

30 GRAND ANGLE

LIBÉRATION LUNDI 29 NOVEMBRE 2010



Sur le chalutier le *Précurseur*, une équipe de huit hommes ont pêché, dans la nuit du 21 au 22 novembre, 30 tonnes de harengs.

Au large de la Côte d'Opale, entre octobre et novembre, ils passent par millions ces poissons qui ont fait la fortune des saurisseurs. C'est le moment de la pêche. Miraculeuse. «Libération», cette année, était de l'équipage.



La nuit où le hareng sort



Par **JACKY DURAND**
Envoyé spécial à Boulogne-sur-Mer
(Pas-de-Calais)
Photo **JEAN-MICHEL SICOT**

On a embarqué sur le *Précurseur* à Boulogne-sur-Mer au soir de la Fête du hareng. Il s'agissait de découvrir cette pêche du fond

des temps consistant à traquer le hareng côtier quand, entre octobre et novembre, il passe au large de la Côte d'Opale, le ventre gonflé de laitance s'il est mâle et de rogues (œufs) s'il est femelle. Tous les ans, le premier port de pêche de France célèbre le passage du poisson qui fit sa richesse, en le dégustant grillé au barbecue avec un morceau de pain, un verre de vin (3 euros) sous le fameux slogan local «A chacun sin pin et s'n'héring», ce qui veut dire «à chacun un morceau de pain et son hareng». Mais faute de hareng grillé à cette heure tardive, on est allé se restaurer avec un pot 'le vesch frites avant de prendre la mer. Hervé Diers, PDG de JC David est de la partie. En 2007, il s'est installé dans les murs de l'une des plus illustres saurseries de Boulogne-sur-Mer pour fumer ses harengs dans des corosses, ces fours à bois qui ressemblent à de hautes armoires et où le poisson prend cette saveur et cet aspect inimitables que procure le lent fumage à l'ancienne (vingt-quatre à quarante-huit heures).

«Il faut du vent de terre, et du frais»

Ce soir, Hervé Diers a commandé à Alexis, le patron du *Précurseur* six tonnes de harengs frais côtiers qui viendront remplir l'une des fosses de sa saurserie où il conserve ses poissons jusqu'à la prochaine campagne de pêche. Salé, le hareng est déstocké au jour le jour. Fumé et taillé sous les doigts experts des fileuses, il devient ballotin de filets de harengs traditionnels. Il n'y a pas à dire sur le port violemment éclairé par des néons blancs et des projecteurs orangés qui se reflètent dans les eaux noires. Les bateaux de pêche à quai se nomment *Saint-Emme*, *Cassopée*, *Capitan*, *Saint-Nicolas*. On se raconte des pêches miraculeuses de harengs : 40 tonnes en un seul trait (espace parcouru en traînant un filet) de dix minutes.

La silhouette blanche ourlée de bleu du *Précurseur* se détache dans l'obscurité : 22,5 mètres de longueur pour 230 tonnes. Construit en l'an 2000. Le V12 du moteur ronronne doucement dans les entrailles du bateau. Alexis et ses sept hommes d'équipage s'activent en silence. Ils embarquent pour la semaine au gré des pêches de harengs et d'autres poissons. On traque le repos durant les trajets entre le port et les zones de chalutage. C'est une vie de longues veilles et de courts sommels.

«On est prêt», dit Alexis. Visage poupin et chevelure bouclée. 37 ans, vingt ans de mer. Fils, petit-fils de pêcheur. Par son père, par sa mère. Tous d'Étaples-sur-Mer, l'autre port du hareng en dessous de Boulogne-sur-Mer. Avec le *Précurseur*, il prend la mer deux cents jours par an. Jusqu'à Cherbourg au sud et Newcastle au nord. En janvier, il «fait» du merlan et du cabillaud. Puis du rouget et du maquereau au printemps ainsi qu'un peu de cabillaud, du merlan en été et de la plie en automne. Le hareng est là depuis le 20 octobre. En provenance d'Europe du Nord, il se dirige vers ses zones de reproduction. «Fort en avance par rapport aux trois dernières années, explique Alexis. On a eu beaucoup de vent du nord qui a fait descendre plus vite le hareng. Il est déjà en train de pondre.»

À la radio crachotante, on entend la voix de l'éclusier du port : «Monsieur, vous pouvez avancer doucement.» On demande la météo : «Mer belle à peu agitée.» «Pour faire du hareng, il faut du vent de terre, et du frais», dit Alexis. Le bateau s'enfoncé dans l'obscurité. Le projecteur fixé au-dessus du chalut éclaire les eaux vertes et écumeuses qu'accompagne le cortège des mouettes. C'est soir de pleine lune. Dans la cuisine, on mange du pâté. L'air du dedans empest le gas-oil brûlé et le vieux poisson. Matthieu, 33 ans, dix-sept ans et demi de mer, contemple le large. «Qu'est-ce que vous voulez de plus pour être plus libre que ça?» Du hareng qui vient au large de la Côte d'Opale, il dit : «Les gens attendent ça. Il y a beaucoup de tonnage et c'est vraiment un poisson ouvrier.» Tout est dit.

Une nourriture qui sauve de la famine

Depuis la nuit des temps, le hareng migrateur est vécu comme une manne quand il se déplace par millions et que dit-on, du côté de la Côte d'Opale, il peut faire friser la mer tant il est nombreux. Au XIX^e siècle, l'historien Jules Michelet décrivait ainsi dans *la Mer* le passage du hareng : «A certains passages étroits, on ne peut ramer; la mer est solide. Millions de millions, milliards de milliards, qui osera hasarder de deviner le nombre de ces légions? On compte jadis que près du Havre, un seul pêcheur en trouva un matin dans ses filets huit cent mille. Dans un port d'Ecosse, on en fit onze mille barils en une nuit.»

Ce poisson, somme toute assez banal, qui est de la même famille (les clupéidés) que les sardines, va devenir au fil des siècles une monnaie d'échange, un enjeu commercial et une nourriture qui sauve de la famine. Il est à l'origine des premières règles de droit maritime. Créée au XIII^e siècle, la Ligue hanséatique organise les pêcheries de harengs et, en 1375, une norme standard est adoptée afin de faciliter les échanges de harengs salés. À la fin du XIX^e siècle, c'est tout une population qui vit du hareng à Boulogne-sur-Mer : outre les équipages de la centaine de harenguiers, il y a les sauteurs, les fileuses, les ton-

«Autrefois, quand un bateau rentrait à Boulogne avec du hareng, la criée faisait donner un coup de clairon.»

Alexis le patron du *Précurseur*

neliers qui concourent à cet âge d'or. Le hareng est sur toutes les tables, du paysan et de l'ouvrier. On le pêche avec des filets dérivant puis au chalut, ce qui permet d'atteindre des tonnages record à Boulogne (59 000 tonnes en 1953). À l'époque, il rapportait gros et l'on disait : «Eune saison, eune maison» («une saison de pêche rapporte une maison»). Dans les années 70, il faudra un moratoire de trois ans pour sauver le hareng pêché à outrance pour les navires conserveries des pays de l'Est. Puis la population s'est reconstruite avant de baisser à nouveau dans les années 90 et de connaître une légère amélioration depuis quatre ou cinq ans. Pour 2011, le quota dévolu aux pêcheurs français est de 5 325 tonnes. «Il faut assurer un équilibre afin que le prélèvement n'ait pas de conséquence néfaste sur la reproduction du poisson et que l'intérêt des pêcheurs soit préservé», expliquent en substance Jean-Claude Delpech et Yves Verin, du laboratoire Ressources halieutiques de l'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (Ifremer) à Boulogne. Le *Précurseur* a mis le cap au large de Calais. Dans la pénombre des couchettes où dorment les matelots, on devine une photo de famille

et une niche remplie de bondieuseries. On entend la mer claquer sur les flancs du bateau quand hurle une sirène. Le bateau est arrivé sur sa zone de pêche. Il est minuit sept. Les mailles du filet pélagique s'enfoncent dans les eaux obscures. Les hommes accrochent des chaînes, tapent avec un marteau, fument en silence. Sans un mot, le travail s'organise sur un mouvement de tête ou de menton. Des nuées de mouettes en furie hurlent sur les côtés du bateau. Dans la pénombre de la cabine, on observe une large trace orangée virant au rouge sur l'écran du sondeur : «Plus, c'est rouge, plus il y a de harengs», explique Alexis. Ce soir, il a posé ses filets près du Banc du Sandlette, au large de Calais. «Le banc de harengs passe toujours là. C'est une zone où il y a des ridms [plis de terrain au fond de la mer, ndlr]. Les harengs viennent y pondre.»

À l'arrière, on voit déjà le poisson remonter à bord. Le filet qui ressemble à un gros ballon de baudruche prêt à exploser tant il est rempli de harengs vient crever sur le pont, vomissant des nuées de poissons. La masse argentée des harengs grossit, envahit tout le ventre du bateau. Les hommes répartissent à la pelle ce flot qui ne tarde pas à les cerner. Ils ont des harengs jusqu'aux chevilles, jusqu'aux genoux, jusqu'aux hanches puis au torse. Quand la pêche s'achève (30 tonnes de harengs), un matelot nage littéralement parmi les poissons pour s'extraire de la cale. «L'autre jour, j'ai dit à mes gars, "il ne faut pas que vous soyez malade pour le hareng", souffle Alexis. C'est tellement dur. Un bateau, c'est une équipe. Une personne n'est pas là et tout le monde est pénalisé. Ça laisse rêver une telle quantité de poissons en si peu de temps. Quand mon père disait, "j'ai pêché du hareng", on venait voir. C'était gai, joyeux. Ça nous est resté.»

«Vous avez fait une traînée du siècle»

Il est 5 heures, plusieurs matelots sont retournés dormir. Ils ont jeté par terre leurs combinaisons maculées d'écailles de harengs tandis qu'en cuisine, un de leurs camarades cuit des pommes de terre et réchauffe des kippers, ces harengs ouverts par le dos, salés et fumés. Il explique : «J'ai embarqué à 15 ans et demi. Trente ans de mer. Je ne sais pas planter un clou. J'ai un fils de 14 ans, il ne veut pas aller à la mer. Et moi je ne voudrais pas. C'est aussi bien d'être à terre.» Un autre matelot raconte : «Mon ancien patron ne faisait pas de hareng. C'est trop dur.»

Le *Précurseur* file à 12 nœuds en direction des lumières de Boulogne-sur-Mer. À la radio, une voix dit : «Vous rentrez déjà, vous avez fait une traînée du siècle.» «Autrefois, quand un bateau rentrait à Boulogne avec du hareng, la criée faisait donner un coup de clairon», affirme Alexis. En attendant l'ouverture de l'écluse du port, l'équipage a gagné une demi-heure de sommeil. Le patron pêcheur lance à un matelot réveillé : «Tu peux les crier maintenant, le temps qu'ils boivent du café.» Sur le quai, on aperçoit déjà le camion néerlandais qui emportera 20 des 30 tonnes pêchées cette nuit et vendues à 0,30 euro le kilo. Les six autres tonnes prennent le chemin de la saurserie JC David où deux ouvriers recouvrent les poissons d'une pellette de sel avant de les précipiter dans une fosse de conservation. Sur un mur, on remarque un bouquet de fleurs séchées. Hervé Diers explique qu'il s'agit d'une tradition. Quand toutes les cuves sont remplies de harengs, c'est comme une promesse de plein-emploi pour l'année et les salariés offrent à leur patron un bouquet de fleurs. Celui-là date de l'année dernière et, dit le saurisseur, «il ne va pas tarder à être remplacé.»

