



Le homard

Nom commun : homard

Nom scientifique : *Homarus vulgaris*

Famille : macroures

Ordre : décapodes

Classe : crustacés

Comment le reconnaître ?

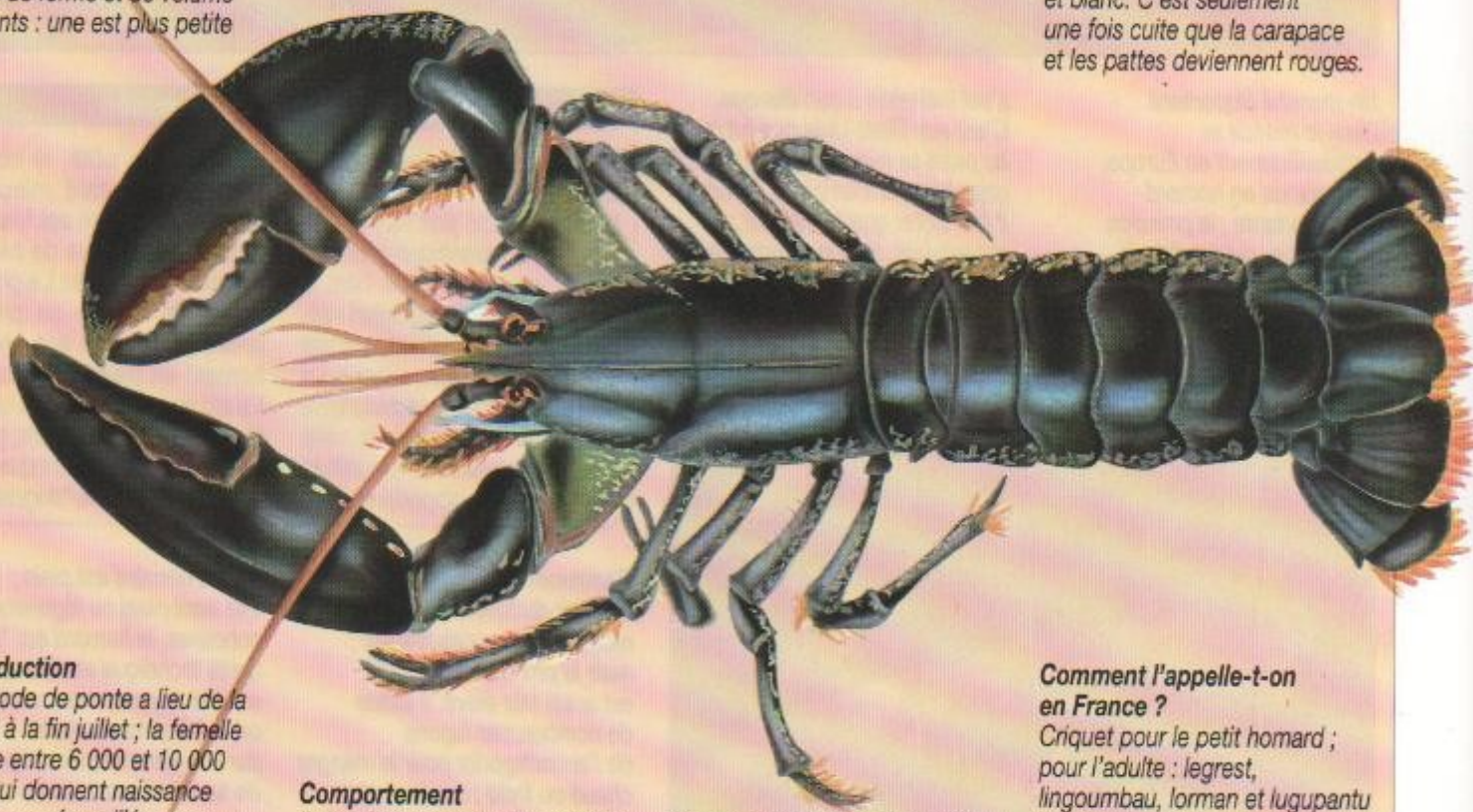
Le corps de ce grand crustacé est facilement reconnaissable ; le homard ressemble à une écrevisse, mais son corps est beaucoup plus grand et il est identifiable grâce à sa paire de pinces de forme et de volume différents : une est plus petite

et plus effilée et lui sert pour découper sa nourriture, l'autre, plus grosse et plus large, lui permet de tenir sa proie. Sa carapace est lisse et son

thorax est prolongé par un rostre pointu. Il possède quatre paires de pattes en plus des deux pinces, deux longues antennes et deux plus courtes bifides.

Robe

Elle varie légèrement selon l'habitat, mais le plus souvent, sur nos côtes, la carapace est bleu foncé à bleu clair avec des marbrures blanchâtres ou jaunâtres ; le ventre est orangé et blanc. C'est seulement une fois cuite que la carapace et les pattes deviennent rouges.



Reproduction

La période de ponte a lieu de la mi-mai à la fin juillet ; la femelle dépose entre 6 000 et 10 000 œufs qui donnent naissance à des larves éparpillées par les courants, ce qui évite le cannibalisme, courant chez le homard. La taille moyenne du homard adulte est de 45 à 70 cm ; il atteint parfois 90 cm pour un poids dépassant les 5 kg.

Comportement

Il vit près de la côte ou autour de récifs à une profondeur comprise entre 10 et 60 m ; son habitat traditionnel est constitué par les trous et crevasses dans ou sous les rochers, ou par des petites grottes sous-marines.

Cependant, il se déplace assez rapidement sur les fonds de graviers, rocheux ou herbeux à la recherche de sa nourriture. De caractère solitaire, il n'aime pas le voisinage des autres crustacés.

Comment l'appelle-t-on en France ?

Criquet pour le petit homard ; pour l'adulte : legrest, lingoumbau, lorman et lugupantu en Corse, homara au Pays basque.

Et dans les autres pays ?

Hummer (Allemagne) ; lobster (Grande-Bretagne) ; bogavante (Espagne) ; astice, gambero di mare (Italie) ; lavagante (Portugal).



crustacés



poissons morts



mollusques

Un marché important

Dans le monde et particulièrement en Europe, la demande en homard est importante ; la pression halieutique, qui fut depuis longtemps très forte, a décimé certains gisements. C'est pourquoi l'homme

s'est intéressé à son élevage. C'est aux États-Unis que fut mis au point sa reproduction et son grossissement en parcs fermés. Il faut noter que le homard est robuste, qu'il supporte bien les transports et qu'il se garde longtemps en vivier, même de petite taille.

Une cohabitation intéressée

En pêchant le homard au crochet, il arrive souvent que le trou prospecté soit habité à la fois par ce magnifique crustacé et par un congre (en bas, à gauche). Cette cohabitation intéresse les deux individus, mais pas pour les mêmes raisons. La présence du homard s'explique par le fait qu'il bénéficie sans fatigue des restes de nourriture que le congre rapporte dans le

trou. De son côté, le congre supporte d'autant mieux ce "squatter" qu'il en est friand et qu'il attend la mue de ce dernier pour le dévorer. Le phénomène de la mue se produit presque tous les ans chez le homard en pleine croissance : il perd sa carapace dure qui est remplacée par une autre, gélatineuse ; c'est le moment que choisit le congre pour le "déguster".

Gastronomie

La chair du homard est très recherchée pour sa finesse ; mais le prix de ce crustacé est aussi très élevé. Il existe de nombreuses façons de l'accommoder pour le manger chaud ou froid ; cependant le homard à la Thermidor est sûrement la recette la plus connue. Pour acheter et choisir un homard "plein", c'est-à-dire dont la chair est ferme et remplit bien la carapace et la queue, il faut observer les arceaux ventraux : plus ils sont bombés,

plus le homard est plein ; s'ils sont plats ou légèrement concaves, le homard est "vide". Cette technique est la seule valable ; le soupeser, comme on le fait pour un melon par exemple, ne permet pas de savoir s'il est bien en chair.

Alimentation

Le homard se nourrit de poissons morts, entiers ou de restes trouvés sur le fond ; il mange aussi des mollusques et des crustacés. Il est naturellement cannibale et friand de juvéniles de sa propre espèce.



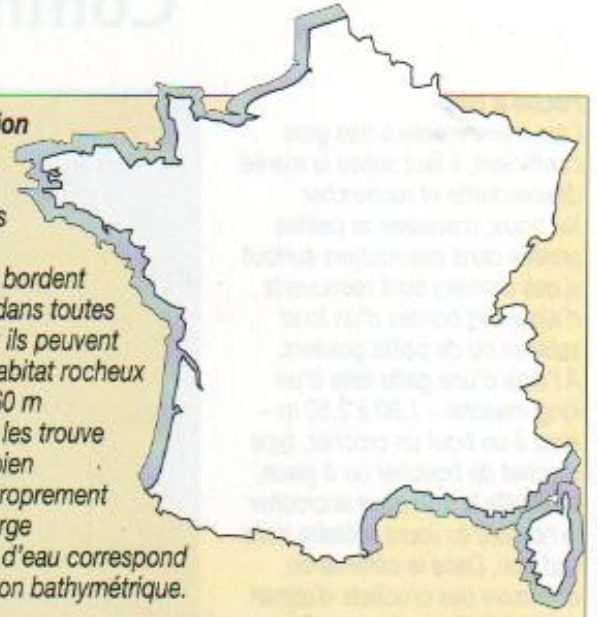


Où vit-il ?



► Répartition en France

On trouve des homards dans toutes les mers qui bordent notre pays, dans toutes les zones où ils peuvent trouver un habitat rocheux entre 10 et 60 m de fond ; on les trouve donc aussi bien sur la côte proprement dite qu'au large si la hauteur d'eau correspond à sa répartition bathymétrique.



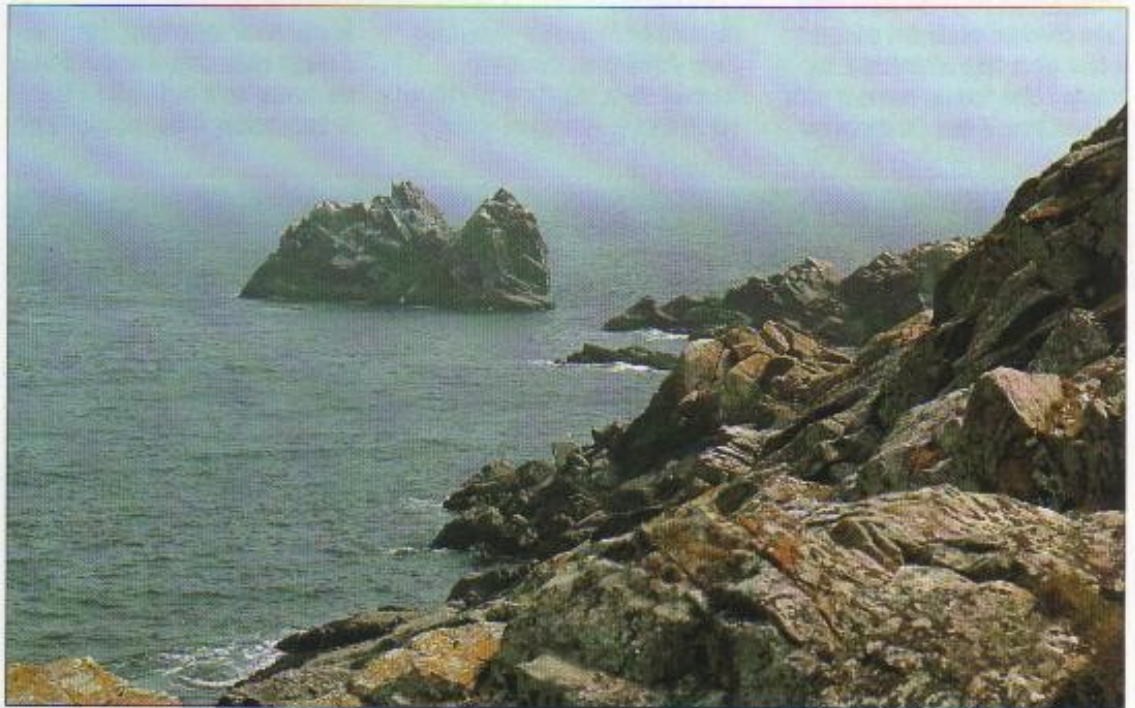
▲ Dans de nombreux ports
Le homard est pêché dans de nombreux ports, sans y être une spécialité (ici le petit port normand de Courseulles)

Différentes espèces

L'espèce *Homarus vulgaris* est la plus courante ; mais elle partage ses habitats avec *Homarus gammarus*, de taille plus petite, (de 40 à 75 cm). Celui-ci est très courant en Corse.

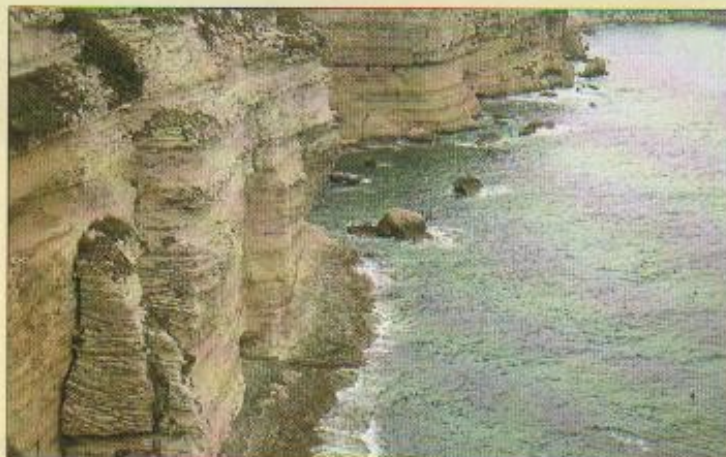
Quand le trouver ?

Le homard n'hiberne pas et son activité est continue toute l'année. Les seules périodes où elle se ralentit, sont les périodes de frai et de ponte. A ces moments-là les homards mangent peu, et il est alors plus difficile de les prendre aux engins.



Où le trouver ?

Le point de départ pour repérer la présence possible d'un homard est une paroi rocheuse très pentue et très découpée ; plus la paroi comporte de trous ou de crevasses, plus on a de chances d'y trouver un homard. Il arrive malheureusement de plus en plus rarement de découvrir un homard dans ce type d'habitat à marée basse, et il faut que cette marée ait un coefficient d'au moins 110. Le second type d'habitat est constitué par un amas de gros



rochers. Le homard trouve alors refuge sous un bloc ou entre deux rochers ; ce type d'habitation est plus souvent situé en zone côtière ou au large, aux environs des récifs, que sur la côte.

Cependant, pour se nourrir, il doit partir à la recherche de proies et il fréquente donc aussi les profondeurs, où il se déplace avec agilité, sur des fonds de différents types, mais toujours encombrés d'algues, des lamineuses de préférence.

Comment le pêcher ?

Pêche à pied

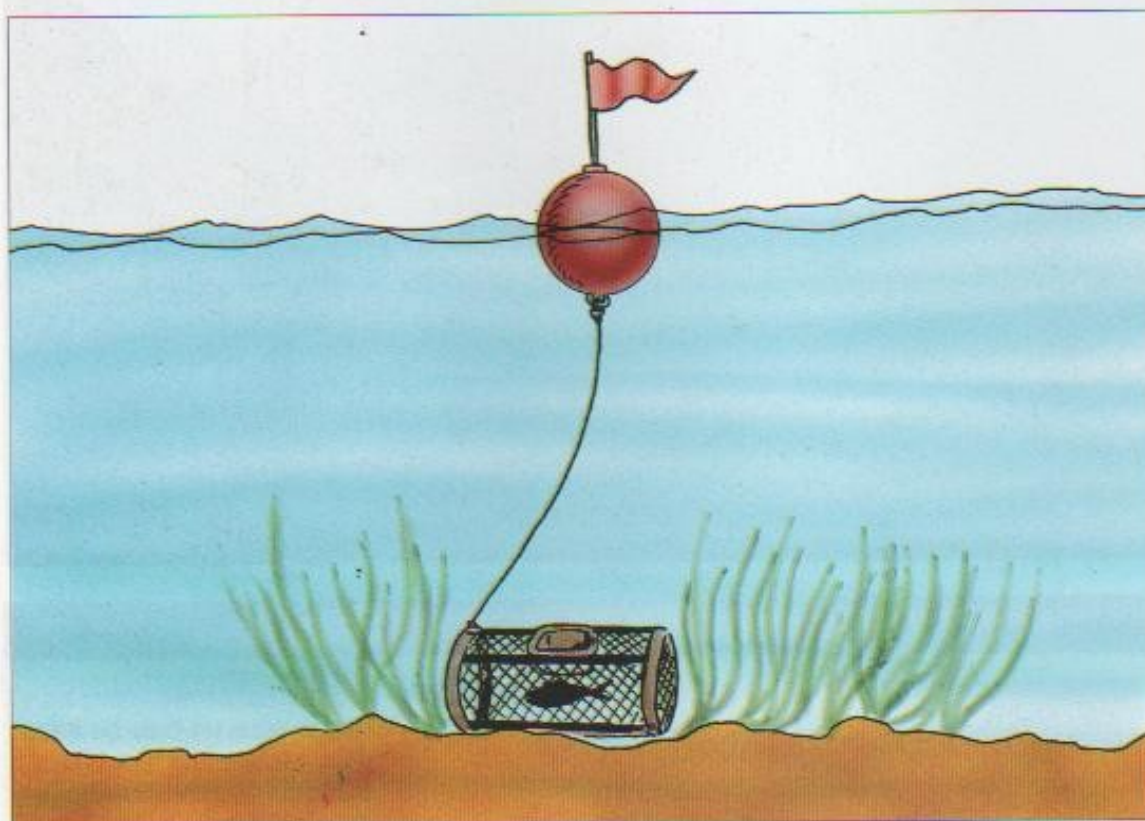
Lors d'une marée à très gros coefficient, il faut suivre la marée descendante et rechercher les trous, crevasses et petites grottes dans des rochers surtout si ces derniers sont recouverts d'algues et bordés d'un fond sableux ou de petits graviers. A l'aide d'une gaffe faite d'un long manche - 1,80 à 2,50 m - avec à un bout un crochet, type crochet de boucher ou à glace, on fouille le trou pour accrocher le homard toujours solitaire dans son abri. Dans le commerce, on trouve des crochets d'estran qui font l'affaire. Ce genre de prospection poussée peut vous faire prendre aussi des congres : il faut alors faire attention à ses mains ! Une fois un homard sorti de son trou, il faut l'immobiliser



de suite en le prenant à la main juste derrière les pinces à hauteur de la tête sans se piquer sur le rostre. Attention, il faut

le maintenir fortement, car il réagit violemment et ses coups de queue sont puissants. Pour le transporter, il faut lui neutraliser

les pinces ; la façon la plus simple est de les serrer avec des bracelets en caoutchouc, comme le font les mareyeurs.



Au casier

Pour pratiquer cette technique de pêche, il faut être propriétaire d'une embarcation disposant d'un acte de francisation, c'est-à-dire enregistrée dans un quartier maritime. Dans ce cas, on peut disposer de seulement deux engins, appelés casiers. On peut utiliser des casiers

classiques à crustacés, mais les homards qui y rentrent arrivent à en sortir facilement, une fois les appâts mangés. Il vaut mieux disposer de casiers spéciaux "homard" qui ont leur ouverture sur le dessus et qui se retournent lorsque le homard est dedans et qu'il bouge. Le casier se pose le soir, de préférence dans une

zone qui ne sera pas découverte à marée basse. Il est conseillé de l'immerger près d'une paroi rocheuse recouverte d'algues, sur un fond bien plat afin qu'il ne roule pas sur lui-même ; on accroche à l'intérieur, avec une cordelette, un poisson mort (maquereau, par exemple), ou un gros morceau de céphalopode.

Avertissement

Certains crustacés ont une taille minimale légale de capture ; c'est le cas du homard pour lequel elle est fixée à 24 cm. Cette mesure est prise pour permettre aux homards de se reproduire une ou deux fois avant d'être capturés et perpétuer ainsi l'espèce, si recherchée pour la qualité de sa chair. La longueur se mesure de la pointe du rostre au bout de la queue.

Il ne faut pas hésiter à utiliser des appâts légèrement "faisandés". On met quelques cailloux dans le fond du casier pour bien le maintenir dans le courant et on descend le tout sur le fond grâce à une corde reliée à une bouée bien visible pour retrouver facilement l'emplacement du casier. La bouée est très souvent surmontée d'un fanion. Il ne reste plus qu'à venir relever le ou les casiers le lendemain matin. Dans ces casiers, même si on n'a pas pris de homard, il y aura des crabes et les inévitables étoiles de mer. Il faut insister car la prise d'un homard est toujours suivie d'un très bon souvenir culinaire.