

# LES CRUSTACÉS EN PAYS DE LA LOIRE, ENTRE PÊCHE ET AQUACULTURE



Les crustacés font partie de la classe des Arthropodes (avec les insectes et les myriapodes), qui est l'embranchement zoologique le plus important en nombre des espèces connues à ce jour sur notre Terre.

Êtres vivants invertébrés, ils possèdent un squelette externe encore appelé cuticule et un corps composé de segments articulés porteurs d'appendices. Secrétée par leur épiderme, cette enveloppe (= cuticule) est plus ou moins rigide selon les espèces : elle est riche en chitine, molécule résistante et souple de la famille des glucides. Cette carapace tombe à la mue ce qui permet la croissance de l'animal durant son cycle de vie.

Les crustacés, qui sont très majoritairement aquatiques, se différencient dans la classification par la présence de 2 paires d'antennes et une respiration branchiale. Ils sont présents dans tous les océans, et sont également abondants en eau douce.

En Pays de la Loire, les crustacés constituent une partie importante des ressources halieutiques valorisées vers l'alimentation humaine.

La majeure partie des crustacés sont issus de la pêche maritime, certains de la pêche fluviale et estuarienne. Seule une petite partie est issue de l'aquaculture.



## Crustacés issus de la pêche maritime

La pêche professionnelle de crustacés se pratique essentiellement pas l'intermédiaire de casiers (casiers à homards, casiers à crevettes, casiers à tourteaux..) et également par l'intermédiaire de chalut notamment pour la langoustine ou la crevette grise.

Les casiers qui sont différents selon les espèces ciblées, sont « boëtés » avant leur mise à l'eau : la boête est le nom donné aux appâts utilisés pour attirer les espèces ciblées.

Les caseyeurs ne constituent que 4% des différents métiers qui pratiquent l'activité de la pêche professionnelle immatriculée en Pays de la Loire (donnée COREPEM) mais les crustacés représentent 5% du tonnage débarqué (973 tonnes) et 10% de la valeur passée sous les halles à marée du territoire (9 807 k€) (Données RIC 2019).

Cette activité, très réglementée, ne peut être réalisée que par les navires qui possèdent une « licence crustacés » dont le contingent est fixé à 175 en Pays de la Loire. Cette licence « crustacés » donne accès et droit à la pratique de la pêche des différents crustacés présents sur notre littoral.

L'activité de pêche des crustacés constitue une activité saisonnière importante pour un nombre important de navires ligériens côtiers de moins de 12 mètres.

Les principales espèces débarquées sous les halles à marée en Pays de la Loire :

### 1. La crevette bouquet



Copyright : Ifremer

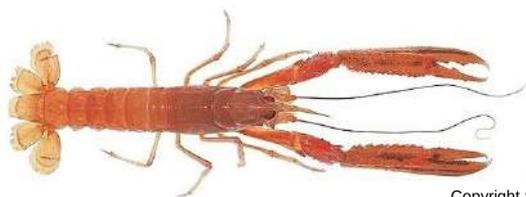
Cette pêche se pratique toute l'année, avec une saison optimale en automne. En 2019, ce crustacé s'est valorisé à un prix moyen de 24,42€/kg sous les halles à marée du territoire des Pays de la Loire et représente plus de 10% de la valeur annuelle globale des halles à marée du Croisic et de Saint-Gilles-Croix-de-Vie.

Le territoire des Pays de la Loire est en première position au niveau national sur cette espèce : il concentre 70% du tonnage national débarqué sous halles à marée et 67% de la valeur nationale de ce crustacé soit un total de 132 tonnes pour un montant de 2 901 k€ (données RIC 2019).



Exemple de casier à crevette bouquet

## 2. La langoustine (*Nephrops norvegicus*)



Copyright : Ifremer

Cette espèce se capture d'avril à octobre.

L'engin utilisé est principalement le chalut mais également le casier à homards. La zone de pêche de cette espèce se situe principalement sur la grande vasière située au centre du golfe de Gascogne. Les navires langoustiniers immatriculés en Pays de la Loire sont basés au Croisic.

Cette espèce est d'importance pour la halle à marée du Croisic : elle représentait en 2019, 11,6% du volume et 22,4% de la valeur de la halle à marée.

En 2019, un volume global de 287 tonnes pour une valeur totale de 3 865 k€ euros a été débarqué et vendu sous les 5 halles à marée des Pays de la Loire (données RIC 2019).

## 3. Le homard (*Homarus gamarus*)



Copyright : Ifremer

Les halles à marée du Croisic et de Noirmoutier concentrent les principaux débarquements de homards sur le territoire des Pays de la Loire (Les Sables et Saint-Gilles-Croix-de-Vie sont également concernées). Cette activité de pêche se déroule d'avril à août. En 2019, les tonnages et la valeur débarquée sous les halles à marée des Pays de la Loire constituent 23,8% de la valeur et 23,7% du volume national de cette espèce (données RIC 2019).

Les caseyeurs immergent des filières de casiers boîtés et lestés, pendant 24 heures. Ils récupèrent par la suite, via un treuil vire casiers, ces filières disposées sur les fonds. Les pêcheurs ne conservent que les individus de taille réglementaire et remettent à l'eau les autres individus.



Exemple de casier à homard



Exemple de filière (image Pavillon France)

#### 4. L'araignée (*Maja squinado*)



Copyright : Ifremer

La saison de pêche se déroule de décembre à juillet.

Cette espèce représentait en 2019, pour la halle à marée du Croisic, 11,3% du volume annuel soit 212 tonnes et 6% des volumes pour la halle à marée de Noirmoutier soit 101 tonnes.

Au niveau national, en 2019, le territoire des Pays de la Loire pour cette espèce, représente 22% du tonnage et 28,7% de la valeur (données RIC 2019).

Pêchée aux casiers ou aux filets, la taille minimale des araignées est fixée à 12 cm.

#### 5. Le tourteau (*Cancer Pagurus*)



Copyright : Ifremer

Sur les 119 tonnes débarquées en Pays de la Loire en 2019, 76 tonnes ont été débarquées et vendues sous la halle à marée du Croisic soit + de 60%.

La saison de pêche de ce crustacé se déroule de mai à octobre. Sa capture est principalement réalisée par l'intermédiaire de filières de casiers.

#### 6. Autres crustacés

Les pêcheurs professionnels des Pays de la Loire ciblent également d'autres crustacés marins. La plupart sont pêchés à l'aide de casiers dans des volumes relativement faibles.

Les marchés sont principalement l'alimentation humaine.

- Le crabe vert (*Carcinus maenas*).



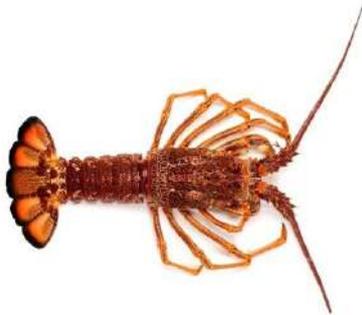
Droits réservés

- L'étrille (*Necora puber*).



Copyright : Ifremer

- La langouste  
(*Palinurus elephas* pour la langouste rouge).      (*Palinurus mauritanicus* pour la langouste rose).



Droits réservés



Droits réservés

- 7. La crevette grise (*Crangon crangon*).



Droits réservés

Encore appelée boucaut, elle se capture via un chalut sélectif entre juin et octobre dans les estuaires de la Loire et de la Vilaine. Cette activité concerne une cinquantaine de navire qui détiennent la licence crevette grise.

Le tonnage capturé annuellement avoisine les 100 tonnes.

La pratique, très encadrée, fait l'objet d'un arrêté ministériel en date du 19/11/2010 ([lien vers arrêté](#)).

#### 8. La crevette blanche (*Palaemon longirostris*)



Ciblée par les pêcheurs estuariens de mars à décembre dans la Loire, elle est capturée à l'aide de nasses qui sont des casiers adaptés à la pratique de la pêche en estuaire.

Souvent appelée « chevrette », la taille minimale pour ce crustacé est de 3 cm.

Le volume annuel concerné par cette pêcherie avoisine les 1 à 2 tonnes pour un prix moyen de 7 à 8 €/kg.

#### **Crustacés issus de la pêche fluviale**

L'écrevisse de Louisiane (*Procambarus clarkii*) est un crustacé d'eau douce ciblé par les pêcheurs professionnels fluviaux du Lac de Grand Lieu et de l'Erdre.



Classée comme espèce invasive, elle est valorisée par les acteurs professionnels soit directement vers la restauration pour les plus grands individus soit par l'intermédiaire de mareyeurs qui approvisionnent des circuits de commercialisation comme les GMS ou la restauration. Ces entreprises valorisent l'écrevisse en produit brut ou transformé (beurre, bisque, soupe...). Cette commercialisation reste très encadrée et limitée au département de la Loire Atlantique pour les individus vivants.

Elle est capturée par les pêcheurs par l'intermédiaire d'un engin, le verveux à 3 ailes ou verveux capéchade.

L'estimation de la population de cette espèce dans le lac de Grand Lieu est évaluée à plusieurs dizaines de tonnes.

## Crustacés issus de l'aquaculture

En Pays de la Loire, la production aquacole de crustacés reste très limitée : elle concerne principalement la production saisonnière de crevette impériale (*Penaeus japonicus*)



Droits réservés

Cette production saisonnière (de mai/juin à septembre/octobre) est réalisée dans des claires ostréicoles aménagées. Après un assec en fin de période hivernale, les claires ostréicoles sont aménagées (reprofilage, destruction des prédateurs et des compétiteurs, filtration de l'eau...) pour recevoir des post larves issues d'écloseries.

L'alimentation des individus est gérée selon la densité des animaux en élevage.

Cette production reste très limitée sur le territoire (< 1 T par an) et se positionne généralement en diversification de production. Les marchés ciblés sont soit de la vente directe sur l'exploitation soit de la vente par l'intermédiaire de marchés locaux (cf site internet du SMIDAP).

A noter également, l'existence d'une production marginale d'écrevisse à pattes grêles, *Actacus leptodactylus*, en Maine et Loire dans des petits étangs pour une production annuelle de quelques centaines de kilogrammes pour un marché local de restaurateurs et de particuliers (cf site internet du SMIDAP).



Ecrevisse à pattes grêles (source : FAO)

Il existe également des productions marginales d'écrevisse à pattes rouges, *Astacus astacus*, en Pays de la Loire.



Droits réservés

Ecrevisse à pattes rouges

Pour préserver notre environnement, merci de n'imprimer ce document qu'en cas de nécessité.



Syndicat Mixte pour le Développement  
de l'Aquaculture et de la Pêche en Pays  
de la Loire

Contact :

SMIDAP - 3 rue Célestin Freinet  
Bâtiment B Sud - 44200 NANTES  
Tel. 02 40 89 61 37  
contact@smidap.fr