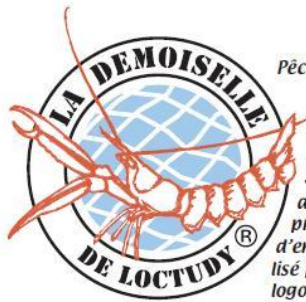


LA DEMOISELLE DE LOCTUDY



Pêchées depuis des décennies par les marins des chalutiers côtiers et hauturiers du port de Loctudy, la commune décide de promouvoir sa qualité culinaire et gustative en créant un label «logotype» protégé et enregistré à l'INPI (institut national de la propriété industrielle). Le signal d'entrée de notre ville est matérialisé par des panneaux portant ce logo



La langoustine un parcours de vie difficile

Nuit blanche sous la criée : les langoustines pêchées en mer «celtique» par les chalutiers hauturiers sont conservées glacées dans les cales à poissons réfrigérées. Débarquées peu de temps après l'arrivée à quai des navires, elles sont triées par les dockers et vendues à l'encan vers 6 h 30 du matin. Les langoustines, dites «du jour», sont pêchées près de nos côtes par des chalutiers armés à la petite pêche, présentées vivantes à la vente du soir vers 17 h. On les retrouve sur les étals des poissonneries locales peu de temps après.

Contrairement au marché de gré à gré, la vente aux enchères sous la criée met en présence plusieurs acheteurs ce qui permet aux pêcheurs de mieux commercialiser leur pêche. La vente, quelle soit du matin ou du soir, s'effectue devant les produits exposés en lots numérotés et pesés.



8



8

Où vivent les langoustines ?

Les langoustines vivent le long des côtes atlantiques, de l'Islande au Portugal, et le long des côtes italiennes en Méditerranée. Elles se pêchent majoritairement au chalut, mais également aux casiers dans les eaux peu profondes des fjords écossais et irlandais.

Quand les pêche-t-on ?

Toute l'année, cependant, dès le début du printemps et jusqu'à la fin du mois d'octobre, on observe des apports plus importants. La capture des langoustines est liée à de nombreuses conditions météorologiques et «courantologiques», surtout en mer celtique. Le coucher et le lever du soleil sont les moments où les langoustines quittent leurs terriers à la recherche de nourriture. Les langoustines sont sédentaires : elles vivent sur des fonds à faible granulométrie et ne s'éloignent que très rarement de leurs galeries. Après les grosses tempêtes qui génèrent des grands mouvements de houle, il n'est pas rare de pêcher sur les bas fonds des langoustines mortes, ces dernières n'ayant pas pu rejoindre leurs terriers.

Comment se reproduisent-elles

La langoustine est un crustacé décapode qui vit enfoui dans la vase. Des clichés des fonds marins montrent plusieurs trous compacts sur une même zone. Dans les jours qui suivent la ponte, les œufs de couleur verte se collent à l'abdomen de la femelle où ils seront fécondés. L'éclosion des œufs a lieu au mois de février. Après leur métamorphose, les larves seront libérées en pleine eau ; elles prendront l'état de langoustines un mois plus tard et

rejoindront leurs congénères sur les fonds vaseux. Plusieurs mues ont lieu la première année. L'année suivante, la femelle n'effectue qu'une seule mue, tandis que le mâle en fait deux, ce qui se traduira par une plus grande taille de la langoustine mâle. La taille maximale est de 20 cm pour un mâle et 15 cm pour une femelle, ceci au bout de dix années. Pendant la période de reproduction, la femelle ne réapparaît qu'épisodiquement pour se nourrir.

Mini glossaire de la pêche

Petite pêche

Activité pratiquée par des bateaux en partance pour la journée.

Pêche côtière

Activité pratiquée par des bateaux s'absentant pendant une marée qui n'excède pas 3 jours.

Pêche hauturière

Activité pratiquée par des bateaux qui pêchent pendant une à deux semaines.

Pêche artisanale

L'équipage est rémunéré à la part, les marées de pêches n'excèdent pas deux semaines.

Pêche industrielle et semi-industrielle

Les équipages sont rémunérés soit à la part soit sur un pourcentage des ventes avec un minimum de salaire garanti.

Pêche halieutique

Relative spécialement à la pêche en mer.

Espèce démersale

Regroupe les animaux vivants sur le plateau continental (langoustines, lottes, merlus, poissons plats).

Espèces pélagiques

Poissons vivants entre deux eaux (sardines, maquereaux, thons, anchois, sprats).