

[Visualiser l'article](#)

Ils pêchent la coquille Saint Jacques en douceur, en plongeant



Philippe Orveillon prêt à livrer ses coquilles - Brigitte Hug

A Saint-Malo, 60 bateaux sont titulaires d'une licence pour pêcher la coquille Saint Jacques. Ils pêchent à la drague sauf 4 qui ont choisi la plongée, une méthode plus douce pour cueillir le précieux mollusque. Philippe Orveillon et son équipage font partie de ces plongeurs professionnels.

C'est la pleine saison de la pêche à la coquille Saint Jacques. Ouverte début octobre, elle va se prolonger jusqu'au printemps, d'abord dans la Rance puis sur le gisement extérieur, en mer, à partir du 1er décembre. La pêche est autorisée en Rance maritime depuis une trentaine d'années, exclusivement en plongée. Philippe Orveillon et son équipage ont été les premiers à traquer le mollusque de cette manière. *"C'est une pêche plus douce, une cueillette à la main"*. Alors qu'un bateau équipé de drague peut remonter entre 700 et 800 kilos de coquilles par jour, les plongeurs n'en prélèvent que 200 kg, sachant qu'ils ne peuvent pêcher que 5 jours. Ce sont les plus belles coquilles qui sont cueillies, au dessus de 11 cm. *"C'est notre avenir! Les plus petites, on les rejette à l'eau. On les retrouvera les saisons prochaines"*, précise le patron.



Les professionnels pêchent avec des bouteilles

De la cale de la Passagère à Saint Malo, le Léonoé met 10 minutes pour arriver sur le site. le patron, Philippe Orveillon, est à la barre. Les deux plongeurs ont déjà enfilés leur combinaison étanche. Ils s'équipent de palmes, masques et gants et sangle leur bouteille. *"L'eau n'est pas froide encore, ça va. Mais à partir de février, ça va piquer!"*, commente Anthony Bardin, 25 d'expérience de pêche en plongée. *"Ils sont partis une vingtaine de minutes, puis ils vont remonter changer de sacs"* précise le patron., *"Plus vite c'est rempli, plus vite c'est fini!"*.

Embarquement sur le Léonoé pour une pêche en plongée

Philippe Orveillon travaille en direct avec des restaurateurs et des poissonneries qu'il livre lui-même. Et même s'il vend un peu plus cher, sa pêche trouve toujours preneur. Le célèbre chef Olivier Roellinger lui prend, par exemple, 200 kilos de coquilles par semaine.