MAIA

Marine protected areas in the Atlantic arc

SCOUBIDOU FICHE METIERS

La Françoise et l'ancien Lamipol en pêche

Définition

La récolte de l'algue laminaria digitata est avant tout une des spécificités de l'Iroise : très important dans le nord Finistère, elle est plus marginale sur les côtes du Pays Bigouden.

Cette algue est récoltée à l'aide d'un crochet métallique appelé «scoubidou». Ce crochet est suspendu à un bras hydraulique fixé à bord du navire. Le «scoubidou» entraîne les frondes des laminaires par un mouvement de rotation puis les arrache de leur substrat.

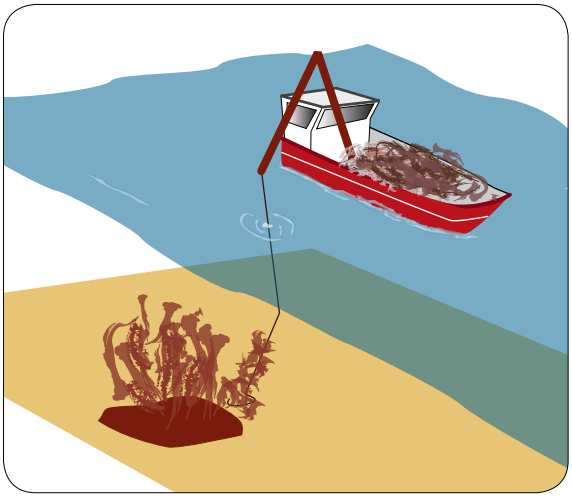


Schéma d'un scoubidou

Description de la pratique

La laminaria digitata est une algue brune qui vit fixée à la roche par un puissant crampon dans des zones modérement battues de l'infralittoral.

Les navires sont plutôt de petite taille et armés d'un seul scoubidou.

Un des goémoniers travaille essentiellement autour de la pointe de Penmarc'h et pêche au maximum 30 tonnes par jour, soit jusqu'à 1500 tonnes durant la saison en 50 jours de récolte. Les algues sont déchargées à Saint-Guénolé directement dans un camion à destination des usines du Nord Finistère.

Le deuxième travaille depuis les Etocs jusqu'à Lesconil pour l'entreprise locale de transformation alimentaire. Le navire est beaucoup plus petit et les volumes moindres, 3 à 4 tonnes par jour maximum. L'entreprise vise un marché alimentaire : elle a d'ailleurs entrepris de faire certifier sa production en «Algue Bio» en 2010.

Flottille

Nombre de navires : 2 en 2010,

Type de pêche : petite pêche artisanale

Flottille : goémonier

Taille : de 7,55 m à 11,50 m

Hommes embarqués : 1 à 2 marins

Vente :

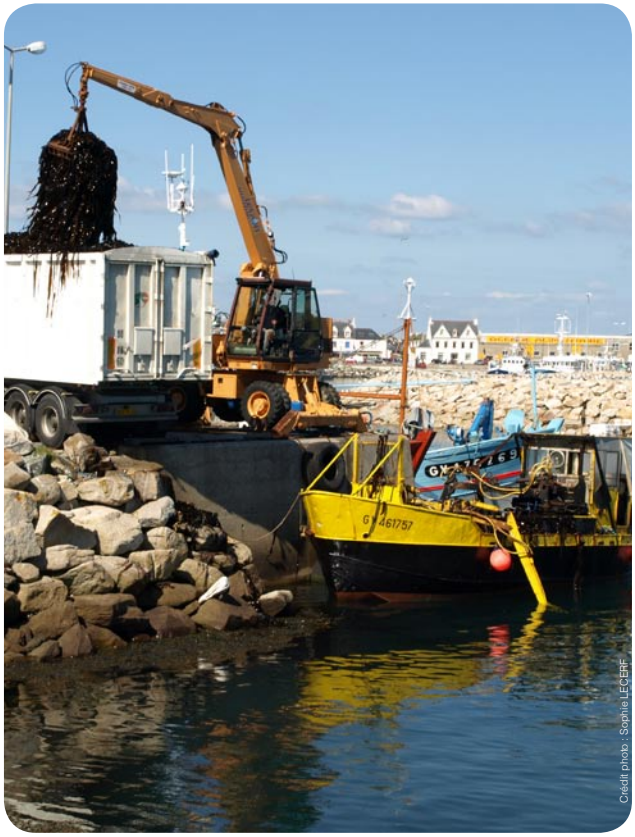
Entreprises de transformation.

La quarantaine de goémoniers finistériens produit environ 40 000 tonnes de laminaria digitata par an, vendues aux environs de 40 € la tonne. Ils sont extrêmement dépendants des usines de transformation, puisque la production est achetée presque intégralement par deux entreprises situées à Lannilis et Landerneau, qui en extraient les alginates. Ces agents de texture naturels sont utilisés essentiellement pour leurs propriétés gélifiantes et épaississantes dans le secteur de l'agroalimentaire.

Ces dernières années, ces entreprises ont été confrontées à des mises aux normes environnementales (traitement de l'eau) ce qui les a contraintes à diminuer considérablement leur volume d'achat, fragilisant ainsi fortement les producteurs.

Un des goémoniers travaille exclusivement avec une entreprise de production et transformation d'algues alimentaires vendues en frais, déshydratées ou transformées (en pâtes, salades, condiments, tapas, etc...).

Dans le cadre d'un projet Algmarbio coordonné par Inter Bio Bretagne, un guide de bonnes pratiques de récolte des algues de rive a été réalisé à l'initiative des professionnels de l'Agriculture Biologique : même si la pêche embarquée n'est pas straitée dans ce guide consacré à la récolte à pied, rien ne s'oppose à ce que les algues récoltées au scoubidou bénéficient d'une certification Bio dans la mesure où les pratiques sont conformes à une gestion durable des algues.



Espèces ciblées

Laminaria digitata

Saccharina latissima

Saison et fréquentation

Sa pêche est saisonnière, des mois de juin à septembre (voire octobre) et est autorisée du lundi au vendredi. Les goémoniers travaillent depuis le zéro hydrographique des cartes jusqu'à des profondeurs de 5 à 6 mètres maximum. Le facteur le plus gênant est donc la houle.