

La pêche à la langoustine à La Rochelle

Avant les années 60, la langoustine est pêchée en fonction des saisons dans les parages de Rochebonne (en petite quantité mais de bonne qualité) et à la grande vasière dans le sud-ouest de Belle-île. Cette langoustine y est pêchée par de petits chalutiers de pêche côtière dont l'activité principale est : la pêche à la sole, merluchon, lotte, rouget...

Dés le début des années 1960, un petit groupe de patrons-pêcheurs armateurs décident de tenter l'aventure de la pêche à la langoustine :

-sur les côtes ouest de l'Angleterre

-En mer d'Irlande.

-Au canal Saint-Georges ouest Irlande(Iles d'Aran) par 53°20 environ nord.

Ces bateaux sont : Le pile ou face , le baraka , le Manuel Joël , l'Oeuvre qui ira même jusqu'à Clifden, Le Puma , Le brin de muguet.

Plus tard, des unités plus importantes les rejoindront : Le Lagardère , Le Tourville , Le Primauguet .

Pour ces petits bateaux en bois de 18 mètres en moyenne, armés par 6 hommes d'équipage, jeunes généralement, car sur ce type de bateaux : pas de versement d'allocations familiales.

Le voyage comporte beaucoup de risques car la route est fort longue (48 à 72 heures) et entre l'île de Sein et le sud de l'Irlande il n'y a aucun abri, de même entre Ouessant et le sud-ouest de l'Angleterre. Lorsqu'il fait tempête il faut faire face à une mer déchaînée et souvent ces bateaux rentrent au port avec des avaries parfois sérieuses. Il y a aussi la navigation par temps de brume avec de surcroît le passage des cargos dans les parages de Ouessant et du sud de l'Angleterre. Seul à la barre et sans radar.

A l'époque, les lieux de pêche principaux sont : Labadie Bank, John Bank, Small, le Canal Saint Georges et l'ouest Irlande, les Iles d'Aran par 53°20 nord environ.

On pêche jour et nuit. Chaque trait de chalut dure entre 2 h et 3h 30.

Pour tout l'équipage (y compris le patron) le travail est long et pénible car il faut (parfois à genoux) trier les langoustines une à une, pour éliminer les petites, les cassées, les grainées(car la langoustine est fragile à conserver).

Il faut :

-La laver 2 fois par panier de 30 kgs ;

-La descendre dans la cale ;

-La glacer correctement.

Puis il faut s'occuper du poisson (merlans, raies, limandes, merluchons) et parfois rester 36 heures sans aller dormir.

De plus sur ces petits bateaux, il n'y a absolument aucun confort (pas de douche ni WC), un petit poste d'équipage toujours humide et de jour comme de nuit le bruit du moteur. Et surtout pas suffisamment d'eau douce à bord pour se laver alors, après 12 ou 15 jours de mer, pour le retour à terre : eau de mer !

En compensation de tout cela, généralement le métier était rentable et les salaires au-dessus des moyennes de l'époque. C'étaient les années florissantes de la pêche hauturière française.

Durant 7 ans , j'ai pratiqué ce métier à bord de l'oeuvre et du Rocambole avec le même patron de 1962 à 1969.

Malheureusement LOeuvre se perdra corps et bien par mauvais temps au large de l'île d'Oléron.

Actuellement et à ma connaissance, il n'y a pas de navires rochelais qui pratiquent cette pêche à la langoustine dans les parages de l'Angleterre et de l'Irlande.

Richard Pillard