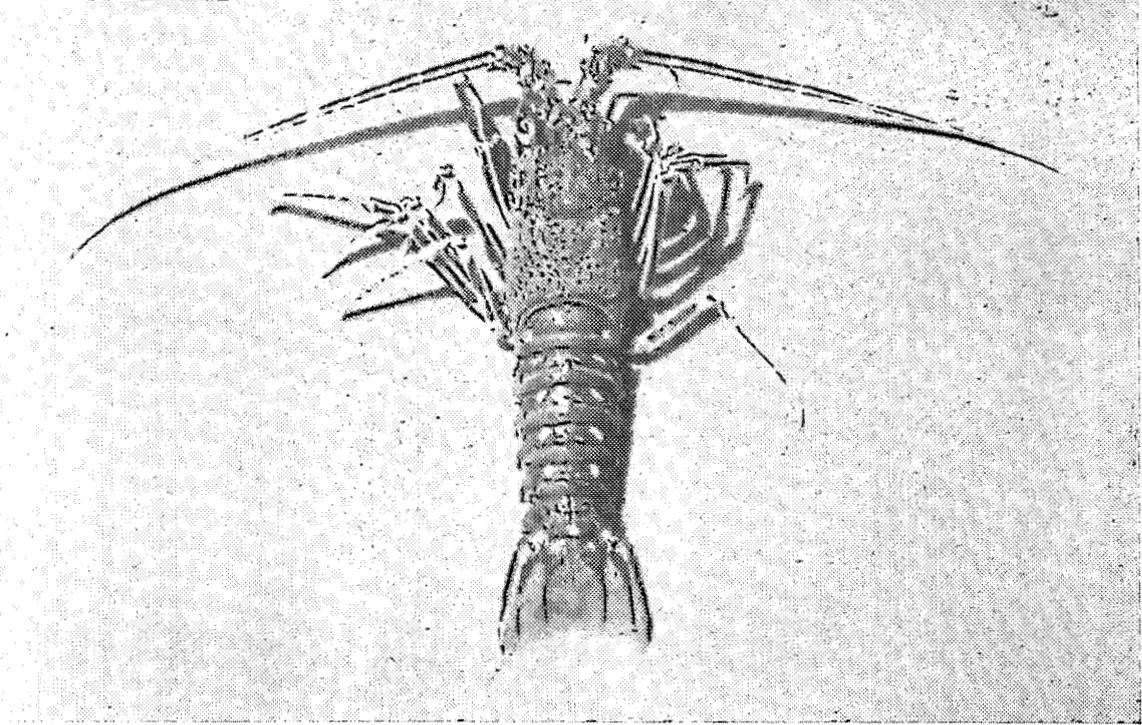
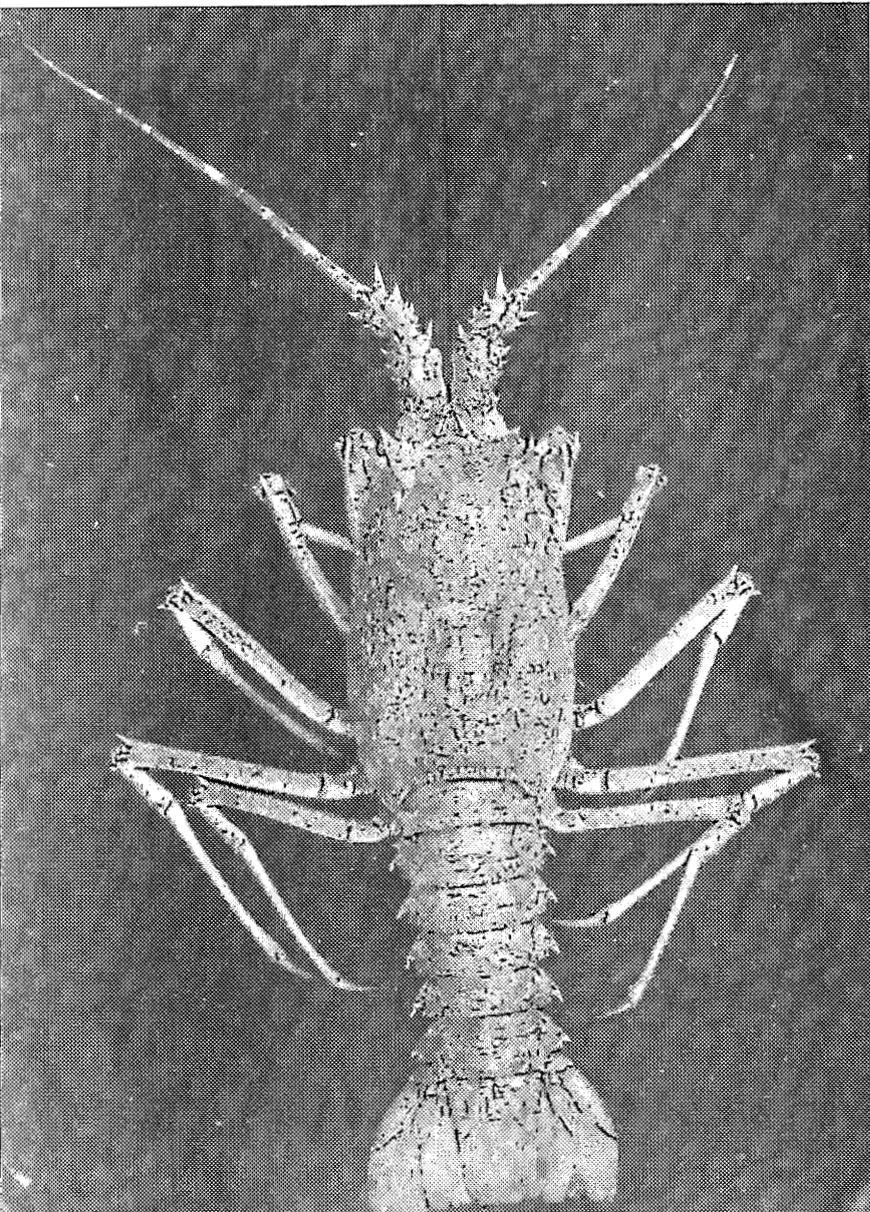


LES LANGOUSTES DES MARCHÉS FRANÇAIS



Ci-dessus : langouste rouge (*Palinurus vulgaris*).
La taille du céphalothorax est relativement
réduite par rapport à la queue.



Ci-contre : langouste rose (*Palinurus mauritanicus*).
La taille du céphalothorax est relati-
vement forte par rapport à la queue.

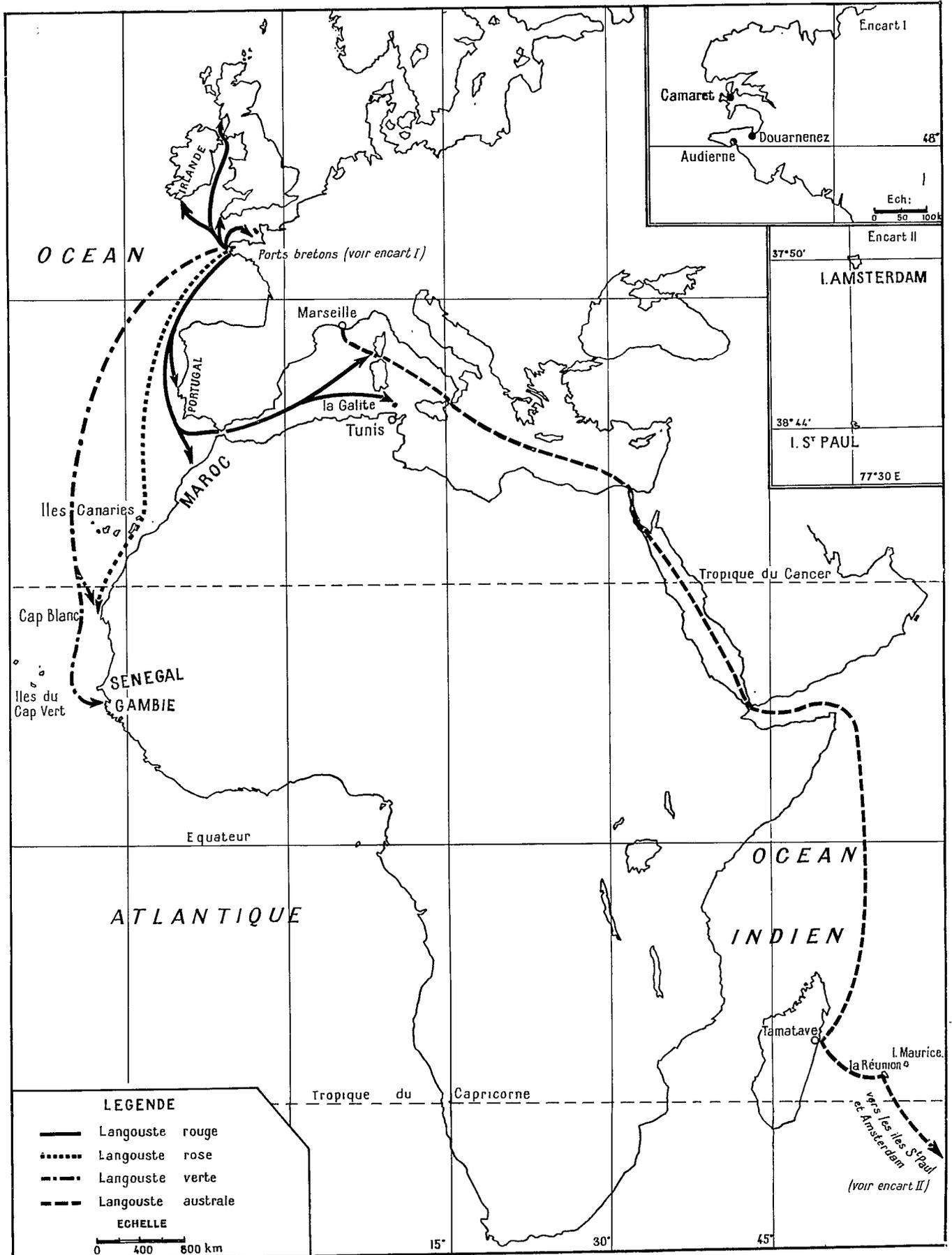
ERRATUM

E. POSTEL — Les Langoustes des marchés français.
N° 43, Janv.-Fév. 1961, p. 19.

Un correcteur trop consciencieux, croyant à une faute de frappe, a, à la dernière minute, fondu les genres *Palinurus* et *Panulirus* en un seul, le premier. Cette erreur, que les non spécialistes n'auront pas aperçue et que les spécialistes auront rectifiée, montre le danger de l'emploi des anagrammes. Car c'est bien d'anagrammes qu'il s'agit. Du genre *Palinurus*, créé par Fabricius, Gray a tiré par permutation le genre *Panulirus* (auquel appartient la langouste verte) et le genre *Linuparus* applicable à une espèce japonaise qu'on ne voit jamais sur les marchés français. La liste des langoustes offertes sur ces derniers apparaît donc en définitive comme suit :

Langouste rouge	<i>Palinurus vulgaris</i>
Langouste rose	<i>Palinurus mauretanicus</i> (1)
Langouste verte	<i>Panulirus regius</i>
Langouste australe	<i>Jasus lalandei</i>

(1) Considéré parfois comme une sous-espèce de la précédente.



Carte des ports et lieux de pêche



Au large du Cap Blanc. Devant : langoustier douarneniste. Derrière : le « Gérard Tréca », bateau de recherches de la section des Pêches maritimes de l'A.O.F.

aire de répartition s'étend du Sud de l'Irlande au Sud du Sénégal (Casamance exceptée) (1). C'est une espèce benthique qu'on rencontre pratiquement de 50 à 200 mètres.

La langouste australe est africano-australienne. Son aire de répartition s'étend au Sud du trentième parallèle sud, de Tristan da Cunha à la Nouvelle Zélande (2). Elle englobe St Paul et Amsterdam, mais contrairement à ce qu'on croit généralement la langouste australe n'existe pas aux Kerguelen. C'est une espèce littorale comme la langouste rouge, dont elle est le pendant dans l'hémisphère sud. Toutes ces langoustes effectuent des migrations verticales de faibles amplitudes qui se traduisent par des mouvements très lents de populations, ascendants au printemps, descendants en automne.

La langouste rouge, la langouste verte, la langouste australe habitent des facies rocheux. La langouste rose vit de préférence sur fonds sablo-vaseux.

Les densités de peuplement varient énormément d'un point à un autre à l'intérieur

des aires de répartition, alors même que les conditions de milieu apparaissent identiques. Ce sont évidemment les régions de grosses concentrations que recherchent les pêcheurs. Elles sont à peu près connues, par empirisme dans la plupart des cas, et il faut avouer que si les biogéographes ont quelque utilité en pointant sur leurs cartes les résultats acquis au cours de croisières d'exploration, les biologistes proprement dits sont actuellement désarmés devant les problèmes d'exploitation, l'étude de l'écologie des langoustes en étant encore à ses premiers balbutiements.

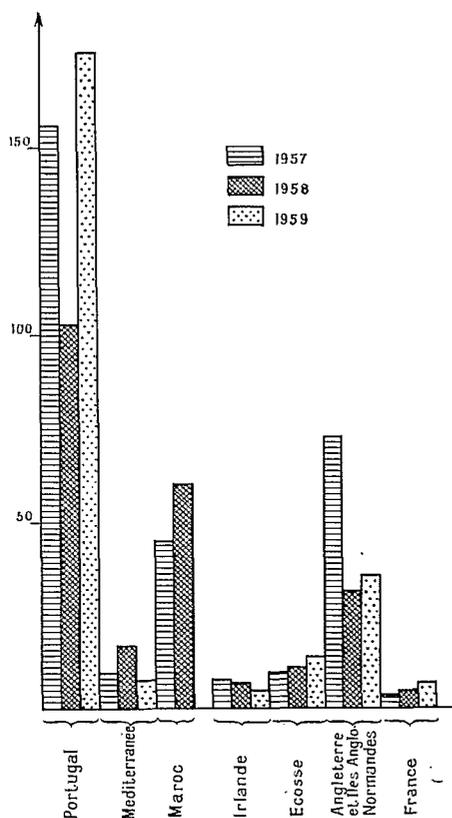
Ports et lieux de pêche.

Mise à part la Méditerranée, et alors que les côtes du Calvados, de Bretagne et de Vendée comptent de nombreuses criques abritant quelques homardières, la pêche à la langouste s'est pratiquement concentrée à la pointe du Finistère dans les trois ports d'Audierne, de Camaret et de Douarnenez qui satisfont à eux seuls à plus des deux tiers de la demande des marchés français (3). Chacun a sa spécia-

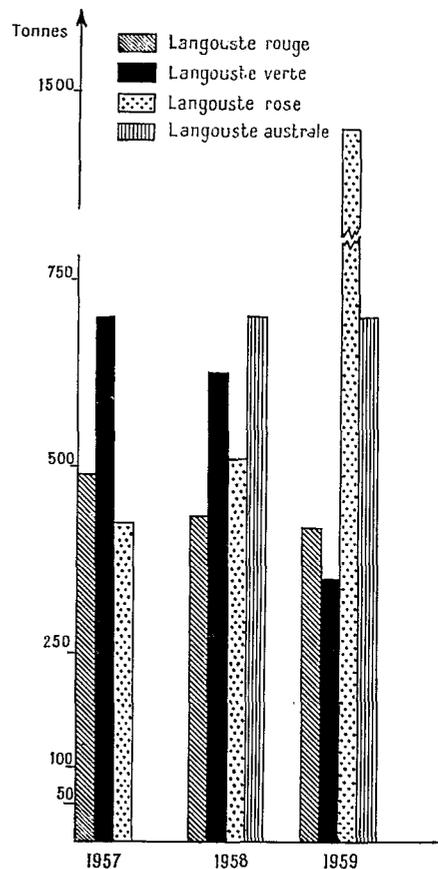
(1) Quelques captures ont été signalées en Méditerranée. Elles restent des curiosités zoologiques.

(2) Une sous-espèce existe dans le Pacifique sud.

(3) Les anciens ports de la Manche, notamment Loguivy (à l'entrée du Trieux) et Roscoff, ont abandonné la pêche par suite de la raréfaction de la langouste sur la côte nord de Bretagne.



Distribution des apports en langouste rouge : depuis 1959, le Maroc a interdit la pêche aux bateaux de plus de vingt tonneaux, ce qui a complètement condamné l'activité.



Distribution des apports suivant les espèces (Pas de campagne aux Îles Australes en 1957).

lité. Audierne est monovalent et ne s'intéresse qu'à la langouste rouge. Douarnenez est bivalent (langoustes verte et rose), Camaret trivalent (langoustes rouge, verte et rose).

Les pêcheurs de langouste rouge travaillent :

- sur place, autour de la Bretagne, depuis l'entrée occidentale de la Manche jusqu'au Plateau de Rochebonne (au large de La Rochelle).

- au Nord, dans les Îles Anglo-normandes, en Cornouaille britannique, aux Sorlingues, en Irlande et en Ecosse (secteur Ouest).

- au Sud, le long des côtes du Portugal (notamment dans la région de Péniche), au Maroc (entre El Jadida — ex Mazagan — et Agadir), en Méditerranée (dans le SW de la Corse, autour de La Galite et sur la chaussée des Esquerquis au nord de la Tunisie).

Les pêcheurs de langouste verte descendent au Rio de Oro (Cap Barbas et surtout Cap Blanc). Ils poussent souvent jusqu'en Gambie (secteur de Sainte Marie de Bathurst, pointe de Gunjur) après avoir parfois tenté leur

chance au large de la Petite Côte (région sud de Dakar).

Les pêcheurs de langouste rose se cantonnent à ce qu'on est convenu d'appeler les fonds de Mauritanie, c'est-à-dire aux quelques degrés de latitude qui s'étendent de part et d'autre du tropique du Cancer.

En Méditerranée, où en dehors de Marseille l'intérêt se porte uniquement sur la langouste rouge, la concentration est beaucoup moins marquée que sur l'Atlantique. Il existe encore de nombreux petits ports dont les barques pêchent dans un rayon de quelques milles autour de leur point d'accostage. Les régions les plus favorisées sont : en Corse, les calanques de Piana et les Bouches de Bonifaccio, en Tunisie, l'île de la Galite (déjà nommée), curieusement peuplée d'immigrants italiens et dont le commerce est essentiellement orienté vers la France.

Marseille enfin s'inscrit, grâce à *Jasus lalandei*, au nombre des ports langoustiers français. C'est en effet de La Joliette

que part (et c'est à la Joliette que revient pour débarquer sa cargaison) le *Sapmer*, navire congélateur qui s'en va depuis peu via Suez, Tamatave et La Pointe des Galets (La Réunion) exploiter les hauts fonds qui entourent les Iles St Paul et Amsterdam (1).

Engins et méthodes de pêche.

La langouste rouge et la langouste australe sont prises au casier (2), la langouste verte au filet, la langouste rose au casier ou au chalut.

Langouste rouge et langouste australe.

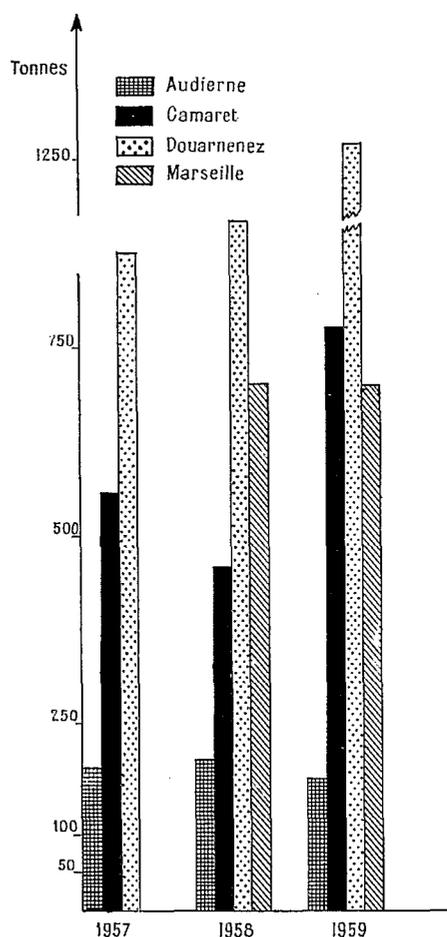
Les casiers bretons (Audierne et Camaret) sont de forme cylindrique, avec une seule ouverture disposée sur la génératrice. Matériaux de construction : lattes et cercles de bois pour le corps du cylindre, filet grossier pour les bases. Ces casiers sont mouillés en *filères*, c'est-à-dire en chapelets, repérées à chaque extrémité par des bouées. La distance entre casiers et le nombre de casiers dans une filière dépendent de l'importance des bancs fréquentés et de leur densité de peuplement. Vingt mètres et vingt casiers semblent des moyennes acceptables. Il est bien évident qu'un seul bateau peut allonger plusieurs filières. Les gros Camaretois ont ainsi normalement de 200 à 300 casiers à la mer en même temps.

En Méditerranée les casiers (qu'on appelle plus volontiers des nasses) ont grossièrement la forme d'un paraboloïde de révolution, l'entrée étant constituée par la base qui s'enfonce en tronc de cône évasé. Matériau de construction : lattes de bambou refendu. Les nasses sont, elles aussi, disposées en filières.

Nasses et casiers sont *boëtés* (appâtés) avec du poisson frais ou salé. Le problème de l'appât est un problème capital pour tous les langoustiers. A la Galite, la grosse majorité du poisson pris pendant l'hiver est soigneusement conservée en charniers pour être utilisée au printemps, début de la saison langoustière. Les Camaretois en route vers le Portugal, le Maroc ou la Méditerranée font

(1) Outre les sources déjà citées, les marchés français sont approvisionnés, par voie aérienne, par des arrivages venant de Grande-Bretagne, du Maroc, de Tunisie et du Sénégal. Malgré un développement sensible au cours de ces dernières années, ces apports ne représentent qu'un faible pourcentage (deux à trois pour cent au maximum) du total commercialisé.

(2) Sauf quelques exceptions, situées en Manche, de pêche aux filets droits qui, mouillés à l'époque du premier et du dernier quartier, c'est-à-dire au moment où les courants de marée sont les moins forts, sont appelés filets de morte-eau.



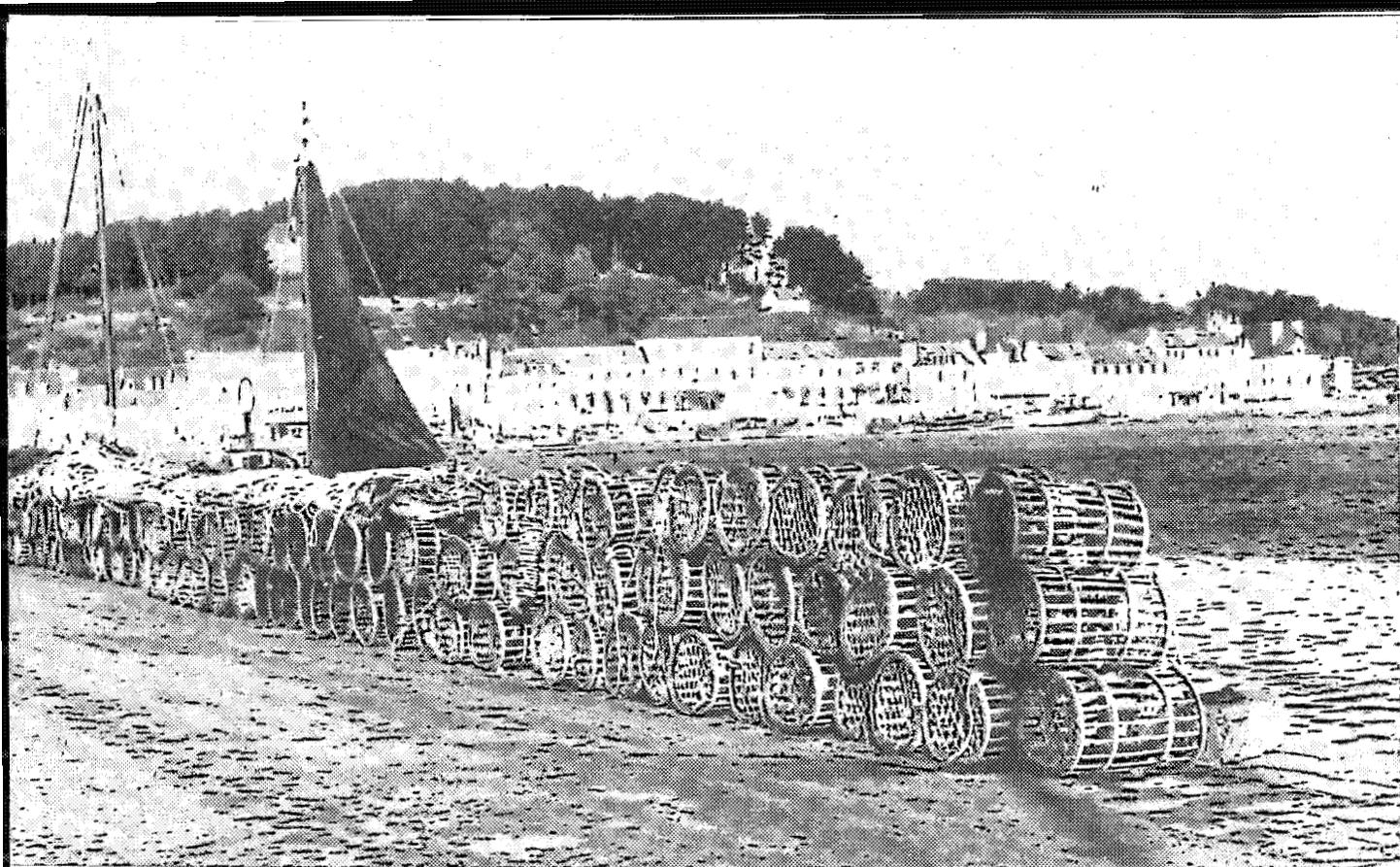
Distribution des apports suivant les ports (Pas de campagne aux Iles Australes en 1957).

spécialement escale à Vigo pour embarquer, à des prix nettement inférieurs aux prix français, les deux ou trois tonnes de grands nécessaires à leur campagne. Partout l'intensité de la pêche est soumise aux aléas de l'avitaillement en boîte.

Posés dans la journée les casiers et les nasses sont visités le lendemain matin, vidés de leur contenu, réappâtés s'il y a lieu, et mouillés à nouveau. Un rendement de deux langoustes pour trois casiers est à considérer comme très bon. Les opérations de mouillage et de relevage sont faites à la main à bord des petites unités, à l'aide de treuils spécialement conçus pour ce genre de travail à bord des grosses.

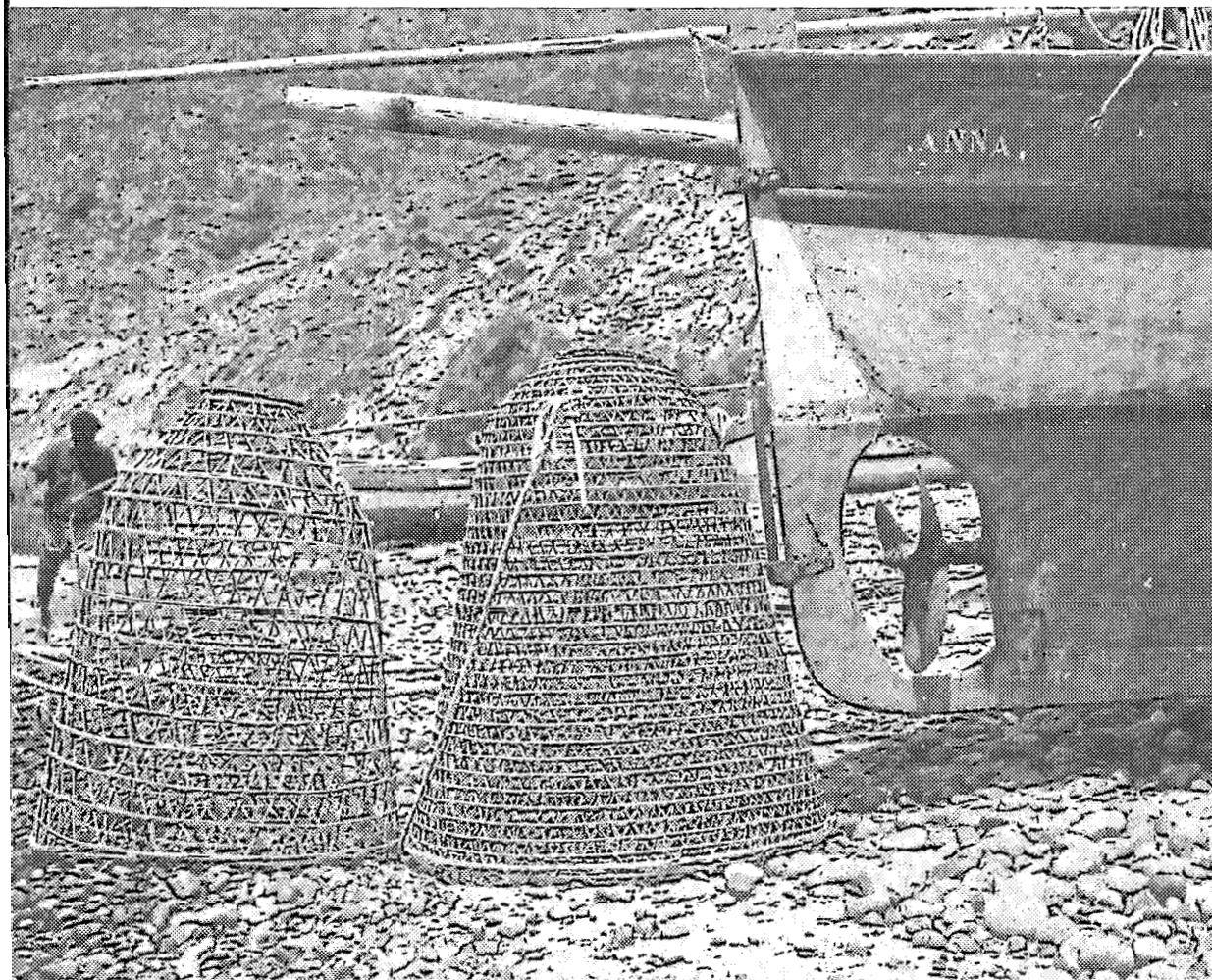
Dans tous les cas les langoustes sont conservées vivantes en viviers.

La pêche aux Iles St Paul et Amsterdam se pratique dans des conditions légèrement différentes. Les casiers sont démontables et de forme parallélogrammique. Matériaux de construction : fer rond et treillage. Les casiers



Casiers de type breton sur le quai d'Audierne (Finistère).

Nasses méditerranéennes. A gauche, nasse à langoustes (grandes mailles). A droite, nasse à poissons (petites mailles). On aperçoit l'arrière d'un langoustier gallois.





Au large du Cap Blanc. Pêche à la langouste. Relevage des filets à bord d'une annexe. Remarquer le rouleau qui facilite l'opération et diminue l'usure.

sont mouillés par des annexes (1), mises à l'eau tous les matins et réembarquées tous les soirs à bord du bateau mère en raison des conditions climatiques difficiles dans lesquelles elles travaillent. L'avitaillement en boîte est assuré par des pêches au carrelet faites du gros bateau. Les rendements sont élevés et les captures de 10 à 12 langoustes par casier ne sont pas rares.

Ramenées à bord du bateau mère les langoustes sont triées, étêtées, lavées, rangées en cageots, congelées à cœur et enfin entreposées en cales réfrigérées.

La saison de pêche de la langouste rouge s'étale de la fin du printemps au milieu de l'automne boréal, la saison de pêche de la langouste australe est étroitement confinée à l'été austral.

Langouste verte.

La langouste verte est capturée à l'aide de filets droits, dont la longueur est de l'ordre d'une quarantaine de mètres, la hauteur de l'ordre de un mètre et dont la dimension

des mailles est voisine de dix centimètres. Plusieurs filets sont souvent mis bout à bout pour former une *tessure* pouvant atteindre plusieurs centaines de mètres. Les filets sont calés le soir à proximité de la côte, relevés le lendemain matin par des annexes basées sur le bateau mère, lui-même mouillé un peu plus au large. Tout filet endommagé est ramené à bord pour *ramendage*, c'est-à-dire réparation, et comme c'est là une éventualité fréquente, un langoustier douarneniste apparaît pendant la journée sous l'aspect d'un véritable atelier. Un bateau mère embarque en général deux annexes, quelquefois trois, rarement quatre, chaque annexe pouvant elle-même manœuvrer jusqu'à cinquante filets. Les rendements sont variables. La moyenne se situe à deux ou trois langoustes par dix mètres de filets.

Comme dans le cas de la langouste rouge, la langouste verte est conservée vivante dans des viviers aménagés à bord du bateau mère.

La saison de pêche de la langouste verte s'étend sur toute l'année, avec parfois une brève interruption d'hiver due surtout à des difficultés de navigation.

(1) Canots à moteur. Le *Sapmer* en possède huit.



Pêche à la langouste verte. Nettoyage des filets : le pêcheur de droite a en main une langouste, celui de gauche un « flétan du Sénégal ».

Langouste rose.

C'est au chalut que fut d'abord prise la langouste rose et, au moment où la congélation n'existait pas à bord des bateaux de pêche, les fortes captures étaient considérées comme une gêne beaucoup plus que comme un avantage. Aussi les capitaines cherchaient-ils à éviter les zones connues de grosses concentrations. Les temps ont changé et ce sont maintenant non seulement les chalutiers qui recherchent les fonds les plus riches, mais également les caseyeurs.

On connaît le principe du chalut, vaste poche en forme de demi entonnoir, traînée sur le fond et qui enfourne tout ce qui se trouve sur son passage. Son utilisation suppose un sol sans accident. C'est pourquoi la langouste rose est la seule espèce qui soit pratiquement accessible à ce mode de pêche. Des traits de plusieurs tonnes ne sont pas rares. Des traits

absolument stériles ne le sont pas non plus. Il est difficile de fixer une moyenne.

La pêche au casier de la langouste rose n'est qu'une extension de la pêche à la langouste rouge. Elle en diffère par la profondeur d'immersion, nettement plus grande, et par le fait que les lieux de pêche situés dans des régions où les alizés engendrent une mer généralement assez dure ne sont accessibles qu'à de gros bateaux.

Les rendements en langouste rose atteignent le triple des rendements en langouste rouge.

La langouste rose est soit conservée vivante en vivier, soit congelée (1), entière ou étêtée.

La saison de pêche de la langouste rose s'étend sur toute l'année avec parfois, comme pour la langouste verte, une courte interruption d'hiver.

*
**

Les bateaux qui pratiquent la pêche de la langouste rouge sont, hormis les barques côtières, des cotres et des dundees de 15 à 25 mètres, tous maintenant munis d'un moteur auxiliaire. Les plus gros peuvent rapporter de quatre à cinq tonnes de langoustes vivantes.

Les bateaux qui pratiquent la pêche de la langouste verte sont, eux-aussi, en grosse majorité, des dundees à moteur auxiliaire. Leur taille peut dépasser 30 mètres et certains d'entre eux ont un volume de viviers tel qu'ils arrivent à charger jusqu'à vingt tonnes de crustacés.

Les bateaux qui pratiquent la pêche de la langouste rose sont soit des dundees, trans-fuges de la langouste rouge ou de la langouste verte, soit des unités uniquement motorisées, soit, comme nous l'avons vu, dans certains cas, des chalutiers. Les congélateurs sont conçus pour pouvoir ramener au moins une quinzaine de tonnes.

Enfin le *Sapmer* mesure 62 mètres et rapporte à chaque campagne de 200 à 250 tonnes de queues congelées.

Le problème de la conservation de la langouste en viviers est un des éléments techniques importants de ce genre de pêche. Les pertes en route atteignent de 10 à 20 % dans le cas

(1) Seule méthode possible en cas de chalutage en raison de la compression subie par les langoustes dans le fond du chalut.



Au large du Cap Blanc. Pêche à la langouste verte. Retour des annexes à bord du bateau mère. Embarkement des filets pour séchage et ramendage.

de la langouste rouge et dans celui de la langouste verte. Elles dépassent parfois 50 % dans le cas de la langouste rose, plus fragile en raison de son habitat plus profond et par conséquent moins sujet aux variations rapides de température. D'une façon générale la charge des viviers intervient dans le taux de conservation et il est d'usage, quelle que soit l'espèce transportée, de ne pas dépasser deux cents kilogrammes de crustacés au mètre cube.

Commercialisation.

Les produits congelés s'intègrent dans une chaîne du froid, ininterrompue de la capture à la consommation.

Les produits vivants s'intègrent dans une chaîne parallèle, également ininterrompue, dans laquelle les entrepôts frigorifiques cèdent la place aux viviers.

Les durées des absences s'étagent de quelques jours pour les langoustiers qui fréquentent l'Iroise, la Chaussée de Sein ou celle d'Armen, jusqu'à deux ou trois mois pour ceux qui partent en campagnes lointaines. Pour

tous cependant le schéma est le même lorsqu'ils reviennent au port : amarrage à quai à marée haute. Evacuation progressive de l'eau des viviers avec le jusant. Débarquement de la cargaison à marée basse.

Les langoustes sont alors entassées en paniers pour repartir vers de nouveaux viviers : viviers de passage où elles ne resteront que quelques jours avant de partir pour la vente, viviers de stockage où elles pourront vivre plusieurs mois. Dans les premiers, elles ne sont pas alimentées, dans les seconds au contraire on leur fournit régulièrement du poisson.

Les viviers de passage sont soit flottants, ce sont alors de simples caissons de bois, soit fixes, ce sont alors des bassins cimentés de faibles dimensions, alimentés par pompes. Les viviers de stockage sont des constructions importantes, du type bassin à flot, se remplissant à marée montante et se vidant partiellement à marée basse. Les plus connus sont ceux de Roscoff, d'Audierne, de Concarneau et des Glénans.

A l'inverse d'une opinion généralement répandue, les langoustes ne sont pas achemi-



La Galite. Préparation de l'appât avant le départ. Il s'agit dans le cas présent de petits requins dont on aperçoit quelques spécimens au milieu de la photo.

nées vers les marchés de consommation dans un emballage à base d'algues, mais au contraire dans une matière sèche, par exemple des copeaux de bois. Elles sont en outre étroitement serrées pour éviter tout mouvement.

Sortie de l'eau dans de bonnes conditions, une langouste rouge peut tenir 48 heures, une verte 36 heures, une rose quelques heures seulement.

L'avitaillement des marchés français entraîne la capture de 2.000 à 3.000 tonnes de langoustes, suivant qu'ait lieu ou non une expédition aux Terres Australes. Le pourcentage des différentes espèces et l'importance relative des différents ports apparaissent dans les graphiques (1).

On constate que la langouste rose prend heureusement le relai de la langouste rouge et de la langouste verte, dont les peuplements commencent à donner des signes évidents de

surexploitation. La grosse préoccupation de l'armement finistérien est actuellement la recherche de nouveaux lieux de pêche. Déjà, il y a longtemps, certains bateaux avaient traversé l'Atlantique, mais c'était alors, dans une profession où le courage le dispute à l'habileté commerciale, un haut fait maritime plus qu'une nécessité mercantile. L'idée revient, sous son angle utilitaire, de cingler vers l'Ouest. Un patron douarneniste m'expliquait en 1953, en me recevant à son bord au large du Cap Blanc, qu'il avait écrit au Président des Etats-Unis pour lui exposer un programme de mise en valeur des fonds entourant Cuba. Il s'étonnait de n'avoir reçu aucune réponse. Peut-être aurait-il plus de chance avec Fidel Castro ?

Mais ceci, comme disait Kipling, est une autre histoire.

Histoire possible ? Histoire probable ? Les langoustiers ont en tout cas assez de volonté pour qu'elle soit un jour contée, et il ne serait pas surprenant de voir bientôt sur nos tables les espèces américaines au premier rang desquelles s'inscrirait sans doute *Palinurus argus*, bien connue des Antillais.

(1) Les quatre ports pris en considération représentent à eux seuls plus de 95 % des apports. Graphiques établis sur éléments tirés en grosse partie des études de MM. Penne, Bolonion et Couespel du Mesnil (La Pêche Maritime, n° 990, septembre 1960). Quantités exprimées en langoustes entières, le poids de la queue étant admis comme égal au tiers du poids total de l'animal.

LES LANGOUSTES DES MARCHÉS FRANÇAIS

Extrait de la Revue " *Science et Nature* "

N° 43 . Janvier-Février 1961 pp18-29

11468