

LES NOUVELLES RESSOURCES DU POISSON ROCHELAIS - AGROCEAN

Le « bon » poisson rochelais

La pêche actuelle

La raréfaction de la ressource et les nombreuses directives de l'Union Européenne ont largement transformé la pêche. La croissance du secteur est depuis quelques années assez faible. Certains produits dérivés présentant de réels potentiels de développement (surimis, plats préparés, marinades ou salaisons), une diversification des activités est logiquement apparue. Enjeu énorme pour les ports, elle entraîne une réorganisation des installations à terre. La naissance de la zone Agrocéan de La Rochelle s'inscrit dans ce contexte.



Port de pêche de Chef-de-Baie

Des poissons partent...

Cette zone de 20 hectares ceinture le port de pêche de Chef-de-Baie. Celui-ci a été construit en 1994 pour remplacer l'ancienne criée du centre-ville. Deux types de pêche y sont pratiqués : côtière et industrielle. Les navires industriels (qui sortent en haute mer) débarquent à Chef-de-Baie mais leur poisson ne passe pas par la criée rochelaise : il est chargé directement dans des camions, pour être vendu ou transformé ailleurs. L'armateur paye en contrepartie une redevance pour l'utilisation des équipements portuaires. Ces volumes « hors-criée » représentaient 2 000 tonnes en 2003 à La Rochelle.

...mais les meilleurs restent !

La pêche côtière est assurée par les courealeurs, des petites embarcations qui pratiquent une pêche à la journée. Leur présence était fortement souhaitée à la création du port car ils débarquent des poissons à forte valeur ajoutée : le bar ou la sole, qui sont très présents dans les trois Pertuis charentais (Pertuis Breton, Pertuis d'Antioche et Pertuis de Maumusson), se vendent chers sur les étals locaux. Cette pêche de qualité entraîne deux conséquences majeures : la criée se spécialise, on trouve souvent les mêmes espèces disponibles ; et les volumes débarqués restent modestes (3 710 tonnes débarquées à la criée rochelaise en 2003).

