

La pêche au tremail.

Sur le sol de pierre du port de Santa Pola, dans la lumière du jour, les filets des pêcheurs se trouvent prêts à réaliser leur tâche quotidienne.

Légataire du Portus Illicitanus romain, son emplacement provient de l'établissement, au XIXe siècle, de la Douane Royale à Santa Pola, la première construction bâtie sur l'actuel quai.

La forme de la baie, ainsi que l'existence d'un vaste marécage ont converti ce port en un lieu idéal pour la pêche. Devenu l'un des ports de pêche les plus importants de la côte méditerranéenne espagnole, son histoire et son évolution ont adoptée un caractère et une culture de pêche orientées vers des techniques de plus en plus respectueuse de l'environnement.

Amarée à terre ferme, la flotte de pêche attend la tombée de la nuit pour s'approprier des eaux noires. Les pêcheurs se préparent avec des vêtements adéquats pour les protéger au maximum de l'eau: vestes, pantalons, bottes...L'art de pêche utilisé change selon le bateau et la variété des poissons recherchés.

La pêche au trémail, exercée à peu de profondeur, est un art de pêche passif. Les filets sont jetés dans la mer à la main, prenant soin au maximum de leur emplassement.

Les maillons, normalement de coupe rectangulaire, forment un barrage qui se maintiendra comme beaucoup d'autres filets, à l'aide d'une ralingue de plombs et une autre de flotteurs, jusqu'au levée du jour. La lumière qui le traverse est suffisamment intense pour désorienter les poissons sur leur chemin. Leur semblant presque imperceptibles, les filets les intercepteront en pleine obscurité.

Avec les premières lueurs de l'aube, la nappe est remontée et les poissons, toujours vivants, sont libérés de leurs pièges, mais seulement pour les conduire à leur destination finale. Une fois triés, ils sont disposés dans des caisses qui sont placées dans les grandes réfrigérateurs du bateau à destination de la halle aux poissons de Santa Pola. Là bas, une moyenne de 3000 caisses seront mises au enchère chaque jour, puis elles partiront afin d'enrichir la gastronomie de la côte méditerranéenne et d'autres lieux d'Espagne.