

L'ormeau, coquillage cinq étoiles traqué par des plongeurs respectueux

SAINT-MALO (AFP) - L'ormeau, coquillage de luxe quasi-inconnu hors de Bretagne et d'Asie où il est très prisé, notamment pour les fêtes, est traqué par quelques dizaines de plongeurs français qui veillent en même temps à la préservation d'une espèce rare et menacée.



Des ormeaux labellisés "Molène" provenant du Parc Marin d'Iroise, le 13 décembre 2008 à Molène (© AFP/Archives - null)

Ce mollusque au goût "très iodé" et "fin et léger", relèvent les amateurs, est apprécié des chefs. Vendu entre trente et quarante euros le kilo, il est cuisiné en Bretagne en cette période de fête, et se mange souvent cru et émincé au Japon où il se nomme "abalone".

Interdite jusqu'en 1994, la pêche de cette espèce qui ne vit que dans les eaux froides est désormais autorisée au compte-goutte en Bretagne, et sous haute surveillance de la direction des Affaires maritimes: trente à quarante tonnes seulement sont actuellement pêchées chaque année, par une petite quarantaine de plongeurs professionnels bénéficiant d'une licence pour aller chasser ce coquillage haut-de-gamme.

A la manière du gibier protégé, chaque ormeau pêché est bagué. Il doit aussi répondre à des critères stricts: "La taille minimum est de neuf centimètres, ce sont des bestioles qui ont six ou sept ans et qui ont eu le temps de se reproduire deux ou trois fois, ce qui permet un renouvellement des stocks", relève Eric Foucher, chercheur à l'Ifremer qui surveille de près l'évolution du stock.

L'ouverture d'une pêche très contrôlée a permis de réduire le braconnage quasi-industriel qui sévissait avant 1994, nourrissant régulièrement la chronique judiciaire en Bretagne, affirme la direction régionale des Affaires maritimes.

Pionnier de la pêche aux ormeaux en plongée en baie de Saint-Malo, Philippe Orveillon assure que le marché parallèle s'est arrêté avec la mise en place des autorisations "car les titulaires des licences étaient bien souvent d'anciens braconniers", désormais soucieux de protéger leur ressource.

"Les professionnels défendent leur gagne-pain", renchérit Ronan Le Né du comité des pêches de Saint-Malo.

Une petite partie du marché pour ce coquillage hors-normes est en Bretagne, mais le gros de la pêche est exporté, notamment au Japon où son prix peut atteindre jusqu'à une centaine d'euros. Philippe Orveillon estime que "seuls 20% sont consommés en Bretagne".

Protégé de la surpêche, l'ormeau sauvage a été en revanche menacé en 2005 par "un gros problème de mortalité due à une bactérie, et le stock s'est écroulé", relève Eric Foucher. Semblable à celle qui a frappé les huîtres en 2008, la bactérie a d'abord touché le sud de la Bretagne, où la pêche est suspendue, puis le nord, et enfin la Normandie où la pêche stoppée en 2005 a rouvert ce 1er octobre "dans des conditions restreintes".

Cela n'a pas découragé les pêcheurs, qui se sont diversifiés. Ainsi, Philippe Orveillon pêche aussi les coquilles Saint-Jacques et les huîtres plates. Il ne va aux ormeaux que "les jours de beau temps", durant quatre mois, et en a ramassé 3,2 tonnes la saison dernière.

"La gestion de cette petite pêcherie est exemplaire. Même avec les difficultés qu'on a connues avec la bactérie, on peut continuer à pêcher" ce "produit de la mer de haut vol", estime Ronan Le Né.

Témoignant de ce souci de protéger la ressource, les ormeaux de Molène viennent d'être labellisés en décembre dans le cadre d'une charte pour une pêche durable signée entre le Parc naturel marin d'Iroise et les deux pêcheurs de cette petite île du Finistère.