

Bain froid en ouverture de Pêcheurs du monde

Si quiconque doutait que la mer était malade de la pêche à grande échelle, le film donné en ouverture du 2^e festival international de films a mis les points sur les i.



Projeté pour la première fois en France mais diffusé déjà un peu partout dans le monde, *The end of the line* (La fin de la ligne) porte un regard sans concessions sur les pratiques de pêche mises en œuvre depuis une cinquantaine d'années. Après la Seconde Guerre mondiale, les bateaux sont entrés dans l'ère industrielle. Depuis, les moyens de traquer le poisson jusque dans les plus petits recoins du globe n'ont cessé de gagner en performance. Et la révolution informatique de ces dernières années a précipité le processus, au point que la majeure partie des scientifiques sonnent aujourd'hui l'halali halieutique.

Les professionnels regimbent

En enquêtant du Japon où le géant Mitsubishi concentre plus de 60 % des achats de thon rouge, aux côtes africaines où frêles embarcations indigènes et mastodontes d'acier des flottilles occidentales livrent un combat inégal et sans merci pour pêcher le dernier poisson, les deux réalisateurs britanniques Rupert Murray et Charles Clover dressent un constat sans appel sur la mort programmée



« *The End of the Line* » montre l'épuisement de la ressource halieutique par une pêche démesurée. Christopher Hird (au micro) a dû justifier la portée mondiale de son film face aux réserves énoncées par Danièle Le Sauce, du collectif pêche et développement et Olivier Le Nezet, du comité local des pêches de Lorient-Étel.

du monde sous-marin... si aucune mesure d'importance n'est prise dès maintenant.

Alarmiste mais pas désespéré, le propos du film aurait déjà provoqué « des changements de comportement chez les consommateurs et au sein de la filière pêche, tant au Canada qu'en Grande-Bretagne », témoignait Christopher Hird mercredi soir. Le producteur de *The end of the line* débattait avec des représentants d'Iframer, de comités de pêche

et d'associations qui militent pour la préservation de la faune sous-marine. Chez les professionnels de la pêche, le film a été assez mal vécu. Aucun ne s'est reconnu dans le portrait du pillier d'océans : « S'il y a eu des conneries faites en France, c'était il y a vingt ou trente ans, c'est terminé maintenant », ont dit tout net deux marins-pêcheurs retraités.

Un court métrage sur la sélectivité de la langoustine dans le Golfe de Gascogne, qui témoigne de la

collaboration active des pêcheurs et des scientifiques pour la préservation de l'espèce, a pu momentanément leur donner raison. Mais si des solutions locales apportent un mieux à l'état de la ressource sous-marine, personne ne peut aujourd'hui se laver les mains sur ce qui se passe aux autres bouts des océans. Nous sommes tous sur le même bateau. Ou dans le même bain.

Jérôme GAZEAU.

Aujourd'hui, six films sur les heurts et malheurs de la mer

14 h : *Cod help us*, d'Ezra Soiferman (22 mn, Canada). Des pêcheurs ne peuvent plus vivre de la mer mais résistent. 14 h 45 : *Le jour de la méduse*, de François Reinhardt (26 mn, Chine). La pêche des méduses au large de Pan Jim n'a lieu qu'un jour dans l'année. 14 h 45 : *Jangadas*, de Tony Servain (45 mn, Brésil). Une

communauté de pêcheurs vit à son rythme, indifférente à l'explosion du tourisme. Participation du réalisateur.

16 h 45 : *Vezos*, de Pascal Sutra Fourca (59 mn, Madagascar). L'itinéraire d'un jeune marin malgache face à la misère et aux effets dévastateurs du cyclone.

20 h 30 : *Cry Sea*, de Cafi Mohamaud et Cusani Luca (55 mn, Sénégal). Documentaire catastrophe sur l'effondrement des ressources dans le monde entier.

21 h 30 : *Kayar*, l'enfance prise aux filets, de Thomas Grand (52 mn, Sénégal). Le paradis devient l'enfer. Participation du réalisateur.

Vendredi 12 mars, festival Pêcheurs du monde, amphithéâtre du lycée Dupuy-de-Lôme. Tarifs : pass demi-journée : 5 € (plein tarif), 2,50 € (réduit). Pass journée : 9 € et 4,50 €. L'entrée est libre pour les projections « off » et les expositions. Réservations à la billetterie de la Fnac.