Pêche artisanale, AMAP et circuits courts : une famille à la manœuvre

mercredi 26 août 2020, par lpe

L'histoire de Patrick Lafargue et de sa famille, tous animés par la passion de l'océan, un récit de Leslie Widmann.

Evelyne ignorait que celui qu'elle venait d'épouser et avec qui elle vivait à Pau deviendrait un jour marin-pêcheur, patron puis armateur et aujourd'hui représentant de tous les pêcheurs de Nouvelle-Aquitaine. Elle n'imaginait pas non plus qu'il l'embarquerait dans une aventure passionnante, mêlant l'ultra-local et l'international, lui donnant en partage l'amour d'un secteur qui a pris pour elle la forme de différents métiers, successivement pratiqués et génétiquement transmissibles.

Patrick Lafargue est petit-fils d'ostréiculteur. Il a grandi tout près du bassin d'Arcachon, entre les parcs à huîtres et les pinasses, les plages et les forêts de pins.
Il choisit une formation technique et quitte le littoral le temps de rencontrer Evelyne puis il tire un bord direct vers Capbreton, dans les Landes, au bras de sa belle, avec ses deux garçons de 4 ans.
Il embarque en 1982 comme matelot à Saint-Jean-de-Luz et apprend un métier qui lui colle au corps. Il est hâbleur, bagarreur même et fait sa place progressivement ; en 1990 après une formation, il acquière le titre professionnel qui lui permet de patronner. Il est alors à la barre de l'Accalmie.
Parallèlement, il est membre du Syndicat Autonome des Pêcheurs de Capbreton dont il prend la présidence en 1995.
Outre la défense du métier, il anime le port et ses liens avec la population : fêtes de la mer, Père Noël en mer… donnant de son temps, présent à toute heure sur les quais.
En 1998, il achète son premier bateau « l'Oiseau des Iles » (fileyeur de 11 mètres) qui vient d'Oléron.
A terre, Evelyne est aussi dans l'équipage. Elle vend le poisson, au retour du bateau, sur les tables qui sont mises à disposition sur le port pour les 19 bateaux de Capbreton. Dans le jardin, elle s'occupe du matériel de pêche, elle « monte les filets », les répare. En hiver, aidée des mains agiles de Mélissa qui est venue rejoindre la fratrie, elle tend les filets dans la maison, entre la rampe de l'escalier et la cheminée.

Les circuits courts privilégiés

En réunion, Patrick entend parler des AMAP et se fait expliquer leur rôle ; Evelyne rebondit sur cette possibilité de rapprocher producteur et consommateur et commence en 2009 à livrer une première AMAP sur Capbreton pour finir, un an plus tard, par en livrer 23, distribuant entre 600 et 700 paniers de poissons frais par mois.
Au retour du bateau (qui fait des marées courtes, 96 h maximum), elle prépare des paniers (de 20 et 30 €) composés de poissons de saison puis elle effectue ses livraisons. Les clients s'engagent sur des contrats

de six mois et elle prend plaisir à les rencontrer régulièrement et à nouer des relations amicales.
Elle parcourt ainsi près de 1500 km /mois après avoir préparé ses paniers (elle éviscère les poissons qui ne l'ont pas été à bord). Elle gagne alors le SMIC. Parallèlement, elle développe une activité de conserves de poissons en louant un laboratoire : foies de lotte, soupe de poissons et bonites, qui sont proposées aux AMAP. Elle s'occupe également toujours de la vente à la table, sur le port à Capbreton, pour ne pas négliger les clients locaux où Mélissa l'aide régulièrement, capable de prendre le relais le week-end et les vacances, dès 14 ans.

Pendant ce temps, l'équipage familial a pris de l'épaisseur, les garçons, en âge de patronner à leur tour, travaillent avec leur père puis sur leurs propres bateaux, L'ENFANT TERRIBLE pour Francis, qui pratique le petit métier (marées courtes) et le CRESUS (15 mètres – marée de 3 jours) pour Nicolas qui achète à son père le bateau, à son départ en retraite.
Or le métier n'est pas venu seul. Tentés par d'autres domaines au départ, Francis et Nicolas ont été attirés par les rémunérations plus élevées qu'à terre et sont restés à la pêche, malgré les aléas, pris à leur tour par la noblesse de cette activité atypique.
Pour Nicolas, patron de 38 ans et père de famille, le métier est déconsidéré par les médias et des groupes de pression qui en parlent sans le connaître.
Très doué à l'école, il aurait pu se diriger vers d'autres secteurs mais il ne regrette pas son choix qui lui permet d'allier connaissances pratiques et théoriques. Il s'élève contre le fait que la pêche soit visée pour son impact sur l'environnement. A bord du CRESUS, il teste de nouveaux carburants : huiles de fritures, hydrogène … dans le cadre d'un travail collaboratif avec des scientifiques.
L'état des stocks de poisson l'intéresse tout particulièrement mais il dénie aux ONG médiatiques le droit de pointer du doigt la pêche artisanale en mobilisant les foules avec de fausses émotions. Il rappelle qu'il adore voir les dauphins sauter autour de son bateau et qu'aucun pêcheur ne cherche à les pêcher, malgré le procès qui leur est actuellement fait. Il souligne que le stock de dauphins évalué par des scientifiques anglais dans le Golfe de Gascogne est en recrudescence… ce que les associations accusatrices oublient de dire.

Francis pratique le petit métier (moins de 24 h de mer) à bord du PETIT PRINCE (10 mètres). Patron, il a travaillé à bord plusieurs mois avec son épouse. Discret et opiniâtre, il ne changerait pour aucun autre métier, même si la pêche n'était pas son premier choix. Le plus grand atout de ce métier pour lui : la liberté.

Mélissa aussi a considéré que le monde de la pêche est digne du plus grand intérêt. Dès l'âge de 7 ans elle partait en mer avec son père et souhaitait devenir marin. Faute d'accord paternel, elle a suivi des études d'hôtellerie, travaillé en France et en Grande Bretagne avant de poser son sac à Dax, dans la dernière poissonnerie de la ville, « le Grand Bleu » où elle exprime tout son talent pour la préparation des produits de la mer.

Si l'on séquençait le génome de cette famille, nul doute que l'on trouverait côte à côte la passion de la mer et le sens de l'effort.
Pour Evelyne, tapissière de formation, qui a travaillé depuis l'âge de 14 ans « ils sont partis de rien et si les enfants voulaient quelque chose ils devaient apprendre à le gagner ».
Pour Nicolas, naviguer avec leur père a été une « école du métier et de la vie », exigeante, « à la dure » car Patrick était méticuleux, soucieux de qualité : « le poisson devait être posé dans les bacs, pas jeté et les bacs devaient être bien lavés au préalable » dit Nicolas dans un souffle tout en reconnaissant que c'est ainsi qu'il pratique aujourd'hui, à bord de son bateau.
Les enfants ont appris très jeunes à gagner leur argent de poche, à travailler.

Patrick défend les intérêts de la profession de la Nouvelle-Aquitaine à Bruxelles

Pour Patrick, ses enfants font la démonstration de l'avenir de ce métier, qui reste exigeant, prenant, aléatoire, mais qui permet aussi de vivre très correctement de son effort, avec 225 jours de mer par an, et d'avoir le temps de développer une vie à terre.
Il a six petits enfants et souhaite que davantage de jeunes découvrent les atouts de cette profession.
Président du CRPMEM de Nouvelle-Aquitaine, il représente plus de 500 navires professionnels, 12 ports de pêche et 5 criées, ainsi que 2700 marins (embarqués et à pieds) sur 970 km de côtes maritimes, estuariennes ou de rivières. Son quotidien est partagé entre réunions à Paris, Bruxelles ou dans les ports régionaux pour répondre aux nombreux besoins et questionnements des professionnels, des collectivités et des médias.
D'un « tempérament nerveux mais magnanime » il met son énergie au service de la défense d'un métier qui l'a fait grandir. Représentant professionnel, en prise avec ministres et élus, il conserve néanmoins sa personnalité et refuse les concessions inutiles.
Le regard d'Evelyne s'éclaire en l'écoutant parler et on entend également le sourire dans la voix de Nicolas, Francis et Mélissa lorsqu'ils évoquent la belle autorité de leur père pour leur apprendre que l'avenir est sur l'eau, à la barre d'un bateau que l'on doit diriger comme sa vie : cap au large !

Leslie Widmann
Odyssée Développement La Rochelle / Groupe Elcimaï

Cet article est à retrouver dans notre magazine le l'été : suivez ce lien pour en savoir plus