

Par Christine Grandin

Le canton de l'île d'Yeu

(Photo : office de tourisme)



Une commune, un canton : l'insularité de cette terre du Ponant rend son économie ambivalente. Mais les Ogiens dynamisent encore la pêche traditionnelle à côté d'un tourisme quelquefois envahissant.

“**N**ous avons toujours autant de plaisir à découvrir ses sentiers, mais nous avons trouvé l'île trop marquée par la civilisation et les 4 x 4...” Lorsque l'on feuillette le livre d'or de l'office de tourisme, rue du Marché, les plaintes des estivants de l'été 2008 insistent sur “ce paradis précieux à préserver”. Le tourisme aurait-il son revers ? Derrière la carte postale des balades sur la côte sauvage et des randos à vélo sur les petits chemins de terre, les réalités de l'économie touristique semblent changer l'ambiance insulaire. “Contrairement aux îles charentaises ou à Belle-Île, notre histoire et notre identité a toujours dépendu de l'activité maritime. Le tournant touristique n'a vraiment été pris, ici, que dans les années

1990” souligne Gwénaél Saby, directeur de l'office du tourisme. 25 000 personnes aux heures de pointe de juillet et août, il est vrai que cela a des petits airs d'invasion sur 23 km². Les Islais en ont vu d'autres, direz-vous, tout au long de l'histoire mouvementée de ce bastion de pleine mer, maintes fois repris aux “Anglois”. Toujours est-il que les 5 000 Islais du cru, habitants de Port-Joinville, de Saint-Sauveur, de La Croix, de La Meule et de ses lieux-dits soufflent un peu après les vacances de la Toussaint... jusqu'à celles de Pâques suivantes. S'ils ne tournent pas le dos à cette manne qui fait vivre les entreprises de service, les commerçants, les restaurateurs et les loueurs en tout genre, ils ont plaisir à se retrouver pendant quelques mois dans la vie islaïse et ses traditions.

“C'est un fait, confirme Bruno Noury, le premier magistrat, 60 % des résidences de l'île sont des maisons secondaires.” Quartier chic de la Croix, où s'exposent les villégiatures des gens célèbres comme sur Ré, maisons traditionnelles rachetées aux Ogiens, constructions neuves, certains comme les retraités s'y installent à demeure, d'autres en font leur second domicile de cœur en y résidant plusieurs fois par an.

Population jeune

Il n'est pas étonnant, dans ce contexte, que le quart de l'économie, qui comptabilise tout de même 2 000 emplois en tout, fasse la part belle à l'artisanat et



200 marins vivent toujours de la pêche sur l'île d'Yeu (photo : requin-taupe à la palangre).

(photo : Comité local des pêches)

aux entreprises du bâtiment. "Un emploi de main-d'œuvre, c'est souvent, ici, toute une famille qui vit derrière. Notre insularité bride la taille des petites entreprises qui voudraient grossir. Faute de place et avec le coût du passage des matières premières, elles sont condamnées au local," constate le maire.

Schématiquement, les autres domaines économiques se répartissent à part égale (25 %) entre la pêche hauturière, le commerce, les infrastructures administratives ou de service. Avec 800 élèves, deux collèges et le regroupement bientôt effectif des écoles primaires, 250 lycéens sur le continent, la courbe de population est résolument jeune. 25 % des islais ont moins de 20 ans, et seulement 20 %, plus de 60 ans. Un dynamisme qui se ressent dans la multitude d'activités associatives (un peu plus de 150 associations). "Les jeunes sont très enracinés sur leur île. Ils ne sont pas défaitistes, ils partent avec l'espoir de revenir un jour ici," reconnaît Henri Turbé,

Abonnez-vous !
N'attendez plus rendez vous à la rubrique Je m'abonne
Racines

conseiller général. Reste qu'il faut y trouver un emploi et surtout un logement. Au prix où sont les ventes, c'est vite une gageure pour un jeune couple. 37 lots sur les sites du Grand chemin et du Hollandais volant sont prévus pour des locatifs et une accession prioritaire aux islais. Mais quelle que soit la profession que l'on exerce sur l'île, les Ogiens sont toujours des marins dans l'âme.

Tissu maritime

"L'entreprise Pêche pèse encore 2000 tonnes de poissons par an et emploie 200 marins. Mais après l'interdiction des filets maillants, puis de la pêche au thon rouge, la profession a l'impression de se faire broyer depuis 20 ans", constate Sébastien Chauvet, secrétaire du Comité local des pêches. La protection européenne sur le requin taupe⁽¹⁾, ne va pas arranger les choses. Pourtant la renommée du poisson d'Yeu résiste. Seule île possédant une criée à demeure, les deux tiers de sa pêche (bar, thon germon, etc.) s'écoulent localement, l'autre tiers est débarqué aux Sables-d'Olonne (poissons nobles, lotte, rouget, sole...).

Deux conserveries artisanales génèrent quelques emplois indirects (Hennequin, Charau). "C'est la qualité de nos poissons qui nous fait vivre. Mais il y a encore une forte tradition sociale sur l'île autour de ce métier et de notre savoir-faire." L'École des pêches forme toujours des matelots et des mécaniciens pour les palangriers, les filleyeurs et les casseyeurs.

"L'avenir de l'île ne sera pas que touristique, on maintiendra la pêche

coûte que coûte", pronostique Bruno Noury. Même si ce patrimoine maritime doit se conjuguer au tourisme pour assurer la pérennité d'une insularité choisie. Malgré une modernité qui accoste sur les quais et rapproche du continent.

Les nouveaux catamarans de la régie départementale, s'ils transportent moins de passagers en volume, font plus de rotations par jour et surtout plus vite (35 minutes montre en main à 31 noeuds). Un bon point pour les Islais qui n'ont plus à se lever à 5 h du matin, en prenant leur journée, pour aller en rendez-vous chez le médecin spécialiste, à Nantes ou à La Roche-sur-Yon.

Cependant, le confort de ces bateaux enlève aussi un peu de poésie, en jetant un pont supplémentaire vers notre Insula Oya. Les passerelles futuristes de la gare maritime de Fromentine ne laissent plus passer le cri des mouettes ou les embruns du large. Il faut bien vivre avec son temps. Mais avec une petite pointe de nostalgie, peut-être, pour le souvenir de traversées mouvementées ou le plaisir d'accoster à Port-Joinville sous le soleil du pont, dans la magie de la lumière d'Yeu.

Remerciements à notre guide, Joëlle Groleau

(1) Pêché traditionnellement par les marins islais, il fait l'objet d'une protection environnementale et d'un quota de pêche. La surpêche des Japonais qui n'en commercialisent que les ailerons, est aussi en cause.



La fête des Fleurs, rencontre populaire des Islais autour des chars fleuris, en mai.

(photo : Joëlle Groleau)

Grand angle...

L'île d'Yeu est la plus éloignée en mer des îles de l'Atlantique (à 18 kilomètres de Fromentine). Superficie 23 km², 9,875 km de long, 3,750 km de large. L'insularité en fait une commune doublée d'un canton. 5000 Ogiens ou Islais. L'île d'Yeu est membre de l'Association des îles du Ponant qui comprend quinze îles en Manche et en Atlantique dont Belle-île, Groix, Houat, Hoëdic, Molène, Aix, Sein, Bréhat...

À voir

- **De nombreux dolmens ou mégalithes peuplent cette île granitique** : dolmen de la Planche-à Puare, dolmen des Petits Fradets, allée couverte des Tabernautes (néolithique), la Pierre-qui-vire, le Caillou blanc (au nord-ouest); les cinq pierres du Chatonnet, le menhir du Chiron-Lazare et de Barbe (côte sud-ouest); le menhir des Soux près de l'anse des Soux.

- **Les roches à cupules** des Pierres du Pain et du Beurre.

- **La plage des Sabias** et ses cabanes.

- **La pointe du châtelet** et le calvaire des marins.

- **Le petit port** pittoresque et le village de **La Meule**.

- **La pointe des Corbeaux** et son phare.

- **La côte sauvage** au sud entre la pointe du But et celle des Corbeaux

- **La pointe du Châtelet** pour son point de vue sur le grand large.

À visiter

- **Le Vieux Château** sur la côte sauvage, édifié au XIV^e par Olivier de Clisson, classé monument historique.

- **La citadelle** et le bois de Pierre Levée (fort militaire édifié au XIX^e) à Port-Joinville.

- **L'église Notre-Dame-du-Port** à Port-Joinville.

- **La chapelle Notre-Dame-de-Bonne-Nouvelle** (port de La Meule).

- **L'église romane Saint-Sauveur** dans le village du même nom.

- **Le Grand phare** sur la côte sud.

- **Visite guidée du port** et de l'abri du sauvetage en mer (en juillet et août).

Festivités

- **Escales lyriques** (opéras) en août.

- **Festival des Berniques**, fin octobre, début novembre (théâtre, concerts, contes).

- **Fête des Fleurs** en mai, chars fleuris tous les deux ans.

- **Le grand Festin**, fête du thon et banquet populaire, premier samedi d'octobre.

- **Fête des ratas** en janvier.

Contact : office du tourisme de l'île d'Yeu,
rue du Marché, au 02 51 58 32 58 ou sur www.ile-yeu.fr

L'enfant du pays

Annick, de la cuisine à l'atelier

Rue de la Plage, derrière les étiquettes fluo, vertes, roses, jaunes, violettes, des produits de la mer attirants en petits bocaux : thon au poivre vert, rillettes de thon, de maquereaux, pâté de sardines, foie de lotte, mousse, miettes à la tomate : ici le thon germon

est roi. Derrière les fourneaux, Annick Charuau et ses recettes artisanales. Celle qui se qualifie "d'Islaise de naissance, à 100 %" et dont quatre des six frères sont marins-pêcheurs, a monté sa petite entreprise de transformation de poisson il y a douze ans. "Suite à un accident, mon mari ne pouvait plus exercer son métier de marin. J'ai alors eu l'idée de fabriquer en un peu plus grand nombre les conserves ou les rillettes de thon que chacun faisait traditionnellement sur l'île. J'ai adapté des recettes de mes grands-mères et je les ai améliorées."

Annick a le coup de main, d'autant plus qu'elle a travaillé quelques étés à la conserverie Bouvais-Flon, aujourd'hui disparue, mais dont les bâtiments attendent une nouvelle affectation à l'extrémité du quai, à Port-Joinville.

Les ateliers de la conserverie artisanale jouxtent le



(Photo : Joëlle Groleau)

petit magasin dont les Islais (et les touristes) poussent souvent la porte. C'est par deux cents que les bocaux prennent place dans les autoclaves. "Le thon arrive directement de la criée de l'île. On fabrique tout sans additifs ni conservateurs. À l'ancienne, avec un peu de graisse de porc, comme le faisaient les anciens d'ici." L'histoire reste islaïse et familiale, avec sept salariés, dont Gwénaëlle, sa fille, et Marc son mari, qui sont aussi de l'aventure. "Depuis 2005, on propose aussi du thon et du maigre fumés. Et nos produits prennent désormais le bateau vers les Comptoirs de la mer du continent ou sur quelques marchés artisanaux de la côte..."

Vous pouvez retrouver Annick et les produits de la Conserverie artisanale islaïse de thon au marché de Noël de Saint-Hilaire-de-Riez, au marché à la ferme du Poiré-sur-Vie, à la Cave-dégustation de Vallet (44) ou à Chaufefonds-sur-Layon.