

Un “couteau suisse” breton !



Après 30 ans de mer, Éric Guygniec est aujourd'hui à la tête de l'aermement Apak basé sur le port de Lorient.
Julie Danet

De la mer au bocal, du bateau d'aujourd'hui à celui du futur... Éric Guygniec invente sa propre recette de la pêche.

11 h. À deux pas du port de pêche de Lorient, dans les locaux de l'Armement de la pêche artisanale de Keroman (Apak), Éric Guygniec discute au téléphone du prix de seiches et d'encornets fraîchement pêchés.

« Ils partiront directement au Portugal sans intermédiaire, explique-t-il. Aujourd'hui, avec les quotas, les licences par espèce et la réglementation “zéro rejet”, on ne pêche plus ce qu'on veut, où on veut comme il y a vingt ans, ce qui nous oblige à trouver les moyens de vendre mieux. Et je pense qu'on a tout à y gagner ! »
Optimiste, Éric l'est de nature mais ses trente années passées en mer ont certainement façonné son caractère : *« En mer, face à une tempête, tout problème doit avoir sa solution. C'est une question de survie ! »*

Né une canne à pêche à la main, comme il dit en souriant, ce fils de pêcheur, originaire de Belz (Morbihan), embarque pour la première fois sur un chalutier l'été de ses 16 ans. *« Je crois que mon père pensait qu'en me montrant la dure réalité du métier, l'envie me passerait »,* confie-t-il amusé, car c'est l'inverse qui se produit. L'année suivante, il est embauché en tant que matelot-pêcheur.

L'itinéraire d'un enfant de la mer

Cinq ans après, il devient patron de pêche avant d'acheter en 1994 Les Menhirs, son premier bateau. Aujourd'hui à la tête de l'Apak, il gère cinq bateaux et trente marins aux côtés de cinq autres patrons de pêche. *« Je suis à terre depuis quatre ans maintenant, j'ai passé le relais à trois jeunes en mer. Je jongle désormais entre les impératifs administratifs, les réunions des commissions sur les différentes espèces et la vente de notre pêche. »*

Pour valoriser au mieux sa pêche, Éric a décidé de sortir des circuits classiques. Il y a deux ans, il a créé la marque “Recettes de la mer” aujourd'hui diffusée dans trois cents magasins en France et dans un petit point de vente directe situé juste en face de l'Apak. Bocaux de thon entier, soupes et rillettes de poissons... *« C'est de la cuisine de pêcheur... Celle que nous avons toujours fait à bord pour nos familles et nos amis avec notre poisson frais. »* Débarqué au petit matin et aussitôt découpé en filets, le poisson est cuisiné et mis en bocaux dans les 24 heures chez IDmer, l'Institut technique de développement des produits de la mer avec qui il a collaboré pour développer les recettes.

Un nouveau bateau en tête

S'il poursuit le développement de sa marque, ce passionné travaille également à la conception d'un nouveau bateau pour renouveler sa flottille d'ici à 3 ou 4 ans. Pour ce faire, il collabore avec l'association France pêche durable et responsable et s'inspire des retours d'expérience de La Frégate III. *« J'aimerais créer un navire encore plus performant quant à la sécurité et au confort de vie de l'équipage, aux économies d'énergie et à la valorisation de la pêche. On pourrait, par exemple, trouver un moyen de refroidir l'eau de mer avec laquelle on nettoie le poisson ; il resterait frais plus longtemps et serait plus joli. »* Des idées, Éric n'en manque pas. *« Le monde de la pêche a un virage à prendre, à nous de le négocier au mieux pour faire en sorte que ce métier reste le plus beau du monde ! »*