

Zeitschrift: Tracés : bulletin technique de la Suisse romande
Herausgeber: Société suisse des ingénieurs et des architectes
Band: 133 (2007)
Heft: 20: Ressources alimentaires

Artikel: Pour le retour d'une pêche miraculeuse
Autor: Dionne, Caroline
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-99614>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 22.12.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Pour le retour d'une pêche **miraculeuse**

Face à l'engouement récent des consommateurs pour les produits locaux, les poissons suisses font l'objet d'un intérêt grandissant. Bien que la pêche ait été relativement bonne ces dernières années, les ressources halieutiques actuelles ne suffisent pas à combler la demande des restaurateurs, ni des marchands de poissons des petites et grandes surfaces. Une pression de pêche pourrait se faire sentir dans les années à venir.

Les Suisses consomment en moyenne huit kilos de poisson par personne, par an. De cette quantité, la moitié seulement représente du poisson frais ou congelé : les quatre kilos restants sont consommés sous forme de conserves. Et de ces quelques kilos de poisson frais, seule une très faible proportion concerne les poissons de provenance suisse. En effet, selon les chiffres fournis par quatre géants de l'alimentation (*Migros, Coop, Manor et Globus*), seuls 3 à 8% des ventes de poissons et crustacés proviennent aujourd'hui de ressources locales ou régionales. Cette proportion, nous dit-on, serait en croissance. Si les revenus associés à ces produits ont augmenté de près de 8% par an ces dernières années, les prix ont eux aussi subi une hausse du même ordre.

On le sait, certains produits de la mer posent problème. La surpêche est dénoncée, tout comme les captures accidentelles, ou la pêche illégale. Plusieurs espèces marines sont aujourd'hui menacées d'extinction. Les élevages piscicoles ou aquacoles prennent le relais, mais menacent eux aussi l'environnement : pression sur les milieux aquatiques afin de fournir la nourriture nécessaire à l'élevage, condition de vie des poissons, appauvrissement génétique, etc. Face à ces dilemmes écologiques, la pêche locale représente une alternative plus « durable ».

Les grandes surfaces suivent la vague et proposent de plus en plus les poissons indigènes via leurs campagnes de promotion des produits du terroir. Outre la perche dont les filets sont déjà très populaires – mais pour laquelle la demande dépasse largement l'offre – un lac comme le Léman abrite de nombreuses espèces propres à la consommation qui restent

méconnues. La féra – aussi appelée corégone ou palée – de même que le brochet, la lotte (chaire fine), le (petit) gardon en filet et l'écrevisse américaine sont des espèces généralement moins prisées, mais qui font l'objet d'un intérêt nouveau de la part des restaurateurs, du public et des pêcheurs. La tendance pourrait bien se modifier, et la consommation de poissons indigènes croître peu à peu. Mais les ressources halieutiques des lacs suisses pourront-elles croître au même rythme ? Les efforts de ré-empoissonnement annuels, menés par les « autorités compétentes », permettront-ils d'assurer la pérennité de cette ressource naturelle ? Nous avons cherché des éléments de réponse auprès des responsables de la gestion de la pêche du Canton de Vaud et d'un jeune pêcheur professionnel.



Fig. 1 : Féras, appelées aussi corégones ou palées, prises du pêcheur Alain Schmid

Fig. 2 : Les deux barques d'Alain Schmid, au retour de sa première sortie quotidienne. Port de Vidy, lever du jour, 5 octobre 2007

Tab. A : Données statistiques



2

Une gestion complexe

Pour le Léman, la pêche est soumise à de strictes réglementations, élaborées conjointement entre les trois niveaux d'autorité qui la chapeautent. Au premier niveau, une commission internationale franco-suisse siège annuellement afin de faire l'état des lieux et d'établir la législation à mettre en application. Vient ensuite le concordat intercantonal entre Genève, le Valais et Vaud, et son règlement d'exécution. Enfin, pour le canton de Vaud, la pêche dépend de l'action du Service des forêts, de la faune et de la nature. Cette branche de l'état est responsable de la conservation du patrimoine, de la gestion durable des ressources et de la surveillance décentralisée du territoire. « Comme dans tous les niveaux de gestion de nos sociétés, » nous dit Cecilia Moresi, inspecteur de la pêche pour le canton de Vaud, « législation et application des règlements représentent des processus longs et très complexes, qui se trouvent souvent en décalage par rapport aux situations de terrain. Le corps des garde-pêche (trois seulement pour le Léman, neuf pour le Canton) assure donc le relais entre pêcheurs et preneurs de décision, permettant une gestion plus réaliste des ressources. » En plus de faire appliquer le règlement, l'inspection de la pêche assume plusieurs fonctions : elle délivre les permis aux pêcheurs professionnels et amateurs ; elle veille à la bonne gestion du patrimoine piscicole, surveillant de près l'évolution des ressources halieutiques et la qualité des milieux aquatiques ; elle coordonne aussi les opérations de pisciculture de reproduction, pour lesquelles garde-pêche et associations de pêche jouent un rôle important

De manière concrète, pour le pêcheur détenteur d'un certain type de permis, la réglementation détermine la quantité et le type d'engins qu'il peut utiliser (par ex. la définition des mailles de filet autorisées), les périodes pendant lesquelles il peut en faire usage, et la façon de les utiliser (nombre de filets, profondeur, etc.). Ces mesures sont étroitement liées à la conservation du patrimoine. Elles visent à éviter la prise de certaines espèces lorsqu'elles sont en période de reproduction, et de favoriser la pêche de poisson ayant atteint la taille adulte et s'étant déjà reproduit une à deux fois. A ces mesures de contrôle en amont s'ajoutent les opérations d'aide à la reproduction. Celles-ci ont pour objectif principal de maximiser le réensemencement du lac et de garantir aux pêcheurs professionnels un stock de poisson suffisant.

Pisciculture de reproduction

Au niveau du Léman, trois espèces font l'objet d'une pisciculture : la féra, la truite lacustre et l'omble chevalier. La reproduction de ces espèces a généralement lieu à partir du

DONNÉES STATISTIQUES

	1986	2005	2006
<i>Consommation de poisson en Suisse</i>			
Production indigène	4 672 t	1 870 t	1 736 t
Exportations	3 000 t	213 t	234 t
Consommation indigène	49 156 t	59 011 t	63 605 t
dont conserves	25 509 t	30 662 t	33 400 t
Importations	47 394 t	57 354 t	62 103 t
dont conserves	28 173 t	30 808 t	33 400 t
Par habitant	7.4 kg	7.8 kg	8.3 kg
<i>Pêche dans le Léman</i>			
Féra	38 t	310 t	360 t
Perche	167 t	234 t	224 t
Brochet	4 t	48 t	35 t
Truite	37 t	14 t	11 t
Omble chevalier	15 t	17 t	14 t
Total	657 t	650 t	650 t

mois de novembre. C'est pendant ces périodes de pêche spéciale – hors-saison – que seront capturés mâles et femelles « mûres », dont on prélèvera les œufs fécondés. Pêcheurs et garde-pêche collaborent étroitement à cette pêche. Les œufs sont amenés à éclore, et les alevins (petits poissons issus de l'éclosion) pourront ensuite, selon les espèces, être relâchés dans les eaux du lac, ou encore élevés en pisciculture quelques mois, puis immergés. Cette pêche spéciale, en plus de pallier à court terme des baisses éventuelles de peuplements, assure un revenu supplémentaire aux pêcheurs en période creuse, leur permettant de vendre les résultats de ces quelques jours de pêche juste avant la période des fêtes.

Pour Cecilia Moresi, la pisciculture de repeuplement ne représente certes pas une solution idéale. Consciente des dangers qu'elle comporte quant à la diminution de la diversité génétique des espèces (voir aussi p. 11), elle sait aussi que les résultats escomptés ne sont pas toujours à la hauteur des attentes. De plus, la pisciculture représente un investissement important : l'opération coûte cher et requiert un engagement considérable en temps et en main d'œuvre de la part des garde-pêche. Pour la responsable de la pêche vaudoise – biologiste de formation – c'est d'abord le milieu naturel qui doit être préservé et amélioré. Présidente du Plan d'aménagement piscicole (PAP), elle fait partie du groupe de travail qui élabore des connaissances techniques visant à aider les preneurs de décisions dans leurs choix sur l'avenir des ressources halieutiques.

Cecilia Moresi doute que l'on puisse augmenter considérablement le nombre de pêcheurs professionnels sur les lacs suisses : « Notre population de pêcheurs est vieillissante et la relève reste timide. Il semble que les jeunes ne soient pas d'emblée attirés par ce champ d'activité. Cela est compréhensible : le métier de pêcheur est extrêmement exigeant, tributaire d'une ressource vivante et des aléas du temps. En

Fig. 3 : Le pêcheur Alain Schmid lève les filets d'une truite de 2,5 kg. Ils seront ensuite vendus au marché, à Morges

(Photos FDC)



3

Suisse, nous pratiquons une pêche à petite échelle. Les sources de revenus pour les pêcheurs sont limitées, de même que les emplacements de pêche disponibles le long des rives. Le passage à une pêche à grande échelle, industrialisée, ne nous apparaît pas souhaitable, tant du point de vue de la conservation des ressources que de l'impact sur l'environnement et le paysage. »

Fier marin d'eau douce

La relève des pêcheurs du Léman est peut-être insuffisante, mais elle existe. Alain Schmid est un jeune pêcheur professionnel basé à Vidy, dont l'entreprise dépend principalement de la pêche à la féra. Il a obtenu son permis professionnel en 2005, après plusieurs années de stage auprès d'un pêcheur expérimenté qui a taquiné le poisson pendant plus de 45 ans. Le jeune entrepreneur reprend progressivement l'entreprise de son collègue, avec lequel il continue de collaborer et de parfaire ses connaissances. Debout tous les matins bien avant l'aube, Alain Schmid ne se plaint pas des conditions difficiles d'un travail manuel exigeant. Ce jeune homme – dont la formation première fut un apprentissage de paysagiste – aime la nature, et surtout le lac. Il sait que sa réussite est tributaire des ressources et de la bonne étoile du pêcheur... mais il a aussi confiance en la valeur de ses produits.

La pêche a été bonne cette saison – en moyenne 15 à 50 kilos par jour pour la féra. Mais la demande reste très supérieure à ses captures. Il arrive tout juste à fournir ses principaux clients, dont la *Migros* qui vend désormais sa féra dans le cadre de sa campagne « De la région ». Mais son entreprise est saisonnière et comporte des périodes creuses. La pêche à la féra étant fermée de mi-octobre à mi-janvier, le pêcheur doit anticiper le manque à gagner pour cette période. Alain Schmid se constitue donc une réserve tout au long de la sai-

son. Congelées ou fumées, ces prises peuvent-être vendues l'hiver venant.

Pour lui, il est dommage de n'associer le Léman qu'à la perche. Les autres espèces – féra, truite, omble, lotte, gardon, écrevisse et brochet – représentent des ressources locales extrêmement intéressantes pour le consommateur. Capturés tout près de leur point de vente, la fraîcheur de ces poissons est largement supérieure à celle des produits importés. Plus inattendu, le prix de vente est bas : à titre d'exemple, le kilo de féra correspond au tiers de celui du bar de ligne, comparable quant à ses qualités gastronomiques. Enfin, les coûts de transports associés sont minimes.

A 23 ans, Alain Schmid fait partie d'une génération plus soucieuse des questions environnementales. Selon lui, une partie des pêcheurs professionnels suisses est aujourd'hui plus consciente de la fragilité des biotopes et de l'importance de préserver les ressources naturelles de nos lacs et rivières. « Les pêcheurs, » nous dit-il, « respectent de manière générale les règlements imposés par les gestionnaires de la pêche. Plus, ils s'infligent eux-mêmes une certaine limite afin d'assurer le bon renouvellement des ressources. Une sorte d'autorégulation qui laisse le temps aux poissons d'atteindre une taille acceptable et de pouvoir se reproduire. Car une diminution des ressources halieutiques mettrait en péril leur entreprise. »

Alain Schmid semble confiant : le lac pourra lui assurer un revenu, certes pas exubérant, mais suffisant pour continuer de pratiquer le métier qu'il aime dans les années à venir. Mais on perçoit tout de même une certaine inquiétude : les opérations de pisciculture menées par les garde-pêche pourront-elles momentanément rassurer les pêcheurs du Léman quant au renouvellement des stocks de poissons ?

Caroline Dionne