



Les écrevisses

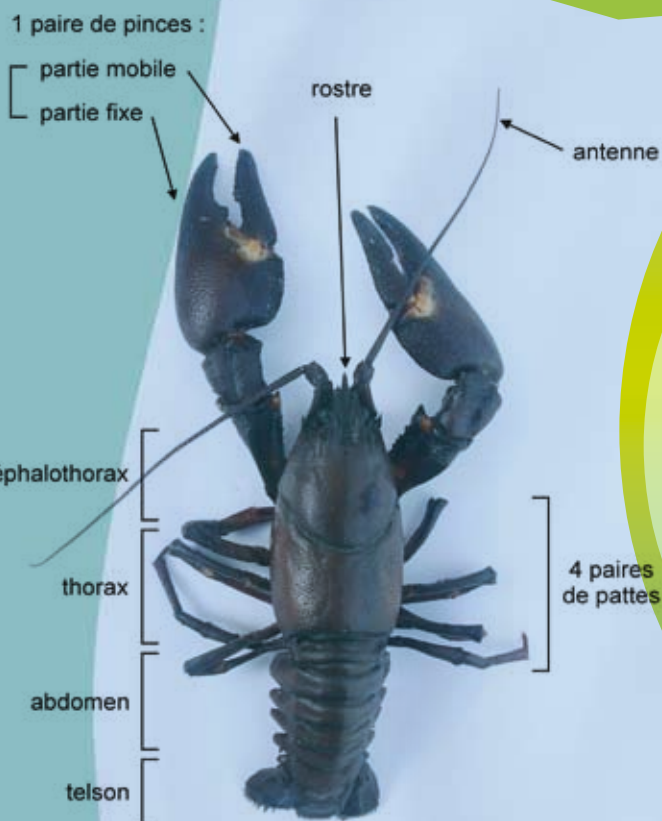
Il existe dans le monde plus de 470 espèces d'écrevisses ; la France en compte sept, la Haute-Vienne cinq : deux sont européennes, trois d'origine américaine.

Dans un passé encore récent, parler d'écrevisse dans notre département revenait à parler de l'écrevisse à pieds blancs, la vraie, l'écrevisse de pays !

Maintenant, il y a 9,9 chances sur 10 pour qu'il s'agisse d'une écrevisse américaine, ayant envahi nos ruisseaux après y avoir été introduite par quelque bonne âme charitable.

La «pieds blancs» n'est plus qu'une relique des temps anciens, puisqu'on a commencé à parler de la régression de ses populations à partir des années 1950.

Si vous avez la chance d'en voir une, saurez-vous la reconnaître ?



Biologie générale des écrevisses

embranchement : arthropodes

classe : crustacés

ordre : décapodes

particularité : leur croissance les oblige à muer et à fabriquer une nouvelle carapace plusieurs fois par an

reproduction : accouplement en automne ; la femelle garde les œufs sous son abdomen pendant tout l'hiver ; éclosion des œufs entre mai et juillet

différenciation : l'abdomen des femelles est plus large et pourvu de pléopodes (petites pattes tenant les œufs) ; l'abdomen des mâles présente en plus deux appendices reproducteurs

LES ESPÈCES AUTOCHTONES PRÉSENTES EN HAUTE-VIENNE

L'écrevisse à pieds blancs

Austropotamobius pallipes

Alors qu'elle occupait l'ensemble de nos cours d'eau il y a seulement quelques décennies, l'écrevisse à pieds blancs est aujourd'hui présente sur quelques rares ruisseaux, et encore sur des portions très limitées comptant un très petit nombre

d'individus.

Les causes de sa disparition sont nombreuses : pollutions, réchauffement et manque d'eau, pratiques agricoles (elle résiste mal aux engrais et autres pesticides utilisés pour «nettoyer» les clôtures en bord de ruisseau), ensablement, surpêche, ... et surtout la compétition avec les fameuses écrevisses américaines.

Ces dernières ont de moindres exigences concernant la qualité de leur habitat, et sont moins sensibles aux pollutions (comme toutes les espèces animales et



végétales dont on se passerait bien). De plus, elles sont porteuses saines de l'aphanomycose, la peste des écrevisses, contre laquelle la «pieds blancs» n'est pas immunisée. Il

s'agit d'un champignon qui peut vivre dans l'eau,

même sans écrevisses ;

c'est-à-dire qu'il peut être transporté

sur des balances souillées dans un ruisseau

indemne, condamnant ainsi ses écrevisses.

L'écrevisse à pieds blancs bénéficie de nombreux statuts de protection, aux niveaux national, européen et mondial (Convention de Berne, Directive Habitats de la communauté européenne).

En Haute-Vienne, sa pêche est strictement interdite afin de protéger les dernières populations.

◆ Habitat : ruisseaux peu profonds, eau fraîche bien oxygénée entre les pierres ou en sous-berge.

◆ Alimentation : se nourrit la nuit, surtout d'insectes aquatiques.

◆ Taille : 12 cm maximum ; croissance lente.

◆ Couleur : dos brun-vert ; dessous blanchâtre, en particulier les pinces.

◆ Longévité : 10 ans.

◆ Reproduction : maturité tardive, vers 3 à 5 ans ; moins de 90 œufs par femelle.

◆ Anatomie : rostre à bords lisses, à convergence régulière se terminant par un triangle, une seule série d'épines sur le début du thorax, coloration variant du noir brun au gris vert, dessous des pattes de couleur blanchâtre.

Elle est la plus tolérante concernant le manque d'oxygène, la turbidité de l'eau ou encore les variations de températures.

Du fait de sa bonne capacité de reproduction et de sa croissance rapide, on peut la trouver en élevage - astaciculture - et chez le poissonnier pour la consommation.

En Haute-vienne, elle est présente dans quelques plans d'eau.

◆ Habitat : eaux calmes et chaudes des étangs ; ne vit pas en cours d'eau.

◆ Alimentation : larves d'insectes aquatiques, végétaux.

◆ Taille : jusqu'à 16 cm.

◆ Couleur : marron clair tendant sur le vert.

◆ Longévité : 5 ans.

◆ Reproduction : mature à 2 ans, 200 à 500 œufs par femelle.

◆ Anatomie : pinces de forme allongée, à bords tranchants et presque droits ; dessus des pinces et des pattes parsemé de petites excroissances, base du rostre légèrement dentée, ligne dentée sur le dessus de la pointe, deux séries d'épines sur le céphalothorax, multitude de petites épines couvrant les flancs du thorax.



Astacus leptodactylus est la seule espèce d'écrevisses exotiques dont l'introduction dans nos eaux n'est pas interdite puisqu'elle n'est pas reconnue comme porteuse de l'aphanomycose.

Il n'en est pas de même en ce qui concerne les espèces d'Outre-Atlantique *Pacifastacus leniusculus*, *Orconectes limosus*, et *Procambarus clarkii*. Leurs populations sont en constante augmentation et provoquent des déséquilibres biologiques graves atteignant tous les habitants de nos cours d'eau. Ce phénomène est dû à leur comportement agressif vis-à-vis des autres espèces et à leur forte capacité de prolifération.

LES ESPÈCES EXOTIQUES PRÉSENTES EN HAUTE-VIENNE

L'écrevisse à pattes grêles

Astacus leptodactylus

Cette espèce est également appelée écrevisse de Turquie car elle est originaire d'Europe centrale, des bassins de la mer Noire et de la mer Caspienne. Elle a été introduite en France dans les années 1960.

L'écrevisse de Californie

Pacifastacus leniusculus

Originnaire de la côte ouest des Etats-Unis, elle apparaît en France à la fin des années 70. À partir de son introduction sauvage et illégale dans quelques secteurs, elle a aujourd'hui colonisé la majeure partie de nos ruisseaux, parfois avec des biomasses très importantes, voire supérieures à celles des truites fario. Une fois introduite dans un milieu, il est impossible de s'en débarrasser : aucune méthode ne

L'écrevisse américaine

Orconectes limosus

Importée en Europe dans les années 1890, ce n'est qu'en 1911 qu'elle sera introduite en France. Elle colonise aujourd'hui la majeure partie des milieux d'eau calme, grands cours d'eau et plans d'eau.

Peu exigeante quant à son milieu, elle supporte les eaux de qualités médiocres, avec peu d'oxygène, voire polluées. Recherchant les zones de sable et de vase, elle n'apprécie pas les ruisseaux aux eaux rapides et fonds caillouteux ; son nom *limosus* signifie limoneux, bourbeux en latin.

Comme son homologue du Pacifique, elle est porteuse saine de la peste des écrevisses. Elle aussi est assez prolifique, et le développement rapide des juvéniles lui permet de coloniser facilement de nouveaux territoires.

- ◆ Habitat : sable et vase des eaux calmes.
- ◆ Alimentation : se nourrit plutôt en journée de végétaux, mollusques, larves d'insectes.
- ◆ Taille : 7 à 10 cm.
- ◆ Couleur : dos marron, à marbrures rouge-brun ; pointes des pinces orangées.
- ◆ Longévité : 4 ans.
- ◆ Reproduction : 400 à 600 œufs par femelle ; maturité sexuelle précoce à 1 ou 2 ans.
- ◆ Anatomie : tâches brunâtres caractéristiques sur l'abdomen, ergot sur la deuxième articulation



permet à ce jour de l'éradiquer ; sa surpêche affaiblit la population de gros sujets et fait de la place ... pour les petits !

Très prolifique, elle se développe rapidement à partir de quelques individus, et porte préjudice aux espèces sauvages (écrevisses, insectes, poissons dont la truite) par sa voracité et son agressivité.

Ce comportement est bien connu des pêcheurs puisque, à peine sortie de l'eau, elle se poste en arrière, pinces tendues en avant prêtes à attaquer.

Elle est également appelée écrevisse signal à cause de la tache de couleur blanc-bleu présente à la jointure des parties fixe et mobile des pinces.

- ◆ Habitat : présente plutôt en ruisseau, elle supporte la vie en grande rivière et en étang.
- ◆ Alimentation : tout ce qui se présente, y compris d'autres écrevisses et des poissons (œufs et alevins).
- ◆ Taille : jusqu'à 14 cm ; croissance rapide.
- ◆ Couleur : de marron foncé jusqu'à noir.
- ◆ Longévité : jusqu'à 20 ans.
- ◆ Reproduction : 200 à 400 œufs par femelle ; maturité sexuelle précoce, à 2 ans.
- ◆ Anatomie : pinces lisses, massives, de couleur rouge en dessous, tache blanche-bleu à l'articulation, présence d'épines sur le céphalothorax, thorax lisse.



de la première paire de pattes, rostre à bords presque parallèles, thorax présentant de nombreuses épines pointues et acérées.

L'écrevisse de Louisiane

Procambarus clarkii

Originnaire des marais de Louisiane aux États-Unis, elle est arrivée vers 1970 en Europe et en France. Dans tous les pays où elle a été introduite, elle a créé des déséquilibres biologiques désastreux.

Cette écrevisse est capable de résister à des conditions extrêmes de température (plus de 30°C), de manque d'oxygène (elle survit en milieu quasi-anoxique), et de pollution intense.



Elle cause un autre genre de perturbation car elle vit dans des terriers qui peuvent atteindre 60 cm de profondeur.

Ce phénomène déstabilise les berges des cours d'eau et plans d'eau qui l'abritent, jusqu'à menacer la solidité des chaussées d'étangs.

Heureusement pour nous, le climat de la Haute-Vienne semble trop froid pour elle ; bien que présente dans quelques retenues, sa population n'explose pas comme dans d'autres départements sinistrés.

- ◆ Habitat : plutôt en plans d'eau ; vit à l'intérieur de terriers creusés dans les berges.
- ◆ Alimentation : insectes, écrevisses, mollusques, poissons (œufs et alevins).
- ◆ Taille : 10 cm de moyenne, 15 cm maximum.
- ◆ Couleur : rouge vif marbrée de bleu.
- ◆ Longévité : 2 ans.
- ◆ Reproduction : 600 à 700 œufs par femelle ; espèce très prolifique pouvant avoir 2 générations par an.
- ◆ Anatomie : rostre à bords lisses, à convergence régulière et se terminant en triangle, thorax à bords légèrement rugueux, présence de protubérances à l'intérieur des pinces, présence d'un ergot sur la seconde articulation de la première paire de pattes, pinces petites et fines, recouvertes de petits ergots qui les rendent rugueuses.

▶ LA PÊCHE DES ÉCREVISSES EN HAUTE-VIENNE

Les bases de la réglementation départementale sont les suivantes :

- ➔ pêche des écrevisses à pattes blanches et à pattes grêles strictement interdite ;
- ➔ seule est autorisée la pêche des trois espèces d'écrevisses américaines ;

- ➔ période d'ouverture : toute l'année en 2^{ème} catégorie, du 2^{ème} samedi de mars au 3^{ème} dimanche de septembre en 1^{ère} catégorie ;
- ➔ pour pêcher l'écrevisse, il faut une des CPMA suivantes : personne majeure, personne mineure, journalière, découverte ou vacances, en 1^{ère} comme en 2^{ème} catégories ;
- ➔ nombre de balances fixé à 6 maximum, d'un diamètre de 30 cm maximum et de mailles de 10 mm minimum ;
- ➔ pas de taille minimale ni de nombre de captures ;
- ➔ interdiction formelle de les transporter vivantes, de les remettre à l'eau vivantes ou de les introduire dans quelque milieu que ce soit (eau libre, étang privé, ...) ; vous devez les tuer aussitôt capturées ; le non-respect de ces règles, en plus d'être une erreur écologique, constitue un délit.

L'espèce la plus intéressante à rechercher est la *Pacifastacus*. Du fait de sa biomasse, un pêcheur peut en prendre beaucoup en peu de temps pour peu qu'il soit suffisamment adroit. De plus, ses grosses pinces et sa taille respectable la rendent plus attrayante pour la consommation que des espèces plus petites.

Elle se pêche à la balance : il s'agit de 2 anneaux métalliques reliés entre eux par des cordelettes ; le tout est fixé à une ficelle de plusieurs mètres qui permet de poser la balance au fond de l'eau et de la récupérer. La balance est appâtée avec de la viande, du poisson, des sardines, ... peu importe du moment que ça sente assez fort pour attirer cette espèce carnassière au centre du piège. Une fois quelques écrevisses montées sur la balance, il faut retirer celle-ci suffisamment rapidement pour que les crustacés ne retombent pas dans l'eau. Pour les tuer, plusieurs techniques sont possibles : tourner le telson et l'arracher avec le système digestif (gaine noire) ; les ébouillanter ; percer la tête avec une pointe.

▶ LES RECETTES

La plus classique : dans un court-bouillon bien relevé (thym, sel, poivre, céleri, girofle, oignon, carotte, ... ou bouillon Kub !), porté à ébullition, jeter les écrevisses et les laisser cuire quelques minutes, jusqu'à ce qu'elles deviennent rouges ; déguster froides avec une mayonnaise.

Une autre plus élaborée : porter à ébullition pendant 20 min 50 cl de chablis et 1 l d'eau avec gros sel, laurier, thym et persil ; y cuire les écrevisses pendant 8 min ; filtrer 30 cl de bouillon, ajouter 10 cl de crème fraîche et laisser réduire ; ajouter de l'estragon, poivrer et saler ; napper les écrevisses avec cette sauce.

Bon appétit !