

Jean François Le Levier nous parle de son métier : pêcheur d'ormeaux



QU'EST-CE QUE L'ORMEAU ?

C'est un gastéropode herbivore qui vit essentiellement sur les zones rocheuses. Il y trouve sa nourriture : des algues. Il commence à se mettre en laitance entre mai et juin et entre en ponte quand l'eau atteint les 17°. La pêche est donc interdite du 15 juin au 30 août. C'est d'ailleurs nous, professionnels du quartier maritime de Paimpol-Lannion, qui avons demandé 3 mois de fermeture afin de laisser le temps à l'espèce de se reproduire. Nous sommes les seuls en Bretagne. Ici, la pêche se fait du lundi au samedi du 1er septembre au 14 juin. Lorsque l'ormeau grandit et atteint 9 cm, il devient alors stérile et c'est seulement à cette taille que professionnels et plaisanciers peuvent pêcher l'ormeau.

QUELLES SONT LES RÈGLES POUR ÊTRE PÊCHEUR D'ORMEAUX PROFESSIONNEL ?

Le Comité Régional des Pêches a mis en place des licences depuis 1995. Il y a quatre licences pour le quartier maritime de Paimpol-Lannion. Il faut être propriétaire du navire (c'est à dire l'armateur) pour avoir cette licence. Pour le Comité Local des Pêches, il y a donc 4 navires pour la pêche à l'ormeau. Pour chaque détenteur de licence il y a des extraits de licence (ou autorisation) pour trois plongeurs maximum. Le quota de pêche est fixé à 2 tonnes par extrait de licence. Un bateau a donc le droit à 6 tonnes d'ormeaux par campagne de pêche s'il y a trois plongeurs lors de cette campagne.

Chaque plongeur doit avoir des facultés physiques et une

qualité de vie saine. Il doit posséder au minimum le diplôme de plongée Scaphandrier Classe 1 Mention B et une formation ou diplôme maritime nécessaire à l'embarquement sur un navire de pêche. De plus, chaque année, nous sommes soumis à actes médicaux spécifiques et très complets.

QUELS SONT LES MOYENS MIS EN PLACES POUR CONTRÔLER LA PÊCHE DE L'ORMEAU ?

Toutes les semaines, nous transmettons des statistiques des pêches aux Affaires Maritimes et Comité Local des Pêches. De plus nous sommes régulièrement contrôlés principalement sur la taille des ormeaux pêchés mais également pour voir s'ils sont bagués. En effet, afin de gérer la ressource, le Comité Régional des Pêches a mis en place un système de

bage à certifier au débarquement. Chaque ormeau est bagué pour la traçabilité du produit, la gestion de la ressource et aussi éviter l'achat à un braconnier. Chaque quartier maritime a un "code" sur la bague, dans celui de Paimpol-Lannion, sur chaque bague est inscrit PL.

AVEZ-VOUS UN MESSAGE PARTICULIER À FAIRE PASSER ?

La pêche à l'ormeau manque de bras. Elle est créatrice d'emplois jeunes et est valorisante pécuniairement puisque chacun est payé à la part. C'est une voie possible pour mettre un pied dans la pêche. Nous pratiquons une pêche en plongée responsable qui va dans le sens des nouvelles mesures environnementales mises en place par la France et l'Union Européenne.

COMMENT APPRÉCIER LE MIEUX L'ORMEAU ?

Pour la consommation, la meilleure période pour la finesse et le goût de l'ormeau est de décembre à fin mars. Vous pouvez le goûter dans de plus en plus de restaurants qui le mettent à la carte car depuis 6-7 ans il est sur le marché national. La vente directe par le pêcheur permet de le livrer vivant et de le consommer rapidement afin de garantir la fraîcheur.

Si vous souhaitez le préparer vous même, je conseille deux ormeaux par personne. La meilleure façon de les cuisiner et la plus classique, c'est de les poêler au beurre avec de l'ail et un peu de persillade et de les servir avec de petites pommes de terre. Le tout bien chaud.

