

## Gravelines : coup de filet chez les pêcheurs de bars de la centrale, au cœur d'un trafic

Depuis des mois, la justice enquête sur un marché parallèle de vente de bars pêchés à la ligne dans les eaux chaudes de la centrale. Plus d'une dizaine de pêcheurs amateurs du Dunkerquois auraient monté un réseau illicite pour alimenter les restaurateurs de la région. Des tonnes de poissons auraient été écoulées.

Mardi matin, une dizaine de pêcheurs amateurs et leur « chef de file » ont été interpellés dans le Dunkerquois.

À l'origine de cette affaire se trouve un Dunkerquois âgé de 45 ans. Sans profession, sans ressources, il aurait décidé il y a quelques années déjà de se lancer dans la pêche au bar de ligne dans les eaux de la centrale nucléaire de Gravelines.

L'eau y est chaude, riche en nourriture, grâce au circuit de refroidissement des réacteurs nucléaires, favorisant la présence de ce poisson prisé. Petit à petit, l'activité a pris de l'ampleur.

Voyant que le produit de cette pêche se vendait à un bon prix « sous le manteau », un vrai marché parallèle s'est constitué. Au moins une dizaine de pêcheurs (une dizaine d'autres sont dans le collimateur) se sont mis dans le sillage du principal suspect.

### Entre 50 et 80 kg par jour

Tous se seraient mis à écouler clandestinement les bars auprès de restaurateurs de la région, dans la Somme, voire en Belgique. Souvent de bonnes tables, comme un chef étoilé qui tient un établissement dans l'Oise, lui aussi placé en garde à vue. Son restaurant a aussi fait l'objet d'une perquisition.

Chaque jour, ces pêcheurs qui s'étaient organisés en réseau pouvaient attraper entre 50 et 80 kg de bars.

Au fil des ans, la justice dunkerquoise estime que des dizaines de tonnes de bars ont ainsi été écoulées, sans déclaration.

À titre indicatif, le restaurateur étoilé achetait son bar gravelinois au « black » moins de 20 € le kilo, ce qui lui permettait de réaliser de belles marges, au regard du prix de ses menus.

Une bonne journée de pêche pouvait rapporter plusieurs centaines d'euros par pêcheur. De quoi mettre du beurre dans les épinards.

Outre les faits de travail dissimulé et d'infractions à la législation sur la pêche, le bar n'était pas acheminé dans des conditions sanitaires et d'hygiène satisfaisantes.

### Les Belges éclaboussés ?

Conditionné dans des glacières, le poisson était transporté dans une voiture pour ensuite être livré dans les restaurants.

La justice pense que le réseau s'était aussi développé vers la Belgique. Les pêcheurs, dont les gardes à vue ont été prolongées, devraient être présentés devant le juge d'instruction de Dunkerque en charge de l'affaire, ce jeudi, pour d'éventuelles mises en examen.