

La langouste constitue pour de nombreux pêcheurs côtiers, dans le monde entier, une ressource convoitée car elle se vend à de bons prix. La ressource est donc très souvent malmenée si des mesures drastiques de gestion ne sont pas prises. Ces mesures ne peuvent être mises en place et contrôlées que par les pêcheurs eux-mêmes avec l'appui des autorités et des scientifiques. Du fait d'une reproduction lente, la restauration d'un stock prend beaucoup de temps et nécessite donc une organisation rigoureuse. Les pêcheurs bretons ont su proposer les moyens d'une restauration sans remettre en cause la pêche elle-même, car ils ont besoin d'en vivre. Un programme modèle qui contraste avec les mesures généralement proposées par beaucoup d'ONG face à un stock menacé, boycott pour appuyer une interdiction de pêche. Quant au RMD, il n'est pas question de l'atteindre en 2020...il faut aussi s'en remettre au bon vouloir de dame langouste.

Les pêcheurs à la reconquête de la langouste rouge (*Palinurus elephas*) sur la façade Manche-Atlantique française.

La langouste rouge évoque pour la plupart des personnes un produit exotique servi sur les tables au moment des fêtes de fin d'année. Mais ce crustacé est bel et bien présent sur nos côtes. Elle fit l'âge d'or de certains ports spécialisés dans sa pêche (Camaret et Douarnenez notamment). Mais depuis les années 1950, années des plus forts volumes débarqués en France (2500 tonnes pour l'année 1950), la langouste rouge se fait de plus en plus rare, pour arriver aujourd'hui à des débarquements annuels compris entre 20 et 25 tonnes.

Pourtant, depuis 2013, de plus en plus de langoustes sont observées par les pêcheurs, notamment en mer d'Iroise et au large de l'île d'Yeu. Ce sont de petites langoustes qui sont ramenées par les fileyeurs. Ce fort recrutement en juvéniles a permis d'initier le programme Langouste Rouge Reconquête, mené par le Comité Départemental des Pêches en Mer et des Elevages Marins du Finistère en 2015. Une suite lui a été donnée en engageant le programme Langouste Rouge Reconquête 2 en 2016, toujours mené par le CDPMEM29. En plus de continuer le programme de marquage pour suivre l'évolution de la population, la deuxième phase a pour objectif la caractérisation de l'habitat et de la pêcherie du crustacé. Ce programme repose sur un partenariat entre les différents Comités des Pêches (de Cherbourg à St Jean de Luz), les scientifiques et les pêcheurs. Les pêcheurs, volontaires, sont chargés d'effectuer le marquage des individus qu'ils pêchent et qui sont en dessous de la taille de 110 mm céphalothorax ; ils sont également sollicités pour répondre à un questionnaire permettant de valoriser leurs connaissances sur le sujet et de créer de la donnée.

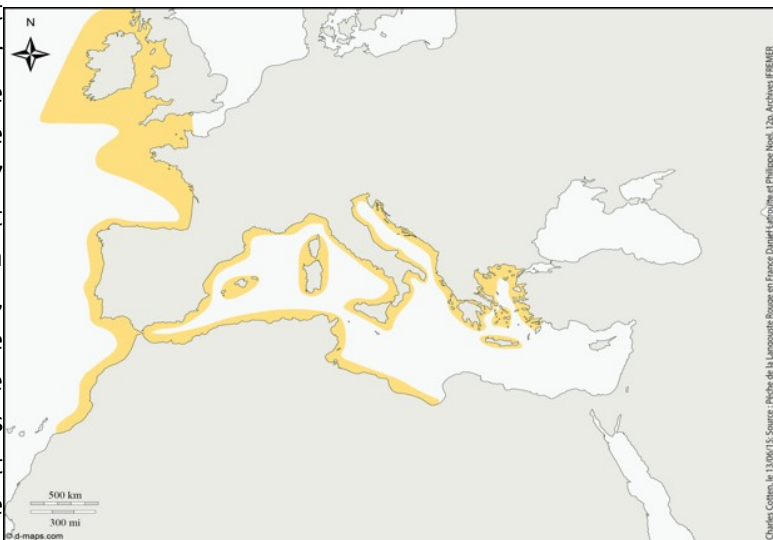
Un crustacé méconnu

La langouste rouge est un crustacé méconnu. En effet peu de travaux scientifiques ont été effectués sur l'espèce, contrairement à d'autres crustacés, tel que le homard par exemple. Les sources dont on dispose sont soit anciennes, soit contenues dans des articles concernant le homard. Mais deux

chercheurs se distinguent tout de même pour leurs études sur l'animal, D. Latrouite (ancien chercheur chez IFREMER) et A. Pere qui a récemment effectué une thèse sur la langouste rouge en Corse et également publié quelques articles.

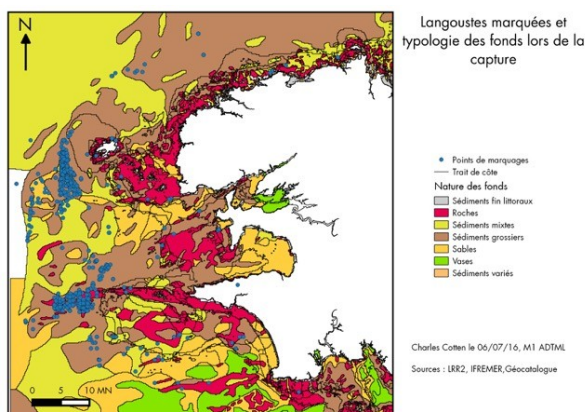
La langouste rouge est un crustacé faisant partie de l'ordre des *Décapodes reptentia* (crustacés benthiques possédant des pattes marcheuses) et du sous-ordre des *Palinuridés* (comprenant les langoustes et les cigales de mer). Il s'écoule environ 7 ans entre le stade œuf et l'adulte. On estime qu'une langouste se sera reproduite au moins une fois sur cette période. Mais des différences existent entre les individus suivant

leur localisation géographique. Par exemple une langouste rouge corse se reproduira plus tôt qu'une langouste bretonne (entre 5 et 7 ans pour la première et entre 6 et 7 ans pour la deuxième). Cela dépend de différents paramètres, notamment la température de l'eau. On la trouve du nord de l'Écosse jusqu'aux côtes mauritaniennes. Elle est également présente en Méditerranée, excepté dans sa partie est, entre l'est des côtes libyennes et le sud-ouest de la côte turque.



Carte de localisation

La langouste vit majoritairement dans des milieux chaotiques, tels que les plateaux rocheux (Chaussée de Sein, plateau de Rochebonne, Roches Douvres...) et dans les champs de blocs sous-marins (au large de Molène et Ouessant par exemple). Autrefois proche de la côte et présente à faible profondeur, on la trouve majoritairement aujourd'hui à des profondeurs comprises entre 40 et 150 m, même si des pêcheurs en pêchent à plus de 200 m (fosse d'Ouessant). Les pêcheurs les trouvent majoritairement près des pics de roches ou les ruptures de pentes. Mais il arrive qu'elle soit présente sur des zones sableuses voire vaseuses. On ne peut pour le moment pas avancer d'explication sur le fait qu'elle se trouve sur ces zones, mais les langoustes qui y ont été marquées sont tout de mêmes



minoritaires comparées aux langoustes dans les zones de roches et de blocs sous-marins.

Les programmes de marquages ont permis de faire état de la mobilité de l'animal en comparant la distance entre le point de marquage et le point de la recapture. Ceci s'est fait via informatique, ce qui a permis d'établir des lignes de directions. Plus de la moitié de l'effectif recapturé a bougé entre la capture et la recapture, le reste est resté

sédentaire ou très peu mobile (recapture très proche du lieu de capture). La plupart des déplacements de l'animal sont de trajectoire Nord/Sud ou Sud/Nord. Ils sont à ce jour inexplicables, mais on peut avancer quelques théories telles que le fait qu'elles migrent pour la reproduction, qu'elles suivent une certaine saisonnalité par rapport aux paramètres physicochimiques de la mer, ou encore peut-être se déplacent-elles pour la nourriture tout simplement. Les déplacements peuvent aller de quelques dizaines de kilomètres à plus de trois cents.

D'après la littérature et les données récoltées lors des programmes Langoustes Rouges Reconquête, la langouste serait pour son régime alimentaire. En effet, elle serait détritivore (comme le homard), mais se nourrirait également d'échinodermes, d'étoiles de mer ainsi que de poissons (comportement de chasse). Les pêcheurs pensent qu'elle se nourrit de poisson car les anciens pêcheurs, ceux qui pêchaient au casier affirment qu'il fallait de la boîte la plus fraîche possible pour attraper le crustacé. Les fileyeurs d'aujourd'hui témoignent de langoustes rouges sur les poissons dans les filets.

Comme tous les crustacés, la langouste rouge mue. Dans ses premières années elle peut réaliser entre 2 et 3 mues par an. Les mues s'espaceront plus l'animal va vieillir pour arriver à un rythme de 1 mue tous les 1 à 2 ans vers l'âge de 7 ans. Elle est très vulnérable durant cette période. En effet elle cesse toute activité et s'abrite en attendant le durcissement de sa nouvelle enveloppe. Le congre et d'autres poissons s'attaqueront plus facilement à la langouste durant cette période, contrairement au poulpe qui lui la chasse en permanence. Pour les pêcheurs, le poulpe est le plus grand prédateur.

D'une pêche en déclin au renouveau espéré.

Le crustacé est pêché en France depuis le milieu du XIXe siècle, en mer d'Iroise et en Corse majoritairement. Jusque dans les années 1960/1970, elle se pêche majoritairement au casier. En Manche et Atlantique, ce sont essentiellement les pêcheurs finistériens des ports du Conquet, Camaret, Audierne et Moguéric qui pratiquent cette pêche. Majoritairement en entrée de Manche et mer d'Iroise (autour des îles de Molène, Ouessant et Sein), la pêche se décale vers le sud et les zones de Belle-Île en Mer et le plateau de Rochebonne (au large de l'île d'Yeu). Dans les années 1960, certains lieux de pêches autrefois exploités sont redécouverts, telle que la Fosse d'Ouessant, ce qui a pour effet de redresser la production. Les pêcheurs bretons vont même plus loin chercher le crustacé jusque dans les eaux des îles Britanniques pour ensuite s'étendre vers le sud, jusqu'aux côtes mauritaniennes (mais la langouste rouge n'est plus la seule espèce ciblée ; en Mauritanie, ils cherchaient également la langouste verte et la langouste rose). Ces pêcheurs de langoustes lointaines sont appelés les « Mauritaniens » et ont fait les beaux jours des ports de Camaret-sur-mer et de Douarnenez, qui sont à cette époque (jusque dans les années 1970/1980) les premiers ports langoustiers d'Europe. Mais depuis 1950, les quantités débarquées diminuent beaucoup. Les années 1975 à 1985 ont vu l'avènement de la pêche moderne de la langouste avec le passage au filet. Aujourd'hui cette pêche est majoritairement effectuée par des fileyeurs et en pêche accessoire. En effet, elle ne fait plus l'objet d'une pêche ciblée et ne représente pas plus de 10 % du chiffre d'affaires des bateaux qui la ciblent (même si quelques unités en tirent quand même une bonne part de leur chiffre d'affaires en pêchant plus d'une tonne par an).

Les quantités débarquées n'ont fait que chuter depuis 1950 où la production atteignait 2500 T pour arriver à 20/25 T par an aujourd'hui. Le stock a donc fortement diminué ce qui a amené à une gestion du stock par une taille minimale de capture (110 mm de céphalothorax) et la mise en place de périodes de fermetures (les 3 premiers mois de l'année et toute l'année pour les langoustes œuvées). Cette gestion est faite par la commission nationale crustacés. Comme un fort recrutement de juvéniles est observé et que des mesures de gestion de la ressource ont été prises, on peut penser que dans les années à venir, les pêcheurs verront le fruit de leur travail (pour les marqueurs) et pourront profiter d'une hausse des captures.

Charles Cotten.