



Le tourteau

Nom commun : tourteau

Nom scientifique : *Cancer pagurus*

Famille : brachyours

Ordre : décapodes

Classe : crustacés

Comment le reconnaître ?

Le tourteau a une carapace légèrement granuleuse sur le dessus, un peu bombée et ovale. Elle est moitié moins longue que large ; elle est découpée sur le bord de chaque côté en 8 ou 9 lobes. Sa paire de pattes antérieures se termine par deux grosses pinces très puissantes ; les quatre autres paires de pattes sont courtes, fines et velues.

Une cinquième paire est plus petite, souvent positionnée sous l'abdomen. L'abdomen est large et arrondi chez la femelle, plus étroit et pointu chez le mâle.

Robe

La carapace du tourteau a une coloration qui varie légèrement selon son habitat ; dans la plupart des cas, elle va du rose au brun, parfois du brun clair au brun foncé

plus ou moins ocre ou rougeâtre, d'où son nom rappelant la couleur d'une tourte bien cuite. Le ventre est ocre plus clair et le bout des deux grosses pinces antérieures est noir.

Comportement

Le tourteau vit de préférence sur des fonds rocheux ou sableux, depuis le niveau de la mer à marée basse jusqu'à 100 m. De 0 à 20 m de fond où l'on trouve les petits tourteaux, alors que ceux de taille moyenne vivent entre 20 et 50 m de fond ; les plus gros restent entre 50 et 100 m de profondeur, bien qu'ils aient tendance à remonter à la belle saison pour regagner ensuite les grandes profondeurs l'hiver.

Comment l'appelle-t-on en France ?

L'autre nom le plus courant du tourteau est dormeur, mais on l'appelle aussi crabe de lune, endormi, houvet, poing clos, poupart, rousset, et samarra au Pays basque.

Et dans les autres pays ?

Taschenkrebs (Allemagne) ; edible crab (Grande-Bretagne) ; noca (Espagne) ; granciporro (Italie).

Croissance

Un tourteau devient mature au bout de 5 ou 6 ans, âge où il mesure, en largeur de carapace,

de 10 à 12 cm. Adulte, sa taille moyenne est de 20 cm ; il atteint parfois 30 cm pour un poids de 4 à 6 kg. Les plus grands spécimens pris mesurent jusqu'à 40 cm. Après la septième année, le tourteau adulte ne mue plus qu'une seule fois par an.





céphalopodes



coquillages



vers marins



Reproduction

Elle a lieu au printemps ou en automne, juste après que les femelles muent, c'est-à-dire qu'elles aient perdu leur carapace solide pour la renouveler : durant une courte période elles ont une carapace molle et gélatineuse.

La femelle reçoit le sperme qu'elle garde parfois en réserve 2 ou 3 ans ; en automne elle pond de 500 000 à 3 000 000 d'œufs qu'elle maintient sous son abdomen. L'été suivant ces œufs donnent des larves pélagiques qui, en quelques mois, ont une taille de 4 mm ; un an plus tard les tourteaux juvéniles mesurent 3 cm environ.

Alimentation

Le tourteau se nourrit de tout ce qu'il trouve sur le fond, à condition que ce soit vivant. Contrairement à d'autres crabes,

il ne mange pas d'algues, mais des coquillages, des petits invertébrés, des échinodermes, plus particulièrement des étoiles de mer, et d'autres animaux de fond.

Valeur marchande

Le tourteau fait l'objet d'une pêche professionnelle aux engins. On le trouve frais sur les marchés car il supporte le manque d'eau durant plusieurs jours à condition qu'il soit transporté dans un milieu frais et humide. On le trouve aussi congelé ou en conserve.

Gastronomie

La chair du tourteau est très recherchée car elle est particulièrement fine. Un beau tourteau donne à peu près 100 g de chair par 10 cm de largeur de carapace. Lorsqu'il mue, le tourteau n'est

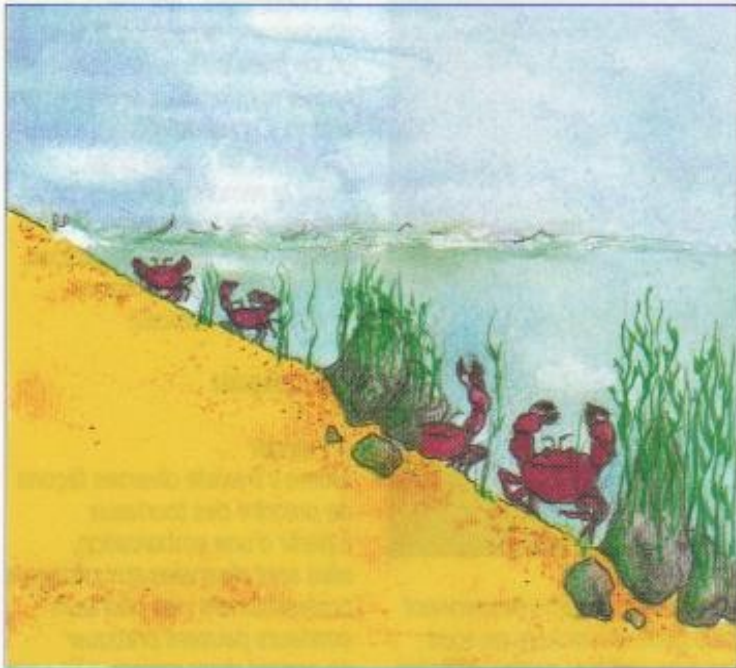
pas "mangeable" car il est rempli d'eau. Il est meilleur lorsqu'il est "plein", c'est-à-dire lorsqu'il "pèse" dans la main. A ce moment-là sa chair est serrée et dense car elle contient un minimum d'eau. Une autre façon de ne pas se tromper est de bien regarder l'état

de sa carapace : si elle comporte des petites concrétions ou des coquillages parasites, le tourteau est bon car sa mue est ancienne et il est donc "plein". Pour le manger, les parties qui contiennent le plus de chair sont les grosses pinces et la carapace.



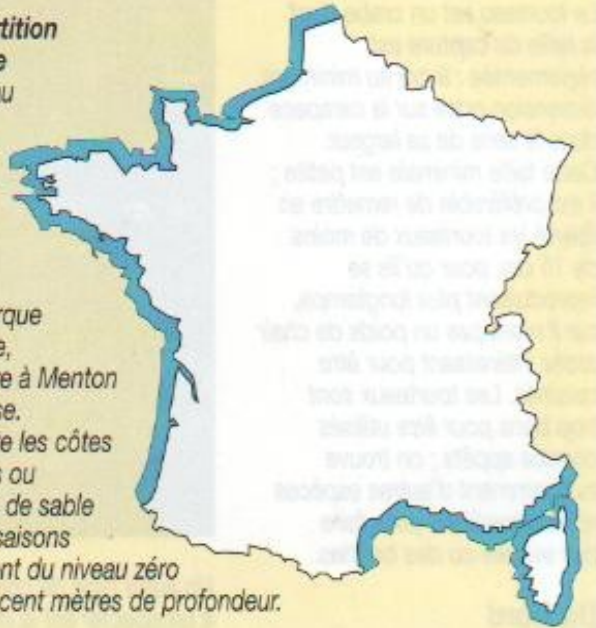


Où vit-il ?



► Répartition en France

Le tourteau est un crabe commun sur tout le littoral français, de Dunkerque à Hendaye, de Cerbère à Menton et en Corse. Il fréquente les côtes rocheuses ou les plages de sable selon les saisons où il se tient du niveau zéro à près de cent mètres de profondeur.



Où le trouver ?

L'habitat du tourteau est assez varié selon l'âge de celui-ci. Lorsqu'il est juvénile, le tourteau vit dans peu d'eau, à la limite du niveau le plus bas des marées, entre la zone du fucus et celle des laminaires. Il vit indifféremment sur un fond de sable ou rocheux. Au fur et à mesure qu'il grandit, il descend vers des fonds plus importants et fréquente de préférence les zones rocheuses où il peut s'abriter sous des surplombs ou dans des anfractuosités. C'est d'ailleurs dans ces abris qu'il passe le plus de temps à dormir, ce qui lui vaut les surnoms de "dormeur" ou d'"endormi". Cependant, on le trouve aussi sur des zones profondes de coquillages ou de sable recouvert d'algues, où il recherche sa nourriture.



Quand le pêcher ?

La pêche du tourteau peut se faire toute l'année ; cependant, il est classique de le pêcher à la belle saison, soit du mois de mai à la mi-octobre, période où l'on peut plus facilement prendre des tourteaux de belles tailles. Le reste de l'année, on ne récolte souvent que les petits spécimens, les gros étant "intouchables", car descendus

trop profondément dans des zones accidentées. Les marées d'équinoxe au printemps et surtout en automne sont des moments privilégiés pour le capturer ; il faut le rechercher avec attention car il est présent partout, aussi bien dans les trous que sous les fucus, et, de plus il s'ensable dans les rigoles autour des rochers où on le repère

grâce aux bosses que fait le sable au-dessus de sa carapace.

Un crabe sociable

A l'inverse de l'araignée de mer qui aime vivre seule en dehors de la période des amours, le tourteau est un crabe très sociable qui vit en groupe ; on le trouve en bandes de plusieurs individus en train

de dormir dans les trous et failles des rochers, ou ensablés serrés les uns contre les autres ; c'est pourquoi, lorsqu'on en repère un, il faut continuer à inspecter les abords immédiats de l'endroit de la capture. Enfin, il n'est pas rare de trouver des tourteaux dans les mêmes coins que les étrilles, car leur cohabitation est courante et pacifique.

Comment le pêcher ?

Savoir le choisir

Le tourteau est un crabe dont la taille de capture est réglementée : 9 cm au minimum, dimension prise sur la carapace dans le sens de sa largeur. Cette taille minimale est petite ; il est préférable de remettre en liberté les tourteaux de moins de 15 cm, pour qu'ils se reproduisent plus longtemps, car il n'ont pas un poids de chair assez intéressant pour être cuisinés. Les tourteaux sont trop bons pour être utilisés comme appâts ; on trouve suffisamment d'autres espèces non comestibles pour faire des esches ou des boîtes.

Du bord

Pêche au croc

Le tourteau se prend comme l'étrille, c'est-à-dire avec un crochet pour le faire sortir de son trou. Lorsqu'on en sort un, il faut insister dans la même cavité pour en faire sortir d'autres. L'extraction du tourteau demande parfois de la patience et de l'obstination car ce crabe puissant, à l'aspect lourd, s'accroche très fort aux rochers et il faut savoir attendre le moment où il relâche son étreinte. Il faut inspecter le moindre trou, la moindre petite faille, même verticale car il s'y cache pour dormir, et surtout pour s'y blottir en cas de danger. Une fois qu'on l'a sorti grâce au crochet, il vaut mieux ne pas essayer de le prendre à main nue, car le tourteau n'hésite pas à serrer tout ce qui le dérange ; on le prend par la carapace juste derrière les pinces en évitant de se faire prendre par celles-ci. Si, malheureusement, un de vos doigts est pris, il faut de suite casser la pince car le tourteau ne desserre pas son étreinte.

Dans le sable

A marée basse, on trouve des tourteaux dans les mares laissées par le retrait de la mer, surtout si ces mares sont constituées de sable et de rochers recouverts d'algues.



Un autre type de coin à prospecter est le pourtour des rochers, là où il subsiste des petites rigoles. Lorsqu'on a repéré un gonflement ou une bosse de sable anormale, on creuse à l'aide d'une petite fourche jusqu'à ce que le crabe soit découvert ; il n'y a plus qu'à le ramasser. Ensuite, on continue à retourner le sable tout autour pour en extraire d'autres. Cette technique, même si elle permet de prendre beaucoup de tourteaux, a souvent l'inconvénient de récolter

des petits ; les gros se prennent plus dans les rochers ou sous les gros cailloux, parfois difficiles à retourner.

A la balance

Il existe un engin appelé "balance à crabes" qu'on peut se procurer facilement dans les magasins spécialisés ; elle ressemble à une balance à écrevisses, mais son diamètre est plus grand et son filet plus profond. On fixe dans le fond du filet, comme appât, soit un petit poisson mort, mais frais, soit des chairs

de coquillages ; ensuite, on descend la balance le long d'une jetée ou à partir d'un rocher surplombant la mer, et on attend. On relève régulièrement l'engin et, en cas de prise, il faut le remonter très vite pour éviter que le tourteau ne s'en échappe. Avec cette technique, on capture d'autres crabes et d'autres crustacés.

En bateau

Au casier

Même s'il existe diverses façons de prendre des tourteaux à partir d'une embarcation, elles sont réservées aux pêcheurs professionnels ; les pêcheurs amateurs peuvent pratiquer en posant deux casiers, s'ils sont propriétaires d'un bateau immatriculé auprès d'un quartier maritime. L'utilisation d'un casier n'est pas spécifique de la pêche du tourteau car cet engin permet de prendre indifféremment toutes sortes de crabes ou des homards. On esche les casiers avec des morceaux de maquereau ou de céphalopode (ci-dessous) ; on les dépose sur des fonds de 30 ou de 50 m et on les relève le matin suivant.

