

# MANOR FOOD

LE MAGAZINE MANOR DÉDIÉ À LA CUISINE, À LA BOISSON ET AUX SAVEURS

N° 2 | 2012  
Fr. 5.

- + Des poulets heureux
- + Ode à la fraise
- + Tomates & fromages frais
- + Voilà la saison du barbecue!

Pêche durable

Arrivage frais  
de la mer



**D**epuis une heure, Julien Coz patiente dans le port du Conquet. Une bise glaciale venue du large souffle en rafales. Ça sent le poisson, les goélands crient, un drapeau breton claque au vent. Les mains enfouies dans les poches de sa veste, le jeune homme fait les cent pas à côté de sa fourgonnette pour se réchauffer. «Ils sont en retard. Sans doute à cause de la tempête», dit-il au capitaine du port qui attend lui aussi. C'est alors qu'au loin, sur la mer grise et houleuse, apparaît un petit point. «Les voilà!»

Le port reprend vie instantanément. Les fourgonnettes se rapprochent du quai, une grue pivote, le capitaine prépare sa bascule. Le point grossit rapidement et l'on distingue à présent un bateau rouge fendant les vagues. C'est le «Kadège» d'Yvon Vaillant. Malgré la tempête, ce capitaine expérimenté et ses hommes sont sortis en mer. Le bateau rentre à bon port au Conquet, petite ville de la côte atlantique battue par les vents. Les aussières sont vite envoyées et le bateau est aussitôt amarré aux bollards. A peine une minute plus tard, les opérations de déchargement du bateau démarrent. La grue débarque sur le quai de grands casiers remplis de tourteaux. Une fois pesés et leur poids consigné par le capitaine du port, ils disparaissent à l'arrière d'une fourgonnette qui part immédiatement avec sa cargaison encore vivante. La camionnette suivante s'avance et sera elle aussi chargée de tourteaux.

### Du bateau du pêcheur directement aux Marchés Manor Food

«Ça va être à moi», dit Julien Coz. «Après les tourteaux, c'est au tour des poissons et des crustacés d'être déchargés.» Ce sympathique Breton est l'homme de confiance de Manor Food dans les ports du Finistère, à l'extrême nord-ouest de la France. Avec son téléphone portable, il est en contact avec une poignée de capitaines naviguant le long des côtes sur de petits fileyeurs. Julien Coz prend connaissance de ce qui vient d'être pêché et réserve les poissons pour les Marchés Manor Food. «Autrefois, les poissons étaient vendus à la criée, dans le port, à l'arrivée des bateaux. Aujourd'hui, on traite la vente quand le pêcheur est encore en mer. Ce qui fait gagner du temps. La marchandise arrive ainsi plus vite et donc plus fraîche chez les clients.»

Dans le port du Conquet, on voit bien comment tout cela est organisé. Dans de grandes caisses en plastique, les poissons sont posés sur la bascule: baudroies, turbots, bars et soles, ainsi que quelques crevettes et homards. Tandis que le capitaine du port note le poids de chaque espèce, l'oncle de Julien dispose les poissons et crustacés déjà pesés sur un lit de glace et les charge dans la fourgonnette. Quelques minutes plus tard, les deux hommes regagnent leur entrepôt. Là, ils vident et nettoient les poissons, avant de les conditionner pour le transport à destination des Marchés Manor Food. Dès le lendemain, la marchandise fraîchement pêchée transitera vers la Suisse. «Du bateau du pêcheur à l'assiette», commente Julien Coz en souriant.

### Une pêche côtière durable

Les fileyeurs comme le «Kadège» pêchent à proximité des côtes. Ces petits bateaux robustes et puissants sont dotés d'une petite cabine pour les trois hommes de l'équipage, de cales pour le produit de leur pêche et d'un large pont arrière où sont rangés les filets. Contrairement aux bateaux-usines qui tractent d'immenses chaluts en pleine mer, les bateaux côtiers sont équipés de plusieurs petits filets droits qu'ils accrochent à des bouées flottant sur l'eau.

Ce type de pêche a une longue tradition en Bretagne – et fait l'objet d'une réglementation très stricte: des périodes de fermeture sont définies pour certaines espèces et il existe des zones protégées où la pêche



Ils pêchent pour Manor Food: l'équipage du chalutier «Petit Comédien», le capitaine Yves Daouben (à gauche), et son fils Mikaël.



Pêche à la ligne: jusqu'à 15 appâts sont fixés à la main sur les 50 mètres de la ligne.

*La pêche à la ligne requiert habileté et patience. Chaque poisson est remonté à bord par le pêcheur, à la force du poignet.*



La chance sourit au pêcheur: un poisson a mordu à l'appât!



Une belle prise: les pêcheurs ligneurs ont besoin de force!

est interdite. Les autorités de surveillance de la pêche combattent ainsi la surpêche. «Chez nous, la nature est intacte et les eaux froides de l'Atlantique sont encore très poissonneuses», nous dit Yves Daouben, capitaine du «Petit Comédien». Avant d'ajouter en souriant: «Reste à savoir où!» Pour cela, les hommes font confiance à leur expérience et à leur instinct de pêcheur. A l'aube, le «Petit Comédien» prendra la mer, sortira ses filets, continuera son chemin, sortira ses casiers, fera demi-tour, rentrera ses filets et récupérera ses casiers pour regagner le port de Lanildut, au nord du Conquet. Julien Coz, l'homme de confiance de Manor Food, se tiendra alors à côté de la bascule du capitaine du port et prendra livraison des poissons réservés pour Manor. Si cette réglementation garantit aux clients Manor Food des poissons et crustacés très frais issus de la pêche durable

et respectueuse, les pêcheurs y trouvent aussi leur compte: ils sont ainsi certains de trouver un acheteur dans le port.

### La pêche à la ligne

Les bateaux des pêcheurs ligneurs bretons sont encore plus petits que les fileyeurs des pêcheurs côtiers. Le «Phénomène» de Manuel Geffroy ne mesure que neuf mètres de long. Manuel Geffroy, 35 ans, est à la fois capitaine, pêcheur et matelot. Depuis le port protégé de l'Aber Wrac'h, il n'hésite pas à mettre le cap sur les saillies rocheuses entourées d'écume qui se dressent au milieu des eaux tumultueuses, le long d'une côte sauvage et déchiquetée. Voilà qui paraît bien dangereux! Mais le «Phénomène» est équipé d'un radar, d'un bathymètre, d'un sondeur à écho et d'un GPS, et Manuel localise précisément les écueils sur son écran. «Avant,

les pêcheurs ne naviguaient qu'à l'aide des amers», explique-t-il en montrant une croix blanche sur la roche. «Ils devaient les repérer très précisément pour ne pas s'échouer.» Ce qu'il ne dit pas, c'est que les Bretons autrefois très pauvres dessinaient de faux amers pour faire naufrager les bateaux étrangers et voler leur cargaison rejetée sur le rivage. D'où les nombreuses épaves qui jalonnent la côte sauvage. Aujourd'hui, elles servent de frayères aux petits poissons et de terrains de jeux aux bancs de poissons plus grands qui mangent les petits.

C'est pour cette raison que le «Phénomène» met souvent le cap sur ces épaves proches de la côte. Aujourd'hui, Manuel a décidé de pêcher tout près du phare de l'île Vierge. Les goélands qui y plongent régulièrement dans l'eau trahissent la présence d'un banc de poissons. Tranquillement, le pêcheur fixe ses appâts au bout d'une ligne qu'il laisse ensuite traîner dans l'eau. Rapidement, 15 appâts garnissent les 50 mètres de la ligne. Il ne reste plus qu'à attendre que les poissons mordent. Autrefois professeur d'éducation physique, Manuel Geffroy préfère aujourd'hui vivre libre sur la mer. Il aime la pêche. Avec son collègue, propriétaire du «Phénomène», il est membre de l'Association des Ligneurs. Cette association professionnelle s'engage à respecter toutes les périodes de fermeture et les secteurs protégés ainsi qu'à marquer les poissons pêchés pour garantir leur traçabilité.

Une secousse au niveau de la ligne montre que le premier poisson a mordu. Habilement, Manuel Geffroy le remonte dans son bateau. C'est un lieu jaune de cinq bons kilos, un poisson comestible peu connu chez nous. «Je le garde pour ma famille», décide Manuel Geffroy avant de rejeter l'appât en mer. La prochaine prise finira peut-être dans l'assiette d'un client Manor Food.

En moyenne, Manuel Geffroy prend 45 kilos par jour, patiemment, poisson après poisson, à la force du poignet. «Mais parfois, je ne pêche rien de la semaine», soupire-t-il. «Il en va ainsi dans la nature. On n'est jamais sûr de réussir.» Les poissons issus de la pêche à la ligne sont un vrai trésor. Laborieux et sélectif, ce type de pêche préserve la biodiversité marine. Il n'y a pas de prises accessoires. Les petites quantités et l'engagement personnel du pêcheur sont gages du respect des ressources. «Les poissons sont très fragiles», commente Manuel Geffroy. «Ils se dessèchent vite. En les débarquant rapidement, on peut les vendre plus frais et ils sont donc bien meilleurs.» ■

### Transparence et saisonnalité

Manor Food mise sur la transparence. Nous avons successivement introduit l'étiquetage des poissons avec le nom du capitaine, du bateau, l'origine et la date de pêche pour permettre à nos clients de mieux s'informer. Sur [www.manor.ch/pechedujour](http://www.manor.ch/pechedujour), vous trouverez la position actuelle des bateaux de pêche et pourrez suivre leur parcours en mer. N'oubliez pas que la pêche est soumise à des périodes de fermeture et varie au gré des migrations des bancs de poissons. Certaines espèces ne sont donc pas toujours disponibles.

