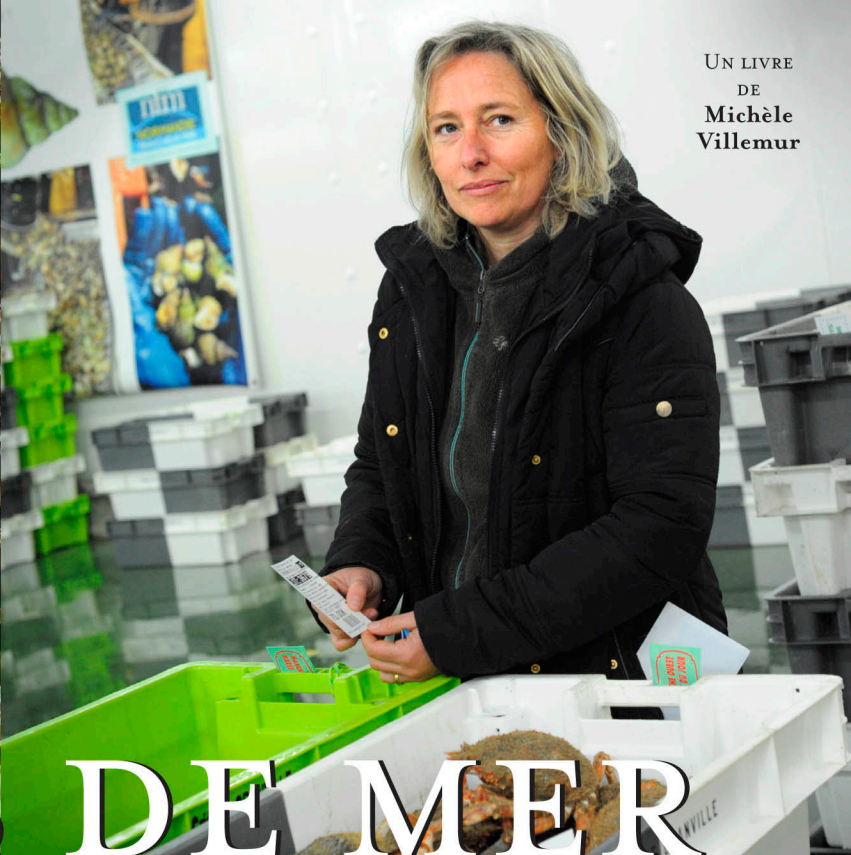
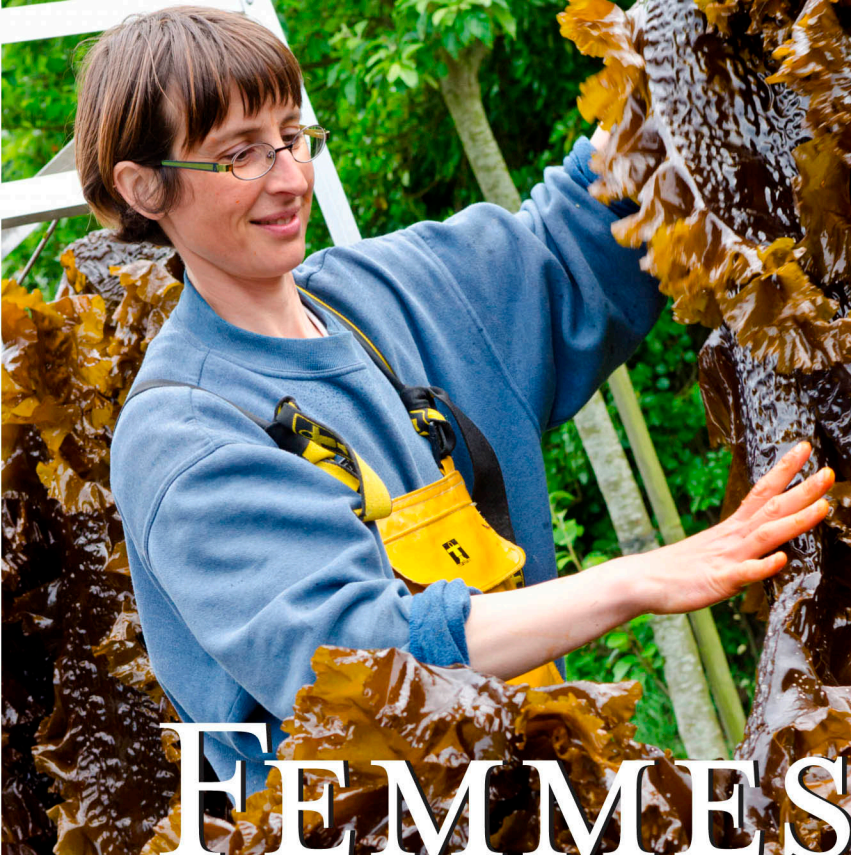


UN LIVRE
DE
Michèle
Villemur

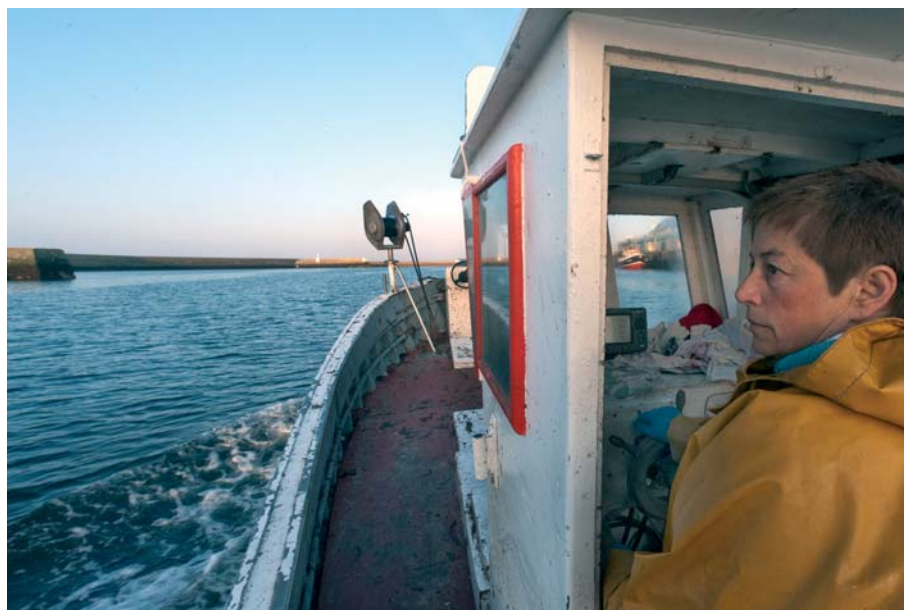


FEMMES DE MER

42 PORTRAITS

MICHÈLE VILLEMUR
VINCENT-PIERRE ANGOILLANT

FEMMES DE MER



42 PORTRAITS DE FEMMES

TRAVAILLANT DANS LES SECTEURS
DE LA PÊCHE ET L'AQUACULTURE



LA RICHESSE et la diversité de la pêche et l'aquaculture françaises se tissent au quotidien par l'activité de femmes et d'hommes passionnés par leur métier. A travers tout le territoire français, les « femmes et les hommes de la mer » font vivre nos ports de pêche, le littoral et le monde rural, et ils contribuent à la politique alimentaire de notre pays. Avec une consommation de produits aquatiques de 35 kg par habitant et par an et un chiffre d'affaires d'1,7 milliard d'euros pour la pêche et l'aquaculture, ces secteurs sont un des piliers de notre économie maritime. Ils sont également un élément important de l'aménagement du

territoire car ils sont répartis sur tout le littoral français, y compris en Outre-mer, et sont présents dans nos territoires ruraux ; ils sont la source de près de 100 000 emplois indirects. Que ce soit en mer et à terre, ces activités participent activement à l'économie des territoires.

Dans le cadre de la priorité donnée par le Gouvernement à l'égalité hommes-femmes, j'ai voulu donner la parole aux femmes qui travaillent dans ce secteur : que leur activité concerne la pêche, l'aquaculture (conchyliculture, pisciculture, algoculture), la commercialisation, la gestion, la transformation, la science ou même la mécanique, elles témoignent de leur passion.

Que ces témoignages puissent rendre hommage à leur travail et leur investissement et puissent susciter chez les jeunes l'envie de suivre leur exemple.

ALAIN VIDALIES

Secrétaire d'État chargé des Transports, de la Mer et de la Pêche



DES SIÈCLES DURANT, la place des femmes dans le monde de la mer et de la pêche n'allait pas de soi. Au XVII^e siècle, sous la loi Colbert, il était interdit aux femmes de monter à bord d'un navire de pêche. Les épouses de marins participaient à toutes les activités de pêche mais n'avaient pas de véritable statut : elles ne bénéficiaient d'aucun droit ni d'aucun salaire. Tous les métiers issus du secteur de la pêche étaient réservés aux hommes.

Ces interdictions levées, les stéréotypes et parfois les superstitions ont longtemps contribué à limiter l'accès des femmes à ces métiers.

Les temps changent. L'évolution de notre société vers plus d'égalité, notre engagement contre les stéréotypes et pour la mixité des métiers permettent d'ouvrir une à une les portes qui étaient restées fermées aux femmes. Le secteur maritime et de l'aquaculture offre aujourd'hui aux femmes une large palette d'emplois : que ce soit à bord des navires de pêche, dans l'élevage ou à terre.

Ce livre en est l'illustration. Il montre 42 femmes, qui nous font partager leur métier, leur passion et qui donnent ainsi un visage à la mixité professionnelle, enjeu essentiel pour que chacun puisse choisir librement son métier et que les hommes et les femmes soient égaux sur le marché du travail.

En tant que secrétaire d'État chargée des Droits des femmes, je suis heureuse et fière de vous présenter ces femmes, qui montrent que surmonter les obstacles pour exercer le métier qu'on aime est possible : c'est un signal fort pour les jeunes femmes et hommes qui voudront s'engager dans cette voie.

PASCALE BOISTARD

Secrétaire d'État chargée des Droits des femmes

AVANT-PROPOS



CET OUVRAGE est un projet que je porte depuis longtemps et je suis heureuse de le voir aboutir. Il me semble essentiel de montrer que les métiers de la pêche et l'aquaculture, de l'agroalimentaire, de la distribution ou encore de la recherche ne sont pas des domaines réservés aux hommes, bien qu'ils soient encore exercés très majoritairement par eux. Et pour cela, quoi de mieux que de donner la parole aux femmes qui travaillent dans ces secteurs d'activité. Elles y ont toute leur place, je suis à leur contact tous les jours et je le constate à chaque fois. Ce livre est fait pour susciter l'envie chez d'autres femmes encore de s'engager dans ces voies, pour leur montrer qu'elles peuvent se saisir de ces opportunités professionnelles qui

sont nombreuses et riches, qu'il n'y a pas d'obstacle particulier dans ces carrières, que beaucoup déjà s'y sont engagées avec succès.

Les expériences différentes et contrastées qui sont réunies dans cet ouvrage illustrent la palette de métiers qu'offrent les secteurs professionnels de la pêche et l'aquaculture, dont certains ont de vrais besoins de recrutement. Les femmes ont devant elles ces gisements d'emplois.

J'espère que cet ouvrage suscitera des vocations et permettra à des femmes de s'épanouir dans des métiers exigeants, parfois difficiles, mais peu ordinaires et riches. Et en tant que femme à la tête d'une direction ministérielle en charge de ces secteurs d'activité, c'est avec fierté que j'envoie ce signal et mes encouragements !

CÉCILE BIGOT

Directrice des pêches maritimes et de l'aquaculture

Sommaire

Edito d'Alain Vidalies	4
Edito de Pascale Boistard	5
Avant-propos de Cécile Bigot	7

DANS LA PÊCHE

Claudia Azais-Négri	13
Armelle Bleunven	14
Coralie Corbrejaud	15
Nicole Dasquet	16
Nathalie d'Isanto	17
Scarlette Le Corre	18
Soazic Le Gall-Palmer	19
Nathalie Lecouillard	21
Sophie Leroy	22
Catherine Lucchini	25
Agnès Marie	26
Céline Morin	29
Myriam Pont	30
Jacqueline Rabic	32
Aurélia Sorin	33

DANS L'AQUACULTURE

Françoise Anne	37
Christine Follet	38
Angélika Hermann	41
Ghislaine Lefeuvre	42
Magali Molla	45
Fannie Romezin	46
Corinne Sauvegrain	49
Fanny Stabholz	50
Claire Szabo	53

A TERRE

Mireille Amat	56
Françoise Bacus	59
Larissa Balakireva	60
Yolaine Boutillon	63
Emmanuelle Breyne	64
Emmanuelle Chesneau	67
Myriam David	68
Géraldine Giorgetti et Christiana Cholou	69
Charlotte Guesnon	70
Jocelyne Hyerax	71
Anne-Gaëlle Jacquin	73
Marine Levadoux	74
Hélène Marfaing	77
Sonia Mehault	78
Gaëlle Renard	81
Dominique Thomas	82
Emilie Varraud	85

Postface de Michèle Villemur	87
------------------------------	----

ANNEXES

Formation professionnelle	91
Liste des lycées maritimes	93
Liste des lycées agricoles	94
Remerciements et crédits photo	95

Dans
la pêche



CLAUDIA AZAIS-NEGRI

PÊCHEUR, LANGUEDOC-ROUSSILLON

FILLE de pêcheur-conchyliculteur, Claudia Azaïs-Négri, 42 ans, exerce le métier de pêcheur sur l'étang de Thau depuis l'âge de 16 ans. Elle pêche accompagnée d'un matelot – une femme également – Marlène Crespel, sur son bateau le « Mémani », six mètres, dont le nom est composé des initiales des prénoms de ses trois enfants. Trois fois par semaine, ses poissons : dorades royales, loups, mulets, rougets, encornets trônent sur l'étal du marché de Marseillan. Claudia défend l'accès à des produits frais et locaux. Elle s'est donc investie auprès du CPIE Bassin de Thau (Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement Bassin de Thau), dans une démarche de vente directe en circuit court. Ce mode de distribution original valorise la production locale, dans un souci de développement durable de l'activité. Le projet « Panier Poissons Coquillages » est aujourd'hui fonctionnel dans quatre villages du Bassin de Thau. Initié pour promouvoir les produits de la lagune, le projet s'est rapidement élargi à d'autres produits pour répondre à la demande. Ces paniers « terre et mer » nommés *Paniers de Thau*, impliquent désormais 37 producteurs du Bassin dans les domaines de la conchyliculture, de la pêche et de l'agriculture. Claudia y apporte les produits de sa pêche. « Je mets de formidables variétés en saison, tels les rougets ou les encornets. »

Claudia Azaïs-Négri est devenue prud'homme de Sète-Etang de Thau depuis trois ans déjà, et elle s'est récemment investie dans sa ville en devenant conseillère municipale à Marseillan, déléguée aux ports professionnels, à la pêche et à la culture marine. C'est une façon de représenter et de défendre sa vision de l'avenir de son métier, dans le plus grand respect du milieu et de la ressource. « Je fais ce métier depuis l'âge de 16 ans et jamais rien ne me séparera de ce bout de l'étang de Thau... J'ai besoin d'air, d'espaces sauvages et bien entendu, du contact avec les gens. L'autre jour, une étudiante m'a interpellée pour me demander un conseil sur le métier, je lui ai dit : « Ayez-le dans la peau, persévérez, tout en sachant que vous n'aurez jamais le dernier mot sur les éléments... »



ARMELLE BLEUNVEN

COMMERCIALE, BRETAGNE

ARMELLE BLEUNVEN, 49 ans est l'associée de l'entreprise Les Ligneurs de l'Île vierge, située sur le port de Koréjou. Epicurienne, passionnée par la mer et par les produits qu'elle fournit, la jeune femme décide de se lancer un jour à l'aventure. « Cela a commencé par la construction d'un ligneur, soit d'un bateau avec lequel j'ai décidé de participer à une pêche responsable et respectueuse de l'environnement. »

Armelle Bleunven ne pêche pas, elle commercialise, en revanche, comme il convient, les produits pêchés à la ligne. « Les poissons ainsi sortis de l'eau ont une qualité et un goût incomparables. Ils ont évolué dans leur milieu naturel, ils ont été traités avec le plus grand soin lors de leur capture, ils en conservent donc toutes les vertus organoleptiques. »

Le rôle principal de cette Bretonne est de commercialiser directement les produits de la pêche pour bénéficier d'une valorisation maximale. De bout en bout, elle en assure la pleine traçabilité.

« Le poisson est ainsi vendu le jour de la pêche à l'arrivée du bateau à une clientèle de particuliers, il est ensuite livré ou expédié à des professionnels soucieux de proposer du bon. Ce qui me plaît dans ce métier, c'est de pouvoir vivre et travailler dans un endroit privilégié, c'est d'être fière de pratiquer une pêche irréprochable et de la vendre dignement. Les contacts avec la clientèle en recherche d'authenticité et les bons moments passés en sa compagnie sont pour moi le plus beau cadeau. Pourvu que l'aventure puisse durer et pourvu que d'autres, comme moi, en fassent autant pour préserver la ressource halieutique. »



CORALIE CORBREJAUD

PÊCHEUR À PIED, VENDÉE

CORALIE GAUTIER-CORBREJAUD, 46 ans, est pêcheur à pied, mariée, trois enfants. « Je pêche les palourdes uniquement sur l'île de Noirmoutier, là où je vis. » Son bateau fut construit en 2007, il commença à fonctionner, un an après. *L'Enfant du pays* mesure sept mètres environ. C'est au moment où cet outil de travail, échoue volontairement sur un banc de sable de l'île de Noirmoutier que Coralie exploite les palourdes. « Je suis une fille de la mer et du vent, une passionnée comme tant d'autres sur l'île. Ce métier bien vivant, m'anime. Je ne connaissais pas l'activité jadis. Elle est si exigeante. Mon mari, marin pêcheur me l'a apprise. Plus tard, je me suis faite seule, c'est-à-dire en lisant, en écoutant, en apprenant et en discutant avec les professionnels locaux. Il est intéressant de savoir sur la reproduction de la palourde mais aussi de comprendre comment elle se pêche dans son cadre naturel, à quelle seconde précise, elle s'attrape. Bien sûr, la palourde a ses saisons et sa réglementation. »

Coralie Gautier-Corbrejaud connaît par cœur le coquillage capricieux. La voici qui attend dans l'eau en combinaison et ciré. « J'y suis bien souvent au lever du soleil ou parfois beaucoup plus tard. » Coralie ratisse le sable. Dans l'eau, elle utilise une drague à main, un outil nécessaire, tout comme le couteau « spéciales palourdes » qu'elle conserve dans sa poche et qui fera sortir sous sa lame, le coquillage lisse du minuscule trou. « J'aime les plages de Noirmoutier. Mon métier de pêcheur à pied est en fait très ancien. Le geste authen-

« A 40 ans,
j'ai repris les
bancs de l'école
à la Maison
familiale
de Challans. »

tique se perpétue à travers les générations » confie celle qui fut interrogée récemment dans l'émission *Des Racines et des Ailes*. « Je peux vivre de mon activité à la seule condition de n'être pas trop exigeante. J'avais, il y a longtemps, travaillé dans le monde de l'aquaculture, c'est à la suite de mon mariage que j'ai eu envie de devenir pêcheur à pied. Je me souviens de la jolie lasse en bois sur laquelle je naviguais. À ce moment, je n'avais pas encore le pied marin ! ».

Pour devenir pêcheur à pied de palourdes, Coralie Gautier-Corbrejaud reprend ses études et réussit ses examens.

Pêcher la coque ou la palourde sur l'île de Noirmoutier, n'est pas chose aisée, à en croire certaines contraintes imposées par différents organismes de défense de la conchyliculture (Délégation à la Mer au Littoral de la Vendée...). « A 40 ans, j'ai repris les bancs de l'école à la Maison familiale de Challans. J'ai réussi mon Bac en conchyliculture ainsi que d'autres brevets maritimes, une formation de Capitaine 200 a suivi. Tout cela grâce aux cours du soir. » L'aventure continue, ou, à l'entendre, elle ne fait que commencer. « En été, la pêche à pied procure une joie indescriptible, l'hiver, même si les conditions sont rudes, j'adore, je ne suis plus la seule puisque mon dernier fils se jette à présent dans l'activité. » Quand Coralie Gautier-Corbrejaud revient sur le bord de la plage et qu'elle rencontre des touristes, elle leur dit : « Si vous vouliez faire mon métier, sachez qu'il est lourd... je parle de ma cargaison de palourdes réglementaires à tirer seule, chaque jour ! ».

NICOLE DASQUET

PÊCHEUR EN EAU DOUCE, GIRONDE

FILLE DE Gilbert Miremont, agriculteur pêcheur professionnel, Nicole Dasquet a pris sa succession, voici 25 ans. Elle habite le charmant village de Hastings, dans le département des Landes et de la région d'Aquitaine. Nicole Dasquet exerce son métier sur les bords des Gaves Réunis et de l'Adour. « Mon père m'a tout appris, il m'a donné cette passion que possédaient les agriculteurs qui vivaient au bord de cette rivière. »

Agriculteurs-pêcheurs, il nous reste tant de travail ! Nicole Dasquet le dit : « Nous prenons à la rivière ce qu'elle nous vole parfois ! Il est vrai que les inondations sont fréquentes dans cette belle région de France, les gaves sont impétueux, ils abandonnent derrière eux la fertilité de leurs alluvions mais aussi parfois ils font quelques dégâts aux cultures... Mais nous devons tant de respect à cette eau nourricière ! Mon père pêchait les poissons migrateurs à la senne avec ses équipiers composés de cinq ou six hommes et je me souviens de l'ambiance. » Aujourd'hui, comme elle, les pêcheurs utilisent des filets dérivants mais pour la pêche à la pibale, les engins n'ont pas changé. À bien y regarder, les tamis et lampes à pétrole forment le décor à bord des embarcations à fond plat (le Couralin). » Des méthodes ancestrales au savoir-faire transmis

de génération en génération, la pêche se décrit davantage en images qu'en mots dans ce coin de paradis. « A la table familiale, nous partageons les pibales, lamproies, aloses et saumons sur fond de discussion car la préservation de la qualité de l'eau, de l'état des frayères, du maintien de la population humaine au bord des rivières et des fleuves sont notre réalité ! » Les riverains et les pêcheurs-paysans, amoureux de leurs flots,

seront toujours, à en croire Nicole Dasquet « les sentinelles du milieu ». Des études ponctuelles d'état des stocks, de pollution, d'impact sont faites et montrent la parfaite complémentarité du suivi quotidien de ces travailleurs sur l'eau. « Alors, pérennisons les métiers de pêcheurs et permettons aux populations initiées de restaurer, d'habiter et de faire vivre les rives de nos rivières afin de surveiller et de préserver cette ressource ! » conclut la professionnelle de la pêche.



NATHALIE D'ISANTO



PÊCHEUR, CORSE

QUELQUES ANNÉES après son mariage, Nathalie d'Isanto change de vie. Les revenus d'un marin pêcheur étant aléatoires et fluctuants, son mari décide qu'il ne peut plus assumer seul la charge financière d'un employé. Il propose alors à sa femme, Nathalie, de prendre la place vacante. « Voici comment tout a commencé et je reconnais que je me suis plutôt bien débrouillée. En quelques mois je suis devenue une professionnelle du démaillage ; je n'ai pas mon pareil pour nettoyer un filet de tous les résidus et débris : les petits poissons, les coquillages, les herbes indésirables qui s'y accrochent... »

Dans la belle-famille de Nathalie, les hommes sont tous pêcheurs depuis au moins trois générations. « Mon mari pratique la pêche au filet de fond qu'on appelle trémail. Nous sortons tous les jours par beau temps, si la mer le permet, dès 4 heures du matin. Cela peut paraître pénible et c'est vrai que ça l'est parfois, mais, croyez-moi, assister au lever d'un soleil incandescent qui danse sur les flots, cela récompense grandement ! »

Nathalie et son mari sont sur la zone de pêche au bout

de deux heures de navigation. Ils commencent à relever les filets. « Nous les posons sur cinq kilomètres environ. Nous conditionnons de façon respectueuse les poissons pêchés. Ensuite, nous préparons les filets pour le jour suivant. De retour au port de Porto-Vecchio vers 19 heures, nous faisons le plein de gazole, puis nous voilà fin prêts pour le lendemain. »

Ainsi se ponctuent les journées de Nathalie d'Isanto. Avec sa meilleure volonté, elle dut passer un CIN (certificat d'initiation nautique), l'examen indispensable pour piloter un bateau. « Actuellement, je pilote ou je cale – s'il le faut – les filets, sans forcément l'aide de mon mari. À celles qui hésiteraient à faire ce métier de marin pêcheur, je leur dis que sa difficulté est amplement compensée par la liberté, l'indépendance qui sont nôtres ainsi que par le silence et la beauté de la Méditerranée. Et, si elles observent bien, elles verront comme moi, des dauphins, ces formidables compagnons de route. » Cela fait huit ans que le couple d'Isanto pêche.

À les entendre, il n'y a pas de plus extraordinaire métier dans la vie !

SCARLETTE LE CORRE



MARIN PÊCHEUR, BRETAGNE

SCARLETTE LE CORRE, 59 ans, trois enfants, est la fille d'un patron pêcheur goémonier et d'une agricultrice à la Torche. Aujourd'hui installée à Penmarc'h, un village du Finistère, Scarlette connaît la pêche et aime en parler. Très jeune, elle accompagne ses parents en mer et rêve de devenir patron-pêcheur. Ses parents ne sont pas d'accord, ils savent la dureté du métier, ils tentent alors de la diriger vers d'autres secteurs. Cependant, à 28 ans, Scarlette devient la première femme marin pêcheur de France !

« En 1979, j'avais mon brevet de mécanicien à la pêche et en 1983, j'embarquais. Je me lève chaque jour depuis presque 40 ans, vers 5 heures du matin. Je prends mon fileyeur de 7 mètres, le *Mon Copain JP* au port de Léchiagat et à 6 heures, me voilà seule en mer. Jusqu'à 9 heures, je pose mes filets, je relève ceux de la veille puis j'emmène mes « tacauds » : soles, rougets barbets, lieus jaunes, étrilles et parfois homards, jusqu'à 6 fois par semaine pour les vendre au marché ». A la boutique du Guilvinec, elle range dans le frigo les poissons ou les crustacés invendus. Mais sa journée ne s'arrête pas là. Elle cueille des algues sur la côte quand les coefficients de marée sont assez forts. « La culture d'algues me semble prometteuse » précise Scarlette qui obtient, en 1992, son brevet professionnel agricole et maritime, option productions aquacoles au Cempama de Beg Meil. « Sur 4 hectares de concession en mer, je produis environ 10 tonnes de wakamé, une algue d'origine japonaise aux grandes qualités nutritives ». L'algue possède, en effet, treize fois la quantité de calcium qui se trouve dans le lait, à quantité égale.

Scarlette Le Corre rentre généralement chez elle entre midi et 14 heures. La boutique ouverte l'après-midi emploie quatre jeunes de la région. Elle propose des productions d'algues et d'autres dérivés : soupes de poissons, maquereaux, salicornes, moutarde aux algues, laitue de mer (ulve), dulce (palmaria). « Tous les produits, une cinquantaine, ont été conditionnés manuellement. Je fais également deux ou trois ateliers de cuisine de poissons ou d'algues par semaine mais rassurez-vous, je ne suis pas une cuisinière étoilée... surtout quand ferment les portes de la boutique à la nuit tombante. Je fais alors la comptabilité et le courrier. » À Penmarc'h, Scarlette est considérée comme une femme hors du commun. « Le week-end, entre septembre et avril, je parcours les salons pour vendre mes algues et je retrouve mes copains et mes copines dans des coins improbables de France ! » À bord de son bateau, elle apprécie la compagnie des femmes, des « dures à la tâche » qui lui ressemblent. Arlène est une jeune stagiaire qui travailla à ses côtés : « Grâce à cette femme marin pêcheur-algoculteur-mareyeur-transformateur-conserveur, j'ai appris à mouiller les filets dans les eaux bigoudènes et j'ai *croché dedans*. » Scarlette Le Corre est une femme exigeante mais finalement plus souple que les hommes ! » D'ici quelques années, Scarlette Le Corre transmettra avec espoir et soulagement son entreprise. « Dans ma vie, j'aurai tout fait y compris d'être la vice-présidente du Comité régional des pêches, ou même un Grand maître de la Confrérie des saveurs de l'Océan Atlantique ! »

SOAZIG LE GALL-PALMER

DIRECTRICE DE L'ARMEMENT BIGOUDEN, BRETAGNE



AUX FEMMES qui voudraient s'engager dans ce métier de pêcheur, je leur dis que ce n'est pas facile de s'intégrer sur des chalutiers comme les nôtres, même si ce sont de petits bateaux. A bord, les hommes ne souhaitent pas forcément une présence féminine. Allez-y si vous êtes déterminées. Mais je vous préviens : vous ne devrez compter que sur vous-mêmes tout en sachant que vous devrez faire le reste ». Soazig Le Gall-Palmer est la patronne de l'Armement bigouden au Guilvinec. C'est une femme chef d'entreprise qui ne mâche pas ses mots, dès lors qu'elle aborde le sujet des femmes et des professions de la mer. Mais cette lucidité sur la féminisation du secteur ne l'empêche nullement de veiller, avant tout, à l'exercice quotidien de son métier. « Un bateau neuf entraîne moins de frais d'entretien, stimule la motivation des salariés et permet de garder la confiance des actionnaires et des fournisseurs. » La flottille compte à l'heure actuelle, 11 chalutiers. Le petit nouveau, un « pêche arrière », mesure près de 25 mètres. Il a été mis en exploitation en avril 2012. « Ce bateau a permis des améliorations techniques utiles aux conditions d'exploitation, aussi bien dans le domaine énergétique que la sécurité à bord ! » Soazig Le Gall-Palmer se préoccupe des aspects techniques : « Nous optimisons les capacités de pêche en limitant la consommation de gazole. Cela va de l'intégration d'un optipropulseur – une hélice-pompe – à la protection cathodique d'une coque. L'économie est d'environ 10 % ». Parmi les innovations qu'un des navires a testées, se trouve un économètre analytique intelligent qui permet de suivre la consommation énergétique en temps réel, des carènes à base de silicone ou encore des systèmes technologiques d'éclairage ou même d'optimisation d'énergie hydraulique... « Certaines de ces améliorations capitalisent et poursuivent le travail effectué sur le matériel de pêche – en collaboration avec le Comité régional des pêches mari-

times (CRPM) de Bretagne – depuis 2008. Environ 80 marins pêcheurs travaillent sur les bateaux de l'Armement bigouden. Leurs conditions de vie à bord, lorsqu'ils pêchent la lotte et autres poissons de fond, ainsi que le thon germon, sont à ses yeux, « essentielles ». Soucieuse de fidéliser ses équipages, l'armatrice a investi massivement dans un meilleur confort, du poste de travail à la cabine d'équipage. « Par exemple, la réduction du bruit du moteur est pour nous quelque chose d'important. On s'applique à réduire cette nuisance. »

Afin de mieux identifier les progrès nécessaires dans les domaines de la sécurité et de l'ergonomie, l'Armement bigouden a fait également appel à l'expertise de l'Institut Maritime de Prévention de Lorient. Un expert a été embarqué sur chacun des navires de l'armement dans le but de compléter la formation des équipages à la sécurité et de proposer des pistes d'amélioration des conditions de vie. « Des propositions dans l'aménagement de l'espace ont déjà été apportées, notamment en ce qui concerne la hauteur suffisante sur le pont, des cabines éloignées des hélices et une réduction significative des bruits du moteur et de l'hydraulique. Notre objectif est de maintenir à bord de nos navires, de plus en plus performants, des équipages compétents et stables ».

Nous travaillons depuis plusieurs années à améliorer les conditions sociales et salariales dans l'entreprise grâce à quelques mesures emblématiques, telles le partage du produit de la pêche sur une base d'un prix de gazole inférieur au cours du jour ou une prise en charge par l'armement de la moitié de la charge ENIM salariale, prévoyance.

On le constate, Soazig Le Gall-Palmer illustre avec énergie et compétence l'évidence qu'une femme n'a aucune difficulté spécifique ou particulière à gérer une entreprise maritime telle que cet Armement bigouden. Son exemple devrait faire école.



NATHALIE LECOULLARD



PÊCHEUR DE BULOTS, NORMANDIE

“ **L**A PÊCHE ne se pratique plus à pied comme le faisaient les anciens Pirouais, mais à partir de bateaux outillés et de leurs doris, des embarcations d’origine américaine, en bois et à fond plat, propulsées par un moteur. » Dans la zone de conchyliculture du Pirou, en Normandie, Nathalie Lecouillard, 47 ans, mariée, deux enfants, membre du Comité Régionale des Pêches Maritimes et présidente de la Caisse Intempéries des Marins Pêcheurs de la Manche, exerce depuis quatorze ans le métier de pêcheur de bulots. Bulots, – ou buccins, ran, colicoco dans le Nord-Cotentin, chucherolle, bavoux... Les surnoms du mollusque gastéropode sont nombreux ! Elle connaît le *Buccinum undatum* dans ses moindre détails.

Chaque jour, elle s’empare de ses soixante casiers ronds, emplis de crabes morts et de crabes verts et qu’on appelle « la bouët », c’est-à-dire des appâts. « Les pièges ont été posés à quarante mètres de profondeur. Ici il n’y a pas de port, nous partons en doris avec la bête et le gazole pour les récolter. » Dans la capitale du bulot, ce n’est en effet pas moins de soixante-trois emplois induits en direct depuis le début des années 1970. « Par an, c’est entre 6 000 et 9 000 tonnes pêchées ! » raconte Nathalie, l’ex-Parisienne, l’ancienne esthéticienne reconvertie dans le commerce et la production du bivalve aux jolies couleurs changeantes. « J’aimais mon ancien

métier mais ici, c’est différent : le travail est passionnant et, en plus, le cadre est magnifique ! Le bulot prend la couleur des fonds marins sur lequel il se trouve. C’est amusant comme il passe du blond au vert ou au gris ! »

La baie de Granville est, en effet, réputée pour ses coquillages et en particulier pour sa production de bulots, faite dans des conditions respectueuses de l’environnement. « Les Pirouais rejettent ceux qui ne font pas 45 millimètres de taille minimum ; en général, ils n’ont pas encore 4 ans ». Nathalie jette un œil sur sa montre. « Sur le pont du bateau, c’est l’heure de trier les bulots. On est très attentif à l’opération de tri car la ressource est vitale et il s’agit pour nous de ne pas la galvauder ! »

Nathalie ne compte pas ses heures. « C’est un métier où on ne doit pas craindre de porter des caisses, d’affronter le vent, la pluie, et, l’après-midi, devant son ordinateur rédiger le livre journal de l’entreprise ! » Fin avril, la foire aux bulots du Pirou a lieu, elle accueille des milliers de gourmands dont un certain nombre d’amateurs étrangers. « Le bulot de Granville est notre trésor et il fait l’objet d’une charte conjointe entre NFM et la Chambre de Commerce et d’Industrie Centre et Sud-Manche. Cette charte garantit un bulot frais et sain. Depuis 4 ans, le groupement NFM conduit un projet d’IGP dont on espère qu’il portera bientôt ses fruits ! ».

SOPHIE LEROY



DIRECTRICE D'UNE COOPÉRATIVE D'ARMEMENT, NORMANDIE

“**T**OUT A COMMENCÉ en Normandie, à Grandcamp-Maisy, le pays natal de mon père et de ma tante Suzanne. Papa était mareyeur. Mes oncles, mes tantes, mes cousins et mes cousines travaillaient dans le monde de la mer. Mareyeurs, poissonniers, pêcheurs, femmes de pêcheurs... Du côté maternel, ma grand-mère vendait du poisson à Saint-Vaast-la-Hougue pendant la guerre et ses enfants sont aussi devenus maryeurs, poissonniers et ostréiculteurs. »

Sophie aime rappeler que ses parents se sont rencontrés à la criée de Cherbourg. « La mer, dans la famille, on l'a dans le sang. » Fort logiquement, Sophie et son frère travaillent d'abord dans l'entreprise familiale. En 1999, avec son mari, marin sur un hauturier de Cherbourg, elle fait l'acquisition d'un chalutier de 22 mètres. « À cette époque, dit-elle, le gazole ne coûtait que l'équivalent de 15 centimes d'euros ! Et les directives européennes étaient moins contraignantes... »

Mais les difficultés n'entachent en rien l'amour profond pour le métier et un énorme respect pour les forçats de la mer. En 2009, en parcourant le journal *Le Marin*, elle lit que la coopérative d'armement local, la CAPAM,

« J'ai
failli naître
à la criée de
Cherbourg ! »

cherche un directeur d'armement. Immédiatement, elle se dit : « Pourquoi pas moi ? » Comme si le fait d'être une femme dans un milieu masculin ne représentait pas le moindre obstacle à cette décision. Pour elle, il s'agit là, uniquement d'un enjeu de compétences et de volonté. Il s'agit aussi de veiller sur un port qui a perdu plus de la moitié de sa flotille en quelques années ! Sophie

relève le défi et découvre l'envers du décor, les rouages de l'administration, la législation qui évolue sans cesse, les difficultés de la gestion quotidienne. Mais cela ne tarit pas son enthousiasme : « Cette fonction est un challenge permanent et j'adore mon métier. Même si, à l'heure actuelle, notre métier souffre énormément des contraintes imposées, de la baisse des cours du poisson et d'un manque cruel de jeunes marins, je reste optimiste car la pêche artisanale et la filière maritime ont toujours réussi à surmonter les crises. Mais je veux aussi insister sur le rôle des femmes dans notre filière ; contrairement aux idées reçues, elles représentent déjà une part non négligeable des emplois de responsabilité et, d'autre part, les hommes de la mer, les marins, les pêcheurs, sont très heureux de travailler avec des femmes et même sous leur direction ! »





CATHERINE LUCCHINI

PRÉSIDENTE DE L'ASSOCIATION DES FEMMES DE PÊCHEURS CORSES, CORSE

“**E**N CORSE, les femmes s'impliquent fortement dans l'activité économique de la pêche. » Catherine Lucchini, 53 ans, originaire de Solenzara (Corse du sud), mère de deux garçons, est la présidente de l'Association des Femmes de pêcheurs corse. Depuis quatorze ans, elle y consacre son temps car, comme elle le dit, il reste tout à faire. « Nous sommes allées l'an dernier aux rencontres nationales de l'Axe 4 FEP à Saint Jean-de-Luz pour porter le projet d'un ouvrage sur les poissons méconnus. Cet ouvrage fut édité et distribué largement. Nous nous sommes également déplacées à Paris, lors de l'Assemblée Générale de la Fédération des Femmes en milieu maritime. Cette fédération regroupe de nombreuses associations de femmes du monde maritime ». Comme Catherine Lucchini, les femmes de marins pêcheurs gèrent un ensemble impressionnant d'activités. La commercialisation de la production de l'entreprise est l'une de ses activités principales. « Du nord au sud, ces femmes vendent les produits de la pêche aux mareyeurs indépendants, aux restaurateurs, parfois directement sur le quai, au marché, à la halle, en ambulant. »

Mais, ce que Catherine souligne, c'est que « ces volontaires occupent encore d'autres fonctions dans les multiples filières : transporteur, comptables, informaticiennes, secrétaires, porte-paroles des administrations et négociatrices auprès d'organismes concernés. Ces conjointes collaboratrices œuvrent pour l'avenir de la pêche en revendiquant leur place aux côtés des professionnels, dans les instances locales, nationales et euro-

péennes ». Catherine Lucchini est passée, quant à elle d'un statut de comptable dans une entreprise de bâtiment et travaux publics en 1982, à celui de vendeuse de poissons. « Le port de Solenzara m'a porté bonheur en 1990 puisque je rencontrais Jean Toussaint Lucchini, un pêcheur professionnel qui devint mon époux et le père de mon deuxième fils. » En 1992, tous deux construisent une vedette rapide puis implantent leur atelier de mareyage et de vente, lequel obtient finalement un agrément communautaire européen. « En ce qui concerne l'activité mareyage, elle fut mise en place dans le but de pallier l'étroitesse du milieu local et d'assurer notre autonomie commerciale. Cette activité reste occasionnelle puisqu'elle dépend de l'abondance des prises. Avec mon mari, nous assurons la pesée, le conditionnement et l'expédition dès le retour de la pêche. »

« Les femmes de pêcheurs valorisent les produits de la pêche locale. Ensemble, nous recherchons des pistes de diversification, jusqu'au pascatourisme qui est le fait d'emmener des touristes découvrir nos métiers en mer. »

Catherine Lucchini est lucide sur la situation du moment. « Nous sommes fières d'être femmes de marins pêcheurs, nous étudions toutes les possibilités qui se présentent à nous. Tables du pêcheur, transformation, tannage des peaux de poissons. La pêche sur l'île de beauté, c'est environ 200 professionnels qui se distinguent en trois catégories : les pêcheurs « petits métiers », le chalut et le corail. Ici la pêche est essentiellement artisanale, plutôt saisonnière, soit d'avril à octobre. »

« Nous sommes
fières d'être
femmes
de marins
pêcheurs ! »

AGNÈS MARIE



MÉCANICIENNE, NORMANDIE

“**M**ON PÈRE est mécanicien et j’ai l’habitude de dire que dans la famille, on a de l’huile de moteur dans les veines ». Agnès Marie est le mécanicien du Jérémie-Teddie, un beau chalutier de 18,5 mètres dont le cœur battant est un moteur de 450 chevaux. C’est elle qui veille sur cet organe essentiel. Lorsque son mari pêcheur lui a demandé de l’aider, Agnès n’a pas hésité. « Quand j’ai commencé mes vidanges, j’appréhendais ce que l’on pouvait en dire. Sur le port, je me cachais avec mes bidons et puis un jour, j’ai décidé de montrer aux gens que c’était moi qui faisais les vidanges à bord du Jérémie-Teddie. »

Cela se traduit pratiquement par l’immersion d’un petit bout de femme dans un moteur impressionnant !

Clés en mains, Agnès n’hésite pas à relever les manches. « Toutes les trois marées, il faut vidanger. C’est-à-dire purger 80 litres de liquide usagé. Mais la vidange ne s’arrête pas là. Il faut changer le filtre à air, les filtres à huile ou à gazole, vérifier le filtre du réducteur, et

« *De l’huile de moteur dans les veines !* »

avoir l’œil pour éviter la panne... C’est plus compliqué que ça en a l’air ! ». Mais le travail de « Nounours la mécano » ne s’arrête pas là : elle assure aussi, côté coulisses, les rapports avec l’administration, les contrats, les factures, le suivi des réglementations...

En bref, le quotidien des épouses des marins pêcheurs. Comme il lui restait un peu de temps, elle est entrée comme première femme au conseil d’administration de Copeport (la coopérative maritime spécialiste du vêtement pour les marins, la pêche et les loisirs) à Port-en-Bessin. Elle fait également partie de plusieurs commissions : pêche à pied, bulots, pêche au large, censeur d’OPBN, membre du conseil portuaire, troisième présidente du comité départemental... Mais sa véritable seconde passion, c’est le sport, et particulièrement la musculation, le VTT, la course à pied, la plongée... Elle a été pendant deux ans, le coach d’une équipe de jeunes. « Ce sont des boulots d’hommes mais j’y ai trouvé ma place ! »



*La mécanicienne
en chef dans son
élément !*



*Notre chalutier,
le Jérémie-Teddie.*



*La sécurité
c'est notre priorité !*



*Une lotte de
cinq kilos !*



*Le ramassage
des filets.*





CÉLINE MORIN

MATELOT, BRETAGNE

“ J’AI COMMENCÉ par un CIN en alternance (certificat d’initiation nautique) auprès de l’organisme Cap Avenir, parce que je m’étais dit que le jour où je chercherais un embarquement avec un simple diplôme, j’aurais du mal à trouver, dit Céline Morin, 28 ans, une Parisienne devenue matelot en Bretagne. Sur un coup de tête, elle démarcha les armateurs susceptibles de l’engager et qui seraient disposés à lui offrir la possibilité de se former. Pour elle, c’est le début de son rêve : partir pour le large afin de pratiquer la pêche hauturière au chalut de fond. Cette pêche hauturière est exigeante, elle implique un roulement de deux semaines (ou plus) en mer pour une seule semaine à terre.

« Peu de gens croyaient à mon projet. » L’armateur de l’Erispoë lui donne sa chance mais le patron reste sceptique quand elle arrive au port. « La mer bougeait, c’était une folle aventure. À bord, le langage maritime me semblait du chinois, au même titre que les manœuvres, j’allais de surprise en surprise ».

Courageusement, Céline Morin comprend et se rend efficace. « Coupée du monde, ce fut ma première approche du large. Entourée d’eau, il m’arrivait d’apercevoir de jour comme de nuit les côtes anglaises au loin et je pensais à la vie sur terre. Pour la première fois, je voyais le “ cul ” du chalut s’ouvrir d’un coup et déverser les nombreuses espèces de poissons. »

Céline Morin partage à bord la vie des hommes. « Tout

ce qui le constitue le métier me passionne. À la fin de la marée, le patron m’interroge : « Tu fais la deuxième semaine avec nous ? ».

C’était parti ! Céline Morin observe et agit au gré des embarquements. « À bord, tout est technique. » Plus elle apprend et plus elle sait qu’il lui faut en savoir davantage. « On fait avec ce qu’on a, on est en permanence sur le quivive. Dans le bon comme dans le mauvais, à la pêche, tout peut basculer, il faut être opérationnel. La manière de travailler sur les chalutiers est différente d’un bateau à

l’autre ». La jeune femme retourne cependant parfaire ses connaissances au lycée maritime de Paimpol. Elle passe le permis de conduire moteurs marins (250 kw). « La mécanique est passionnante, la salle des machines, impressionnante, c’est le cœur du bateau. » Céline reprend la mer sur des « 25 mètres », en fonction des marées. « Je suis ensuite partie pour la pêche côtière. J’ai

embarquée sur les Alizées (bulots et coquilles Saint-Jacques). Ils utilisent des casiers et des dragues. La dynamique de travail n’est pas la même, cette pêche demande une charge maximale d’entrée de jeu et en continu ! ». S’enchaînent d’autres pêches sur d’autres chalutiers côtiers. Celle qui « n’a pas froid aux yeux » entre finalement au lycée maritime de Saint-Malo pour obtenir le Capitaine 200 capacitaire. « Je veux reprendre le large car il me manque et si j’ai beaucoup à apprendre, j’ai aussi pas mal à donner. »

« Peu de gens
croyaient
à mon
projet »

MYRIAM PONT

PÊCHEUR À PIED, NORD-PAS-DE-CALAIS

MYRIAM PONT, 47 ans, Boulonnaise, mère de cinq enfants, est l'une de ces rares femmes pêcheurs à pied professionnelles. « La paysanne des mers » comme on l'appelle localement, cueille la moule sur l'ensemble de la Côte d'Opale. « Ma mère était fileteuse aux pièces (conditionnement des poissons en filets) et mon père, docker ». Myriam Pont est une femme courageuse : debout vers 4 heures du matin, elle cueille les moules – ou les vend dans une aubette (une sorte d'abribus transformé en petite boutique) – sur le quai de la Colonne, à Calais. « J'ai voulu faire ce métier dès l'âge de 15 ans, mes parents auraient préféré que j'entre dans l'Armée mais je ne m'y voyais pas... En revanche, cueillir des moules me faisait continuer et respecter les traditions d'une région que j'aime. » Myriam prend, comme elle le dit, sa vie en mains. Elle commence par vendre le fruit de sa récolte en se rendant de porte en porte, parfois elle s'adresse aux mareyeurs. Très vite insatisfaite du peu qui lui reste pour vivre, elle change de stratégie. De son petit tréteau en bois posé sur le port de Calais où elle vendait ensuite ses moules transportées et stockées dans une caravane, elle s'organise en achetant un mobile home, puis un appartement, puis une maison et enfin un camion...

« J'ai des associés et des salariés », déclare aujourd'hui Myriam, un sourire aux lèvres.

Son mari, son fils et sa fille, ainsi qu'un cueilleur extérieur, l'aident durant la saison. L'audacieuse et charismatique Myriam Pont a plusieurs projets en tête, dont la création d'une ferme pédagogique qui devrait bientôt ouvrir ses portes. Elle y fera bien entendu, de la transformation de produits ou encore « des créations de recettes culinaires ». « En mars-avril, quand vient la date de repos du gisement des moules, je ferai aussi de la pédagogie car je me suis rendue compte de l'ignorance des gens quant à ce métier. Cela permettra, également, de créer des

emplois... » Dans la ferme pédagogique, il sera sûrement question de créer un écomusée puisque l'histoire de la moule – un mollusque vieux de cent cinquante millions d'années – est totalement ignorée des consommateurs pourtant friands.

Myriam Pont, « femme à poigne » donne sans compter aux grands comme aux petits, et en particulier aux handicapés. « Bon nombre d'hommes et de femmes qui viennent ici adorent participer à la cueillette des moules en revêtant des bottes en caoutchouc. En ma compagnie, ils procèdent au nettoyage et finissent par être récompensés : ils goûtent à mes recettes locales ! » Myriam reçoit aussi des dirigeants d'entreprises lors de séminaires « des lâcher prises » organisés par l'association Le Monde à l'endroit. Myriam Pont, « prêtresse » de la nature et du parfait comportement de la pêche à pied, entend bien le proclamer du haut des rochers du Portel.





JACQUELINE RABIC

VICE-PRÉSIDENTE DE LA COMMISSION TERRE-MER, GIRONDE

“**L**ES FEMMES de la pêche et de l’aquaculture sont d’incroyables piliers. Elles ont une vision large et transversale des métiers. Nos marins de maris ne sont-ils pas trop souvent des obsédés par la pêche à en oublier tout le reste ? » Doyenne de la pêche française, Jacqueline Rabic défend « sur toute la ligne », soit depuis 1966, la pêche des estuaires, dont celui de la Garonne. Elle œuvre de tout son dynamisme à la sauvegarde de l’alose et de l’anguille... entre autres. « Nous souhaitons un soutien fort de la région Aquitaine pour reconquérir la pêche, je lance le défi aux jeunes générations qui s’intéressent à la vie aquatique. Depuis trente ans, nos paysages ont été troublés par des modèles urbains mécaniques » confie, cette femme de poids en s’adressant aux différents comités régionaux, comme ceux d’Arcachon et de Ciboure. Grand Maître de la Confrérie de la Lamproie, Jacqueline Rabic rappelle son engagement : « Je me suis efforcée durant toute ma vie d’expliquer les aléas des rivières et des estuaires afin de préserver l’équilibre des écosystèmes naturels. Bordeaux se trouve au milieu d’un bouchon vaseux, toxique pour la vie aquatique durant de longs mois de l’année ». Les alevins de l’anguille sont aujourd’hui - à l’entendre-, toujours vulnérables. « Profitons de la fête du fleuve pour agir autrement ! » Jacqueline Rabic, parisienne, née en 1931, fit un jour escale à Bordeaux, comme elle aime la ville et s’y installa. Fille de transporteur de spiritueux, elle ignorait alors qu’elle serait plus tard une « gardienne du temple ». Pendant la seconde Guerre mondiale, elle obtient son Brevet à l’école communale de Créteil. CAP en poche, elle est sténo dactylo, puis secrétaire au service d’entretien d’une grande usine de produits chimiques. Pour des raisons de santé, elle déménage à Baurech avec son mari. Dès l’instant où ensemble ils s’engagent pour défendre la pêche professionnelle et les migrateurs en Gironde, la boucle est bouclée. « Maurice retrouvait son métier de pêcheur, je comprenais grâce à lui les bienfaits de la pêche et surtout : les dangers de l’es-

tuaire ! » La battante relève les manches et se bat pour mettre en place le système de défense et de commercialisation des civelles (pibales en Gironde) soumises à des réglementations drastiques.

Jacqueline Rabic participe activement au regroupement de la communauté de pêcheurs professionnels de la Gironde. Nommée secrétaire générale du Syndicat des pêcheurs professionnels en Aquitaine, elle réussit à faire qu’un amendement sur la vente des civelles réservée aux professionnels entre en vigueur. Grande protectrice de la cellule de pêche estuarienne, elle est heureuse de savoir que reviennent progressivement les juvéniles. « Les oiseaux migrateurs, comme les poissons d’estuaire retrouvent notre beau paradis ! » La présidente d’ARA France (repeuplement de l’anguille), en application du plan européen de l’anguille en France, la Chevalière dans l’ordre du Mérite Agricole et de la Légion d’Honneur conclut en disant : « Je veillerai aux valeurs économiques et écologiques des estuaires, j’aiderai aux espèces migratrices patrimoniales afin qu’elles restent dans l’actualité. Il n’y a pas que l’alose, la lamproie, le saumon et l’esturgeon... » Jacqueline Rabic se consacre tout entière, aux essais de la mise en place des écosystèmes estuariens. « Les détériorations anthropiques, pompage, rejets centrales menacent les écosystèmes estuariens, je veillerai et protégerai jusqu’au bout ! »



AURÉLIA SORIN

PATRON DE PÊCHE, BRETAGNE

“**A**UX FEMMES qui feraient mon métier, je dis : « Courage les copines ! Voyez comme hommes et femmes sont à égalité quand ils pêchent et si vos maris sont aussi vos matelots, vous verrez qu'ils sont encore mieux dans la vie ! J'ai 23 ans et suis patron armateur en pêche professionnelle » dit Aurélia Sorin qui exerce à Noirmoutier. « Ce travail me passionne depuis toujours... J'ai dû l'imaginer quand j'avais trois ans et que mon père m'emmenait à la pêche de plaisance. » Aurélia passe ses week-ends et ses vacances en mer. « Après mon bac, j'ai tenté le concours d'admission à la Marine marchande. Hélas, j'ai raté... J'ai donc passé un BTS Aquaculture en alternance à la SAS Baudet, avec un mytiliculteur de la plaine sur mer. Étant trop jeune pour suivre une formation de patron pêcheur (il fallait avoir 21 ans), j'ai continué avec un BTS comptabilité en alternance toujours dans le même établissement. » Une fois ses études achevées, Aurélia part pour un mois, pêcher sur le « P'tit Père Charles » avec « Monsieur Billon ». « Cette expérience m'a plu. J'ai continué avec une formation de Capitaine 200 en six mois. Je suis partie naviguer sur l'Anna Mamm Marie, un fileyeur de 17 mètres. C'était dur d'aller « à la quinzaine »... Je n'avais pas envie de laisser mon conjoint seul. » Monsieur Billon la reprend pendant un an et lui enseigne la pêche à la palangre, au filet, à la canne et au casier. « Un jour je me suis lancée à mon compte, cela a plu à mon compagnon Jeremy, marin pêcheur. On a acheté un bateau mais c'est moi qui navigue. » Sur le bateau de 10 m 70, nous sommes polyvalents. Nous faisons des filets à raies, de mars à début juillet puis

les filets à soles, de juillet à août, les lignes à bars et à congres durant le reste de l'année. Mes journées sont riches, c'est ce que j'aime. Je vis et travaille selon la météo. Parfois, la nuit, je me lève à deux heures du matin puis je finis vers quinze heures, parfois il en va autrement. » L'entreprise d'Aurélia Sorin est en bonne santé. Elle a bénéficié d'une aide provenant de la Commission européenne et d'un prêt d'honneur de la Communauté de Commune de Noirmoutier. « J'ai quand même dû compléter la somme avec un emprunt personnel... À mes parents, beaux-parents et à Monsieur Billon et je dis merci ! »



Dans
l'aquaculture



FRANÇOISE ANNE

MYTILICULTRICE, NORMANDIE

“ JE SUIS NÉE à Pirou, au cœur d’un monde de pêcheurs. Mes grands parents étaient pêcheurs, mes parents commencèrent par la pêche pour ensuite se reconvertir dans la mytiliculture, en développant des moules et des huîtres en communauté avec d’autres pêcheurs de Basse-Normandie. C’est bien ainsi que débutèrent les parcs aux coquillages à Pirou. » En 1994, Françoise Anne se met à son compte. Le métier, elle le connaît parfaitement puisqu’elle l’a appris en famille. « Je suis embarquée en tant que patron pêcheur sur une barge qui se nomme Julmax. J’ai un diplôme PCM (permis conduire moteur) et un certificat d’aptitude conchylicole. »

Ce que redoutait Françoise en démarrant son activité, c’était le froid, la pluie et les tempêtes car dans cette étonnante région normande, les caprices sont de tout temps au rendez-vous. « Pour faire ce travail, il faut être courageuse, aimer la mer et respecter le produit. L’été, on travaille les pieds dans l’eau en short et en tee-shirt. En hiver, on enfile les imperméables, les cirés et les bottes en caoutchouc. »

La grande bleue réclame la mytilicultrice chaque jour autour de ses 2500 pieux en bois ! Les pieux sont plantés en ligne et recouverts de moules *Mytilus Edulis*. La technique employée est traditionnelle : les poteaux sont immergés à marée haute et accessibles pour le professionnel à marée basse.

On retrouve à présent, Françoise Anne dans le bâtiment mytilicole de la zone conchylicole – hors des habitations – où elle s’occupe de gratter et de laver les bouchots à l’eau de mer. Dans son emploi du temps quotidien, elle devra encore emballer les moules à la vente car attend déjà le mareyeur Kermarée à Blainville-sur-Mer... Ensuite la mytilicultrice n’aura plus qu’à se consacrer à la gestion des papiers administratifs et des factures qui patientent.

Aux femmes qui voudraient suivre Françoise Anne dans sa profession de mytilicultrice, elle dit : « Ayez de la patience, aimez respirer les embruns de nos côtes, observez la beauté de ces coquillages aux reflets bleutés et surtout : relevez vos manches ! »

CHRISTINE FOLLET

OSTRÉICULTRICE EN EAUX PROFONDES, NORMANDIE

“ C’EST mon grand-père qui m’a appris à nager à Carnac, dans le Morbihan. Un jour, je nageais au-dessus des algues. Dessous, tout était noir, on ne voyait rien ; prise de panique, j’ai failli me noyer. Depuis, je n’ai eu de cesse de découvrir ces fonds mystérieux. ». A 15 ans, Christine Follet découvre la plongée en piscine et s’émerveille que l’on puisse respirer sous l’eau. Lors de son baptême en mer, elle ne s’aperçoit qu’elle est tout au fond que lorsque son masque s’enfonce droit dans la vase ! Initiée par Georges, le doyen du club de plongée, Christine sait qu’elle a trouvé à la fois une vocation et une véritable passion. Le dimanche, même l’hiver, avec Yves, son prof, la jeune femme parcourt des kilomètres dans le bassin du commerce. « Depuis l’âge de 17 ans, j’enchaînais les « petits boulots » : postière, secrétaire de direction, femme de ménage, serveuse, garde d’enfants... Rien ne me prédestinait à devenir scaphandrier professionnel, option soudure. Elle suit les cours de l’Institut des plongeurs professionnels à Marseille. Devant la grille, elle pose son sac et se promet de ne pas rentrer chez elle sans ce diplôme dans sa poche. Quelques mois plus tard, elle téléphone à son père, à deux heures du matin, pour lui annoncer la grande nouvelle. Elle est « scaphandrière » de classe 2 A, c’est-à-dire apte à tous les travaux sous-marins, jusqu’à 60 mètres de profondeur. Après quelques années d’exercices, Christine Follet déménage au Havre où elle reprend des études pour obtenir le brevet de technicien aquacole (obligatoire pour l’obtention d’une concession en mer), puis le brevet de patron de pêche. Des diplômes, son livret maritime n’en manque pas. « Au début, je voulais faire des algues sur ma concession, mais j’ai choisi de cultiver les huîtres à 10 mètres

de profondeur. Cela me permet de poursuivre ma passion : vivre sous l’eau ! »

Au large de Fermanville, l’installation de la concession de Christine Follet ne s’est pas faite aisément en 2001. En 2004, elle réussissait cependant à commercialiser les huîtres récoltées en scaphandre autonome et à la proposer aux meilleures tables de la région. « J’ai coutume de dire que la vie d’une femme de la mer n’est jamais un long fleuve tranquille. Le roseau plie, mais ne rompt pas avec moi. » Devant sa camionnette bleue, la propriétaire de la société La belle Fermanvilaise ouvre un parasol. C’est l’heure maintenant de vendre ses fameuses huîtres au goût iodé, en demi-gros ou au détail.







ANGELIKA HERMANN

OSTRÉICULTRICE, GIRONDE

« S I L'HUÎTRE VA BIEN, le bassin d'Arcachon, aussi ! » Angelika Hermann, allemande, est passionnée par le patrimoine naturel français. « J'ai débarqué à Montpellier pour faire des études de langues étrangères appliquées et j'ai fini sur la façade atlantique comme ostréicultrice ! » Sur le port de la Teste-de-Buch, sa cabane en bois porte le numéro 166. Geli (son sobriquet) ouvre la porte à un groupe de visiteurs. Elle va leur raconter l'histoire de « la perle du bassin ». Elle leur expliquera le processus du captage du naissain et s'attardera sur les indispensables étapes de l'élevage de l'huître naturelle jusqu'à la consommation. « Le chauffage et le détroquage des tuiles passionnent ; les clients et les touristes veulent comprendre l'huître du bassin et connaître, en parallèle, son riche écosystème. »

Les *Crassostrea Gigas* du bassin d'Arcachon se développent à leur rythme, au caprice des saisons. Il faut rappeler que le bassin d'Arcachon, situé dans les Landes de Gascogne, représente l'un des plus importants centres ostréicoles de France. Il est aussi le premier centre « naisseur » européen. Les Gallo-Romains connaissaient et appréciaient « les gravettes » (des huîtres plates). Des siècles plus tard, la filière prit un véritable essor et les femmes y occupèrent une place de choix. Elles sont, des siècles plus tard, toujours à la production et à la ges-

« Je suis devenue ostréicultrice parce que c'est un métier passionnant. »

tion. Se développe alors sur une large surface, l'activité économique, sociale, patrimoniale, maritime et côtière. « Je suis devenue ostréicultrice parce que c'est un métier passionnant qui oblige à respecter les équilibres naturels. La première exigence reste la qualité de l'eau. Dans ce sixième parc naturel marin, la nature est fragile et vulnérable. » Angelika Hermann a participé à la création de l'association Femmes de mer en partage qui regroupe des femmes ostréicultrices, pêcheurs, scientifiques et journalistes.

La professionnelle a également rejoint d'autres ostréiculteurs, membres de la marque déposée « ostréiculteur traditionnel », une association qui existe aujourd'hui dans sept centres ostréicoles. La chef d'entreprise – que l'on a vue dernièrement dans l'émission *Thalassa* (Les amoureux du Bassin) – prend soin de ses huîtres. « Je suis attachée aux huîtres naturelles nées et élevées en mer. Avec notre association nous refusons de produire des huîtres issues de laboratoires (les écloséries) qui sont rendues stériles (triploïdes). Nous exigeons un étiquetage pour que le consommateur puisse choisir entre l'huître naturelle et celle des laboratoires. » Dans la « petite Mer de Buch », plus de 10 000 tonnes d'huîtres délicieuses et charnues sont produites chaque année ; et c'est à la cabane 166, que l'on pourra déguster les meilleures...

GHISLAINE LEFEUVRE

OSTRÉICULTRICE, NORMANDIE

“ JE SUIS ISSUE d’une famille de pêcheurs : il y a deux générations avant moi. Ma première vocation, c’était l’équitation, mais la vie a fait que je n’ai pas pu continuer dans ce milieu et, finalement, je suis allée travailler en usine. » Les parents de Ghislaine cherchent alors un ouvrier et c’est elle qui tente sa chance en se présentant devant eux pour le poste. C’est là que tout commence ! Elle prend conscience que le milieu marin l’attire et que le poste lui correspond tout à fait. Alors son père n’a de cesse de lui faire partager sa passion, tout en lui apprenant les rudiments et les ficelles de ce passionnant métier. « Aujourd’hui j’ai repris le flambeau et ma vie quotidienne est rythmée par un livre très spécialisé appelé *L’Annuaire des marées...* »

Ghislaine sait, mieux qu’une autre, que le milieu dans lequel elle évolue est capricieux. Comme elle le dit dans un éclat de rire : « Nous devons composer avec Dame Nature ! Nous sommes confrontés sans cesse aux intempéries, nous ne décidons de rien, nous nous adaptons... » Ses parcs se situent sur cette belle côte ouest de la Manche, avec des installations propres à ce type d’élevage et sur lesquelles elle doit sans cesse intervenir, en fonction des marées, pour amener les produits à maturité. « Il ne faut jamais baisser les bras quand les éléments sont contraires ! On remonte ses manches et on repart ! La pluie, le vent ne m’arrêtent pas au contraire : je sais que’après la tempête vient le beau temps, et puis la beauté du site m’enchante. Quelle satisfaction de voir mes huîtres et mes moules appréciées par les clients et les amis ! C’est plus qu’un métier ; une passion. Et un milieu naturel que l’on se doit d’écouter et de respecter ! »





MAGALI MOLLA

PRODUCTRICE RÉCOLTANTE D'ALGUES ET CO-GÉRANTE DE SOCIÉTÉ, BRETAGNE

“ LA MER est au cœur de ma vie, moi qui, toute petite, ne la voyais que dans les livres ou sur les cartes postales... Je suis picarde d'origine, j'ai 40 ans et deux enfants. Mon père est né en Algérie, il est rentré en France en 1962. Au débarquement, on lui apprend qu'il devait habiter la ville de Beauvais. Mon histoire commence là ». Le père de Magali est un passionné de la mer. Il initie sa fille à la plongée sous-marine dès l'âge de 8 ans. Deux ans après, elle obtient son premier niveau. Plus tard, elle initie des groupes à la plongée, l'été, en Méditerranée. Après son bac, la jeune femme étudie les techniques de production aquacole au Conservatoire National des Arts et Métiers. En 1997, elle devient ingénieur aquacole, après un stage de fin d'études en Irlande. Sur l'île pendant trois ans, elle apprend la culture des macro-algues grâce à Jean-François, un Français expatrié qui devint son mari. « Aujourd'hui, et depuis 14 ans, je dirige avec Jean-François l'entreprise C-Weed Aquaculture, à Saint-Malo, spécialisée dans la culture offshore et la récolte des algues marines. »

« Je suis une agricultrice, à la différence près que mes cultures poussent en mer : c'est très physique, hiver comme été, les corps sont souvent meurtris et malmenés ».

Chez C-Weed Aquaculture, les journées sont longues et les semaines filent, à terre comme en mer. « Evoluer dans un environnement masculin ne me gêne pas puisque j'en ai toujours eu l'habitude. Sommes-nous aptes physiquement pour faire ce métier ? Efficaces en mer ? Les tâches doivent être exécutées avec conscience et très sérieusement, un point c'est tout ! Hommes et femmes se complètent efficacement dans l'adversité. Dans l'épreuve, il n'est plus question de compétition, c'est une question de survie. »

Magali Molla produit essentiellement des laminaires sur filières. Dans l'écloserie, il est nécessaire de maîtriser intégralement les cycles de culture depuis les paramètres

de reproduction des algues jusqu'à l'ensemencement des cordelettes destinées à être transférées en mer pour le grossissement. La production de C-WEED est certifiée biologique, elle est destinée aux transformateurs des secteurs alimentaires et cosmétiques. « Les journées ne sont pas monotones. L'activité est saisonnière : à partir du mois de septembre, jusqu'en décembre, les plants d'algues sont produits en écloserie à terre. Quand ils sont visibles à l'œil nu, cela signifie qu'il faut les transférer délicatement en mer sur la concession. Les récoltes débutent en mars jusqu'à début juin : c'est une forte période d'activité. Quand arrive l'été, il faut démonter les cordages. C'est alors le moment de débiter les plongées afin d'entretenir les structures qui seront fin prêtes à accueillir la nouvelle couvée de l'automne. Voilà mon quotidien ! »



“ JE SUIS encore dans la fougue de la jeunesse avec plein de projets en tête et pas prête d’arrêter ce métier ! Quel plaisir de se lever le matin et de profiter du lever de soleil sur la montagne, bercée par le chant de la rivière... » Fannie Romezin-Vidal a 35 ans et exerce le métier de piscicultrice depuis 14 ans dans une petite pisciculture située dans le cirque d’Archiane (dans le sud de la Drôme, au pied du Vercors). Elle élève quatre espèces de salmonidés, du stade de l’œuf à celui de la maturité (deux kilos environ).

« C’est à l’âge de 12 ans que j’ai décidé, bien innocemment, de reprendre une des piscicultures de mon père. Il naviguait quotidiennement entre ses différents sites (trois, puis deux) distants de 90 kilomètres. Le dimanche, nous montions à Archiane et lui donnions un coup de main pour nettoyer les bassins, trier les œufs, approcher l’aliment. C’est à ces occasions que je suis tombée amoureuse de ce site majestueux et magnifique. » Afin de réaliser son projet, Fannie suit des études d’aquaculture au LPA du Morvan à Château-Chinon, en BEPA, puis en BTA aquacole. « J’aurais aimé poursuivre en BTS, afin d’ étoffer mes connaissances, mais, mon père étant âgé, je me suis résignée à reprendre au plus tôt, afin de le soulager. Il a maintenu la pisciculture en l’état, le temps que je fasse mes études, il a conservé la clientèle existante et la notoriété de la société mais, malheureusement, à la fin, elle manquait de vigueur économique. Dès la reprise, j’envisageais la construction d’un atelier de transformation, la création d’un étang de pêche... Dans la réalité, légalement, je devais racheter le site, le cheptel, le matériel et la maison d’habitation à mon père. Ça laissait peu de place aux projets supplémentaires, malgré la dotation Jeune Agriculteur, plus avantageuse en zone montagne, et les prêts bonifiés. Les banques ne suivirent pas mon projet initial. Alors, je me suis donc contentée d’une reprise simple. J’ai toujours vu mon père travailler comme un fou,

je savais donc ce à quoi je devais m’attendre ! La pisciculture étant un peu à l’écart, il était peu probable que les clients viennent acheter leur poisson sur place. Pour redynamiser l’exploitation, je suis allé à leur rencontre et j’ai commencé un premier marché hebdomadaire, en plus des tournées de restaurateurs. C’est un excellent moyen de créer un lien sans intermédiaire entre le consommateur et le producteur. J’ai plaisir à retrouver mes clients et mes collègues de marché. C’est aussi un bon moyen de rencontrer les autres agriculteurs. La multiplication des modes de commercialisation s’avère être très gourmande en temps. Je me suis rendu compte qu’il fallait parfois choisir entre l’élevage et la vente, au détriment de l’efficacité globale. À l’évidence, il était difficile de continuer seule ! »

Alors, Fannie « embauche » son mari. Ils développent le projet d’atelier de transformation fin 2009. Dans le même temps, ils agrandissent la famille avec un second enfant. « Il me fallait donc être maman et piscicultrice en même temps ; vaste programme, surtout quand on habite à la montagne ! » L’atelier de transformation donne un vif coup de fouet à l’exploitation et une personne est embauchée à mi-temps. Fannie passe alors plus de temps à transformer ses poissons que sur les marchés. « La création de recettes est passionnante et valorise au mieux nos poissons. Bien sûr, j’aimerais être plus disponible pour mes enfants et avoir plus de temps libre. Nous avons pu partir, pour la première fois tous ensemble, en vacances au printemps. Chose impensable du temps de mon père... Être exploitante d’une petite structure, c’est difficile, cela oblige à la polyvalence. J’exerce plusieurs métiers : piscicultrice, commerçante, gérante, transformatrice... C’est un métier exigeant mais qui apporte beaucoup de satisfactions, comme celle de retrouver nos clients toutes les semaines ou lors d’une foire annuelle et de développer avec eux une relation de confiance, voire d’amitié. »





CORINNE SAUVEGRAIN

PISCICULTRICE, NORMANDIE



A 19 ANS, je suivis les traces d'un copain de classe et préparai un BTA Production, option aquaculture, en alternance sans vraiment savoir ce vers quoi je m'orientais. » Un an plus tard, grâce à Agnès, sa responsable de formation, elle obtient le fameux sésame et commence sa carrière à Aquanord, première ferme aquacole de France. « J'y ai passé 15 ans et j'ai touché à tout : production, recherche et développement, emballage et conditionnement, sanitaire... Quand je suis arrivée, nous n'étions qu'une quinzaine ; lorsque je suis partie, nous étions plus de 130. » Aquanord reste pour Corinne Sauvegrain le lieu où elle a grandi, là où elle s'est formée. « J'ai voyagé et je me suis forgé un caractère au contact de ce monde très masculin, voire machiste... Dans ce milieu, une femme doit faire ses preuves, endurer des remarques désobligeantes, des humiliations ; elle doit toujours en faire un peu plus, ne rien lâcher, surtout si elle est peu diplômée et qu'elle brigue un poste à responsabilités. »

Corinne Sauvegrain se décide à voler de ses propres ailes. Elle et son mari s'installent au fond d'une vallée normande. Une société est créée, puis une autre, puis un groupement d'employeurs. Ils ont bientôt cinq salariés. Ils apprennent d'autres métiers : vente de matériel de pêche, bar, brasserie. Ils découvrent les facettes administratives du métier et toutes les difficultés rencontrées par les petits producteurs qui doivent être ultra-polyvalents, travailler de longues journées, faire face aux risques quotidiens, s'adapter aux nouvelles contraintes et à une conjoncture défavorable. « A mes heures perdues, j'ap-

*« J'ai voyagé
et je me suis forgé
un caractère au
contact de ce monde
très masculin. »*

porte mon soutien aux collègues de ma région qui rencontrent des difficultés, je suis animatrice vacataire pour le Syndicat des Pisciculteurs normands et du Groupement de Défense sanitaire. Je participe aux réunions locales avec l'administration. Je siège au comité de bassin. Cela me permet de rencontrer les autres acteurs de la filière, les permanents de l'interprofession : presque toutes des femmes, comme Sandrine Rambert, secrétaire générale de la Fédération Française d'Aquaculture sur lesquelles les producteurs peuvent compter. Depuis deux ans, notre fille aînée, après un BAC professionnel production option aquaculture, travaille avec nous. Cela a changé fondamentalement notre manière de voir les choses. Alors que nous avions choisi de travailler pour gagner notre vie et élever nos enfants, aujourd'hui nous travaillons aussi pour

développer et pérenniser l'outil que nous allons leur transmettre. Nous aurions souhaité pour eux un travail plus rémunérateur, moins difficile, mais ils ont choisi de suivre notre voie. Nous en sommes particulièrement fiers. Nous sommes convaincus que les petites exploitations locales ont leur place dans notre pays, proches du consommateur et attachées au terroir, sentinelles des rivières. Pendant que notre fille devient un réel partenaire de notre petite entreprise, notre fils passe son BAC professionnel cette année. Dans quelques mois, il sera, lui aussi à nos côtés. Une nouvelle page de notre histoire va s'écrire, une histoire de famille avec de nouveaux projets, de nouvelles idées, des défis à relever. Nous ne savons pas de quoi demain sera fait mais peu importe l'issue, cette aventure aura été une belle aventure. »

FANNY STABHOLZ

AQUACULTRICE, PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

“ J’AI EU un coup de cœur pour ce site exceptionnel. Après mon stage de master 1, un poste s’est libéré. Je me suis impliquée fortement pendant les sept années précédant les négociations de la vente de l’entreprise. Le gérant a apprécié ma motivation et mon énergie ; c’est pourquoi il m’a demandé de reprendre Provence Aquaculture, une entreprise qui a une bonne réputation en France. » Fanny Stabholz est aquacultrice et elle a repris, en 2012, Provence Aquaculture, une ferme marine située dans la calanque de Pomègues de l’archipel du Frioul, au large de Marseille. La jeune femme de 32 ans et son compagnon Aurélien ont un enfant, et ils ont le bonheur d’en attendre un autre. « Avec Aurélien, qui est aussi mon associé, nous connaissions bien le travail de la société mais au moment des négociations avec les banques, les choses se compliquèrent : elles ne connaissaient que très peu ce secteur... Il a fallu prouver la rentabilité de l’entreprise. Puis, du côté juridique, il a fallu prouver notre capacité professionnelle afin d’obtenir le transfert de la concession de cultures marines. Actuellement, je gère la commercialisation, la qualité, la comptabilité et l’administration au quotidien tandis qu’Aurélien s’occupe de la partie production des loupes et des dorades royales. Ces poissons sont élevés en pleine mer dans des filets soutenus par des structures flottantes. Nous appliquons le cahier des charges de l’agriculture biologique. »

La filière bio est assez développée dans le sud est de la France et a une bonne réputation. La demande du marché est réelle, même si les prix se maintiennent difficilement. Le « client bio » est un client fidèle. Nous sommes présents sur tous les segments de marché – GMS, grossistes et mareyeurs, restauration, circuits courts comme les Amap

ou les Ruches –, ce qui permet de diminuer notre dépendance envers l’un de ces segments. Le poisson d’élevage fait toujours débat... Il me semble important de répéter que nous pratiquons un mode d’élevage digne de confiance, que nos poissons sont de grande qualité, notamment gustative. Nous produisons environ soixante tonnes de bars et de dorades par an. L’entreprise est limitée à ce niveau de production. Pour augmenter nos marges, il faudrait produire des poissons de plus grosses tailles (mais les risques et coûts de production seraient aussi plus élevés) ou développer les circuits courts de distribution (qui demandent un investissement en temps plus important). Peut-être le développement de la partie négoce sur les crevettes ou le saumon bio (pour rester dans la même filière) est-il une voie à développer. La zone dans laquelle nous produi-

sons est classée Natura 2000 ; nous nous sommes adaptés aux contraintes administratives. Nous devons surveiller le site et entretenir notre environnement. L’entreprise emploie trois salariés et reçoit des stagiaires qui apprennent le passionnant métier de pisciculteur marin. »

« Nous recevons le public quatre ou cinq fois dans l’année. À chaque fois, nous rappelons à nos visiteurs les trois grands principes qui nous animent : le respect du consommateur, le respect de l’environnement et le respect du bien-être animal. L’homme doit pouvoir produire la nourriture la plus saine possible tout en ayant le moins d’impact possible sur l’environnement et en conservant la traçabilité la plus claire pour le consommateur. L’obtention de la certification « AB » en est l’aboutissement. En revanche, je pense que rien n’est figé et qu’il est possible de toujours s’améliorer dans son métier. Ce métier doit être accompli avec passion et sans compter ses heures ! »

« Ce métier doit être accompli avec passion et sans compter ses heures ! »





CLAIRE SZABO

PISCICULTRICE, CENTRE

“ JE SUIS d’origine hongroise, j’ai 60 ans et suis née sous le signe des poissons. Étais-je prédestinée ? » C’est ainsi que se présente Claire Szabo, piscicultrice professionnelle au Centre d’Alevinage et de Recherches piscicoles (CARP) à Pouligny-Saint-Pierre. Claire est arrivée en France en 1978, après avoir fait la connaissance d’un Hongrois, Peter Szabo, ingénieur piscicole en activité, depuis huit ans. À 24 ans, elle relève ses manches et se retrouve dans l’écloserie avec son mari. Ainsi, au cœur de la Brenne, le projet CARP faisait son apparition. Au printemps 1979, à Pouligny Saint-Pierre, sortaient les premières larves qui se développaient correctement. « L’écloserie connut la prospérité jusqu’en 1991, date de la vidange des barrages EDF, une décision qui provoqua une forte pollution dans la rivière, la Creuse. Cette vidange entraîna un accroissement de la présence des métaux lourds, une perte de l’oxygène de l’eau et contamina le circuit d’eau des bassins de l’écloserie. Nous sommes tombés en chute libre, il n’y avait plus un seul alevin ! Financièrement, sans indemnisation malgré une procédure, notre situation devint très difficile. Quatre ans après, un autre drame me frappait : la mort accidentelle de mon mari ». Puisqu’il fallait quand même vivre, et veiller sur ses deux enfants, Claire Szabo se releva et fonça. De cette expérience acquise, elle fit son cheval de bataille, en se donnant tout entière à son entreprise. Après la vente forcée de sa maison, Claire Szabo s’installe dans la partie laboratoire du bâtiment de l’écloserie. La travailleuse passionnée et infatigable développe petit à petit « sa maternité heureuse » comme elle l’appelle. « Je suis constamment fascinée par l’éclosion d’un œuf. J’aime observer ces embryons qui bougent. Et d’un coup, surgissent des

millions de larves qui mesurent 3 à 4 millimètres. Les alevins continuent à me surprendre, en particulier dès qu’ils atteignent quatre semaines et qu’ils se mettent à imiter leurs parents ». Les alevins sont dès lors acclimatés dans de vastes étangs, comme on en voit souvent dans la région Centre. Ils évoluent en liberté puis, en période de pêche hivernale, ils sont enfin capturés. « Ce sont alors de gros poissons... »

A celles qui aimeraient se consacrer à la reproduction, Claire Szabo annonce la couleur : « Mesdames, tant pis pour vos maux de dos et vos mains douloureuses, soyez résistantes au froid et plutôt sportives... Aimez les animaux, ne les faites jamais souffrir inutilement car bien qu’ils ne possèdent pas la parole, ils vous le feront ressentir. Aux femelles poissons qui ont pondu, je fais toujours une caresse tandis que les petits continuent de grandir au son de la musique relaxante, omniprésente dans les locaux... »



À terre

MIREILLE AMAT



BIOLOGISTE MARIN, VENDÉE

“ JE SUIS née en Angleterre, d’un père français et d’une mère anglaise. J’ai vécu une partie de mon enfance en Finlande, puis en Turquie et je pense que c’est ce qui m’a, très tôt, donné le goût des voyages, une de mes nombreuses passions. » C’est pendant les années de collège, passées en France, que Mireille sent naître en elle une vocation. Grâce à un professeur de sciences naturelles particulièrement rigoureux, elle découvre ce qu’on appelle le « vivant ». C’est décidé : elle sera biologiste. Ses études à l’Université Pierre et Marie Curie (Paris VI) ne font que la conforter dans son choix. Elle étudie la biologie végétale puis l’océanographie et se tourne naturellement vers les algues. « J’ai adoré ces années d’études : j’ai eu d’excellents professeurs, et les cours à l’Institut océanographique de la rue Saint-Jacques dans le petit amphithéâtre – un « bijou » d’architecture – restent un très bon souvenir ».

Après 5 ans passés sur la côte ouest du Canada pour effectuer une thèse sur les algues, Mireille revient en France pour travailler pour l’industrie des algues. Puis avec son mari, ils décident de créer leur propre écloserie d’huîtres en Vendée. « J’ai toujours aimé la mer, et aujourd’hui, je passe des heures à la loupe binoculaire ou au microscope. Je ne me lasse jamais de m’extasier : même à l’échelle d’un tout petit organisme, déjà tellement parfait, je me dis que la nature est drôlement bien faite ! »

Le métier est certes passionnant, mais il est aussi épuisant. Les élevages marins réclament une attention quotidienne, les vacances sont quasiment inexistantes.

« C’est aussi un travail physique » ajoute Alicia, l’employée âgée de 21 ans qui travaille avec Mireille. « On est exposé au froid, à l’humidité ou au soleil et la féminité en prend un coup : nos bottes et vêtements sont peu seyants, toujours humides, il n’y a pas vraiment de place pour le confort et la coquetterie ! C’est aussi un métier où nous n’avons pas le droit à l’erreur car notre travail est en lien avec les premiers cycles de la vie animale. Enfin, c’est un métier où être une femme apporte cette petite chose en plus qu’on appelle la « sensibilité féminine » et qui s’exprime par un sens de l’observation aigu et une attention toute particulière au détail. »

Mireille reprend : « La qualité de l’eau de mer est en chute libre parce que nous recevons tout ce qui vient de la terre. Mais, lorsque tout va bien, c’est sans doute l’un des plus beaux métiers qui soit. J’adore aller sur l’estran, ramasser des algues, observer dans les flaques d’eau la multitude d’organismes, crevettes, poissons, algues de toutes sortes... Et en hiver, assister au ballet des oies sauvages qui viennent faire la marée avec nous ! »

Et puis quelques détours viennent agrémenter cette vie d’aquacultrice. Les origines de Mireille et sa connaissance du milieu marin l’ont conduite depuis une vingtaine d’années au sein du monde de la pêche, pour traduire des réunions souvent animées, parfois houleuses, entre Anglo-Normands, Normands et Bretons, rôle qu’elle apprécie tout particulièrement. « Les choses évoluent lentement dans ces réunions, dit-elle, mais toujours dans le bon sens... »





FRANÇOISE BACUS

CADRE DANS L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE, BRETAGNE

FRANÇOISE BACUS est née à Douarnenez il y a 54 ans. Mariée et mère de trois enfants, elle vit à Tréboul, un petit port de pêche et de plaisance rattaché à la commune de Douarnenez. « Dans la famille, on est « pêcheur dans l'âme. »

Le 14 septembre 1976, après une saison dans la restauration, Françoise Bacus lit dans la presse locale que la conserverie Chancerelle cherche des ouvrières. Elle se présente à l'usine et la contremaîtresse lui dit : « Si vous êtes courageuse, venez demain avec une paire de bottes, un tablier, un couteau et une paire de ciseaux ». « A l'époque, chacun devait acheter son propre matériel... » Depuis cette date, Françoise n'a plus quitté la conserverie de sardines que le grand public connaît sous le nom de Connétable. Après trois mois à l'essai, la « petite fille » (c'est ainsi qu'on appelait les débutantes à l'époque) prouve par son intelligence et par sa débrouillardise qu'elle peut tout faire : parer minutieusement les sardines à la main, les emboîter tête bêche... « Il y avait d'autres entreprises à Douarnenez, j'aurais pu aller ailleurs, changer de métier mais là, j'ai eu ma chance. Au bout de six mois, on m'a accordé une importante promotion ». Françoise passe alors aux machines, à la sertisseuse, un outil qui sert à fermer hermétiquement les boîtes de conserves. Oubliées, les études de comptabilité. C'est avec son brevet en poche et son tempérament de travailleuse que la jeune femme fait carrière dans la belle maison. « En pleine saison on travaillait tard, on donnait un coup de main aux anciennes. Il fallait parfois revenir le samedi, mais toujours, on aidait de bon cœur et puis ça arrondissait nos fins de mois ! »

En attendant son premier enfant, Françoise change de poste. Elle retourne au poste de « femme de table », à l'emboîtage, afin de pouvoir travailler en position assise. A 23 ans, Françoise accepte le poste de contrôlease. « C'était la contremaîtresse qui décidait. Je n'en avais pas très envie au départ. C'était une promotion, mais le travail était « posté », j'étais assise toute la journée, ce qui me plaisait moins que celui de sertisseuse où je pouvais bouger ». Françoise se laisse convaincre par sa responsable. Elle accepte puis postule ensuite aux autres fonctions d'encadrement. Elle décroche un poste de chef d'équipe pour lequel 22 autres collègues étaient candidates. « Maintenant, je gère une équipe de 60 femmes. Je forme les nouvelles, leur transmets mon savoir-faire, j'écoute chacune tout en imposant les cadences en fonction des arrivages de sardines et autres effectifs ». Chez Connétable, c'est toujours Françoise qui contrôle la qualité des matières sur la ligne qu'elle gère. De sacrées responsabilités ! Bien sûr, pour y faire face, elle s'obligea à se former à l'informatique et au management. « Ce travail est passionnant, il est varié, dynamique, c'est ce que je voulais. »

Pendant le week-end, Françoise accompagne son mari à la pêche. Equipés de palangres, ils prennent le large. « J'aime ferrer le poisson quand ça mord. Il y a une petite compétition amicale entre mon mari et moi ! On pèse le poisson (des dorades, la plupart du temps). En rentrant à la maison, quand ma pêche a été meilleure que la sienne, je le regarde simplement et je souris. » Françoise n' imagine pas un seul instant quitter Douarnenez, ni même travailler ailleurs que chez Connétable. « Là, si on le veut, on peut encore faire une longue carrière... »

LARISSA BALAKIREVA

CHERCHEUSE, FONDATRICE D'UNE ENTREPRISE, RHÔNE-ALPES

LARISSA BALAKIREVA est née à Novossibirsk, en Sibérie. Son père, capitaine de bateau, naviguait sur l'Ob, le fleuve qui trouve son origine sur le massif de l'Altai. Rien ne la prédestinait à travailler en France, pour la filière des produits de la mer.

« Comme j'obtenais de bons résultats à l'école, j'ai été admise à l'Akademgorok, une cité de la science entièrement dévolue aux maths, à la chimie, la physique, la biologie, etc. En 1986, j'ai intégré un labo de recherches sur les phospholipides ; c'était un endroit formidable sur le plan intellectuel, où des scientifiques « dissidents », des chercheurs, discutaient ensemble en sirotant leur café. On était en concurrence avec les Américains mais on avait beaucoup moins de moyens et on devait trouver des astuces, des solutions originales ! »

Larissa Balakireva, diplômée en biologie à la Cité des Sciences de l'Akademgorok (Russie), a choisi notre pays pour travailler et mener sa carrière scientifique. Elle fonde en 2005, NovoCib, une start-up innovante de biotechnologie spécialisée dans la production d'enzymes. « Mon travail n'avait aucun lien avec les produits de la mer et l'agroalimentaire. Mes recherches sur les enzymes et leurs applications m'ont permis de mettre au point un outil permettant de mesurer le degré d'altération biochimique de la chair, en d'autres termes, le degré de fraîcheur des

chairs hautement périssables, tout particulièrement celles des poissons, des crustacés et leurs coproduits. »

Larissa observe que les enzymes clonés dans le cadre de ses recherches sur l'hépatite peuvent être utiles pour une toute autre application. En effet, ils permettent de mesurer le taux de nucléotides dans la chair animale et ainsi de fournir des informations sur sa qualité et sa fraîcheur.

Par sa précision et sa simplicité, la méthode n'a pas d'équivalent ! Depuis, Larissa a introduit cette méthode révolutionnaire dans la filière mer. Le « kit fraîcheur » de Larissa permet de connaître la durée de vie d'un produit en toute objectivité et de mieux gérer des ressources halieutiques limitées. Parce que la consommation tend vers toujours plus de produits élaborés, la filière produit énormément de coproduits pouvant être réutilisés (alimentation, cosmétique,

pharmacie...), là aussi, en fonction de leur fraîcheur. On comprend alors l'importance des recherches de NovoCIB qui touchent aussi bien à la santé qu'à la sauvegarde des ressources. C'est le point de départ d'une deuxième carrière de chef d'entreprise, cette fois.

Le travail du docteur Larissa Balakireva fut récompensé à plusieurs reprises : elle fut lauréate catégorie Emergence, puis Création du concours des projets innovants du Ministère de la recherche, prix Tremplin du Sénat et Trophées Femmes en Or en 2011.

« On était en concurrence avec les Américains mais on avait beaucoup moins de moyens... »





YOLAINE BOUTILLON



POISSONNIÈRE, ÎLE DE LA RÉUNION

“D EPUIS une douzaine d’années, j’aide mon mari, Jean, à la gestion et à la commercialisation de sa pêche... Avant, j’étais gérante d’une station-service tandis que Jean était infirmier. Mais il avait pour passion la pêche et il en fit un jour son métier » confie Yolaine Boutillon. Mère de deux filles, elle est la présidente, depuis dix ans de l’AFEMAR, (Association des Femmes de Marins Pêcheurs) située à Terre Sainte, sur l’Île de la Réunion. « L’idée d’un point de vente directe du pêcheur au consommateur plut aux femmes. C’est ainsi que tous les jours, je vends mon poisson sur le port de Saint-Pierre. Les femmes de marins pêcheurs peuvent en effet exercer au côté de leur mari en tant que conjointes collaboratrices. » Sur l’île de la Réunion, navires et marins pêcheurs se rassemblent. Ils vont effectuer une sortie en mer en moins de 24 heures, dans les eaux proches (jusqu’à 20 milles nautiques). « C’est ce que l’on appelle généralement la pêche artisanale. Les patrons pêcheurs sont propriétaires de leur navire, ils exploitent leur pêche, seuls ou avec un matelot. Les navires sont des barques ou des vedettes de 6 à 10 mètres. Certaines vedettes embarquent des passagers pour la pêche au gros, ainsi qu’une quinzaine de petits navires palangriers appelés mini-longliners qui sillonnent les eaux de 12 à 15 milles nautiques autour de la Réunion. Près de 200 navires sont ainsi répartis dans tous les ports et marinas de La Réunion. » Les marins de petite pêche assurent ainsi l’animation économique le long du littoral, ils forgent l’identité maritime de l’île. A entendre Yolaine, d’autres techniques traditionnelles restent, de nos jours, encore utilisées par quelques vieux pêcheurs.

Les petits pêcheurs s’appuient particulièrement sur les aménagements côtiers gérés par le Comité régional des pêches maritimes et des élevages marins de la Réunion pour consolider et développer leur activité.

Ces petits pêcheurs sont, en effet, les principaux acteurs des zones à protéger, telle la réserve naturelle marine de la côte ouest ou encore la réserve de pêche de Sainte-Rose, des lieux soutenus au titre du nécessaire renouvellement de la ressource et de la protection des habitats côtiers. « La petite pêche rassemble, bon an mal an, entre 500 et 1 000 tonnes environ de produits de la mer. Les Réunionnais sont de plus en plus friands de préparations de thon cru, en plus des traditionnelles recettes de poissons rouges. Comment trouver de nouvelles ressources ? La pêche du jour est distribuée par des poissonneries et groupements de pêcheurs. Elle peut être aussi vendue directement aux restaurateurs et aux particuliers. » Yolaine Boutillon vend la pêche artisanale des pêcheurs membres de l’association (dont celle de son mari). Les techniques sélectives de pêche se font à la ligne, les poissons de fond ou démersaux, tels les vivaneaux, mérours, beauclairs ou castagnoles se pêchent, quant à eux, à bord d’une vedette polyvalente de 6,30 mètres.

A l’AFEMAR, Yolaine Boutillon s’occupe aussi – à titre bénévole, précise-t-elle – de projets inscrits au patrimoine culturel. « Ici, il y aura un jour, un espace muséal dédié à l’histoire maritime de l’île de la Réunion. » Yolaine prendra alors le micro pour raconter l’histoire de la pêche sur son île qu’elle aime tant, une île qui est visitée tous les ans par 25 000 personnes.

“**M**A PASSION pour le milieu aquacole remonte à mon enfance. Sans doute parce que mes parents m’ont offert, pour ma naissance, un aquarium géant ! » Emmanuelle Breyne, 38 ans, est animatrice aquacole depuis 1998. Elle est responsable de plusieurs structures : l’Association Française des Professionnels de la Pisciculture d’Etangs (AFPPE), l’Union nationale des Syndicats et Associations des Aquaculteurs en Etangs et Bassins (UNSAEAB), des Syndicats de la Truite d’Elevage de Bretagne (STEB) et des Pisciculteurs du sud-ouest (SPSO), du Groupement de Défense sanitaire Poitou-Charentes (section piscicole), de la Fédération française d’Aquaculture (FFA) « Mon travail auprès de ces organismes est assez varié et un certain nombre de missions me sont confiées. Je défends les intérêts économiques des professionnels, la mise en place de moyens de communication, la coordination des actions d’intérêt national (commissions), la diffusion de l’information auprès des adhérents, le travail en réseau avec les collègues du secteur, l’organisation de salons professionnels et plus généralement le suivi logistique des structures. L’aquaculture n’était pas très connue par le monde professoral à la fin des années 1980 et cela a été très difficile de leur faire comprendre mes motivations et surtout recueillir auprès de mes professeurs des conseils pour mon orientation future. » Avec le soutien de ses parents, elle se rend dans le Finistère pour suivre une formation en aquaculture puis au lycée maritime de Lannilis où elle réussit son bac pro « aquaculture ». Après l’obtention de son bac, elle obtient un BTS aquacole. Une structure nationale se met en quête d’un animateur pour mener à bien une campagne de notoriété sur le silure glane (*Silurus glanis*, un poisson d’eau douce) avec un suivi. En 1998, elle entre ainsi à l’Association Française Silure Glane (AFSG), en poste emploi-jeune. « J’y suis restée quelques années, jusqu’à la fermeture de l’association, mais je n’ai jamais cessé depuis de travailler avec des associations professionnelles et de propriétaires d’étangs, pour continuer à apprendre », car Emmanuelle est passionnée par son métier.

Installée devant son aquarium géant, elle rappelle les origines de l’élevage des poissons. « C’est au Moyen-Âge que des moines français ont créé les principes de base des techniques d’élevage, mais c’est surtout à la fin du XIX^e siècle que la salmoniculture a véritablement pris son essor, notamment dans les Vosges grâce à deux pêcheurs, Rémy et Géhin, qui mirent au point la reproduction artificielle des truites. En 1910, il existait déjà 111 petits établissements piscicoles situés, pour la plupart, à l’emplacement d’anciens moulins. Actuellement, ils sont plus de 500. La pisciculture d’étangs répond à des motivations et des projets divers : production piscicole, rôle environnemental, source de loisirs, structuration des paysages, intérêt touristique, rôle social. C’est l’activité ancestrale, la plus pratiquée au monde et la première productrice de poissons. Elle touche une grande partie du territoire français, soit 68 400 ha environ. D’autre part, sont exploités 43 000 ha axés plutôt vers la pêche de loisirs. C’est ainsi près de 112 000 ha, soit 37 % de la surface en eau cadastrée, qui sont concernés par la pisciculture d’étangs. À cet inventaire s’ajoutent également de nombreux petits plans d’eau estimés à plus de 40 000 et qui ont un intérêt social, économique et touristique difficilement chiffrable. La pisciculture marine est une activité récente. Au début des années 1980, grâce à l’appui d’organismes de recherche, tels que l’Ifremer, l’Inra et le Cemagref, les éclosiers françaises ont été pionnières en matière de reproduction et d’élevage larvaire. En raison de la préférence des consommateurs, la production s’est plutôt orientée vers des espèces carnassières : bar, dorade, turbot, maigre, saumon... »

« Au début des années 1990, des élevages d’esturgeons s’installaient en Aquitaine. Bien que poisson d’eau douce, l’esturgeon a très vite été intégré à l’aquaculture marine du fait de sa technique de production similaire. En pisciculture marine, la moitié des entreprises a été créée entre 1985 et 1989. D’autres le furent entre 1989 et 1997. Depuis cette période, beaucoup d’entreprises ont du mal à s’installer en raison de difficultés d’accès aux nouveaux sites.





EMMANUELLE CHESNEAU



MAREYEUR, NORMANDIE

A LA criée de Granville, elle est là tous les matins, dès l'arrivée des bateaux et elle est l'une des rares femmes mareyeuses à travailler sous la halle à marée. La passion d'Emmanuelle Chesneau vient de son adolescence, parce que ses arrière-grands-parents, ses grands-parents et ses parents se dédiaient à la pêche. « La mer, les poissons, les pêcheurs, la marée et ses ambiances particulières étaient à la maison nos uniques sujets de conversation. J'aurais pu, comme eux, être pêcheur, expéditeur, mytiliculteur ou encore vendeuse de poissons en charrette à cheval... Je me souviens jadis, quand j'étais requise sur les marchés ou en tournée dans le camion-magasin avec ma mère et ma grand-mère. Elles me demandaient de préparer le poisson des clientes ou tout simplement de rendre la monnaie... Être mareyeuse est un métier formidable, il est tellement porteur pour nous, les femmes. Dès que j'ai obtenu mon baccalauréat, c'est ce que j'ai voulu faire. » Partie d'abord pour l'étranger parfaire son anglais, Emmanuelle Chesneau revient à Granville. C'est le premier port de pêche aux coquillages et elle a une affection particulière

pour ce port. « L'achat, la revente à la marée, le commerce avec les îles anglo-saxonnes situées tout près de chez nous, avec ses débarques de crustacés, tout cela me semblait passionnant. Je me suis alors orientée vers le secteur commercial... même si je savais que l'on m'attendrait au tournant car c'était un « bastion » qui était davantage réservé aux hommes. » Travailler au grand air, parfois dans « l'improvisation », c'est sa passion. Jamais elle ne fera autre chose, c'est elle qui l'affirme. « Le décor change chaque jour, il y a, de façon constante, un lot d'intrigues, de surprises plaisantes ou d'événements contrariants : souvent les aléas du marché, la hausse des prix, la fluctuation des cours ou la rareté du produit. Tout cela fait qu'il faut souvent trouver des solutions astucieuses. Ma raison d'être est là : faciliter et organiser les relations entre producteurs et vendeurs. »

La vente de ses précieux bulots et crustacés est la seule question que cette mareyeuse considère, au moment où elle empoigne son téléphone portable pour une négociation avec un célèbre chef gastronomique à Paris...

MYRIAM DAVID

POISSONNIÈRE, BRETAGNE

MYRIAM DAVID, une ancienne infirmière parisienne, 58 ans, s'est reconvertie comme poissonnière à Belle-Île-en-Mer depuis trente ans. Cette femme joviale, au visage rond, à la voix éraillée, cigarette aux lèvres, ouvre chaque matin sa poissonnerie en proposant les meilleurs produits de la mer, dont du homard bleu en saison. « Nous sommes dans l'une des anses de Sauzon, un deuxième port après Belle-Île-en-Mer. » La professionnelle est au garde à vous. Elle espère dès l'aube que la pêche aura été bonne et que son mari pêcheur lui livrera de magnifiques poissons. « Pour nous, cela signifie que lorsqu'il y en a un qui va se coucher, l'autre se met à travailler ! » Trois fois par semaine en hiver et six jours sur sept, d'avril à septembre, Myriam David enfile son tablier en plastique bleu tout en gardant le sourire. « Est-ce que je peux voir vos arai-



gnées à grosses pinces ? » lui demande un enfant qui entre dans la poissonnerie avec sa mère. Myriam explique qu'elles n'en ont pas et en profite pour raconter l'histoire de la lotte et du lieu jaune qu'elle pose sur la balance. « C'est en me promenant avec ma sœur que je rencontre un jour celui qui deviendra mon mari, la suite se fait naturellement... Je suis poissonnière depuis 1979. »

Comme d'autres poissonnières et marin pêcheurs, elle sait que la mer est indomptable. « Il y a les tempêtes, les aléas de la pêche, la mort des copains mais vous savez, on ne s'en lasse jamais... ! » raconte l'îlienne, également adjointe au maire à ses heures. À Belle-Île, plusieurs catastrophes écologiques firent leur apparition et pour beaucoup, ce fut un drame. « Souvenez-vous l'Erika en 1999, lorsque nos côtes furent souillées de mazout. Plutôt que de pêcher, nous ramassions les oiseaux et les poissons sur les rivages ! »

Parmi les cinq bateaux de Sauzon, le Morrigan, celui de la famille David, accoste. Il débarquera 26 homard et 200 kilos de poissons. « Chouette, il y a des tourteaux, mais surtout du Saint-Pierre...c'est tellement rare ! » En moins d'une heure, tout aura été vendu. « Voilà, j'ai fini la journée, pardon mais maintenant c'est l'heure de mon café ici, près de l'hôtel du Phare ! »

GÉRALDINE GIORGETTI & CHRISTINA CHOLOU

MAREYEUSES, BRETAGNE

“NÔTRE grand père était mareyeur, notre père, mareyeur et nous, deux sœurs dans le commerce des coquillages et des crustacés ! » annonce Christina Cholou en compagnie de sa sœur, Géraldine Giorgetti. « Dès l'âge de 14 ans, nous travaillions chaque été dans l'entreprise familiale. L'attrance pour les produits de la mer, les achats, la négociation, la satisfaction du client nous ont été enseignées très tôt par notre père. » En effet, les coquillages et les crustacés sont des produits délicats qu'il faut bichonner. Et c'est bien ce qu'elles deux s'appliquent à faire au quotidien à GC crustacés en partageant les bénéfices. « C'est peut-être le fait d'être deux femmes que nous nous occupons avec autant de plaisir et de respect de nos produits ? Qu'il pleuve ou qu'il neige, chaque jour, nous devons être présentes, vérifier la bonne conservation des espèces vivantes de façon à toujours satisfaire une clientèle de plus en plus exigeante ! »

C'est en 2006 que Géraldine et Christina se lancent dans l'aventure à Saint Malo, leur ville natale.

« Nous voulions travailler dans ce merveilleux coin de France puisque nous avons plusieurs casquettes : celles de maman de jeunes enfants et que nous étions de nouvelles *cheffes* d'entreprise pleines d'enthousiasme et d'énergie. Ce n'était pas facile de mener cette vie de front, mais nous étions deux ! » Le binôme fonctionne si bien qu'il pourrait, à coup sûr en agacer aujourd'hui plus d'un ! « On nous envie, certes, mais nous défions quiconque de travailler aussi dur que nous ! » rétorque l'autre. Les liens du sang sont forts. Christina l'avoue : « Nous trouvons cette incroyable énergie de nous battre chaque jour dans un milieu très masculin dont la première qualité est le professionnalisme, tant mieux puisque nous le sommes aussi ! » Pas facile encore d'entendre l'autre son de cloche quand Géraldine confie : « Être

une femme dans ce milieu est parfois compliqué... particulièrement quand il faut discuter avec les marins pêcheurs ou les fournisseurs, aller aux débarques des bateaux sur le port l'hiver, de convaincre les banquiers, de laisser sa famille dormir le matin pour partir de bonne heure travailler, d'être tous les jours la locomotive d'un train que nous avons mis en marche et qui n'a pas le droit de s'arrêter mais quel bonne leçon de vie nous donnons aux autres, à commencer par nos enfants ! »

Géraldine et Christina peuvent être fières de leur travail. Elles le revendiquent à juste titre et c'est tant mieux. « Un sourire féminin reste toujours une bonne solution pour résoudre certains problèmes avec ces hommes de la mer ! » s'accordent-elles à dire cette fois, ensemble.



CHARLOTTE GUESNON



ÉTUDIANTE, NORMANDIE

“JE VIS au jour le jour. Pour ma vie de famille, on verra plus tard...” Charlotte Guesnon, 18 ans, vit à Hauteville-sur-Mer (Manche). Depuis qu’elle est toute petite, elle aime la mer et veut être marin pêcheur. C’est pourquoi elle étudie aujourd’hui au lycée maritime de Saint-Malo. « Pour le moment, je suis stagiaire, j’apprends le métier sur des chalutiers hauturiers de différentes tailles et qui partent au large pendant la semaine. Actuellement, je suis sur un côtier à Granville et cela me convient bien ». La pêche, Charlotte s’initie mais elle apprend aussi comment fonctionnent et s’entretiennent les bateaux. « J’aime surtout pratiquer la pêche au filet (chalut à l’eau), c’est intéressant de voir pendant 3 heures quelles espèces s’engouffrent à l’intérieur, comment les filets se lèvent. Après, il faut trier les poissons qui n’ont pas la taille requise. Les poissons se rangent ensuite dans des bacs qui filent en cales. » Charlotte Guesnon sait qu’elle n’est plus très loin de devenir pêcheur professionnel. Elle apprend de la même façon le « pélagique », une manière plus longue de pêcher au large, 5 ou 6 heures. « Les deux bateaux sont différents, un peu comme au chalut de fond, nous faisons essentiellement de la dorade de la mi-mars à la mi-novembre ». La journée aura été bonne sur le Coelacanthé en ce jour de grand froid. Son salaire sera en adéquation avec la prise. « Nous nous adaptons aux aléas de la mer. Un coup c’est bien, la fois suivante, il n’y a plus rien ! » Le métier de marin pêcheur est dangereux, de ce côté de la Manche. Il y a les tempêtes mais ce qui reste encore à craindre est de tomber dans l’eau et d’y rester ! » La jeune femme reste lucide sur ce qui l’attend à bord, elle se doit d’être responsable et de veiller aussi à la vie des autres. « Mon métier me fait voir autre chose que ce qui se passe sur terre, j’aime les grands espaces, l’ambiance sur les bateaux. Regardez un peu ces magnifiques araignées pêchées et qui vont se vendre d’un seul coup à la criée ! » Au lycée professionnel maritime de Saint-Malo, un établissement réputé, Charlotte Guesnon devra apprendre les bonnes conduites de pêche, mais aussi la réglementation nationale et communautaire. Après son « Cap Matelot », souhaitons-lui de réussir son bac-pro « pêche » et de persévérer dans cette voie !

JOCELYNE HIÉRAX

POISSONNIÈRE AU MARCHÉ COUVERT, PARIS

JOCELYNE HIÉRAX est née le 30 juillet à la Flèche, dans la Sarthe. Jamais elle ne se doutait qu'elle deviendrait poissonnière professionnelle, et sûrement pas quand elle commença en 1970, comme employée dans une grande maison de parfums ! « J'ai construit ma vie pas à pas ; aujourd'hui je suis une poissonnière reconnue, fière de vendre dans un beau quartier de Paris, mes produits de la pêche à la parfaite traçabilité. Ma clientèle fidèle le sait ! » La vie de Jocelyne débuta de façon tragique puisqu'elle perdit son père à l'âge de cinq ans dans un accident de la route. Jocelyne sera élevée par sa mère brocanteuse, avec cinq sœurs et six frères ! « Mon frère possédait une poissonnerie dans le VIII^e, il m'a demandé de l'aider et c'est là que je me suis intéressée au poisson ; comment reconnaître ses milliers de variétés. Il m'a aussi appris à savoir faire plaisir à la clientèle, la gestion d'une poissonnerie, la psychologie avec le personnel... » Très vite, la jeune poissonnière mord à l'hameçon. « Ce métier est non seulement formidable mais il ne ressemble à aucun autre ! » En 1973, Jocelyne entre chez Fenouil, une maison qui vend et qui prépare, dans les règles de l'art, les produits de la mer. Dans ce lieu de bonne réputation, elle reste dix ans. Naît en 1984, La poissonnerie de Jocelyne située dans le XVII^e arrondissement, puis, trois ans plus tard, à Passy dans le XVI^e. « Sur le Marché couvert de Passy, j'ai eu la chance de travailler avec mon frère Bruno. C'est maintenant le tour de mon fils Christophe. Depuis quatorze ans, nous gérons ensemble, en tant que patrons, l'entreprise. Ici, la clientèle est à notre reflet. Elle aime discuter de la variété du poisson, de sa provenance, elle est très attentive. Souvent, à leur demande, je leur confie mes petites recettes, j'indique comment cuire tel ou tel poisson, le poisson a ses temps de cuisson précis... Il est aussi une denrée périssable, de toutes, celle à laquelle il faut faire le plus attention. Un poisson pas frais rend malade. La chaîne du froid ne peut jamais être rompue, dans notre poissonnerie, on ne garde jamais le poisson trop long-

temps sur l'étal. » Après quarante ans de métier, Jocelyne est passionnée, cela se voit. « Le métier peut être difficile, il faut faire attention aux couteaux tranchants qui servent à lever les filets de soles... Il y a aussi les horaires de travail contraignants. On démarre à 5 heures, aux halles de Rungis, chez différents mandataires et on termine à vingt heures en triant les factures... Imaginez comme la vie de famille est conciliable ! »

Aux femmes qui voudraient faire son métier de poissonnière, Jocelyne Hiérax dit : « J'ai comme l'impression que les femmes ne se jettent pas vraiment à l'eau pour ouvrir des poissonneries en France, alors les filles, allez-y et ne baissez pas les bras, vous verrez que vous ne le regretterez pas... et tant pis pour vos jolis ongles ! » Avec cette femme solide à toutes épreuves et à l'humeur toujours égale, les bars de ligne (pour lesquels elle a une prédilection), les soles de sable, les poissons de petite pêche, les rougets, merlans, sardines et autres maquereaux attendent au rayon, bien alignés. « Toujours en saison, on aime le poisson ! » rappelle, Jocelyne Hiérax, les mains dans la glace.





ANNE-GAËLLE JACQUIN



DOCTEUR EN BIOLOGIE MARINE, BRETAGNE

“J’AURAIS très bien pu revenir au bout d’un mois si les rencontres n’avaient pas fonctionné » se souvient Anne-Gaëlle, au sujet du tour du monde de neuf mois qu’elle a fait en 2010 et qui lui a permis à la fois de promouvoir l’algue et de vivifier son expertise dans seize pays. Docteur en biologie marine, Anne-Gaëlle Jacquin se définit pourtant elle-même comme une « rêveuse professionnelle », et cette Route des Algonauts, c’est la mise en œuvre de son rêve un peu fou : imposer l’algue comme un élément incontournable du développement durable.

Inspirée par des projets tels que *Quatre-vingt hommes pour changer le monde*, *Le tour du monde des énergies* ou *Cent pionniers pour la planète*, Anne-Gaëlle s’est, à son tour, lancée dans un pari scientifique. Ces végétaux, souvent considérés comme une nuisance – en Bretagne, par exemple –, permettent d’apporter des éléments de réponse aux enjeux majeurs de demain que sont le réchauffement climatique, les diverses pollutions et le manque de nourriture dans certaines parties du monde. Alors, en octobre 2010, Anne-Gaëlle prend son bâton de pèlerin pour rencontrer les grands acteurs de la « sphère phycologique » et poser ces questions à ces explorateurs de solutions d’avenir, ceux qu’elle appelle « les Algonauts ». Ce projet de médiation scientifique a valu à Anne-Gaëlle une

bourse Défi Jeune 18-30 ans (programme Envie d’Agir du ministère de la Jeunesse et des Solidarités Actives), il a été soutenu et expertisé scientifiquement par des organismes de recherche (Universités, Ifremer, Ceva) et mené en collaboration avec des acteurs de la solidarité internationale et de la coopération au développement (Collectif Pêche et Développement, CICODES, Programme de coopération décentralisée Finistère-Chiloé) et des associations de médiation scientifique (Cap vers la Nature, Marine Sciences for Society) au sein de la coopérative d’entrepreneurs finistérienne Chrysalide. Nous avons mené plusieurs actions avec Conseil général du Finistère dans le cadre du programme de coopération décentralisée avec la province de Chiloé au Chili.

« Source de médicament, de nourriture, d’énergie, l’algue est d’un grand intérêt pour les scientifiques et les professionnels engagés dans une démarche de recherche et développement ; elle deviendra sans aucun doute le support de base d’une économie durable et responsable. » Anne-Gaëlle a parcouru près de 100 000 kilomètres, en avion, en train, en bus, en bateau, à pied ; elle a rencontré plus de cent chercheurs... Pour la petite fille originaire de la Pointe du Raz, cela ne fait aucun doute : l’algue est l’avenir de l’humanité.

MARINE LEVADOUX



DIRECTRICE DU COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DES PRODUITS DE L'AQUACULTURE, PARIS

“**M**ARINE LEVADOUX concilie son intérêt entre l'agriculture et la filière des produits aquatiques. Elle a une formation d'ingénieur agronome avec une spécialisation halieutique. C'est durant son semestre Erasmus en Suède qu'elle commence à suivre un enseignement sur l'aquaculture. Son choix de s'orienter vers la pisciculture se confirme après des stages dans différentes entreprises. En 2001, Marine Levadoux est embauchée au CERQUA (Centre de Développement des certifications de qualités agricoles et alimentaires, fédération des produits Label Rouge et IGP) où elle consacre la moitié de son temps au soutien technique des démarches qualité en produits de la mer. « Depuis douze ans, je travaille au CIPA, l'interprofession de la filière poissons d'aquaculture. Après avoir été en charge des dossiers techniques, mais aussi de la communication, je suis devenue responsable du pôle technique et j'ai poursuivi en prenant la direction du CIPA au début de l'année 2014 »

Selon Marine Levadoux, « la filière piscicole en France est confrontée à plusieurs défis majeurs : comment anticiper les contraintes réglementaires environnementales et sanitaires en constante évolution et de s'y adapter ? Comment proposer des produits de qualité en réponse à une demande toujours évolutive des clients, des consommateurs et de la société ? »

« Le CIPA est l'outil professionnel qui peut aider à relever ces défis » souligne Marine. « La France importe

85% des produits aquatiques qu'elle consomme. La pisciculture française doit permettre au consommateur français de pouvoir choisir un produit local. Un vrai défi, alors que l'activité voit ses volumes stagner suite à une forte diminution ». Au sein du CIPA, producteurs, transformateurs et fabricants d'aliments définissent une stratégie articulée autour de deux piliers : celui de l'intégration des enjeux environnementaux et sanitaires via l'outil « Plan de Progrès » et celui de l'écoute du consommateur à travers la Commission de Durabilité. « Les producteurs, la grande distribution, les grossistes, les pouvoirs publics, les associations de consommateurs, les ONG sont là ! » confie Marine. Cette stratégie permet à l'ensemble de l'équipe du CIPA de se mobiliser pour conduire des actions nécessaires. « Le CIPA a la chance de pouvoir s'appuyer sur une filière structurée, avec des professionnels passionnés qui s'investissent pour la défense de l'intérêt collectif. C'est extrêmement motivant de travailler dans ce contexte ». Comme ses collaborateurs, Marine fait face au quotidien à de multiples interlocuteurs : des professionnels de la pisciculture, mais également des structures professionnelles en région, sans oublier l'administration et la presse. Elle organise des réunions, élabore des programmes d'actions avec les partenaires de la filière. Le CIPA très actif, assure le financement des actions. « Dès que mon travail me le permet, je saisis l'occasion d'aller sur le terrain car c'est dans les bassins que tout se joue ! »





DIRECTRICE ADJOINTE DE L'ORGANISATION DE PRODUCTEURS PÊCHEURS D'AQUITAINE

HÉLÈNE MARFAING, 45 ans, mariée, deux enfants, parisienne d'origine, est bretonne d'adoption depuis quinze ans. Cette experte en algoculture travaille pour le CEVA. « J'ai une formation agroalimentaire, en particulier dans l'industrie laitière. Je me suis passionnée pour tout ce qu'il était possible de faire avec le lait et ses dérivés, beurre, fromage, yaourts... Les technologies de transformation, grâce à l'utilisation de ferments ainsi que la biochimie qui leur est associée sont multiples ».

Pour Hélène, l'histoire de l'alimentation commence par l'aspect santé. La recherche et le développement sont son cheval de bataille. « Je pensais au début que j'aiderais les pays en voie de développement en allant sur le terrain développer des produits de base. » Le pragmatisme la rattrape à l'âge adulte et elle démarre véritablement sa carrière en développant les arômes fromages et autres produits laitiers : yaourts, laits spécialisés et produits minceur. « J'ai amélioré ma connaissance de la nutrition et des besoins du consommateur en fonction des âges et des périodes de croissance »

Une classe de mer fut le déclic : « Des vacances régulières au bord de la mer, des stages de voile et de planche m'ont insufflé un vent marin qui ne m'a plus jamais quittée ! ». Elle rencontre un breton qui devient son compagnon. Ils reviennent ensemble en Bretagne en 1999. « J'ai d'abord enseigné dans l'agroalimentaire (en BTS et licence) mais un bilan de compétences me conduisit vers les services de recherche et développement. Par un hasard que je n'explique pas, un chef de projet en agroalimentaire qui partait à ce moment-là et qui recherchait un ingénieur agro, me recruta. Je suis donc au CEVA depuis janvier 2001 ». Hélène se familiarise sur le terrain avec les multiples variétés d'algues qui se développent en Bretagne. « J'avais, avant mon entretien, acheté un sachet d'algues sèches dans une biocoop et

suivi les instructions en réhydratant les algues à consommer « comme de la salade »... Franchement, j'étais effondrée par l'aspect de la bouillasse qui en résultait... ».

Avec sa connaissance et son expérience, Hélène prépare des recettes d'algues. « J'aime échanger avec les différents interlocuteurs sur ce sujet, je suggère mes idées, mes conseils de préparation à travers différents programmes de formation ». Dans le secteur de l'agroalimentaire, le monde des algues est prometteur. Tous les professionnels s'y mettent, voilà une véritable solution !

« La cuisine japonaise nous a inspirés... La relation des Japonais vis-à-vis des comportements alimentaires, aussi. Les algues font partie des aliments bons pour la santé ; les régimes japonais montrent leurs vertus depuis toujours. Je sais ce que je mange et ce que je donne à manger à mes enfants. En tant qu'experte du développement agroalimentaire et de la nutrition, j'apporte une aide quant à la formulation de l'intégration des algues auprès du consommateur. Le dernier projet en date est, celui que j'ai réalisé pour la société Tête en mer qui a lancé officiellement sa gamme de boissons et de soupes en juillet dernier ». À entendre Hélène : « L'algue est considérée comme un nouveau légume dans nos assiettes et c'est tant mieux ! » La recherche et développement est généralement « mixte » mais curieusement le CEVA est composé de filles principalement ! « Dès qu'on commence à parler nutrition, on tombe dans un monde féminin. Mais tout le monde se respecte et, à ce jour, je n'ai jamais eu de problèmes d'intégration. » Hélène propose aux entreprises d'aller vers le développement de ce type de produits même si, au CEVA, l'objectif reste de développer les projets de culture d'algues en vue d'apporter de l'innovation. « En France... si on n'a pas de pétrole on a toujours de bonnes idées ! Encourager les femmes dans ce métier ? Je suis la première à le dire : les filles, il y a des places à prendre ! »

SONIA MÉHAULT

INGÉNIEUR EN TECHNOLOGIE HALIEUTIQUE, BRETAGNE

« **E**NFANT, je m'intéressais aux poissons et à toutes les petites bêtes qu'on trouve au bord de l'eau. Puis, en grandissant, c'est la biologie qui m'a attirée. Tout naturellement, j'ai fait des études supérieures dans la biologie marine. Je formulais le souhait d'intégrer l'école de technicien supérieur de la mer à Cherbourg. Cependant la sélection des jeunes bacheliers était rude, elle exigeait à la fois un bon dossier scolaire et un projet professionnel réfléchi. » Sonia Méhault redouble sa dernière année de lycée de façon à réaliser plusieurs stages en milieu professionnel. Elle obtient le Bac avec mention. « Admise dans cette formation, j'y ai découvert les disciplines qu'offre la mer ! » Sonia accepte plusieurs missions. Elle participe notamment au suivi du stock de moules du Cotentin à bord d'un navire de pêche. C'est cette expérience de terrain qui détermine le sens de ses études. « De la biologie dépendait une partie du travail des hommes avec lesquels j'étais embarquée. Mon projet professionnel devenait de plus en plus limpide. »

« Je voulais devenir halieute. Autrement dit, la scientifique des pêches. »

Le diplôme de Sonia Méhault lui permet de démarrer comme technicienne à l'Ifremer (l'Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer). « J'y ai découvert les missions à bord des navires scientifiques et le travail d'observation des captures à bord des navires de pêche. » Les projets en réseau avec les autres instituts de recherche européens furent également pour elle une manière très stimulante de travailler. « C'est ainsi que je me suis rendue compte de l'importance de parler l'anglais, et aussi d'approfondir mes connaissances en halieutique. Je voulais me diriger plus particulièrement vers la technologie des engins de pêche qui me semblait être la clé entre la ressource et les pêcheurs. » Elle reprend donc ses études en faisant un Master en Ecosse où réside un important institut de recherche halieutique.

« J'ai travaillé sur la sélectivité des chaluts au large des Orcades et des Hébrides. Il s'agissait de concevoir et de tester des dispositifs qui permettaient de pêcher la langoustine tout en réduisant les prises de juvéniles. »

« J'ai aussi voulu voir ailleurs, pour savoir comment ça se passait. »

Sonia Méhault part pour la Grèce où elle observe une pêche artisanale. Elle commence ensuite un doctorat en Galice en Espagne, puis entre à l'Ifremer de Lorient. « J'ai eu la chance de mener un parcours ponctué de belles rencontres humaines et géographiques, liées au monde de la pêche. A présent, je suis ingénieur en technologie halieutique. Je travaille sur le développement des nasses à poissons, sur l'amélioration de la sélectivité des chaluts et sur la conception de nouveaux engins moins « impactants sur la ressource ». Tout cela en collaboration avec les pêcheurs, les biologistes, les technologues et les économistes. »







DIRECTRICE ADJOINTE DE L'ORGANISATION DE PRODUCTEURS PÊCHEURS D'AQUITAINE, AQUITAINE

« **L**A PASSION, c'est ce qui m'a orientée vers ce métier », annonce Gaëlle, jeune femme de 31 ans. Quand on a des parents passionnés de pêche et de plongée, les loisirs familiaux se déroulent sur ou sous l'eau. » Ce qui explique probablement qu'aujourd'hui, cette finistérienne expatriée ne conçoit pas de se tenir éloignée trop longtemps de la mer. « J'ai toujours été fascinée par le métier de marin pêcheur : par le choix courageux de ces hommes et de ces femmes de vivre au quotidien la rudesse d'un métier soumis aux aléas d'une activité de cueillette. J'ai envisagé assez tôt de travailler dans ce milieu, mais sans idée précise. Mon intérêt a été renforcé par le discours très positif de mon père sur les pêcheurs professionnels. En effet, il travaille sur les unités aériennes de la Douane, affectées notamment au contrôle des activités en mer. On parlait donc beaucoup de pêche à la maison. »

Après un bac S obtenu en 2001, et deux années de prépa en BCPST (Biologie, Chimie, Physique et Sciences de la Terre), Gaëlle a intégré l'Ecole Nationale Supérieure des Industries Agro-Alimentaires (ENSIA) de Massy, aujourd'hui AgroParis Tech, avant de rejoindre l'Agrocampus de Rennes pour y suivre une formation d'ingénieur halieute.

En 2006, à l'issue d'un stage de fin d'études au Comité Régional des Pêches d'Aquitaine (CRPMEM) et une fois son diplôme en poche, Gaëlle est embauchée comme ingénieur cadre qualité à l'Organisation de Producteurs ARCA-COOP, situé sur le port d'Arcachon. « Mon poste a rapidement évolué vers plus de polyvalence. Au départ à la retraite du PDG fin 2010, je suis devenue directrice de l'OP. Il a toujours pensé que la communication avec les pêcheurs professionnels était plus facile pour une femme, « parce que ça oblige peut-être à plus de retenue qu'avec un interlocuteur masculin », disait-il. »

Une OP, c'est un regroupement de pêcheurs qui a pour mission d'organiser au mieux la campagne de pêche, dans la limite des possibilités de capture qui lui sont allouées par l'État français (les *quotas*) et qui défend les intérêts de ses adhérents. L'adhésion à une OP est volontaire. « Les producteurs sont les mieux placés pour décider localement des mesures d'encadrement de leurs pratiques, en réponse aux nombreuses contraintes qui pèsent sur leur activité de pêche et auxquelles ils sont

obligés de s'adapter. Cette idée est la base du fonctionnement coopératif. Les relations sont vraies et chacun peut s'exprimer librement, selon le principe un homme une voix, quelle que soit la taille de son entreprise ; les discussions sont parfois très animées, mais toujours constructives ».

Si, plus jeune, Gaëlle associait à la pêche l'idée d'une certaine liberté d'exercice, elle mesure aujourd'hui combien au contraire cette activité est encadrée, suivie et contrôlée. « Ça fait aussi partie de mon travail. Nous collectons l'ensemble des données de production et de vente des adhérents, nous nous assurons qu'ils respectent les règles fixées par la Coopérative et plus largement, la réglementation nationale et communautaire. Tout le monde joue le jeu. Les producteurs n'ont pas attendu que la Politique Commune des Pêches soit révisée pour se sentir concernés par l'état des ressources naturelles dont ils dépendent. »

De par sa position et ses missions dans la filière, l'OP participe activement, avec les autres structures de représentation professionnelle, aux réflexions générales du secteur en constante évolution. « Je suis souvent en déplacement. Un jour, je peux mesurer des soles dans le cadre d'une marée d'observation à bord du navire d'un adhérent et le lendemain ou presque, assister à Copenhague aux travaux européens du Comité Scientifique Technique et Economique de la Pêche. Il y a beaucoup de sujets à maîtriser et à toutes les échelles locales, nationales et communautaires. Mon quotidien n'est pas monotone mais ce n'est pas toujours facile ! » Les difficultés conjoncturelles et structurelles du secteur, les récentes réformes de la Politique Commune des Pêches et de l'Organisation Commune des Marchés ainsi qu'un contexte concurrentiel fort entourant les activités de mareyage ont poussé la structure à mutualiser ses moyens avec l'autre OP de la région, CAPSUD, basée à St Jean de Luz Ciboure. La coopérative des artisans Pêcheurs d'Aquitaine a ainsi été créée le 1^{er} janvier 2013. « Je suis devenue directrice adjointe de la structure OP fusionnée. Le travail demandé aux OP est toujours plus complexe, toujours plus pointu, toujours plus lourd administrativement. Ce rapprochement était indispensable. On a tous gagné en confort de travail, au moins provisoirement car les contraintes continuent de tomber. Il devenait très compliqué pour moi de préserver ma vie de famille en étant si souvent en déplacement. »

DOMINIQUE THOMAS



RESPONSABLE DE LA COOPÉRATIVE MARITIME ÉTAPLOISE, NORD PAS-DE-CALAIS

“JE SUIS NÉE en 1961, dans une famille étaploise, fille, petite-fille et arrière-petite-fille de marin pêcheur. Dès le berceau, j’ai été plongée dans les valeurs de la pêche artisanale et de l’entrepreneuriat. De retour du service militaire, mon père mit en chantier son chalutier ; il fut l’un des plus jeunes patrons pêcheurs de France. Issus du scoutisme, mes parents surent créer un milieu favorable à l’amour de la mer et à la défense du milieu maritime et tous les enfants (deux filles et trois garçons) sont passés de l’Optimiste à la Caravelle avant d’embarquer sur le chalutier paternel, le Charles De Foucauld. »

« ...fille, petite-fille et arrière-petite-fille de marin pêcheur... »

Dominique, la cadette a un caractère réservé et indépendant. Elle raconte l’ambiance familiale, son grand-père paternel qui fut le fondateur de la CME, son père qui en fut le président. Les conversations autour de la table sur l’avenir de la pêche, les enjeux des réformes successives, les préparations de grèves et des manifestations à Paris, les périodes de mauvais temps qui étaient souvent l’occasion de réunions improvisées...

À la sortie de la Faculté de Lille, un poste étant disponible au sein de l’Organisation de Producteurs CME, elle reprend le chemin de la côte. Son background familial lui permet d’intégrer facilement ce milieu particulier mais très attachant, où la recherche de l’intérêt général et du bien

commun n’est pas toujours comprise, surtout dans les périodes difficiles. Elle apprend, jour après jour, les rouages de cette filière, depuis le comité local jusqu’au national, au côté des administrateurs départementaux, interrégionaux et nationaux. « Je suis très reconnaissante à l’endroit des directeurs de la CME de m’avoir permis de gagner l’assurance qui était nécessaire à la bonne conduite de mes missions au sein de l’O.P. La fierté de porter les valeurs de la pêche artisanale étaploise et la conviction d’exercer une pêche durable, ce furent les armes nécessaires pour porter nos idéaux à Paris et Bruxelles. La défense de notre identité, de nos particularités,

face à une bureaucratie dont on a parfois l’impression qu’elle voudrait nous voir disparaître... »

« Dans ce milieu, *a priori* très masculin, la place de la femme est primordiale, et la façon dont elles sont perçues, respectées et écoutées, révèle leur rôle vital de ciment. Elles entretiennent un espace de repos et de réconfort pour tous ceux qui, en mer, subissent des conditions de travail extrêmes. Elles restent bien souvent, à l’image de ma mère, le soutien familial nécessaire, indispensable à la survie de cette belle profession. Mes filles s’inspirent de l’exemple de ces femmes qui ont su épauler, soutenir, leurs pères, maris, frères, amis, tout en paraissant rester dans l’ombre. »





EMILIE VARRAUD



DIRECTRICE DU CENTRE D'INITIATIVE POUR L'ENVIRONNEMENT
DU BASSIN DE THAU, **LANGUEDOC-ROUSSILLON**

“**L**A PÊCHE est sélective, puisque les embarcations sont conçues pour une ou deux personnes seulement, ce qui permet d'effectuer un prélèvement raisonné. C'est tant mieux pour la ressource ! ». Depuis plus de deux ans, Émilie Varraud, via le CPIE Bassin de Thau, accompagne les pêcheurs, conchyliculteurs et consommateurs dans la mise en place de cette vente en circuit-court hebdomadaire. Ensemble, ils entreprennent et réalisent des actions qui ont pour rôle d'aborder l'environnement d'une manière globale et durable.

À Mèze, l'initiative d'Émilie, le « Panier poissons coquillages » a déjà séduit les quatre villages du bassin : Montbazin, Marseillan, Poussan et Villeveyrac. Il y a aujourd'hui 37 producteurs impliqués dans le projet, et 22 « consommateurs-relais » bénévoles qui gèrent activement les groupements d'achat de chaque village. Le projet connaît un essor prometteur : plus de 600 personnes sont inscrites sur les listes de diffusion ! Le message de cette femme engagée est de rapprocher le consommateur final de son territoire, en commençant par les producteurs, et, parmi eux, les pêcheurs. « Le poisson est un migrateur, tout le monde a bien compris aujourd'hui qu'il est impossible de le consommer n'importe quand, n'importe où et

n'importe comment... L'hiver mangez plutôt des oursins ! » Émilie Varraud, et sa « complice » Claudia Azaïs-Négri regroupent les produits locaux que des clients récupèrent ensuite, un soir par semaine. Ce circuit de vente est calqué sur le concept AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) et la passionnée – qui fut primée par la Fondation Yves Rocher – en profite pour infuser, dans le cadre des associations, « un peu de citoyenneté aux grands comme aux petits.

L'homme œuvre et agit dans son environnement propre, ce ne sera jamais l'inverse, alors je dis : changeons les mentalités ! »

« *Changeons
les mentalités !* »

L'étang de Thau est le plus grand étang du Languedoc avec une superficie de 7 500 hectares. Il se sépare en deux zones : l'étang des Eaux Blanches, près de Sète et de Balaruc-les-Bains, et le Grand Étang. Sur la lagune de Thau, on pratique la pêche depuis des siècles, mais sa vocation première reste la conchyliculture. Le bassin de Thau et sa façade maritime constituent la plus importante zone conchylicole de la Méditerranée. « Tout cela n'est pas acquis, ajoute Émilie, nous devons et pouvons économiser nos ressources sans nous priver, il suffit de composer avec la nature. C'est possible. Quand tout le monde joue le jeu, ça marche ! »



En compagnie des femmes de la mer



DANS cet ouvrage, elles sont 42 femmes à s'illustrer par leur travail. Qu'elles œuvrent dans les secteurs de la mer, des rivières, des estuaires, des océans, des étangs ou des bassins d'eau claire. Que leur activité vise la pêche, l'élevage, la commercialisation, la gestion, la préparation, la transformation, la science ou même la mécanique, ces femmes de la mer m'ont fait partager, pendant une année, leur destin. En me rendant dans différents sites, j'ai pu mesurer leur dure réalité. À ces femmes courageuses – et aux autres que je rencontrerai bien sûr, un jour – je dis mon admiration ! Toutes, filles de la mer ou des rivières, entretiennent un lien étroit avec le monde aquatique, sans doute parce que leurs familles leur avaient montré la voie ? Toutes me montrèrent comment elles travaillaient avec les casiers, paniers, filets, couteaux, rateaux ou éprouvettes et en prenant du temps pour me répondre. Recueillir leurs témoignages, les écouter me raconter leur quotidien fut pour moi, une belle découverte. Ces femmes sont des robustes, des fondeuses, parfois de redoutables femmes d'affaires qui n'ont jamais froid aux yeux, ni aux mains, ni aux pieds d'ailleurs. En particulier quand vient l'hiver, sur le pont du chalutier, en tirant sur les filets ou entre deux portes à la criée. En sont l'exemple, Agnès Marie sur le Jeremy Teddie, Soazig Le Gall-Palmer, directrice d'un armement bigouden, Sophie Leroy, armateur et directrice d'une coopérative, Scarlett Le Coore, marin pêcheur... « Où sont les différences entre hommes et femmes à compétences égales ! » me confièrent-elles, d'un seul son de cloche. Certaines femmes marins pêcheurs et d'autres aquacultrices, telle

Mireille Amat m'ont avoué « apporter très souvent au sein des équipes masculines ce petit plus d'humanité ». 42 femmes professionnelles de la pêche et des filières avoisinantes m'ont raconté leur passion en espérant que celle-ci soit un relais auprès des jeunes. « Les femmes pêcheurs ont certes un caractère bien trempé mais elles ont aussi la faculté de faire évoluer la profession, ce sont des créatrices, elles n'hésitent pas à innover, à transformer et à discuter quand il le faut. » Pour preuve, Sonia Mehault, Larissa Balakireva, Anne-Gaëlle Jacquin, Emmanuelle Breyne, Fanny Stabholz. La mytilicultrice, Anne Françoise, l'ostreicultrice en plongée, Christine Follet, la poissonnière, Myriam David, fidèle au port de Belle-Ile-en-Mer, depuis 30 ans, Jocelyne Hiérax, poissonnière à Paris, Yolaine Boutillon, marchande de poissons et défenseur du patrimoine sur l'île de la Réunion, Myriam Pont, pêcheur à pied sur la Côte d'Opale, Emilie Varraud, gardienne du bassin de Thau avec Claudia Azaïs-Négri, Françoise Bacus, responsable dans une société bretonne. Que de sacrées battantes et de têtes bien faites ! « Dans certains domaines pointus, comme l'algoculture, les femmes sont à la pointe, même s'il leur reste tout à faire ! » témoigne, Magali Molla. D'autres s'organisent dans les filières export, à l'exemple de Christina Cholou et de sa sœur, Géraldine Giametti. L'agroalimentaire n'est pas en reste. Hélène Marfaing est là pour le démontrer. Cependant, beaucoup m'ont signalé l'état préoccupant de la ressource halieutique, et mettent en garde contre la disparition de certaines espèces. Et plusieurs, à leur façon, agissent. Catherine Lucchini en Corse, Jacqueline Rabic en Aquitaine, Angelika Hermann sur le bassin d'Arcachon. « Pêcher autrement, montrer, animer, partager les gestes, c'est sûrement se donner une chance demain de mieux vivre les métiers de la mer ». Charlotte Guesnon, 18 ans, étudiante à Saint-Malo, ou Céline Morin, 23 ans, prête à embarquer dans la Manche assurent la relève. À toutes ces femmes rencontrées, je dis merci. Merci aussi à ceux qui m'ont fait confiance en m'assignant cette importante mission.

MICHÈLE VILLEMUR

Annexes



QUELLES FORMATIONS POUR EXERCER CES MÉTIERS ?

Présentes dans les métiers de la pêche et de l'aquaculture, les femmes sont encore trop peu nombreuses à y exercer une activité. Si ces métiers sont rudes et difficiles, ils restent des métiers de passion, de liberté, de responsabilités et de solidarité.

Les secteurs de la pêche et de l'aquaculture s'ouvrent de plus en plus en recrutant en dehors du milieu maritime traditionnel et ne se limitent plus à la transmission d'un héritage familial.

Pour travailler dans ces domaines, une formation professionnelle est nécessaire. Formation initiale ou continue, elle peut être suivie dans les lycées professionnels maritimes gérés par le ministère en charge de la Mer et de la Pêche et dans les lycées professionnels agricoles gérés par le ministère de l'Agriculture (voir liste ci-après) ainsi que dans une vingtaine de centres de formation agréés. Ces établissements sont répartis sur l'ensemble du littoral français, y compris dans les DOM.

Retrouvez plus d'information sur les métiers de la pêche, des cultures marines ainsi que sur les formations dispensées sur le site dédié :

<http://www.formation-maritime.fr>

Pour les formations liées aux productions aquacoles, connectez-vous sur :

<http://agriculture.gouv.fr/Enseignementagricole>

CAP AVENIR OU LA PERSPECTIVE DE NOUVEAUX MATELOTS

« Faire découvrir la filière, renforcer l'attractivité des métiers, développer l'alternance, faciliter l'accès au métier, coopérer, échanger, partager avec le réseau des coopératives maritimes et dynamiser l'emploi, tels sont les objectifs de **Cap Avenir** ! » souligne Delphine Lamandé, chargée de mission Emploi-Formation au sein de l'association. « Depuis 2008, nous avons informé plus de 450 personnes intéressées par les métiers de la pêche et accompagné plus d'une cinquantaine de personnes vers la formation au CIN en alternance. Six à douze mois de contrat de travail avec une entreprise de pêche dont huit semaines en formation au CIN du lycée maritime de Paimpol permet un perfectionnement simple et effi-

cace dans les Côtes d'Armor ». Grace à sa notoriété auprès des partenaires emploi-formation (Pôle Emploi, Mission locale), l'association **Cap Avenir** reçoit tout au long de l'année, des demandes d'information pour d'éventuelles reconversions vers les métiers de la pêche. Après un accompagnement des personnes en reconversion pour de la découverte du secteur d'activité, beaucoup de projets se concrétisent par le CIN en contrat de professionnalisation. Aujourd'hui, **Cap Avenir**, soutenue par les professionnels des Coopératives Maritimes et les collectivités territoriales, accompagne le recrutement de seize futurs matelots pour des entreprises de pêches des Côtes d'Armor et d'Ille et Vilaine.



LISTE DES LYCÉES PROFESSIONNELS MARITIMES

Les formations aux métiers de la mer sont dispensées dans les lycées professionnels maritimes (LPM), à l'École nationale supérieure maritime (ENSM) et dans des centres agréés par le ministère chargé de la mer et de la pêche, en métropole et outre-mer.

Comment s'inscrire ?

En lycée professionnel maritime (LPM)

Les élèves qui désirent s'inscrire dans un LPM pour suivre une formation au certificat d'aptitude professionnelle maritime (CAPM) ou au baccalauréat professionnel maritime peuvent s'adresser à l'établissement de leur choix en faisant une préinscription sur le site internet du LPM concerné ou en demandant un dossier d'inscription par courrier ou téléphone. En fonction des académies, les élèves de classe de 3^e peuvent, également, à partir du mois de mai de chaque année, se préinscrire ou s'inscrire via internet (Affelnet) en seconde professionnelle maritime. Des journées portes ouvertes sont organisées dans les LPM en février ou mars, permettant aux parents et candidats de faire connaissance avec l'univers d'un LPM : salles de cours ou de travaux pratiques, machines, internat... Certains LPM proposent même un stage (3 jours) de découverte des différents secteurs maritimes.

En métropole :

LPM Boulogne-sur-Mer
33 (0)3 91 90 00 90
LPM-Boulogne@developpement-durable.gouv.fr

LPM Fécamp
33 (0)2 35 10 45 30
LPM-Fecamp@developpement-durable.gouv.fr

LPM Cherbourg
33 (0)2 33 88 57 10
LPMA-Cherbourg@developpement-durable.gouv.fr

LPM Saint-Malo
33 (0)2 99 81 97 10
LPM-Saint-Malo@developpement-durable.gouv.fr

LPM Paimpol
33 (0)2 96 55 30 90
LPM-Paimpol@developpement-durable.gouv.fr

LPM Le Guilvinec
33 (0)2 98.58 96 00
LPM-Le-Guilvinec@developpement-durable.gouv.fr

LPM Étel
33 (0)2 97 55 30 66
LPM-Etel@developpement-durable.gouv.fr

LPM Nantes
33 (0)2 40 50 51 01
LPM-Nantes@developpement-durable.gouv.fr

LPM La Rochelle
33 (0)5 46 43 00 48
LMA-La-Rochelle@developpement-durable.gouv.fr

LPM Ciboure
33 (0)5 59 47 34 01
lycee-maritime.ciboure@laposte.net

LPM Sète
33 (0)4 67 51 63 63
LM-Sete@developpement-durable.gouv.fr

LPM Bastia
33 (0)4 95 34 83 20
LPMA-Bastia@developpement-durable.gouv.fr

En outre-mer

EAM de Trinité - Martinique : 33 (0)5 96 58 22 13

Lycée professionnel Blanchet - Guadeloupe : 33 (0)5 90 81 19 51

IRPM Gourbeyre - Guadeloupe : 33(0)5 90 81 63 73

EAM Le Port - La Réunion : 33 (0)2 62 42 00 61

CFM Dzaoudzi - Mayotte : 33 (0)2 69 60 18 18

AFC Saint-Pierre-et-Miquelon : 33 (0)5 08 41 43 65

IFMPC Papeete - Polynésie française : 33 (0)6 89 54 18 88

EMM Nouméa - Nouvelle-Calédonie : 33 (0)6 87 28 78 63

ETABLISSEMENTS PUBLICS AGRICOLES AYANT UNE FORMATION SCOLAIRE EN PRODUCTIONS AQUACOLES

Région	Département	Commune	Etablissement
Bourgogne	Nièvre	Château-Chinon(Ville)	LEGTA du Morvan
Bretagne	Finistère	Fouesnant	LEGTA Quimper Bréhoulou
Languedoc-Roussillon	Lozère	Canourgue (La)	Site de La Canourgue du LEGTPA de la Lozère
Limousin	Creuse	Ahun	LEGTPA Alphonse Defumade – Ahun
Pays de la Loire	Loire-Atlantique	Guérande	LPA Guérande
Pays de la Loire	Mayenne	Château-Gontier	LPA Château Gontier
Poitou-Charentes	Charente-Maritime	Bourcefranc-le-Chapus	LEGTA Bourcefranc
Rhône-Alpes	Ain	Misérieux	LEGTPA Cibeins*

** La filière bac pro est en cours de mise en place au LEGTPA de Cibeins*



REMERCIEMENTS

Michèle Villemur remercie le ministère de l'Écologie, du Développement durable et de l'Énergie pour la confiance qu'il lui a accordée en lui permettant de réaliser cet ouvrage, et, en particulier, Cécile Bigot, Coralie Garnier, Claire Lecerf, Priscilla Abiker.

Merci aussi à tous ceux qui ont bien voulu répondre aux interviews portraits :

En mer

Scarlette Lecorre, Soazig Le Gall-Palmer, Céline Morin, Sophie Leroy, Agnès Marie, Aurélien Sorin, Claudia Azaïs-Négri, Catherine Lucchini, Nathalie d'Isanto, Coralie Corbrejaud

Aquaculture

Myriam Pont, - Anne-Gaëlle Jacquin, Magali Molla, Christine Follet, Françoise Anne, Ghislaine Lefeuvre, Nathalie Lecouillard, Corinne Sauvegrain, Angelika Hermann, Claire Szabo, Nicole Dasquet, Fanny Stabholtz, Fannie Romezin, Jacqueline Rabic

À terre

Armelle Bleunven, Géraldine Giorgetti et Christina Cholou, Emmanuelle Chesneau, Myriam David, Jocelyne Hierax, Françoise Bacus, Yolaine Boutillon, Emilie Varraud, Dominique Thomas, Charlotte Guesnon, Hélène Marfaing, Sonia Mehault, Gaëlle Renard, Mireille Amat, Larissa Balakireva, Marine Levadoux, Emmanuelle Breynne

Merci encore aux photographes qui ont bien voulu donner des photos de portraits et de paysages.

Contact : michele.villemur@orange.fr

Reproduction interdite sans l'autorisation préalable demandée par écrit au ministère de l'Écologie, du Développement durable et de l'Énergie ainsi qu'aux auteurs.

Crédit photos :

Vincent-Pierre Angouillant : couverture haut droite et bas droite, p. 8, 22, 23, 24, 25, 39, 43, 61, 56, 67, 86, 87, 94
L. Mignaux : page de titre, p. 90 (haut droite, bas gauche), 94
Medde/A.Buissou : p. 7
Pêche-TV : p. 12, 13
Michel Bataillard : p. 18
Start/Stop&Do/Campagnes TV : p. 26, 27
Hugo Denis-Queinec : p. 28
Manuel Clauzier : couverture haut gauche, p. 45, 46
Provence Aquaculture : p. 53
Pierre Meunie : p. 62, 63
Michèle Villemur : p.73
Ifremer : p. 78, 79

Droits réservés pour toutes les autres photographies

