

Commune de Bages (Aude)



Site de débarquement de la pêche lagunaire de Bages

Bilan d'une année de fonctionnement des
aménagements réalisés en 2010



PRUD'HOMIE des PECHEURS
de Bages-Port La Nouvelle
Quartier Maritime de Port Vendres
Décret 93-56 du 15 janvier 1993

Rappel des objectifs

Les pêcheurs de Bages souhaitent, avec l'aide de la commune, apporter des améliorations au site de débarquement par des aménagements simples, dans le but de faciliter leur quotidien et de pérenniser leur activité. Le projet prévoyait notamment :

- l'aménagement d'un quai pour remonter les barques de pêche dans de bonnes conditions ;
- une mise aux normes sanitaires des équipements existants pour le stockage du poisson ;
- et la création d'un point de vente directe.

Ce projet visait à améliorer la qualité des équipements portuaires, les conditions de travail et les résultats économiques des pêcheurs locaux par une meilleure valorisation de leur production.



Présentation du projet aux partenaires par le prud'homme de Bages en février 2009



Panneau de chantier à l'entrée du port

Conditions de réalisation du projet

Sous maîtrise d'ouvrage communale, ce projet a bénéficié de financements de l'Europe, de la Région Languedoc-Roussillon et du Conseil Général de l'Aude. Les aménagements ont été réalisés durant l'hiver 2009/2010. Le Parc naturel régional, dans le cadre de sa mission d'appui au développement de la pêche lagunaire, a assuré la maîtrise d'œuvre déléguée du projet aux côtés de la commune, avec l'aide technique des Services vétérinaires de l'Aude.



Réunions de chantier d'octobre 2009 à mars 2010

Les aménagements ont été officiellement inaugurés en mai 2010. Comme annoncé lors du comité de pilotage de février 2009, un bilan de l'opération un an après est présenté sur la base des avis formulés par les pêcheurs de Bages, le directeur de la criée de port la Nouvelle et les élus de la commune de Bages.



Inauguration des aménagements - mai 2010

Entretien du local froid

L'entretien de ce local est assuré par l'ensemble des utilisateurs, sous la responsabilité de 2 responsables techniques désignés pour un an par l'ensemble des utilisateurs (Juillet 2010 – Juin 2011 : CABOS Olivier et TAILHADES Michel). Un règlement intérieur a été signé par chacun des utilisateurs. Un plan d'entretien ainsi que 3 carnets de suivi adaptés à ce local ont été établis avec l'aide des Services vétérinaires.



Machine à glace et porte de la chambre froide

Un an après leur mise en route, les différents compartiments du local froid sont en parfait état. L'entretien est fait régulièrement par les différents utilisateurs. La machine à glace et la chambre froide ont été entièrement nettoyées et désinfectées à plusieurs reprises, notamment à chaque arrêt prolongé de la machine à glace. Malheureusement, les carnets de suivi ne sont pas remplis, ce qui ne permet pas de connaître la fréquence exacte de ces opérations.



Intérieur du local froid - règlement intérieur affiché

Enfin une visite annuelle de contrôle des équipements frigorifiques a été récemment assurée par l'installateur avec lequel la municipalité a établi un contrat de maintenance.

Commercialisation du poisson – partenariat avec la criée

Quelques semaines après la mise en route du local froid, un partenariat pour la commercialisation du poisson s'est développé entre les pêcheurs de Bages et la criée de Port la Nouvelle, située à environ 25km de Bages. Un ramassage régulier du poisson par la criée a été mis en place dès le mois de juin 2010, à l'aide d'un camion frigorifique qui vient à Bages trois fois par semaine. Durant l'automne 2010, au moment des plus grosses pêches dans la lagune, le camion de la criée s'est déplacé tous les jours et la totalité du poisson a été vendu (ce qui n'était pas forcément le cas avant, avec le mareyeur, qui n'arrivait parfois pas à écouler la totalité des apports à cette période). **Les pêcheurs sont très satisfaits de la mise en place de ce ramassage car ils n'ont plus à se soucier, au retour de la pêche, de la commercialisation du poisson.**

Par ailleurs, le poisson (notamment loups et daurades) se vend très correctement à la criée (cf évolution des prix dans le bilan économique). Les pêcheurs de Bages, habituellement plus tournés vers l'exploitation de l'anguille, s'intéressent désormais davantage aux autres espèces. Compte-tenu de la thématique européenne sur l'anguille, cette évolution de l'activité de pêche est intéressante pour la gestion des ressources.

Ce nouveau dispositif de ramassage du poisson par la criée présente donc trois avantages pour les pêcheurs de Bages :

- une amélioration de leurs conditions de travail (la commercialisation du poisson n'est plus un souci)
- une diversification de l'activité (pêche moins axée sur l'anguille, plus sur les autres poissons – loups, daurades, muges...)
- et une meilleure valorisation de leur production (prix de vente supérieurs).

Matériel pour la vente directe

Deux étals de vente en inox ont été fabriqués sur mesure (longueur 140 cm, largeur 70 cm, hauteur 110 cm) par une entreprise locale. Un système de pieds rétractables permet de ranger ces étals dans un volume restreint. Une balance électronique suspendue (spécial poissonnerie) est également mise à la disposition des utilisateurs des étals de vente. Les étals et la balance sont stockés dans un petit local mitoyen du local froid.

En réalité, ces équipements ont été assez peu utilisés par les pêcheurs de Bages sur l'année écoulée, la pratique de la vente directe étant peu organisée et très ponctuelle. Quand les clients viennent chercher du poisson au port, les pêcheurs vont généralement le récupérer directement dans la chambre froide. A noter cependant que la demande locale semble augmenter sur le site, les pêcheurs semblent davantage utiliser les équipements de vente directe depuis quelques temps.

La pratique de la vente directe avec présentation du poisson sur les étals de vente n'a pas réellement été mise en place à ce jour dans le port de Bages. Il est probable que le nouveau système de ramassage régulier du poisson mis en place par la criée de Port la Nouvelle explique en partie la pratique limitée de la vente directe sur le site de débarquement.



Mise en place d'un portail automatisé à l'entrée du port (volet3)



Aménagements extérieurs autour des resserres de pêche : avant / après



Bassin de stockage des anguilles : non réalisé

Cet équipement n'a pas été réalisé en raison des difficultés techniques de la gestion d'un tel bassin : alimentation en eau de qualité (températures - salinités constantes), entretien permanent d'aérateurs, nettoyage régulier du bassin, tenue d'un registre d'entrée et de sortie du poisson stocké dans les bassins, risque de vol et de vandalisme sur le bassin à ciel ouvert, etc.

Les contraintes liées à la mise en place d'un bassin de stockage des anguilles ont été jugées trop importantes par les pêcheurs de Bages qui ont préféré, en accord avec les élus, abandonner cette partie du projet.

VOLET 3 – CONDITIONS DE SECURITE DU PORT : BILAN POSITIF

Pour limiter l'accès et le stationnement de véhicules sur la zone portuaire de Bages, un portail automatisé a été mis en place à l'entrée du port. Les pêcheurs disposent de télécommandes pour ouvrir ce portail. Une cinquantaine de plaisanciers de Bages ont également accès au port après acquisition en mairie de télécommandes. Ce fonctionnement permet désormais une bonne cohabitation entre pêcheurs professionnels et plaisanciers.

De plus, contrairement aux années précédentes, il n'y a pas eu de vol de matériel (moteurs) dans les resserres de pêche ni de dégradations autour du local froid.

Ce dispositif a donc permis de réguler la fréquentation anarchique de la zone portuaire et d'améliorer les conditions de travail des pêcheurs.

Enfin, la commune de Bages a effectué une remise en état partielle des appontements de la concession portuaire.



Remise en état des pontons de la zone portuaire : avant/après



BILAN FINANCIER DU PROJET

Dépenses (montants TTC)

Volet	Montant prévisionnel TTC	Montant final TTC
Aménagement du quai de débarquement	32 000 €	18 847 €
Bassin anguilles + forage + pompe + aérateurs	43 900 €	Non réalisé
Chambre froide + Lot frigorifique + Machine à glace	32 800 €	31 048 €
Aménagements intérieurs local froid	13 000 €	Menuiserie : 4140 € ; Maçonnerie : 14 692 € ; Plomberie : 5203 € ; Electricité : 5156 € ; Peinture : 2135€ TOTAL : 31 326 €
Etals de vente directe et balance électronique	8 000 €	Etals : 3556 € Balance : 1690 €
Revêtement surface centrale zone des cabanes de pêche (400 m ²)	7 200 €	6182 €
Mise en place d'une barrière automatisée à l'entrée du port	6000 €	7154 € + Rac. él. : 829 €
Travaux en régie communale : nettoyage du site, terrassements, remise en état des appontements	30 000 €	22 238 € (18 597 € HT)
TOTAL TTC	Prévisionnel 172 900 €	Final 122 870 €
TOTAL HT	144 500 €	102 734 €

Le montant final des dépenses est donc inférieur au montant prévisionnel car l'un des volets de l'opération n'a pas été réalisé (bassin à anguilles – environ 40 000 € HT).

Financement – recettes (sur montants HT)

	Taux	MONTANT PREVISIONNEL (HT)	MONTANT FINAL (HT)
	100%	144 500 €	102 734 €
AUTOFINANCEMENT			
COMMUNE DE BAGES	20%	28 900 €	20 547 €
SUBVENTIONS			
CG11	21%	30 000 €	21 574 €
REGION LR	30%	43 350 €	30 820 €
EUROPE (FEP)	29%	42 250 €	29 793 €

L'opération a donc bien été **subventionnée à hauteur de 80%**, avec la participation du Département de l'Aude, de la Région Languedoc-Roussillon et de l'Europe (fonds FEP).

BILAN ECONOMIQUE DE L'OPERATION

Evolution du chiffre d'affaires annuel par pêcheur

Les données apportées dans ce bilan sont issues d'informations croisées fournies par les pêcheurs et par les acheteurs. Le poids des captures varie d'un pêcheur à un autre et les prix varient au cours de l'année. Il s'agit donc de **données moyennes**.

Anguilles

Captures moyennes 2009 par pêcheur	Prix de vente 2009 (mareyeur)
2.5 tonnes	6 €/kilo
Captures moyennes 2010 par pêcheur	Prix de vente 2010 (mareyeur)
2.7 tonnes	6 €/kilo
Evolution du chiffre d'affaires	
+ 1200 €	

Etant donné que les bassins de stockage n'ont pas été réalisés, il n'y a de changement notable sur l'organisation de la vente des anguilles à Bages. L'évolution du chiffre d'affaires sur cette espèce n'est liée qu'à une légère augmentation des captures entre 2009 et 2010.

On perçoit bien qu'une meilleure valorisation de ces anguilles (par ex. en obtenant un prix de vente moyen autour de 8€/kilo) **aurait un impact fort sur le chiffre d'affaires des pêcheurs de Bages.**



Autres espèces

Espèce	Captures moy. 2009 par pêcheur	Prix de vente moyen en 2009 (mareyeur)	Captures moy. 2010 par pêcheur	Prix de vente moyen en 2010 (criée PLN)	Bilan économique 2009 / 2010
Daurades moyennes 300 g	100 kg	2€/kg	600 kg	6 €/kg	+ 3 400 €
Daurades petites 150-200g	300 kg	2€/kg	600 kg	4€/kg	+ 1 800 €
Loups	250 kg	9€/kg	250 kg	16 €/kg	+ 1 750 €
Juels	500 kg	5,5 €/kg	500 kg	7€/kg	+ 750 €
Crevettes grises	100 kg	5€/kg	200 kg	6€/kg	+ 700€
Lisses	100 kg	0.50c/kg	100 kg	2 €/kg	+ 150 €
Evolution du chiffre affaires /pêcheur					+ 8 550 €

La mise en place d'un système de ramassage du poisson par la criée a permis cette année aux pêcheurs de Bages d'augmenter leur chiffre d'affaires sur plusieurs espèces. L'espèce sur laquelle le bénéfice a été le plus intéressant est **la daurade**, d'une part parce que les volumes capturés ont été beaucoup plus importants en 2010, d'autre part parce que le prix de vente moyen en criée a été beaucoup plus intéressant que celui que proposait le mareyeur l'année précédente

La daurade, mais aussi le juel, la crevette grise et les lisses restent des productions de la pêche lagunaire largement sous-

valorisées. Les prix de vente semblent très bas au regard de la qualité (fraîcheur, goût) de cette production qui reste finalement très mal valorisée à l'échelle locale. Le loup est la seule espèce noble qui semble aujourd'hui correctement valorisée par les pêcheurs de Bages.

Bilan des charges de fonctionnement annuelles (local froid) :

Location de la resserre de pêche collective (emplacement du local froid)	304 €
Assurances (resserre, matériel électrique local froid, portail électrique)	150 €
Contrat de maintenance des équipements froid	430€
Electricité (abonnement + consommation)	1336 €
Eau (abonnement + consommation) *	417€
Total charges fonctionnement 2010	2637 €

Les charges annuelles sont réglées par la mairie qui les reporte sur une **taxe parafiscale trimestrielle** payée par les pêcheurs pour l'utilisation du local froid. Pour l'année 2010-2011, le montant de cette taxe a été fixée par la commune à 60€/trimestre, soit **240€/an par pêcheur**. Ce montant sera inchangé pour l'année 2011-2012. Au total, **le montant récupéré par la mairie** sur les taxes payées par les 10 pêcheurs utilisateurs du local froid (2400 € au total) **couvre la quasi-totalité des charges de fonctionnement du local froid.** A noter cependant que le calcul des charges de fonctionnement n'intègre pas l'amortissement des machines du local froid (choix fait sous responsabilité et arbitrage des élus dans l'élaboration du budget).

Résultat économique de l'année 2010

Au final, sur un chiffre d'affaires moyen par pêcheur d'environ 30 000 € par an, la mise en place du local froid avec commercialisation du poisson en criée, cumulée avec une augmentation des captures de daurades, a apporté en moyenne par pêcheur une augmentation d'un peu plus de 8000 € entre 2009 et 2010, **soit une augmentation d'environ 25 % du chiffre d'affaires annuel.**

L'investissement sur le local froid et le matériel de vente directe représente environ un montant 68 000 €, que l'on peut comparer avec le résultat obtenu dès la première année pour les 10 pêcheurs évalué à un gain d'environ 80 000 €.

Les subventions attribuées à cette opération ont donc permis à ces pêcheurs de financer l'investissement de départ afin d'acquérir un bon outil de travail, facilement rentabilisé.

CONCLUSION GENERALE

Les points positifs

- Satisfaction unanime des pêcheurs sur le projet après un an de fonctionnement
- La création du local froid a permis la mise en place d'un système de ramassage qui améliore les conditions de travail des pêcheurs (ils n'ont plus à se préoccuper de la vente) et la valorisation de leur production.
- Il s'agit d'un projet collectif de petite taille (entre 5 et 10 pêcheurs) qui permet aux utilisateurs de s'organiser sans difficulté pour assurer l'entretien du local
- La municipalité a joué un rôle important sur ce projet : maîtrise d'ouvrage, gestion d'un budget pour les charges de fonctionnement du local froid, etc.
- Bonne implication des services vétérinaires pour l'élaboration technique du projet (local froid).
- Un pêcheur s'est réinstallé à Bages à la fin de l'année 2010

Les points négatifs

- Une partie du projet n'a pas été réalisée (bassins anguilles). Les prix de vente des anguilles restent bas.
- La daurade, mais aussi le juel, la crevette grise et les lisses restent des productions de la pêche lagunaire largement sous-valorisées.
- Les équipements pour développer la vente directe sont pour le moment peu utilisés.

Perspectives :

- Améliorer la valorisation des espèces vendues à des prix très bas : idée de faire à Bages un essai de marquage des daurades par un badge « daurade de pêche artisanale méditerranéenne » type « loup de ligne ».
- Améliorer la valorisation des anguilles : augmenter la taille des captures (filets plus sélectifs) et le prix de vente (objectif 8€/kg) ; développer la vente locale (communication) et rechercher de nouveaux marchés (forte demande d'anguilles pour la consommation dans le sud-ouest de la France).
- Création d'une unité locale de transformation (congélation, filetage, fumage, conserves...), en lien avec la criée de Port La Nouvelle ?