le cadre d'un PPP (partenariat public-privé), nous est présenté par Christophe Sueur, maire de Saint-Pierre.

À l'horizon 2021, le port sera doté de nouvelles infrastructures qui modifieront largement son aspect et son fonctionnement actuels.

Dominique Rabelle, conseillère départementale et présidente du conseil portuaire de la Cotinière le confirme : « Le port de la Cotinière va se moderniser. Les élus départementaux, sous l'impulsion forte du président Bussereau, ont voté une enveloppe de 62 millions d'euros pour financer des travaux attendu par tous les professionnels du secteur pêche ». Par ailleurs, ce projet, « la Cotinière 2021 », ne concernera pas uniquement la nouvelle infrastructure portuaire mais tout un quartier de ville qui « s'inscrit dans l'histoire maritime du lieu ».

D'ailleurs, pour Christophe Sueur, ces transformations auront également des répercussions pour l'ensemble de la communauté concernée.

Lors de l'entretien qu'il nous accorde, le maire de Saint-Pierre-d'Oléron replace les évolutions structurelles à venir dans une dynamique sociale vertueuse et une perspective historique locale...

Trois axes principaux se dégagent pour justifier la nécessité d'adaptation des infrastructures aux réalités de fonctionnement. La première raison évoquée est sécuritaire. la Cotinière est en effet un port d'échouage qui n'est accessible que de deux à quatre heures par marée. En dehors de ces périodes, il est impossible d'y entrer ou d'en sortir. Les marins doivent constamment tenir compte de cette contrainte qui peut parfois les mettre en danger (en cas de retour impératif au port ou pour respecter l'horaire de marée, par exemple).

Pour cette même raison, le canot de la Société nationale de sauvetage en mer est rendu inopérant plusieurs heures pendant lesquelles il ne peut intervenir en mer. La création du troisième bassin « à flot » et accessible à tout moment va totalement solutionner ce problème. Il sera dimensionné pour accueillir environ soixante-dix bateaux et totalement intégré au nouveau bâtiment de la halle à marée qui lui sera accolé. Le deuxième point concerne l'agrément sanitaire. Les installations actuelles dédiées au débarquement du poisson, à la vente à la criée et au mareyage datent en effet des années 1970. Elles ont été conçues

pour travailler 2 000 tonnes par an, et on y traite un volume presque triple aujourd'hui ! Cette situation d'engorgement de la structure oblige à une organisation contrainte peu efficace. Les opérations de manutention sont en effet constantes. Il faut sans cesse « faire de la place ». À cela s'ajoutent les problèmes récurrents de maintenance, qui amènent à constater

l'obsolescence de l'équipement. Le projet de nouvelle criée était donc nécessaire pour continuer à aller de l'avant.

En bordure du troisième bassin, la réalisation d'un terre-plein permettra donc d'accueillir une future halle à marée de 4 000 m² beaucoup plus fonctionnelle. En installant ces nouveaux équipements à l'entrée sud de la Cotinière, on redonnera au village une meilleure cohérence, notamment pour ce qui est du sens de circulation. La criée elle-même sera aménagée de façon à se fondre dans le profil paysager de la côte. Une promenade dessinée sur le toit du bâtiment permettra au visiteur d'observer les activités portuaires (des ouvertures en transparence dans la toiture seront d'ailleurs prévues à cet effet). À la fin de cette déambulation, un promontoire ouvrira vers le large. Se retournant alors vers le rivage, il sera possible de voir l'ensemble du port de

pêche et du village, qui prendra ainsi un visage plus maritime. Comme une évidente conséquence, les répercussions engendrées par cette transformation seront nombreuses, en particulier du point de vue touristique. C'est le troisième axe de l'argumentaire. Christophe Sueur évoque le rôle moteur du port, telle une locomotive entraînant avec elle le train du développement économique et social.

À l'issue des trente années nécessaires au remboursement de l'investissement, les installations seront remises dans un état de fonctionnement optimal à la génération suivante. Le témoin sera passé. Bénéfices immédiats et pérennisation, voilà l'ambition d'un projet qui marque une nouvelle étape de l'histoire locale. Le travail commence...



L'actuel maire de Saint-Pierre d'Oléron garde une attache familiale forte avec la Cotinière. Sa grand mère maternelle fut la soeur de Louis Blanchard, figure emblématique locale qui a donné son nom au bateau de sauvetage. (voir article sur la SNSM).



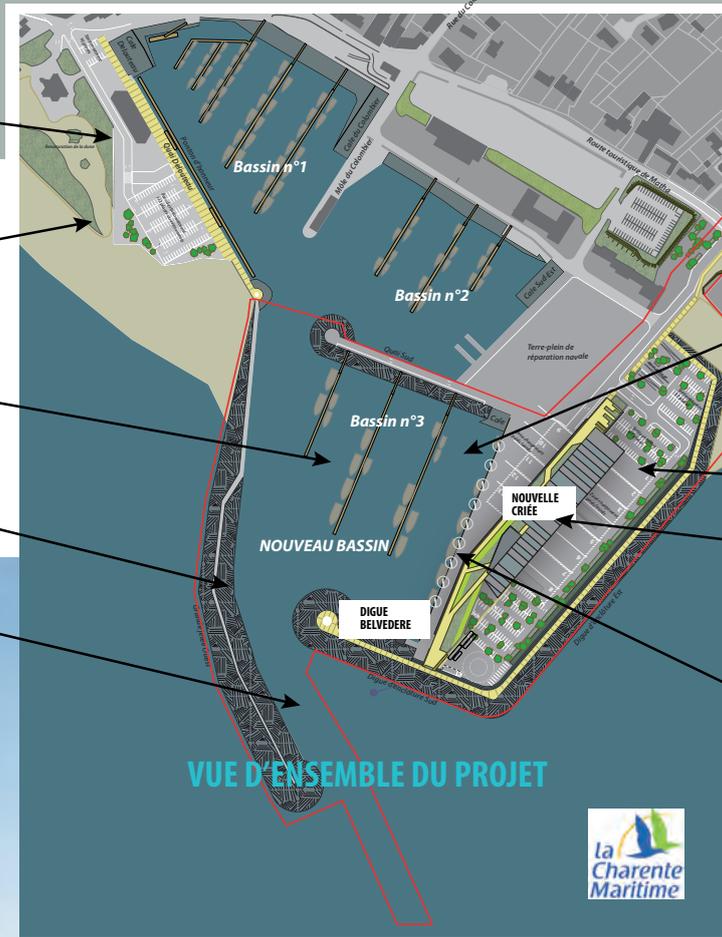
Démolition partielle de la criée actuelle et création d'un parking

Réaménagement environnemental de la dune

Création de deux pontons de 35 m et d'un ponton de 80 m

Réhaussement et allongement de la digue ouest

Chenal accessible 24h/24



Réalisation d'un troisième bassin de 43 ha pouvant accueillir 60 à 70 bateaux de pêche

Réalisation d'un nouveau terre plein de 4 ha

Création de la nouvelle criée

Réalisation d'un quai de 200 m

VUE D'ENSEMBLE DU PROJET

PROMENADE



ASPECT DE L'AMÉNAGEMENT PORTUAIRE

Nouveau bassin

Criée

DU BATEAU À L'ASSIETTE

En bordure du chenal de la Perrotine, à Boyardville, l'hôtel-restaurant Les Bains joue la carte de l'authenticité des produits locaux. La spécialité du chef ? Le poisson de la Cotinière, bien sûr !

Sandrine et Pierrick Moisy sont gérants de l'hôtel-restaurant Les Bains, à Boyardville, qui de longue date marque l'entrée de la ville et du port. Entièrement rénové, avec sa terrasse donnant au sud sur le chenal, cet établissement jouit d'un panorama idéal pour venir déguster un plat de poisson accompagné d'un bon cru local.

Les catamarans majestueux accostant juste en face et la vue de la mer donnent à l'endroit le visage maritime qu'il convient.

D'abord restaurateur à la Cotinière pendant dix ans, Pierrick fut ensuite chef et responsable du Petit Bouchon à Saint-Pierre. Parti ainsi de l'ouest de l'île en passant par son centre, c'est donc dans l'est qu'il officie désormais. Au milieu de la salle principale, une règle d'or s'affiche en toutes lettres sur une ardoise : « Ici, on cuisine ! » La couleur est annoncée...

L'authenticité est le maître mot, et vous trouverez à la carte les spécialités et les produits locaux qui vous garantiront fraîcheur et saveurs de saison.

À la carte, les poissons de la Cotinière, tout juste réceptionnés à la criée auprès de la SARL des Pêcheurs de l'île d'Oléron, sont une exclusivité. La fraîcheur du circuit court est de mise: du bateau à l'assiette ! La formule est un peu cliché, mais reste pertinente. Un petit logo du port de la Cotinière vous indiquera d'ailleurs leur provenance, ce qui ne manquera pas d'attirer votre

regard avec satisfaction. De la traditionnelle chaudière charentaise à la lotte préparée façon thaïlandaise, ou encore aux fameux céteaux oléronais, venez savourer avec curiosité tout ce que l'île d'Oléron peut offrir de plaisant à votre palais.

Des huîtres de Fort-Royer, des plateaux de fruits de mer, des poissons, du homard et des crustacés de la Cotinière, des viandes sélectionnées, des légumes du marché, le tout accompagné d'une belle carte des vins: voilà ce que Sandrine, Pierrick et leur équipe, vous proposeront avec talent !

Localement vôtre.

L'hôtel-restaurant
Les Bains
1, rue du 158^e Ri,
Boyardville
17190 Saint-Georges-
d'Oléron
Tél. : 05 46 47 01 02



Les Pêcheries de La Cotinière



Photos: Mélanie Chaigneau

Olivier et Delphine Dupuy dirigent aujourd'hui Les Pêcheries de la Cotinière en compagnie de leurs enfants (Lucie et Edwin).

Ils perpétuent ainsi la tradition familiale depuis bientôt un siècle. Ce sont maintenant cinq générations qui se sont succédé dans l'entreprise. L'histoire a en effet commencé dans les années 1920. Louise Rabeau, aïeule d'Olivier Dupuy, est veuve de marin. Elle parcourt les villages de l'île d'Oléron pour vendre sur une charrette à bras les poissons directement débarqués sur la grève. En 1966, son fils décide de développer l'activité de l'entreprise sur le continent. Il s'installe au marché de Niort, où les pêcheries ont toujours leur étal. On le retrouve aussi sur les marchés oléronais de saint-Pierre, Domino, La Brée et Cheray. En 1984, les établissements Rabeau deviennent Les Pêcheries de la Cotinière et un bâtiment de 600 m² voit le jour, qui leur permet de gérer au mieux le développement de la société.

Avec plus de soixante personnes, en saison, l'entreprise existe sur tous les réseaux de distribution.

Vente directe sur les marchés et dans les poissonneries, en demi gros pour les restaurateurs, mareyage... la société est présente sur toute la côte atlantique.

À la criée de la Cotinière, elle est le huitième acheteur référencé. Olivier est ainsi souvent présent à la vente, mais les achats se font dans plusieurs criées nationales, pour assurer un large choix de produits et une gamme complète de poissons et de crustacés.



Attaché à « son » port, acteur responsable, Olivier adhère totalement aux valeurs cotinardes de travail artisanal, de traditions familiales et de solidarité. Un véritable esprit communautaire règne ici.

Il voit d'un bon œil les transformations à venir et la construction d'un nouveau bâtiment plus fonctionnel. L'histoire de l'entreprise se poursuit...



L'activité de poissonnerie n'est pas exclusive. En 2012, la conserverie La Lumineuse voit le jour, avec un but revendiqué : travailler localement ! Tout est ainsi produit sur le port, au plus proche de la mer. Favoriser le cycle court, sans additifs, colorants ou conservateurs : voilà l'ambition de cette conserverie cotinarde.

Rillettes de merlu au chorizo, de daurade aux olives, terrine de moules, soupe de saint-jacques au pineau... au total, vingt-sept recettes que vous trouverez dans les boutiques oléronaises de la Cotinière ou de Saint-Pierre et depuis peu à La Rochelle, rue de la Ferté !



www.facebook.com/conserverielalumineuse/



LES POINTS DE VENTE LOCAUX (Pêcheries et Conserverie)

Saint Pierre d'Oléron - 17310
Les halles - 4, rue Franck Massé
Tél : 05 46 47 08 37

37, rue de la République
Tél : 05 46 38 27 56

La Cotinière - 17310
Poissonnerie - Port de la Cotinière
Tél : 05 46 47 82 82

12, Rue du Port
Tél : 05 46 36 89 37

Saint Georges d'Oléron - 17190
Place du marché - Domino
Tél : 05 46 76 67 11

La Brée les bains - 17840
Marché Ardillères
Tél : 05 46 75 94 84

Saint Denis d'Oléron - 17650
Place du marché - Place du Général de Gaulle
Tél : 05 46 85 64 19

La Rochelle - 17000
1, bis rue de la Ferté
Tél : 05 46 43 51 60

Pau - 64000
Les Pêcheries de la Cotinière
90 bd Tourasse
Tél : 05 59 02 82 63

Lorient - 56100
La grande poissonnerie de Keroman
5, rue Benoît Frachon
Tél : 02 97 64 40 37

Saint Martin de Ré - 17410
Les Pêcheries de la Cotinière
13, rue des Salières
Tél : 05 46 09 52 66



LE CANOT DE LA SNSM

Entre bravoure et dévouement, des hommes inscrivent leur engagement dans la longue tradition cotiniarde de sauvetage, pour que « l'eau salée n'ait jamais le goût des larmes ».

ÉTAT DES SORTIES DU CANOT TOUS TEMPS

SNS 070 PATRON LOUIS BLANCHARD

Du 15 juillet 1990 au 31 décembre 2017

- TOTAL DES SORTIES	1081
- PERSONNES SAUVÉES D'UNE MORT CERTAINE	61
- PERSONNES ASSISTÉES	1182
- BATEAUX DE PÊCHE ASSISTÉS – REMORQUÉS – SAUVÉS	324
- BATEAUX DE PLAISANCE ASSISTÉS – REMORQUÉS – SAUVÉS	153
- BATEAUX DE COMMERCE – DE L'ÉTAT ASSISTÉS – REMORQUÉS – SAUVÉS	5
- PLANCHE À VOILE	10
- RECHERCHES	67
- ÉVACUATIONS DE BLESSÉS	22
- EXERCICES	199
- FÊTES	29
- REPRÉSENTATIONS	28
- SERVICES DIVERS	206
- INTERVENTIONS AVEC PLONGEURS	9



LE CANOT DE LA SNSM

Le sauvetage en mer, une tradition ancrée dans le port depuis les toutes premières heures.

Dans la vie des marins, s'il est un bateau absolument indispensable, c'est bien le canot de sauvetage.

Fondée en 1967, la Société nationale de sauvetage en mer (SNSM) est une association loi 1901. « Elle a pour

arrondie, devenu la poissonnerie des Pêcheries de la Cotinière face au port. Entre 1889 et 1990, quatre autres bateaux de sauvetage lui ont succédé. Le *Louis Méret* n° 2 et le *Gabiou Charron* n°1 étaient également des canots



Ci-dessus et double page précédente :
Le bateau de la SNSM, la Cotinière,
Philip Plisson.

vocation de secourir bénévolement et gratuitement toute personne en danger en mer et sur les côtes. » Sa mission de sauvetage est immense face aux 3 000 km de côtes françaises.

À la Cotinière, le premier canot s'appelait *L'étoile de la mer*. D'une longueur d'à peine 10 m et équipée d'une dizaine d'avirons, cette coque en bois à redressement rattachée au port en 1866 a pourtant permis de sauver environ soixante-dix personnes en un peu plus de vingt ans. Mis à l'eau et remonté grâce à un chariot à quatre roues, sur lequel il reposait entre chaque mission, il était abrité dans le bâtiment percé d'une large porte

en bois à redressement à l'aviron. La *Juliette Gaston Conchon*, du nom de sa donatrice, puis le *Raz Blanchard* ont pris le relais. Plus longs et enfin équipés de moteurs, ces bateaux étaient hissés au sec dans l'abri de la station, l'actuelle usine à glace au bout du quai du Colombier. En un siècle, ils sont sortis officiellement plus de trois cents fois au total, mais sans doute davantage, car les archives sont incomplètes. Les rues du village résonnent encore des hurlements de la corne de brume à soufflet, puis de la cloche de la criée et enfin de la sirène du canot de sauvetage, qui donnaient l'alerte à chaque sortie. Le cœur des Cotinards s'arrêtait alors de battre.



Emplacement du canot de sauvetage L'Étoile de la mer, aujourd'hui celui des Pêcheries de la Cotinière.

L'équipage de bénévoles embarquait pour porter secours aux navires en difficulté n'hésitant pas une seconde à mettre sa vie en péril.

Depuis 1990, le Patron Louis Blanchard, veille sur le port de la Cotinière, et plus largement du phare des Baleines jusqu'à l'estuaire de la Gironde. « P'tit Louis » était un marin d'exception, embarqué dès l'âge de 14 ans. Patron du *Gabiou Charron n° 1* puis de la *Juliette Gaston Conchon*, il est resté fidèle à cette mission de sauvetage durant toute sa vie. Donner son nom au nouveau bateau vert et orange fut une évidence. Financé par les collectivités locales et par une souscription populaire, il a été baptisé un certain 4 août sous le regard attentif de sa marraine, Marie-Laure Augry. Très performant et doté des appareils de navigation les plus modernes, ce canot rapide tous temps en polyester insubmersible et auto-redressable de 17,70 m est équipé de deux moteurs de 400 ch. Ce presque trentenaire est déjà sorti plus de mille fois. Soixante et une personnes lui doivent la vie, et il a porté assistance à mille deux cents autres. Grâce à lui, cinq-cents bateaux de pêche (67 %), de plaisance (32 %), de commerce ou encore des planches à voile, remorqués et sauvés ont pu regagner la terre. Les sauveteurs bénévoles qui composent son équipage, essentiellement des marins en activité ou juste retraités, s'entraînent très régulièrement. À l'image des différents patrons qui en ont pris le commandement, Gugus, Louis Massé et aujourd'hui Dominique Luneau, ce vaillant bateau doit se tenir prêt à intervenir à n'importe quel moment et quelle que soit la météo. Il ne peut faillir à sa mission capitale car des vies en dépendent.

Entre bravoure et dévouement, ces hommes inscrivent leur engagement dans la longue tradition cotinarde de sauvetage pour que « l'eau salée n'ait jamais le goût des larmes ».

É. Néron Morgat



Le Patron Louis Blanchard à quai.

Photo: Adhiane Blanchard.



Une opération de remorquage suite à une avarie.

Photo: M. Meuret.



Louis Blanchard, dit « P'tit Louis », embarqué à l'âge de 14 ans sur le canot à avirons Gabiou Charron n° 1; plus tard, il en deviendra le patron.

Patron titulaire du Juliette Gaston Conchon, il a effectué la majorité des sorties du canot.

Pendant quinze ans, il a participé aux nombreuses opérations d'assistance et de sauvetage. Il a reçu de nombreuses récompenses et témoignages de reconnaissance.

Source : JC Pelletier.

GUSTAVE GILLES

S'il est une personne qui fait l'unanimité sur le port, c'est bien Gustave Gilles. Ancien marin pêcheur et patron du bateau de sauvetage, respecté de tous, c'est un véritable monument.

Portrait par Évelyne Néron Morgat

Embarqué en 1952 à l'âge de 14 ans sur l' *Au hasard* aux côtés de son père, ce n'est justement pas un hasard si Gustave Gilles est devenu marin.

« Je suis né dans le métier, les pieds dans l'eau. J'étais toujours parti au port. À quatre ans, je me sauvais déjà, et ma mère me courait après. »

Pour obtenir son fascicule, c'est bien ainsi qu'il a commencé à naviguer. Sabots glissants sur le pont en bois du bateau et toile enduite d'huile de lin ficelée autour des jambes, il rêvait de devenir pêcheur comme son père et son grand-père avant lui.



« Ce n'était pas le baigne à bord, il y avait le poêle à charbon. On était trois ou quatre, et la pêche donnait. Céteaux, crevettes, y'en avait pas qu'un peu ! Quand il fallait tout trier dans la saleté, on en sortait de 50 à 80 kg. Pas de gants bien-sûr et avec ce sacré ciré en grosse toile graissée qui nous limait les poignets. Le mal que ça faisait avec le froid en plus ! »

Mais rien ne l'a arrêté. Il a ensuite fait ses armes sur *La Petite Michelle*.

« L'apprentissage se faisait tous les jours. Au plomb de sonde et la carte des fonds dans la tête, en fonction de la nature du fond et de la profondeur, à 500 m près, on savait où on était. On relevait le chalut en chanvre le long du bord. La vente se faisait à l'ancienne criée. L'ambiance était un peu spéciale. Il y avait bagarre pour vendre en premier. Dès qu'on avait le bulletin, on courait mais il ne fallait quand même pas étaler avant l'arrivée des gros mareyeurs. Pas beaucoup de débouchés, pas de frigo, alors le poisson était vendu localement. C'était dur, car on n'avait pas grand-chose, mais on en vivait. »

En 1961, après l'armée, il a acheté *La Liberté*, un beau canot bleu et blanc à cul rond. Enfin, en 1969, il a fait construire *Le Fantôme des mers*, un magnifique chalutier en bois de plus de 12 m, équipé d'un moteur de 70 ch, dont il ne se séparera qu'en 1990 en prenant sa retraite. Une coque aux courbes féminines vertes soulignées de rouge, une étrave d'une blancheur éclatante, ce bateau emblématique d'une élégance racée a été baptisé au chantier Mignon de Marennes par son fils Fabrice, que la mer lui a volé quelques années plus tard. Navigant essentiellement dans l'entrée de la Gironde, il pêchait langoustines, crevettes, céteaux, et il se rappelle sa plus belle prise : « Une tonne de raies dans les épaves et en un coup de chalut encore ! »

Mais Gugus a également marqué l'histoire du port de la Cotinière par son engagement bénévole pour la SNSM. Comment expliquer cet attachement au sauvetage en mer durant près de quarante années ? À cette question, il évoque la disparition en mer de son grand-père en 1903, qui a plongé sa famille dans le malheur, mais avoue aussi que pendant la guerre d'Algérie, il était toujours volontaire pour les coups durs (ce qui lui a d'ailleurs valu d'être décoré de la croix de la Valeur militaire avec étoile de bronze à son retour de l'armée). Président de la Caisse des péris en mer, il devient patron du *Juliette Gaston Conchon* en 1977, puis plus tard prend le commandement du *Patron Louis Blanchard* et n'en cédera la barre qu'en 2005. « J'aimais ça, le canot de sauvetage. ». Alors ses yeux s'illuminent d'un éclat singulier, et les souvenirs refont surface.

« J'en ai fait des sorties, plus qu'il n'y a de jours dans une année. Une fois, quand même, on s'est fait peur. Le 13 février 1979, un cargo grec de plus de 120 m, le *Mickaël VII*, était en difficulté à un peu plus de 1 mile au large de la petite passe devant la Cotinière. La mer était démontée, et le vent soufflait à 130 km/h.

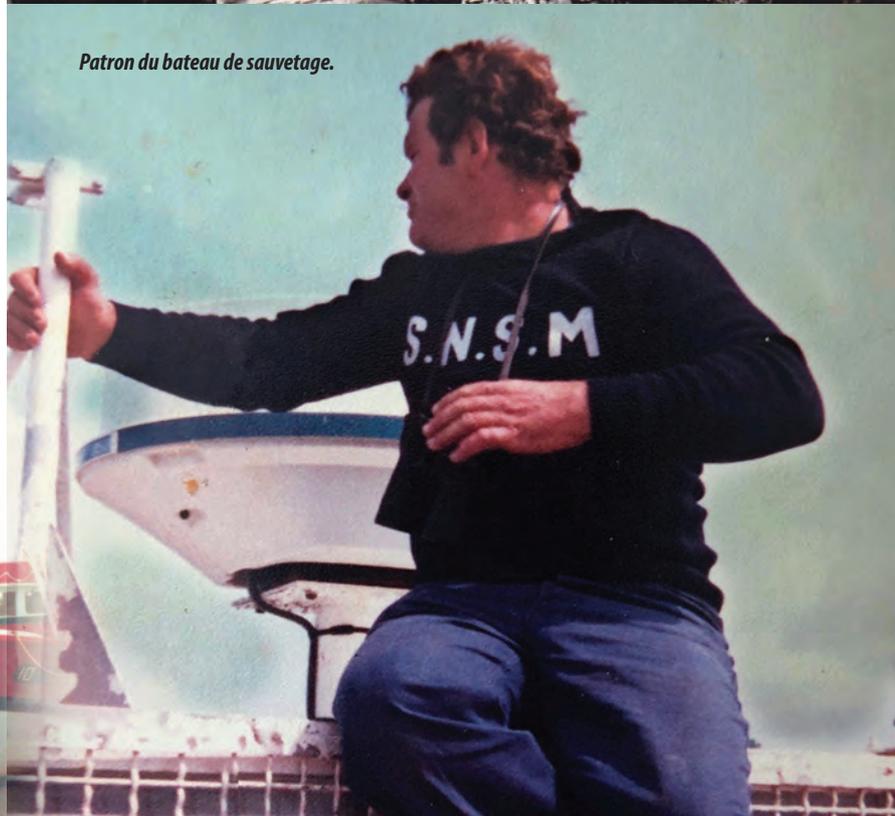


Le bateau s'était mis en travers et les lames brisaient sur toute sa longueur. Il ne pouvait pas remonter au vent et il touchait le fond. On est sorti avec la *Juliette Gaston Conchon*. Là, on a pris une correction. On a chaviré. On s'est retournés deux fois. Heureusement, le bateau était autoredressable. Les manœuvres étaient impossibles, alors on a fait le bouchon pour ne pas casser en deux. Finalement, le cargo a rejeté 90 tonnes de gasoil pour s'alléger, et il a pu se dégager, faire bout dedans et repartir. Le canot de sauvetage était dans un drôle d'état. On avait tout perdu. Les bouées couronnes étaient parties à la mer, les rambardes étaient dévissées et tordues, les antennes arrachées. Les plafonniers étanches étaient pleins d'eau. On avait quelques côtes cassées, et nos bonnets étaient partis à la baille. Il y avait une sacrée mer, et on a pris une sacrée suée. »

Une carrure taillée par la force de l'océan, une peau tannée par les embruns, les rides en sourire, un regard plein de malice teinté d'humilité et d'une certaine tristesse, Gustave finit par avouer qu'être un homme de la mer est très dangereux.

« Un bon marin doit connaître son métier. Il faut travailler dur, mais il faut être prudent. Il faut choisir son bateau, en prendre un sûr, ce n'est pas évident, mais c'est vraiment important. »

Au travers des confidences de cet homme passionné qui a tant donné à son métier, il est une leçon à retenir : en mer, si bravoure ne rime pas avec témérité, c'est bien la raison et la prudence du marin qui font sa qualité.



PEINTRES DE LA COTINIÈRE

par Christophe Huguet

la Cotinière, au XIX^e siècle, était un petit hameau de pêcheurs face à l'Océan. Isolé des principaux bourgs, le voyageur s'y aventurait par hasard ou à la recherche d'un coin sauvage.

Les premières œuvres artistiques connues représentant l'île d'Oléron datent du début du XIX^e siècle. Le développement de cette production artistique est directement lié à l'essor du tourisme. Les peintres voyageurs en étaient les précurseurs.

Le Guide de l'étranger à La Rochelle et aux environs vantait dès 1878 les mérites d'une île d'Oléron fertile et riche pour sa pêche et sa chasse, en contraste avec l'île de Ré, plate, nue et aride. Les ports d'entrée étaient ceux de Boyardville, du Château et, dès la fin des années 1800, de Saint-Trojan. Les lieux recommandés pour le voyageur se nommaient Chassiron, Saint-Pierre, Dolus et ses dolmens, et Le Château, mais point de citation de la Cotinière.

Dans *Quinze jours dans l'île d'Oléron* (1886), Ardouin-Dumazet décrit la Cotinière comme un beau bourg de cinq cents habitants où l'on trouve quelques ressources, mais où les cafés, ouverts de bonne heure, n'ont personne chez eux.

Sa rencontre avec M. Papinaud, opérant en grand le commerce du poisson et des coquillages, lui fait découvrir la spécialité de la Cotinière, la pêche à la sardine. Les produits de cette pêche sont alors envoyés à La Rochelle pour y être mis en boîtes. Les autres : homards, soles et divers grands poissons sont également cités. Mais la Cotinière ne pouvait profiter de cette prospérité faute de port. La jetée qui la protégeait avait été emportée une quinzaine d'années auparavant.

Cinq années plus tard, René Fage, dans *Oléron, impressions de vacances* (1891), décrit sa promenade à la Cotinière, un des points les plus sauvages d'Oléron. C'est une terre primitive, simple, avec toute la rudesse et la saveur des temps anciens. L'épreuve du grand artiste est vierge des retouches de l'homme. Les pêcheurs sont décrits comme aimant leur métier, pourtant âpre et peu lucratif.

Ernest Lessieux (1848-1925), le précurseur, fut le premier peintre qui s'installa à la Cotinière. Né à La Rochelle, il travailla comme peintre décorateur à Nantes, fut élève dans l'atelier parisien de Maxime Lalanne, spécialiste des eaux-fortes et du fusain, qui restera l'un de ses amis. Il fit ses premières armes sous la houlette du peintre décorateur de théâtre Pierre Luc Charles Cicéri. Il fut nommé professeur de dessin au lycée de Rochefort-sur-mer. La santé fragile de son épouse, Virginie Boisramé, lui fit découvrir Menton, où il s'installa en 1897, mais il garda des attaches avec l'île d'Oléron, où il acheta une maison de pêcheur en 1905, au hameau du Colombier, en bordure du port de la Cotinière. Ses dessins et aquarelles ont magnifié les rivages de la Cotinière et ses environs.

Louis Lessieux (1874-1938), le chantre pictural de la Cotinière. Enfant unique d'Ernest Lessieux et de Virginie Boisramé, baigné dès son enfance dans un environnement artistique, il intégra l'École des arts décoratifs. Il travailla avec son père dans un atelier à Rochefort, mais se fixa rapidement à Paris, villa Brune, dans le quartier de Montparnasse. Il fut l'élève de Luc-Olivier Merson. La guerre de 1914-1918 marqua une parenthèse dans sa vie artistique. Affecté à la section camouflage, Louis effectua des croquis et des aquarelles de la guerre dont certains sont conservés au musée de la Guerre. Il accompagna très souvent

Ernest Lessieux,
*Plage au nord
du phare de la
Cotinière.*





Louis Lessieux,
Port de la Cotinière,
Colombier.

son père lors de ses voyages en Espagne, au Maroc, en Tunisie et en Italie. Il partageait son temps entre Paris et la maison du Colombier, « Les Ajasses », à Oléron, en y venant aux beaux jours. Le port de la Cotinière et son environnement furent une source d'inspiration inépuisable qui permit de faire découvrir aux parisiens, dans les expositions organisées à Montparnasse, les charmes de l'île d'Oléron. Parfaitement intégré à la vie locale, il croqua avec ses pinceaux et des pigments éclatants de nombreuses scènes du

petit port de pêche. Les pêcheurs sont mis en valeur dans leurs différentes activités. Du remailage des filets à la préparation des casiers à homards ou à l'entretien des bateaux, **Louis Lessieux est l'unique peintre de cette époque à avoir mis en scène cette vie portuaire.** Le développement du tourisme progressant, il put vendre aux nouveaux vacanciers, dans les années 1920 à 1930, ses productions exposées à l'Hôtel de l'Horizon.

Louis Lessieux,
Retour de pêche,
type de pêcheurs.



Pierre Enard,
Pêcheur, 1935.



Louis Lessieux reste le peintre de référence du port de la Cotinière. Ses aquarelles seront pourtant copiées, plagiées par de nombreux artistes. Gilbert Pajot, peintre renommé nantais, a ainsi repris l'aquarelle des ramendeurs de filets.

Pierre Enard, le marin et l'élève. Fils de Paul Enard, ami de Louis et d'Ernest Lessieux, Pierre Enard fit des études de graveur lithographe. Il vivait avec sa famille dans une petite maison, « Les Tamarins », face au port (emplacement d'un glacier aujourd'hui et toujours propriété des descendants de la famille Enard). Marin aguerri, il voulait découvrir le monde en bateau et avait pris des contacts avec le célèbre peintre Marin Marie. Mais une appendicite non détectée le faucha dans la force de l'âge et il mourut à 30 ans, en janvier 1939. Il fut l'élève de Louis Lessieux et réalisa une production artistique malheureusement confidentielle dont la thématique est proche de celles des œuvres de son maître.

Les peintres locaux ont eux aussi été inspirés par l'île d'Oléron et son petit port face à l'océan. Les plus représentatifs sont Louis Suire et Camille Mériot.

Louis Suire (1899-1987), après des études aux Beaux-Arts à Paris, resta vivre dans sa ville de La Rochelle et dans sa maison rétaise. Ami d'Albert Marquet et de Paul Signac, il s'inscrit dans la lignée des post-impressionnistes. Ses coloris pastellisés rendent hommage charme des paysages charentais. Il arpenta l'île d'Oléron au début des années 1930 pour préparer l'illustration du livre d'Yvan Delteil *L'île d'Oléron, dernière escale de Pierre Loti* (1935), mais également dans les années 1950 pour illustrer le livre de Louis Desgraves *Paysage et histoire de l'île d'Oléron* (1954). Louis Suire, comme beaucoup d'artistes, aimait s'installer près des tamarins pour figer les bateaux de pêche sur leurs points d'amarrage se balançant avec langueur au rythme des marées.

Louis Suire,
1954.



Camille Mériot (1887-1975), rochefortais, fils du poète Henry Mériot, avait repris l'atelier d'encadrement et de reliure de son père. Admirateur des impressionnistes et de sa région, il laissa, en travailleur acharné, une production riche. Nos paysages y sont représentés avec des touches colorées pleines de douceur. Il se déplaçait avec ses carnets à dessin.

Des peintres de passage, des peintres connus ou du dimanche, français ou étrangers, débutants ou confirmés, ont visité l'île d'Oléron dès la fin du XIX^e siècle. L'apparition du thermalisme, le développement du tourisme et des facilités de transport permirent la découverte de l'île d'Oléron et de sa nature préservée.

Adolphe de Siebenthal (1895-1958), peintre de l'école genevoise, en est un exemple. Natif de Suisse, il a particulièrement su rendre le charme de la campagne de son pays. Un trait caractéristique de sa peinture est la grande sensibilité avec laquelle il restitue les tonalités des frondaisons. On retrouvera cette harmonie des couleurs dans ses bords de mer, ses paysages d'Oléron peints dans les années 1930. Un tableau du port de la Cotinière pris des dunes du Colombier nous permet d'apercevoir le bâtiment du canot de sauvetage et, sur la plage, au début de la jetée, l'ancien blockhaus où a séjourné le capitaine Albert, figure du port qui gérait la petite conserverie de sardines. Ces peintres de passages sont nombreux et toujours à découvrir.

La Cotinière et son port de pêche ont été une source d'inspiration pour de nombreux artistes : des petites maisons blanches cachées par les dunes, protégées des vents marins, des bateaux aux coques de couleurs vives et variées avec leurs voiles aux doux coloris, des marins rudes et vrais... Les œuvres du passé sont là pour éclairer notre avenir.



Alphonse de Siebenthal, années 1930.

