



La crevette rose

Nom commun : crevette rose ou bouquet

Nom scientifique : *Leander serratus*

Famille : malacostracés

Ordre : décapodes

Classe : crustacés

Croissance

La crevette rose peut atteindre 8 cm de long, du rostre jusqu'à son telson. La taille moyenne des crevettes ramassées dans nos eaux est de 6,5 cm. La vie des crevettes roses est estimée à environ 4 ou 5 ans. Cette espèce ne fait pas l'objet d'une taille minimale de capture.

Comment la reconnaître ?

La crevette rose a une carapace thoracique arrondie et prolongée par un rostre long, pointu, relevé à son extrémité, et se terminant par deux petites dents égales ; il comporte aussi 6 à 8 dents sur sa partie supérieure, regroupées

vers l'avant, alors qu'il n'en a que 4 ou 5 en dessous. La crevette rose possède 4 paires de pattes ambulatoires, celles de la première se terminant par des pinces. Elle a aussi trois paires d'antennes de longueurs différentes.

Reproduction

La crevette rose est hermaphrodite protogyne ; mâle durant les deux premières années de sa vie, elle devient ensuite femelle. Chaque femelle pond deux fois par an au minimum de 4 000 à 8 000 œufs, selon sa taille, qu'elle porte sous son abdomen jusqu'à leur éclosion ; les œufs deviennent d'abord des larves pélagiques de 8 à 9 mm de long. Puis ces larves se transforment en petites crevettes qui redescendent vers le fond.



Comment l'appelle-t-on en France ?

Bouquet, brin, buco, cambaro, cambaro joubert, cambon, caramote, caramote d'estiou, chevrette, crevette rouge, gamba, gambaro, gambereto, ligouban, palémon, palémon porte-scie, sauterelle, saltarelle, santé, iskira handi (Pays basque).

Et dans les autres pays ?

Sägegarnelle (Allemagne) ; prawn (Grande-Bretagne) ; camaron (Espagne) ; gamberetto (Italie) ; camarao (Portugal).

Robe

La couleur dominante de la carapace va du bronze clair sur le thorax au brun-rouge ou violacé sur l'abdomen et les pattes ; cependant certaines crevettes roses, vivant en profondeur, ont leur carapace rose vif. En fait tout dépend du milieu où elle grossit.

Comportement

La crevette rose vit en bancs sur des fonds rocheux recouverts d'algues et plus particulièrement de varech. Elle vit depuis les eaux peu profondes jusqu'à l'étage infralittoral ; mais on la trouve aussi dans les mares laissées pleines à marée basse.



Alimentation

Le crevette rose se nourrit de petits animaux formant le plancton ou en suspension dans l'eau. Elle mange aussi des petits morceaux d'algues, et, en cas de nécessité, des restes de chair d'autres crevettes ou de poissons morts.

Gastronomie

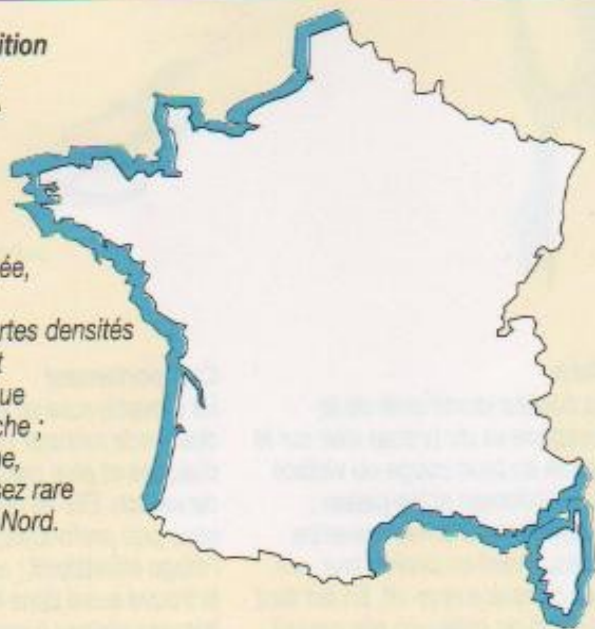
La chair de la crevette rose est bien connue des gastronomes pour sa finesse ; elle est commercialisée fraîche, congelée ou cuite, décortiquée ou non ; elle fait l'objet d'une pêche industrielle importante.



Où vit-elle ?

► **Répartition en France**

La crevette rose est présente en mer Méditerranée, mais ses plus fortes densités se trouvent en Atlantique et en Manche ; en revanche, elle est assez rare en mer du Nord.



Comment la pêcher ?

Elle se prend avec un haveneau un peu particulier ; il est de forme ronde comme un filet à papillon. Cette forme est mieux adaptée au ramassage des crevettes roses sur un fond rocheux recouvert d'algues. On prend aussi ces crevettes aux balances amorcées avec du crabe pilé, mais aussi à la bourraque, sorte de petit filet demi-circulaire que l'on pose entre les rochers à l'étable de basse mer et qu'on relève

toutes les dix minutes dès que la marée remonte.

Appât exceptionnel

Le bouquet, ou crevette rose, est un appât de tout premier ordre ; on peut l'escher vivant ou mort car il constitue un véritable aimant à bars, lieus, daurades, pageots, sars, oblades, turbots et ombrines. Sa queue décortiquée et cuite sert à prendre des prêtres, des mullets, des canthères et même des maquereaux.