

Estoniens et Raphaëlois à

Saint-Raphaël

Une trentaine de pêcheurs côtiers d'Estonie rendent visite à leurs homologues

Mémo du jour à Tallinn, capitale de l'Estonie : temps nuageux, averses éparses, et cinq degrés Celsius à la mi-journée. C'est dire si l'escapade vers la côte méditerranéenne s'impose ! C'est ce qu'ont très bien compris trente-deux Estoniens et leur interprète, parus à Saint-Raphaël et dans d'Azur à Saint-Raphaël et dans les Alpes-Maritimes. Pour faire honneur et se la couler douce ? Pas vraiment, mais pour profiter de la saison, de la pêche et de l'architecture (Galipardislonie, ces petits pêcheurs côtiers sont, venus à la rencontre de leurs homologues du Galpa Estrel Côte d'Azur grand)nomies

de Saint-Raphaël et Cannes) et des activités maritimes (APAM). Le but du voyage, qui entre dans le cadre des programmes de l'Union Européenne : découvrir une autre facette de leur métier sous d'autres latitudes, avec d'autres favoris de faire, de travailler, d'échanger conseils et expérience afin que tout cela soit profitable aux deux groupes.

Un pisciculteur similiaire
D'Azur à Saint-Raphaël, en passant par Cannes, chemin des professionnels estoniens ont pu rencontrer les pêcheurs locaux sur leur façon de travailler. Les techniques sont différentes, les matie-

des filets, chez nous sont plus petites, remarque l'un d'eux, tandis que ses propos sont traduits par l'interprète en français pour que l'un des pêcheurs raphaëlois comprenne. Le pisciculteur polonais est rassuré de faire connaître ainsi nos métiers.

Bateaux de pêche, infrastructures, prouf homme, marche aux poissons du vieux-port... Les Estoniens ont pris des notes, samedi matin, au port de pêche du cap Roux l'après-midi, où des membres de l'APAM ont pu leur présenter les actions mises en place pour de la réserve marine.



Les pêcheurs estoniens sont venus découvrir, samedi, le marché au poissons du vieux-port.



La pêche en Estonie, et dans les pays baltes

La pêche a longtemps été, dans l'histoire des pays baltes, notamment en Estonie, la ressource la plus importante que pouvait offrir la mer à ses riverains – outre le gravier et l'ambre. Avec le cabillaud, l'essentiel des poissons pêchés sont les harengs, sprats, saumons et poissons plats. Le hareng est l'une des spécialités les plus représentatives de cette cuisine. Comme

d'autres produits traditionnels, il est conservé soit par salaison, soit mariné ou fumé. Il peut se manger, la tête en avant, dans des salades (avec betterave, pommes de terre, pomme et aneth), ou mariné avec oignons rouges, poireaux et carottes.

Recette d'un plat estonien
Coupez des filets d'anchois en petits morceaux, découpez des pommes de

terre cuites, épluchez et coupez une betterave cuite, placez le tout dans un saladier. Placez dans un hachoir une autre petite betterave cuite, un demi-oignon cru, 2 cuillères à café de moulin à viande, 2 cuillères à café de moutarde et mélangez le tout. Ajoutez dans le saladier ce mélange et ajoutez un peu de poivre, voire un peu de persil finement haché si vous le souhaitez. Servez, et bon appétit !



Tentes : Nicolas PASCAL
Photos : Frank TEIZL

La pêche aux bonnes idées

raphaëlois pour échanger conseils et expérience. Avec dans l'idée de sauvegarder la profession

Questions à Christian Decugis, président du Galpa Estrel Côte d'Azur

« Le savoir-faire doit se partager en Europe »

Président du Galpa Estrel Côte d'Azur et de l'Apam, mais aussi de l'un des onze groupes français géant un Fonds Européen pour la Pêche (FEP), ancien adjoint au maire de Saint-Raphaël, Christian Decugis se réjouit de ces échanges qui doivent permettre à la pêche côtière de subsister, malgré les dangers qui la menacent.

Comment se nouent les premiers contacts pour ces échanges ?
L'Apam a été retenue pour porter un programme européen, dans le cadre du Fonds européen pour les affaires maritimes et la pêche (Feamp), sur le territoire de la Cavem et de l'agglomération cannoise – sur ces deux proufdomes. Il y a cinq cents sur le tout le territoire de l'Union européenne, et suivant les stratégies mises en place dans chaque pays, des échanges se programment pour un enrichissement mutuel. Les Estoniens sont entrés en contact avec nous à travers ce programme et France 1, qui est le lien de tous ces Galpa européens, le réseau qui permet à la profession, dans l'UE, de communiquer.

Notre idée de recyclage des vieux filets de pêche se répand dans l'UE !
Et quelles idées avez-vous retenues de ces échanges avec ces pays baltes ?
Le fait de mettre la tête de fileter tournante et pêche, pour faire connaître aux cannois notre profession, c'est-à-dire le développement de leur pays, on peut s'en inspirer. Ensuite il n'y a pas encore de projet (mais), je ne sais pas si ça serait du succès chez nous !

Une idée pour mieux vendre le poisson

Christian Decugis et les pêcheurs locaux ont remarqué que « les pêcheurs de la baie ont transformé et préparent directement ce qu'ils pêchent pour mieux le vendre, car les jeunes générations mangent de moins en moins des poissons entiers, non préparés. Pour redynamiser nos ventes, nous nous, notre Galpa, avec la Cavem, soutiendront pouvoir vendre le produit de notre pêche en mettant en place bientôt, localement, une

unité de transformation de nos poissons. A l'image de ce qui se fait dans la vallée de l'Argens avec les églures des agrvulteurs locaux. » L'objectif serait que les gens, notamment les plus jeunes, puissent manger des poissons que ton pêche dans le coin, et donc des espèces moins connues du grand public. A l'instar des restaurants regroupés en Apam, « Evitons de manger les poissons pêchés à l'autre bout de la planète ! »

lobjettif est-il juste d'échanger des conseils ou d'aller plus loin encore et leur un partenariat commercial ?
Ce sont des échanges ponctuels sur des projets. C'est un voyage de travail pour s'inspirer des bonnes pratiques, des bonnes idées, de ce qui se fait ailleurs. La technique et le savoir-faire doivent se partager entre Européens pour être plus forts, et ceci grâce à l'Union européenne.

Quelles questions sont revenues le plus souvent chez les pêcheurs estoniens ?
Ce sont des questions que ton prend, et comment on arrive à manger tout à gagner notre vie. Tu peux encore pêcher en assez grosse quantité, tandis que nous, on doit se concentrer sur la qualité pour la revendre à bon prix.



Tentes : Nicolas PASCAL
Photos : Frank TEIZL