



Les équipages Sud-Ouest Atlantique

Ile d'Yeu

Lycée Maritime de La Rochelle

La Tremblade-Ronce les Bains

La Cotinière - Oléron

Royan

Grande dégustation des produits de la mer des ports de Atlantique, au Village lundi 20 mai 18h30, face au Forum PAVILLON France.

PRESENTATION DES PARTICIPANTS



L'équipage islais "Germounu"

- Après une 'période d'interruption', l'Ile d'Yeu est revenu sur le Défi des Ports de Pêche à l'Ile de Groix en 2008. Depuis, 'Germounu' participe tous les ans, il était classé **4ème à chez lui en 2012.**
- **Les pêcheurs** : Marc Jolivet, Ludovic Orsonneau, Rémy Jolivet, Daniel Besseau, Johnny Jolivet
- **Filière pêche** : Christophe GROISARD
- **Plaisancier** : Benjamin Dutreux, Pascal GIRARD



Le défi à terre

- Nom du stand : Ile d'Yeu

Le stand de promotion de l'Ile d'Yeu sera tenu par un élu, Henri ARQUILLIERE adjoint au maire, et par une employée de la mairie, Solen GLOAGUEN. L'équipage sera soutenu par une équipe très motivée d'une dizaine de personnes.

Présentations de produits locaux, des réalisations des artisans créateurs locaux. Confitures et tartes aux pruneaux, betchets,...



- Dégustations de produits de la mer : **rillettes de poisson, poissons fumés**

Sur le stand toute la semaine et au Village, **lundi 20 mai** lors de la présentation des produits de la **façade Atlantique.**



L'Ile d'Yeu...

est située dans le département de la Vendée (539 664 habitants répartis sur 282 communes réunies dans 31 cantons) et la Région des Pays de la Loire. [Voir le diaporama de photo sur l'Ile d'YEU, ici.](#)

- L'île d'Yeu se situe à 17km au large de la côte vendéenne. l'Ile concentre sur ses 23 km² de terres émergées une **grande diversité de paysages** : longues plages et dunes côtières fixées par des bois de résineux ; côte sauvage aux falaises altières enserrant des criques de sable blond ; landes à l'herbe rase où frissonnent les armérias ; chemins creux sillonnant les combes et côtoyant les falaises ; bocage aux multiples parcelles où se nichent à l'abri des frondaisons de saules et de prunelliers, les maisons basses au toit



de tuiles et volets de couleur.

- Ile de 5000 habitants dont un quart a moins de 25 ans, l'Ile d'Yeu est une **terre vivante, conviviale, profondément marquée par cet appel du large** qui envoûte tous ceux, amoureux de la mer, qui ont, un jour, choisi d'y jeter l'ancre ne serait-ce qu'un moment. ***Ne dit-on pas ici : " Oya deux jours, Oya toujours "***.

- **Un peu d'histoire :**

Naissance d'une île : Tantôt île tantôt presque île suivant le niveau des océans, l'Ile d'Yeu a connu son insularisation continue et ultime autour de 5000 avant notre ère. Aujourd'hui longue d'environ 10 km sur une largeur moyenne de 4 km, sa superficie avoisine les 23 km².

Préhistoire : A l'époque de son rattachement continental, de petits groupes ont pu s'y installer. L'île possède une exceptionnelle densité de traces (gravures) et de monuments mégalithiques (menhirs, dolmens,...) témoignages de la présence humaine au néolithique (- 5300 en Vendée - 3000 ans avant J.C.). L'Ile d'Yeu fut sans doute un lieu de culte plus qu'un habitat.

Moyen-âge : La tradition rapporte qu'au VI^{ème} siècle, St-Martin de Vertou aurait évangélisé l'île et que les moines de St-Colomban venus de l'abbaye irlandaise de Bangor auraient fondé le 1^{er} monastère dédié à St-Hilaire. La fondation fut ruinée au IX^{ème} siècle par les Normands. Au X^{ème} siècle, des moines de Marmoutier (près de Tours) et de St-Cyprien de Poitiers édifient un nouveau monastère dit de St-Etienne sur les hauts de Ker-Châlon et contribuent à la construction de l'église paroissiale de St-Sauveur.

Au XIX^{ème}, sous le second empire, une citadelle pouvant héberger une garnison de 400 hommes fut édifée sur une colline dominant Port-Joinville. Prévue pour servir de défense littorale, elle accueillit à plusieurs reprises des prisonniers d'état dont le plus célèbre fut le maréchal Pétain.

Du XIV^{ème} au XVIII^{ème}, l'Ile d'Yeu, seigneurie puis marquisat au XVII^{ème}, appartient successivement à de grandes familles qui déploient, selon les époques, un système de défense destiné à protéger la population des nombreuses incursions étrangères (espagnoles, hollandaises, anglaises). Mentionné en 1356, un château fort bâti sur un rocher séparé de la falaise Sud par un large fossé subsiste encore de nos jours.

En 1785, Louis XVI rachète la seigneurie insulaire où l'exemption d'impôt royal notamment des taxes sur le sel et le tabac donnait lieu à des pratiques de contrebande devenues considérables.

Pendant la révolution, les insulaires ne prennent pas part au soulèvement insurrectionnel vendéen.

Pêche pratiquée : Longtemps 1^{er} port thonier de la côte atlantique l'Ile d'Yeu voue encore à la pêche une place active, débarquant sur ses quais : bars, lottes, soles, turbots, dorades, merlus et autres barbarins qu'avoisinent les nobles crustacés.

- Flottille actuelle : **42 bateaux pour 164 marins**

12 Pêche au large (85 pers.)

13 Pêche côtière 13 (53 pers.)

17 Petite pêche 17 (26 pers.)

- Le centre de marée : criée aux normes Européennes mise en fonction en 1995.

> 900 m² de surface de vente

> 2 ventes informatisées par jour : une le matin et une l'après midi.

> Fourniture de glace (stockage 2 fois 25 t) avec inscription

> Un frigo tampon

> 150 m de quai de débarquement avec 5 grues

> 10 magasins de mareyage : 2 de 190 m² - 1 de 130 m² - 7 de 110 m²

> 6 Mareyeurs agréés sont implantés à la criée



Les principales espèces vendues à la Criée (2007):

o **Lotte** : 237 tonnes / an

o **Sole** : 221 tonnes / an

o **Bar de ligne** : 78 tonnes / an

o **Merlu / Merluchon** : 77 tonnes / an



L'équipage rochelais :

Le lycée participe tous les ans depuis l'édition de 2004 à Royan ; au Défi des Ports de Pêche de l'Île d'Yeu en 2012, il était 2ème du classement des lycées maritimes et 13ème au général.



- Enseignants : **Thierry Daguzan** et **Anne Rougerie**, enseignants au lycée maritime.
- Elèves :
Pierre Gobin, élève seconde culture marine
Nicolas Gauvin, élève seconde Commerce
Celestin Drouet, élève seconde commerce
Antoine Agogue, élève première commerce



Le lycée maritime et aquacole de La Rochelle :

Le lycée fait partie du paysage rochelais depuis plus de 50 ans maintenant et a beaucoup évolué depuis « l'école des mousse » de l'époque.

- Le LMA prépare les élèves issus des classes des collèges aux **diplômes de l'enseignement maritime secondaire** (CAP, BEP et BAC PRO) et les stagiaires adultes aux **brevets maritimes** nécessaires à la navigation côtière. Il prépare aussi à certains métiers para maritimes (poissonnier, employé de marée). De plus, la **Formation Continue** propose un panel de formations très variées avec le Capitaine 200, le Capitaine 200 voile, le CIN et Mécanicien 250 et 750 kw.
- Le Lycée Maritime et Aquacole de La Rochelle vient d'acquérir **un voilier de 12 mètres**, financé par le conseil régional dans le cadre du « BUDGET PARTICIPATIF LYCEEN ». Il s'agit d'un Jeanneau SUN FAST 40, équipé de 10 couchettes. **L'objectif est de "mariniser" un maximum de nos élèves et de les initier à la navigation à voile à travers des séjours en mer.**

En savoir plus sur l'établissement :

- <http://www.lycee-maritime-larochelle.com>
- Contacts :



Ima-la-rochelle@developpement-durable.gouv.fr
Av du Maréchal Juin BP 529 17022 La Rochelle Cédex 01
tel: 05 46 43 00 48

LA TREMBLADE – RONCE LES BAINS

Atlantique

La Tremblade est située dans la presqu'île d'Arvert, sur la rive gauche de l'estuaire de la Seudre, dans le département de la Charente-Maritime et la région Poitou-Charentes. L'océan Atlantique limite la commune sur sa partie occidentale, où une station balnéaire s'est développée au XIXe siècle : Ronce-les-Bains.

Présentation de l'Association des Marins pêcheurs Trembladais

- Les motivations sont : la rencontre entre confrères de différents ports de France.
Promouvoir nos produits locaux et faire connaître notre métier.

Représenter notre ville, notre département et notre région lors d'une manifestation nationale uniquement dédiée aux métiers de la mer.

Le principal soutien est la ville de LA TREMBLADE. Viennent ensuite le Conseil Général et le Conseil Régional, les Comités de Pêche local et régional et divers partenaires privés.

- Participation au Défi des Ports de Pêche : l'équipage de La Tremblade est présent depuis de nombreuses années et c'est un Outsider ! Il s'est classé 9ème à l'ÎLE D'YEU 2012.



L'équipage trembladais

- Les pêcheurs :

- **PAILLE Jacky, patron marin pêcheur du chalutier «LA CAILLE DE L'OCEAN» armé à la petite pêche**, longueur 10,48 m, exerce la pêche au chalut et à la ligne de fond de mars à novembre. La drague aux coquilles et aux pétoncles en février, novembre et décembre. La pêche à la civelle de novembre à mars

- **HERVE Jean-Philippe, patron marin pêcheur du fileyeur «LE SAMOURAÏ» armé à la petite pêche**, longueur 9 m, exerce la pêche aux filets maillant et aux palangres de mars à novembre. La drague aux pétoncles en février, novembre et décembre. La pêche à la civelle de novembre à mars.



- Filière pêche :

BOURSIER François, ouvrier ostréicole dans les établissements SPECIALES Gillardeau à Bourcefranc,

NEAU Julien, ouvrier ostréicole dans les Etablissement SPECIALES Gillardeau à Bourcefranc,

- Le Plaisancier : **NEAU Dimitri**, moniteur de voile à la station voile de La Tremblade.



Le défi à terre :

L'équipe du stand La Tremblade - Ronce les Bains est constituée de **Marie-Thérèse PAILLE**, femme de marin pêcheur, vend la pêche de son mari sur les marchés Trembladais, conseillère municipale à La Tremblade, et **GUILLET Philippe**, adjoint au maire, président de l'office de tourisme de La Tremblade.

On y présente les aspects touristiques, les activités et produits artisanaux de la commune.



- **Dégustations offertes** : Soupe de Poissons, Velouté poissons-langoustines, Pineau Charentais,....

Tous les jours au stand et au Village en fin de journée lundi 20 mai, pour la **grande présentation des ports de la « façade atlantique »**



La pêche à la Tremblade

On compte une **dizaine de chalutiers (ligneurs, fileyeurs, dragueurs), qui exercent la petite pêche**. Ils sont répartis dans les différents ports de la Charente-Maritime les trois-quarts de l'année (La Rochelle, Boyard ville, La Tremblade, La Cotinière, La Palmyre, Royan). Seuls deux bateaux restent à l'année au port de La Tremblade.

· **Les produits les plus courants** sont : les céteaux, la sole, le bar, la seiche, l'encornet, le maigre, le mullet, le merlu, le merlan, la dorade, l'anguille, la crevette grise, le pétoncle, la coquille saint-jacques, le vannet, l'huître plate, ainsi que tous les divers poissons et coquillages que l'on peut rencontrer sur notre littoral charentais.

· A partir de Novembre et jusqu'à Mars, les pêcheurs se regroupent à La Tremblade pour la pêche à la **civelle** sur la Seudre ainsi que pour les **coquilles St jacques, pétoncles, Huîtres Plates** qui se pêchent dans les Pertuis charentais.

Ceci fait que **nos marchés de La Tremblade Ronce les bains sont attractifs** et colorés et très appréciés par la clientèle à la fois estivale et locale. Certains pêcheurs vendent eux-mêmes leur pêche sur les marchés de La Tremblade –Ronce les bains. Cela permet à la clientèle d'avoir du poisson du jour et suivant les saisons. **Qualité et fraîcheur étant reconnues dans la région.**



Présentation de la commune

Principales caractéristiques de la commune de La Tremblade/Ronce Les Bains : sa forêt de 8000 hectares qui s'étend jusqu'à l'océan, ses 25 Kms de plages, son port de pêche et son port ostréicole, le chenal de la Grève et La Seudre.

Le chenal de la Grève sert principalement à l'accostage des embarcations ostréicoles et regroupe les cabanes. Il s'étire sur 1800 mètres. Son tracé rectiligne montre qu'il n'est pas naturel : auparavant il existait le chenal de La Lasse au parcours très sinueux avec une circulation très difficile. En mai 1775, des travaux de creusement et de redressement du chenal furent entrepris. L'aménagement se termina en 1885, une période aussi longue due à un travail difficile et un coût des travaux plus élevé que prévu initialement.

⇒ **Les cabanes :**

· Le chenal est donc bordé de part et d'autre de **cabanes ostréicoles**, sur la rive gauche, une majorité d'établissements d'expédition avec l'accès à la route ; sur la rive droite, d'accès plus difficile, nous trouvons des **cabanes d'expéditeurs**.

· Par cabane, il faut entendre **ateliers** plus ou moins rudimentaires où sont effectués les différentes **manipulations sur les huîtres** : détroquage (les huîtres sont mises une à une), triage par grosseur, mise en poche, lavage, mise en cageot pour l'expédition.

· *Pour la couleur noire de ces cabanes : les ostréiculteurs ont commencés à peindre leur cabane en noir pour finir les pots de peinture commencés en repeignant leurs bateaux.*

· Une partie des cabanes alignées le long du chenal notamment sur la rive droite ne sont plus en activité ostréicole. Mais afin de les conserver et de les réhabiliter, la mairie a mis en place un cahier de prescription pour l'entretien de ces établissements : ce cahier vise à **conserver le caractère pittoresque** du lieu et une certaine homogénéité entre les cabanes. *Elles ne devront ni ressembler ni servir de maisons d'habitations, le cahier des charges s'intéresse à l'aspect extérieur et intérieur des cabanes.*



Les cabanes en mauvais état seront reconstruites à l'identique de leur architecture originelle, sur les terrains ne comportant pas de cabanes, il pourra en être édifié une après accord de la commission avec toujours les mêmes contraintes. L'environnement extérieur devra toujours être entretenu, et les clôtures sont interdites. Des recommandations sont aussi faites sur les appontements, où les bateaux viennent s'amarrer.

La Grève continue donc à conserver cet aspect grâce aux ostréiculteurs et particuliers qui jouent le jeu et souhaitent conserver ce patrimoine.

· Plus loin sur le chenal, **ces cabanes servent aussi de petits restaurant**, où l'on déguste les huîtres et autres fruits de mer, notamment l'éclade de moules (moules cuites avec des aiguilles de pin).

⇒ **La Seudre :**

· La Seudre (plus petit fleuve de France) dont le nom dérivé de «ser» = rivière.

· Davantage qu'un estuaire, c'est **un bras de mer peu profond et bien abrité**. La Seudre est un petit fleuve côtier de 61 Kms, de direction SE-NO qui prend sa source en Saintonge aux environs de Saint Genis de Saintonge et qui s'écoule en pente très douce (1% en moyenne), parallèlement à la Gironde jusqu'à l'Océan Atlantique en face de l'île d'Oléron.

· **La Seudre est bordée de tout son long par les marais de claires, ces petits bassins où l'on procède à l'affinage des huîtres de Marennes Oléron.**

· A marée basse, le long de la Seudre, on aperçoit les parcs à huîtres. Pour s'y rendre les ostréiculteurs utilisent de larges bateaux à fond plat : les chalands ou les plates, étudiés pour le transport des marchandises et qui peuvent se déplacer avec très peu d'eau. Autrefois en bois, maintenant en aluminium.

· Le pont de la Seudre relie les deux rives, auparavant les populations utilisaient le bac pour se déplacer.

· **Manifestations sur la Seudre :** Remontée de la Seudre (tout ce qui peut flotter), Fête de la Mer, salon national du Matériel Ostréicole de La Tremblade.

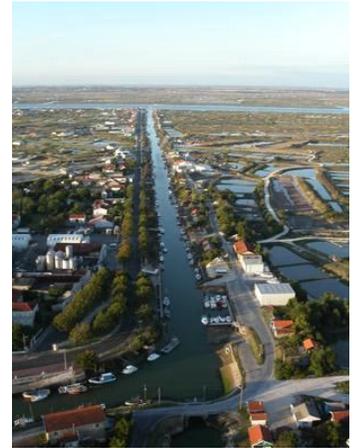
⇒ **A découvrir sur la Grève à La Tremblade**

· **LES CHEMINS DE LA SEUDRE :** Circuit de randonnées à pied, à vélo La Tremblade - Mornac Sur Seudre.

- Le **Bateau passeur** : permet de traverser La Seudre en famille lors d'une balade à vélo.

· En Juillet et Août, sont proposées des **«BALADES AU FIL DE L'HUÎTRE»** : découverte d'une cabane ostréicole avec dégustations d'huître, ou circuit vélo pour découvrir le lieu de travail des ostréiculteurs.

· Au bout de la Grève, **promenades en mer.**



La Cotinière – Ile d’Oléron

Atlantique

Le port de La Cotinière est situé sur l’Ile d’Oléron, en Charente-Maritime.

Premier port de pêche charentais, sa flottille se compose d'environ 100 bateaux avec une majorité d'unités de 9 à 16 mètres particulièrement adaptés à la pêche traditionnelle sur la bande côtière. Polyvalents, ces bateaux sont un atout pour le port de la Cotinière qui tend aujourd'hui à être un référent qualitatif et quantitatif.

L'équipage cotinard :

• En 2013, 26^e participation pour l'équipage de la Cotinière qui participe au Défi des Ports de Pêche depuis sa création (1987). En 2012 à l’Ile d’Yeu, il s'était classé 8^{ème}.

• Les pêcheurs :

- Morandeau Renaud : patron pêcheur – chalutier côtier
- Moreau Frédéric : patron pêcheur – fileyeur
- Dominique Derrien : marin pêcheur - ligneur
- Moreau Tristan : marin-pêcheur
- Titouan Massé : marin-pêcheur
- Autrusseau Adrien : marin-pêcheur

• Les autres membres :

- Leslie Widmann : filière pêche (remplaçante)
- Plaisancier : Jérémie Steyaert

Le défi à terre :

• Vous trouverez sur le stand de la Cotinière des produits locaux et la présentation de la documentation touristique de l’Ile d’Oléron, et une dégustation de soupe de poissons...

• A votre disposition aussi, des brochures et visuels touristiques de l’Ile d’Oléron.

• Dégustations prévues : Bisque de Langoustines, pineau, galettes oléronaises, sur le stand et lundi 20 mai lors de la grande dégustation de la façade Atlantique au Village à 18h30.

1er port de pêche artisanal de Charente-Maritime

La Cotinière-Oléron est aussi classé 6^e port au rang national.

• 95 navires soit 300 marins partent en mer, tout au long de l'année, pour des marées de 24 à 72 heures et malgré quelques mouvements, la flottille du port de la Cotinière reste stable.

L'activité de la pêche encourage l'implantation de zones d'activités allant de la construction-réparation navale, de l'avitaillement des navires et de services aux armements à la filière navale de la criée municipale, aux ateliers de mareyage et aux entreprises de transformation du poisson. Cette activité est un véritable moteur économique, car le port contribue fortement à l'activité touristique de la commune de Saint-Pierre d’Oléron et de toute l’Ile d’Oléron.

Toutefois, pour faire face aux éventuelles difficultés futures de leur activité, les responsables portuaires mettent en place des démarches de qualité et de traçabilité qui permettent une reconnaissance du produit, le développement des ventes et une meilleure productivité, de façon à pérenniser une filière qui reste fragile, car très dépendante de la ressource, de la gestion collective de la filière et des consommateurs.

• Un peu d’histoire : La criée a fêté récemment ses 100 ans !



La pêche est une activité ancienne à La Cotinière qui, de vivrière, pratiquée en appui de l'agriculture et de la viticulture, est devenue peu à peu une activité professionnelle à part entière, axée sur des savoir-faire transmis au sein des familles. En appui de l'agriculture et de la viticulture, la pêche artisanale est devenue peu à peu une activité professionnelle à part entière.

Originalité, la criée est gérée depuis toujours par la Municipalité de Saint-Pierre d'Oléron, en contact permanent avec les marins et mareyeurs du site de La Cotinière.

- "Export" de pêche

Le port de la Cotinière offre une diversité importante des espèces pêchées, notamment la sole, la langoustine, le bar, le céteau... en tout ce sont plus de 90 espèces qui sont débarquées au port et vendues à la halle à marée 2 fois par jour, 5 jours par semaine. L'activité de la halle à marée est en constante progression. **Des résultats très satisfaisants sont à mettre à l'actif de la flotte artisanale côtière.**

Si le port de la Cotinière est très bien placé au niveau régional, **l'export représente un pourcentage important** du chiffre d'affaires des mareyeurs, notamment en ce qui concerne la sole et le bar (plus de 40 % du total de la production).

- Les autorités portuaires ont su, ces dernières années, moderniser l'outil de travail: criée informatisée et entièrement rénovée, élévateurs à bateaux, grues de débarquement, viviers, boxes de mareyage....ce qui fait du port de La Cotinière le premier port de pêche charentais.

Le port de pêche municipal de La Cotinière : un fort impact économique positif sur l'économie locale.

En effet **350 emplois embarqués** sont créés directement par l'activité de la pêche et autant à terre, dans les emplois liés à l'organisation, la commercialisation et les autres métiers du site. Par ailleurs, le port de La Cotinière, caractérisé par son dynamisme et son **activité permanente**, présente un certain nombre de particularités qui **attirent le tourisme**. La plus importante étant bien sûr, la possibilité à toute personne, d'assister à la criée, grâce à une galerie d'accès où des panneaux explicatifs permettent de comprendre l'activité portuaire et de vente sous criée (s'inscrire pour les visites auprès de la Maison du Tourisme de l'Île d'Oléron).



La flottille compte 100 bateaux, pour plus de 60 mareyeurs enregistrés sous criée où ils achètent directement, sur place, ou à distance, via un système électronique d'enchères informatisées.

Les produits de la mer et pêche pratiquée

- Produits "phares" de La Cotinière : **sole / bar / langoustine / céteau**.

Convaincus que le consommateur est très demandeur de productions locales et identifiées, l'Organisation des Producteurs de la Cotinière et la Direction du Développement du Port ont réfléchi à la mise en avant de ces productions artisanales locales en misant **sur la qualité des produits de la mer proposés aux consommateurs**.



- La transformation des produits de la mer complète l'activité : Chaque année **d'importants volumes de poissons et de fruits de mer ont été transformés en bisque et en conserves**.

- Pêche artisanale côtière et petite pêche : les espèces débarquées à La Cotinière le sont à l'issue de **marées courtes** (moins de 96 h de mer pour les navires côtiers et moins de 24 h pour les navires de petite pêche). Ces navires pratiquent le chalutage, le filet, le casier (crevettes et gros crustacés) et la ligne (palangre) principalement.

La double caractéristique des navires cotinards est **leur polyvalence** (capacités à changer d'engins de pêche selon les saisons) et la **recherche constante de la qualité**. En 2008, les chalutiers langoustiniers équipés de grilles pour l'échappement des juvéniles de langoustines et des petits merluchons ont été **primés par une ONG environnementale internationale**, dans le cadre d'un programme réunissant les navires pêchant cette espèce dans le Golfe de Gascogne.

Leurs travaux en partenariat avec les scientifiques (Ifremer – Aglia ...) sont permanents pour améliorer l'impact de leur activité sur le milieu naturel et mieux comprendre les évolutions de celui-ci. **Pêcheurs responsables**, les cotinards sont **amoureux de leur métier** et souhaitent qu'il puisse durer et être transmis aux plus jeunes.

L'équipage :

- **Royan port de pêche participe depuis le début du Défi des Ports de Pêche** : organisateur en 1998 et 2004, et vainqueur à 5 reprises en 1998, 2004, 2005, 2006 et 2009 !
- **Pêcheurs et filières pêche**, ces membres n'ont pas changé depuis une dizaine d'années...



PERAUDEAU Bernard, pêcheur en retraite, Président du FROM Sud-Ouest

COUTANCEAU Michel, retraité de la pêche

BARRAU Lionel, pêcheur en activité

BERNELAS Didier, pêcheur en activité

MALOCHET Dominique



- **Plaisancier** : M. Jean-François CRUETTE

Le défi à terre :

L'équipe du stand de Royan, des femmes dynamiques ! aux couleurs de Royan et de la Communauté d'Agglomération du Pays Royannais, animé par Christine, Danièle, Monique, Nathalie et Marie-Jo.



- Présente les activités touristiques et nautiques
- **Des fiches recettes** (cliquez pour voir la fiche recette): [Terrine de Merlu](#), [Terrine de Maigre](#), [Rillettes de Maquereau](#), [Huîtres aux petits légumes](#), [Flan de St-Jacques](#), [Choucroute de la mer](#), [Lotte au pineau](#),...
- **Nombreuses dégustations de produits de la mer** : Têtes de seiches marinées, maigre fumé chantilly de ciboulette, rillettes de maquereau, seiches au curry, beignet d'algues, marinade, terrine de merlu, beignets de merlu, verrines de la mer, etc...



Tous les jours sur le stand, et lundi 20 mai avec **Grande dégustation des ports de la façade Atlantique au Village à 18h30.**



La pêche à Royan:

Le port de Royan est une régie autonome qui gère 3 ports : port de pêche, commerce et plaisance. La direction de ces 3 ports est confiée à David Passereau ; tandis que Joël Richaud est responsable de la criée - port de pêche.

- **La criée de Royan, c'est 750 tonnes / an, une petite criée en volume mais première criée en prix moyen** qui repose sur les espèces nobles et une réputation de qualité, de fraîcheur, avec à la clé le prix moyen au kilo le plus élevé de France aux alentours de 8 € (vente pêcheur-criée). A noter, +60% des poissons sont vendus sur internet.
- On distingue divers types de bateaux en fonction des temps de pêche et des métiers pratiqués. Une flotte de 33 bateaux, dont 3 à la pêche côtière et 30 à la pêche artisanale (majoritairement : filets dormant et palangres). Les « familles » les plus représentées sont :

Quelques fileyeurs (16-24 m) qui partent pour 5 jours. Leurs filets maillants dormants sont immergés chaque soir et relevés la nuit. Leur apport est constitué à 80% de sole, puis barbu, bar,...

Le reste de la flottille (6-12m) effectue des sorties journalières. Bateaux polyvalents, ils changent de techniques au fil des mois, à cause des migrations des espèces nobles. Ils pratiquent ce que l'on appelle une pêche « douce ». La plupart emploie des lignes ou palangre pour pêcher les bars, raies, dorades... Ils recueillent les poissons toujours vivants ce qui est gage de qualité et de fraîcheur.

- **La qualité plutôt que la quantité, tel est l'objectif que s'est fixé la criée de Royan.** La majorité des petits bateaux qui pratique la pêche à la ligne adhère à la démarche qualité mise en place par l'IRQUA (institut régional de la qualité agro-alimentaire). Cette démarche impose des règles précises de pêche et de conservation qui vont au delà des normes réglementaires. **Chaque poisson est identifié** avec une pince numérotée qui permet de remonter l'historique du produit (lieu de prélèvement, jour, bateau, date de vente,...).

Espèces phares :

Des professionnels (ligneurs) se sont engagés dans des démarches qualité pour faire reconnaître leurs produits et assurer **la traçabilité**, notamment pour le bar et le maigre dispose de **l'identification « signé Poitou-Charente »**.



- **La sole**, 220 tonnes.
- **Le bar de ligne pinsé**, 85 tonnes.
- **Le maigre**, 180 tonnes : une espèce locale et saisonnière spécifique à cette région. Pêchés à la ligne, ces individus font de 500g à 55 kg. Cette pêche est en progression tant en volume qu'en valeur grâce à la vente par internet, qui permet de toucher plus d'acheteurs, et suite aux efforts de promotion. C'est une espèce qui se fait connaître et reconnaître auprès du grand public avec une qualité de chair équivalente à celle du bar.