

Si vous citez tout ou partie d'un article, pensez à citer l'auteur et l'ouvrage :

VIEUX Éric, «Du sardinal au trémail, évolution de la pêche artisanale à Saint-Tropez», *Freinet-Pays des Maures*, n°3, 2002, p. 79-94.

Freinet

Pays des Maures

2002



Invalide

Freinet

Pays des Maures

2002

n° 3 - sommaire

	page
• La chapelle Saint-Jean de la Garde Freinet <i>Elisabeth Sauze</i>	1
• La chapelle Notre-Dame-l'Annonciade de Cavalaire <i>Bernard Romagnan</i>	9
• Datations nouvelles des édifices religieux de Saint-Tropez <i>Bernard Romagnan</i>	21
• Quand un village se met en scène : l'arrivée de saint Martin et de saint Pierre au Plan-de-la-Tour sous la Restauration <i>Albert Giraud</i>	33
• Le daguerréotype de la Garde-Freinet, entre tradition et modernité <i>Carole Yver</i>	49
• A la rencontre d'une garnison au siècle des Lumières, Les invalides de la citadelle de Saint-Tropez <i>Laurence Couillault-Pavlidis et laurent Pavlidis</i>	55
• Du sardinal au trémail, évolution de la pêche artisanale à Saint-Tropez <i>Eric Vieux</i>	79
• Coup de chapeau à Alfred MAX et Pierre FONCIN <i>René Farge</i>	95
• L'art du foudrier <i>Nathalie Leydier</i>	99

REVUE DE L' ASSOCIATION
POUR LA RECHERCHE DE L'HISTOIRE DU FREINET

ISBN 2-9519552-0-0

EAN 9782951955202

Du sardinal au trémail, évolution de la pêche artisanale à Saint-Tropez

Ethnologie d'une communauté de pêcheurs face aux changements de son environnement¹

L'ethnologie est l'examen scientifique de la pluralité des cultures humaines et de l'Homme dans sa dimension sociale et culturelle ; l'anthropologie maritime étudie la spécificité du milieu naturel marin et de sa maîtrise par l'homme.

Le long des côtes méditerranéennes françaises, la pêche artisanale ou pêche aux petits métiers² connaît depuis quelques décennies de profonds bouleversements. A travers cette présentation des pêcheurs de la prud'homie de Saint-Tropez se profile l'évolution de l'ensemble de la petite pêche provençale.

La base des pratiques de pêche actuelles se perpétue depuis le temps où l'homme était chasseur-cueilleur, les populations littorales effectuaient une prédation sur les espèces marines. Le néolithique n'a que peu affecté cette activité : l'élevage d'espèces animales marines n'a pas encore supplanté la capture d'animaux sauvages.

Sur les côtes varoises, les pratiques de pêche sont attestées dès l'âge du Bronze, et, sur la presqu'île de Saint-Tropez, des traces d'habitats côtiers datant du Bronze final sont attestées à La Moutte. Ce groupe d'hommes devait très certainement tirer tout ou partie de ses ressources de la mer. Les techniques de pêche se diversifièrent avec l'arrivée des Grecs sur nos côtes et évoluèrent peu jusqu'au XX^e siècle. C'est à cette époque que le métier commence à se modifier. Mais son évolution ne s'accélère vraiment qu'à partir des années 1950.

Cette étude se propose d'examiner les facteurs de cette évolution et ses conséquences économiques, techniques et sociales sur le métier ou l'adaptation d'un groupe humain minoritaire face à un environnement socio-économique dominant.

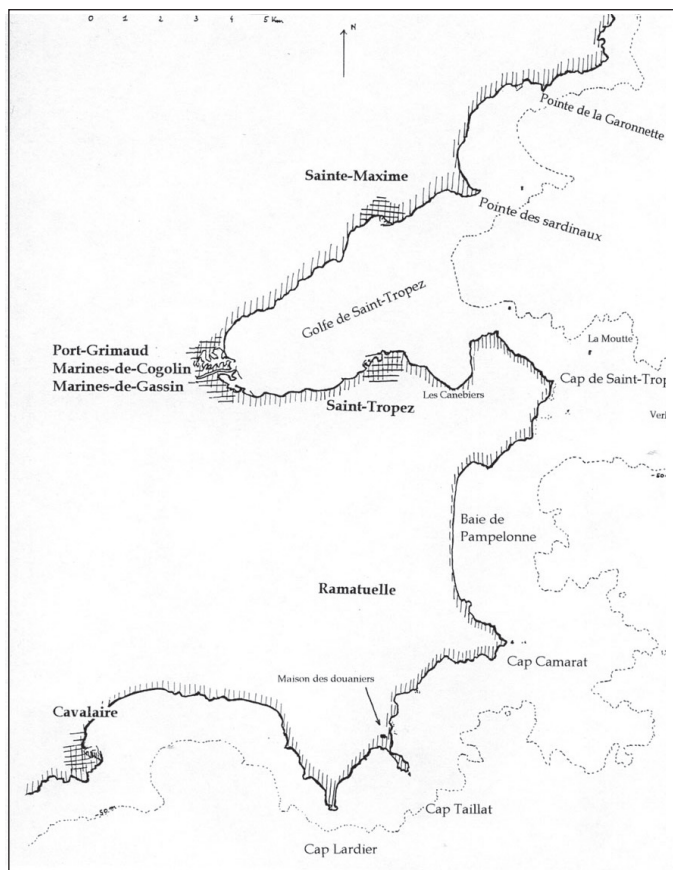
1. Cet article est la synthèse du mémoire de maîtrise d'ethnologie présenté par Eric Vieux en 2000 à l'université de Nice Sophia Antipolis et intitulé Du sardinal au trémail, évolution de la pêche à Saint-Tropez. Le sardinal et le trémail sont deux filets, le premier qui servait à pêcher la sardine est aujourd'hui obsolète et le second polyvalent est largement utilisé de nos jours.

2. Terme générique désignant les divers outils de capture comme les filets, les casiers ou les palangres. Cette pêche est caractérisée par l'usage de différents métiers.

Les caractéristiques du milieu méditerranéen.

La Méditerranée est une mer quasiment fermée, ce qui implique peu d'échanges avec les océans. Sa profondeur moyenne est importante (1500 m) et le plateau continental ne représente que 0,1% de sa surface totale et regroupe 90% des espèces marines³. En effet, plus de 76% de la faune vivent dans les 50 premiers mètres et les végétaux, tels que les herbiers de posidonies, à la base des écosystèmes, ne peuvent se développer que près de la surface où l'énergie lumineuse est suffisante pour la photosynthèse.

La bande côtière du rivage méditerranéen français peut se diviser en deux parties séparées par l'embouchure du Rhône. A l'ouest, le plateau continental, large et régulier, permet la pêche hauturière au chalut. A l'est en revanche, le plateau, étroit⁴ et très irrégulier, est favorable à la pêche aux petits métiers.



De ces caractéristiques topographiques et écologiques découlent deux types de pêche totalement différents. La première, la pêche hauturière, est caractérisée par des embarcations avec plusieurs membres d'équipage, qui travaillent plusieurs jours de manière quasi industrielle, capturant de gros volumes de poissons, essentiellement des espèces pélagiques (sardines, anchois, merlans...). La seconde, la pêche côtière, se déroule au contraire sur des pointus⁵ dont l'effectif représente 95 % du total des embarcations de Méditerranée française. A bord, il n'y a bien souvent qu'un seul homme qui ne sort que quelques heures et s'éloigne rarement à plus de deux milles des côtes. Cette pêche est qualifiée d'artisanale.

- Carte de la presqu'île de Saint-Tropez avec la limite des fonds de -50m. -

3. Ainsi, sur les 99,9% de surface de mer restants sont répartis seulement 10% des espèces marines, ce qui donne au milieu des caractéristiques quasi désertiques.

4. Par exemple, à moins d'un mille (1852m) au sud du cap Lardier, la profondeur atteint déjà 500m.

5. Le pointu est le type d'embarcation de pêche aux petits métiers méditerranéen. D'une longueur inférieure à 8m, sans quille, il est manœuvrable, adapté aux conditions de mer locales et peut évoluer dans des zones de faible profondeur.

La prud'homie, une institution menacée

Le terme de prud'homie représente trois entités différentes mais étroitement liées. Il représente d'abord la zone géographique où s'exercent les pouvoirs des prud'hommes. La côte méditerranéenne française en compte 48, le Var comprend celles de Saint-Raphaël, Saint-Tropez, Le Lavandou, Toulon, La Seyne-Saint-Mandrier, Le Brusc, Sanary et Bandol. Celle de Saint-Tropez, s'étend sur environ 65Km de côtes, de la plage de Pramouquier (limite communale entre le Rayol-Canadel et le Lavandou) à la plage de la Garonnette (limite communale entre Sainte Maxime et Roquebrune-sur-Argens).

Ensuite, le terme définit l'institution qui regroupe les pêcheurs et gère cette zone. A sa tête se trouve le premier prud'homme et deux ou trois assistants. Ils sont élus parmi les pêcheurs professionnels, ont le pouvoir d'élaboration des règlements prud'homaux, de décision et de jugement sur l'ensemble de leur circonscription. Ils ont aussi un rôle de représentants de la profession auprès des collectivités locales ou des institutions professionnelles comme le comité local de pêche. La prud'homie gère les modalités d'exercice de la pêche et de commercialisation des produits. Elle a aussi un rôle interne de soutien social auprès de ses membres et de leur famille.

En dernier lieu, la prud'homie représente le bâtiment qui abrite l'institution et le matériel de pêche. Celle de Saint-Tropez a récemment été rebâtie, elle se trouve sur le port, au début du môle Jean-Reveil.

Jusque dans les années 1940, le nombre important de pêcheurs qui se disputaient les zones de pêche obligeait les prud'hommes à répartir équitablement entre tous les ressources potentielles de la mer. Ainsi, chaque dimanche matin à 11h s'effectuait le tirage au sort des postes (zones poissonneuses). Mais en 2000, la prud'homie ne comprend plus qu'une quinzaine de pêcheurs professionnels, dont sept basés à Saint-Tropez. Les conflits pour l'attribution des zones de pêche⁶ sont donc peu fréquents.

Cependant, si les prud'homies se trouvent aujourd'hui menacées de disparition, ce n'est pas à cause de la diminution du nombre de pêcheurs, mais parce que cette institution aux pouvoirs autonomes et son territoire sont jugés par la communauté européenne «folkloriques»...



- Bâtiment prud'homie : Les anciens pêcheurs aiment se retrouver sur le banc des mensonges, adossés aux bâtiments de la prud'homie devant laquelle sont amarrés les pointus. -

6. La taille de la zone de pêche varie suivant le métier pratiqué de plusieurs hectares pour le gangui (petit chalut) à quelques mètres pour des filets.

La pêche aux petits métiers L'effectif des patrons pêcheurs tropéziens évolue à la baisse depuis les années 1920 :											
DATE	1840	1870	1910	1922	1942	1953	1963	1985	1990	1995	1999
Effectifs	40	97	95	144	87	27	37	28	20	10	7



- Chargement d'un filet à la Ponche, dans les années 1950. -

Le pêcheur travaille dans un espace peu accessible en marge du territoire de son groupe d'appartenance : la mer. De plus, ses horaires sont décalés par rapport à ceux du reste de la population. Le pêcheur se trouve donc marginalisé spatialement et socialement dans son activité, ce qui lui donne un statut particulier, à l'instar de très nombreux groupes maritimes à travers le monde. Cependant, statut particulier ne signifie pas isolé et malgré une représentation

économique négligeable au regard des autres activités commerciales de la ville, le pêcheur garde un statut social important. C'est un groupe qui compte aux yeux des Tropéziens, comme en témoignent les rencontres organisées avec les classes primaires de la ville. Au-delà des problèmes quotidiens, les points saillants du métier sont la joie d'avoir une bonne pêche et la fierté d'avoir bien travaillé.

La mer, qui semble uniforme pour les terriens, est perçue bien différemment par le pêcheur qui connaît les fonds et leur nature, les espèces qui s'y trouvent, les courants, la météorologie locale, etc. La perception de l'espace maritime dépend donc de son utilisateur. Le métier demande l'intégration et la gestion de nombreux paramètres. Par exemple, la pose des filets dépend de nombreux critères tels que les courants, les fonds, les espèces recherchées, leurs mœurs, la présence de bateaux de plaisance et des préférences du pêcheur, chacun ayant ses habitudes. Par ailleurs, la météorologie est un facteur essentiel mais aléatoire dans l'activité du pêcheur qui doit donc connaître parfaitement les zones de pêche et faire preuve d'un sens aigu de l'anticipation. En effet, il doit tenir compte des conditions météorologiques du moment et de celles à venir pour ne pas risquer de

perdre le matériel laissé en mer et le poisson capturé. De plus, la connaissance précise de la topographie côtière permet de déterminer en fonction de la météorologie générale une météorologie micro locale, avec ses zones favorables ou non. En ce qui concerne les fonds marins, le pêcheur, ne voyant directement ni leur nature ni leur topographie, possède un savoir empirique issu de la pratique. De même, seule l'expérience permet de connaître les mœurs des poissons telles que les périodes et les lieux de leur passage.

Ainsi donc, seuls l'expérience et les savoirs transmis permettent au pêcheur d'élaborer une carte mentale des possibilités offertes.

Le pêcheur entretient une relation particulière avec son pointu, qui représente bien plus qu'un simple outil de travail. Le bateau devient véritablement un individu, que l'on baptise à sa naissance et que l'on accompagne tout au long de son activité par un entretien attentif. A l'heure de la retraite, lorsque le pêcheur doit s'en séparer, il choisit de le donner à ses enfants ou à une connaissance. Et si le pointu doit être détruit, son propriétaire préfère le voir brûlé pour la fête de la Saint-Pierre plutôt qu'écrasé par un bulldozer⁷.

La diminution des ressources marines

Depuis une cinquantaine d'années, la quantité des espèces marines diminue. Les témoignages de pêcheurs tropéziens d'âge suffisant sont unanimes : il y a moins de poissons aujourd'hui. Le sujet est sensible et la subjectivité grande. Déjà en 1894, P. Gouret témoignait d'une diminution des quantités de poissons au large de Marseille : «Depuis longtemps, les pêcheurs du cinquième arrondissement maritime se plaignent de l'appauvrissement de la faune ichtyologique⁸. Unanimes pour reconnaître la diminution du poisson et des autres espèces marines comestibles, ils se divisent pour en expliquer les causes.»⁹ Il n'en reste pas moins que ces causes sont réelles et nombreuses : pollution, dégradation de l'écosystème et surexploitation des stocks participent de cette diminution des ressources marines.

La pollution tout d'abord. Importante en Méditerranée, elle est aggravée par la situation quasi fermée de cette mer. D'origine terrestre à plus de 80%, elle ne se limite pas aux frontières nationales. De nombreux efforts restent à faire, seulement 10% des agglomérations du pourtour méditerranéen sont à ce jour équipés d'une station de traitement des eaux. Quant aux 20% de pollution restants, ils sont d'origine marine et dus en grande partie aux peintures anti-algues qui recouvrent les coques des navires. De plus, un nouveau type de pollution a fait son apparition depuis peu sur nos côtes par l'introduction et le développement d'algues envahissantes telles que *Caulerpa taxifolia* et *Caulerpa racemosa*. Au-delà

7. Sur les côtes provençales, suite aux décisions européennes de diminution du nombre d'embarcations en activité, il existe de nombreux exemples de destruction de bateaux.

8. Ensemble des poissons. Du grec ikthys : poisson.

9. GOURET (P.), *Provence des pêcheurs*, Paris, éd. Serre, 1894, p. 5.

du colmatage des filets et de leur difficulté de nettoyage, il en résulte un appauvrissement de l'écosystème qui a pour conséquence la diminution de la taille des poissons vivant dans ce milieu.

Or cet appauvrissement vient s'ajouter à la dégradation déjà existante de notre écosystème marin. En effet, le développement démographique et touristique tout autour du bassin méditerranéen induit une importante urbanisation et une surfréquentation des plages, facteurs de destruction des herbiers de posidonies.

Quant à la surexploitation des espèces, elle est plutôt l'œuvre de la pêche au chalut que de la pêche aux petits métiers, car cette dernière repose sur une gestion empirique des stocks.

Des outils et techniques plus performants



Plusieurs changements techniques expliquent en partie l'évolution du métier.

Tout d'abord la motorisation. Elle fait son apparition dans les années 1930 avec l'abandon de la propulsion à voile et à l'aviron. L'utilisation du moteur atténue la dépendance aux conditions météorologiques, triple la vitesse moyenne de déplacement, augmente le rayon d'action des pointus et rend l'effort physique négligeable au regard des heures d'avirons effectuées autrefois. Les deux ou trois hommes qui actionnaient ces avirons ne sont plus nécessaires. Les allers-retours entre le port et les zones de pêche se trouvent facilités.

Ensuite, le treuil couplé au moteur remplace le simple rouleau sur lequel le pêcheur engageait les filets à relever, ce qui rend le travail plus facile et permet un calage des filets plus profond, l'effort de la remontée étant moindre.

Dans les années 1960, l'apparition des filets en nylon, marque un tournant dans le métier. Jusqu'à cette date, les filets étaient en coton ou en lin. Absorbant l'eau, le filet devenait plus lourd à manipuler et demandait un entretien régulier. A chaque retour de pêche, après avoir été débarrassé des algues, il devait être mis à sécher afin d'éviter qu'il ne pourrisse¹⁰. Les quais se transformaient alors en immenses séchoirs. Les emplacements les plus proches des bateaux étaient très convoités et les conflits entre pêcheurs éclataient fréquemment. A la saison de la sardine, les immenses sardinaux devaient également être rincés du sang des poissons et mis à sécher sur de vastes lieux - même la place des Lices était alors quelquefois requise. En plus de cet entretien quotidien, les filets devaient être régulièrement plongés dans un mélange bouillant de tanin de chêne vert et d'écorce de pin destiné à les protéger de l'eau de mer. Cette teinture devait être renouvelée tous les

10. Les nattes de liège servant de flotteurs ont elles aussi besoin de sécher.

15 jours en vertu des règlements prud'homaux. L'opération se déroulait dans le peiròu¹¹ appartenant à la prud'homie. Ce lieu de socialisation a disparu, car le filet en nylon a remplacé ceux en fibres naturelles. En effet, le nylon présente aux yeux des pêcheurs de nombreux avantages. Tout d'abord, à diamètre égal, il s'avère bien plus résistant. Ensuite, il n'absorbe pas l'eau et conserve donc la même masse. De plus, comme il ne change pas de caractéristiques physiques lorsqu'il est calé, le filet peut rester en mer plusieurs jours de suite. Enfin, même après plusieurs jours passés dans l'eau, il ne demande aucun entretien particulier autre que d'être placé à l'abri des rayons UV, car il est quasiment imputrescible. Le peiròu n'a donc plus d'utilité. Cependant, certains filets sont toujours teints. A l'aspect esthétique s'ajoute ce que nous pourrions qualifier d'aspect magique de la teinture : le pouvoir de mieux pêcher. En effet, nous avons pu remarquer que dans les discours sur l'efficacité de capture du filet, un filet teinté pêche mieux qu'un filet sans couleur. C'est ici une survivance de la pratique d'entretien des filets en coton : la matière a changé, mais les usages et les pratiques restent.

Enfin, la dernière composante de l'évolution de cette pêche est l'équipement électronique embarqué, qui peut améliorer dans certains cas la précision du calage des filets : le GPS facilite la localisation d'une zone de pêche éloignée du rivage et le sondeur permet de repérer précisément les roches sous marines où poser les filets. Par conséquent, les repères à terre¹² ne sont plus guère utilisés que par ceux qui pêchent au bord du rivage.

Indéniablement, toutes ces évolutions techniques ont profondément modifié et amélioré les conditions de travail du pêcheur.

La perte d'un patrimoine maritime : la sortie de flotte

Face à la diminution importante des stocks de poisson, les institutions européennes ont décidé de réduire l'effectif des bateaux de pêche. Ainsi, une prime à la destruction incite les pêcheurs à arrêter le métier et à détruire leur embarcation. Cette destruction pure et simple de l'outil de pêche s'avère non seulement difficile à accepter pour le pêcheur, mais constitue également une perte de patrimoine maritime. A Saint-Tropez, le dernier pointu de la commune a été brûlé lors de la fête de la Saint-Pierre 2002. Les pêcheurs tropéziens acceptent difficilement ces réglementations européennes. En effet, l'une des spécificités selon eux de leur pêche artisanale se trouve justement d'être non destructrice et de respecter les écosystèmes. Ils ne voient aucun intérêt à réduire leur nombre.

11. Peiròu désigne le chaudron dans lequel était mis à cuire le tanin, mais aussi l'endroit où se déroulait l'opération.

12. L'alignement de deux repères terrestres forme une ligne. L'intersection de deux de ces lignes permet un repérage précis d'une zone de pêche. Ces repères, fruit de l'expérience, sont plus nombreux que les amers « officiellement » répertoriés sur les cartes marines.

Le vieillissement de la population et les difficultés d'installation

Actuellement, peu de jeunes choisissent le métier de pêcheur. Plusieurs raisons expliquent ce phénomène.

Tout d'abord, l'activité est difficile, avec un rythme de travail contraignant et une activité saisonnière intensive. Ensuite, les règlements européens limitent l'installation de nouveaux pêcheurs par l'obligation de racheter la licence d'un confrère partant à la retraite.

Enfin, les jeunes qui ne sont pas issus de familles de pêcheurs rencontrent d'autres difficultés, liées notamment à la transmission du patrimoine matériel et cognitif. L'achat d'un bateau et des pièces de filet demande un investissement financier de départ important, dont les fils de pêcheurs sont dispensés puisqu'ils héritent du matériel de leur père.

De plus, l'apprentissage du métier est issu en grande partie de la pratique. La formation comme matelot auprès d'un pêcheur est donc importante pour connaître les coups de main, la météorologie locale, les zones de pêches et les mœurs des poissons. Sans cet apprentissage cognitif, il est difficile de s'installer. Il est financièrement délicat aujourd'hui pour un patron pêcheur de prendre un matelot, les charges étant trop lourdes.

Toutes ces contraintes limitent l'arrivée de jeunes dans la profession et entraînent un vieillissement de la population de pêcheurs.

Changement des habitudes alimentaires et de consommation

Les habitudes alimentaires des consommateurs occidentaux évoluent vers des produits rapides à préparer, simples d'utilisation et uniformes. L'offre du pêcheur ne correspond pas à ces attentes. En effet, la cuisine du poisson fraîchement pêché demande un certain savoir-faire et un minimum de temps de préparation. De plus, l'offre des pêcheurs est variable quant aux quantités et aux espèces proposées. Par conséquent, l'achat de poisson pour une consommation quotidienne s'effectue en supermarché, où l'offre est régulière et calibrée. L'achat auprès du pêcheur s'effectue aujourd'hui essentiellement pour une consommation singulière, souvent festive (bouillabaisse, rougets grillés,...), pour toutes les occasions où l'on prend le temps de cuisiner.

Face aux produits agroalimentaires, uniformes quant au goût et aux formes, les pêcheurs font valoir leurs produits, issus de la nature, sauvages et non transformés. Et ceci d'autant plus face à l'émergence de poissons issus de l'aquaculture, qui entraîne un risque important de confusion chez le consommateur.

Le tourisme, important facteur de changement

La côte méditerranéenne française est l'un des premiers foyers touristiques mondiaux. Du XIX^e siècle jusqu'à l'entre-deux-guerres, ce tourisme a été aristocratique et hivernal. Après la seconde Guerre mondiale, un tourisme plus populaire s'est développé : le tourisme de masse. L'arrivée sur nos côtes de cette importante population n'a pas été sans influence sur les populations autochtones qui, face au nombre, sont devenues minoritaires. Il en est résulté des changements techniques, économiques, temporels et identitaires au sein du groupe des pêcheurs.

Une clientèle majoritairement touristique

Pour la vente de leurs produits, les pêcheurs ont deux solutions : le marché aux poissons ou la vente directe aux restaurateurs. Peu d'entre eux choisissent la première, tandis qu'une majorité opte pour la seconde.

Le marché aux poissons, situé dans un passage couvert près du port, est divisé en deux parties : d'un côté les pêcheurs professionnels, de l'autre les mareyeurs¹³. Les pêcheurs présentent leurs poissons frais pêchés du jour, exposés entiers à même l'étal, tandis qu'en face les mareyeurs proposent, sur un lit de glace, des espèces en provenance de la Méditerranée, d'Atlantique ou d'autres lieux. Ces derniers offrent un large choix de poissons entiers ou en filet contrairement aux pêcheurs qui n'ont que le produit de leur pêche à proposer, de quantité et de variétés irrégulières. L'extrême fraîcheur de leurs poissons leur permet de pratiquer des prix plus élevés. La clientèle est en majorité tropézienne, les habitués arrivant aux premières heures de la matinée. Ce sont essentiellement les personnes âgées qui achètent, les jeunes générations préfèrent le côté pratique des supermarchés à l'offre régulière et calibrée et aux prix plus compétitifs. Les vacanciers n'arrivent qu'à partir de 10h et achètent peu au marché, se contentant de regarder, de prendre des photos et éventuellement de toucher. «Les gens achètent que ce qu'ils connaissent, c'est pour ça que les touristes ne sont pas de bons clients, ils regardent et prennent des photos mais ils n'achètent pas, il n'y a que les Tropicéziens qui prennent du poisson.»¹⁴

En revanche, la situation est toute autre en ce qui concerne les restaurateurs. Par leur intermédiaire, les vacanciers deviennent les premiers clients des pêcheurs. Une étroite collaboration s'organise entre un ou deux restaurateurs et un pêcheur. Ce qui permet à ce dernier de vendre sa marchandise dès son retour de mer, d'éviter les aléas et la perte de temps du marché aux poissons, même si le prix de vente moyen pratiqué auprès des restaurateurs est légèrement plus bas. Ces derniers valorisent leur cuisine en proposant du poisson extra frais à leurs clients. Cette collaboration se termine à la fin de la saison

13. Les mareyeurs sont des revendeurs de poissons.

14. Propos tenus le 10 avril 1999, par une femme de pêcheur, vendeuse sur le marché.

estivale avec la fermeture des restaurants.

Une troisième vente extrêmement minoritaire existe, celle de la main à la main. Les habitués viennent directement à la prud'homie ou au bateau acheter le poisson.

Modification des espèces recherchées

Les restaurateurs et les clients s'orientent préférentiellement vers du poisson à haute valeur marchande comme le rouget, la rascasse ou le grondin. Les pêcheurs s'adaptent donc à cette demande en modifiant leurs pratiques, abandonnant la pêche d'espèces moins nobles comme la sardine, la bogue ou la saupe. D'où une diminution de la diversité des petits métiers utilisés. Ainsi, on comptabilisait en moyenne une dizaine de métiers sur la prud'homie avant 1955, il n'en reste que 5 aujourd'hui. Des métiers comme le sardinal et la boguière¹⁵, le battudon¹⁶, l'issaugue et le bourgin¹⁷ ou la pêche au harpon¹⁸ deviennent obsolètes et sont abandonnés. Actuellement, les pêcheurs n'utilisent quasiment plus qu'un type de filet polyvalent : le trémail¹⁹. Seule la taille des mailles détermine son utilisation.

D'autres facteurs, développés plus loin, aggravent ce constat d'uniformisation des pratiques. Il s'agit pour résumer des contraintes liées à la plaisance, aux équipements côtiers ou à la disparition de zones de pêche comme les étangs de Grimaud et de Cogolin, asséchés et aujourd'hui urbanisés.

La bouillabaisse

La découverte d'une région s'effectue aussi par la consommation de plats locaux. Cela participe du voyage, du dépaysement. Un des plats associés à la Provence côtière est la bouillabaisse. De très nombreux restaurateurs en proposent. D'ailleurs, il existe autant de recettes que de cuisinier(ère)s. N'est-il pas illusoire de chercher où détenir la véritable recette de la bouillabaisse ?

A l'origine modeste, fait avec les invendus de poissons, ce plat connaît un succès grandissant avec le développement du tourisme de masse et se prépare actuellement avec des poissons de qualité. La bouillabaisse, initialement spécialité locale simple et de consom-

15. Filets flottants servant à capturer essentiellement des sardines, des bogues et des anchois.

16. Filet fixe permettant de capturer merlans, pageaux, maquereaux et bogues.

17. Filets traînants que l'on pose en mer et tire à partir de la plage. Ils permettent la capture des bogues, grondins, mulets et rougets.

18. Se déroule la journée par calme plat sur les petits fonds ou la nuit au fresquier (feu servant à attirer le poisson). Dans le premier cas, le pêcheur harponne essentiellement poulpes, congres et mulets, dans le second, loups, dorades et sars.

19. Filet formé de trois parties : une nappe de filet aux mailles déterminées avec de chaque côté une nappe aux mailles plus larges. Chaque pièce de filet mesure environ 50 m de long sur 1,60 m de hauteur.

mation quotidienne, s'est donc transformée en un met raffiné recherché des touristes et consommé exceptionnellement par les Provençaux qui le réservent pour des occasions particulières.

Des prix plus élevés

«Autrefois on était pauvre mais la mer était riche,
Aujourd'hui, on est riche et c'est la mer qui est pauvre !»²⁰

Les espèces recherchées sont peu abondantes et de retour au port, les pêcheurs débarquent en moyenne une vingtaine de kilos de poissons, beaucoup moins qu'il y a quelques dizaines d'années. En effet, la pêche était alors si abondante qu'il était nécessaire parfois de faire appel à la population pour démailler le poisson. Les volumes pêchés aujourd'hui ont diminué, et les prix au kilo ont augmenté. Car les pêcheurs doivent toujours faire face aux mêmes dépenses diverses liées à l'activité de la pêche. De plus, la faible quantité et l'extrême fraîcheur de leurs produits justifient ces prix.

Les saisons différentes

Jusqu'au milieu du XX^e siècle, l'activité de pêche s'étalait uniformément tout au long de l'année. L'arrivée du tourisme de masse a transformé radicalement l'activité du pêcheur, qui se concentre dès lors sur la saison estivale. En effet, la demande de poisson bascule à ce moment-là de la population locale vers la population saisonnière des visiteurs. Ainsi, l'activité actuelle de pêche répond à un balancement équinoxial, la saison principale s'étendant de mars à septembre. Entre chacune des deux saisons, le pêcheur consacre quelques jours à l'entretien de son bateau et à la préparation du matériel pour la période à venir. C'est de mai à fin août que le travail atteint son intensité maximale, les conditions météorologiques optimales autorisant aux pêcheurs des sorties quotidiennes. Deux genres de pêche sont pratiqués : la pêche d'aube et la pêche à la prime. Dans le premier cas, les pêcheurs partent avant le lever du soleil et rentrent vers midi, dans le second le départ a lieu au coucher du soleil (lorsque les premières étoiles apparaissent) et le retour dans la nuit. C'est la pêche d'aube qui est majoritairement pratiquée sur la prud'homie de Saint-Tropez.

Au mois de septembre viennent les rapugues²¹ où les quantités de poissons sont moindres suite aux pêches quotidiennes de la saison estivale. Les pêcheurs se voient obligés de prospecter des lieux dans lesquels ils n'ont pas encore posé leurs filets.

20. Entretien du 11 avril 1997 avec Monsieur Raggio, premier prud'homme.

21. Rapugue du provençal rapuga signifie grappiller. Les rapugues désignent aussi le ramassage du raisin restant sur la vigne après les vendanges.

En hiver, l'activité fonctionne au ralenti. Les conditions météorologiques sont plus mauvaises, les sorties en mer s'espacent, les pêcheurs pratiquent alors le boulegé²², la pêche aux oursins ou le gangui. Ils profitent également de cette période pour prendre du repos et entretenir leur matériel. La préparation de la saison estivale est cruciale, car des ennuis techniques survenant à cette époque de l'année seraient extrêmement dommageables sur le plan financier. Car c'est en été que les pêcheurs gagnent la plus grande partie de leurs revenus, leur rémunération ne dépendant pas du temps de travail fourni mais de la quantité et de la qualité du poisson pêché.

Une perte saisonnière des zones de pêche

Le pêcheur partage avec d'autres usagers son territoire de travail et n'est aucunement propriétaire des lieux de son activité (les zones de pêche font partie du domaine public maritime). Or le golfe de Saint-Tropez devient chaque été un important pôle de plaisance aux ports nombreux²³, sans compter les mouillages forains²⁴. La circulation maritime estivale sur l'espace prud'homal est l'une des plus denses des côtes varoises, ce qui augmente les risques de collision

entre les différentes embarcations. De plus, la houle anarchique créée par ce trafic gêne fortement les pêcheurs dans leur travail. Par ailleurs, ces derniers s'accommodent mal de la présence de bateaux de plaisance au mouillage et d'équipements côtiers saisonniers (bouées limitant les 300 m, les chenaux ou les bassins de baignades) qui sont autant d'obstacles à leur activité. Ils renoncent donc à travailler sur ces zones de pêche perturbées durant l'été²⁵. Cette perte saisonnière est importante, car les lieux abandonnés se situent sur la bande côtière dont les fonds sont les plus favorables à la pêche. Sans compter le préjudice économique que la pêche plaisancière porte aux professionnels. Car si ces pêcheurs amateurs ne semblent pas nuisibles individuellement, leur nombre estimé à près de



- Mouillages forains : Les bateaux de plaisance occupent les zones de pêche, perturbant le travail des patrons pêcheurs. -

22. Boulégé du provençal boulega : remuer, agiter. Le filet est placé en arc de cercle près du rivage. Le pêcheur placé à l'intérieur frappe la surface de l'eau effrayant le poisson qui se prend dans le filet.

23. Ports de Saint-Tropez, Les Marines de Cogolin, Port-Grimaud, Sainte-Maxime et les Issambres.

24. Bateaux mouillant en dehors d'un port pour la nuit ou pour plusieurs jours. La baie des Canebiers, au sud-est de Saint-Tropez, est une importante zone de séjour des bateaux de plaisance.

25. Essentiellement la baie des Canebiers, une partie du golfe de Saint-Tropez et les alentours des caps de la presqu'île de Saint-Tropez[0].

90 000 le long des côtes varoises²⁶ constitue une réelle concurrence, non seulement pour le poisson mais aussi et surtout pour la pêche aux oursins²⁷.

La réduction des zones de pêche et la concurrence induite entraînent une stigmatisation de la plaisance par les pêcheurs professionnels. En effet, ces derniers ont tendance à considérer les plaisanciers comme responsables en grande partie de leurs difficultés et nourrissent à leur égard un sentiment de dédain voire d'animosité, seule manifestation possible pour eux de leur opposition à ce groupe majoritaire dominant.

La transmission des savoir-faire

L'importante évolution de la pêche artisanale méditerranéenne induit par ailleurs une modification dans la transmission des savoir-faire entre générations. Il existe à la fois une rupture et une continuité dans cette transmission. La première est causée par l'abandon de nombreux métiers et pratiques. Les astuces pour la pêche à la sardine ou la pêche à la canne, par exemple, ne sont plus révélées, de même que les techniques liées à l'usage des filets en coton ne sont plus enseignées. La continuité de la transmission s'observe dans les aspects invariables du métier, tels que la connaissance des mœurs des poissons, de la météorologie locale ou des zones de pêche encore fréquentées.



- Pointu sur bord des routes :
Le pointu, détourné de son utilisation, se rencontre
quelques fois au bord de la route. -

Cependant, le phénomène d'apprentissage du métier est complexe et ne peut se résumer à une simple et unique transmission de savoir-faire. L'expérience individuelle basée sur les essais/erreurs est prépondérante, notamment dans le cas de nouvelles pratiques, de l'utilisation de matériel récent ou de la fréquentation de zones de pêche inhabituelles. Ce sont des savoirs empiriques issus de la pratique personnelle. De plus, devenir pêcheur passe par une longue immersion au sein du groupe, par un processus de socialisation non verbale qui permet de faire siens des comportements, des attitudes, des pratiques et des usages propres à cette communauté.

A la lumière de ces observations, il apparaît que le métier de pêcheur est à la fois transmis et

26. PATANIA (L.), Avis sur l'avenir des pêches et cultures marines en P.A.C.A., Marseille, Conseil économique et social de PACA, assemblée plénière du 15 juin 1992, p. 29.

27. Une plaquette a été éditée en 2002 par le comité local des pêches maritimes pour informer les touristes des règlements concernant la pêche plaisancière et la pêche aux oursins.

inventé et que l'apprentissage des savoirs et des savoir-faire ne se résume pas à obtenir la maîtrise de gestes techniques, mais nécessite également l'acquisition d'un mode de vie, d'un «savoir vivre», d'un ethos²⁸.

Le décor traditionnel ou l'image pittoresque du pêcheur

A Saint-Tropez, ville hautement touristique, survit une image biaisée de la réalité. En effet, les pointus occupent moins de 0,1% des places du port et le poids économique de la pêche aux petits métiers est négligeable comparé à celui du tourisme de luxe représenté par les bateaux de grande plaisance amarrés à quelques mètres des barques de pêche. Malgré cela, Saint-Tropez est encore quelquefois qualifié de «port de pêcheurs». Pour preuve, de nombreuses photographies touristiques reprennent l'image du port et de ses quelques pointus²⁹. Un autre aspect marquant de cette utilisation de l'image de la pêche est l'exposition, en dehors de tout contexte cohérent, de pointus sur le bord des routes ou sur les ronds-points. Ceci participe également à la mise en scène décorative de l'outil du pêcheur.

Cette vision stéréotypée du port a pour finalité de souligner le caractère «authentique» et «traditionnel» du village. Tout ceci entretient l'image touristique d'un paysage typique. Au-delà du rôle promotionnel pour le village, la notion de typicité du port est intégrée par le groupe de pêcheurs qui revendiquent l'aspect «traditionnel» de leur métier et la nécessité des pointus à Saint-Tropez. Ainsi, le «petit port de pêche» fait partie de ces paysages décors, recherchés par certains visiteurs, entretenus par les décideurs et intégrés par les acteurs locaux.

La saint Pierre : de la fête communautaire à la fête touristique.

L'aspect authentique que l'on donne à voir aux touristes ne tient pas qu'au paysage, mais s'expose également au travers des différentes fêtes traditionnelles, quitte à bousculer quelque peu la tradition. Ainsi saint Pierre, patron des pêcheurs, est normalement fêté le 29 juin. Or depuis une quinzaine d'années, les pêcheurs se sont peu à peu détachés de cette fête, dont le caractère religieux et communautaire s'efface progressivement devant l'intérêt touristique. Un détail très significatif témoigne de ce glissement : la date d'organisation de la Saint-Pierre. En effet, celle-ci tient compte davantage aujourd'hui de la fréquentation touristique que de la réalité du calendrier. En 2002, elle s'est déroulée à Saint-Tropez le samedi 29 juin, mais a eu lieu le dimanche 4 août à Saint-Raphaël et Six-Fours et le samedi 24 août à Carqueiranne.

28. Terme développé par G. BATESON pour designer l'ensemble des attitudes et des modes de pensée d'un groupe humain déterminé. BATESON (G.), La cérémonie du Naven, Paris, Les éditions de Minuit, 1971, pp. 160-162.

29. Par exemple, la couverture du plan de la ville 2002 représente cette image.

Deux générations, deux métiers

L'évolution rapide de la profession a créé un écart entre pêcheurs actifs et retraités, qui ne pratiquent plus le même métier. Les anciens ne se reconnaissent plus complètement dans une activité dont la pénibilité est moindre, dont certaines techniques ont disparu ou changé et dont le nombre de petits métiers utilisés a diminué. De plus, ils ne retrouvent plus la même solidarité ni la même convivialité au sein de leur communauté. En effet, le travail ne nécessite plus de dormir en mer ni de faire des campagnes de pêche³⁰, ni même de teindre les filets au peiròu, lieu de sociabilité autrefois privilégié pour les pêcheurs.

Enfin, c'est essentiellement un capital cognitif que transmet le pêcheur, plus qu'un capital matériel. Or les anciens, ne pouvant faire partager leur savoir et leur expérience de pratiques aujourd'hui disparues, se sentent inutiles, ce qui contribue à creuser encore davantage le fossé entre les deux générations. Les anciens ne parviennent pas à considérer les professionnels d'aujourd'hui comme de «vrais» pêcheurs. L'identité du groupe s'en trouve donc profondément divisée.

Conclusion

L'évolution de la communauté des pêcheurs de Saint-Tropez illustre les changements que connaissent les autres groupes méditerranéens de pêcheurs aux petits métiers. Le tourisme saisonnier y joue un rôle déterminant, l'influence grandissante des vacanciers s'impose à la communauté des pêcheurs qui s'y adapte non sans difficultés.

En quelques décennies, ces hommes ont en effet vu leur effectif réduit en peau de chagrin, leurs conditions de travail bouleversées par des progrès techniques considérables et leur espace maritime amputé et perturbé. Ces modifications profondes ont atteint l'identité même du groupe en limitant la transmission des différents savoirs et en scindant la communauté entre ceux d'hier et ceux d'aujourd'hui. Il n'en reste pas moins que tous sont fiers d'être pêcheurs et, malgré toutes les difficultés auxquelles ils doivent faire face, pêcher demeure l'une de leurs plus grandes joies. Car pour eux, la mer est synonyme de liberté et rien ne peut remplacer le sentiment de plénitude que procure un lever de soleil au large de Saint-Tropez.

Eric VIEUX

30. Autrefois, certains pêcheurs portaient plusieurs jours pêcher entre le Cap Camarat et le Cap Lardier. Ils basaient leur campement à la maison des douanes. Chaque jour, des matelots portaient le poisson à Saint-Tropez en prenant la ligne régulière d'autocar et revenaient avec des provisions pour le groupe.

Bibliographie sommaire

CHEVALLIER (D.) (sous la direction de), Savoir-faire et pouvoir transmettre, Paris, éd. de la Maison des Sciences de l'Homme, Cahier d'ethnologie de la France, n°6, 1991.

Collectif, «Nous, femmes de pêcheurs en Méditerranée...», Paris, Indigo & côté-femmes éditions, 1997.

DUFOUR (A.-H.), Entre bouasque et bronde, Paris, éd. du CNRS, 1985.

GEISTDOERFER (A.), Anthropologie maritime, appropriation techniques sociales et symbolique des ressources maritimes, Paris, Ichtyologie générale et appliquée, 1988, volume 1 et 2.

GOURET (P.), Provence des pêcheurs, Paris, éd. Serre, 1894.

HARMELIN (J.-G.), VACELET (J.), PETRON (C.), Méditerranée vivante, Grenoble, Glénat, 1987.

LOZATO (J.-P.), Méditerranée et tourisme, Paris, Masson, 1990.

SCHIPPERS (T.-K.), Temps vécus, temps perçus. Au fil des saisons en Provence intérieure, Paris, éd. du CNRS, 1986.

SEBILLOT (P.), Le folklore des pêcheurs, Paris, éd. J. Maisonneuve, 1968.

URBAIN (J.-D.), Sur la plage, mœurs et coutumes balnéaires, Paris, Essais Payot, 1994.



Association pour la Recherche de l'Histoire du Freinet

Siège social : Mairie de la Garde-Freinet - 83680 La Garde-Freinet

**but : la mise en valeur du patrimoine historique et culturel du Freinet en général,
et de la Garde-Freinet en particulier.**

