

BORDEAUX, capitale du caviar français voudrait en accroître la production.

La pêche saisonnière de l'esturgeon dans la Gironde et les petits ports de la Garonne.

Bordeaux, 22 juin 1954.

Longtemps j'avais cru, comme tout le monde, que le caviar nous venait exclusivement de Russie. Et puis, un jour, un ami - restaurateur bordelais dont la réputation n'est plus à faire, Pierre Lagaillarde - me détrompa. Si les trois quarts de la consommation française de caviar sont fournis par la mer Noire ou le Danube - via la Roumanie - notre pays procure quelques tonnes annuelles de ce produit précieux dont le kilo est payé plusieurs milliers de francs. Or, quand on dit que la France " produit du caviar", il serait plus exact de préciser qu'il s'agit avant tout, de la Gironde. Plus exactement de l'embouchure de la Garonne et, en amont, de la région de Langoiran et de Cadillac. Et comme Bordeaux (1) se trouve au centre même de cette activité de pêcheurs d'esturgeons, on peut en tirer la conclusion que la capitale du Sud-Ouest est aussi la capitale de la production du caviar français.

En effet, en année moyenne, six cent pêcheurs réunissent cinq à six tonnes de caviar expédié dans toute la France dans des boîtes aux couleurs vives et qui va rivaliser avec la concurrence redoutable, celle du caviar venu de derrière le rideau de fer.

Cette production française est relativement récente. Bien sûr, depuis longtemps, on pêchait en Gironde cet esturgeon qui remonte le courant pour aller jusqu'aux rives du Lot-et-Garonne découvrir le repos, le calme et s'apprêter à frayer.

Mais on ne pêchait l'esturgeon que pour sa chair curieusement appréciée en Charentes, mais la plupart du temps dédaignée par les Girondins. Quant aux oeufs - si précieux aujourd'hui - ils étaient jetés ou bien, en certains endroits, vendus comme appât pour la pêche à la sardine, notamment à Royan.

Quand prit fin la guerre de 14-18, un Russe émigré allait bouleverser le monde des pêcheurs girondins et charentais en leur apprenant la valeur-or que constituait cet oeuf de l'esturgeon. Et le célèbre restaurateur Prunier allait contribuer à cette petite révolution en vendant pour la première fois du caviar...français.

Depuis cette époque, chaque année, des centaines de pêcheurs poursuivent, du 1er janvier au 1er juillet, l'esturgeon femelle et lui tendent, tout au long de la Garonne les pièges longtemps destinés à un autre poisson très recherché des Bordelais, l'alose. Et c'est de Meschers, de Talmont ou bien, plus en amont, de Langoiran, de Beguey que se lancent les longs filets coulant au travers des eaux jaunes.

Curieuse coïncidence : M. Morandière, le président du Syndicat des marins pêcheurs de la Gironde - qui est aussi le président des pêcheurs professionnels du bassin de la Garonne -, m'a donné rendez-vous à quelques kilomètres du lieu où, voilà une vingtaine d'années, j'assistais aux

prises de vues des...*Bateliers de la Volga* ! Je ne sais si cette partie de la Garonne a des traits communs avec la Volga, mais - j'en puis témoigner - elle ressemble étrangement au Danube en amont de Budapest : mêmes eaux grises, parfois boueuses, même succession de courbes et d'étranglements, identiques bords de rivières faits tantôt de buissons et d'arbres, tantôt de petites plages de gravier.

Les pêcheurs d'esturgeon

C'est sur une de ces plages bordées de piquets courts et trapus que M. Morandière nous attend. C'est un homme solide, serré dans des vêtements et chandail bleus. Des yeux vifs dans un visage cuit par le soleil.

Un marin comme tant d'autres, mais qui reste le long de la rive, surveillant ses équipes qui lancent les filets et avancent d'un pas lent, mus par un rythme étrange.

Dans cette courbe de la Garonne, ils sont là par dizaines, ces pêcheurs d'esturgeons.

Un groupe s'affaire autour d'un bateau à fond plat qui absorbe le filet long de cent cinquante mètres, ce filet que, dans quelques minutes, des hommes vont lancer une fois encore dans l'eau.

Un second groupe passe, arrive en se balançant : cinq hommes accrochés à une corde qui se tend, tirée par le filet entraîné par le courant et délimité au niveau de l'eau par des ronds de liège.

Les hommes continuent d'avancer, toujours de leur pas lent et balancé, à une cadence harmonieuse.

Les muscles de leurs bras se durcissent sous l'effort, jusqu'au moment où, le signal donné, la corde s'abaisse brusquement pour s'enrouler autour d'un de ces gros piquets fixés au ras du sol.

Alors commence une autre manoeuvre : celle qui consiste à ramener progressivement le filet vers le petit bateau. Toujours de la rive, les hommes, par un lent mouvement régulier, attirent vers eux ce filet dont on commence à voir les mailles, ce filet qui s'étend parallèlement à la berge et se rapproche peu à peu, formant poche, se refermant comme un vaste piège après avoir exploré toute la largeur de la rivière. Lentement, il se rétrécit et, un à un, argentés sous le soleil, les poissons émergent. C'est l'instant toujours renouvelé où se décide le sort de la pêche : gates, poisson du pauvre aux innombrables arêtes, que l'on jette dédaigneusement dans le fond du bateau ; alose, poisson plus noble ; esturgeon tant espéré si la prise est une femelle. Mais, poisson devenu royal, l'esturgeon se devine bien avant le moment où le filet est entièrement ramené : sa forme de requin, sa longueur et ses soubresauts le distinguent de tous les autres poissons.

Un ballet harmonieux

L'équipe qui replie son filet est relayée par une autre qui prend le départ quelques centaines de mètres plus en amont après avoir été "lancée" par des sons longs et courts émis, comme un signal de Morse, au moyen d'une

coquille marine. Et c'est ainsi, sans arrêt, cette alternance de mouvements harmonieux réglés comme un ballet qui font se succéder équipes montantes et équipes descendantes, se croisant ou se relayant sans jamais marquer la moindre hâte alors qu'il s'agit pourtant de ne pas perdre son tour...

Je disais plus haut que l'esturgeon était un poisson "devenu royal" depuis le moment où il a été recherché, en France du moins, pour le caviar. Au moyen-âge, l'esturgeon était déjà, en Angleterre, poisson royal. Comme la baleine.

Royal, l'esturgeon l'est aussi par ses origines. Il descend, dit-on, des poissons cuiracés de l'âge primaire : il a en effet une sorte d'armure constituée d'écussons en forme de losanges alors qu'il n'a pas de squelette osseux, mais cartilagineux. Il peut vivre dans les grands fonds, subir les plus fortes pressions, mais aussi séjourner en eau douce. C'est ainsi qu'il remonte la Garonne - alors qu'il a pratiquement abandonné la Seine, la Loire, l'Adour et le Rhône - pour aller jusque dans la région d'Agen où il va frayer. Arrivée aux "frayères", la femelle, qui est souvent escortée d'une demi douzaine de mâles, pond de cinq à vingt-cinq kilos d'oeufs et les mâles fécondent cette ponte qui représente en moyenne plus de cinq millions d'oeufs. Les esturgeons redescendent ensuite le fleuve où ils meurent souvent.

"La recette du caviar ? nous dit M. Morandière. Elle est simple. Une question de "tour de main". On sectionne la grosse veine de la queue du créa. Dès que le poisson est saigné, on l'ouvre et on sort l'énorme masse des ovaires bourrés d'oeufs. La "rabbe" est mise de côté. On en détache les oeufs qui tombent dans une cuvette comme des plombs de chasse."

Ces oeufs sont criblés avec soin, salés légèrement après avoir été lavés et essorés. Et, si j'ai bien compris, toute la difficulté va résider dans la macération : trop longue, le caviar est dur, amer ; trop courte, il est huileux. Ensuite, le préparateur fait égoutter le caviar sur un tamis avant de le placer dans des boîtes métalliques qui sont conservées dans des chambres froides dont la température doit être surveillée avec la plus grande attention : un, deux degrés maximum. Au-dessous de zéro, le caviar gèle et il est perdu.

"Tout dépend du coup de main de l'opérateur, répète M. Morandière. Sur dix kilos de caviar brut, il peut y avoir de cinq cent grammes à quatre kilos de déchet...Et au prix du caviar ! "

La protection des alevins

La grande préoccupation des pêcheurs d'esturgeons est la disparition progressive du poisson. On voudrait voir assurée la protection des alevins, et M. Morandière, au nom de ses camarades, réclame un changement dans les dates de pêche. On recherche officiellement le "créa" du 1er janvier au 1er juillet.

"Il conviendrait, nous dit-il, de retarder cette pêche du 15 février au 15 août ; car le poisson va frayer au moment de la fonte des neiges et c'est au début de l'année que l'on doit protéger l'esturgeon."

il est certain que des mesures doivent être prises et qu'il serait regrettable

de voir disparaître cette pêche qui est, pour beaucoup, un métier. Un métier d'appoint, certes, puisque saisonnier, mais un métier tout de même et qui, pour certains pêcheurs s'allie à la pêche - saisonnière elle aussi - de l'alose. Derniers lieux de pêche français de l'esturgeon, la Gironde et son estuaire, la Garonne et ses petits ports de graviers doivent non seulement conserver ce privilège peu connu de la production du caviar, mais encore accroître cette production.

Dans la mesure où tout sera mis en oeuvre pour éviter la disparition de l'esturgeon...

Albert Rèche

(1) : Voir *Le Figaro* des 12, 14, 16, 18 et 21 juin 1954.

Source : LE FIGARO - 23 juin 1954.