

AVEC LES ACTEURS DE LA LAGUNE de Thau ET DE Méditerranée



ICI, L'AUTHENTICITE
C'EST PAS DU CINEMA!

Conception : Agence Com Une Exception / Crédit photo : Olivier Octobre

#ThauMedAddict



UNE PRODUCTION



AVEC








PROJET COFINANCÉ PAR LE FOND EUROPÉEN POUR LES AFFAIRES MARITIMES ET LA PÊCHE

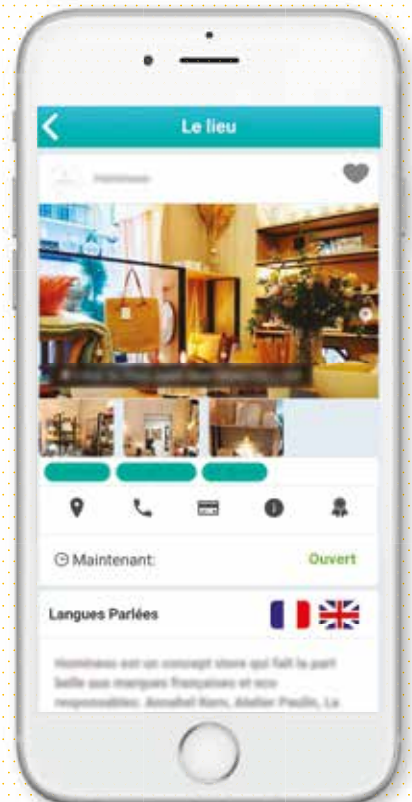


Destination Hérault, l'appli mobile pour vibrer au rythme de Sète, Béziers & Montpellier



ENVIE DE CONNAÎTRE LES BONS
PLANS SHOPPING ET SORTIES SUR
SÈTE, BÉZIERS ET MONTPELLIER ?

-  Téléchargez vite l'application **Destination Hérault** et découvrez :
-  Des commerces authentiques et des sites culturels incontournables
-  Des parcours thématiques shopping et découverte
-  Un fil d'actualité en temps réel
-  Des parcours personnalisés par centres d'intérêts



Vivez l'expérience
Destination Hérault !

Suivez-nous sur :  



L'édito

#THAUMEDADDICT

Vers une conscience collective, sommes-nous tous reliés ?

A l'heure où chacun se préoccupe de sa qualité de sa vie, de ce qu'il y a dans son assiette, les messages portés par des acteurs du monde de la mer Méditerranée et de la lagune de Thau nous amènent à nos valeurs.

#ThauMedAddict, c'est avant tout une communauté composée de professionnels issus des différents maillons de la chaîne (producteurs, transformateurs, distributeurs), une famille nombreuse, riche de ses différences. Claudia, Kelly, Jean-Philippe, Patrice, Véronique, Carmen, Aurélie, Elie, Léo, Céline, Fabien, Florent, Hervé, Magali... Nous les avons tous rencontrés et écoutés nous parler de leur filière. Chacun d'entre eux est animé par la volonté de porter une démarche de qualité qui fait vivre à sa manière, une dynamique collective positive.

Ce dossier #ThauMedAddict raconte des histoires de rencontres d'hommes et de femmes. Une belle occasion de faire connaissance avec nos ressources locales et avec tous ceux qui composent la filière des produits de la mer et de la lagune de Thau. Partons à la découverte de cette famille et de ses membres, rentrons un peu dans leur intimité et de leurs singularités pour partager leur amour pour ce territoire et ses ressources. Nous sommes tous interdépendants et ce n'est qu'en nous engageant collectivement que nous porterons encore plus loin ce terroir en le faisant vivre intensément et en le pérennisant pour les générations futures.

Feuilletons ensemble cet album de famille, devenez-vous aussi, des #ThauMedAddict et rejoignez notre communauté.

L'ère du bien-vivre est arrivée et elle est en Méditerranée.

Ici, l'authenticité, ce n'est pas du cinéma !

SOMMAIRE

- p. 6 à 11 Ici, les professionnels mettent toute leur âme
- p. 12 à 18 Ici, les professionnels tiennent leurs promesses
- p. 19 à 25 Ici, les professionnels sont exigeants
- p. 26 à 31 Ici, les professionnels défendent leurs valeurs
- p. 32 à 39 Ici, les professionnels sont responsables

Directeur de la publication : CCI Hérault

Responsable de la rédaction : CCI Hérault - Office de tourisme Intercommunal Sète Archipel de Thau

Rédaction : ComPassion - compassion.mfp@icloud.com

Crédits photos : Olivier Octobre - Aurélie Blanc - Olivier Meynard - Antonin Grenier- OP du Sud - Groupe Barba - Poissons du Soleil

Graphisme et impression : Génération imprimeur

Tirage : 2000 exemplaires. Date de parution : Juin 2021. Sete-archipel-de-thau.com

Ici, l'authenticité, CE N'EST PAS DU CINÉMA !

« L'Archipel de Thau constitue LE pôle d'excellence des produits de la Mer en Méditerranée. Il réunit des professionnels passionnés, animés par une envie viscérale de transmettre leurs savoirs et partager leur passion pour leur territoire et ses richesses. Laissez-vous porter par leurs témoignages, leurs histoires et leur authenticité. Découvrez ou redécouvrez leurs spécialités culinaires que vous pourrez déguster ici et nulle part ailleurs. Et ramenez une peu de leur histoire dans vos bagages. »

André Deljarry,
Président de la CCI Hérault, 1^{er} Vice-Président de la CCI Occitanie

« La pêche et la conchyliculture sont des filières majeures de notre économie et font partie intégrante de l'identité de l'Occitanie. La crise sanitaire que nous venons de traverser aura eu le mérite de nous faire prendre conscience de l'importance de soutenir encore davantage les producteurs locaux et de valoriser les savoir-faire uniques qu'ils détiennent. »

Carole Delga, Présidente de la Région Occitanie

« La Ville de Sète et l'agglomération ne peuvent qu'encourager toute action destinée à promouvoir nos cultures locales et valoriser les produits de la pêche ou de la conchyliculture qui font partie intégrante de notre « communauté » toute entière, de notre gastronomie, de notre identité... Il est donc juste et légitime de rendre un hommage appuyé à tous ces professionnels, ces « personnages » comme on dit chez nous, qui œuvrent au quotidien pour faire découvrir ou redécouvrir notre terroir à tout un chacun. »

François COMMEINHES,
Maire de Sète. Président de Sète agglomération méditerranéenne

« Les richesses de l'Hérault, extraordinaires, sont avant tout le fait des femmes et des hommes qui les créent, les rassemblent, les produisent, les permettent et les partagent. En mer Méditerranée et dans la lagune de Thau, ces professionnels ont élevé la filière pêche et conchyliculture au rang d'art, en faisant l'étendard d'un savoir-faire pointu, la promesse d'un terroir unique. Il est fondamental de soutenir et accompagner ces forces vives qui façonnent un style de vie dont la renommée, justifiée, s'étend bien au-delà de nos frontières. »

Kléber MESQUIDA,
Président du Département de l'Hérault

« Renforcer la place des activités de pêche et de cultures marines sur Thau et sa bande côtière, tel est l'objectif du programme DLAL * FEAMP qu'anime le Syndicat mixte du Bassin de Thau (SMBT), grâce au Fonds Européen pour les Affaires Maritimes et la Pêche. Ce dispositif a déjà permis de financer plus de 30 projets destinés à augmenter la valeur ajoutée des productions locales (notamment par la transformation), innover dans les pratiques de production ou de gestion et mieux communiquer sur les produits et les métiers. La campagne #ThauMedAddict s'inscrit dans cette dynamique du DLAL FEAMP. »

Le Syndicat Mixte du Bassin de Thau



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



Credit photos: C.Barras - K.Presmier - D.Cevalhilles



#LOVETHAU

Idées de sorties, balades, découvertes et toutes nos bonnes adresses

WWW.SETE-ARCHIPELDETHAU.COM

Osez la perfection

« J'Y METS TOUTE MON ÂME »

Présentation

Bienvenue. Vous qui allez lire ce dossier, ayez bien en tête que vous êtes en Méditerranée. Notre côte méditerranéenne française a une singularité toute spécifique qui ne date pas d'hier. Déjà au Moyen-Âge, des prud'homies de pêcheurs, entendez par là, les communautés de patrons pêcheurs se constituaient et se démenaient activement pour faire valoir leurs droits face au pouvoir central. Aujourd'hui, elles sont toujours présentes : les prud'hommes pêcheurs élus par leurs pairs, exercent toujours, sous le contrôle de l'administration maritime, différents pouvoirs tant dans le domaine judiciaire que réglementaire. Leur connaissance de la pêche sur la lagune et en mer en fait de véritables sentinelles pour leur territoire. Vous en avez un bel exemple en lisant notre rencontre avec Claudia Azais, patron-pêcheuse première femme prud'homme en France. Cette voix, c'est celle d'une femme patron pêcheur « petit métier » qui s'active dans son quotidien pour promouvoir la qualité des produits pêchés le jour même. « Les professionnels se sont imposés de ne sortir qu'à la journée. C'est une initiative prud'homale. Le poisson du jour est vendu l'après-midi. Une originalité méditerranéenne. On le retrouve dans les criées.

A celle de Sète, Kelly Tarbouriech nous raconte comment dès 1967 cette criée première informatisée en Europe met tout en œuvre pour garantir la fraîcheur des produits qui se trouvent dans nos assiettes. Comment les chalutiers et petits métiers sortent à la journée, et sont de retour dans l'après-midi où les mareyeurs attentifs aux arrivages les attendent. Des générations de mareyeurs comme chez les Azais ont permis de pérenniser et de valoriser cette pêche locale. Côté lagune, une même dynamique s'est engagée pour porter un message de qualité. « La filière conchylicole est en pleine mutation. Il n'y a plus de course au volume, on produit moins pour valoriser plus » nous explique Patrice Lafont Président du CRCM (Comité Régional de la Conchyliculture en Méditerranée). Elie Blais jeune conchyliculteur qui produit du qualitatif sans forcément faire de grandes quantités en est un parfait ambassadeur. Il est revenu du concours général agricole médaillé d'or pour ses huîtres creuses...

Une belle dynamique est engagée par et avec les professionnels.



QUELQUES CHIFFRES SUR LA PÊCHE DANS L'ARCHIPEL DE THAU :

- 3800 tonnes de produits débarquées pour un CA de 18 millions d'euros dans les 2 halles à marées en 2019. C'est environ 50% de la pêche d'Occitanie.

- Les petits métiers pratiquent divers types de pêche en fonction des saisons. C'est ce que l'on appelle la polyvalence. Cela permet aux professionnels de s'adapter au milieu et aux ressources présentes.

- Parmi les principales techniques de pêche pratiquées dans la lagune : filet maillant et trémails à divers poissons, la battue (pêche au filet la nuit pour attraper des dorades au milieu des tables conchylicoles), la sortie des dorades à l'automne avec des verveux, les capechades à anguille, l'apnée pour les palourdes, poivre et oursins, l'hameçon pour le loup.

- Parmi les principales techniques de pêche en mer : filet maillant et trémails à divers poissons, filet à murex, filet à seiche, pot à poulpe, nasse à noisette de mer, nasse à congre, palangre à thon rouge. N.B. : à l'exception du thon rouge (et de l'espadon mais on n'en pêche pas vraiment dans le secteur), aucune autre espèce n'est sous quota.

- Concernant les chalutiers, ils pratiquent essentiellement le chalutage de fond. Les espèces principales sont les poulpes, merlu, calmar, baudroies, rougets... Ils pratiquent une pêche à la journée. Ils partent en mer à 3h du matin et débarquent le poisson en fin d'après-midi. Ils ont une activité encadrée par un plan de gestion qui limite notamment le nombre de jours de mer.

- Le territoire concentre également l'essentiel des thonniers-senneurs. Ils partent pour la saison de pêche au thon rouge fin mai. Leurs captures sont transférées dans des cages avant d'être commercialisées pour l'essentiel dans le marché asiatique.

- Le territoire est réparti sur 4 prud'homies : Thau-Ingrill pour la lagune, Agde, Sète-môle et Palavas (le port de Frontignan plage est intégré à la prud'homie de Palavas) pour la mer.

- 2 Organisations de producteurs sont présentes sur le territoire : la SATHOAN et l'OP du Sud. C'est également le siège du comité régional (CRPMEM Occitanie).

L'Archipel de Thau se caractérise comme un territoire d'excellence avec une grande diversité d'espèces débarquées quotidiennement (une centaine) en extra-frais puisqu'il s'agit de poissons du jour.

Concernant la conchyliculture, de plus en plus de producteurs pratiquent l'exondation. Cela renforce le muscle de l'huître et améliore sa qualité.

L'élevage est un élevage sur corde et le CRCM a déposé une appellation « huître et moules élevées sur corde ».

Outre la production dans l'étang de Thau, il ne faut pas oublier les concessions en mer.

Le siège du CRCM est situé sur le territoire (Mèze).

5/ L'élevage en suspension, une dynamique engagée « Huîtres et moules de Méditerranée »

Huîtres et moules de Méditerranée élevées sur corde

« Il y a 10 ans avec les mortalités naturelles qui ont affecté les naissains d'huîtres japonaises, en France et dans la lagune de Thau, les volumes de production ont diminué de moitié. Depuis les professionnels ont changé leur mode de valorisation. Il n'y a plus de course au volume mais plutôt une volonté marquée de produire moins et valoriser une production toujours plus qualitative » explique Patrice Lafont Président du CRCM (comité régional de la conchyliculture en Méditerranée). Dans toutes les démarches qualité que met en place le CRCM avec les entreprises,



la promotion d'un métier agrico-artisanal et d'une production locale est prioritaire. 50 % de la production est vendue en circuits courts. « On s'est rendu compte que les autres bassins français ont une communication régionale, à l'échelle d'une appellation Les huîtres de Normandie, les huîtres de Bretagne, les huîtres de Charente Maritime, les huîtres du bassin d'Arcachon. Contrairement à l'Atlantique, en Méditerranée il n'y en avait quasiment pas. » L'idée de fédérer autour d'une identité commune tous les producteurs en Méditerranée a ainsi vu le jour. « Huîtres et moules de Méditerranée élevées sur corde » est aujourd'hui non pas une marque mais une démarche collective territoriale qui valorise les spécificités et l'unicité de la production méditerranéenne. En parallèle, la dénomination « huîtres de Bouzigues » a évolué vers « huîtres et moules de Thau » avec une démarche d'IGP en cours pour les huîtres.

La conchyliculture dans la lagune de Thau en chiffres :

- Lagune de plus de 6800 hectares
- 500 entreprises conchylicoles
- 6000 tonnes d'huîtres produits et plus de 2 400 tonnes de moules soit 90% de la production conchylicole de Méditerranée française et 10% de la production nationale.
- 2^e pôle économique agricole de l'Hérault après la viticulture.

Près de 3000 tonnes d'huîtres produits et plus de 10 000 tonnes de sous-produits conchylicoles sont traitées pour préserver le milieu naturel de la lagune de Thau.

Osez la perfection

« J'Y METS TOUTE MON ÂME »

1/ La Criée de Sète avant-gardiste ?

TÉMOIN : KELLY TARBOURIECH

Un exemple d'innovation pour les autres criées.

Devinette : que représente la forme architecturale de la Criée ?

Réponse : l'envol d'une mouette, oiseau emblématique d'un port de pêche. Tout droit sorti de l'imagination de Jean Le Couteur, architecte et urbaniste, le bâtiment construit en 1966 est aujourd'hui classé « *architecture contemporaine remarquable* ». Remarquable, cette criée le fut dès 1967 en devenant la première criée informatisée d'Europe. Finies les enchères à la voix et à la main levée. Une véritable innovation technologique pour l'époque : dans la salle des ventes, un écran d'affichage pour le vendeur et des boîtiers pour chaque acheteur. Les enchères sont uniquement descendantes. Elle est également la première criée à gérer en temps réel l'encours des acheteurs (en montant et délai de paiement). « *Ce système s'est amélioré en 2009. Aujourd'hui, les enchères sont aussi montantes. Dans le cas où plusieurs acheteurs sont intéressés par un même prix, l'enchère s'arrête de descendre et remonte. Cela garantit un juste prix* » explique Kelly Tarbouriech, responsable de la criée.

Cela fait 17 ans que Kelly travaille ici. Arrivée en 2003, elle avait 20 ans. Pas facile d'être la fille du directeur et de se faire une place... Mais elle est tenace et travaille aujourd'hui d'arrache-pied dans ce milieu d'hommes. « C'est vrai que ce n'est pas toujours facile, non pas car je suis une femme mais parce qu'on est entre deux métiers. » nous précise-t-elle. « *Essayer de faire plaisir autant aux pêcheurs qu'aux acheteurs. C'est ça qui est difficile : savoir trancher tout en restant ferme, loyale et en gardant le sourire. Il faut trouver le juste milieu. La criée, c'est le cœur mystérieux de Sète. Un endroit assez atypique parce qu'on y rencontre des pêcheurs, des acheteurs, des gens qui travaillent autour de la chaîne de manutention du poisson, des personnes aux caractères bien trempés, des Sétois purs et durs. C'est pour cela que je veux que l'on comprenne vraiment que le poisson qui se retrouve dans nos assiettes a une histoire. Il évoque le dur métier de travailleurs passionnés. Parce qu'il faut être passionné par le monde de la pêche pour être pêcheur ou acheteur.* »

« *Il faut les voir, les chalutiers partis aux environ de 2h du matin, revenir vers 15h, débarquer leurs produits, récupérés par le personnel de la criée pour passer en salle des ventes, où une cinquantaine d'acheteurs sont présents jusqu'à 20h, pour être retravaillés ensuite jusqu'à 22h dans leur magasin. Et tout cela avec des contraintes techniques et administratives. C'est ce produit qui se retrouve dans nos assiettes. Dans un avenir proche, avec l'aide de la*



Région, on va apporter une touche de jeunesse avec des installations plus modernes, plus confortables tout en continuant à répondre aux normes d'hygiène et environnementales. Est prévue également la mise en place d'un parcours de visite au rez-de-chaussée pour valoriser les métiers de pêcheur, d'acheteur et le produit. On va créer une criée 2.0. équipée de Wifi. On ne signera plus sur papier mais via des tablettes. Et là aussi, la criée de Sète sera précurseur.»

Dans les années 2011-2015 suite à la destruction de navires de pêche pour respecter les règles européennes, le port de Sète est passé d'une trentaine de bateaux à une dizaine pour atteindre la vingtaine aujourd'hui. Il y a 18 chalutiers, 3 de plus qu'en 2019. Le poisson est bien là, et la pêche est en train de reprendre un élan. A la criée, on compte une centaine de petits métiers inscrits, soit une cinquantaine par jour. On passe 10 tonnes de poisson par jour (le tiers par les petits métiers).

Osez la perfection

« J'Y METS TOUTE MON ÂME »

2/ La pêche en Méditerranée : le savoir-faire et le faire- savoir : la transmission

TÉMOIN : CLAUDIA AZAIS, patron pêcheur

Depuis sa naissance, Claudia vit en permanence sur l'eau. Elle est fille de pêcheur conchyliculteur marseillanais. Elle aurait pu se contenter de prendre la relève de ses parents. Non, elle décide d'apprendre en plus du métier professionnel de pêcheur traditionnel celui lié au tourisme au lycée de la mer de Sète. Car une belle préoccupation l'anime : sensibiliser le public à la préservation de sa lagune. C'est ainsi que cette femme mère de 3 enfants cumule les casquettes : patron pêcheur et capitaine d'une société de visites de la lagune de Thau. 365 jours par an, 7 jours sur 7, ses journées sont bien remplies. Très tôt le matin, elle lève les filets à bord de son sapinou de 6 mètres avec sa coéquipière Marlène, son amie d'enfance. Elles rentrent au port en fin de matinée pour trier la pêche. L'après-midi, elles embarquent les touristes à bord de « *l'Etoile de Thau IV* » sa vedette de 95 places pour une balade explicative de la lagune et ses ressources ; enfin le soir, elle repart en mer pour "caler" ses filets pour la nuit. Avec toujours un même impératif en tête : préserver et transmettre la richesse de ce patrimoine naturel. Alors tout naturellement, elle décide de partager la passion de son quotidien en accueillant des groupes de scolaires. « *C'est la relève, explique t'elle avec déterminisme. C'est elle qui fait prendre conscience qu'on ne mange pas du poisson carré mais bien un poisson différent en fonction de la saison. Elle les accueille à terre au port de Tabarka en salopette et en bottes et se présente : « Bonjour, je suis pêcheuse professionnelle.» Elle leur explique les espèces rapportées. Et ensuite ils font une balade autour du monde de l'ostréiculture dans les parcs à huîtres avec même une petite dégustation sur le bateau. « C'est un échange et c'est aussi une belle occasion de montrer que nous sommes engagés dans la protection environnementale de la lagune. »*

Conseillère municipale déléguée à la pêche et à la conchyliculture à Marseillan et première femme prud'homme en France (instance mise en place par Colbert), Claudia est sur tous les fronts. « *Nous sommes des sentinelles de Thau. On est en permanence sur l'eau, les premiers aux aguets. Alors on est là pour surveiller l'environnement mais aussi pour mettre en place des méthodes de pêche, des directives pour préserver la ressource, des réglementations à respecter. Pour moi, être prud'homme de Marseillan c'est être disponible s'ils ont besoin de moi... Il faut rester vigilant. Une erreur humaine est vite arrivée »*



La pêche de Claudia se vend de 18h30 à 19h30 en vente directe au consommateur via des paniers vendus en amont par internet. Quelle que soit l'espèce de poisson (sole, dorade, muge, rouget, encornet...) et la saison, le prix est fixe toute l'année. Un demi panier, c'est 8 euros les 500 g. « *Ce circuit court s'inscrit dans la saisonnalité, il donne de la valeur à notre produit et garantit une fraîcheur au consommateur. L'avantage pour le pêcheur est de conserver un rapport qualité/prix fixe toute l'année. C'est un beau contrat de confiance entre eux et nous* », explique Claudia. Cette initiative est portée par le CPIE Bassin de Thau. Le projet paniers de Thau est, en 2020, déployé sur 5 communes du territoire de Thau (Marseillan, Frontignan, Montbazin, Poussan et Balaruc-le-Vieux). Au quotidien, ce sont 35 citoyens bénévoles qui font vivre le projet, près de 60 producteurs engagés dans la démarche, et des livraisons toutes les semaines à plus de 5000 citoyens consommateurs. Une démarche soutenue par les communes accueillantes et Sète Agglopol Méditerranée.

Plus d'infos www.paniersdethau.fr



Osez la perfection

« J'Y METS TOUTE MON ÂME »

3/ Les mareyeurs en direct de la pêche locale

TÉMOIN : CÉLINE AZAIS

Le travail du poisson est une longue histoire dans la famille. A l'origine, le grand-père de Georges Azais l'actuel dirigeant de la société JL MAR, est le fondateur de la criée de Sète. « *Nous sommes la troisième génération de mareyeurs à perpétuer ce joli métier* », nous dit fièrement Céline Azais directrice des ventes de la société JL MAR. L'histoire de la société commence en 2002 dans le petit local face à la criée. En 2014, elle s'agrandit et se délocalise au Parc Aquatechnique. Son fer de lance : travailler quasiment exclusivement du poisson sauvage de Méditerranée. « *C'est du mareyage traditionnel. C'est à dire qu'on ne transforme pas le poisson que nous commercialisons. Il est vendu entier tel qu'il est pêché. Nous garantissons ainsi la fraîcheur et la qualité du poisson.* »

Avec un effectif de 14 personnes et un chiffre d'affaire qui avoisine 5,6 millions, JL MAR fournit la grande distribution, dont principalement les magasins Intermarché dans toute la France mais également des grossistes et des poissonniers. Pour répondre à la demande de ses clients, JL Mar est présent quotidiennement sur toutes les criées de Méditerranée (Port la Nouvelle, Agde, Sète, le Grau-du-Roi.)

Sa force ? Un véritable savoir-faire et une vraie connaissance du poisson. A 47 ans, Georges Azais, nouveau dans ce milieu est aux commandes des achats. « *C'est un pari de tous les jours parce qu'on achète avant d'avoir vendu. Il faut se positionner assez vite. Mon mari, Georges Azais maîtrise parfaitement les demandes de nos clients, les arrivages du jour grâce à la géolocalisation des bateaux et sait aux premiers coups d'œil évaluer les différentes qualités de poissons. Un vrai savoir-faire qui depuis des années nous vaut la confiance de nos clients.* »

Dans l'objectif de s'inscrire dans la valorisation et le développement du poisson local, JL MAR rachète en 2018 la fabrique de congélation de Jean-Raymond Azais. « *On travaille actuellement le poulpe local et le poisson destiné à la soupe de conserverie mais à terme cette congélation peut devenir un moteur pour valoriser d'autres produits pêchés. A suivre...* »



Osez la perfection

« J'Y METS TOUTE MON ÂME »

4/ La jeune génération

TÉMOIN : ÉLIE BLAIS

« Ce métier, c'est un très beau métier. Partir de presque rien pour arriver à un beau produit fini qui nous plaît et qui plaît à nos clients. » Elie est ostréiculteur. Après ses années de fac, il fait le choix de revenir pour développer l'entreprise familiale. C'est une petite exploitation à taille humaine de six tables ostréicoles ; cinq face à Bouzigues et une face à Loupian. « Ce qui fait la beauté de ce métier, c'est que l'on ne sait jamais d'une année sur l'autre ce que ça va donner. On se lève tôt le matin et quand on va travailler sur l'étang, ce n'est jamais la même chose, les mêmes couleurs. Avec ma mère, on essaie de produire du qualitatif sans forcément faire de grandes quantités. On fait de l'huître exondée. En la sortant de l'eau régulièrement, elle est plus charnue, plus puissante en bouche, plus pleine toute l'année. » Le résultat est payant : Elie est revenu du dernier salon de l'agriculture avec une médaille d'or du concours général agricole pour ses huîtres creuses.

S'il respecte le savoir-faire des anciens, Elie défend également l'idée que la nouvelle génération doit améliorer la profession. « Le savoir-faire, cela veut dire être tout le temps en évolution. On doit s'adapter aux changements climatiques de la lagune, trouver de meilleures techniques pour faire face aux phénomènes naturels, avoir des produits qui tiennent mieux la chaleur. » D'ailleurs, fort du postulat des anciens qui parlaient de l'huître plate sauvage de l'étang, Elie décide de la réintroduire il y a 5 ans. « C'est notre deuxième production. Même si elle est beaucoup plus longue à pousser, elle se plaît dans l'étang de Thau. Elle est de très bonne qualité, plus charnue, très pleine. L'amateur d'huître, une fois qu'il a goûté à la plate ne veut plus que celle-là. »

Face aux difficultés essuyées par la profession ces dernières années, Elie reste confiant et croit en l'avenir du métier. « La production d'huîtres sur cet étang ne doit pas disparaître. Elle fait partie de notre patrimoine, de nous tous. Il y a ici tout un écosystème exceptionnel qu'il faut savoir respecter et préserver. Sa fragilité fait aussi partie de sa beauté. La jeune génération de producteurs aime ce métier aussi pour cela. Et puis nous ne sommes pas seuls, le Comité Régional Conchylicole est très actif. Il travaille sur l'obtention d'une IGP de l'huître de Thau, ce label qui va nous permettre de vivre de notre métier et de nous projeter vers l'avenir. »



Trouvez le bon partenaire

« JE TIENS MES PROMESSES »

Présentation

« Pour vivre heureux, vivons cachés », ce célèbre dicton n'a plus cours sur notre territoire. Fini le temps du repli sur soi. Les pêcheurs et les conchyliculteurs, bien conscients de ne pas avoir assez communiqué sur leurs univers (pratiques de pêche et qualité de leurs produits), déploient une multitude d'initiatives sur le terrain. On ne pourra malheureusement pas toutes les citer. Notre propos est que vous perceviez cette dynamique territoriale. Au Grau d'Agde par exemple, le Belvédère est le premier musée en France géré par des pêcheurs. La scénographie du lieu rend tout de suite la pêche familière aux visiteurs. A Sète, après l'instauration des quotas européens pour la pêche du thon à la senne, la pêche artisanale du thon a mis les bouchées doubles pour communiquer via la nouvelle marque « *Thon rouge de ligne* ». Depuis l'an dernier, cette pêcherie a été la première en France à être reconnue par l'écolabel public « *Pêche durable* ». Pareil pour la marque « *Méditerranée sauvage* » qui fleurit un peu partout. Elle garantit une transparence et une parfaite traçabilité sur les produits locaux tout comme le label « *Ethic* » du transformateur Barba. Si vous allez aux halles de Sète, demandez qui a eu l'idée d'instaurer des dégustations de coquillages... : deux ostréiculteurs, bien sûr ! Les curieux peuvent même s'aventurer du côté de leurs mas ostréicoles. Ils sont de plus en plus nombreux à proposer une visite guidée, commentée et gustative de leurs huîtres. « *On n'est jamais mieux servi que par soi-même* » est dorénavant l'adage qui leur correspond le mieux.



Trouvez le bon partenaire

« JE TIENS MES PROMESSES »

1/ La criée du Grau d'Agde et son belvédère

TÉMOIN : AURÉLIE DESSEIN, directrice à la criée

Cela fait presque 20 ans que cette native de La Rochelle a posé ses valises dans le golfe du Lion. Attirée très jeune par le mystère du monde maritime, elle oriente tout naturellement ses études vers la biologie marine. De son premier poste à Sète, elle défend pendant 10 ans les intérêts des professionnels à l'AMOP (Association Méditerranéenne des Organisations de Producteurs). « *C'est vraiment là que je me suis faite acceptée par le milieu de la pêche. J'ai embarqué à bord des bateaux. J'ai travaillé avec eux. J'ai appris à les connaître, à discuter avec eux.* »

Quand elle prend en 2011 son poste de directrice à la criée du Grau d'Agde, on lui demande de faire un état des lieux des points positifs et négatifs de cet espace portuaire, d'où découlera un plan de modernisation répondant aux besoins répertoriés. Pour dynamiser la cadence des ventes, un convoyeur automatique est installé. « *Car si la qualité d'une criée est essentiellement due à la qualité de son crieur, c'est à dire la personne qui fixe les enchères, il est important d'avoir des ventes rapides et dynamiques. En effet, plus vite le poisson est conditionné et expédié vers l'Espagne et l'Italie, mieux c'est. Il faut qu'on soit les premiers sur nos marchés porteurs, à savoir Barcelone, Gène et Milan* »

Concernant la qualité du poisson, la tâche était plus ardue : la valorisation de la qualité du produit passe par son conditionnement. Il faut limiter les manipulations successives du poisson qui détériorent sa qualité. « *On a décidé de mettre en place la caisse en polystyrène et la glace à prix coûtant. Dès que le poisson sort de l'eau, le pêcheur le met dans la caisse et le recouvre de glace. Il gagne ainsi 50% du prix. A partir du moment où cette caisse est débarquée, elle suit toute une chaîne... et elle peut voyager à 1500 km d'ici sans qu'elle soit retouchée manuellement. Ça a changé les habitudes des pêcheurs, changé les habitudes des acheteurs et leur mode d'achat.* » Et bonne nouvelle, les caisses en polystyrène sont recyclées à 99% par Véolia.

C'est la seule criée française du bassin méditerranéen ouverte au public qui offre une visite guidée pédagogique.

En parallèle, Aurélie constate que contrairement à l'Atlantique qui a travaillé son image de « *ciré jaune, eau iodée, crachin breton* », la filière pêche en Méditerranée a fort peu communiqué. « *Il y a une méconnaissance totale de nos produits, de nos savoir-faire. En Atlantique, les marées se font essentiellement sur 7, 14 ou 21 jours. Chez nous, les marées se font chaque jour quand vous passez à la vente, certains poissons frétilent encore : le poisson est ultra*



frais. » Pour palier cette méconnaissance et afin d'informer le consommateur, le projet du Belvédère voit le jour. En coordination avec le département, au sein même de la criée, un espace moderne de 450 m² propose au public une scénarisation du monde de la pêche en Méditerranée. Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur la filière pêche en Méditerranée est expliqué et commenté par deux animatrices embauchées par la criée : les techniques de pêche, les espèces, la réglementation méditerranéenne ou encore l'art de la vente. « *Ce n'est pas du tout un musée, tient-elle à préciser. Toutes les photos représentent nos pêcheurs, nos acheteurs, l'équipe de la criée* ». Et si les acheteurs voyaient plutôt d'un mauvais œil le projet de ces baies vitrées ouvertes sur la salle des ventes, à force de réunions, Aurélie a obtenu leur aval pour faire un essai. « *Aujourd'hui, ils sont surpris par les retours très positifs des visiteurs.* » En fin de visite, une boutique propose même des produits dérivés tels que la soupe de poisson agathoise. A raison de 6000 visiteurs par an, c'est une belle réussite !

- 14 personnes y travaillent.
- 10 chalutiers sortent tous les jours du lundi au vendredi
- 112 petits métiers référencés de la mer et de l'étang de Thau travaillent avec la criée de juillet à octobre. En hiver, cela représente une cinquantaine de bateaux par semaine.
- 2 000 tonnes de produits par an.

Trouvez le bon partenaire

« JE TIENS MES PROMESSES »

2/ La pêche du Thon de ligne, premier écolabel public pêche durable

TÉMOIN : SÉBASTIEN FORTASSIER, patron pêcheur

« Mon arrière grand-père, mon grand-père, mon père et moi, sommes pêcheurs de thon depuis quatre générations dans la famille » raconte ce natif d'Agde. « A l'époque, on partait pendant plusieurs mois pour pêcher le thon à la senne (filet). Avec l'instauration des quotas par l'Europe, on n'a pas pu continuer cette pêche toute l'année. Il a fallu se diversifier. » C'est chose faite. Aujourd'hui, Sébastien pêche le thon à la palangre de mars jusqu'à épuisement de son quota (entre novembre et décembre). Il s'éloigne rarement à plus de 30 kilomètres des côtes, ce qui lui permet de rentrer tous les jours « On pose les lignes avant la tombée de la nuit. On les laisse une paire d'heures dans l'eau et on les remonte à bord. De retour vers 3 ou 4 heures du matin, on déclare ensuite ce qu'on a pêché. Et entre 8h30 et 10 heures sur le quai, il y a le contrôle avec les gendarmes pour mesurer et regarder que les poissons ne soient pas sous taille. Les anciens en parlant de la pêche au thon disaient « le poids c'est la force ». Pour nous : « c'est la qualité. Il faut mieux rentrer avec une caisse de poisson et repartir avec une brouette d'argent. Que de rentrer avec une brouette de poisson et de partir avec une caisse d'argent ». De Port Vendre jusqu'à Menton, ce sont 140 bateaux qui sont autorisés à pêcher le thon rouge à la ligne (palangre ou canne). Comme tous les pêcheurs, Sébastien constate une belle évolution du stock et de la taille des poissons. « Il y a 10 ans quand tu pêchais à la palangre, tu sortais des poissons de 17, 18, 20 kilos. Cette année, en début de saison, on a fait des moyennes de 35, 40, 45 kilos sur pratiquement toutes les pêches. »

Depuis juillet 2019, c'est la 1^{ère} pêcherie française reconnue par l'écolabel public « Pêche durable », une pêche artisanale, respectueuse de l'environnement. « Il y a un cahier des charges, et des normes à respecter, comme d'avoir une glacière à bord avec de la glace en paillettes pour que la peau ne sèche pas à l'air et que la qualité du poisson ne soit pas altérée par la chaleur. Il faut nettoyer le bateau avec des produits biodégradables, utiliser certains types d'hameçons pour éviter les prises accessoires, enregistrer celles-ci sur une application spécifique (www.echosea.fr). Et bien sûr, être très strict sur le respect de la réglementation : suivi en temps réel de notre quota, enregistrement de tous les thons individuellement, documents de vente etc. La pêcherie de thon rouge est la plus contrôlée au monde.»



C'est une démarche logique pour la nouvelle génération : « Nous avons pris conscience de ce qu'il fallait faire. » Pour informer et valoriser cette pêche qui n'a pas toujours eu « bonne presse » auprès du consommateur, chaque thon rouge pêché à la ligne est immédiatement bagué à bord. Le numéro de bague scanné vous permet d'identifier la provenance du poisson : nom du navire, date de pêche, informations liées à la capture.

Sébastien a choisi de vendre sa production directement à un mareyeur « Il y a un an, un poissonnier de Rungis m'a retrouvé via le numéro de bague, et m'a contacté pour savoir si je voulais qu'il me renvoie mes hameçons ».

La pêcherie de thon rouge de ligne artisanale, première pêcherie éco-labellisée « *Pêche durable* »

Mon poisson vient-il d'un stock correctement géré ? Sa pêche permet-elle de bien limiter les risques de captures accidentelles d'espèces sensibles comme les requins, les raies ou de tortues marines ? Le poisson a-t-il été conservé dans de bonnes conditions ? L'armement du navire a-t-il engagé des travaux pour réduire ses émissions de gaz à effet de serre ? Pour répondre à toutes les attentes du consommateur, l'écolabel public « *Pêche durable* », a été créé dès 2012. Sous la tutelle du ministère chargé de l'agriculture et de l'alimentation, c'est l'établissement public administratif FranceAgriMer qui a eu en charge de réunir et piloter la concertation entre les différents représentants professionnels de la filière halieutique, les administrations concernées (environnement, consommation, alimentation), des scientifiques mais aussi les associations de protection de l'environnement et de défense des consommateurs. Bonne nouvelle, en juillet 2019, la première certification de Pêche durable a été décernée à la pêcherie de « *Thon rouge de ligne, pêche artisanale* », via la marque collective développée par SATHOAN et VALPEM (Association pour la Valorisation des Produits de la Pêche en Méditerranée). Elle concerne, à ce jour, 16 des 55 navires adhérents à la SATHOAN détenteurs d'une autorisation européenne de pêche au thon rouge, dont 23 sont habilités par la marque collective Thon rouge de ligne. Il s'agit de petits navires côtiers pêchant exclusivement de façon artisanale (Ligne, Traîne, Palangre) dans le Golfe du Lion, les eaux corses ou au nord des Baléares. « *Nous devons dorénavant communiquer sur notre écolabel peu connu du grand public* » précise Bertrand Wending directeur général de Sathoan, la coopérative des pêcheurs de Sète (Hérault).

Pour en savoir plus, www.sathoan.fr ;
www.thonrougedeligne.com, www.valpem.fr

Sébastien Fortassier, jeune patron pêcheur de 30 ans a été certifié « *Pêche durable* » pour sa pêche de Thon rouge de ligne.



- Coopérative maritime
90 navires adhérents à titre volontaire :
 - 57 en catégorie petits métiers
 - 19 en catégorie chalutier
 - 14 en catégorie thonier senneur

Les régions Occitanie, Corse et PACA représentent :

- Plus de la moitié des pêcheurs de thon rouge
- Un tiers de la production française.
- Une zone de pêche entre 10 et 50 km des côtes



Méditerranée Sauvage

Si vous surfez sur les réseaux sociaux, les posts plein d'humour de la campagne Méditerranée Sauvage n'ont pas pu vous échapper « *Mangez de la baudroie, ça rend sympa* », « *tu tires ou tu pointus* », « *Plus de coiffeur, plus de barbier ? Mange de la barbue !* » Cette marque collective portée par VALPEM, l'association pour la Valorisation des Produits de la Pêche en Méditerranée est bien plus qu'un outil de communication positive des produits et des métiers de la filière pêche, c'est une démarche fédératrice. Elle rassemble autour de cette dynamique aussi bien les mareyeurs, les poissonniers, les restaurateurs que les transformateurs des produits de la mer ou encore les criées. « *Notre objectif premier est d'approvisionner les marchés en produits frais, avec ou sans transformation, de la meilleure qualité possible et de le faire savoir* » explique Pierre d'Acunto (président de l'Association VALPEM). Pour cela, elle s'appuie sur la centaine de pêcheurs dits « *petits métiers* » et des chalutiers côtiers qui sillonnent les côtes et le large du Golfe du Lion jusqu'en Corse. « *Le consommateur a le droit d'avoir accès à la meilleure information possible sur le produit qu'il consomme. La marque Méditerranée Sauvage lui en assure la fraîcheur, la qualité, la saisonnalité, la diversité, une filière locale et responsable.* » Sa charte d'engagement signée par les partenaires en est la garante. Quand vous irez chez votre poissonnier ou encore restaurant, soutenez ce respect et exigez cette marque.

Plus d'infos sur www.mediterranee-sauvage.fr,
<https://www.valpem.fr/>

Par téléphone : 06 03 32 89 77

Trouvez le bon partenaire

« JE TIENS MES PROMESSES »

3/ Marque « Méditerranée Sauvage »

TÉMOIN : MAGALI et JOE LE COOKER, chez halles & manger

« Nos premiers plats sont sortis en 2013 au Saint des saints : les halles de Sète. On s'est appuyé sur des ouvrages de recettes de mamies sétoises des années soixante dénichées dans les librairies sétoises. Des livres sur les sardines, les olives, la tomate, le poulpe qui m'ont permis d'être au plus proche de cette cuisine sétoise tout en y apportant ma touche personnelle » précise Magali, chef dans son restaurant Halles & Manger et d'ajouter « On a la chance d'être dans une ville où tous les produits ont du goût, et une qualité qu'on ne retrouve pas ailleurs. On a ici le plaisir du produit et celui de lui donner toute sa valeur gustative. » Alors comme une évidence, la chef propose aussi des cours de cuisine locale, authentique, pour adultes et enfants. Son maître-mot : partager ! De la préparation de la rouille aux ateliers de tielle, leurs différentes formules incluent toujours la visite des halles avec ses produits frais (poissons, légumes...). Pour les groupes scolaires (des enfants entre 6 et 14 ans), Magali muscle l'atelier tielle d'un petit questionnaire sur la vie des poissons, celle de l'étang. De son côté, depuis 5 ans Joël intervient ponctuellement et gracieusement au lycée Charles-de-Gaulle comme membre du jury pour les CAP, BEP et bac pro. « C'est important pour nous de travailler avec du local. On fait nos achats aux pêcheurs locaux et on a nos habitudes avec des producteurs de la lagune. La traçabilité des produits garantit la sécurité sur les plats proposés à nos consommateurs, nos habitués en quête eux aussi de circuits courts. Les gens ont besoin de comprendre comment fonctionne la Méditerranée, la pêche. C'est à nous tous de les sensibiliser sur la saisonnalité et leur expliquer que certains poissons ne peuvent pas être locaux si on les veut absolument dans l'assiette. » C'est dans cette démarche, que Magali et Joël ont signé la charte de partenariat avec la marque collective « Méditerranée sauvage ». Dans leur second restaurant « La Marine », situé sur les quais de Sète, dans une ambiance conviviale et chaleureuse, ils mettent en valeur le monde de la mer sur leur carte. Retrouvez l'une de leurs recettes sur <https://mediterranee-sauvage.fr>



JOE LE COOKER

SALADE DE POULPES AUX PETITS LEGUMES CROQUANTS

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 1h

Ingrédients pour 6 personnes :

1Kg 200 de poulpes de roc
(ou petits poulpes)

1 fenouil

1 carotte

1 gousse d'ail

1 c a c de piment

4 pommes de terre

Huile olive

Vinaigre de cidre

1 citron

- Rincez vos poulpes, puis plongez-les dans l'eau bouillante avec un bouillon de volaille durant 1h environ. Attention peu d'eau dans la casserole. N'oubliez pas que le poulpe rend beaucoup d'eau.
- Préparez vos légumes (carotte, fenouil), lavez-les, pelez-les puis coupez-les en petits dés. Réservez dans un saladier.
- Pelez vos pommes de terre et coupez-les en cubes.
- A la fin de la cuisson, sortez les poulpes et plongez les pommes de terre dans l'eau des poulpes (elle se teintera et donnera une saveur aux pommes de terre). Cuisson 15mn
- Nettoyez les poulpes en leur enlevant la peau mais gardez les ventouses (cela fera plus authentique) : séparez le corps de la tête. Enlevez les yeux et le bec. Coupez en rondelle le corps et séparez les tentacules par 2-3 suivant la taille et coupez-les tous les 2 cm, il faut de la matière. Rajoutez aux légumes.
- Incorporez l'huile, le vinaigre, le jus de citron le piment et l'ail écrasé.
- Laissez mariner plusieurs heures (12h comme les Sétois)

Présentation : dans un pot en verre (type Le Parfait comme Joe le Cooker) déposez les pommes de terre et par-dessus le poulpe.

Bon appétit.



Trouvez le bon partenaire

« JE TIENS MES PROMESSES »

4/ Dégustation réglementée CRCM

TÉMOIN : SIMON JULIEN, conchyliculteur

En 2005, trois semaines de stage sur la conchyliculture à la suite d'une formation en aquaculture ont suffi à bouleverser les projets initiaux de Simon Julien. « *Je comptais m'installer dans le centre de la France travailler dans l'eau douce, finalement la lagune de Thau m'a fait passer à l'eau salée. J'ai eu un véritable coup de cœur pour ce territoire.* » Nul doute que la lagune a trouvé son ambassadeur en la personne de Simon. En 2007, il revient en tant qu'ouvrier pour travailler dans les huîtres, et deux ans plus tard s'associe avec Philippe Vaudo, ostréiculteur et crée huitres-bouzigues.com. Ces deux-là sont sur tous les fronts. Pendant que Philippe reste sur le mas implanté sur la zone conchylicole Est de Loupian, Simon participe à de nombreux salons professionnels aux quatre coins de la France. Ils se spécialisent dans les commandes et les livraisons aux particuliers via internet. En 2005, petite révolution sur l'île singulière : ils installent la dégustation de coquillages au cœur des halles de Sète, sur le stand familial tenu depuis 1978 par la famille Vaudo. C'est aujourd'hui une véritable institution sétoise. Dans la petite rue Andres Porte, ils ouvrent en 2012 l'Annexe, le premier bar à huîtres de Sète et proposent également des dégustations au Bistrot du marché. « *L'idée, c'est d'apporter la fraîcheur et la qualité du produit directement au consommateur. Tout ostréiculteur de cette lagune élève des huîtres de Thau dont la particularité est d'être assez charnues et salées. Dans le Sud de la France, on joue la carte de l'apéritif, le côté festif de l'été.* » précise Simon. « *Depuis maintenant onze ans que nous sommes à notre compte avec mon associé, on a confiance en la lagune. L'étang n'est pas en danger. Bien sûr, il y a les phénomènes climatiques mais la lagune s'adapte progressivement. J'ai 35 ans, revenez dans vingt ans, je serai encore là à élever des huîtres.* »



Confiance

Défenseur acharné de son territoire, Simon l'est assurément : « *Aujourd'hui, il y a une vraie prise de conscience des producteurs. Ils ne jettent plus leurs cordes au fond de l'étang et ont de plus en plus tendance à ramener leurs déchets.* » Avec l'aide des collectivités mais aussi à travers l'OP (Organisation de Producteurs) et le CRCM (Comité régional des Conchyliculteurs de Méditerranée), la réflexion menée sur la façon de communiquer à propos des coquillages et de la préservation de la lagune commence à porter ses fruits. Des réunions avec tous les acteurs qui travaillent autour du bassin de Thau permettent d'aller vers un sens commun, un même langage de développement. « *Il y a déjà une amélioration. J'invite tous les réticents à venir voir de leurs propres yeux.* » Tous les mardis à 14h30, Simon ouvre les portes de leur mas, de leur zone de production et fait découvrir l'envers du décor de ce métier « *Je suis heureux d'emmener les visiteurs dans mon univers et de voir qu'après une heure d'explication, ils portent un véritable intérêt à notre métier.* »

Trouvez le bon partenaire

« JE TIENS MES PROMESSES »

5/ Qualité & Durabilité

TÉMOIN : FAMILLE BARBA

Il s'en est passé du temps, depuis que Pascaline débarquée à Sète de sa Calabre natale en 1924, achetait du poisson aux pêcheurs de la côte pour livrer des poissonniers dans l'arrière-pays biterrois avec une calèche et un petit cheval. « *C'était l'arrière-grand-mère de mon père. Elle a été une des premières femmes à passer le permis de conduire et à acheter sa voiture dans les années trente pour faire ses livraisons plus facilement* » nous raconte fièrement Hervé Barba. De la première poissonnerie TUNDIS à la vente dans les restaurants, au fur et à mesure des générations, l'entreprise familiale grossit et développe d'autres expertises : la partie achat dans les différentes criées du bassin méditerranéen, le mareyage à des grossistes nationaux puis en direct aux supermarchés à l'époque où les centrales d'achats n'existaient pas. Le père, Henri Barba poursuit l'activité de mareyage en y ajoutant l'activité de transformation notamment pour le thon rouge de Méditerranée durant les périodes de pêche. « *En 1993, quand on a construit notre première usine sur Sète, on exportait vers le Japon et on vendait à des poissonniers le thon rouge de Méditerranée entier qu'eux devaient découper en tranche. C'était compliqué à faire ces tranches dans ces gros poissons de 200 kilos !* » se souvient-il. La chance a voulu que des techniciens japonais leur apprennent à faire des longes, ce qui facilite ensuite la découpe en steak pour les clients. « *Ils nous ont transmis leur savoir-faire et dès 2007, nous avons créé la filière Sashimi* sur le marché français notamment en qualité Ikejime** ». Une vraie valeur ajoutée qui les a hissés au premier rang des transformateurs français. Aujourd'hui, l'entreprise familiale est devenue le groupe Barba. La famille soudée travaille avec un comité de direction composé des responsables de service, des compétences dans différentes actions dirigées vers le développement durable, la valorisation via l'économie circulaire, l'innovation et la recherche...

Sélection, suivi, contrôle, développement durable, traçabilité... Leurs engagements garantissent au consommateur un produit de la plus haute qualité possible avec le meilleur service. De la sélection de leurs fournisseurs avec qui ils travaillent en étroite collaboration jusqu'à la mise en place d'un cahier des charges spécifique à la production, tout est mis en œuvre dans une démarche de développement durable. « *Quand on fait un métier qui nous plait, on le pratique avec passion* » ; Le message de la cinquième génération est clair et fidèle à l'esprit de la famille.



Le groupe Barba est aussi labellisé MSC pour une offre en thon ou cabillaud et adhère également à des démarches qualité telles que Pavillon France, et Thon Rouge de Ligne pêche artisanale et pêche durable.

Ikejime : cette technique d'abattage japonaise consiste à neutraliser rapidement le système nerveux de l'animal à sa sortie de l'eau et à le vider de son sang. Ce sang étant la principale cause de dégradation du poisson, sans lui les chairs du thon restent plus gouteuses et voient même leur texture améliorée. Encore inconnue en France il y a quelques années, cette méthode est aujourd'hui particulièrement appréciée par les chefs tant elle permet au poisson d'obtenir un goût exceptionnel ! La mise en œuvre de l'Ikejime implique une pêche à la ligne et un travail immédiat sur le produit, ce qui augmente le prix. Les Japonais sont d'ailleurs prêts à payer 50% de plus pour le poisson pêché avec cette technique.

La qualité Sashimi:

Le thon qualité Sashimi correspond à des conditions spécifiques de capture, de manipulation, de nettoyage, de réfrigération et de transport. A bord des thoniers après le nettoyage du thon, une baisse rapide de la température à -60°C permet de conserver au poisson ses qualités. Cette Ultra Basse Température du produit, permettant une consommation crue en totale sécurité, est la meilleure garantie d'une qualité supérieure et d'un produit plus frais que le frais !



Faites-vous plaisir

« JE SUIS HEUREUX DE CE PARTAGE »

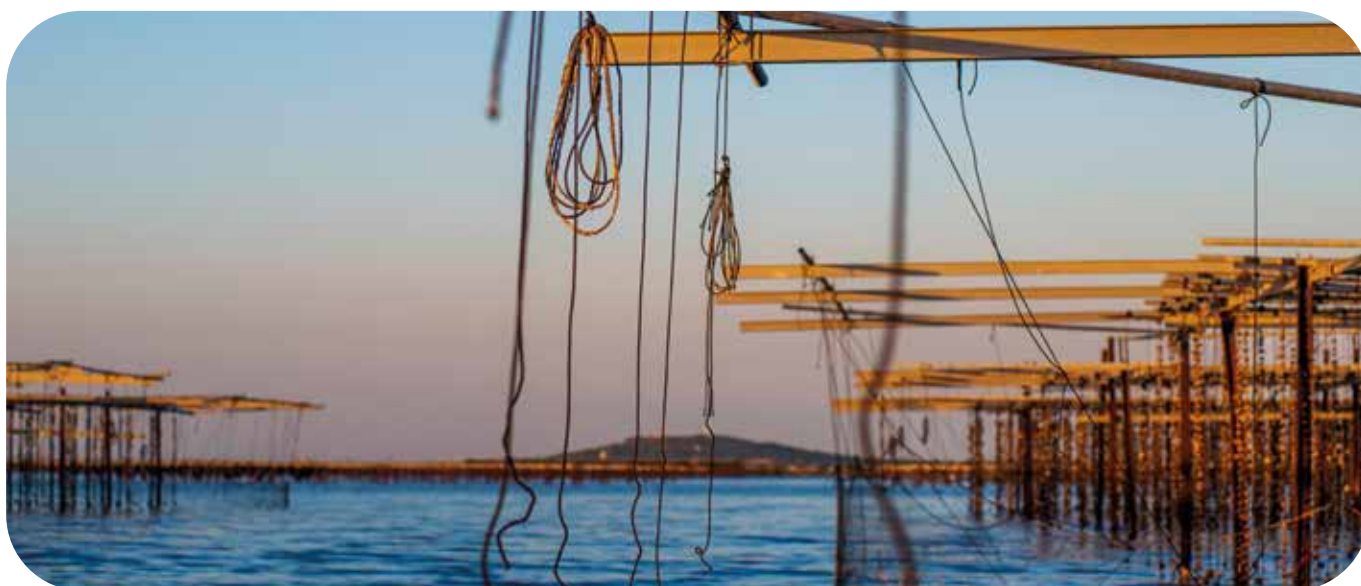
Présentation

Grimpez sur la petite colline du mont Saint-Clair, vous avez l'ensemble du territoire sous les yeux. Une interpénétration de la terre, de la mer et de la lagune. Un territoire à échelle humaine où l'on assiste quotidiennement aux retours de pêche et au va-et-vient des barges des ostréiculteurs sur la lagune. Une belle promesse d'escapade iodée aux portes de la grande Occitanie. Pour garder une cohérence sur ce territoire, il convient de préserver la qualité de ses richesses naturelles. Nous avons la chance d'avoir un garde-manger à disposition qui n'a rien à envier aux autres régions françaises. Les produits locaux issus de la Grande bleue et de la lagune sont une vraie valeur ajoutée pour notre santé. Nous avons rencontré Catherine, diététicienne nutritionniste. Elle nous éclaire sur ces aliments précieux pour notre bien-être. C'est un vrai bonheur de l'écouter nous parler de sa quête du plaisir gustatif.

Les ateliers pédagogiques qu'elle anime auprès de jeunes élèves ont pour objectif de les faire réfléchir à ce qu'ils

ont dans leurs assiettes. Où et comment cela a-t-il été produit ? Son but : que les consommateurs de demain deviennent des « *consomm'acteurs* » plus attentifs à la qualité de leur nourriture et plus respectueux de leur environnement. Les études montrent que la majorité d'entre nous recherchent des produits locaux dotés d'un apport nutritionnel de qualité. Fabien Fage, chef étoilé installé à Sète, l'a bien compris. Sa gastronomie, ancrée dans le terroir, soigne chaque ingrédient du voyage culinaire qu'il soumet à nos papilles, pour une expérience au plus proche de la région et de ses produits. Dans ce même élan, Florent Tarbouriech, ostréiculteur, cherche continuellement à sublimer son huître. Outre le lieu de dégustation de coquillages, il propose dorénavant des cures d'Ostréathérapie® où la nacre de ses coquilles nous révèle tous leurs secrets thérapeutiques.

Quand l'art de bien manger se conjugue avec l'art de vivre, on est tous addict.



Faites-vous plaisir

« JE SUIS HEUREUX DE CE PARTAGE »

1/ Nutritionniste

TÉMOIGNAGE DE CATHERINE AMICE, nutritionniste de l'association MIAMUSE

Diététicienne-nutritionniste pendant plus de vingt ans en milieu hospitalier, Catherine Amice rencontre l'association MIAMUSE au cours d'un stage au service de restauration scolaire du Conseil départemental de l'Hérault. Si jusqu'alors ses diverses missions et expériences étaient davantage orientées vers la prise en charge du patient (consultations, accompagnement des médecins, constitution des menus en cuisine), elle a envie de travailler en amont des problématiques de santé. Elle rejoint l'association et son équipe de diététiciennes en 2012. « A l'association MIAMUSE, nos différentes actions sont axées principalement sur des messages de prévention. » Elle y aborde à la fois le développement durable, la santé et la prévention par une bonne alimentation et par une éducation du goût. En 2013, démarre un projet autour de l'huître, la dorade et l'anguille à Sète et Marseillan. C'est le premier projet pédagogique G2M, Goûter le Monde autour de Moi. Elle en est la coordinatrice aux côtés du CPIE (Centre permanent d'Initiatives pour l'environnement) du bassin de Thau, partenaire du projet. L'objectif est de parler de territoire, des produits, de leur saisonnalité et de les mettre en avant. Visites chez une conchylicultrice du bassin de Thau - Annie Castaldo ou chez Claudia Azais, pêcheuse professionnelle : les élèves en sont les acteurs essentiels. Ils sont ainsi amenés à se responsabiliser vis-à-vis d'eux-mêmes (plaisir, santé, perceptions...) mais aussi vis-à-vis des autres (environnement, entourage).

« Pendant quatre ans dans ce secteur, nous avons fait de l'initiation sensorielle auprès des scolaires, des ateliers nutrition-santé, des ateliers cuisine en mettant les projecteurs sur les produits phares du territoire. Il ne faut pas forcer un enfant à goûter mais l'amener à déguster des préparations, des cakes aux poissons. » Bref, un gros travail de concertation et de coordination avec les enseignants, l'infirmière scolaire. « A la fin de chaque projet, les enfants reçoivent un petit livret avec recettes, photos et diplôme. »

Au niveau régional, 1300 élèves sont touchés annuellement par ces projets cofinancés par la DRAAF et l'ARS. Une jolie passerelle entre l'alimentation, l'environnement et la citoyenneté, mais aussi l'art et la culture ! Cette année, en raison du confinement, certains ateliers non réalisés devraient reprendre en septembre/octobre.



- Retrouvez le web-documentaire : <http://webdoc-gouter-le-monde.fr> et un site web : <https://www.gouter-le-monde.fr/> et le recueil des élèves sur le site MIAMUSE : www.miamuse-nutrition.com/projet-G2M

Catherine Amice, nous éclaire sur la valeur nutritionnelle du poisson et des fruits de mer. « Les poissons tout comme les huîtres sont des aliments très riches en protéines, en vitamines, en oligo-éléments et en oméga 3. Ils ont toute leur place dans l'équilibre alimentaire et apportent des nutriments nécessaires à la santé. »

Elle nous invite à consulter les tables de composition nutritionnelle des aliments du Ciqual ci-dessous, outil créé par l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (<https://ciqual.anses.fr>).

Huître creuse, crue



Composition détaillée **Composition abrégée** Sources de données

Nom	Teneur moyenne	Min	Max	Code confiance
Energie, Règlement UE N° 1169/2011 (kJ/100g)	283			B
Energie, Règlement UE N° 1169/2011 (kcal/100g)	67,2			B
Protéines brutes, N x 6,25 (g/100g)	8,64	3,5	9,45	A
Glucides (g/100g)	3,86			A
Lipides (g/100g)	1,91	1,36	3,17	A
Sucres (g/100g)	0			B
AG saturés (g/100g)	0,34	0,13	0,6	A
Sel chlorure de sodium (g/100g)	1,41	0,27	1,89	A

Thon rouge, cru



Composition détaillée **Composition abrégée** Sources de données

Nom	Teneur moyenne	Min	Max	Code confiance
Energie, Règlement UE N° 1169/2011 (kJ/100g)	649			B
Energie, Règlement UE N° 1169/2011 (kcal/100g)	155			B
Protéines brutes, N x 6,25 (g/100g)	23,3			B
Glucides (g/100g)	traces			B
Lipides (g/100g)	6,81	1,3	25,7	B
Sucres (g/100g)	0			C
AG saturés (g/100g)	1,26			C
Sel chlorure de sodium (g/100g)	0,098			C

Dorade royale ou daurade ou vraie daurade, crue, élevage



Composition détaillée **Composition abrégée** Sources de données

Nom	Teneur moyenne	Min	Max	Code confiance
Energie, Règlement UE N° 1169/2011 (kJ/100g)	543			B
Energie, Règlement UE N° 1169/2011 (kcal/100g)	129			B
Protéines brutes, N x 6,25 (g/100g)	20,9	20,6	21,4	A
Glucides (g/100g)	traces			B
Lipides (g/100g)	5,1	2,89	8,27	A
Sucres (g/100g)	0			D
AG saturés (g/100g)	1,19	0,74	1,87	A
Sel chlorure de sodium (g/100g)	0,13	0,12	0,14	A

Anguille, crue



Composition détaillée **Composition abrégée** Sources de données

Nom	Teneur moyenne	Min	Max	Code confiance
Energie, Règlement UE N° 1169/2011 (kJ/100g)	963			C
Energie, Règlement UE N° 1169/2011 (kcal/100g)	232			C
Protéines brutes, N x 6,25 (g/100g)	16,1	11,8	18,4	D
Glucides (g/100g)	traces		0,7	B
Lipides (g/100g)	18,6	8,47	30,6	D
Sucres (g/100g)	0			C
AG saturés (g/100g)	3,89	2,15	7,6	D
Sel chlorure de sodium (g/100g)	0,16	0,048	0,22	D

Faites-vous plaisir

« JE SUIS HEUREUX DE CE PARTAGE »

2/ Une gastronomie bien ancrée

TÉMOIN : FABIEN FAGE,
Chef étoilé du restaurant The Marcel

Ce qui interpelle quand on parle avec Fabien Fage, c'est d'abord son humilité. Il y a deux ans et demi, il arrive à Sète pour relever un sacré challenge : l'ouverture de trois lieux de restauration : The Marcel, The Rio et le Comptoir des Halles. Un même savoir-faire culinaire dans trois ambiances bien distinctes : pas facile ! Défi relevé : sept mois plus tard, il décroche son étoile pour le restaurant The Marcel. Le chef étoilé Michelin restera également discret sur son parcours sans faute dans les maisons prestigieuses où il s'est formé auprès de grands chefs comme Ducasse, Loiseau et Passard. Il nous parlera de ses origines italiennes, « ses 50% » aime-t-il à préciser, qui ont façonné sa sensibilité culinaire. Cette cuisine méditerranéenne était à l'huile d'olive que l'on sait bonne pour le corps « *On ouvrait le frigo pour regarder ce que l'on avait et on improvisait le repas mais il y avait toujours du goût et un certain savoir-faire* », se souvient-il. Cette cuisine de marché, une cuisine de maman, chargée d'émotions, sensitive est sa base. Il en exalte l'authenticité en y apportant sa technicité. « *Je fais comme je le sens avec les produits que je ressens* », résume-t-il le plus humblement du monde. Le résultat est dans l'assiette. De sa cuisine ouverte du restaurant The Marcel sortent des petits bijoux de saveurs. Les petits rougets taquinent un moelleux à l'encre, un jus de palourdes s'accoquine avec un blanc de loup. Méli-mélo de coquillages, poulpe de roche au chorizo ibérique...

La proximité de la mer l'apaise, il aime pêcher, plonger, monter sur les bateaux et surtout partir à la recherche de fournisseurs qui lui apporteront de beaux produits. Sur la carte du restaurant gastronomique, tous les producteurs avec qui il a tissé des liens de fidélité sont mentionnés : huîtres de chez Tarbouriech et de chez Jean-Pierre Molina, thon de chez Lubrano, poissons exceptionnels de chez Jean-Philippe aux halles ou encore de chez Cyril. « *Quand un client vient manger, c'est essentiel pour moi qu'on puisse lui expliquer l'histoire du produit, son identité, son terroir comme le fait le sommelier quand il va chercher le petit producteur de vin qui n'a que quelques hectares.* »



Ce passionné des bons produits privilégie les circuits courts. De ce fait, sa carte évolue constamment. Si on lui attribue une vingtaine de plats-signatures, il préfère parler de produits-signatures comme le coquillage et le poulpe qu'il prépare avec des techniques bien personnelles. « *Rien n'est figé, précise-t-il, avec mon équipe, avec laquelle je travaille depuis longtemps, on ne cesse de faire évoluer nos plats pour ne pas tomber dans la routine et pour continuer à se faire plaisir. Il faut écouter la nature, les saisons qui changent. Bien nourrir, c'est bien la base d'un bon cuisinier, non ?* » conclut-il en souriant. Merci, Monsieur Fage pour cette belle leçon de sagesse.

Faites-vous plaisir

« JE SUIS HEUREUX DE CE PARTAGE »

3/ L'Ostreathérapie

TÉMOIN : FLORENT TARBOURIECH, ostréiculteur

En 1986, Florent Tarbouriech, âgé de 20 ans, accompagné de sa femme Sabine, reprend la petite ferme ostréicole fondée par son père en 1962. En 10 ans, ils feront de l'exploitation familiale une entreprise leader en conchyliculture méditerranéenne.

Puis les diversifications sont venues élargir l'horizon, dans l'ostrei-tourisme d'abord, et plus récemment dans le bien-être et l'Ostreathérapie.

« En 2000, j'ai présenté mes huîtres pour la première fois au concours général agricole. Surprise, Une médaille d'or ! », raconte Florent Tarbouriech. Ainsi commence la genèse des fameuses huîtres Tarbouriech.

Des années de recherches plus tard, d'expérience en expérience, une idée originale émerge : sortir tous les jours les huîtres de l'eau. En leur imposant ce fitness quotidien, les coquillages produisent une nacre plus dure, plus éclatante. Leur chair et leur muscle se développent davantage, apportant un équilibre entre la texture croquante et les notes sucrées et noisettées.

La conception et la mise au point d'un procédé écologique (énergie solaire et éolienne), qui permet une exondation quotidienne, ont duré presque cinq ans. La marée solaire était née et avec elle, l'huître spéciale rose Tarbouriech qui a conquis les tables de chefs étoilés. L'élevage d'une telle huître nécessite trois années de travail, un produit unique. Le brevet déposé par le groupe Tarbouriech permet l'exportation de ce savoir-faire. Il se duplique dans toutes les belles lagunes du monde : en Espagne, en Italie, au Japon, et bientôt en Basse-Californie, au Danemark et au Maroc.

Des challenges, l'entreprise familiale n'en manque pas : ouverture par Florie et Romain Tarbouriech, du Saint-Barth', le comptoir de dégustation Tarbouriech : un lieu de découverte de coquillages sur le site même de récolte, création du Domaine Tarbouriech (hébergement, restaurant et spa) et dernièrement les cures d'Ostreathérapie®.

« Quel que soit le projet ou le produit, c'est toujours une expérience, un peu de notre art de vivre que nous partageons. »

« Côté écologie, cela fait plus de 10 ans que l'on cherche à donner de la valeur à nos co-produits » précise-t-il. L'équation est simple : les conditions d'élevage des huîtres étant exceptionnelles, sa nacre l'est tout autant. C'est de cette conviction qu'est née la gamme Ostrealia®, la combinaison d'une cosmétique active et de compléments alimentaires puissants.



« La lagune, je l'adore. J'y suis né. J'y ai appris à nager, à pêcher. J'y passe 90% de ma vie. Et puis surtout j'aime la partager, la faire découvrir à des clients, à des invités et à des amis. L'Occitanie est une des grandes régions de France et l'une des plus attractives. Ce que je veux aujourd'hui à travers notre développement et autour de notre art de vivre, c'est amener cette dose de bien-être, partager des expériences et les valeurs portées par la Maison Tarbouriech. Le cap est donné » ajoute Florent.

Depuis des millénaires, la pharmacopée chinoise reconnaît les vertus thérapeutiques et cosmétiques de l'huître. Incroyable concentré de vitamines, de minéraux et d'oligo-éléments, elle est considérée comme « un aliment-santé ». Si en France, les bienfaits de la chair de l'huître naturellement riche en énergie, protéines et antioxydants ne sont plus à prouver, il en va différemment pour sa coquille. Pendant trois ans, avec l'appui de scientifiques du CNRS et de l'IBMM, l'équipe R&D de Tarbouriech a travaillé sur sa grande valeur médicinale comparable aux meilleures herbes. La coquille d'huître a révélé aussi un effet anti-oxydant, hydratant et reminéralisant du derme en application sur la peau et pour des bienfaits sur les os et les articulations lorsqu'elle est consommée en complément alimentaire. La marque Ostrealia® concentre des ingrédients naturels issus de la mer et spécifiquement de la nacre, d'extrait de nacre, et de chair d'huître française dans ses cosmétiques et ses compléments alimentaires. Ces produits ainsi que les soins-signatures élaborés au protocole exclusif sont à découvrir au spa Ostreathérapie® du Domaine Tarbouriech. Pas moins de 400m² entièrement dédiés au bien-être et au ressourcement.

Faites-vous plaisir

« JE SUIS HEUREUX DE CE PARTAGE »

4/ Une gastronomie bien ancrée

TÉMOIN : SYLVAIN,
Restaurant CHANTEMER à 51ans

Originaire ? Né en Bourgogne (Dijon) mais enfance sétoise

Comment vous est venue l'envie de pratiquer ce métier ? (histoire de famille, de rencontre, de passion ?

Je viens du monde de la nuit, j'ai travaillé dans des palaces et des restaurants gastronomiques à Londres. Plus jeune propriétaire de boîte de nuit, j'avais déjà mon affaire à 22 ans. Le hasard a fait que je me suis intéressé à ce petit restaurant de bord de mer que j'ai très vite acheté et cette rencontre dure depuis 22 ans. J'ai très vite compris que le tumulte des discothèques n'était plus pour moi.



Quelles sont vos valeurs en cuisine, votre philosophie ?

Mon esprit de la cuisine est simple, proposer un produit de qualité en respectant le circuit court. Ma carte 100% poissons sera établie chaque semaine en fonction de l'arrivage et de la pêche locale. Le circuit court intègre aussi le maraîchage, les fromages, les vins et spiritueux et dernièrement les softs (eaux, sodas et jus de fruits locaux).

Avez-vous un produit de la mer/ étang fétiche ?

Le Denti reste de loin mon poisson favori. Braisé, il propose une saveur exquise et incomparable. C'est un poisson plutôt rare sur nos côtes, mais très prisé par les connaisseurs.

Votre impression sur la création de cette communauté qui valorise les produits de la mer et la lagune de Thau.

L'idée répond à une demande en forte croissance, la crise que nous avons vécue ne fait qu'accélérer les choses. Je pense que les mentalités vont très vite évoluer, la prise de conscience que « *la maison brûle* » est réelle, et je me réjouis de ces initiatives de proximité qui valorisent les savoir-faire et la transmission de nos patrimoines régionaux.

RECETTE : DE LA BOURRIDE DE BAUDROIE À LA SÉTOISE

Pour 8 personnes

- 500 g de lotte en tranches par personnes
- 2 carottes
- 20 feuilles de céleri
- 1 côte de blette
- 4 blancs de poireau
- 1 oignon
- 1/2 verre d'olive
- 100 cl de vin blanc
- Sel, poivre, laurier, thym, quelques graines de fenouil enveloppées dans une gaze
- 4 gousses d'ail écrasées pour l'aïoli 4 jaune d'œufs, 2 cuillères de crème, 50 cl d'huile



PRÉPARATION

Taillez tous les légumes assez fins ainsi que la côte de blette avec un peu de son vert.

Faire revenir à l'huile dans une grosse casserole sans colorer

Ajoutez le vin blanc et les aromates, le sel et le poivre et faire mijoter le bouillon 15 à 20 minutes jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Laissez la tête de la baudroie dans ce fond pour le goût, que vous retirerez ensuite. Pendant ce temps, faites votre aïoli, et faites revenir à la poêle les croûtons et le foie de la baudroie (si vous l'avez récupéré). Tartinez ce foie sur les croûtons

CUISSON DU POISSON

Déposez les tranches de lotte sur le bouillon aux légumes, ajoutez du vin blanc et la crème afin que la lotte soit à moitié immergée, réduire un peu le feu, couvrir et laissez cuire (sans porter à ébullition) de 15 à 20 minutes, la crème ne sert qu'à blanchir. La préparation veuillez à ce qu'à la fin le bouillon ait une consistance pas trop liquide.

LIAISON ET DRESSAGE

Dressez la baudroie sur les croûtons dans le plat de service. Vous pouvez aussi mettre des rondelles épaisses de pomme de terre que vous aurez cuites dans le bouillon. Ajoutez l'aïoli au bouillon sur feu doux, pour ne pas casser la sauce et bien mélanger en un mouvement circulaire pour lier la sauce qui doit devenir nappante. Nappez de sauce et servez avec des pommes de terre bouillies.

Soyez vrai

« J'AGIS POUR DÉFENDRE DES VALEURS »

Présentation

Bleus, rouges, jaunes ou verts, régionaux ou européens, environnementaux ou géographiques : l'œil a vite fait de repérer les labels alimentaires qui distinguent les meilleurs de nos produits sur les étals. Garants de qualité, ils nous rassurent sur le mode de production et le terroir dont ils sont originaires. Ainsi, consommer local n'a jamais paru aussi important qu'aujourd'hui et les circuits courts aussi indispensables à une économie responsable, au service de la planète et du vivant.

Mais au-delà de cette exigence de qualité, que nous rassurent ces labels ?

Des histoires d'hommes, des histoires de familles, des histoires d'engagement. Du travail, de la sueur, des expériences, des espoirs, de la volonté, des valeurs partagées autour de l'authenticité d'un terroir, du « *bien produire pour manger du bon* ».



Prenez la conserverie Azais Polito : plus de 50 ans d'existence et autant d'années d'exigence sur la qualité des produits, issus de la filière halieutique du Golfe du Lion, avec un attachement particulier pour la petite pêche côtière de moins de 24 heures. Inchangées depuis un demi-siècle, des recettes comme la soupe de poisson, une des meilleures sur le marché, lui ont permis d'être consacrée « *Entreprise du patrimoine vivant* » pour les 5 ans à venir. A l'autre bout de la filière, Léo Causse, 21 ans tout juste, pêcheur de cœur et dans l'âme depuis l'enfance. Bien décidé à exercer son métier en restant à l'écoute de la mer et ses ressources, Léo est fier d'être un pêcheur de demain. Même philosophie du côté de La Cettoise, fabrique de tielles tenue par Sophie et Fabien Guinot, qui ne jurent que par le poulpe de roche en provenance des halles et la pâte à pain préparée à l'huile de coude. Authenticité peut rimer avec inventivité, comme celle de Patrick Bouchet, qui innove avec un collage à plat de ses huîtres. Ou avec pérennité quand on déguste les moules farcies à base de porc de Cédric Palla, restaurateur à l'Encre de Thau.

Une certitude, l'amour du bon peut prendre des chemins différents, il devra toujours croiser celui du vrai.



Soyez vrai

« J'AGIS POUR DÉFENDRE DES VALEURS »

1/ La conserverie artisanale Azaïs-Polito, entreprise EPV

TÉMOIN : VÉRONIQUE BRITTO,
directrice commerciale

Depuis 2006 le label EPV a été décerné à 1400 entreprises de toute la France pour leur savoir-faire exceptionnel. Azaïs-Polito est l'une d'entre elles.

En cette fin d'année 2019, la bonne nouvelle est arrivée : la conserverie Azaïs-Polito vient d'être labellisée par l'Etat pour cinq ans « *Entreprise du patrimoine vivant (EPV)* ». Une véritable consécration qui vise à distinguer les entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence. Cette marque de reconnaissance est à elle seule un gage de qualité. « *Depuis la création de l'entreprise en 1963, la recette de soupe de poisson de roche est restée inchangée. Elle est toujours élaborée avec la même passion et les meilleurs ingrédients, dans le respect du goût et des traditions : c'est à dire sans aucun épaississant ni parure de poisson* », commente Véronique Britto, la directrice commerciale de la conserverie. Et d'ajouter « *les produits sont fabriqués selon les méthodes et les recettes traditionnelles avec une volonté de fer et beaucoup de cœur* ». Et il n'y a pas que l'entreprise et ses trente salariés qui soient sétois : les poissons sont eux aussi pêchés localement. Ils sont achetés prioritairement à la criée de Sète puis à celles du Grau du Roi et d'Agde. « *Pour nous, c'est très important de soutenir depuis bientôt 53 ans la filière halieutique du Golfe du Lion. On soutient la petite pêche côtière de moins de 24 heures* » et d'ajouter en souriant « *il fut un temps où les industriels qui faisaient du volume nous montraient du doigt. Nous étions les Cro-Magnons de la fabrication. On se moquait de nous parce qu'on cassait les œufs à la main pour faire notre rouille. Aujourd'hui notre rouille a la réputation d'être l'une des meilleures du marché. Et on casse toujours les œufs à la main.* » La conserverie ne compte plus les trophées obtenus aux différents concours régionaux ou même internationaux comme le Great Test Award à Londres. Sur les 2 500 produits étrangers retenus, on compte seulement quatre produits français, dont deux d'Azaïs-Polito : la soupe de poisson et sa rouille. Sa fierté reste les prix obtenus aux innovations SIAL. « *Personne ne pouvait imaginer que l'on puisse concourir avec des produits innovants basés sur la tradition comme notre rilette de poulphe ou encore notre brandade de morue à la truffe. Mais aujourd'hui la tendance s'est inversée et ce marché de niche est recherché par les consommateurs en attente de sincérité alimentaire.* »



Soyez vrai

« J'AGIS POUR DÉFENDRE DES VALEURS »

2/ Les petits métiers à l'écoute
de la lagune de Thau

TÉMOIN : LÉO CAUSSE, pêcheur

« On m'a toujours appris qu'il fallait se lever le matin pour faire ce que l'on aime. C'est essentiel. » Du haut de ses 21 ans, Léo est patron pêcheur. « J'ai toujours voulu faire ça. Déjà à 8 ans, depuis le bar de mon père, je pouvais identifier les bateaux qui rentraient au loin. »

Durant ces années passées au lycée de la Mer, Léo appréhende tous les métiers et toutes les techniques de pêche existant en Méditerranée : chalutier, palangrier, petits métiers, thonier. Et il se laisse séduire par celle de petit métier, la pêche traditionnelle. « J'ai tout appris du métier avec mon père spirituel, un pêcheur du Grau d'Agde. Il m'a appris à démailler un poisson, à savoir où caler, comment trouver le poisson. »

« Le premier jour où je suis sorti tout seul avec mon bateau, c'est mon plus beau souvenir. Ça y est, je suis dans la cour des grands, me suis-je dit. Il ne fallait plus que je fasse l'enfant. Parce qu'une fois qu'on a un bateau, il faut payer les charges, payer le crédit. On se construit un avenir. » Léo avait alors 20 ans. « Je ne regretterai jamais ce que je fais. C'est ce que j'ai toujours voulu faire et que je continuerai à faire. Bien sûr, on n'a pas la même vie que tout le monde. J'ai dû faire des choix. J'ai arrêté le rugby. J'ai gardé un peu les joutes. » Mais ce jeune joueur catégorie lourds n'affrontera pas les gaillards de la Saint-Louis. « Si tu te fais mal le dimanche, le lundi tu ne peux pas aller à la mer. Alors même si ça fait du bien de sortir du monde de la pêche le week-end, on reste entre pêcheurs mais on sort sans ses bottes et son ciré. »

On est tout seul à bord mais jamais vraiment seul. Sur l'eau, on se parle entre pêcheurs par radio. En moyenne, un petit métier part vers 6 heures du matin et a fini sa journée vers midi réservant son après-midi pour nettoyer les filets, préparer la pêche du lendemain. A peine arrivé, il débarque ses bacs sur les quais de la criée qui s'occupe de vendre ses produits tous les jours. Sur le Grau d'Agde, ils sont une quinzaine.

« Il faut dire que la pêche n'est pas morte. Peut-être qu'il y a moins de poisson qu'avant, c'est une certitude. Peut-être qu'ils ne grossissent pas comme avant. Ça je ne sais pas. Il n'y a que les scientifiques qui vous le diront mais il y a de la ressource et toujours une nouvelle pêche qui se dévoile. Regardez, il y a une dizaine d'années, la pêche du



poulpe : ça a été la ruée vers l'or. Après il faut travailler selon la taille du poisson, se diversifier (le loup, la dorade, les soles) pour que les grandes surfaces vendent davantage de poissons de Méditerranée. Si c'était facile tout le monde serait pêcheur. »

Soyez vrai

« J'AGIS POUR DÉFENDRE DES VALEURS »

3/ La fabrique de tielles La Cettoise

TÉMOIN : SOPHIE GUINOT ET FABIEN CABEL

A force de multiplier l'un et l'autre des petits boulots, Sophie et Fabien décident de faire ensemble ce qu'ils font le mieux : des tielles. En deux mois, cette native du quartier et son mari trouvent ce petit local et se lancent dans l'aventure de la fabrication et la commercialisation de la fameuse spécialité sétoise « *On a mis à jour nos recettes traditionnelles familiales pour nos clients.* »

Leur petite production journalière leur permet de se fournir en matière première directement dans les Halles : « *On privilégie les produits locaux, le circuit court pour vraiment avoir de la qualité. A part à la maison, on ne peut pas manger plus frais.* » Leur poulpe de roche provient des étals des petits poissonniers, idem pour les moules de l'étang de Thau ou encore les légumes qui sont achetés chez des producteurs locaux.

En période de reproduction du poulpe, d'avril à octobre, sa pêche est interdite, ils prennent dans leurs stocks. Ils font de même pour le thym. « *On fait la tielle comme à la maison, sans calamars dedans. La pâte c'est de la pâte à pain qu'on laisse bien pousser. La seule différence : c'est le laminoir, c'est tout. Quand nos clients nous questionnent sur nos astuces, on leur donne une base (tomato, vin rouge...). Après, à eux de travailler* », précise Sophie en souriant. « *Ils sont tellement heureux de nous monter les photos de ce qu'ils ont réussi à faire !* » Vous l'aurez compris, à la Cettoise, ça papote ! On vient pour acheter des tielles mais aussi pour l'accueil de Sophie et Fabien qui prennent le temps de discuter. Leur fabrique de tielles : une belle philosophie de vie.



Soyez vrai

« J'AGIS POUR DÉFENDRE DES VALEURS »

TÉMOIN : PATRICK BOUCHET, ostréiculteur

En 1995, alors âgé de 39 ans, cet ancien pompier se reconvertit et passe son diplôme d'ostréiculteur au lycée de la Mer. Chef de rayon marée dans un hypermarché dans un premier temps, il décide en 2002 d'avoir sa propre production et achète deux tables ostréicoles à Marseillan. En 2009, il obtient la médaille d'argent au salon de l'agriculture et ouvre un magasin pour vendre sa production à la Grande Motte sous forme de plateaux de fruits de mer et de coquillages à emporter. Puis il cherche à optimiser la longue phase du collage au ciment des huîtres. « *J'ai toujours recherché le moyen de faciliter le travail pour qu'il soit à la portée de tout le monde* », explique Patrick Bouchet. De ses premiers essais concluants naît le collage à plat® qu'il fait breveter. Contrairement aux trois mètres de cordes utilisés habituellement par les autres ostréiculteurs pour coller leurs huîtres, il utilise une toile tissée micro-perforée de 60 cm de large sur 120 de long. Cette bande de tissu permet non seulement de positionner plus d'huîtres en moins de temps mais aussi de manipuler seul sa structure plus légère. Cette toile plus courte a également l'avantage d'immerger la totalité de ses collages et de pouvoir travailler dans les zones peu profondes de l'étang.

Sa créativité ne s'arrête pas là : « *Une fois la colle séchée, ce tissu filtrant plié en deux, tenu fermé avec des attaches, empêche les petites daurades de s'attaquer à la production* », confie l'ostréiculteur heureux de sa trouvaille. Fini, les longueurs de filets de pêche protecteurs autour de ses parcs. Il superpose ses sacs à huîtres les uns sur les autres ce qui occupe moins d'espace.

Il s'est également inspiré du procédé de l'exondation mis au point par Florent Tarbouriech en 2012 pour créer un Kit à exonder® qui équipe chaque rangée de sa table : d'une barre rotative activée à la main pour sortir ses sacs d'huîtres. « *En une demi-heure, la totalité d'une table est exondée et cela permet de les relever très facilement. Une fois à l'air libre, les captations d'algues prises par les «sacs» sèchent. Je n'ai plus qu'à les laver et elles sont prêtes à la commercialisation* », affirme l'ostréiculteur.

Son crédo : « *travailler de façon simple, efficace et accessible pour tous !* » Le résultat : une huître d'une qualité gustative supérieure et un pari gagné.

coquillagesbouchet@gmail.com



Soyez vrai

« J'AGIS POUR DÉFENDRE DES VALEURS »

Recette de Cedric Palla, restaurant à l'encre de Thau, Marseillan

J'ai découvert ce métier à l'âge de 16 ans. J'ai eu la chance de travailler avec mon père et de connaître sa vie passionnante. Le temps est passé et j'ai toujours ce plaisir de cuisiner pour les amis, la famille. A 48 ans, cet originaire de Sète, décide en juillet 2017, de créer avec son épouse un lieu où l'on pourrait se régaler de plats typiques de notre belle région. Ils s'installent à Marseillan. Au menu : La seiche en rouille, ou en persillade, les encornets ou les moules farcies, les tielles. « *Notre projet est de partager ce que nous aimons.* » Il vient de créer un espace dégustation dans les halles de Marseillan.



Recette des moules farcies pour 5 kg de moules

Ingrédients

- huile de tournesol
- sel, poivre, thym
- ail
- 1 botte de persil
- 2 œufs
- moules de mer à farcir
- farce 2kg
- 1 concentré de tomate
- ¼ de litre de vin blanc
- 4 kg de pulpe de tomate
- 600 g de pain dur

Nettoyer les moules, ouvrir les moules (casser le muscle), enlever la barbe. On peut si on le souhaite garder l'eau des moules. Préparer la farce : chair à saucisse + poivre + sel + ail + persil + œuf + pain (trempé le pain dans l'eau puis l'égoutter). Farcir les moules.

Préparer la sauce :

Faire revenir les oignons et l'ail dans l'huile.

Ajouter le concentré. Le faire noircir et déglacer au vin blanc.

Saler, poivrer, mettre le thym. Laisser cuire quelques minutes, ajouter le persil.

Mettre les moules dans la sauce, les couvrir d'un couvercle ou d'une assiette qui rentre dans la casserole et mettre du poids au-dessus pour empêcher l'ouverture des moules.

Laisser cuire environ 30 minutes, bien surveiller les moules. Il faut qu'en cuisant, elles enrobent la farce sans se rétracter...

Mélanger la sauce à l'aïoli (pas obligatoire), et en napper des pâtes ou du riz

Il y a plusieurs façons de faire des moules farcies, celle-ci est simple et vous vous régalez.

Posez un acte d'engagement

« JE SUIS RESPONSABLE DE MES CHOIX »

Présentation

Depuis la nuit des temps, l'homme a toujours pêché. De la pêche au chalut aux campagnes de thon, il n'a eu de cesse d'être créatif, d'essayer de nouvelles méthodes de travail pour que perdure son métier. Porté par une préoccupation environnementale, sociale et la volonté de favoriser une consommation responsable, de nouveaux projets émergent. Une véritable dynamique d'économie circulaire, de réflexion entre les acteurs se met en place depuis plusieurs années. L'heure est à l'engagement stratégique en faveur du développement durable. En discutant avec les différentes organisations de producteurs et les transformateurs, on peut découvrir de nouvelles initiatives : Labellisation, transformation des produits, innovation... La filière est en pleine mutation. Elle bouge. Elle invente. Les études faites en partenariat avec les scientifiques se multiplient pour préserver notre biodiversité.



Sur la lagune, l'aquaculture recherche de nouveaux produits locaux à valoriser : le muge retrouve ainsi ses lettres de noblesse avec « *le projet La graine et le muge* » comme nous explique Adeline Rumpler du CPIE bassin de Thau (Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement). Le lancement de la nouvelle écloserie de concombres de mer permettra aux ostréiculteurs de diversifier leurs activités et initiera une nouvelle filière halio-alimentaire en Occitanie. Tout est mis en œuvre pour faire en sorte que le produit soit plus efficient en respectant les ressources naturelles. Du côté de la Grande bleue, les projets ne sont pas en reste. Carmen et Perrine de l'OP du Sud nous racontent celui sur la noisette de mer né de la volonté des pêcheurs. Dans un souci éthique éco-responsable rien ne se perd, tout se transforme. Avec audace, le recyclage permet de penser l'économie autrement. Au Grau d'Agde, les invendus de la pêche se retrouvent transformés en filets pour être vendus aux collègues. Et que dire de ce cuir de thon issu des déchets organiques du poisson : le projet PANTUNA® porté par le groupe Barba est un incroyable exemple d'économie circulaire écoresponsable !

A l'instar des poissonniers comme Jean-Philippe qui revendique haut et fort ne vendre que du poisson sauvage, la filière ne compte pas vendre son âme au plus offrant mais bien produire plus localement pour une vraie cohérence territoriale.



Posez un acte d'engagement

« JE SUIS RESPONSABLE DE MES CHOIX »

OP SUD, Organisation de Producteurs

Représentation, valorisation, gestion (des métiers et des produits) sont les maîtres-mots de Perrine Cuveilliers et Carmen Battez. Ces deux jeunes ingénieures en agronomie spécialisées en halieutique sont intarissables quand il s'agit de parler des différentes missions qu'elles gèrent au quotidien pour l'OP du SUD, l'organisation de producteurs. Suivi des quotas, de la production des adhérents, défense de leurs intérêts auprès des institutions... Créée en 2012 à l'initiative des ports du Grau du Roi et du Grau d'Agde, l'OP sera rejointe ensuite par d'autres pêcheurs et d'autres ports. L'organisation compte aujourd'hui 146 adhérents situés en Occitanie, ainsi qu'en Corse. Ils constituent une flottille de chalutiers et de petits métiers majoritairement basés au Grau du Roi et au Grau d'Agde. Afin d'être en adéquation avec les attentes des professionnels, le conseil d'administration se compose de pêcheurs et de gestionnaires de criées. Son président, Guy Mirete, est ancien pêcheur et directeur général de la Crieë du Grau d'Agde. « On représente les différents segments de notre flotte. Le milieu est très intéressant, il y a de l'humain et une vraie volonté de travailler avec et pour les professionnels », précise Perrine. En fonction des actions à mener, les avis des uns et les positions des autres font la dynamique de cette organisation. « On échange tous les jours avec eux, on leur apporte aide et conseil pour pérenniser leurs métiers, et on fait remonter leur ressenti « terrain » au niveau des commissions régionales et nationales, de la direction des pêches, ou des instances européennes afin de défendre leurs intérêts. On assiste à une belle prise de conscience chez les pêcheurs : une transition vers une pêche durable même si chacun a ses propres intérêts » précise objectivement Carmen.

Plus d'infos sur www.opdusud.fr



PROJET : la Noisette de Méditerranée

« Cela fait aussi partie du rôle de l'OP de valoriser les espèces moins connues du public pour favoriser la production et aider les pêcheurs dans le cadre de la diversification de leurs activités », précise Carmen. « Ce projet a émergé par la volonté des pêcheurs. La pêche de la noisette est historiquement très connue en Espagne et en Italie.



Le marché est tenu par ces pays. Leurs acheteurs font le déplacement jusqu'ici. Pour l'instant, ce produit n'est pas vendu au détail en France. On a fait une étude de marché et il en ressort qu'il faudrait transformer ce petit escargot de mer pour qu'il soit prêt à l'emploi pour le consommateur. En bocaux, en barquettes et déjà cuit comme le bulot. C'est le bulot de Méditerranée. La Crieë d'Agde étudie la possibilité de créer des bassins de décantation pour épurer le coquillage, réguler son marché, voire ensuite le transformer ici. C'est frustrant de voir les plateaux de coquillages de Thau sans aucune noisette de mer ni murex. » Depuis 2011, la noisette de mer est exploitée par une trentaine de pêcheurs petits-métiers dans le golfe du Lion, en particulier au large du Grau-du-Roi, des Saintes-Maries-de-la-mer, d'Agde et de Port-la-Nouvelle.

« Cette pêcherie très récente a connu des difficultés de ressource en Italie. On va éviter de répéter les erreurs qui ont été commises ailleurs. L'objectif est d'acquérir des connaissances sur l'espèce pour adapter les méthodes de pêche et ne pas faire de mal au stock. » Ce projet scientifique est porté par le [CEPRALMAR](http://www.cepralmar.fr) en partenariat avec l'OP du SUD, cofinancé par le FEAMP et [France Filière Pêche](http://www.francefilierepêche.fr).

Posez un acte d'engagement

« JE SUIS RESPONSABLE DE MES CHOIX »

ZOOM Qui suis-je ?

Je mesure entre 2 et 4 centimètres à la taille adulte. Je vis dans les fonds sableux à proximité des côtes. Je suis très appréciée en Italie et en Espagne à l'heure de l'apéritif mais aussi dans un bon plat de pâtes.

Je suis ?

Réponse : La nasse changeante rebaptisée noisette de mer depuis 2016. Ce gastéropode de la famille du bulot fait l'objet de tout un programme d'études. Les scientifiques cherchent à tout savoir sur le comportement de cette espèce : reproduction, croissance...



L'OP du SUD en chiffres

- 146 adhérents pêcheurs professionnels
- 38 chalutiers artisans, 108 petits métiers.
- 36 AEP (autorisation européenne de pêche) thon rouge, pour 91 tonnes de quota.
- Plus d'une centaine d'espèces débarquées.
- Variété des engins de pêche : pot, nasse, chalut, hameçon, filet, senne...
- Localisation : région Occitanie, Sud de la France, et Corse

Et aussi...

L'OP du SUD contribue à différents projets au travers de l'AMOP (Association Méditerranéenne des Organisations de Producteurs). Cette association apporte une représentation plus large à la profession, puisqu'elle associe les navires adhérents à l'OP du Sud, à l'OP SATHOAN et aux coopératives maritimes du littoral méditerranéen.

Plus d'infos sur www.amop.fr

Projet DUPPEM

(durabilité et polyvalence des petits métiers).

Actuellement la plupart des petits métiers utilisent le filet. L'idée est de les orienter vers des espèces comme la pêche du maquereau et du calamar à la ligne, celle de la seiche à la nasse ou encore celle du murex au casier. L'objectif est d'étudier l'efficacité des engins utilisés en Italie et en Bretagne puis voir si elles sont exportables en Méditerranée, rentables pour les petits métiers et durables pour les stocks et l'environnement.



Projet NAMUR (acronyme : Nasse – Murex).

La nasse et le murex sont des espèces commercialement importantes pour la flottille des petits métiers. Ce projet vise à créer une unité de stabulation collective à terre sur le site de la criée d'Agde afin de permettre aux professionnels de stocker les murex et les nasses. L'intérêt de stocker ces espèces en bassin est d'une part d'étaler leur vente dans le temps pour maintenir les prix et d'autre part de les « purifier ».



RECETTE : LE MUGE AU CITRON CONFIT

Recette extraite du livret pédagogique du CPIE Bassin de Thau remis aux enfants dans le cadre des ateliers culinaires et largement diffusé au grand public lors d'événementiels.

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 15 min

Ingrédients :

- 500g de muge en filet
- 2 tomates en tranches
- 1 oignon émincé
- 1 citron confit détaillé
- 1 jus de citron jaune
- du thym, du poivre du moulin, des graines de carvi, du persil ciselé
- De l'huile d'olive du sel fin

1/ Allumer le four th 6 -180°

2/ Dans un plat allant un four, verser de l'huile d'olive, étaler l'oignon émincé, les tranches de tomates et le citron confit détaillé. Ajouter les épices, les herbes aromatiques et le jus de citron.

3/ Installer les filets de muge dans le plat, à l'aide d'un pinceau, les badigeonner d'huile d'olive et saupoudrer légèrement de sel fin.

4/ Enfourner pour 15 min et arroser de temps en temps



Des fermes aquacoles innovantes.

Les Poissons du Soleil, histoire d'un leader méditerranéen

Rendons hommage aux Poissons du Soleil, la plus ancienne éclosérie privée de poissons marins de Méditerranée. Créée en 1976 par Georges Balma, ostréiculteur, Les Poissons du Soleil exploite aujourd'hui 6 sites en Occitanie : une éclosérie et une unité de sélection génétique à Balaruc-les-Bains, un site de pré-grossissement/grossissement à Salses-le-Château (Pyrénées-Orientales), un site de pré-grossissement (avec transport maritime) dans le port Sète-Frontignan, une unité de production de phytoplancton à Loupian.

Et tout récemment, une éclosérie de crevettes à Leucate (unique en Europe). Sa spécialité : produire des alevins de bar (loup), de daurade royale et de maigre destinés à des élevages marins, en pleine mer ou à terre, sur le pourtour méditerranéen ou au Moyen-Orient.

Dans un souci de protection environnementale et d'économie d'énergie les sites fonctionnent en circuit fermé, l'eau est recyclée : « *Nous prenons et rejetons très peu d'eau dans le milieu naturel* », explique Philippe Balma.

Depuis sa création, l'entreprise a bien grandi et a rejoint en 2003 le groupe Aqualande, acteur majeur mondial dans la sélection, la reproduction, la transformation et la commercialisation de truites fumées. Actuellement, la production de l'éclosérie est de 45 millions d'alevins et celle d'alevins pré-grossis de 20 millions (chiffre qui a doublé en 2019). 94% de la production est exportée en Europe et en Afrique du Nord, en Tunisie et, de plus en plus, en Algérie.

source://www.groupeaqualande.com/poissons-marins.aspx



Posez un acte d'engagement

« JE SUIS RESPONSABLE DE MES CHOIX »

Projet La Graine et le Muge

Mal-aimé et souvent absent de nos assiettes, le muge, riche en Oméga-3 bon pour la santé, possède de nombreuses vertus nutritionnelles. C'est une espèce locale, peu onéreuse et qui a été définie comme « à privilégier » pour la consommation par la fondation Good Planet. Dans le bassin de Thau, un consortium d'acteurs coordonné par le CPIE (CIRAD, Les Poissons du Soleil, Le lycée de la Mer) s'est lancé dans un projet novateur autour de cette espèce avec pour objectif de tester une filière d'aquaculture circulaire. En effet, le muge est un candidat idéal pour l'aquaculture car il est tolérant vis-à-vis de la qualité de l'eau, et de la température. Omnivore, il a des besoins en protéines moindres que les espèces carnivores.



Le projet du CPIE bassin de Thau a donc permis de tester l'élevage de l'espèce avec deux aliments novateurs s'inscrivant dans une démarche d'économie circulaire.

« On a contacté l'association *Le pain de l'espoir qui récupère des invendus de pain*. On a ainsi remplacé la farine de maïs par la farine de pain et cela n'entame en rien les performances de croissance du muge », explique Adeline Rumpler, directrice adjointe du CPIE. La recherche d'un aliment durable et circulaire.

Une culture d'algue a été mise en place s'est poursuivie : « les fèces ont servi à produire des algues, elles-mêmes transformées en protéine pour les nourrir » ajoute-t-elle. La boucle est bouclée. Rien ne se perd, tout se transforme !

Au-delà de l'élevage, il s'agit de revaloriser l'image de ce poisson et de permettre aux professionnels de la pêche de développer sa commercialisation.

Retrouvez une présentation du projet avec son livret pédagogique sur : https://bit.ly/muge_CPIE

et les vidéos de présentation sur : vimeo.com/328591152 et sur vimeo.com/363497350



Le saviez-vous ?

Suivant son implantation géographique, ce poisson change de nom. Dans le Sud, c'est le muge. Au-dessus de la Loire, le mullet !

Le muge permet aussi de commercialiser de la poutargue, préparation à base d'œufs de muge, salés et séchés. Appelé caviar de Méditerranée, c'est un produit transformé à forte valeur ajoutée.

Une initiative soutenue par la région Occitanie, l'ADEME, la Fondation de France, et la Draaf Occitanie

Posez un acte d'engagement

« JE SUIS RESPONSABLE DE MES CHOIX »

1/Poissonneries, halles, marchés : des produits de qualité vendus ultra frais

TÉMOIN : JEAN-PHILIPPE RIGAL, poissonnier

« J'ai deux amours dans ma vie : ma famille et mon métier de pêcheur. Je n'aime pas parler de moi mais j'aime parler de mon poisson. Je pourrais vous en parler pendant des heures », nous prévient illico Jean-Philippe. Marin pendant seize ans, il a réussi à s'acheter un chalutier en 2003. Son but ultime : devenir patron, être indépendant. Sa passion c'est la pêche à l'anchois et à la sardine.

Malheureusement, après la crise pétrolière de 2009 et la pénurie de poisson bleu dès 2008, les chalutiers sont en grande difficulté. Il s'éloignera plusieurs années de ce milieu pour n'y revenir qu'en 2016 en saisissant l'opportunité de tenir une poissonnerie dans les halles de Sète. Une reconversion idéale pour cet amoureux de la mer et du poisson. Tous les jours, il transmet ses valeurs et partage sa connaissance du poisson sauvage. « Ancien pêcheur, c'était impossible pour moi de vendre un poisson d'élevage sur mon étal. Je dis toujours à mes clients que je ne suis pas un poissonnier et je ne serai jamais un poissonnier. Je suis un pêcheur qui vend du poisson. La nuance est primordiale... D'ailleurs, je donne souvent des petites astuces pour le préparer, le consommer et le conserver car chaque poisson est différent. »

Il achète sa marchandise dans les trois criées régionales les plus importantes, c'est-à-dire Sète, le Grau-du-Roi et le Grau d'Agde mais auprès des petits métiers. « Entre la mer et l'étang, on arrive toujours à jongler et à avoir sur l'étal du poisson sauvage qui n'a même pas 24 heures. Il a été pêché la veille. Certes, je ne vais pas devenir riche car vendre du poisson d'élevage est plus rémunérateur mais c'est contraire à mes principes. » Il avoue avec sincérité vendre quelques produits de l'océan et quelques produits bio comme du saumon d'Ecosse ou du dos de cabillaud d'Islande ou encore des coquilles Saint-Jacques de la Manche. Mais que du bon ! « Mes fournisseurs connaissent mes exigences et les restaurateurs viennent chez moi pour cela. » Aujourd'hui il a engagé une démarche avec Initiative Thau pour obtenir un label qui le différenciera des autres poissonniers.



Posez un acte d'engagement

« JE SUIS RESPONSABLE DE MES CHOIX »

BRISE DE TERRE, une entreprise d'insertion innovante

« A la Criée du Grau d'Agde, nous explique Aurélie Desein, sa directrice, nous constatons régulièrement des pics de production difficilement prévisibles comme celle du maquereau par exemple en période estivale ou bien des méventes sur certaines espèces de la pêche locale. L'idée nous est venue de récupérer cette marchandise, de la transformer pour en faire des filets puis de les congeler pour les vendre à la restauration collective. Il nous semblait intéressant que les collèges du territoire proposent nos produits aux enfants. Plutôt que de manger systématiquement du cabillaud ou du saumon élevé au Chili ou en Norvège dans nos écoles, mangeons local et privilégions le circuit court » ajoute-t-elle.

Cette initiative se concrétise en collaboration avec la Croix Rouge Insertion française (CRI). Ensemble, ils créent en 2018 l'entreprise Brise de Terre agréée Entreprise d'Insertion (EI), une joint-venture sociale. Il s'agit d'une SAS dont le capital est détenu à 50% par CRI et 50% par la Criée. Un atelier de transformation a été construit sur le site de la Criée qui emploie 7 personnes dont 5 en insertion.

Depuis son lancement en mai 2019, 5,4 tonnes de produits sont sorties transformées, une gamme de 10 espèces de poissons « prêts à cuire ». Il a notamment pour clients le collège de Murviel les Béziers, le lycée de Pézenas, la Table de Cana de Montpellier, restaurant traiteur d'insertion.

Du social, du local, du sauvage... Une belle démarche de développement durable.



GROUPE BARBA

PROJET : HOLOSUD, vers une nouvelle aquaculture

Les holothuries, appelées aussi concombres de mer du fait de leur forme allongée, font partie de l'embranchement des échinodermes, au même titre que les oursins et les étoiles de mer. Les holothuries sont des animaux détritivores. Elles possèdent à une extrémité une bouche qui avale des grandes quantités de sable et à l'autre extrémité un anus qui rejette le sable filtré. Elles se nourrissent ainsi de particules organiques ou de petits organismes vivants ou morts présents dans le sable ou la vase. Tel un ver de terre dans le sol, leur rôle est primordial dans le sédiment. Très consommé en Chine depuis des millénaires, le concombre de mer suscite un véritable engouement au point de provoquer chez eux un effondrement des stocks locaux menant à la création d'un marché d'importation internationale. « Comme industriel, on est toujours en recherche d'un nouveau produit local à valoriser que l'on pourrait transformer, exporter pour créer un commerce extérieur », explique Hervé Barba.

La maîtrise de l'élevage des holothuries permettrait de limiter les prélèvements dans le milieu naturel et donc de préserver la ressource. De nouveaux marchés dans des domaines tels que la pharmaceutique ou la cosmétique pourraient alors être développés du fait de leurs propriétés spécifiques.

ZOOM Qui suis-je ?

- Je mesure entre 10 à 30 centimètres de long. Mon corps est mou et cylindrique. Je me déplace très lentement et je vis posé sur le fond marin. J'exerce une fonction de bio-restauration des fonds marins en me nourrissant de plancton et matières organiques en filtrant le sable à l'aide de tentacules buccaux. Les Chinois m'attribuent des vertus médicinales ancestrales.

Je suis ?

Réponse : L'holothurie rebaptisée concombre de mer. Cet animal de mer fait l'objet du projet Holosud financé par l'Etat, labellisé par le pôle Mer Méditerranée et porté scientifiquement par IFREMER, techniquement par CEPALMAR et par le groupe Barba pour son savoir-faire en matière de transformation de ce drôle d'animal.

INNOVATION : LA VALORISATION DES COPRODUITS

« La gestion de nos déchets organiques a toujours été au centre de nos préoccupations », explique Hervé Barba l'un des dirigeants du groupe Barba, leader dans la transformation du thon. « On a trouvé des solutions pour valoriser les miettes de chair de thon en les vendant à des industriels pour leurs plats préparés, mais il nous restait les peaux. » Dans la recherche de goodies pour l'inauguration de leurs nouveaux locaux, un ami leur présente un tanneur.



L'idée venait de naître : recycler cette peau pour des produits de petite maroquinerie et d'accessoires. Après deux ans de recherche, de développement, le cuir de thon voit le jour et se révèle aussi résistant et souple qu'un cuir classique. Après un tannage traditionnel, écologique - sans chrome -, il conserve la beauté de ses écailles lui apportant un aspect similaire au python. Cette démarche d'économie circulaire écoresponsable est le coup de cœur du concours Inn'Ovations d'Occitanie.



« L'innovation ne s'arrête pas là. Des prototypes de produits finis ont été réalisés et permettront à la filière de cuir exotique de se lancer dans l'innovation tout en assurant une bonne traçabilité. » ajoute-t-il.



« Ça ne m'étonnerait pas de voir les équipages des bateaux de luxe ou croisiéristes débarquer à Sète avec des chaussures en thon aux pieds », ajoute t-il en souriant. C'est tout ce qu'on lui souhaite !



