

## Transcription du Podcast Journal de Bord – Épisode 2

# La pêche palangrière / Pèsh palangrièr : kosasa ?

### **[00:00:04.420] - Animateur**

Journal de bord avec la Cité des métiers. Pèsh palangrièr : kosasa ? Vous l'aurez compris, dans cet épisode, nous nous intéressons à la pêche palangrière. La pêche palangrière ou pêche à la palangre est une forme de pêche arrivée à la Réunion dans les années 90 qui permet un meilleur rendement et contrairement à la pêche au filet, elle permet également de mieux cibler le poisson à pêcher et d'éviter au maximum de capturer d'autres espèces. Grâce aux témoignages de Philippe Guérin, directeur général de Réunioner, Kléber Gage et Fred Payet, tous deux patrons de pêche pour ENEZ du groupe Réunioner, nous aurons la chance de découvrir la pêche palangrière sous toutes ses coutures. Philippe Guérin nous présente en détail cette technique.

### **[00:00:49.650] - Philippe Guérin**

La pêche palangrière se réalise avec une palangre, on parle souvent aussi de longues lignes. C'est une ligne de 60 ou 80 kilomètres de long avec en moyenne 1300 à 1500 hameçons et qui se fait en pleine eau. C'est-à-dire que ce n'est pas une pêche de fond, c'est une pêche entre 20 et 500 mètres de fond, mais plus généralement autour de 100 mètres. La pêche palangrière pour l'essentiel, se situe à peu près à 300 kilomètres autour de la Réunion. Plus rarement, il y a quelques bateaux plus importants qui vont dans les eaux malgaches et dans les eaux mauriciennes, avec des licences de pêche particulières et encore un peu plus rarement, Il y en a que deux ou trois à La Réunion qui le font, ils vont aussi dans le canal du Mozambique.

### **[00:01:37.320] - Animateur**

Une technique qui a à peine plus de 30 ans.

### **[00:01:40.200] - Philippe Guérin**

La technique est arrivée à la Réunion dans les années 90. C'était une technique utilisée par les Américains. Son intérêt, c'est d'apporter plus de professionnalisme dans la pêche et plus de rendement et de rentabilité, donc qui permet à des gens d'en vivre correctement.

### **[00:02:02.380] - Animateur**

Pour Fred Payet, tout l'enjeu est de ramener le meilleur produit au port.

**[00:02:06.010] - Fred PAYET**

La plupart des bateaux jouent le jeu. On est passé à des hameçons circle, ce sont des hameçons moins tueurs qui permettent de garder les thons vivants : le poisson ne l'avale pas, ne s'étouffe pas. On essaie aussi par ce biais d'avoir le maximum de poissons vivants pour pouvoir le traiter en ikejime. Je vais vous expliquer le terme "ikejime" : c'est une façon de saigner le poisson pour que le poisson ne s'altère pas rapidement. On garde la bonne couleur de chair, on vire tout ce qui est acide dans le poisson, surtout le thon. Ça permet d'avoir une meilleure qualité et une meilleure préservation dans le temps.

**[00:02:52.360] - Animateur**

Pour arriver à abattre tout ce travail, il faut nécessairement un bon équipage.

**[00:02:56.860] - Philippe Guérin**

Sur un bateau en général, selon la taille des bateaux, moi, je parle plutôt de la pêche hauturière (pêche au large), c'est-à-dire des bateaux de 13 à 25 mètres, vous avez un patron, un mécano, un second et des matelots dont certains font ce qu'on appelle la boucherie et la cale. C'est-à-dire que quand le poisson revient sur le pont, ils le vident, ils lui enlèvent la tête, ils le mettent dans la glace, dans la cale, pour qu'il garde toutes ses qualités et qu'il puisse être vendu correctement à l'arrivée au port.

**[00:03:32.310] - Animateur**

Tout est optimisé pour garantir un produit frais.

**[00:03:35.370] - Fred PAYET**

C'est la rapidité aussi du boulot. Une fois qu'une capture est à bord, on le traite automatiquement, on le met en froid le plus rapidement possible. Ça, c'est primordial. Plus le poisson sera de bonne qualité, plus on aura un chiffre d'affaires qui sera nettement meilleur que si on avait trainé en travaillant le poisson. En moyenne, on est sur trois minutes par poisson pour descendre en cale.

**[00:04:00.480] - Animateur**

Une recherche de volume et de qualité que partage Kléber Gage.

**[00:04:05.100] - Kléber GAGE**

Le volume minimum que je ramène, c'est deux tonnes, deux tonnes quatre, au plus c'est quatre tonnes huit. Le poisson est conservé sous glace. Il est glacé dans une cale réfrigérée. Il est conservé à un degré.

**[00:04:20.370] - Animateur**

Les deux pêcheurs de l'île partent 7 à 40 jours d'affilée en mer en fonction des zones visées lorsqu'ils partent loin dans les terres australes et antarctiques françaises, aussi appelés TAAF, ils préfèrent rester plus longtemps sur place pour optimiser le carburant et les appâts.

**[00:04:34.530] - Fred PAYET**

Si le bateau n'a pas de souci, on fait soit 20 jours, soit 40 jours. Ça va dépendre. On fait 40 jours quand on se déplace beaucoup plus loin : dans les eaux des TAAF, c'est-à-dire Glorieuse, Juan de Nova, Europa et Bassas da India. J'ai le droit à 20 jours de mer. J'ai dans l'obligation de rester 48 h dans un port, équipage au repos, soit à Mayotte, soit à Tuléar. Et là on en profite pour recharger en gasoil, en nourriture ce qui nous manque et à réparer le bateau si on a besoin. Il faut qu'au 20<sup>e</sup> jour de mer, je sois rendu à La Réunion avec le bateau.

**[00:05:13.130] - Kléber GAGE**

Par mois, ça nous fait quand même 20 jours, 20 jours de mer, ça va faire 220 à 230 jours de mer par an.

**[00:05:23.150] - Animateur**

Alors, vous vous doutez bien qu'il est impossible de partir aussi longtemps si on n'aime pas son métier.

**[00:05:27.860] - Kléber GAGE**

Le métier de pêcheur au quotidien, je considère ça comme un loisir. C'est un travail, mais un loisir aussi. On se crée une famille quand même en tant que marin pêcheur parce que comme on vit constamment avec l'équipage, c'est la famille. C'est plus un plaisir qu'un travail.

**[00:05:48.980] - Animateur**

Du travail, il y en a quand même. Il faut compter 4 h pour la mise à l'eau de la ligne. Les pêcheurs ont pour habitude de le faire en fin de journée, puis de laisser la ligne dériver jusqu'au petit matin pour le virage où ils remontent la ligne et traite la capture pendant 7 h. D'où l'importance d'une véritable solidarité à bord.

**[00:06:06.710] - Kléber GAGE**

C'est l'ambiance à bord. C'est un travail en équipe. Tout le monde aide l'un et l'autre. Il n'y a pas de qui fait quoi, mais c'est tout le monde ensemble.

**[00:06:18.410] - Animateur**

En dehors de ces plages de travail, l'équipage peut profiter d'un repos bien mérité.

**[00:06:22.730] - Fred PAYET**

On se repose : Télévision, Netflix... En fait, le bateau, c'est notre maison.

**[00:06:29.360] - Animateur**

Le bateau est donc une seconde maison, si ce n'est la première, où le temps défile peut-être un peu différemment et où on apprend à savourer l'instant présent.

**[00:06:37.610] - Kléber GAGE**

À la rentrée du port, l'île a un autre design, c'est tous les jours, c'est jamais pareil. Le coucher du soleil, c'est jamais pareil. Il n'y a pas un jour qui se ressemble. En mer, on ne trouve pas une vie monotone parce que tous les jours ça se ressemble pas. C'est très différent. La vie en mer, c'est pas pareil.

**[00:06:54.890] - Animateur**

Alors on remercie tous les pêcheurs de l'île de nous ramener de si jolis produits et on espère que cet épisode vous aura permis d'en savoir plus sur la pêche palangrière et sur la vie à bord d'un bateau. Journal de bord avec la Cité des métiers.