



La langouste

Nom commun : langouste

Nom scientifique : *Palinurus vulgaris*

Famille : macroures

Ordre : décapodes

Classe : crustacés

Comment la reconnaître ?

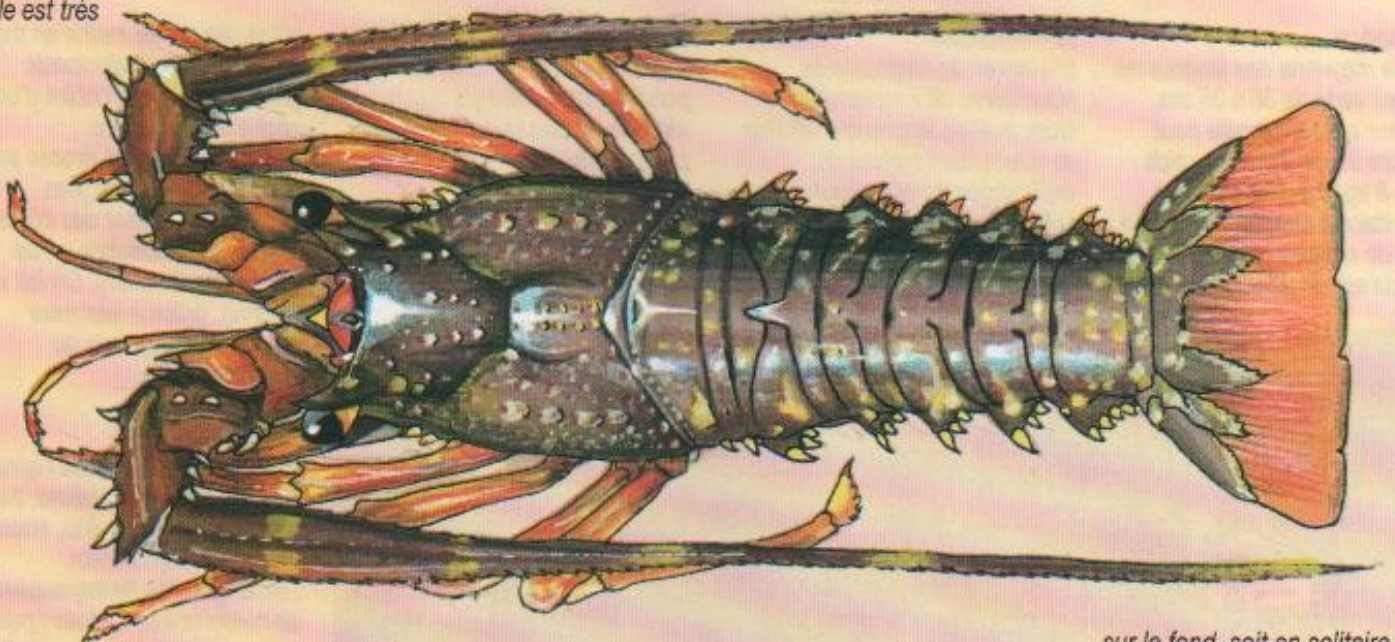
La langouste se différencie facilement du homard par l'absence de pinces. Ses pattes ambulatoires sont au nombre de cinq paires. La tête est pourvue de deux grandes antennes, et de deux petites. La carapace de la langouste a une forme cylindrique et elle est très

épineuse. Lorsqu'on la manipule, elle peut aussi blesser par les segments mobiles de sa queue qui portent des petites dents pointues. Par ailleurs, la langouste possède un rostre court au-dessus des yeux, qui pointe entre deux cornes frontales.

Reproduction

La période de ponte a lieu d'avril à juillet selon les mers ; les femelles pondent alors des œufs, de 15 000 à 20 000 par individu, qu'elles gardent fixés sous leur abdomen. Au bout de quelques mois, ces œufs éclosent en donnant naissance à des larves pélagiques

de 3 à 3,5 mm qui vont vivre aux gré des courants durant deux mois ; à la fin de cette période les larves atteignent 20 à 25 mm et elles se fixent sur le fond dans l'attente de leur première mue. Ces larves sont de forme curieuse : elles sont foliacées, transparentes et possèdent de longues pattes.



Robe

Elle varie selon l'habitat de la langouste. Cependant sa couleur la plus courante est acajou avec un liseré jaune, mais il n'est pas rare de trouver des langoustes à carapace rougeâtre, brune ou brun jaunâtre.

Comment l'appelle-t-on en France ?

Il n'est pas courant d'appeler ce crustacé autrement que langouste ; cependant il bénéficie d'appellations régionales : otharraina au Pays basque et ligusta en Corse.

Et dans les autres pays ?

Langouste (Allemagne) ; crawfish (Grande-Bretagne) ; langosta (Espagne) ; aragosta (Italie) ; lagosta (Portugal).

Comportement

La langouste est une espèce benthique, c'est-à-dire qui vit

sur le fond, soit en solitaire, soit en petits groupes. Elle préfère les fonds rocheux ou coralliens, mais on la trouve aussi dans des épaves ou des enrochements artificiels. Sa répartition bathymétrique va de quelques mètres d'eau à plus de 100 m de profondeur, plus rarement jusqu'à 150 m.



Croissance

La taille moyenne des langoustes pêchées varie de 30 à 35 cm, mais leur taille maximale peut atteindre 55 cm pour un poids de 7 à 8 kg. Il faut savoir que ce crustacé a une taille minimale légale de capture dans notre pays qui est de 22 cm..

Alimentation

Les larves de langouste se nourrissent de zooplancton, alors que les langoustes adultes se nourrissent surtout de mollusques qu'elles trouvent sur les fonds rocheux ou coralliens. Cependant, elles mangent aussi des vers marins qu'elles

découvrent sur les bandes de sable entre les rochers, ou des poissons morts entiers ou en morceaux, laissés par d'autres prédateurs.

Pêche commerciale

La chair de la langouste est très recherchée. En France, sa pêche

artisanale est de moins en moins rentable car les principaux gisements ont été l'objet d'une pêche trop intensive. Aujourd'hui, la plus grosse partie des langoustes mangées chez nous provient des côtes d'Afrique occidentale ou de la mer des Caraïbes. On les vend fraîches, grâce à leur mise en viviers, congelées ou en conserve.

Un mystère

A certains moments de l'année, dans la mer des Caraïbes, il se produit un phénomène, encore inexplicable aujourd'hui. Les langoustes se regroupent en colonies très denses ; puis à un moment donné, sans qu'on en connaisse la raison, elles se mettent en file indienne et parcourent des distances importantes, de l'ordre de plus de 100 km avant un regroupement général en un point précis. Ce phénomène demeure un mystère pour tous les scientifiques qui étudient régulièrement ce crustacé.





Où vit-elle ?

Où la trouver ?

La langouste vit essentiellement sur des fonds rocheux, coralliens ou sur des substrats très durs ; de plus, elle privilégie les parois verticales et les tombants raides, avec une présence importante de crevasses, de trous ou de surplombs. Elle se cache le plus souvent

dans ces anfractuosités durant le jour, ne sortant pratiquement que la nuit à la recherche de sa nourriture. Si le trou est assez grand, il arrive que plusieurs langoustes vivent ensemble. On les trouve aussi dans les épaves ou sous les blocs de béton coulés en mer.



Quand la trouver ?

C'est surtout lorsque les eaux sont relativement chaudes qu'on la pêche le plus facilement, car

elle se tient entre quelques mètres d'eau et une profondeur maximale de 50 m. Lorsque les eaux se refroidissent, elle gagne

Répartition en France

La langouste, *Palinurus vulgaris*, est présente dans toutes les mers qui bordent l'Hexagone ; mais sa répartition est assez irrégulière. Il semble que les meilleurs coins sont la mer d'Iroise et le pourtour d'îles, comme celles de Sein, de Belle-Ile, d'Yeu, de Noirmoutier et de Ré. Il est bon de savoir qu'une espèce très proche vit autour de la Corse, *Palinurus elephas*.

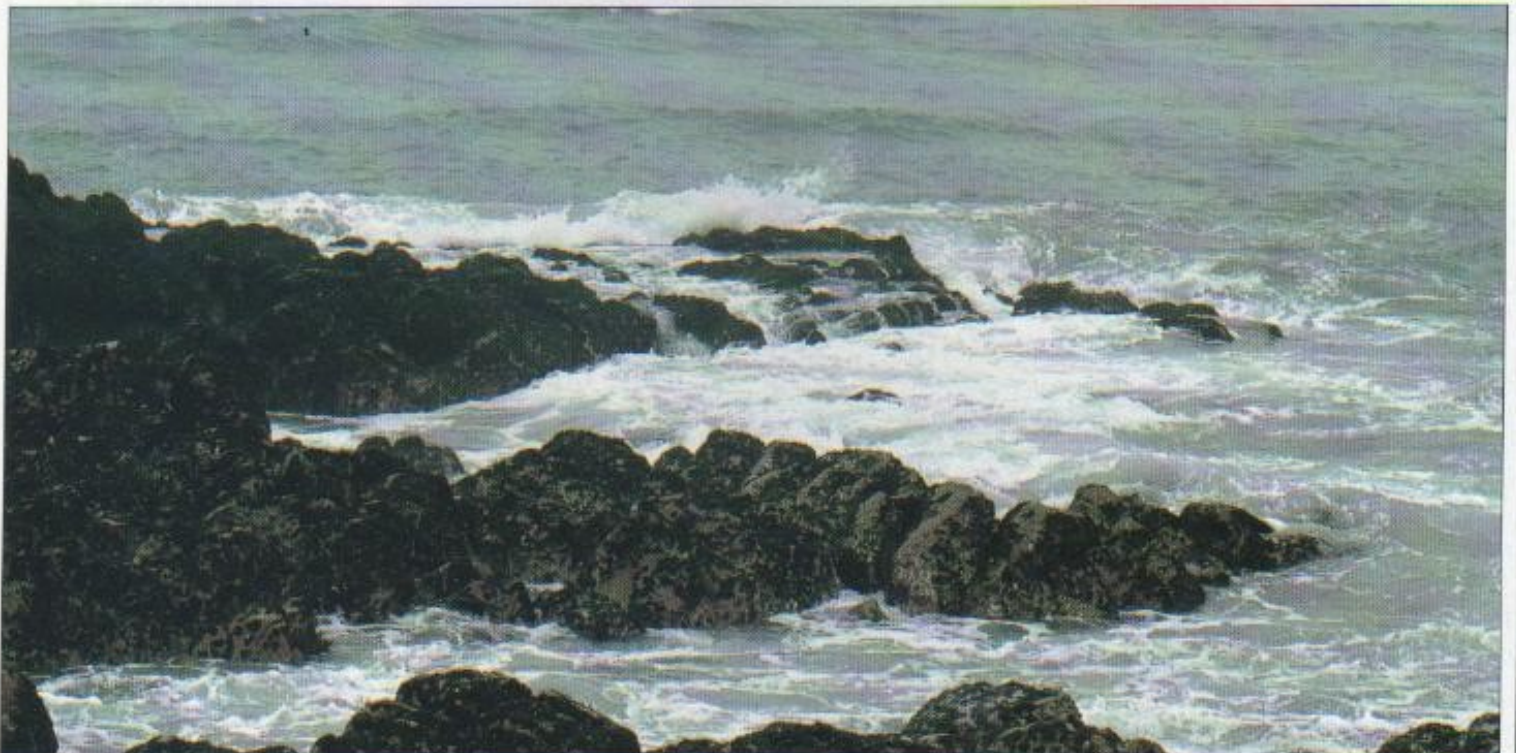


des profondeurs plus importantes qui peuvent dépasser 100 m.

Les différentes espèces

En plus des deux espèces qui vivent dans nos eaux, on en dénombre beaucoup dans différentes mers du globe car la répartition de ce type de crustacé est assez vaste. Sur les côtes africaines occidentales, on trouve la langouste royale,

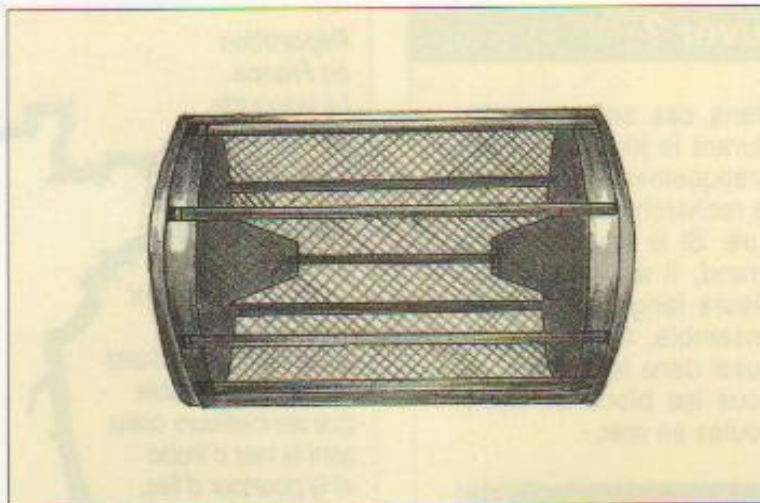
Palinurus regius, très abondante surtout au Sénégal, tout comme *Palinurus mauritanicus*, qui fréquente les côtes de Mauritanie. Le long de l'Afrique du Sud, vers Le Cap, on trouve une petite langouste – 1,5 kg au maximum – à la carapace rougeâtre, *Jasus lalandei*. Cette langouste pullule aussi dans l'océan Indien autour des îles Saint-Paul et d'Amsterdam.



Comment la pêcher ?

Au casier

C'est la même technique que pour le homard : on pose les casiers le soir et on les relève le matin, mais la réussite de la pêche dépend avant tout de l'endroit choisi, où il n'est pas toujours facile de trouver un fond plat ou presque plat pour bien disposer les casiers à langouste. La seule différence réside d'ailleurs dans l'engin lui-même qui est un peu différent de celui à homard. Il est cylindrique et il dispose de deux ouvertures en cône tronqué, une de chaque côté ; une des parois latérales s'ouvre pour prendre les langoustes prises au piège. On amorce ce casier avec des morceaux de poisson mort ou avec des coquillages.



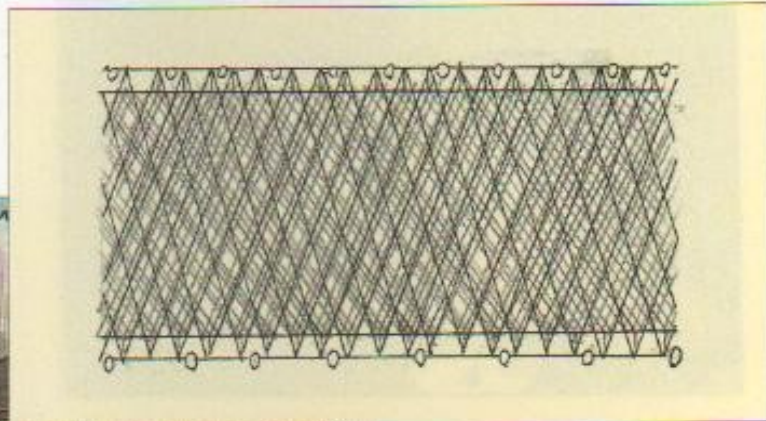
A la nasse

On pratique comme avec un casier ; la nasse est souvent en osier et elle ne dispose que d'une seule entrée. Aujourd'hui la plupart

des nasses sont fabriquées avec des armatures métalliques sur lesquelles sont montés des filets en Nylon ou en coton.

Au trémil

On utilise un trémil classique que l'on tend dans un couloir rocheux pendant un ou deux jours. Les langoustes, attirées par les poissons qui s'y prennent, emmêlent leurs pattes et leur carapace dans les mailles et les poches du filet. Il ne reste plus qu'à les démailler après avoir remonté le trémil.



A la ségetière

Ce filet, qui est une sorte de trémil, possède des mailles plus grandes et plus solides que ce dernier ; il est donc plus adapté aux fonds rocheux et aux fonds coralliens, car sa résistance nettement supérieure lorsqu'il s'accroche aux aspérités. Pour augmenter ses chances, on le laisse souvent deux ou trois jours calé à fond avant de le relever.

La chasse sous-marine

C'est sûrement la technique la plus sportive. Beaucoup de langoustes sont prises à la main par des plongeurs sans bouteille, interdite pour ce type de chasse. Les amateurs de cette technique les prennent habilement sans se blesser avec la carapace, puis ils remontent leur prise pour la mettre dans un filet suspendu en surface grâce à une bouée avant de replonger à la recherche d'une autre langouste. Cette méthode présente l'avantage d'être très sélective.

