



# La langoustine

Nom commun : langoustine

Nom scientifique : *Nephrops norvegicus*

Famille : macroures

Ordre : décapodes

Classe : crustacés

## Comment la reconnaître ?

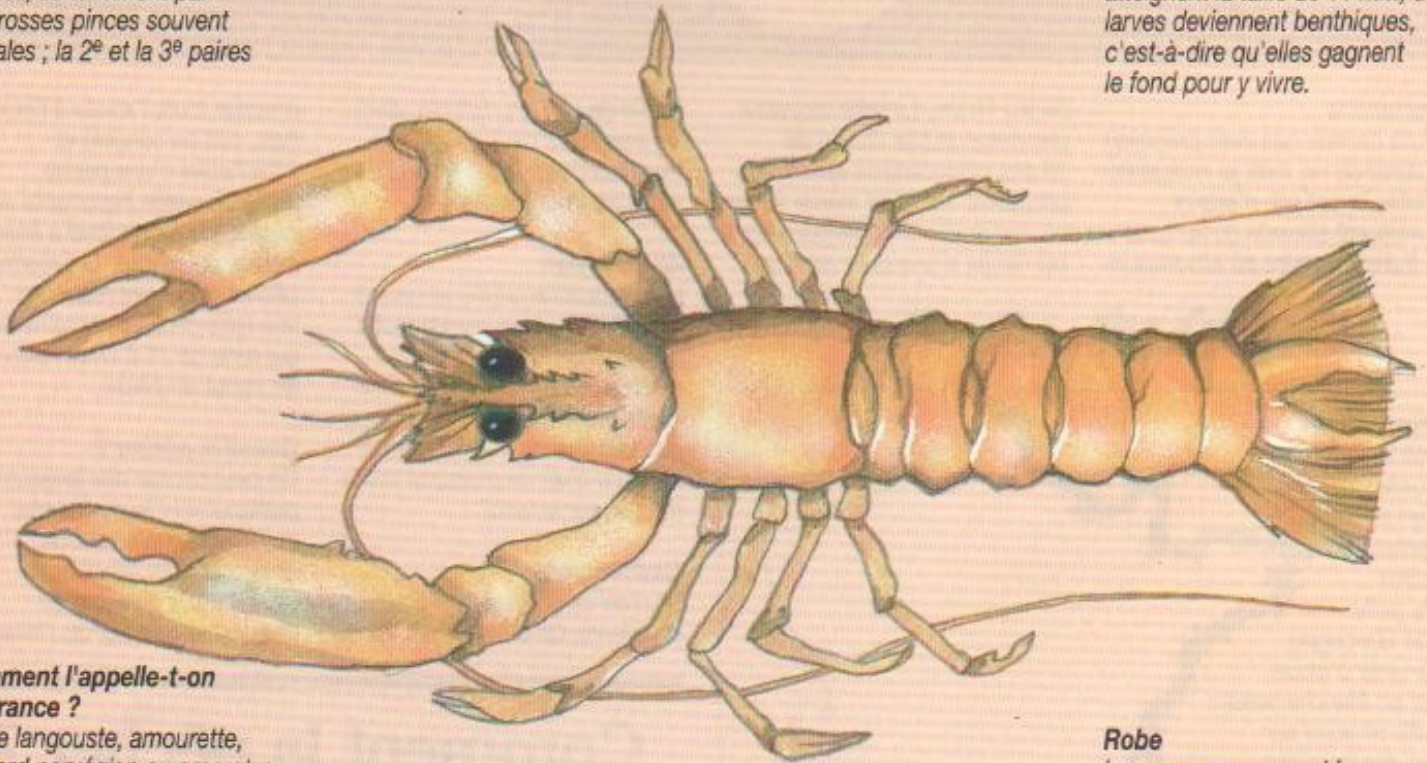
Le corps de la langoustine ressemble à celui du homard, mais sa silhouette est plus allongée et plus grêle. Ce crustacé dispose de 5 paires de pattes ambulatoires. Ses premières pattes, longues et fines, se terminent par de grosses pinces souvent inégales ; la 2<sup>e</sup> et la 3<sup>e</sup> paires

de pattes sont aussi munies de pinces beaucoup plus petites. La carapace est épaisse et résistante ; la langoustine dispose de 19 paires de branchies et elle possède une paire d'antennes longues et deux paires beaucoup plus petites.

## Reproduction

La période de frai n'a lieu que tous les 2 ans de mars à novembre. Une femelle pond environ 4 000 ovules qui ne sont fécondés et deviennent des œufs qu'après leur fixation sur son abdomen ; on dit alors

que la femelle est "grainée". L'incubation dure de 8 à 9 mois et au bout de cette période, les œufs donnent naissance à des larves pélagiques de 7 mm de long qui se détachent de la mère pour nager en pleine eau durant 2 ou 3 semaines. Dès qu'elles atteignent la taille de 11 mm, ces larves deviennent benthiques, c'est-à-dire qu'elles gagnent le fond pour y vivre.



## Comment l'appelle-t-on en France ?

Petite langouste, amourette, homard norvégien ou amoratza au Pays basque.

## Et dans les autres pays ?

Kaiserhammer (Allemagne) ; Norway lobster (Angleterre) ; maganto (Espagne) ; scampo (Italie) ; lagostim (Portugal).

## Comportement

La langoustine marche sur le fond, mais peut aussi effectuer des sauts en nageant grâce à son telson ; elle vit soit en solitaire, soit en petite colonie

sur des substrats mous à une profondeur comprise entre 50 m et plus de 250 m. De jour, elle se tient enfouie dans la vase ou le sable et elle n'en sort que la nuit pour chasser et se nourrir.

## Robe

La carapace couvrant le corps et les pattes de la langoustine a une couleur qui varie selon les fonds où elle vit ; mais le plus souvent elle est de couleur orangé rose ou carrément rose parsemée de zones blanchâtres. Les yeux, bien visibles, sont noirs.



poissons morts



vers marins



petits crustacés



**Croissance**

On ne connaît pas avec précision sa durée de vie, mais sa croissance semble lente ; elle n'atteint sa maturité sexuelle qu'au bout de 5 ans, moment où elle mesure

de 8 à 10 cm. La taille moyenne des prises est de l'ordre de 16 cm, mais certains spécimens atteignent 18 cm et même 20 cm en mer du Nord. La langoustine fait l'objet d'une taille minimale

légale de capture, 8,5 cm, dans les trois mers de notre façade maritime ouest, alors qu'elle n'en a pas en Méditerranée.

**Alimentation**

La langoustine adulte se nourrit surtout de nuit en chassant des petits crustacés, isopodes ou amphipodes, qui vivent sur des fonds mous, où elle trouve aussi des vers marins. Elle s'alimente aussi de chair de poissons morts trouvés sur le fond.

**Gastronomie**

La chair de la langoustine est excellente. Ce crustacé est vendu

presque toute l'année à l'état frais, cuit ou congelé et il fait l'objet d'une pêche professionnelle importante aux engins, chalut de fond à fines mailles ou sennes. Les marins pêcheurs doivent respecter une taille minimale commerciale qui varie de 11 à 16 cm selon les zones de pêche.

**Quand la pêcher ?**

On peut pêcher des langoustines pratiquement toute l'année, mais la meilleure période, notamment en Atlantique, va d'octobre à avril, avec une pointe au cœur de l'hiver.

**Où vit-elle ?**

**Répartition en France**

La langoustine est surtout présente dans le golfe de Gascogne, en mer d'Iroise et en Manche ouest ; elle vit aussi sur toutes les côtes méditerranéennes et même corses, mais sa densité y est relativement faible et la taille moyenne souvent trop petite pour intéresser les gastronomes.



**Comment la pêcher ?**

Pour le pêcheur sportif, il n'y a pas de technique de pêche spécifique pour cette espèce. La plus grande partie des langoustines prises l'est au casier aux ouvertures et mailles très petites ou accidentellement dans

des casiers classiques. Mais c'est surtout à la senne, si on a un bateau francisé, que l'on obtient les meilleurs résultats, ce qui nécessite presque toujours l'emploi de deux embarcations pour fermer le filet.