

# tendance **OUEST** CAEN

PRESE • RADIO • WEB

N°614 - 23 novembre 2022



### Écologie

**“Une table de pique-nique représente jusqu’à 3 000 bouteilles recyclées”**

Pascal Rousseau, gérant de la société Espace Urbain, crée du mobilier urbain en plastique recyclé. **Page 16**

**PUCES CAENNAISES**

25, 26 & 27 Nov. 2022  
10h-19h  
CAEN PARC EXPO

CAEN CAEN ÉVÉNEMENTS



## PÊCHE LA RUÉE

Nous avons suivi une journée de pêche à la coquille Saint-Jacques. Pages 4-5.



## ACCÉLÉREZ LA RECHERCHE CONTRE LE CANCER

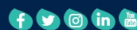


Faites un DON

[DONS.baclesse.fr](https://DONS.baclesse.fr)

Centre Baclesse  
Service dons, legs et mécénat  
3 avenue général Harris  
14076 CAEN CEDEX 5

Contactez Géraldine PAYEN  
02 31 45 86 88



© 2022 www.baclesse.com - Photos: Philippe Batail - ACS Caen / 447 983 651

Le Centre Baclesse est un établissement de santé, de recherche et d'enseignement privé, d'intérêt collectif (article L6151-5 du Code de la santé publique). Pour financer son action, il est habilité à recevoir des dons déductibles des impôts.

## Reportage



Les conditions météorologiques n'étaient pas propices à une pêche de coquilles Saint-Jacques en toute tranquillité.

# Une journée à bord du Yaka 2, à la recherche de la Saint-Jacques

## Immersion

Nous sommes montés à bord d'un bateau de pêche juste après l'ouverture de la baie de Seine. Récit d'une journée sur les eaux.

Il est 3 h 30, le Yaka 2, chalutier presque neuf, largue les amarres et quitte le quai Charcot de Ouistreham. Emmanuel Buhour est le patron du jour, il emmène ses trois matelots. "Ça va bouger aujourd'hui, on annonce des rafales de 80 km/h au large", prévient celui qui tient la barre. Tout l'équipage éclate de rire, et la bonne humeur ne quittera jamais le navire du début jusqu'à la fin du périple. Direction la baie de Seine, à 20 kilomètres devant les côtes de Port-en-Bessin. "On a le droit de pêcher pendant une heure et demie dans cette zone prolifique, donc on aura largement le temps de remplir notre quota qui est d'1,8 tonne, déterminé en fonction de la taille du bateau", explique Emmanuel Buhour. Un véritable gain de temps pour les pêcheurs, qui passaient précédemment 48 heures au large pour faire le plein de coquilles Saint-Jacques. Le temps de rejoindre le lieu de pêche, l'équipage regarde la télé, discute autour d'un café, puis

part se reposer dans les couchettes. Il est 8 heures, les vagues se déchainent sur la coque du navire, et voilà qu'ils pointent tous le bout de leur nez, habillés des fameux cirés jaunes et de gants.

### Début des grandes manœuvres

La drague peut commencer à racler les fonds marins, emportant les coquilles dans des sacs en ferrailles. "Quand le bateau commence à ralentir, c'est que les sacs sont pleins", explique le patron. Il est temps de tout remonter à bord. Un vacarme retentit, alors que la pluie et le vent continuent de

frapper les matelots. Ils entrent désormais en jeu. "On remet à l'eau tous les indésirables, comme les petits coquillages, étoiles de mer ou poissons", explique Bertrand Macé. On ramasse ensuite les coquilles, on les nettoie, puis on les met dans des bacs de 40 kg chacun." Des tas de coquillages se forment, et celui que l'on surnomme "Nanard" se démarque par sa rapidité à faire diminuer les monticules. "L'ancien, il envoi, on ne suit pas son rythme", s'exclame son collègue Yann Anger. Le Yaka 2 remet le cap sur Ouistreham, mais le boulot n'est pas terminé. Si plus aucune

coquille ne va être remontée à bord, un tas énorme doit toujours être traité. "Pendant les trois heures du retour, les gars vont continuer à trier et mettre en caisse", prévient Emmanuel Buhour. La houle commence à se calmer, on se rapproche des côtes. Dernière mission pour les matelots, débarquer les caisses en les hissant à l'étage du bateau pour qu'elles rejoignent un camion frigorifié. La 1,8 tonne a bien été ramassée, de quoi ravir le patron. "C'était une bonne journée de pêche. Le météo était un peu difficile, mais on a l'habitude. Puis de toute façon, pas le choix, il faut y aller."

## La baie de Seine, le royaume de la coquille Saint-Jacques

"L'ouverture de la baie de Seine est toujours associée à une coquille de meilleure qualité", pose Manuel Evrard, directeur de l'Organisation des pêcheurs de Normandie. Selon l'Ifremer, Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer, il s'agit du gisement le plus prolifique d'Europe, profitant de conditions environnementales uniques. Et cela est le fruit de plusieurs années de réglementations, qui favorisent une croissance

exponentielle de la densité de coquilles. Selon l'Ifremer, 85000 tonnes de biomasse sont exploitables dans la baie de Seine. C'est surtout la mise en place de jachères qui est à mettre en avant. "La baie est divisée en cinq zones, explique Emmanuel Buhour, patron du Yaka 2. Mais certaines restent fermées toute une saison." "Cela permet, à la réouverture, d'avoir deux générations sur une zone entière", poursuit Manuel Evrard.

### Un prix volatil

Pour le moment, le kilo de Saint-Jacques est vendu aux alentours de 3,50 €. Soit un peu plus que l'an passé, mais "les prix ne sont pas stables, et nous sommes un peu dans le flou pour l'après-période des fêtes", grince le directeur de l'OPN. Une chose est certaine, les pêcheurs devraient réussir à trouver leur bonheur dans les fonds marins de la baie de Seine jusqu'au 15 mai.

## Reportage

# Le dur train de vie du marin-pêcheur

### Travail

Pour que les coquilles Saint-Jacques soient présentes dans nos assiettes, des marins se démentent contre vents et marées.

Attention spoiler, marin-pêcheur, c'est un métier à part. "J'ai commencé à 13 ans, toute ma famille était dans la pêche", se remémore Emmanuel Buhour, patron du Yaka 2, à Ouidreham. Il a aujourd'hui 41 printemps et connaît les eaux normandes sur le bout des doigts. "Quand on me parlait de ce métier, j'avais des pépites dans les yeux. Et puis, il faut être honnête : tu gagnes du pognon."

Le facteur pénibilité est évidemment important, et la rémunération en tient compte. "C'est sûr qu'il ne faut pas compter au niveau horaire, mais c'est un rythme à prendre", abonde Yann Anger, matelot. "Les femmes de pêcheurs doivent penser qu'elles vivent seules, faut pas compter sur nous", poursuit son patron. "Elles savent juste qu'on sera là le 25 décembre et le 1<sup>er</sup> janvier", rétorque Bernard Macé. Lui, il en connaît un rayon sur le domaine. Après avoir fait ses armes dans une boulangerie, il se tourne vers la pêche quand il atteint la vingtaine. Âgé de 59 ans aujourd'hui, il aura passé sa vie sur les eaux, changeant parfois d'armateur ou de port d'attache. "La retraite, c'est pour bientôt. Encore quelques mois et j'arrête", affirme-t-il.

Enfin pas tellement. "Je pense refaire les saisons de la coquille quand même."

### En manque de relève

Et ça tombe bien qu'il propose encore ses services aux armateurs, car cela devient de plus en plus dur de recruter. "Les jeunes ne sont pas attirés par le métier, ça ne se bouscule pas, ils trouvent ça trop dur, regrette Emmanuel Buhour. Quand on est pêcheur, faut pas être fainéant, le bateau doit toujours être à l'eau." Puis, pêcher, c'est parfois être en danger. Les anecdotes de l'équipage du Yaka 2 à propos de moments compliqués sont nombreuses. Bernard Macé évoque une fois où les vitres de son navire ont été explosées par une vague, coupant tout moyen de communication avec l'extérieur. "Tout le monde était à la recherche du bateau pour le sauver, se rappelle Emmanuel Buhour. Il y avait même des hélicoptères qui tournaient. Finalement, 'Nanard', on l'a retrouvé au quai de Ouidreham, il avait réussi à rentrer sans problème", se marre-t-il.

### Un métier à part

Pour comprendre ce métier, il faut clairement l'expérimenter. "On pense que c'est un travail vraiment pénible. Ce n'est pas faux, mais on adore ça, atteste Yann Anger. C'est physique, on a des horaires compliqués, on se prend des vagues et la pluie sur la tête, mais partir en mer, c'est toujours un plaisir. Puis, on sait qu'on va



Bernard Macé et Thomas Graça débarquent les coquilles Saint-Jacques. Direction Rungis ou l'atelier de décorticage de l'armateur Yaka.

bien gagner si on bosse bien." Devenir pêcheur, c'est une carrière à embrasser, une vocation à suivre, mais à observer tout ce

petit monde en action, c'est bien plus effrayant de l'extérieur que de l'intérieur. Lilian Fermin

## La pêche à la coquille dans la baie de Seine, un rituel bien maîtrisé

### Photos

De nuit, de jour, qu'il pleuve, les marins rapportent les coquilles Saint-Jacques à bon port.

#### 1. Les coquilles dans leurs caisses

Durant le trajet du retour, les coquilles Saint-Jacques sont rangées dans des caisses d'environ 40 kg chacune. Afin qu'elles restent fraîches le plus possible, les matelots arrosent les caisses avant de débarquer. Une fraîcheur qui se retrouve ensuite dans nos assiettes.



#### 2. Le tri des coquilles Saint-Jacques

Toutes les coquilles ne sont pas bonnes à être ramassées. Celles qui mesurent moins de 11 centimètres doivent être remises à l'eau. Avec l'expérience, on le voit à l'œil", affirme Bernard Macé. En cas de doute, les pêcheurs ont des outils pour s'assurer de ne pas ramasser une Saint-Jacques trop jeune.

#### 3. Le grand départ des chalutiers

C'est en pleine nuit que les pêcheurs ont quitté le quai Charcot. Ils doivent d'abord rejoindre un sas, qui ajuste son niveau à celui de la mer, avant de pouvoir foncer vers la zone de pêche. L'occasion d'assister à un véritable ballet d'embarcations, qui se retrouvent toutes plus ou moins au même endroit un peu plus loin.

