Toujours sur le pont pour fournir du poisson frais

À 30 ans, Jean-Louis Duval est le plus jeune patron pêcheur de Propriano. Son dire : famille de pêcheur depuis quatre générations (son arrière-grand-père était déjà pêcheur dans le Valinco). Il a décidé dans le métier en 2006. À l'âge de 19 ans, vous en pêcheur à Ajaccio.

Sur le quai Saint-Erasme, vendredi après-midi, Jean-Louis vient d'arriver sur bateau Marie Calvine 2. Son père, marin, Michel et Christophe, l'aident à décharger la pêche du jour. Chapon, maquelles, rougets, soles, dorades, Saint-Pierre… il y en a des petits, des gros, des colorés. Les poissons frétillent dans les caisses. Appétissant.

Sorti de trois jours, marin du matériau, Jean-Louis montre les belles langoustes qu'il a prises. Lucien, avec lequelle il travaille à cette date quotidienne, réalise chez le jeune homme la pausa sur son métier qu'il cultive depuis son plus jeune âge.

« J'ai dû adapter mon activité à la situation sanitaire puisque les restaurants ne sont pas ouverts. Depuis le début de la pandémie, je vends fréquemment ici. Dès aujourd'hui, je vends dans le port de Valinco et à Tizzano, mais pas forcément au quai, depuis un mois, je fais mes livres seulement au langoustier Propriano. »

50 % de chiffres d'affaires en moins

Malgré la crise, il a pris ses deux employés salariés pour sortir en mer mais il ne travaille plus de quatre à cinq jours par semaine.

La pêche est variée aux particuliers et il effectue la livraison au port à pied. Le jeune père de famille prend même de quantités pour une quinzaine d'euros et fait à l'occasion des tournées à domicile.

À Propriano, Jean-Louis Duval exerce son métier avec rigueur et passion. A.-E.

« Malgré le surplus de travail et une configuration inédite, je ne suis pas à plaindre. Nous les pêcheurs restons quand même privilégiés.

On sort de journée en pensant, généralement avec ce beau temps, j'arrive à payer un ou deux plages. Ce qui est, le mois sur, même si c'est difficile. Mais il ne faut pas se tromper. Par rapport, ça vous 50 % du chiffre d'affaires en moins », reprend-il.

« Actuellement, nous pêchons les meilleurs mois pour pêcher. Avec la crise et la demande, je ne vends pas tous ou pêche ou vent. Jusqu'au 15 avril, j'ai commencé à faire des marées pour diversifier au maximum mon activité. »

Pas de répit pour le travailleur de la mer. Le matin, il part à bord de son bateau à 5 h 30-6 heures. Il revient au port à 13-14 heures, décharge son véhicule et fait à la vente à 15 h 30. Dès 17 heures de l'hiver avec ses deux marins, avant de commencer à livrer les restaurants. En règle générale, la saison de pêche commence début mars et s'achève fin octobre. Les autres années, 70 % de sa pêche du jour est vendue aux restaurants et 30 % aux particuliers.

Une réflexion à mener

Compte tenu du contexte très particulier de ces dernières semaines, son père Antoine, 67 ans, ne pêche pas pour trouver la vente à son fils. Diantre ne voyait leur activité en bien n'est pas décourt à vendre.

« Depuis une cinquantaine d'années, il y a moins de gros poissons dans la Méditerranée. Il faut la pêche intensive pour l'instant. Il n'y a pas vraiment d'aquariums et dommage, mais il y manque des études à mener et des compartiments à ménager. Le métier, prestigé de plus insignifiant, est un gros problème qui fait du mal aux jeunes pêcheurs. Il serait pour lui impossible d'assurer actuellement ce pêche amateur au même niveau relativité avant à la pêche variée, diverses espèces sédentaires que c'est au sieur professionnel ou amateur » concrète Jean-Louis.

Depuis peu, le jeune patron pêcheur collabore avec le supermarché Carrefour de Propriano, avec lequel il va pérenniser un partenariat à l'année. Comme tous les hivers, sa mère, Brigitte, a vendu le poisson en ville sur la Marine devant l'Epicerie « Barricaro ».

À partir de juin, elle sera de nouveau présente une fois par semaine pour la vente directe de la pêche de son fils. Du local à partir de mars.

A.-E.J.