



Visite de la criée des Sables-d'Olonne

Guides 2021 : **Association MERAVENIR**, Yves Vasseur, Clément Charrier, Jacky Boubllet, Jean Michel Raynard

Email : meravenir@gmail.com

Facebook : <https://www.facebook.com/meravenir>

Web : <http://meravenir.org/>

Groupe de 15 personnes par visite

Horaire : 6 h à 7 h 30

Billetterie : Office du Tourisme des Sables-d'Olonne
[Visite guidée de la criée \(lessablesdolonne-tourisme.com\)](http://lessablesdolonne-tourisme.com)

CCI Vendée : Présentation de la criée des Sables-d'Olonne.

Pierre Genais responsable de la criée des Sables-d'Olonne, vous dévoile les coulisses du centre de marée, le rôle des hommes et des femmes qui y travaillent : le débarquement de la précieuse ressource, le tri, la pesée, la traçabilité, la préparation à la vente, la vente, les mareyeurs, les habitudes et les techniques des pêcheurs, les secrets de la vente, la diversité des poissons et crustacés pêchés sur les côtes vendéennes et d'ailleurs. Partez à la découverte d'un univers passionnant fait de gens passionnés !

Alors que la ville des Sables-d'Olonne dort paisiblement, la criée est en pleine ébullition. Chaque nuit, des dizaines de personnes s'affairent pour offrir du poisson frais aux clients dès les premières heures du jour. Ces poissons, crustacés et coquillages partiront dès 7 heures du matin vers les marchés locaux, régionaux, nationaux et internationaux.

Les navires débarquent les cargaisons

Les bateaux des marins sont de retour au port pour rapporter les poissons pêchés plus tôt. **« Il n'y a pas d'heure exacte. On vit en fonction de la marée, donc la marchandise arrive tout au long de la journée »**. Là commence le travail du personnel qui récupère la cargaison pour l'acheminer dans la chambre froide tampon avant le tri de fin de soirée et le tout début de journée pour la préparation à la vente.

Entre 23 h et minuit : la criée s'anime

Ici aussi, l'heure n'est pas figée. **« Les horaires de prises de poste se font en fonction du volume. Lorsque le tonnage débarqué est important, le personnel arrive plus tôt. »** Commence alors un ballet de manutention de bacs remplis de poissons véhiculés par les chariots élévateurs et transpalettes. Les bacs sont déversés sur les tables pour un travail de triage dans le froid et l'humidité. Travail difficile dont s'acquittent les hommes et les femmes, c'est le métier. Les espèces doivent être classées en tailles afin que les acheteurs s'y retrouvent facilement.

De 1 h à 3 h : le tri et la préparation

Pendant environ deux heures, les petites mains de la criée ne vont pas cesser de classer et préparer les poissons pour la future vente. Une fois triés, ils sont pesés et étiquetés pour la



traçabilité et ensuite ils sont disposés par lot à même le sol. Et comme une mécanique bien rodée, petit à petit, des centaines de caisses remplissent la zone de vente.

3 h 30 : les premiers acheteurs arrivent

Alors que les rues de la ville sont totalement désertées, un ballet incessant de camions vient se garer dans la zone logistique de la criée. Ce sont les acheteurs qui vont repartir dès que leurs marchandises seront transformées conditionnées et chargées. « **Lors de la vente, un tiers des produits vont aux grandes et moyennes surfaces, un tiers aux détaillants et un tiers à l'exportation** ».

4 h : la vente

La criée est en effervescence. Aujourd'hui, tout est informatisé. Un écran indique aux acheteurs le prix en temps réel, le bateau, n° de lot, l'espèce, poids, prix de retrait, reste à vendre et les acheteurs extérieurs. Autrefois la vente se faisait à la voix, le fameux crieur. Ensuite elle s'est informatisée, « **Ce n'est vraiment plus comme hier, cela a perdu de son charme. Nous avons une partie des mareyeurs qui achètent par internet lors de la vente.** Tout se fait dans la plus grande discrétion, tout le monde est concentré sur le crieur, les espèces, la qualité et le prix. Partant du prix de la veille, le crieur démarre la machine de vente ou les paramètres s'affichent sur un écran informatisé. Ce montant baisse ou monte avec l'action ou pas des bips des mareyeurs cachés dans leurs poches, jusqu'à ce que les acheteurs arrêtent toutes actions et c'est le dernier enchérisseur qui acquiert le lot.

4 h 30 : la valse des chariots élévateurs

Une fois la vente terminée, les lots sont contrôlés, transformés pour la plupart, conditionnés et étiquetés pour expédition. Les caristes entrent en scène. Avec l'aide de leur chariot élévateur, ils remplissent les camions des acheteurs. À chaque intersection et croisement, ils klaxonnent pour prévenir. Pendant plus de deux heures, le tourbillon ne s'interrompt pas.

5 h : la pause - café

Dans un coin de la criée, la machine à café est le lieu de repos et de détente pour ces travailleurs de l'ombre. Un moment de répit, dans ce coup de feu, pour mieux repartir. Dans les allées, d'un hochement de tête, tout le monde se salue, le gobelet fumant à la main.

6 h : fin de la vente et préparation pour le lendemain

Les crieurs terminent les dernières enchères et les premiers camions sont déjà partis. Dernier acte, c'est le nettoyage à grande eau de la halle à marée et la fin d'une belle pièce de théâtre nocturne où tous les acteurs ont parfaitement joué leur rôle. Peu à peu, le calme revient dans le hall de la criée en attendant la nuit suivante. Dans quelques heures, après avoir voyagé, poissons et crustacés seront sur les étals prêts à être vendus, dégustés pour satisfaire les clients.



LE CENTRE DE MARÉE

La criée actuelle :

Mise en exploitation 1961.

Aujourd'hui elle est gérée par la chambre de commerce et de l'industrie de la Vendée, qui a financé les travaux de rénovation et mise aux normes sanitaires depuis 1995.

L'informatisation de la criée s'est faite en 1999.

Surface totale de vente en 2021 = 1700 m².

~56 personnes sont employées au quotidien (dont 35 intermittents) suivant le tonnage à traiter.

190 acheteurs agréés, dont 90 à distance

52 bateaux sont attachés au Port des Sables-d'Olonne, mais 120 bateaux y débarquent régulièrement.

Description technique :

- 21 cases de marées agréées (de 105 à 340 m²)
- 1 chambre froide tampon accessible 24h sur 24
- Eau de mer traitée U.V.
- Tunnel de lavage bacs
- 3 calibreuses électroniques
- 7 viviers à crustacés
- 2 ventes informatisées le matin dès 4h15
- Service de livraison du poisson
- Achat à distance depuis novembre 2010
- 83 acheteurs à distance Ports Vendée
- 150 m de quai de débarquement avec 8 grues
- 92 acheteurs agréés sont implantés à la criée
- 1 élévateur à bateaux de 500 T

Quelques chiffres :

La pêche vendéenne représente ~ 12 % de la pêche nationale

Exportation : entre 40 à 45% du tonnage est expédié vers l'Espagne, Italie, ..

Vente en criée des Sables-d'Olonne - Apport tonnage et valeur :

	Tonnage	Valeur (k€)
2013	7 194 T	36 728
2014	8 249 T	38 355
2015	8 428 T	42 359
2016	8 735 T	44 642
2017	7 728 T	44 276
2018	8 010 T	46 105



Les principales espèces vendues à la criée des Sables-d'Olonne (2018)

	Tonnage
Merlu	2 434 T
Seiche	471 T
Sole	771 T
Merlan	311 T
Bar	538 T
Calamar	279 T
Lotte	367 T

Une extension de 7000 m² est en cours, elle devrait être en exploitation courant aout 2021.