

VISIONS

D'ÉTANG

10 / novembre 2021

PORTRAIT

WILLIAM
TILLET

ÉCOLOGIE

LES ANGES GARDIENS
DE L'ÉTANG

RÉHABILITATION

ALIGNEMENT
DE PLANÈTES ?



LA PÊCHE,
UN TRÉSOR
À PRÉSERVER !

SOMMAIRE

3 > 5



8 > 15



16 > 17



18 > 23



24



3 > 5

PORTRAIT WILLIAM TILLET

Les prud'homies
de pêche,
une spécificité
provençale

6 > 15

DOSSIER PÊCHE LA PÊCHE, UN TRÉSOR À PRÉSERVER

Développer des
circuits courts et
valoriser la pêche
de l'étang

16 > 17

ÉCOLOGIE LES ANGES GARDIENS DE L'ÉTANG

Quand les citoyens
s'attaquent
à la pollution
aquatique

18 > 23

RÉHABILITATION UN ALIGNEMENT DE PLANÈTES ?

Une nouvelle feuille
de route

24

RANDONNÉE LONGE-CÔTE MARCHÉ AQUATIQUE

Dans l'eau toute
l'année

ABONNEZ-VOUS

à « Visions d'étang » et recevez toutes les informations du GIPREB

Mme M.

Nom : Prénom :

Adresse :

Ville : Code postal : Mail :

Je souhaite recevoir « Visions d'étang » : par courrier par mail

Photocopiez et envoyez-nous ce coupon par courrier ou par mail au Gipreb à l'adresse ci-dessous :

GIPREB - Syndicat Mixte • Cours Mirabeau • 13130 Berre-l'Étang • Tél. : 04 42 74 15 51 • E-mail : gipreb@gipreb.fr

WWW.ETANGDEBERRE.ORG



ETANG DE BERRE
**UNEXPECTED
COASTAL
LAGOON**
L'INATTENDU



PORTRAIT



WILLIAM
TILLET

LES PRUD'HOMIES DE PÊCHE

une
spécificité
provençale

Texte & photos : Thibaut VERGOZ



William Tillet a été réélu premier prud'homme de pêche en octobre 2021.

De ses mains calleuses de pêcheur, William Tillet ouvre avec délicatesse l'épaisse reliure de toile d'un registre de pêche datant de 1927 et conservé précieusement au tribunal de pêche de Martigues. Sur les pages de papier jauni se déroulent des centaines de tableaux, remplis d'une belle écriture déliée. Le témoin d'une époque révolue où les prud'hommes de pêche consignaient à la main sur la criée toutes les prises du jour de chaque pêcheur de l'étang de Berre. Ainsi que le prix des ventes dont un pourcentage était collecté par la prud'homie. « *C'était un système très fiable et minutieux !* » explique William, premier prud'homme pêcheur du quartier maritime de Martigues. « *Sans doute bien plus fiable que le système actuel de fiches de captures que les pêcheurs envoient eux-mêmes à la DDTM¹* » regrette le pêcheur de 76 ans, avant d'ajouter « *Il faut dire qu'à l'époque, les comptes étaient tenus d'autant plus précisément que c'était ce qui faisait vivre la prud'homie.* » En début de lignes, les pêcheurs sont désignés par leurs prénoms seulement... voire par leurs surnoms !

« Une prud'homie c'est une vieille dame bien poussiéreuse, car elle a entre cinq et six siècles d'existence tout de même ! »
(William Tillet)

Créées au Moyen-Âge, les prud'homies sont nées du besoin des pêcheurs de se rassembler pour s'exprimer d'une seule voix face au seigneur, qui leur donnait en exploitation la partie marine de son domaine. Une spécificité méditerranéenne toujours d'actualité six siècles plus tard ! Et ce en raison de l'organisation même de la pêche dans la région, les fameux « petits métiers » : une multitude de petits bateaux qui pêchent d'une manière opportuniste, à la journée : aujourd'hui le muge, demain la daurade, après-demain l'anguille... Une communauté d'artisans qui s'oppose à la culture de l'Atlantique, fondée elle, sur de grandes marées, de gros bateaux et des équipages plus importants. La diversité des métiers en Méditerranée vient en grande partie de la diversité géographique du littoral. Le quartier de pêche de Martigues est un bon exemple ! On y pêche au casier, à pied, au filet, en plongée, au large et au chalut... 170 kilomètres de rivages, neuf communes avec des ports et des pêcheurs dans chaque commune... « *Pour que toutes ces activités cohabitent sans conflits d'usages, ce n'est pas simple ! D'où l'intérêt du système prud'homal dans la région. Le rôle des prud'homies est avant tout de permettre aux pêcheurs de vivre correctement de leur pêche, s'il le faut en votant des lois restrictives qui protégeront la ressource et l'activité de chacun, les fameuses lois prud'homales* », explique le premier prud'homme.



1. Direction départementale des territoires et de la mer

Le rôle d'une prud'homie est avant tout de permettre aux pêcheurs de vivre correctement de leur pêche.

La prud'homie de Martigues compte sept prud'hommes, un par secteur², supervisés par le premier prud'homme. Le regard bleu perçant, l'ancien scaphandrier brigue ce poste depuis vingt-deux ans, autant dire qu'il connaît son sujet. Bien que bourru au premier abord, la passion prend vite le dessus et ce passionné de pêche à l'oursin raconte volontiers son parcours. « *On devient prud'homme pour une raison égoïste au départ : on veut s'occuper de son cas ! Des choses ne vont pas, il faut trouver des solutions* » explique William. Mais s'il y a beaucoup de pêcheurs, il y a peu de prud'hommes... « *On se rend compte que c'est une vraie vocation. Un pêcheur a un rythme de vie très irrégulier, il doit se lever très tôt, fait des journées à rallonge. Et être prud'homme, c'est un travail à faire en plus ! C'est s'occuper des problèmes des autres en plus de ses propres problèmes... donc la plupart n'ont pas le temps.* » Et il faut de l'expérience : dix ans comme patron-pêcheur dans le quartier maritime en question. Puis il faut se faire élire, prêter serment, et pour le premier prud'homme apprendre à connaître sur le bout des doigts le fonctionnement de tous les métiers pratiqués dans son quartier maritime, pour en avoir une bonne vision d'ensemble.

Depuis les années 1960, on passe à la « cotisation forfaitaire ». Les pêcheurs adhérents payeront une cotisation annuelle fixe à la prud'homie, car cette dernière n'a donc plus la prérogative de suivre quotidiennement leurs prises. « *Ce système est bien sûr beaucoup moins rémunérateur pour la prud'homie que l'ancien système... d'autant que l'adhésion n'est plus obligatoire !* » Aujourd'hui, sur les 350 pêcheurs du quartier, une centaine seulement adhèrent à la prud'homie. William regrette également un système plus inégalitaire pour les pêcheurs : « *avant tu pêchais beaucoup, tu gagnais beaucoup d'argent mais tu en reversais aussi un montant plus important à la prud'homie. Aujourd'hui la cotisation annuelle est la*

même pour tout le monde, que tu pêches trois tonnes ou cent tonnes de poisson par an. » Le budget est donc considérablement réduit alors que les pêcheurs actuels doivent faire face à des mutations majeures. Le système de pêche en Méditerranée n'a quasiment pas évolué depuis des siècles, tandis que la réglementation, elle, s'est énormément complexifiée. « *Ce n'est plus pêcher qui est compliqué aujourd'hui, mais c'est d'avoir le droit de pêcher !* » résume William. La salle du tribunal de pêche, l'instance traditionnelle des prud'homies en charge de régler les conflits d'usages, accueille désormais plus de sessions de formation que d'audiences judiciaires. Permettre aux pêcheurs de faire face à cette complexité réglementaire est l'un des nouveaux rôles de la prud'homie, qui s'adapte ainsi à l'évolution du métier. Aujourd'hui, c'est le « certificat radio-opérateur » qui est proposé aux stagiaires, pour leur apprendre à maîtriser l'homogénéisation des règles de communication par radio en mer, et notamment l'obligation de parler... en anglais. William est indigné : « *par exemple, moi je sors du Jaï et je coule au milieu de l'étang. Je dois appeler les secours en anglais... alors que de l'autre côté de la radio, y a un français, que tu connais sans doute en plus ! C'est totalement absurde en Méditerranée d'imposer ça aux pêcheurs artisans. Même s'il a trente ans de métier, un pêcheur n'aura plus le droit de travailler s'il ne passe pas ce certificat.* »



La prud'homie est un lieu social, rassurant. C'est un peu la maison des pêcheurs sur le port.

Avec moins de 2 000 marins-pêcheurs en Méditerranée contre 28 000 dans toute la France, la voix des prud'homies est peu audible au niveau national. Certains aimeraient d'ailleurs bien les supprimer... Mais pour William Tillet « *cela reste avant tout la maison des pêcheurs, sur le port. Une instance rassurante, de proximité. Les marins entrent, sortent, c'est un lieu social.* » Et ce, même si les adhérents sont minoritaires dans la communauté, comme le rappelle William : « *car le jour où un pêcheur, même non adhérent, a un gros pépin, c'est auprès de la prud'homie qu'il vient chercher du soutien.* » ●

2. Le deuxième prud'homme, en charge de l'étang de Berre, est Jonathan PILATO





LA PÊCHE, UN TRÉSOR À PRÉSERVER !

Texte & photos : Thibaut VERGOZ



Pêche à l'anguille au printemps 2021 avec Baptiste Brun, pêcheur de Berre-l'Étang, qui cale ses capéchades.

« Je fais tous les métiers, mais quand je rêve de pêche, je rêve d'anguille »

1. Nom local des filets à anguilles, également appelés capéchades, trabaques, ou paradières.
2. Baie située à l'est de l'étang de Berre caractérisée par ses hauts fonds.
3. Les gansettes sont les mailles qui relient le filet aux cerceaux. Les cerceaux maintiennent le filet à anguilles ouvert en forme de tunnel.
4. Le poisson est transféré dans une poche de filet qui sera ensuite plongée dans l'eau du port afin d'être conservé vivant en attendant de le vendre.
5. Un « métier » désigne un type de pêche, ciblant généralement une espèce en particulier. La pêche artisanale en Méditerranée se caractérise par ses multiples « petits métiers ».

« Tous les matins je chante, ça me donne de l'allant ! » Baptiste Brun a la bonne humeur communicative. Le pêcheur de 41 ans (on lui en aurait donné 35) part visiter ses filets à anguilles depuis le port Albert Samson à Berre l'Étang avec le même bonheur depuis seize ans qu'il fait ce métier. Ciré Guy Cotten bleu enfilé directement sur son jogging, capuche serrée autour des yeux pour affronter la bise, le longiligne corse fait vrombir les 115 chevaux du hors-bord Yamaha qui propulse sa barge de 6 m 45 en direction de ses doubis ¹. « J'en ai calé deux hier après le mistral, dans l'étang de Vaïne ². Les eaux sont froides en ce début de printemps. Du coup je cale mes filets où il y a peu de fond, là où l'eau chauffe plus vite. On va les visiter ce matin, puis on les laissera en place. Je pêche plusieurs jours avec les filets au même endroit. »

Dans la lumière dorée de l'aube, l'étang est un vrai miroir. Baptiste fait cap au jugé directement sur six bidons flottant innocemment à la surface. Chacun est fixé à une des poches de la trabaque. En plus de faire office de bouées assez visibles pour tenter de limiter les conflits avec les plaisanciers, ce sont de parfaites poignées pour hisser les filets à bord. D'un geste vif et assuré, Baptiste tire successivement sur les six poches et déverse les anguilles frétilantes à bord dans un fût en plastique. La pêche est bonne ce matin. Trente kilos pour Baptiste et quarante kilos pour Frank, son associé à l'anguille, qui a fait sa tournée plus tôt. Le pêcheur ausculte les mailles de ses doubis avant de les remettre à l'eau. « C'est du fait maison ! » précise-t-il. « Il y a une quinzaine d'heures de travail rien que pour coudre les gansettes aux cerceaux d'une seule poche ³ ... et il y en a six par trabaque ! » Les maintenir en bon état est indispensable pour conserver leur effet d'aspiration. Baptiste partage son enthousiasme : « c'est de la physique. Les poches, de plus en plus étroites, créent un courant qui entraîne l'anguille au fond du filet ». Puis sur le ton de la confiance, il ajoute : « Je fais certains nœuds de la main gauche... Comme il y a 90 % de droitiers, je vois tout de suite si quelqu'un est venu me prendre mon poisson, car le nœud aura été refait à l'envers... Ça m'arrive une fois par mois, de pêcher pour les autres ! Et ce n'est pas toujours des pêcheurs... »

Il est temps de rentrer au port. Après avoir mis ses anguilles en couffe ⁴, Baptiste remet le cap sur Berre l'Étang. Le regard au loin, il crie pour couvrir le hurlement du moteur : « là je me sens vivant ! C'est le paradis d'être pêcheur sur l'étang... tous les matins c'est une chasse au trésor ! Tu sais jamais ce qu'il va se passer. On travaille au feeling, à l'expérience. Mais ça ne marche pas toujours : une année c'est super, la suivante t'es bidon ». Toutefois l'anguille reste sa pêche favorite. « Tu vois, je fais tous les métiers ⁵. Mais quand je rêve de pêche, je rêve d'anguille. C'est un poisson qui reste mystérieux, on ne le comprend toujours pas vraiment. »

Le mystère de ce que font les poissons sous l'eau, c'est aussi ce qui captive Jérôme Bourjea, biologiste à l'Unité MARBEC de l'IFREMER ⁶, basé à Sète. Le scientifique cherche à comprendre ce qui échappe aux pêcheurs, comme aux autres professionnels de la pêche afin de connaître la dynamique spatiale des poissons côtiers de Méditerranée. Au ressenti des pêcheurs qui sillonnent la mer au quotidien, il cherche à ajouter des données chiffrées, géographiques et vérifiées. « Prenons l'exemple du loup et de la daurade, les deux espèces les plus recherchées par les pêcheurs locaux. Selon les statistiques de pêche, les captures de loups sembleraient chuter depuis dix ans. Mais il est impossible de connaître l'état réel du stock, car ces chiffres dépendent directement de la pression de pêche ! » Autrement dit, plus les pêcheurs vont cibler le loup, plus ils en pêcheront... mais cela ne veut pas dire qu'il y en a plus dans la mer, et inversement. « Par contre, les captures de daurades semblent stables... mais là encore, il faut mettre en relation ce constat avec l'effort de pêche associé. Qu'en est-il réellement de la population de daurades ? On ne peut de toute façon pas répondre à cette question car on ne sait pas comment fonctionnent ces espèces, où et quand elles migrent, etc. » explique le biologiste.

Ce que font les poissons dans l'eau reste encore souvent mystérieux, mais les scientifiques ont découvert que les daurades restaient fidèles à leur lagune.



Anguilles et quelques jols pris dans les mailles de la capéchade.

À cela s'ajoute la complexité de la filière pêche côtière de Méditerranée, qui cible une multitude d'espèces de poissons, à l'aide d'autant de techniques et d'engins de pêche différents (les fameux « petits métiers »), le long de rivages parsemés de baies et de lagunes, qui en rendent la compréhension encore plus difficile. Depuis 2017, Jérôme Bourjea coordonne le projet de recherche CONNECT-MED ⁷. Depuis le début du programme, 600 poissons ont été marqués à l'aide d'émetteurs acoustiques, dont 38 daurades et 13 loups capturés dans l'étang de Berre. Ces marques émettent un son unique qui permettra d'identifier individuellement chaque poisson pendant quatre ans, dès qu'il passera devant l'un des lecteurs sous-marins installés par dizaines dans des lieux stratégiques de la côte : connexions lagune - mer, habitats sous-marins variés, ou encore sites potentiels de reproduction. « Notre objectif est d'étudier la biologie de ces poissons : comment les daurades et les loups se déplacent ? par exemple les mêmes poissons se déplacent-ils de l'étang de Berre à l'étang de Thau ? ou bien au contraire, sont-ils plutôt fidèles à une lagune en particulier ? où ces mêmes poissons vont-ils pour se

6. MARBEC : Marine biodiversity exploitation and conservation / IFREMER : Institut français pour la recherche et l'exploitation de la mer

7. Connectivité des populations de poissons sur le littoral méditerranéen.

La moitié de la flottille régionale est basée dans les Bouches-du-Rhône, ce qui en fait le secteur le plus dynamique de la région.

reproduire ? quand le font-ils ? ... » Ces données permettront à la fois de mieux connaître la dynamique des stocks, ainsi que d'évaluer l'impact qu'aura le changement climatique, le tout pour une gestion durable des ressources dans le temps et dans l'espace. Et les premiers résultats concernant les daurades sont surprenants. « On savait déjà que lorsque la température de l'étang de Berre devient trop froide, vers mi-octobre, les daurades quittent la lagune pour rejoindre la mer (c'est la dévalaison). Nos données montrent que la majorité de ces poissons restent alors dans la rade de Marseille, où ils se reproduisent. Ils s'y mélangent alors avec des daurades venues de l'étang de Thau, ou de Leucate par exemple. Mais en mars, nous avons découvert quelque chose de très intéressant : alors que l'eau se réchauffe, les daurades venues de l'étang de Berre retournent dans l'étang de Berre, celles venues de l'étang de Thau retournent à l'étang de Thau, etc. ! Les daurades sont donc globalement fidèles à leur lagune, alors qu'elles se mélangent sur leur site de reproduction ! » s'enthousiasme le biologiste. Ses recherches sont accueillies généralement de manière positive parmi les professionnels de la filière. « En travaillant ensemble, on arrive à mieux comprendre comment fonctionnent ces espèces patrimoniales. Et mieux comprendre, c'est la clé pour mieux gérer », résume Jérôme Bourjea.

De nouvelles connaissances écologiques dont l'intérêt n'a pas échappé au Comité régional des pêches maritimes et des élevages marins PACA, en charge de représenter les pêcheurs professionnels et d'appuyer leurs projets de développement de la filière. L'organisme interprofessionnel prévoit d'ailleurs d'inviter prochainement Jérôme Bourjea à Marseille afin qu'il puisse présenter les résultats de ses recherches devant les acteurs de la filière pêche, toujours très curieux des informations obtenues par les scientifiques. En région PACA, la moitié de la flottille de pêche est basée dans les Bouches du Rhône, qui comprend donc les ports de l'étang de Berre. Ce qui en fait un secteur particulièrement dynamique et attractif pour les jeunes entreprises de pêche, en comparaison des tendances nationales de la pêche artisanale. Le développement de la pêche à pied à la palourde depuis 2018 en est un bon exemple.

Daurades fraîchement pêchées.



Lorsque pêcheurs, scientifiques et gestionnaires échangent, tout le monde y gagne.



Pêche à la daurade avec Anthony Herlemann, son associé Angelo et Mike le matelot.

S'il y a un homme qui illustre parfaitement le dynamisme des pêcheurs de l'étang de Berre, c'est bien Anthony Herlemann. Lui qui ne connaissait rien à la pêche à pied il y a encore trois ans est à l'initiative cette année de la création du premier site de purification des palourdes des rives de l'étang, sur le port du Jaï. C'est sur ce même quai que le jeune marignais de 35 ans a créé « La marée d'Antho », un nouveau point de vente direct, associatif, du poisson du jour. Sur le pont du *Kylian Tony*, le bateau d'Anthony, 80 Kg de daurades brillent et frétilent dans la lumière de cette fin de matinée. C'est une bonne marée. Anthony et Mike, son matelot, ont le sourire alors qu'ils commencent à trier le poisson qui sera vendu directement sur le stand et celui qui ira aux mareyeurs pour rejoindre la grande distribution. La fluctuation des tarifs pratiqués par ces derniers, encore amplifiée ces derniers temps par la crise du covid, la baisse des quo-

tas de palourde depuis 2018, qui rendait cette pêche moins rentable en l'absence de bassins de purification locaux⁸, ont provoqué le déclin chez Anthony. « *Un comble ! Les palourdes pêchées dans l'étang devaient partir à Port-Saint-Louis pour pouvoir ensuite revenir ici pour être vendues...* » explique le pêcheur.

L'idée est donc de s'affranchir au moins en partie des intermédiaires et de raccourcir le circuit de vente. Il crée l'association avec trois autres pêcheurs, avec le soutien du CRPME et de la mairie de Marignane. Désormais, « La marée d'Antho » propose chaque matin un bel étal diversifié de poissons extra-frais, pêché au maximum quelques heures avant... parfois tellement frais que le sac bouge encore lorsque le client s'éloigne ! Les quatre fondateurs y vendent leur propre poisson, mais aussi le poisson d'autres pêcheurs qui leur proposent une partie de leurs produits. « *Si un gars a fait*

8. Les bassins de purification de palourdes du port du Jaï devraient être opérationnels pour Noël 2021



du loup et qu'on en manque, ça nous permet de compléter notre étal ! ». Actuellement une dizaine de pêcheurs participent et de nouveaux les rejoignent régulièrement. Les compétences de chacun sont également mises en commun : « lui est plus fort sur le loup, lui plus fort sur la daurade ou la friture... Tout seul c'est impossible, mais à plusieurs, on y arrive, ça crée un roulement, de la régularité dans la diversité des produits vendus... Cette régularité, c'est notre force ». Économiquement, pêcheurs et clients s'y retrouvent, comme l'explique Anthony Herlemann : « au stand, on place notre prix entre-deux : un poisson qui se vend 20€ / Kg en magasin, et qu'on vend 10€ au grossiste, eh bien on le propose à 15€ ». Et avec la petite marge qui est faite, les pêcheurs financent leurs investissements et peuvent rémunérer Kelly, la jeune vendeuse dont le sourire accueille de plus en plus de clients au stand chaque semaine.



S'affranchir des intermédiaires pour proposer chaque jour un étal diversifié de poissons extra-frais en circuit court, à un tarif attractif.

Parmi les nouveaux clients de ce matin, l'un d'eux est particulièrement enthousiaste : Gérald Guilly, chef du restaurant *Le Rabelais*, à Saint-Chamas. À 49 ans, cet auvergnat d'origine a fait ses gammes dans les grands restaurants parisiens avant de tomber amoureux de la Provence et d'y reprendre l'établissement de Saint-Chamas qu'il rachète avec son épouse en 2003. Son amour pour la Provence, Gérald Guilly l'exprime dans sa cuisine. Sa carte est au plus près des saisons. Mais pour son poisson, Gérald se fournit habituellement auprès d'un mareyeur d'Avignon, qui lui se fournit au Gros du Roi... par commodité. Et même s'il achète parfois un peu de poisson aux pêcheurs de Saint-Chamas lorsqu'ils ont du surplus après le passage du mareyeur, Gérald aimerait pouvoir cuisiner plus de poisson de l'étang. Mais actuellement il n'y arrive pas. « Avec du boulot par dessus la tête, je n'ai pas le temps d'aller courir tout autour de l'étang chaque jour, au cul des bateaux, acheter quelques daurades par-ci, quelques anguilles par là... » L'initiative d'Anthony Herlemann l'enthousiasme donc particulièrement... à cela près que le port du Jaï est à 50 minutes aller-retour de son restaurant ! « Actuellement personne ne fait la tournée des restaurateurs tout autour de l'étang... On a des pêcheurs qui en sortent de fabuleux poissons, et une grande partie partent à l'étranger directement ! » regrette le maître cuisinier. Anthony renchérit : « il suffirait de pas grand-chose pour faire évoluer les mentalités, car c'est surtout une question d'habitude. Les pêcheurs sont habitués à vendre un maximum de leur poisson aux mareyeurs, c'est plus simple, plus rapide, le mareyeur t'achète tout ton poisson d'un coup, que ce soit cinq ou cent kilos ! Mais à un prix que tu peux difficilement négocier. C'est sûr que c'est plus rémunérateur de tout vendre en local, mais c'est beaucoup plus de travail, il faut multiplier les clients, négocier un tarif avec chacun... » D'où, là encore, la pertinence de la vente directe associative.



En cuisine au restaurant *Le Rabelais* avec le chef Gérald Guilly qui mitonne du dos de loup de l'étang aux palourdes et fricassée de légumes du moment aux herbes de saison.

Une demi-heure plus tard, c'est aux fourneaux du *Rabelais* qu'on retrouve Gérald Guilly, affairé à ce qu'il fait de mieux : sublimer les produits de saison. Four préchauffé à 181°C, le chef est partout à la fois, au feu, au four, à la découpe. La chorégraphie est rodée, les gestes précis, fluides, essentiels. Des dizaines de petites poêles pendent au dessus du plan de travail. « C'est pour cuire séparément les garnitures de chaque plat et notamment les associations de légumes » explique Gérald. On comprend mieux en le regardant faire. L'auvergnat saisit les morceaux de légumes découpés un par un pour composer des assemblages de saveurs, de couleurs et de textures naturellement harmonieux. Chaque détail compte. La cuisson minutée, au degré près, rend le meilleur de chaque ingrédient.

« La cuisine de saison est un remède contre la routine, une cuisine opportuniste faite d'improvisation et de rencontres ».

(Gérald Guilly, chef du restaurant
Le Rabelais, à Saint-Chamas)



Les deux petits loups glanés sur le port du Jaï il y a moins d'une heure sont tellement frais qu'on s'attend à les voir frétiller sur le plan de travail. En quelques coups de couteau savants, le chef en débite les filets. Le reste du poisson part dans la casserole « pour faire un fumet qui servira de base pour faire la sauce, en le mélangeant au jus de cuisson des palourdes et aux parures de poireau et de fenouil, un peu de citron, un peu d'ail noir » décrit le cuisinier. À l'aide d'une pince d'électricien ultra-précise, il désarête manuellement les filets. Un travail légèrement fastidieux mais nécessaire. « C'est fin, c'est noble, c'est un poisson exceptionnel. Mais normalement je ne le cuisine pas de suite... car trop frais il a tendance à se rétracter à la cuisson. Ce qui est dommage car le poisson sera un peu plus dur dans l'assiette ». Dans la poêle chaude, les filets de loup se rétractent immédiatement : « tu vois ? » glisse le chef avec un clin d'œil. ●

FICHE RECETTE

Dos de loup de l'étang aux palourdes et fricassée de légumes du moment aux herbes de saison

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

Un loup de 1 kg à mettre en filet et désarêté
Palourdes bien nettoyées
Quelques légumes du moment et suivant
la saison à précuire au four à l'étouffée
(à laisser croquants). On récupérera
l'eau rendue lors de la cuisson
Un peu de vin blanc
Une écorce de citron
Sel poivre
Huile d'olive

Dans une poêle avec de l'huile d'olive, faire saisir sur la peau le loup assaisonné, 2 minutes puis l'enlever.
Rajoutez les coquillages et la peau de citron, dans le but de les ouvrir puis les enlever au fur et à mesure de la cuisson (pour ne pas les avoir en sur cuisson).
Ajoutez les différents légumes dans la poêle, rajouter le jus des coquillages, des légumes et mettre le loup un peu de verveine, du thym, etc. pendant 3 minutes pour mélanger les parfums.
Servir le mélange en assiette creuse de façon harmonieuse en finissant par quelques herbes fraîches.

La petite astuce du chef :

Récupérer avant dressage le jus de cuisson de l'ensemble ajouter une bonne huile d'olive fruitée et l'émulsionner au mixeur avant de servir. Quelques grains de poivre timut (pamplemousse) pour le côté floral.

Gérald Guilly



ACCOMPAGNEMENT DES ACTIVITÉS DE PÊCHE

Depuis dix ans, on constate une relative croissance du nombre de pêcheurs professionnels sur l'étang et pour le GIPREB il est nécessaire de soutenir le développement des activités de pêche en étant à l'écoute des demandes des pêcheurs.

Que nous disent-ils ?

En premier lieu, tous dénoncent le braconnage sur l'étang de Berre qui fait baisser les prix auprès des mareyeurs ou des restaurateurs (concurrence déloyale). Tous s'accordent sur la nécessité de renforcer les contrôles y compris auprès des mareyeurs, de limiter les prises des pêcheurs de loisir, de mettre en place une brigade de surveillance spécifique à l'étang et d'instaurer des réglementations plus strictes.

De manière générale, ils sont gênés par les activités nautiques.

Ils souhaitent voir valoriser leurs pratiques de pêche artisanale.

Ils sont favorables au développement des circuits courts et souhaitent un accompagnement des communes et du Conseil départemental dans les investissements pour aménager des locaux de transformation, de vente directe à quai, de promotion, de restauration. Il leur faudrait des machines à glace sur les ports, des bacs de purification pour les palourdes.

Ils demandent une augmentation des quotas pour les palourdes et des périodes de pêche.

Le GIPREB traduit donc ces demandes en actions :

- **Action 1** : nécessité de mettre en place une brigade de surveillance et de réfléchir sur la mise en place de quotas de poissons pour la pêche de loisir. Cette brigade permettrait de lutter contre le braconnage et d'arbitrer les conflits d'usages. Le maître d'ouvrage reste à déterminer.
- **Action 2** : pérennisation du suivi des stocks de palourdes pour adapter les quantités prélevées à la ressource disponible. Maître d'ouvrage : GIPREB. Phasage prévisionnel : 2021-2025
- **Action 3** : valorisation des produits de la pêche par l'obtention de labels qui sont les plus appropriés au contexte et aux besoins de l'étang de Berre : label MSC® et Artysanal®. Maître d'ouvrage : GIPREB. Phasage prévisionnel : 2021
- **Action 4** : développement des circuits courts avec la vente à quai et diagnostic de l'existant et des soutiens matériels. Le maître d'ouvrage reste à déterminer.

LES ANGES GARDIENS DE L'ÉTANG DE BERRE

QUAND
LES CITOYENS
S'ATTAQUENT
À LA POLLUTION
AQUATIQUE.

Texte : Camille LIN

Photos : Thibaut VERGOZ



Sur les cartographies marines, on ne distingue pas le sillage des voiliers qui arpentent l'étang de Berre. La proue de certains pointe des amoncellements d'objets abandonnés puis le tumulte des courants de leur carène assainit l'environnement sur son passage.

LA CHASSE AUX DÉCHETS

La plage de Figuerolles, sous un soleil rouge, reçoit la visite de « Wings of the Ocean » (WOO). Positionné à trois encablures de la berge, le ketch ¹ de l'association aux voiles auriques ² blanches, le *Saint Amour*, a jeté l'ancre. Sur son tribord, une embarcation légère s'élance en direction d'une nouvelle mission de dépollution. Il est quatorze heures, sur les amas de coquillages pilés de la plage, le pas déterminé des bénévoles venus en nombre croustille.

Une fois la base de tri mise en place, une ambiance détendue s'installe naturellement entre les organisateurs et les locaux venus prendre

soin de l'étang. Derrière les tamaris qui forment un cordon végétal en haut de plage, les déchets s'abritent du vent. « *Si vous voulez effectuer un « pré-tri » pendant la collecte, c'est plus pratique de prendre deux sacs* » explique Kevin un des membres de WOO. Tandis que les uns s'agenouillent et passent deux mètres carrés de sol au peigne fin, d'autres au contraire sillonnent la plage en marchant puis se baissent au gré des trouvailles. Kevin maudit les « caprisuns » : « *regardez, c'est le déchet le plus répandu autour de l'étang* ». Accompagné d'une paille orange, l'emballage de cette boisson n'est pas recyclable. Le logo trompeur que Kevin pointe du doigt, un rond vert avec deux flèches qui s'enlacent, est un label de contribution à l'organisme qui pilote le tri en France (CITEO). Quelle ironie de retrouver ces emballages hors de contrôle des filières de tri, abandonnés dans la nature. « *Les gens peuvent vite se sentir démotivés face à la pollution* » explique Kevin en récoltant une tong. « *Mais au-delà d'un simple nettoyage, nos initiatives permettent de*

1. Ketch : Voilier à gréement longitudinal doté de deux mâts, le grand mât et le mât d'artimon, ce dernier étant implanté en avant de la mèche de gouvernail.
2. aurique : Se dit de toute voile, en général trapézoïdale, située dans l'axe du navire.

relancer un dynamisme administratif » constate-t-il assez fier. « *Par exemple, nous avons dernièrement constaté une petite fuite de pétrole sur le canal de Marseille au Rhône, incident qui est vu comme habituel par les usagers* », explique le jeune homme. L'équipage du *Saint-Amour* a immédiatement transmis l'information à la gendarmerie, surprise, puis une chaîne administrative s'est réactivée pour y remédier. Aujourd'hui, ce sont 100 kilos de déchets qui ont été extraits du sol, des herbes, par les bénévoles locaux, venus en famille pour certains. Malheureusement de nombreux déchets ont eu raison de la détermination de ces quelques citoyens conscientisés. Les moyens manquent cruellement pour dépolluer les abords de l'étang de Berre. « *Demain s'il fait beau, rebelote sur la digue du marché de Martigues* » annonce Kevin pour clôturer la séance.



L'INGÉNIERIE ENVIRONNEMENTALE CITOYENNE

Non loin, Damien Bonnet et ses acolytes manœuvrent ensemble le *BatOlab*. En 2016, après avoir travaillé une dizaine d'années comme ingénieur en électronique dans l'industrie lyonnaise, Damien redescend le Rhône en direction de Saint-Chamas. Il passe alors deux ans à plancher sur la construction d'une association qui aujourd'hui est hyperactive, l'association « 8 vies pour la planète ». En 2020, un bateau laboratoire voit le jour. Réarmé pour la navigation sur la lagune, le *BatOlab* entame une vie de prospecteur de déchets sauvages. Après chaque sortie, l'association affûte sa réflexion autour de la qualité des eaux de la lagune. À l'issue des réunions, la création d'un « Fab Lab » s'est rapidement imposée comme une étape fondamentale pour la dépollution. Le FabLab est un laboratoire de fabrication qui permet au public de s'exercer à la réparation ou la création d'objets. L'équipe de bénévoles apporte une expertise en modélisme, radiocommunication et électronique ainsi qu'en arts plastiques, pour redonner vie aux objets.

Le pouce préhenseur qui nous distingue des grands singes ne suffit plus pour saisir le plastique de petite taille. « *Il faudrait inventer des râpeaux peignes* » plaisante seulement à moitié Damien après avoir participé, curieux, à un chantier de dépollution avec WOO. L'équipe de « 8 vies pour la planète » planche sur la construction d'une pelle électrostatique qui permettrait de récolter les petites particules de plastique à la surface du sol. Chacun apporte un peu d'énergie à la quête d'un avenir durable où le cycle des déchets serait totalement maîtrisé. ●

« C'est une triste chose de penser que la nature parle et que le genre humain n'écoute pas »

Victor Hugo

Plus d'informations ou proposer son aide :

8 vies pour la planète :

<http://8vies.fr/>

présent sur Facebook

Wings of the Ocean :

<https://www.wingsoftheocean.com/>

présent sur Facebook, Instagram

RÉHABILITATION DE L'ÉTANG DE BERRE

ALIGNEMENT DE PLANÈTES ?

UN GRAND JOUR POUR L'ÉTANG DE BERRE

« Puisque l'étang de Berre doit beaucoup aux Romains, je commencerai par rendre à César ce qui appartient à César. Je saluerai donc tout d'abord le travail effectué par les parlementaires Pierre Dharréville, Éric Diard et Jean-Marc Zulesi. C'est leur rapport, véritable audit sur l'étang de Berre, qui a permis à Jean-Marc Sénateur, alors Sous-Préfet d'Istres, de réaliser ce que nous espérions tous depuis longtemps : engager tous les acteurs de la réhabilitation de l'étang dans la co-construction d'un plan d'actions, indispensable au développement de l'attractivité et de la résilience de notre territoire.

A l'heure de la restitution de l'ensemble des travaux, je ne peux que me réjouir de voir que le formidable mouvement initié en début d'année n'a pas faibli. Nous allons au contraire profiter de cet élan pour continuer à réfléchir sur les nouvelles problématiques identifiées et traiter de thèmes qui dépassent le seul équilibre écologique de l'étang.

Le GIPREB va maintenant se concentrer sur l'opérationnalisation de ce plan ambitieux qu'ont esquissé les trois institutions partenaires (Etat, Métropole et GIPREB). Un plan qui nous permettra à terme de définir un véritable projet de territoire partagé. Un plan ouvert à tous ceux auprès de qui il fera écho et dont la contribution sera à nouveau la bienvenue. »

Didier KHELFA, Président du GIPREB



Ce vendredi 24 septembre, ils étaient nombreux à avoir fait le déplacement à Saint-Chamas pour discuter de l'avenir de l'étang de Berre. Le Préfet des Bouches-du-Rhône, en personne, trois députés du pourtour de l'étang, le Président de Région, la Présidente de la Métropole, l'ensemble des dix maires de l'étang de Berre, tous présents pour affirmer leur volonté à faire avancer le dossier de la réhabilitation de l'étang. Tous présents pour afficher la nécessité de se mettre à nouveau autour d'une table pour élaborer une feuille de route avec des objectifs et des actions concrètes de restauration des milieux aquatiques.

« Une concertation unique, sans précédent pour ce territoire et une véritable feuille de route pour l'étang de Berre. La crise écologique de 2018 a été un tournant qui a permis de me montrer que tous les efforts qui avaient été mis en œuvre devaient être amplifiés ».

Christophe MIRMAND,
Préfet des Bouches-du-Rhône

Le 23 septembre 2020, la mission d'information parlementaire portant sur la réhabilitation de l'étang de Berre rendait son rapport, fruit de plusieurs mois de travail et de concertation. Ce rapport pose un diagnostic sur l'état écologique de l'étang et formule 20 propositions pour sa réhabilitation et l'atteinte du « bon état écologique » en 2027 au titre de la Directive cadre sur l'eau. Le 5 novembre 2020, le Comité syndical du GIPREB formulait un avis très positif sur ces 20 propositions qui vont dans le sens de son action pour la restauration de l'étang. Afin de passer à la phase opérationnelle de mise en œuvre des propositions, trois ateliers pilotés par l'Etat, la Métropole et le GIPREB ont été mis en place dont la restitution globale a eu lieu le 24 septembre 2021.

LA PROBLÉMATIQUE DES REJETS EDF

Quand on parle de réhabilitation de l'étang, il est impossible de ne pas parler immédiatement des rejets de la centrale hydroélectrique EDF de Saint-Chamas.

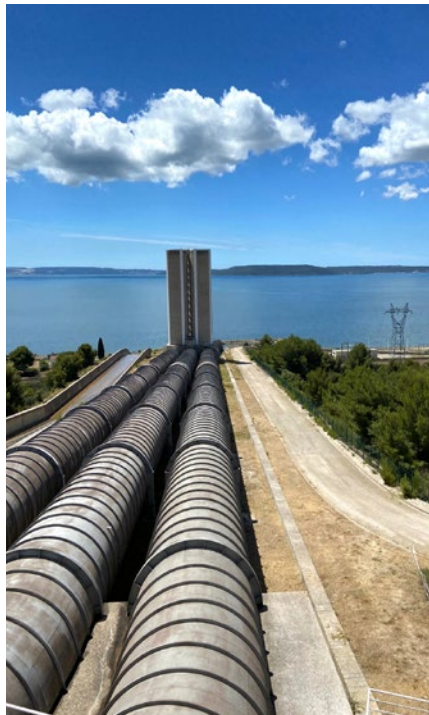
Réduction des rejets EDF

Depuis sa mise en service en 1966, la centrale est la principale contributrice des apports globaux d'eau douce chargée en limons et en nutriments à l'étang de Berre avec un volume moyen annuel de 3 milliards de m³. Ces apports ont eu des conséquences notables sur l'écosystème de l'étang dont le volume est de 900 millions de m³ : une diminution globale de la salinité accompagnée de variations saisonnières importantes et une stratification marquée entre les eaux de surface et de fond.

Dans un but de réduction des impacts de ces apports, les modalités de gestion de la centrale ont été modifiées en deux étapes successives :

- En 1994, le Plan Barnier limitait les rejets EDF à 2,1 milliards de m³ d'eau douce et 100 000 tonnes de limons
- En 2006, en réponse à une action juridique portée par la Commission européenne à l'encontre de l'Etat français, le décret du 8 décembre 2006 imposait un quota annuel d'1,2 milliard de m³ et 60 000 tonnes de limons, plus un quota hebdomadaire avec des objectifs de salinité (15 g/l pour 95 % des mesures en moyenne hebdomadaire et 20 g/l pour 75 % de ces mêmes mesures).

La crise écologique de 2018, où la faune et la flore ont été décimées, a démontré que ces mesures n'étaient pas



suffisantes et que de nouvelles réductions de rejets étaient nécessaires. Le GIPREB et plusieurs associations (Etang marin, Esperen, Cemeac), ainsi que le Comité régional des pêches ont d'ailleurs assigné EDF en citation directe auprès du tribunal correctionnel de Marseille (plaidoiries fixées au 2 mai 2022).

Ainsi, sous fond de contentieux, l'Etat a piloté un atelier pour réfléchir à une évolution possible des rejets d'EDF pour permettre d'atteindre un équilibre écologique de l'étang tout en tenant compte des contraintes écologiques et de sécurité pour la Basse Durance et des besoins d'une production énergétique flexible et sans CO₂.

À Saint-Chamas, Hervé Guillot, directeur d'EDF Hydro Méditerranée, est venu annoncer qu'EDF s'engageait à réduire de 25 % les rejets de la centrale, soit un quota de 900 millions de m³, tout en modifiant la saisonnalité des rejets afin que les rejets soient limités au maximum en périodes pré-estivale et estivale, critiques pour l'étang. Des propositions concrètes seront communiquées en décembre 2021.

Curage du bassin de délimonage de Cadarache

Le bassin de Cadarache est un bassin de décantation permettant de réduire la charge en limons et en nutriments (phosphore principalement) des eaux rejetées dans l'étang. Ce bassin, construit en 1980 et prévu pour une utilisation de 24 ans, est aujourd'hui saturé et ne joue plus son rôle. Or, les 18 millions de tonnes de sédiments contenus dans le bassin sont curables et valorisables.

Une étude conduite par EDF, au titre de ses responsabilités industrielles, sera finalisée fin 2021/début 2022 pour évaluer les différentes modalités de curage. Une étude de faisabilité sur les filières potentielles de réutilisation du matériau sur le territoire sera engagée de façon à envisager les besoins d'entreprises locales ou les utilisations possibles des sédiments (agriculture, carrières, BTP...)

Dérivation du canal EDF et valorisation de l'eau douce

L'étang de Berre et la basse-Durance représentent les deux principaux exutoires de la chaîne hydroélectrique Durance-Verdon dont les rejets d'eau ont des impacts importants sur les deux milieux.

La raréfaction de la ressource en eau exige aujourd'hui de considérer autrement que comme un déchet les rejets d'eau douce de la centrale EDF. La possibilité de valoriser l'eau douce sur le territoire apporte un nouvel angle d'approche pour la question de la dérivation. Les quantités d'eau douce rejetées ayant diminuées, il est possible de diminuer le dimensionnement des ouvrages proposés dans les années 2000 et d'imaginer des dérivations partielles permettant une utilisation de l'eau pour les différents usages du territoire.

L'Etat devrait lancer courant 2022 une nouvelle étude de dérivation partielle qui s'appuiera sur les connaissances acquises avec pour objectifs de préserver l'étang de Berre, la basse Durance, la plaine et la nappe de la Crau tout en créant de la valeur (production d'énergie et satisfaction des besoins en eau pour l'agriculture, l'industrie, l'eau potable).

LA PROBLÉMATIQUE DES APPORTS DU BASSIN VERSANT

La mauvaise qualité environnementale de l'écosystème aquatique trouve aussi son origine dans les pressions excessives dues au développement urbain, industriel et agricole de ses rives et de son bassin versant.

Réduire les pollutions du pluvial et de l'assainissement

Il est nécessaire de mettre fin aux branchements directs sur l'étang de Berre. Toutes les installations doivent être reliées aux réseaux d'assainissement. Certains d'entre eux doivent être rénovés (Berre l'Étang, Saint-Chamas, Rognac). Il est impératif de créer :

- des dispositifs de lutte contre la pollution par temps de pluie, notamment par la désimperméabilisation des sols (au fur et à mesure des opérations d'aménagement et des opportunités),
 - des bassins de stockage,
 - de nouvelles stations d'épuration (La Fare les Oliviers, Cornillon-Confoux) et d'améliorer le fonctionnement de certaines (Miramas/Saint-Chamas, Châteauneuf-les-Martigues, Marignane)
- Plusieurs actions dans les ports sont programmées : construction d'un poste de relevage au port de Saint-Chamas, certification « ports propres » des ports départementaux de l'étang. Cela relève de la mise en œuvre du Contrat métropolitain.

Accompagnement vers une agriculture raisonnée

Bien qu'aujourd'hui en déclin, l'activité agricole occupe toujours une place importante dans les plaines. Si l'agriculture intensive pratiquée depuis de nombreuses années a eu un fort impact environnemental sur les milieux, une transition vers des pratiques agricoles raisonnées et biologiques est largement engagée. La Surface agricole utile représente un total de 2 284 ha à l'échelle du bassin versant de l'étang. 37 % de cette SAU est déclarée en agriculture biologique, ce qui représente une dynamique supérieure à celle de l'échelle départementale qui est de 33 %.

Les enjeux sont de :

- développer l'agriculture raisonnée en retrouvant une souveraineté alimentaire durable
- identifier différentes zones d'implantations d'activités agricoles compatibles avec la qualité des sols existants et la fragilité du milieu dans le sud du Bolmon notamment.
- limiter l'impact de l'agriculture sur les cours d'eau en accompagnant les agriculteurs vers une meilleure maîtrise de l'irrigation ou en étendant le réseau du Canal de Provence.

Conservation du patrimoine et préservation de la biodiversité

Superposées les unes aux autres, les mesures de protection (Zones naturelles d'intérêt écologique, faunistique et floristique, Natura 2000...) occupent une surface correspondant à 40 % de la surface du bassin versant. Les acquisitions réalisées par le Conservatoire du littoral permettent de protéger les espaces littoraux menacés par l'urbanisation et d'en faire des sites respectueux des équilibres naturels tout en accueillant des activités et du public, ce qui est un élément fort de l'attractivité du tourisme bleu et vert.

Il s'agira d'une part, d'étendre ou de créer des périmètres d'intervention du Conservatoire du littoral sur les communes d'Istres (Varage), Châteauneuf-les-Martigues (Jai), Marignane (Bolmon), Saint-Chamas (Collines et rives de l'étang), Berre-l'Étang (embouchure de l'Arc), Rognac (Marais de la Tête Noire), Vitrolles (Salins du Lion),... d'autre part, de se doter d'une politique d'animation foncière dans le cadre d'une prestation donnée à la SAFER sur certains secteurs pour l'acquisition de terrains au profit du Conservatoire du littoral, enfin, de favoriser l'acquisition foncière par le Conservatoire du littoral par le développement de zones de préemption dans les secteurs qui n'en sont pas couverts.

LA PROBLÉMATIQUE DE L'HYDRODYNAMISME ET DU DÉCONFINEMENT DES MASSES D'EAU

Pour lutter contre la mauvaise qualité des eaux des lagunes, une technique consiste à favoriser les échanges avec la mer.

Réouverture de la circulation des eaux du tunnel du Rove

L'hyper eutrophisation de l'étang de Bolmon et du canal du Rove est responsable d'une perte radicale de biodiversité avec une absence de plantes aquatiques et une extrême pauvreté des espèces. Face à ce constat, la possibilité de déconfiner ces milieux, c'est-à-dire d'augmenter leur taux de renouvellement apparaît une nécessité. C'est dans ce contexte que le projet de réouverture du tunnel du Rove à la circulation d'eau de mer présente un intérêt évident.

La Région s'engage à copiloter avec les partenaires publics des études géotechniques complémentaires sur la stabilité de l'ouvrage en cas de percement sous tunnel, sur les possibilités offertes par la plateforme mise en place par le Grand port maritime de Marseille sur la zone d'effondrement de 2019 nouvellement pressentie et, si le site s'avérait stable, d'une nouvelle solution de pompage (début 2022). La Région contribuera à l'établissement du nouveau plan de financement et à la recherche de financements européens.

Le GIPREB réalisera un bilan des études déjà réalisées et des expertises complémentaires (octobre 2021) et assumera la compétence de gestion des futurs ouvrages.

La Métropole se propose de réaliser une étude d'impact sur l'étang du Bolmon en fonction de l'option retenue.

La validation de cette option et de la maîtrise d'ouvrage est planifiée pour octobre 2023 pour un lancement des procédures d'appel d'offres des travaux fin 2023...



LA PROBLÉMATIQUE DES TRANSPLANTATIONS DE PHANÉROGAMES

L'accent porté sur la restauration des herbiers de plantes aquatiques se justifie par leur importance écologique et économique : ils sont considérés comme « ingénieurs d'écosystème » autour desquels s'organisent une faune et une flore très riches, diversifiées et abondantes.

Augmentation des surfaces de zostères

Les herbiers de zostères jouent plusieurs rôles écologiques majeurs : production d'oxygène, stockage de carbone, lutte contre l'érosion du littoral en atténuant l'hydrodynamisme du courant avec leurs feuilles et en stabilisant le sédiment par leur système racinaire, zone de frayères et nurseries pour de nombreuses espèces de poissons. Ils constituent des « hot-spot » de biodiversité.

Des opérations de transplantations de zostères sont envisagées pour relancer/accélérer/accompagner la dynamique de recolonisation dans l'étang. Maître d'ouvrage : GIPREB Phasage prévisionnel : 2022-2025



Réouverture des bourdigues de l'étang du Bolmon

L'étang de Bolmon est relié à l'étang de Berre par trois bourdigues, creusées au cours des siècles et utilisées comme système de pêche. Actuellement, une seule de ces bourdigues permet encore le passage d'eau entre l'étang de Berre et celui du Bolmon, celle située la plus au sud, à Châteauneuf-les-Martigues.

La remise en circulation de l'eau dans les bourdigues permettra un renouvellement des eaux. Il a été mis en évidence l'importance de contraindre les écoulements dans le sens Berre-Bolmon grâce à des clapets anti retour. Le GIPREB fera appel à une assistance à maîtrise d'ouvrage. Phasage prévisionnel : octobre 2021-2022.

Une étude sera menée sur la question des macro-déchets véhiculés par la Cadière et pour installer des équipements de collecte. Maître d'ouvrage : Métropole AMP. Phasage prévisionnel : octobre 2021-2023

LA PROBLÉMATIQUE DE L'EXTRACTION DES NUTRIMENTS PAR LE RAMASSAGE DES ALGUES

L'étang de Berre, de par les apports importants en nutriments qu'il reçoit, présente un déséquilibre qui engendre une prolifération d'algues vertes (*Ulva* sp.) au détriment d'autres espèces. Agir sur le stock d'algues constitue un moyen de lutte pour prévenir la survenue de crises.

Lors des coups de vent, les algues peuvent être emportées par le courant et s'échouer de manière massive sur les bords de l'étang. Cette accumulation n'est pas sans conséquence : nuisances visuelles et olfactives, risque sanitaire (production d'hydrogène sulfuré), dégradation de matière organique favorisant l'eutrophisation. Le GIPREB a estimé que 1 500 tonnes d'algues s'échouent chaque année sur les rivages. Le coût d'évacuation, étant donné les grandes quantités, est très élevé car les algues sont souvent considérées comme des déchets spéciaux. Il faut donc penser à une solution d'évacuation qui à défaut de créer de la valeur permette à minima d'être à moindre coût. Les communes ont témoigné des contraintes techniques et financières liées au ramassage et à l'élimination des algues échouées.

Il a été décidé la mise en place d'une ligne budgétaire spécifique permettant au GIPREB d'intervenir sur chacune des communes en fonction de la criticité des échouages et des moyens nécessaires. Phasage prévisionnel : octobre 2021-2025.

Une mise à jour des études précédentes sera menée par un prestataire extérieur pour identifier de nouvelles filières d'élimination et de valorisation possibles pour les ulves. Maître d'ouvrage : GIPREB. Phasage prévisionnel : octobre 2021-2022.

”

Ils ont dit...

« L'étang de Berre est un bien commun. Nous vivons autour, nous travaillons autour, nous rêvons autour... Il est le théâtre de nos vies. Il est à la fois magnifique et fragile. Nous devons en prendre soin.

La mission d'information pour la réhabilitation de l'étang de Berre a fait de l'étang un sujet d'intérêt national et elle a montré qu'il existait pour sa réhabilitation une volonté partagée. Un mouvement est amorcé qui doit se concrétiser en demeurant toujours à l'écoute des différents acteurs.

Il s'agit désormais de mettre en oeuvre un plan d'actions qui actionnera un faisceau de leviers. Certains aux apparences modestes, d'autres manifestement plus conséquents. Certains à usage immédiat, d'autres nous projetant à horizon de vingt ou trente ans. Une chose est sûre : nous pouvons agir. Il faut le faire à bon escient et cela appelle des investissements. A partir d'un diagnostic étayé, sans se payer de mots ni de symboles, nous devons maintenant donner corps à l'ambition qui se dessine pour notre étang de Berre. »

Pierre DHAREVILLE,

Député de la 13^e circonscription
des Bouches-du-Rhône

« Qui peut encore expliquer qu'au bord de notre étang, 1,2 milliard de m³ d'eau de qualité peuvent être rejetés alors même que les épisodes de sécheresse et de restriction d'eau se multiplient ? Qui peut encore laisser la courantologie du tunnel du Rove obstruée ? Qui peut encore regarder les eaux sales, notamment après les épisodes de pluie, se déverser depuis l'Arc dans l'étang de Berre ? À ces questions, la réponse est unique : plus personne.

Le temps est désormais à l'action et à l'optimisme. Il s'agit d'un enjeu essentiel pour l'avenir d'un territoire aux multiples atouts. Merci à nos anciens qui ont engagé la bataille pour la réhabilitation, merci aux présidents et membres d'associations engagés de près ou de loin pour notre étang, merci aux services de l'État et merci au GIPREB, dont son Président Didier Khelfa et à tous les élus qui ont su considérer le travail parlementaire. »

Jean-Marc ZULESI,

Député de la 8^e circonscription
des Bouches-du-Rhône

« Je suis là pour réaffirmer que la Région prendra en charge un tiers des financements pour la réouverture à la courantologie du tunnel du Rove et prendra la maîtrise d'ouvrage des travaux. Quant aux rejets EDF, toute cette eau perdue alors même que nous connaissons des périodes de sécheresse et un changement climatique, il faut s'en occuper ! On est tous là, on est tous volontaires. »

Renaud MUSELIER,

Président de la Région
Provence-alpes Côte d'Azur

« Les services de l'État, le GIPREB et la Métropole se sont particulièrement investis autour des propositions du rapport de la mission parlementaire. Le Président de Région, Renaud Muselier, en annonçant que la Région financera un tiers des travaux pour la réouverture du tunnel du Rove et qu'elle se tient prête à en assurer la maîtrise d'ouvrage, a également relancé ce projet. Cette concertation sans précédent, qui a également associé les associations, les acteurs économiques et les élus locaux, fixe des échéances pour les objectifs et les travaux à réaliser. »

Éric DIARD,

Député de la 12^e circonscription
des Bouches-du-Rhône

« Cela fait très longtemps, plus de trente ans, que les dix communes du pourtour de l'étang de Berre alertent sur l'urgence du traitement de l'étang de Berre, une des plus grandes lagunes méditerranéennes d'Europe. Merci Monsieur le Préfet d'avoir pris le dossier à bras le corps.

Mais l'étang de Berre ne pourra pleinement jouer son rôle central, voire de « poumon bleu », qu'à la condition d'un projet global, conjuguant écologie et économie... Mutation industrielle, innovation technologique, production énergétique, adaptation au changement climatique, reconquête écologique, reconversion de friches, gestion des risques, valorisation touristique : c'est un chantier aux multiples dimensions qu'il convient de conduire. Et c'est la raison pour laquelle nous sommes fortement mobilisés autour de sa candidature au patrimoine mondial de l'Unesco.

La Métropole, associée au Département, entend poursuivre sa démarche, aux côtés de l'Etat, des élus, des scientifiques, des experts, des partenaires publics et privés et des citoyens, afin de s'accorder sur une vision d'avenir pour qu'ensemble nous réinventions l'étang de Berre ! Ensemble, on est plus fort et ensemble on va plus loin. »

Martine VASSAL,

Présidente de la Métropole
Aix-Marseille-Provence

« Il y avait bien longtemps qu'on n'avait pas réuni un tel aéropage de décideurs. Je salue ce moment et j'espère qu'il est annonciateur très concrètement d'un changement d'opérationnalité dans la suite. Il y a de belles choses, des engagements extrêmement puissants et on espère tous que ce ne soit pas une « énième » réunion de plus mais l'ancrage de décisions qui seront suivies d'effets. »

Loïc GACHON,

Maire de Vitrolles

”

LONGE-CÔTE / MARCHE AQUATIQUE

Texte & photos : Thibaut VERGOZ



ETANG DE BERRE - PLAGE DES MARETTES - VITROLLES

« *L'eau est à 27°C !* » annonce Désiré en cette agréable matinée de juillet sur la plage des Marettes à Vitrolles. La lumière est douce, l'étang est calme, bref une matinée idéale pour pratiquer la marche aquatique, appelée également longe-côte ou encore « MAC » pour les plus intimes (diminutif de « marche aquatique »). Le club des loutres de Vitrolles propose d'adhérer gratuitement en été, afin de permettre au plus grand nombre de découvrir ce sport d'endurance complet et doux pour le corps, qui consiste à marcher avec de l'eau jusqu'au diaphragme. Désiré, le coach, anime trois séances par semaine en été les lundi, mardi et samedi à 8 h 30 afin de profiter des heures les moins chaudes de la journée.

Geneviève et Claudy Dimasi ont créé le club en 2016, et comptent aujourd'hui 24 adhérents, en augmentation essentiellement par le « bouche à oreille ». Ils déplorent que la discipline ne soit pas plus connue, notamment auprès des randonneurs ! En effet la marche aquatique

fait partie des activités de la FFRP. La fédération a d'ailleurs organisé les championnats de France au J'ai en 2017. Didier, membre du club, vise la qualification en 2021.

Mais la « MAC » ne se pratique pas qu'en été ! Les « loutres » ont affronté l'hiver dernier des eaux jusqu'à 4°C... « *Avec une bonne combinaison et tant qu'on marche, on ne sent pas le froid !* » se réjouit Claudy. Ce matin toutefois, un simple maillot suffit... les 18 marcheurs présents enchaînent les longueurs dans la bonne humeur, tandis que Désiré leur prodigue conseils et consignes, afin de varier les plaisirs et le type d'effort : « *allez on s'aide des bras en faisant le mouvement de la brasse !* » crie-t-il en mimant le mouvement. « *Plus loin les bras !* » « *À reculons maintenant !* ». Au programme : 4000 mètres à parcourir en une heure et demi. De quoi mériter une bonne séance de bronzette ensuite.

Séances d'octobre à décembre et de mars à août les mercredi et samedi de 9 h 30 à 11 h 30.

Renseignements auprès de la Maison pour tous de Vitrolles : 04 42 89 80 77
Attention à toujours porter des chaussures ou chaussons aquatiques pour protéger les pieds des éventuels bouts de verre.

