

Découvrez un ensemble de documents, scientifiques ou techniques,
dans la base Archimer : <http://www.ifremer.fr/docelec/>

ifremer

RI DRV-92/018-RH LA ROCHELLE/L'HOUMEAU

Les algues et invertébrés marins des pêches françaises

Algues, Eponges, Corail rouge, Escargots de mer, Bivalves,
Poulpes, Seiches, Encornets, Crustacés, Oursins et Violets

3° partie

2001
IFREMER
 Station de La Rochelle/L'Houmeau
 Place du Séminaire BP 7
 17137 L'HOUMEAU

DIRECTION DES RESSOURCES VIVANTES

DEPARTEMENTS : Ressources Halieutiques

<p>Coordinateurs : Quéro J.C. ; Arzel P. : algues ; Dardignac M.J. : bivalves ; Latrouite D. : crustacés ; Véron G. : escargots de mer.</p> <p>Auteur (s) : Arzel P., Baud J.P. ; Berthou P. ; Boletzky S.v. ; Campillo A. ; Clavier J. ; Dao J.C. ; Dardignac M.J. ; Decamps P. ; Duclerc J. ; Flassch J.P. ; Fleury P.G. ; Fontaine B. ; Harmelin J.G. ; Héral M. ; Hussenot J. ; Latrouite D. ; Laubier A. ; Le Calvez J.C. ; Le Foll D. ; Lemoine M. ; Marin J. ; Monniot C. ; Monniot F. ; Perez R. ; Quéro J.C. ; Raimbault R. ; Richard O. ; Talidec C. ; Tétard A. ; Vacelet J. ; Vadon C. ; Véron G.</p> <p>Dessinateurs : Vayne J.J. ; Photographes : Leguay D. ; Porché P. ; Vayne J.J.</p>	<p>code :</p> <p>RI DRV 92-018 RH/LA ROCHELLE L'HOUMEAU</p>
<p>Titre</p> <p>LES ALGUES ET INVERTEBRES MARINS DES PECHEES FRANCAISES <i>Algues, Eponges, Corail rouge, Escargots de mer, Bivalves, Poulpes, Seiches, Encornets, Crustacés, Oursins et Violets</i></p>	<p>date : juin 1992</p> <p>tirage nb : 75</p>
	<p>Nb pages : 392 (en trois parties) Nb figures : 400</p>
<p>RESUME : Ce rapport interne constitue l'étape préalable à la diffusion d'un ouvrage de vulgarisation sur les produits commerciaux des pêches métropolitaines, destiné en priorité à la profession. Cet ouvrage sera le complément de celui édité en 1984 pour le FIOM par Jacques Grancher : " Les poissons de mer des pêches françaises".</p> <p>L'objectif est de mettre à la portée du plus grand nombre, des données sur la connaissance, la biologie, la pêche et les appellations françaises (officielles et vernaculaires) et étrangères des espèces marines commerciales. Plus d'une centaine d'espèces d'algues et d'invertébrés sont présentées.</p> <p>ABSTRACT : This report is a prerequisite publication of a popular book, synthesizing and summarizing the main data on identification, names, biology and fishing aspects for more than a hundred species of seaweeds and marine invertebrate.</p>	
<p>mots-clés algues, invertébrés marins, France</p>	
<p>key words seaweeds, marine invertebrates, France</p>	



IFREMER-Bibliothèque de BREST



0BR29855

IFREMER-SDP
 Centre de BREST
 Bibliothèque

B.P. 70-29200 PLOUZANE

Ce rapport interne sur "Les Algues et Invertébrés marins des Pêches françaises" est une étape devant conduire à la publication d'un ouvrage de vulgarisation. Il a été conçu pour compléter "Les Poissons de Mer des Pêches françaises" publié en 1984 aux éditions Jacques Grancher par le FIOM, puis diffusé par cet organisme.

Pour que cette étape soit utile, nous vous demandons de nous faire parvenir vos critiques, suggestions, additions concernant le texte et l'iconographie à l'adresse ci-après :

IFREMER
Station de La Rochelle-L'Houmeau
Place du Séminaire - Boite Postale N° 7
17137 L'HOUMEAU
FAX N° (33) 46.50.93.79

En vous remerciant de votre collaboration

J.C. QUERO

J.J. VAYNE

CRUSTACES

QU'EST-CE QU'UN CRUSTACE ?

Les crustacés constituent l'une des classes de l'embranchement des arthropodes qui regroupe les animaux au corps segmenté dont chaque segment, relié aux autres par des membranes articulaires, porte typiquement une paire d'appendices articulés. Leur corps est enclos dans une carapace de cuticule tégumentaire chitineuse secrétée par l'épiderme.

Les crustacés se distinguent des autres classes (les mérostomes, les arachnides, les myriapodes, les insectes) par la présence de 2 paires d'antennes, par la possession de nombreux autres appendices et, chez ses représentants aquatiques, par des dispositifs comme les branchies pour extraire l'oxygène de l'eau.

Le premier stade larvaire dit nauplius, est non segmenté, possède trois paires d'appendices céphaliques et un oeil médian. Il peut être libre et planctonique dès ce stade (famille des Pénéides) ou, chez les espèces incubatrices, évoluer au sein de l'oothèque jusqu'à des stades plus avancés. A l'éclosion apparaissent les larves zoé chez les caridés, mysis chez les homaridés, métazoé chez les brachyours, etc... La larve évolue par des mues ou des métamorphoses pour conduire à la forme adulte.

Les 27 000 espèces qui composent la classe présentent une grande diversité de formes et de modes de vies : on les trouve en mer, en eau douce et dans le milieu terrestre. Elles sont libres et mobiles ou fixées sur un support inerte ou vivant. Certaines sont parasites ou commensales d'autres animaux.

Les espèces d'intérêt pour la pêche française, décrites dans cet ouvrage, peuvent être agencées comme suit dans une classification systématique très simplifiée :

Classe des crustacés :

 Sous-classe des cirripèdes

 Ordre des thoraciques

 Sous-ordre des lépadomorphes

 Famille des scalpellidés : pouce-pied

 Sous-classe des malacostracés

 Ordre des stomatopodes

 Famille des squillidés : squille

 Ordre des décapodes natantia

 Sous-ordre des pénéides

CLASSE DES CRUSTACES

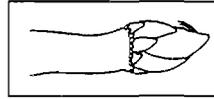
SOUS-CLASSE DES CIRRIPEDES

Ordre des thoraciques

Sous-ordre des lépadomorphes

Famille des scalpellidés

pouce-pied

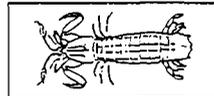


SOUS-CLASSE DES MALACOSTRACES

Ordre des stomatopodes

Famille des squillidés

squille

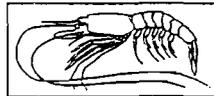


Ordre des décapodes natantia

Sous-ordre des pénéidés

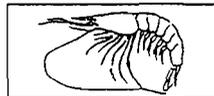
Famille des aristéidés

crevette rouge

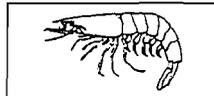


Famille des pénéidés

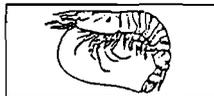
crevette rose



caramote



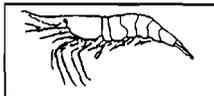
crevette japonaise



Sous-ordre des caridés

Famille des palémonidés

bouquet



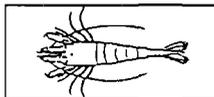
Famille des pandalidés

crevette boréale

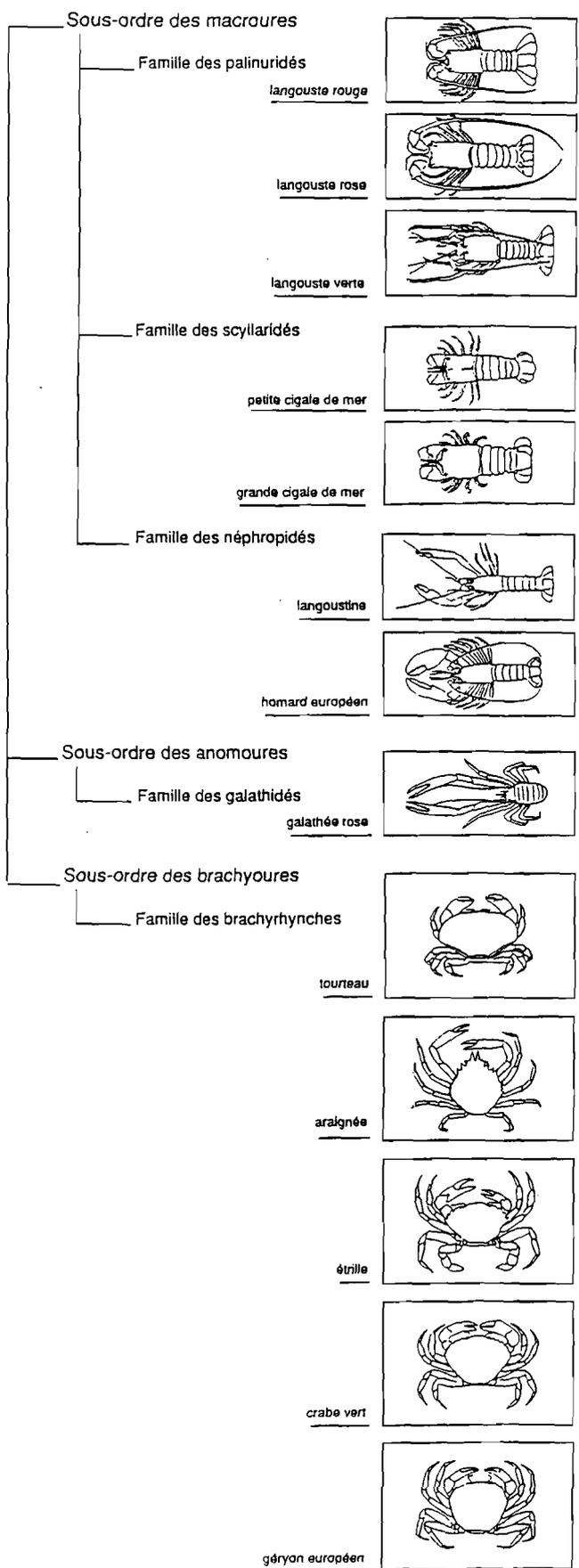


Famille des crangonidés

crevette grise



Ordre des décapodes reptantia



- Famille des aristéidés : crevette rouge
- Famille des pénéidés : crevette rose
caramote
crevette japonaise
- Sous-ordre des caridés
 - Famille des palémonidés : bouquet
 - Famille des pandalidés : crevette boréale
 - Famille des crangonidés : crevette grise
- Ordre des décapodes reptantia
 - Sous-ordre des macroures
 - Famille des palinuridés : langouste rouge
langouste rose
langouste verte
 - Famille des scyllaridés : petite cigale de mer
grande cigale de mer
 - Famille des néphropidés : langoustine
homard européen
 - Sous-ordre des anomoures
 - Famille des galathidés : galathée rose
 - Sous-ordre des brachyours
 - Famille des brachyrhynches : tourteau
araignée
étrille
crabe vert
géryon européen

Morphologie :

Les crustacés sont basiquement constitués de trois régions segmentées : la tête, le péréion (thorax) et le pléon (abdomen), mais chez certaines espèces, un ou plusieurs segments thoraciques s'incorporent à la tête pour former un céphalothorax (chez les natantia, macroures, anomoures) ; chez d'autres, un pli dorsal du tégument naissant du bord postérieur de la tête s'étend plus ou moins au-dessus du tronc pour former la carapace (chez les brachyours).

Ils portent de nombreux appendices articulés : antennules, antennes, mandibules, maxillules ou mâchoires antérieures, maxilles ou mâchoires postérieures, maxillipèdes ou pattes-mâchoires, péréiopodes ou pattes-locomotrices, et pléopodes.

Mâles et femelles sont généralement de tailles et de formes peu différentes.

cf série de schémas

Les cirripèdes constituent une classe très différenciée en raison de leur mode de vie : les thoraciques pédonculés sont fixés à un support par un pédoncule plus ou moins développé portant un capitulum garni de plaques calcaires ou chitineuses ; ils possèdent six paires d'appendices bifides et multi-articulés appelés cirres, grâce auxquels ils captent leurs proies.

cf série de schémas

AUTOTOMIE ET REGENERATION : les crustacés supérieurs ont la faculté de s'amputer volontairement d'un ou plusieurs appendices ; cette capacité d'autotomie leur permet d'échapper éventuellement à un prédateur en lui abandonnant par exemple une patte. Le phénomène réflexe, déclenché par une excitation suffisante, provoque une violente contraction musculaire qui sépare l'appendice du reste du corps et forme un diaphragme hémostatique arrêtant l'hémorragie. Les appendices perdus ou lésés sont régénérés lors des mues ultérieures.

TEGUMENT : secrété par l'épiderme, le tégument fait office de peau. Il se caractérise par sa teneur élevée en chitine qui, chez les crustacés supérieurs s'imprègne de sels calcaires et contient des pigments de couleurs diverses, comme la cyanocristalline, responsable de la couleur bleue ; à la chaleur ce pigment se transforme en zooérythrine, donnant la coloration rouge caractéristique des crustacés après cuisson.

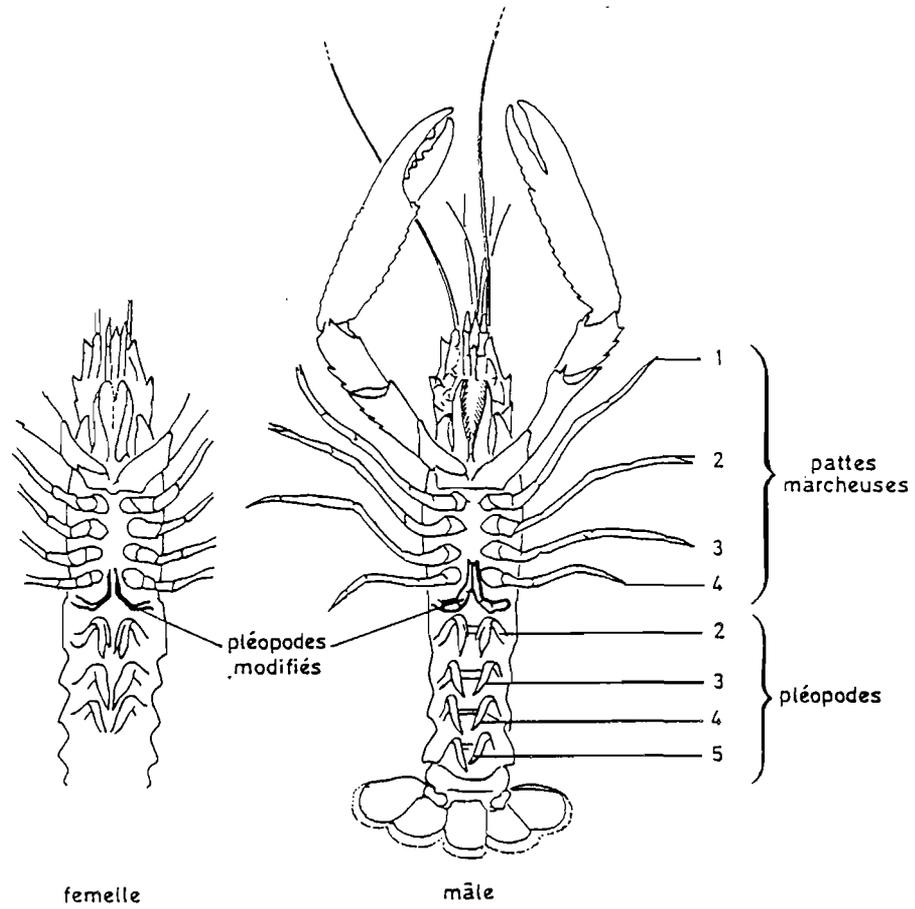
Au plan chimique, la chitine est un polysaccharide dont les applications nombreuses et valorisantes intéressent de plus en plus l'industrie pour des usages en agriculture, en agro-alimentaire, dans le domaine de la santé, ou dans celui du traitement des eaux.

ORGANES DES SENS : les yeux, portés par les pédoncules oculaires, sont dits "composés" ; ils sont constitués, comme chez les insectes, de milliers de petits éléments, les ommatidies. Ils ne permettent pas d'accommodation et sont probablement plus sensibles aux mouvements qu'au détail des formes. Les décapodes semblent capables de discriminer les couleurs.

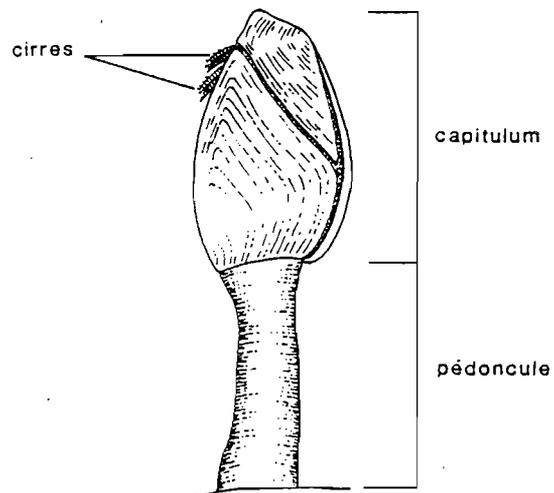
Le sens de l'équilibre est assuré par les statocystes, petites fossettes tapissées de soies sensorielles contenant un grain de sable ou de calcaire situées à la base des antennules.

Les organes stibo-récepteurs sont des poils ou des soies sensorielles distribués sur le corps et surtout sur les appendices, dont certains apprécient la résistance de l'eau aux mouvements. D'autres sont chémorécepteurs (analyse des caractéristiques chimiques) ; ils jouent un rôle important dans la localisation à distance des proies ou des congénères (la localisation de la nourriture repose beaucoup plus sur la détection chimique que visuelle).

Pour la plupart, les espèces de langouste sont dotées d'un appareil stridulant et d'une chambre de résonance qui leur permettent d'émettre et de recevoir des sons à basse fréquence. Ils sont du type "grincement" pour manifester un comportement agressif ou du type



Morphologie d'un crustacé : différence entre mâle et femelle.



Morphologie externe d'un cirripède.

"crécelle lente" quand l'animal est au repos et en sécurité. Les homards produisent également des sons par la contraction très rapide d'un muscle situé à la base de la seconde antenne ; la fonction n'en est pas connue.

Anatomie :

APPAREIL RESPIRATOIRE : chez les crustacés aquatiques, l'appareil respiratoire est constitué de lamelles ou de filaments branchiaux enfermés dans une cavité branchiale (ventro-latérale dans le céphalothorax) limitée du côté externe par le branchiostégite. La circulation de l'eau est assurée par les battements du scaphognathite de la seconde mâchoire. Les branchies sont en relation avec l'appareil circulatoire pour réaliser les échanges gazeux.

APPAREIL DIGESTIF : les crustacés possèdent un estomac particulièrement complexe (moulin gastrique), prolongé par l'intestin moyen et accompagné d'un important hépatopancréas. La digestion est extra-cellulaire ; les processus chimiques ont surtout lieu dans l'intestin moyen, siège de l'absorption et dans les diverticules hépato-pancréatiques.

APPAREIL EXCRETEUR : il est constitué chez les décapodes par une paire de glandes, dites antennaires, qui s'ouvrent à la base des appendices correspondants ; l'essentiel de l'excrétion est toutefois assuré par les branchies qui éliminent l'ammoniaque et les composés uriques.

APPAREIL GENITAL : sauf chez les cirripèdes qui sont hermaphrodites, les sexes sont séparés.

Les glandes génitales, situées au-dessus de l'intestin, forment deux longs cordons recourbés latéralement en crosses et unis au niveau du coeur par une bandelette transversale d'où partent vers la face ventrale les canaux évacuateurs des produits génitaux. Chez les malacostracés, les spermiductes (mâles) débouchent à la base de la cinquième paire de pattes ambulatoires et les oviductes (femelles) à la base de la troisième paire, sur la plaque sternale.

Biologie :

MOEURS : si l'on excepte le pouce-pied qui vit fixé à un support (on dit qu'il est "sessile"), toutes les espèces d'intérêt commercial pour la pêche française sont libres et mobiles (on dit qu'elles sont "vagiles"). Elles sont benthiques ou démersales, c'est-à-dire qu'elles vivent sur le fond ou en contact étroit avec lui.

Leur comportement social va de la grégarité, chez la plupart des crevettes ou des langoustes, à la territorialité marquée comme chez le homard européen qui manifeste une forte agressivité envers ses congénères.

Certaines espèces sont sédentaires ou inféodées à un milieu d'extension limitée, comme la crevette grise qui s'éloigne peu des estuaires. D'autres font des migrations saisonnières côte-large d'ampleur limitée (bouquet, étrille...), ou des migrations pouvant excéder la centaine de milles (tourteau).

REPRODUCTION : comme les autres cirripèdes, le pouce-pied est hermaphrodite, mais il n'y a pas d'autofécondation : les spermatozoïdes émis dans l'eau pénètrent le manteau d'un individu

voisin où les ovules sont fécondés. Après incubation des oeufs, les larves "nauplius" libérées dans le milieu mènent une vie pélagique avant de se métamorphoser en "cypris", stade larvaire amorçant la vie fixée.

Chez les malacostracés, la séparation des sexes est la règle générale bien que l'hermaphrodisme protérandrique existe chez quelques crevettes (début de la vie en tant que mâle, puis transformation en femelle). Pendant l'accouplement, les partenaires sont généralement opposés ventralement : à l'aide de ses stylets copulateurs, le mâle dépose des spermatophores contenant les spermatozoïdes ; la semence est stockée dans une spermathèque. Selon les espèces, la ponte suit l'accouplement de quelques jours à quelques mois. Lors de la ponte, les ovules sortent en courant continu des pores génitaux et sont fécondés au niveau des spermatophores. Les oeufs s'agglutinent aux soies des pléopodes où ils restent fixés pour la durée de l'incubation, à l'exception des pénéidés (crevettes) dont les oeufs sont libres dans l'eau.

Les femelles lorsqu'elles portent les oeufs sont dites ovigères ou "oeuvées" ou "grainées". En règle générale les crabes, homards, langoustes, langoustines pondent une fois par an alors que les crevettes peuvent faire jusqu'à trois pontes successives dans l'année. Après l'incubation dont la durée varie selon les espèces et les conditions de milieu de quelques jours à plusieurs mois, des larves sont libérées pour une vie planctonique dont la durée est également variable selon l'espèce et les conditions de milieu.

Au cours de leur vie larvaire, les crustacés passent par une succession de stades qui les amène progressivement à leur forme définitive. Il en existe une grande diversité dont les principaux types sont illustrés ci-après.

CROISSANCE : le mode de croissance chez les crustacés (chez les arthropodes en général) est très différent de celui des autres animaux. Comme chez les autres, la fabrication de nouveaux tissus est un processus continu, mais la présence d'une cuticule rigide oblige l'animal à rejeter son enveloppe pour s'accroître en taille. C'est le phénomène de la mue au cours de laquelle toutes les parties chitineuses sont rejetées et renouvelées, de l'exosquelette (carapace) aux plus petits poils sensoriels, en passant par les parties internes comme la surface des branchies (seul l'intestin moyen non recouvert de cuticule ne mue pas). Les parties rejetées constituent l'exuvie.

De nombreux facteurs interviennent pour réguler le rythme des mues. L'ensemble est contrôlé par l'équilibre entre l'hormone de mue synthétisée par les organes Y et l'hormone inhibitrice de mue synthétisée par le complexe organe X-glande sinus.

Au lieu d'être continue et peu perceptible sur une courte période, la croissance apparaît "en marches d'escalier". Elle résulte de deux composantes :

- * l'accroissement en taille à chaque mue dû à l'absorption d'eau par les nouveaux tissus. Généralement compris entre 5 % et 25 %, il atteint 40 % chez l'araignée de mer ;
- * la fréquence des mues ; elle diminue régulièrement avec l'âge jusqu'à pratiquement s'annuler chez les vieux individus.

Le fait que les crustacés rejettent à chaque mue l'intégralité de leurs parties dures ne permet pas de disposer de structures conservant la trace des étapes successives de la croissance comme c'est le cas avec les écailles, les otholites ou les vertèbres de poisson ou sur la coquille des mollusques par exemple. L'évaluation de la croissance par dénombrement de marques périodiques n'est donc pas possible. Pour contourner cet obstacle, différentes techniques, souvent complémentaires, sont utilisées pour établir une relation moyenne entre l'âge et la taille :

- * suivi de l'évolution de la taille moyenne des individus d'une génération quand leur abondance les distingue des autres générations ;
- * méthode classique de marquage-recapture (animaux marqués, libérés en mer, puis recapturés à la faveur des pêches professionnelles) adaptée à l'étude des crustacés ;
- * observations en élevage pour les phases juvéniles ;
- * une nouvelle voie de recherche consistant à doser des éléments radioactifs présents dans la carapace s'ouvre actuellement et semble prometteuse. En effet, lors de la calcification de la carapace, juste après la mue, les crustacés incorporent des éléments présents dans l'eau de mer à l'état de trace, dont le radium 228. Cet élément radioactif se désintègre selon une loi physique connue pour donner du thorium 228. La mesure du rapport $^{228}\text{Th}/^{228}\text{Ra}$ permet de connaître avec une précision de l'ordre de 10 % le temps écoulé depuis la dernière mue. En soumettant à ce type de mesure des carapaces d'animaux de tailles différentes, on obtient la fréquence moyenne de mue en fonction de la taille.

Quoiqu'il en soit la croissance des crustacés et leur longévité ne sont pas toujours bien connues.

ALIMENTATION : les larves de toutes les espèces se nourrissent d'organismes planctoniques. Les cirripèdes sont planctonophages pendant toute leur vie. Les malacostracés font généralement preuve d'opportunisme, en se nourrissant de proies mortes ou vivantes appartenant à la plupart des embranchements animaux. Les algues entrent également, pour une faible part, dans l'alimentation des espèces de la zone côtière. La plupart des espèces sont capables de supporter des jeûnes prolongés, pouvant dépasser 6 mois pour les langoustes, homard et tourteau.

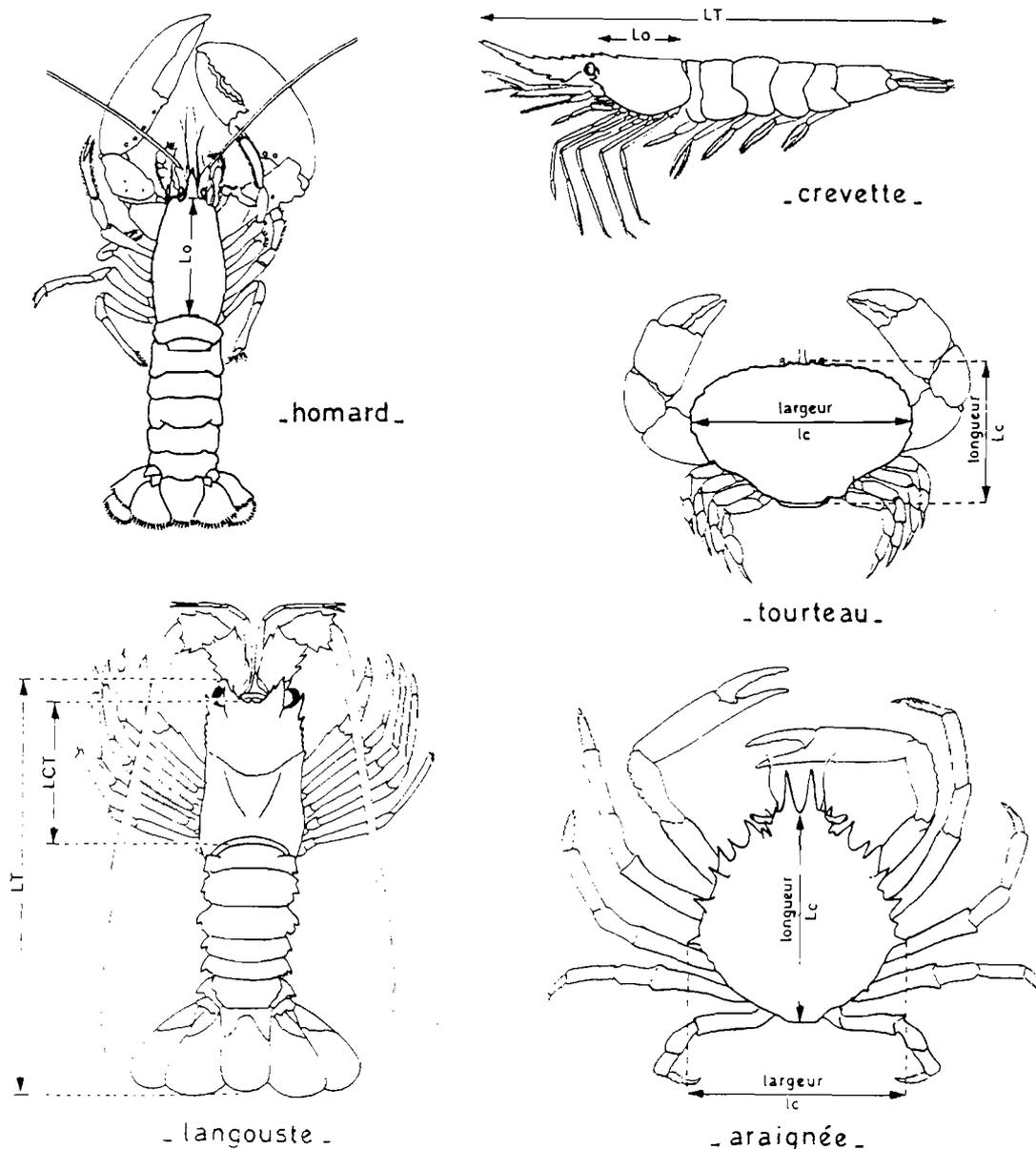
LES MESURES DE REFERENCE CHEZ LES CRUSTACES

Pour une espèce donnée, la référence peut varier selon le pays ou selon l'usage, réglementaire ou scientifique.

Chez les crevettes et le homard, les mesures de référence se rapportent à la longueur totale (LT) relevée de la pointe du rostre à l'extrémité de la queue, ou à la longueur orbitaire (LO) mesurée de la cavité orbitaire au bord postérieur du céphalothorax.

Chez les langoustes, elles se rapportent à la longueur totale (LT) relevée de la pointe du rostre à l'extrémité de la queue ou à la longueur céphalothoracique L (ou LCT) mesurée de la pointe du rostre au bord postérieur du céphalothorax.

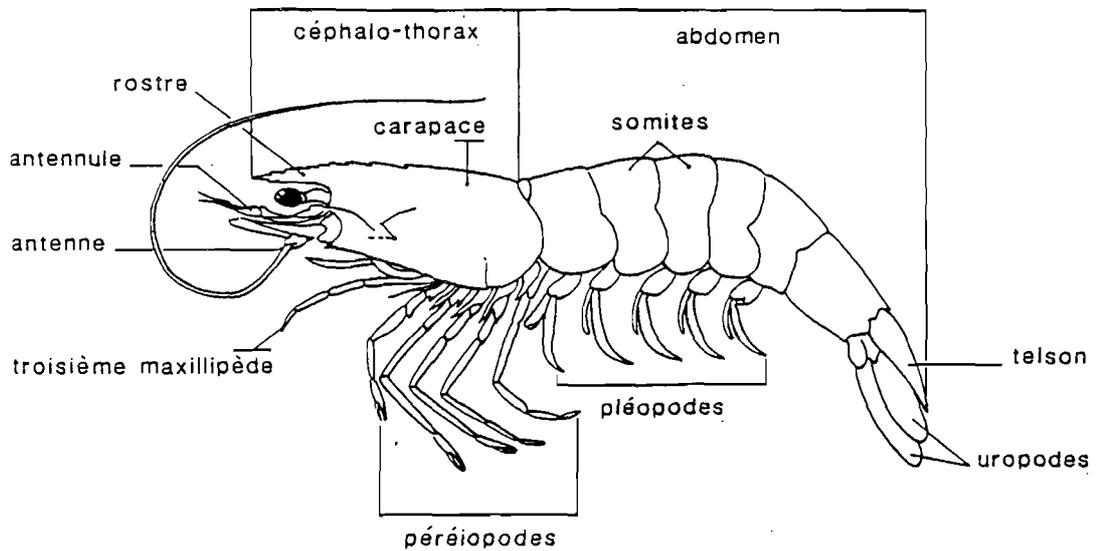
Chez les crabes, elle se rapporte à la longueur de la carapace (LC) mesurée de l'intervalle entre les épines du rostre au bord postérieur de la carapace, ou à la largeur (lc) de la carapace dans sa plus grande dimension, épines généralement incluses. Chez le tourteau, ce qu'il est convenu d'appeler largeur est plus grand que ce qu'il est convenu d'appeler longueur.



QUELQUES DEFINITIONS

<i>Capitulum</i>	Chez les cirripèdes, partie du corps surmontant le pédoncule.
<i>Carapace</i>	Squelette externe qui couvre la partie dorsale et les portions latéro-ventrales du céphalothorax.
<i>Cephalothorax</i>	Partie du corps résultant de la fusion de la tête et du péréion (thorax).
<i>Chelipèdes</i>	Pattes munies de pinces.
<i>Cirres</i>	Appendices des cirripèdes leur servant à filtrer l'eau pour y prélever la nourriture.
<i>Cypris</i>	Forme larvaire succédant au stade nauplius chez les cirripèdes.
<i>Ethologie</i>	Science consacrée à l'étude du comportement.
<i>Exuvie</i>	Ensemble des pièces squelettiques rejetées à la mue.
<i>Maxille</i>	Segment implanté au niveau de l'appareil buccal.
<i>Maxillipède</i>	Segment implanté au niveau de l'appareil buccal.
<i>Mégaloïpe</i>	Forme larvaire terminale chez les décapodes reptantia.
<i>Mysis</i>	Forme larvaire libre chez les crevettes.
<i>Nauplius</i>	Première forme larvaire chez les crustacés.
<i>Pattes ambulatoires</i>	(ou pattes locomotrices) Pattes peu modifiées, servant à marcher.
<i>Pattes natatoires</i>	Pattes dont les articles aplatis donnent une portance sur l'eau.
<i>Péréion</i>	Nom donné au thorax chez les crustacés.
<i>Péréiopodes</i>	Appendices portés par le péréion (thorax).
<i>Pétasma</i>	Stylets copulateurs mâles.
<i>Pléon</i>	Nom donné à l'abdomen chez les crustacés.
<i>Pléopodes</i>	Appendices portés par le pléon (abdomen).
<i>Phyllosome</i>	Forme larvaire libre chez les langoustes et les cigales de mer.
<i>Protérandrique</i>	Début de la vie en tant que mâle, puis transformation en femelle.

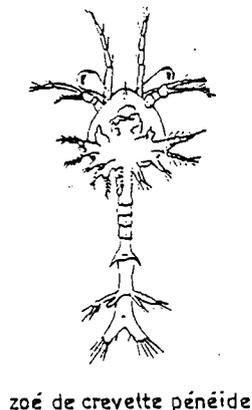
Réceptacle séminal	Partie de l'appareil génital femelle qui reçoit les spermatophores.
Rostre	Partie antérieure et médiane de la carapace, formant une ou plusieurs épines ou cornes.
Sex-ratio	Proportion entre les mâles et les femelles.
Spermathèque	Réceptacle séminal.
Spermatophores	Capsules contenant les spermatozoïdes.
Telson	Partie prolongeant l'abdomen, pouvant former une palette natatoire.
Thélicium	Réceptacle séminal de la femelle.
Zoe	Forme larvaire libre chez les crabes.



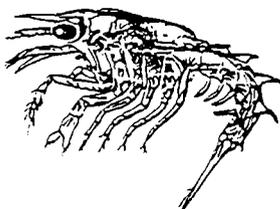
_ Morphologie externe d'un crustacé supérieur _

FORMES LARVAIRES DES CRUSTACÉS

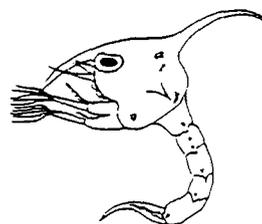
Au cours de leur vie larvaire, les crustacés passent par une succession de stades qui les amène progressivement à leur forme définitive. Il en existe une grande diversité dont les principaux types sont illustrés ci-après.



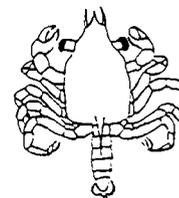
zoé de crevette pénéide



larve de homard (stade 2)



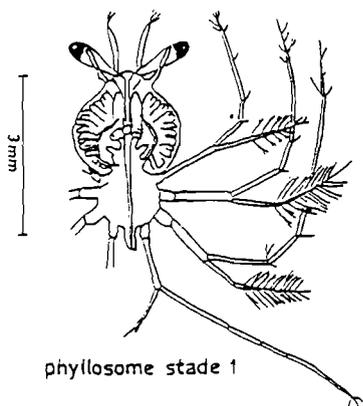
zoé



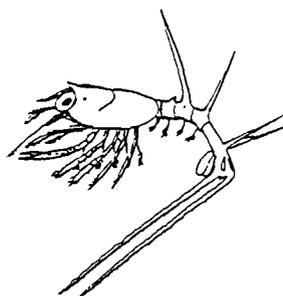
mégalo

crabe

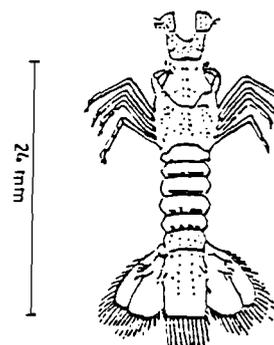
langouste



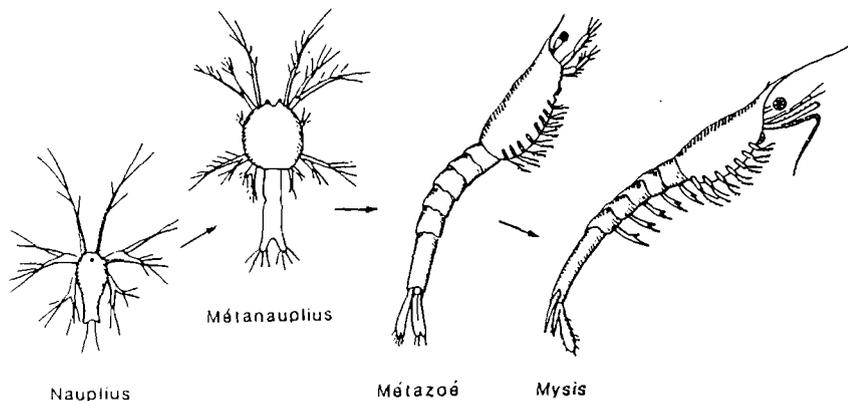
phyllosome stade 1



larve (stade 2)



post-juvénile



Nauplius

Méta-nauplius

Méta-zoé

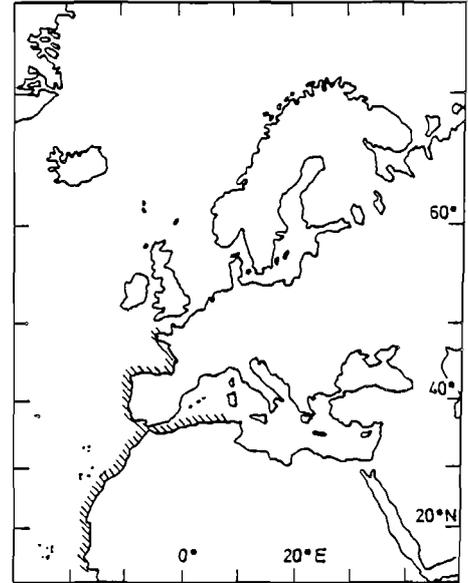
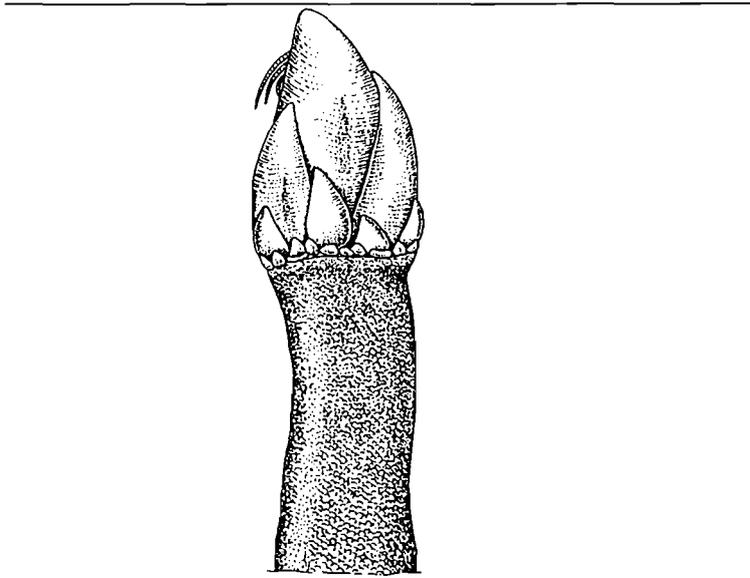
Mysis

- Formes larvaires successives d'une crevette (Paenus) -

=====
=====
POUCE-PIED

par Daniel Latrouite

Mitella pollicipes (Gmelin, 1790) (antérieurement *Pollicipes cornucopia*, Leach)



Classe : Crustacés
Ordre : Cirripèdes
thoraciques
Famille : Scalpellidés

Noms français régionaux :

ATLANTIQUE : lamperna
(Saint-Jean-de-Luz).

MEDITERRANEE : creste de
gall (Port-Vendres).

Noms FAO :

Français : pouce-pied.
Anglais : barnacle.
Espagnol : percebe.

Noms européens :

Espagnol : percebe
(castillan, galicien), peu
de cabrit (catalan), lan-
perna (basque).

Italien : ogne e janara
(Naples).

Portugais : perceve.

Répartition géographique :

En Atlantique, ses limites
de répartition sont la poin-
te de Bretagne au nord et le
Sénégal au Sud. En Mé-
diterranée, l'espèce n'est
recensée que sur les côtes
marocaine et algérienne.
Toutefois, compte-tenu de
ses exigences écologiques,
l'espèce n'est réellement

présente que sur un nombre
restreint de sites.

Répartition bathymétrique :

En Atlantique, le pouce-pied
vit dans la zone de ba-
lancement des marées ; on ne
le trouve pas en dessous du
niveau du zéro des cartes.

Caractères distinctifs :

Le pouce-pied fait partie
des crustacés vivant fixés ;
dans son cas, le substrat
doit être dur et fixe. Mor-
phologiquement, il est com-
posé d'un pédoncule cy-
lindrique gris foncé couvert
de très petites plaques cal-
caires, surmonté d'un ca-

pitulum triangulaire portant des plaques de tailles inégales (plus de 18), blanches ou grises, unies entre elles par une membrane lisse brun-vert.

Dans une colonie où la forte densité entraîne une compétition alimentaire, le pédoncule est en général long et gorgé d'eau, alors qu'il est plutôt court et trapu dans le cas contraire. Des facteurs tel que le manque de lumière peuvent aussi provoquer ces variations morphologiques. La taille maximale de l'ensemble pédoncule-capitulum est de 10 à 12 centimètres.

Confusions possibles :

Le pouce-pied est la seule espèce du genre *Mitella* vivant en Atlantique ou en Méditerranée mais il est souvent confondu avec une espèce d'un genre voisin, l'anatife, *Lepas anatifera*. De taille comparable à celle du pouce-pied, l'anatife a un pédoncule lisse ou ridé, sans plaques, et un capitulum avec 5 plaques blanches ; il vit fixé sur les objets flottants et même sur certains animaux comme les tortues de mer. On le trouve en général lorsque son support est rejeté à la côte par les vents ou courants. Il est consommable au même titre que le pouce-pied mais est réputé avoir peu de goût.

Biologie :

MOEURS : le pouce-pied a des exigences écologiques contraignantes qui réduisent en nombre et en étendue les sites où il se développe. Il s'agit toujours des côtes rocheuses fortement battues par la mer et particulièrement celles dont le substrat est schisteux. Les colonies, très denses en nombre d'individus, occupent une bande de largeur comprise entre 2 et 10 mètres selon que la paroi est verticale ou en pente douce. Il occupe alors tous les espaces disponibles, dont les interstices des failles et des fissures. La progression d'une colonie est très lente et se réalise de proche en proche à partir d'individus déjà installés. Il semble en effet que la larve cypris ne puisse se fixer et se métamorphoser qu'à proximité immédiate d'adultes. Ce comportement rend le pouce-pied peu performant face aux moules dans la compétition pour l'espace et anéantit toute possibilité naturelle de recoloniser un site dont il a été complètement arraché.

REPRODUCTION : les pouce-pieds sont hermaphrodites. La saison de reproduction, est étalée de juin à octobre, et chaque individu mature pond en moyenne 2 à 3 fois. Bien qu'on trouve des individus de deux ans aptes à se reproduire, l'âge moyen de première reproduction se situerait vers cinq ans. Les ovaires sont

situés dans le pédoncule et les testicules dans le capitulum. La fécondation croisée (pas d'autofécondation) s'effectue dans le manteau. Après un mois d'incubation, les larves au stade *nauplius* sont libérées dans l'eau où se déroule à l'état planctonique la seule phase libre de l'espèce. Parvenue au stade *cypris* après 6 mues, la larve recherche un substrat rugueux et plein de petites infractuosités où elle s'accroche avec ses antennes et se métamorphose pour prendre sa forme définitive. Les balanes et le pied d'autres pouce-pieds constituent ses substrats de prédilection.

CROISSANCE : la vitesse de croissance, assez lente, varie en fonction de facteurs comme l'exposition à la houle et au vent, la durée d'émersion liée au niveau de fixation, la densité des individus... Selon les conditions on estime qu'il faut 3 ans à plus de 7 ans pour que le capitulum atteigne les 2 centimètres correspondant à la taille minimum de commercialisation (la longueur du pédoncule étant très variable, la mesure de référence se rapporte au capitulum).

ALIMENTATION : le pouce-pied est un filtreur ; il capture ses proies en étendant brusquement ses cirres, sortes de peignes bifides et articulés, hors du capitulum. Le juvénile est microphage ;

il capte essentiellement des algues unicellulaires et des particules détritiques en suspension. La grosseur et la diversité des proies augmentent avec la taille du pouce-pied pour inclure, chez l'adulte, des petits crustacés, des annélides polychètes,...

Le pouce-pied sert lui-même de proie aux goélands qui en font une forte consommation et probablement aux poissons de "roche" comme les labridés.

Pêche :

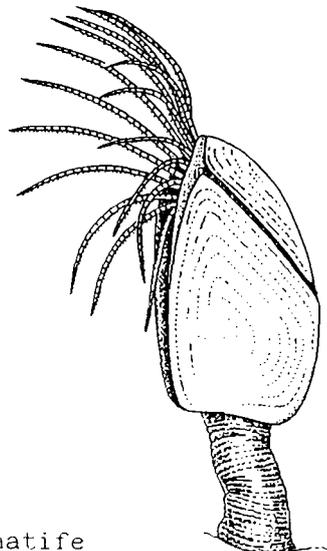
La valeur gustative du pouce-pied est reconnue de longue date, mais pendant longtemps sa consommation a été limitée aux riverains des gisements bretons et basques. L'exploitation à des fins commerciales, relativement récente, s'est surtout exercée sur les sites morbihanais. Elle s'effectue par raclage de la roche à l'aide d'une tranche (ou gratte, ou jisal) ou, sur les sites où les densités sont faibles, à l'aide d'un marteau et d'un burin.

Selon la configuration, l'accès au gisement se fait par bateau ou par la côte ; le cas échéant, il nécessite des descentes en rappel ou en chaise de calfat le long de falaises.

Depuis les années 1970, la quasi totalité de la production française vient des gisements de Belle-Ile en mer. Elle est, pour l'essentiel, destinée à l'exportation, en particulier vers l'Espagne. La production qui, vers les années 1960-70 a dépassé les 300 tonnes annuelles, est désormais réduite à moins de 50 tonnes.

La faible productivité de cette espèce liée à une croissance lente et à une implantation réduite par des exigences écologiques fortes en fait une ressource peu abondante et fragile à l'exploitation.

--o00o--

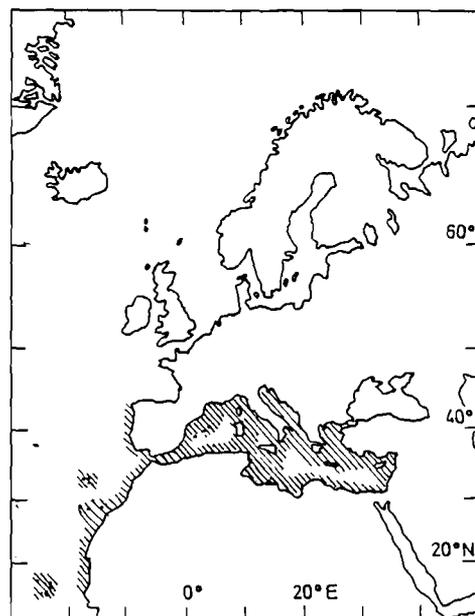
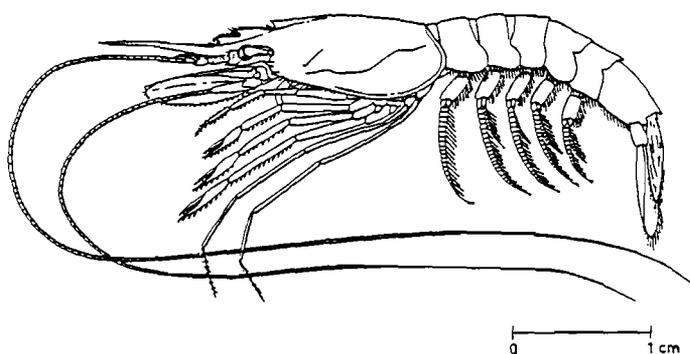


Anatife

=====
=====
CREVETTE ROUGE

par Albert Campillo

Aristeus antennatus (Risso, 1816)



Classe : Crustacés
Ordre : Décapodes
(Natantia)
Famille : Aristaeidés

Portugais : camarão-vermelho.

Caractères distinctifs :

C'est une crevette de grande taille ; les mâles sont cependant nettement plus petits que les femelles. Le dimorphisme sexuel apparaît au niveau du rostre ; il est court chez le mâle, ne dépassant pas l'écaille antennaire, et très long chez la femelle. La réduction de taille du rostre chez les mâles se produirait entre février et avril, durant la première année de vie, au moment de la première maturité sexuelle. Chez les femelles, le bord supérieur du rostre comporte uniquement trois dents basales, avec la partie

Répartition géographique :

Noms FAO :

Français : crevette rouge.
Anglais : blue and red shrimp.
Espagnol : gamba rosada.

Cette espèce est présente au-dessus des fonds vaseux, des îles du Cap Vert au Portugal, ainsi qu'en Méditerranée.

Noms européens :

Espagne : gamba rosada (castillan, catalan), ganba arrosa (basque).
Grec : kokkini garida.
Italie : gambero rossa.

inférieure lisse. La carapace est lisse, dépourvue d'épine hépatique. Une carène médio-dorsale est visible sur l'abdomen ; elle est à peine marquée sur la moitié postérieure du troisième segment abdominal, beaucoup plus nette sur les segments 4 et 6, avec la présence de dents postérieures fortes aux segments 4 et 5.

La coloration est rouge pâle ou vif, avec des bandes blanchâtres ou violacées sur la carapace.

Confusions possibles :

Aristeus antennatus peut être confondue avec *Aristeomorpha foliacea* (Risso, 1827), espèce de grande taille à coloration rouge écarlate, capturée en faible quantité sur des sondes comprises entre 120 et 1 300 mètres.

La présence d'une forte épine hépatique chez *A. foliacea* ainsi que la couleur suffisent à différencier les deux espèces.

Biologie :

MOEURS : son comportement est supposé benthique. Mais les fortes variations des rendements au chalut de fond en fonction des saisons, des heures, des phases lunaires, laissent supposer que cette crevette n'est pas en permanence sur le fond.

L'observation directe par plongée a permis de constater qu'elle nage au-dessus du fond et qu'elle fuit "vers le haut" lorsqu'elle est importunée. Durant la nuit, elle effectuerait des migrations verticales, soit en pleine eau, soit le long de la pente du talus (de 600 à 150 m) et, plus particulièrement dans ce dernier cas, dans les parties accores des vallées sous-marines qui entaillent le plateau continental.

De nombreuses questions restent posées quant à la très faible représentation dans les captures des mâles d'une part, des femelles âgées d'un an et moins d'autre part.

REPRODUCTION : les femelles sont matures de mai à mi-octobre, avec un maximum en juillet-août. Durant cette période, 100 % d'entre elles portent des spermatophores. Le nombre de pontes annuelles augmente avec l'âge, pouvant atteindre trois chez les femelles les plus âgées.

La taille de première maturité sexuelle oscille autour de 30 mm de longueur céphalothoracique (L.C) chez les femelles et de 25 mm chez les mâles. Pour ces derniers, la maturité est observée durant toute l'année. Il est à noter la très faible représentation des mâles dans les captures, du moins dans les zones traditionnelles d'exploitation.

CROISSANCE : la longévité serait de trois à quatre ans au maximum. Pour les femelles, la longueur céphalo-thoracique avoisine 30 mm à un an, 40 mm à deux ans, 53 mm à trois ans (L.c ∞ = 65 mm, K = 0.36, t = 0.046 en Algérie) ; chez les mâles, les L.c à 1, 2 et 3 ans sont respectivement de 23, 28 et 32 mm.

ALIMENTATION : cette crevette se nourrit essentiellement de bivalves (50 %), de macroures (*Calocaris macandrea*), d'amphipodes, polychètes, ophiurides. La composition des proies varie avec l'âge de la crevette. Le faible taux de réplétion diurne et les déplacements importants observés du crépuscule à minuit laissent supposer que sa période d'alimentation est essentiellement nocturne.

Pêche :

Compte tenu de sa valeur économique, cette crevette apparaît comme le crustacé de profondeur le plus important pêché en Méditerranée occidentale et au sud du Portugal.

La pêche reste cependant soumise à d'importantes fluctuations qui pourraient avoir pour origine :

* Les variations des caractéristiques physico-chimiques des masses d'eau intermédiaires et profondes.

* Les problèmes de pollution.

* Les maladies.

* L'influence des couches d'eau superficielle et de leur disponibilité trophique sur les stades larvaires pélagiques.

La pêche est artisanale, réalisée au moyen de chalut.

Il n'existe pas de statistiques officielles pour cette espèce. Signalons cependant que :

* en Catalogne, les quantités annuelles débarquées dans différents ports fluctuent de façon périodique pouvant atteindre 300 à 400 tonnes au maximum.

* en Ligurie, les captures journalières par bateau sont passées de 100 à 200 kg de 1930 à 1940, à 100-300 kg de 1946 à 1955, avec des prises à 1 000 kg ; de 1956 à 1980, les rendements sont tombés de 50 à 30 kg ; enfin, actuellement, les captures sont rares.

* au sud Portugal, les rendements moyens journaliers

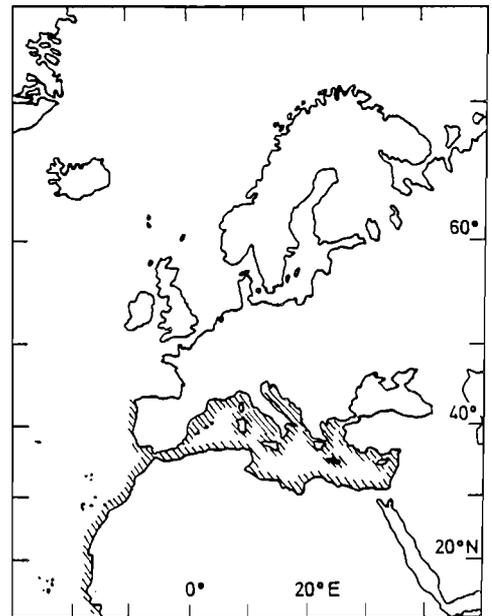
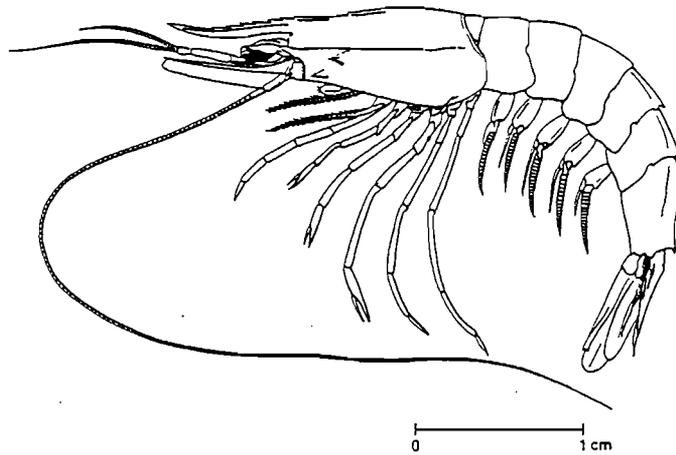
par bateau durant l'été sont variables (50 à 200 kg entre 1980 et 1983).

* dans le golfe du Lion, il n'existe pas actuellement de pêche orientée sur cette espèce. Lors des chalutages expérimentaux réalisés ces dernières années les rendements ont été très variables suivant les secteurs ; ils n'ont jamais dépassé 1 à 2 kg/h dans l'ouest du golfe du Lion (exploité par les espagnols) mais ont pu atteindre 39 kg/h dans l'est de ce même golfe.

=====
=====
CREVETTE ROSE

par Albert Campillo

Parapenaeus longirostris (Lucas, 1846)



Classe : Crustacés
Ordre : Décapodes (Natantia)
Famille : Penéidés

Noms FAO :

Français : crevette rose.
Anglais : deep water pink shrimp.
Espagnol : gamba de altura.

Noms européens :

Espagne : gamba (castillan, catalan, galicien), ganba zuria (basque).
Grec : garida.
Italien : gambero bianco.
Portugais : gamba-branca.

Répartition géographique :

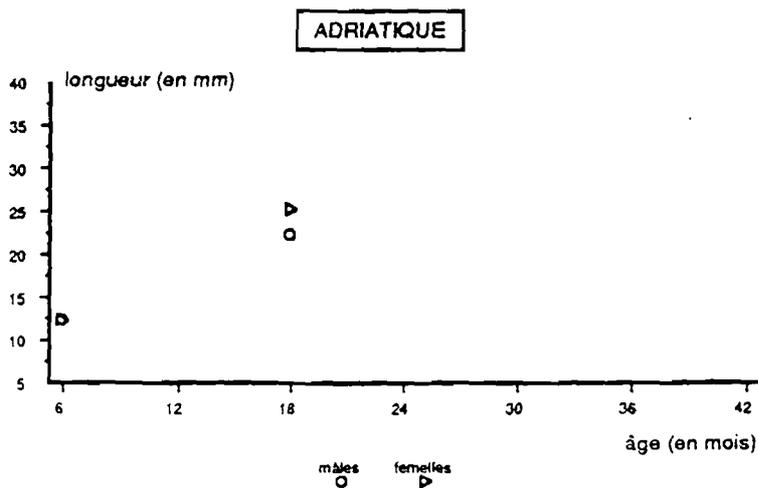
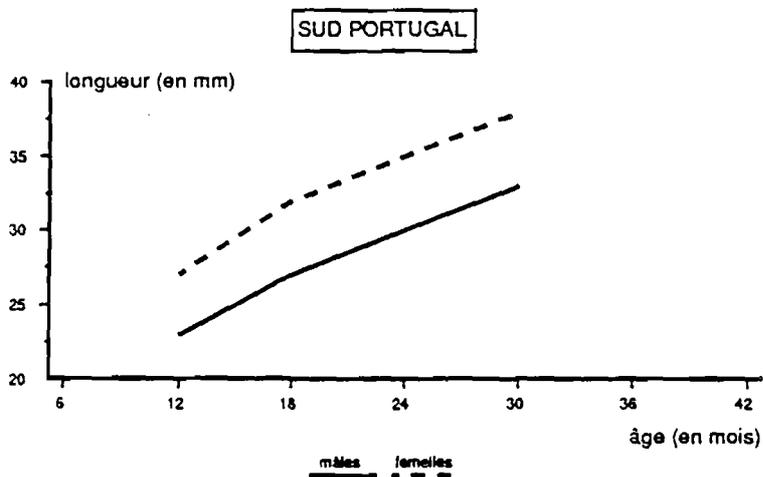
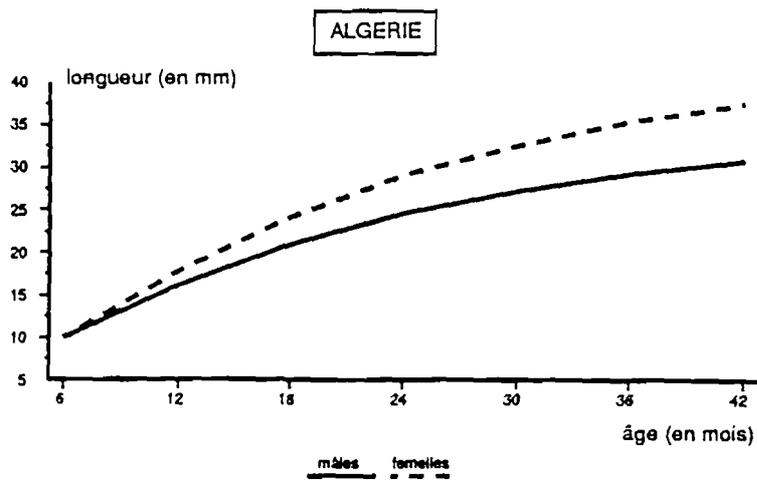
Cette crevette est présente sur les fonds sablo-vaseux ou vaseux en Atlantique, depuis l'Angola jusqu'au nord du Portugal, ainsi que dans toute la Méditerranée.

Répartition bathymétrique :

Elle est capturée en Atlantique entre 40 et 700 mètres de profondeur, avec une abondance maximale entre 150 et 300 mètres. En Méditerranée, cette espèce se tiendrait entre 70 et 400 mètres avec une abondance plus grande entre 100 et 300 mètres. A signaler une augmentation de la taille avec la profondeur.

Caractères distinctifs :

La carapace est dorsalement carénée, presque jusqu'à son bord postérieur ; porte des épines antennaires bran-



CROISSANCE DE LA CREVETTE ROSE

chiostège et hépatique ; la suture post-orbitaire débute au-dessus de l'épine orbitaire et se prolonge, parallèlement à la carène dorsale. Le rostre est infléchi vers le haut, dépassant à peine le bord antérieur du deuxième segment du pédoncule antennulaire ; il est muni de huit dents, dont la postérieure épigastrique est nettement séparée des autres. Le telson se termine par trois grandes dents aiguës et fixes. Les projections distomédiales du petasma des mâles sont étroites, recourbées vers l'extérieur et se terminent par des pointes aiguës.

Le thélycium des femelles avec une plaque antérieure en forme de triangle obtus.

La coloration est beige plus ou moins nacrée, ou rose

orangé ; le rostre est rouge, ainsi que les articulations des appendices et le telson.

Confusions possibles :

Elle ne peut être confondue avec d'autres espèces.

Biologie :

MOEURS : la biologie de cette espèce est peu connue ; elle accomplirait des migrations nycthémerales à caractère trophique. Elle se tient principalement sur les fonds à funiculines et tolère des variations de température de 12° à 17°C en Méditerranée, 8° à 15°C en Atlantique.

REPRODUCTION : des femelles matures sont observées du-

rant toute l'année, avec cependant des périodes d'activité intense variables suivant les secteurs : juin-juillet au sud du Portugal, printemps, été, automne en Algérie. La taille de première maturité serait de 26 mm de longueur céphalothoracique en Atlantique, 19 mm en Méditerranée. Le sex ratio dans les captures est égal à 50 % pour chacun des sexes.

CROISSANCE : la longévité maximale de cette espèce est comprise entre 24 et 42 mois suivant les auteurs. La croissance des femelles est supérieure à celle des mâles. Le tableau suivant résume les longueurs céphalothoraciques (en mm) observées en fonction de l'âge au sud Portugal, en Algérie et en Adriatique.

Mois/secteur	Sud Portugal		Algérie		Adriatique	
	Longueur céphalothoracique		Longueur céphalothoracique		Longueur céphalothoracique	
	Mâles	Femelles	Mâles	Femelles	Mâles	Femelles
6			10.0	10.0	12.5	12.5
12	23	27	16.2	17.8		
18	27	32	21	24.1	22.5	25.5
24	30	35	24.6	29.0		
30	33	38	27.2	32.6		
36			29.3	35.4		
42			30.8	37.5		

Il apparaît que la croissance est plus rapide en Atlantique.

ALIMENTATION : la période de chasse est nocturne. Cette crevette se nourrirait essentiellement de petits bivalves, de petits crus-

tacés (Crangonidés en particulier), ainsi que de cadavres de poissons.

Pêche :

Cette crevette fait l'objet d'une pêche artisanale au chalut dans toute la Mé-

diterranée ; elle revêt une grande importance économique en Italie, Espagne, Maroc, Algérie, Tunisie, Chypre. En France, elle est très fai-

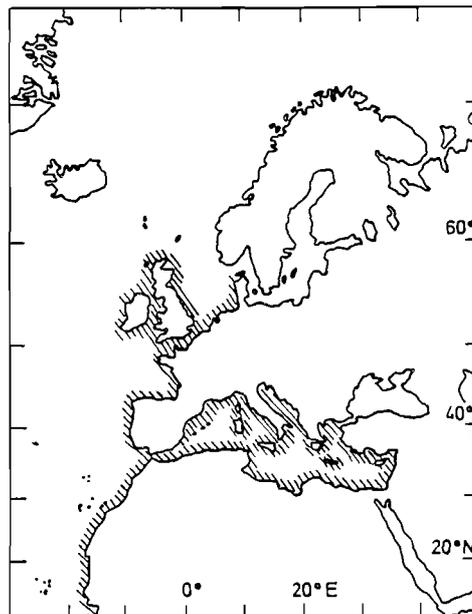
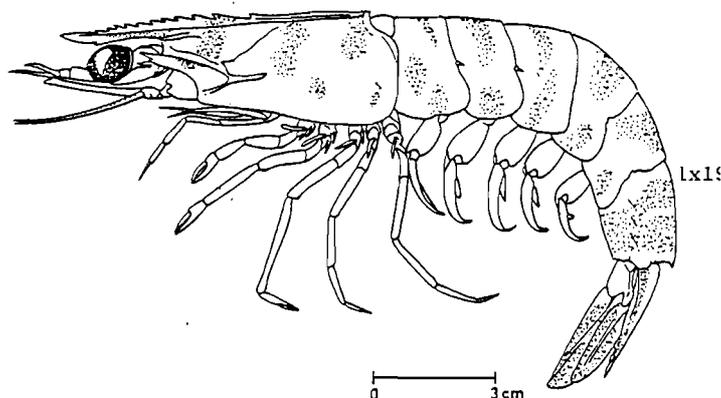
blement représentée dans les captures ; dans le golfe du Lion elle doit être considérée comme rare.

--o00o--

=====
=====
CARAMOTE

par Albert Campillo

Penaeus (Melicertus) kerathurus (Forsskal, 1775)



Classe : Crustacés
Ordre : Décapodes (Natantia)
Famille : Pénéidés

Noms français régionaux :

ATLANTIQUE : crevette du Maroc (La Rochelle),

MEDITERRANEE : caramote, caramota (Languedoc), gros ligubam (Nice).

Noms FAO :

Français : caramote.
Anglais : caramote prawn.
Espagnol : langostino.

Noms européens :

Espagnol : langostino (castillan, galicien), llagosti (catalan), otarrainska (basque).

Grec : gambari, garida.

Italien : gambero imperiali, mazzancollo.

Portugais : gamba-manchada.

Répartition géographique :

Cette crevette est présente dans l'Atlantique-est, de l'Angola aux îles britanniques, ainsi que dans l'ensemble du bassin méditerranéen.

Répartition bathymétrique :

Elle se tient entre les fonds de 5 m et de 80 m maximum, sa répartition préférentielle se situant entre 10 et 40 m.

Caractères distinctifs :

Le rostré comportant 8 à 13 dents sur le bord dorsal, une seule sur le bord ven-

tral. On observe deux épines sur la partie basale des deux premiers périopodes (une sur la base, l'autre sur la coxa), mais une seule épine sur la coxa du troisième périopode. Le telson est muni de trois paires d'épines mobiles. Le thélycium des femelles est formé de deux plaques latérales distinctes.

Coloration

Les mâles sont clairs avec des barres transversales roses sur l'abdomen ; les femelles sont jaune verdâtre ou jaune grisâtre avec des barres vert cuivre ou mauve brunâtre ; l'éventail caudal est souvent bleu vers l'extrémité et bordé de rouge.

Taille

La longueur totale moyenne des captures est comprise entre 12 et 16 cm pour les femelles et 8-14 cm chez les mâles. Les plus grandes tailles observées sont de 23 cm (femelles) et 18 cm (mâles).

Confusions possibles :

La caramote pourrait être confondue avec *P. japonicus*, d'autant plus que des post-larves de cette espèce ont été introduites dans certains étangs du littoral languedocien.

Elle se distingue de *P. japonicus* par la présence d'une épine à la base des

troisièmes périopodes, ainsi que par la forme du thélycium chez les femelles.

Biologie :

MOEURS : en Méditerranée, cette espèce se tient préférentiellement au voisinage des embouchures de fleuves, rivières ou lagunes, sur des fonds sableux, sablo-vaseux, ainsi que sur des herbiers.

A la fin du printemps, en été et au début de l'automne, les post-larves et juvéniles colonisent les zones saumâtres ; elles migrent massivement vers la mer à la fin de l'été et en automne. En hiver, *P. kerathurus* se déplace vers des zones profondes, ne dépassant pas pendant 100 m de profondeur.

En général, les meilleures concentrations s'observent entre 12 et 30 m. A noter que de jour, cette espèce est enfouie dans le sédiment ; sa phase d'activité est essentiellement nocturne.

Notons que dans le golfe du Lion, *P. kerathurus* est très faiblement représentée, malgré des faciès favorables et la présence d'eaux saumâtres à l'embouchure du Rhône.

REPRODUCTION : le cycle sexuel est annuel. Le développement des ovaires débute au printemps ; le maximum de femelles fécondées

s'observe en fin d'été. L'époque de reproduction s'étend de mai à septembre. La taille de première maturité sexuelle est atteinte à 120 mm de longueur totale pour les femelles et 90 mm pour les mâles.

CROISSANCE : la longévité moyenne est comprise entre 18 et 20 mois ; à 5 mois, la taille des mâles est de 10-12 cm ; celle des femelles de 12-14 cm. A 13 mois, les mâles atteignent 12-14 cm ; les femelles 15-17 cm.

ALIMENTATION : la caramote se nourrit essentiellement à partir de mollusques pélecypodes, gastéropodes, scaphopodes (*Nucula nucleus*, *Dentalium dentale*, *Turitella communis*). Après les mollusques, viennent les polychètes, les crustacés (amphipodes) et les échinodermes. D'autres organismes peuvent également être consommés : Bryozoaires, Foraminifères, Poissons, fragments de plantes supérieures.

Pêche :

Elle est capturée à l'aide de trémail, casiers, sennes de plage, barrages, chalut. Elle fait l'objet d'une pêche artisanale dans de nombreux pays du pourtour méditerranéen.

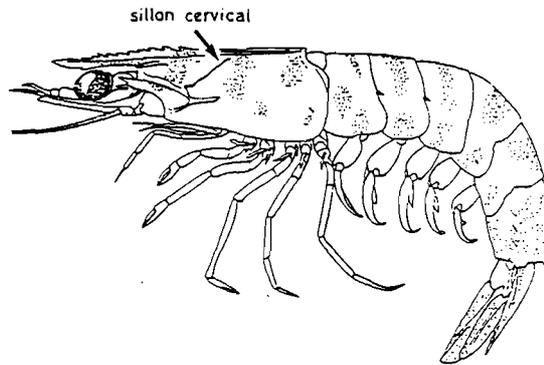
Elle est très recherchée du fait de sa haute valeur commerciale. Selon les sta-

tistiques FAO, 10 308 tonnes
auraient été capturées en
1983, principalement en Ita-

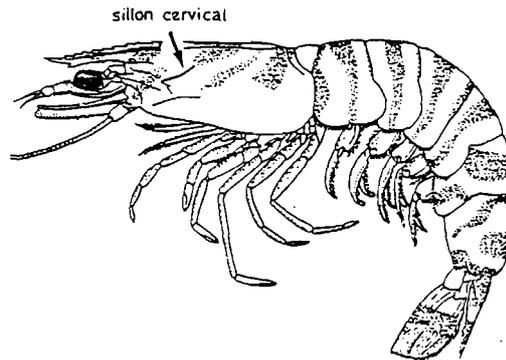
lie. Elle est très rare dans
les eaux françaises de
Méditerranée continentale et

peut-être pêchée dans la
partie est de la Corse,
notamment devant les zones
lagunaires.

--o0o--



- caramote -

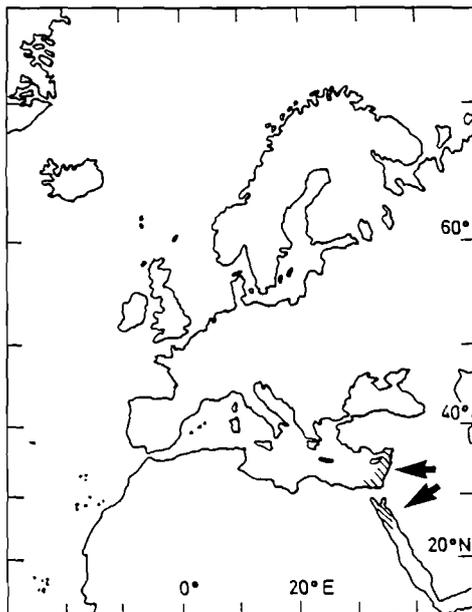
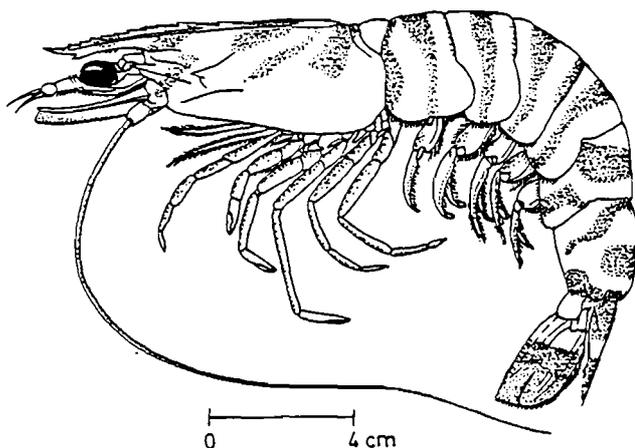


- crevette japonaise -

=====
=====
CREVETTE JAPONAISE

par Annie Laubier

Penaeus (Marsupenaeus) japonicus (Bate, 1888)



Classe : Crustacés
Ordre : Décapodes
(Natantia)
Famille : Penaeidés

Noms français régionaux :

Crevette kuruma, crevette impériale, crevette tigrée, crevette japonaise tigrée, crevette brune orientale, gamba.

Noms FAO :

Français : crevette kuruma.
Anglais : kuruma prawn.
Espagnol : camaron kuruma.

Noms européens :

Espagnol : langostino
japonés (castillan), otar-rainska japoniarra (basque).
Portugais : camarao-japonés

Répartition géographique :

l'a trouve de la Mer Rouge et l'Afrique du Sud jusqu'à la Corée, le Japon, la Malaisie et les Fidji. Après le creusement du canal de Suez, elle a pénétré la Méditerranée et progressivement atteint les côtes d'Egypte, d'Israël, du Liban et de Turquie puis de Grèce, Yougoslavie et Italie. Elle a été introduite en France en 1969 (spécimens importés du Japon) pour en réaliser l'élevage sur les côtes méditerranéennes dans des étangs languedociens, puis sur le littoral atlantique.

Cette espèce est originaire de l'indo-pacifique où on

Répartition bathymétrique :

L'adulte vit entre 10 et 90 m de profondeur, sur des fonds de sable fin et propre. Les larves, pélagiques, se développent en zone côtière.

Caractères distinctifs :

La crevette japonaise est caractérisée par un rostre portant 8 à 10 épines dorsales et 1 épine sous-rostrale, la présence de 3 à 5 épines mobiles sur la marge postéro-latérale du telson. Il s'agit d'une espèce tigrée, avec 2 à 3 bandes marron transversales sur la carapace, et deux autres bandes également marron (une antérieure large et une postérieure étroite) sur chacun des segments abdominaux. Les uropodes portent deux bandes bleu et jaune remarquables.

Confusions possibles :

La crevette japonaise peut être confondue avec la caramote *Penaeus kerathurus*, espèce méditerranéenne et de l'atlantique oriental, qui possède également un thélycum fermé et le même nombre d'épines rostrales. Chez la crevette japonaise, le sillon cervical n'atteint pas la carène rostrale, alors qu'il la rejoint chez la caramote. Les bandes marron sont moins nombreuses chez

cette dernière et la coloration bleu et jaune des uropodes fait défaut. L'habitat est également sensiblement différent puisque la caramote vit sur des fonds sablo-vaseux ou vaseux, entre 5 et 70 mètres de profondeur.

Biologie :

MOEURS : la crevette japonaise est totalement marine. Elle tolère des températures de 15° à 30°. Cette espèce, nocturne, a un rythme d'activité bien marqué. Durant la journée, elle vit enfouie dans le sable ; seuls dépassent les yeux et l'extrémité du rostre. La nuit, elle sort du sable et se déplace à la recherche de nourriture. La mue et l'accouplement ont également lieu la nuit.

REPRODUCTION : l'accouplement a lieu juste après la mue de la femelle. Les spermatophores du mâle sont déposés dans le thélycum. L'accouplement peut intervenir avec des femelles d'une douzaine de grammes, mais l'aptitude à la reproduction n'est réelle que lorsqu'elles atteignent 25 grammes environ.

Dans les conditions naturelles, la reproduction a lieu à partir du mois de mai et se poursuit jusqu'à la fin du mois d'août. Le développement de l'ovaire s'observe facilement par transparence à travers la

cuticule. La ponte a lieu de nuit en pleine eau, en quelques minutes. La quantité d'oeufs émis dépend de la taille de la femelle, et varie entre 100 000 et 800 000. Une même femelle peut pondre plusieurs fois au cours d'un même cycle d'intermue et d'une même saison de reproduction. Les oeufs éclosent 13 à 15 heures après la ponte, donnant naissance à une larve pélagique. Pendant les 12 à 15 jours suivants, la larve passe par trois stades naupliens, trois stades zoé et trois stades mysis puis se métamorphose en post-larve. Une vingtaine de stades, morphologiquement différents, sont encore nécessaires pour atteindre la forme définitive de crevette. La post-larve gagne le fond et débute sa vie benthique dès le quatrième stade post-larvaire.

CROISSANCE : la croissance est plus forte chez les femelles que chez les mâles. Dans les conditions naturelles, le gain de taille moyen journalier des femelles varie entre 0,7 et 1 millimètre. Le gain de poids moyen journalier est de 0,8 % chez les femelles de 15 à 20 gr., et de 0,5 % pour des mâles de même poids. En six mois, les femelles peuvent atteindre une quarantaine de gr. et les mâles une vingtaine. En élevage, le taux de conversion avec de la nourriture

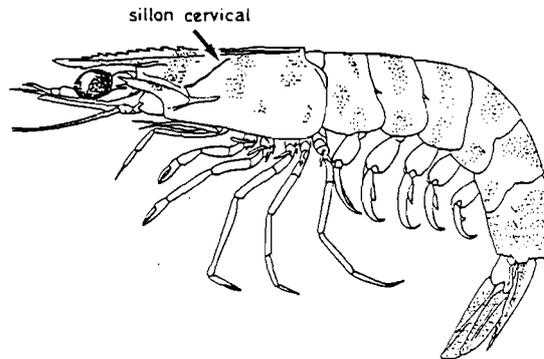
naturelle varie entre 8 et 9.

ALIMENTATION : chez les larves, les nauplii ne s'alimentent pas et les zoé consomment des particules de petite taille et du phytoplancton ; les mysis sont capables de capturer des copépodes pélagiques, des rotifères, etc. Les post-larves benthiques se nourrissent de petits animaux et de débris organiques. Les adultes consomment des invertébrés benthiques : annélides polychètes, mollusques, petits crustacés. Dans les étangs d'élevage, la crevette japonaise consomme activement les larves d'insectes.

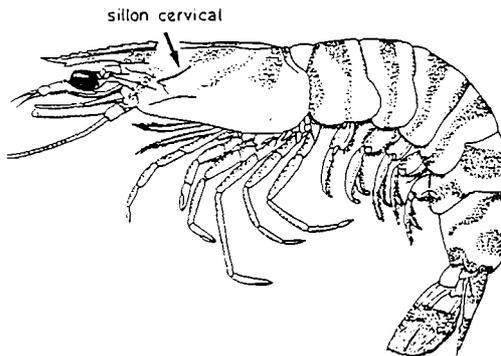
Pêche :

En Méditerranée, l'espèce est pêchée au chalut démersal à panneaux. Dans les étangs où se pratique l'élevage extensif, on la pêche avec des petits chaluts électriques ou des rateaux électriques, qui font sortir les animaux du sable, ou avec des filets fixes (capetchade).

--o00o--



. caramote .



. crevette japonaise .

La longévité ne dépasserait pas quatre ans pour les deux sexes.

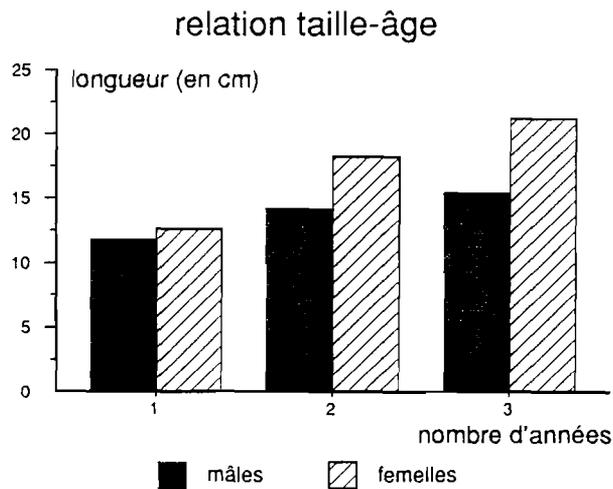
ALIMENTATION : *P. serratus* est omnivore. Algues et petits crustacés constituent une part importante de sa nourriture. On relève de façon moins fréquente de petits gastéropodes, des foraminifères et des débris de polychètes. De nombreux débris sont également trouvés dans les contenus stomacaux.

Pêche :

P. serratus est pêchée en Atlantique et Manche. Les modes de capture sont de deux types : le casier pour l'essentiel, accessoirement le chalut. Les débarquements annuels peuvent dépasser 600 tonnes ; on observe, à intervalles plus ou moins réguliers, une baisse des apports que l'on peut mettre en relation avec des hivers rigoureux.

Compte tenu du mode de pêche employé et de la réduction de la saison de pêche, il ne semble pas que ce stock de crustacés soit menacé.

En Méditerranée française, *P. serratus* n'est pêchée qu'occasionnellement, mélangée à *P. elegans* et *P. adspersus*.

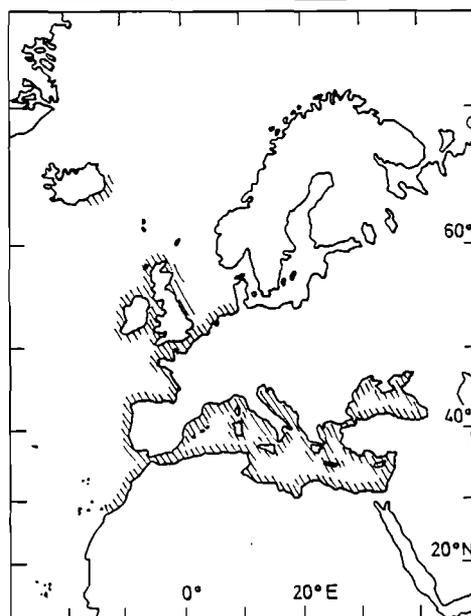
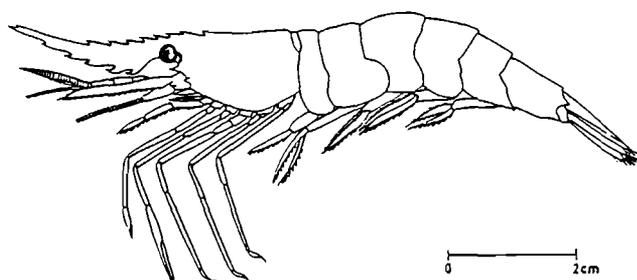


CROISSANCE DU BOUQUET

=====
=====
BOUQUET

par Albert Campillo

Palaemon serratus (Pennant, 1777)



Classe : Crustacés
Ordre : Décapodes (Natan-
tia)
Famille : Palémonidés

Noms français régionaux :

MER DU NORD : ouetdgernade
(Gravelines).

MANCHE : salicoque (Fé-
camp), salicoque, bouquet,
crevette (Normandie), bou-
quet, chevrette, crevette
rouge, crevette rose
(Côtes-du-Nord), chevretiez
(en breton à Brest).

ATLANTIQUE : bouquet
(Finistère sud), buco,
boucau, santé, crevette

(Charentes), santé (Gi-
ronde), isquira andia
(Bayonne).

MEDITERRANEE : gamba, sal-
tarelle (Port-Vendres),
gambon, sivade, caramota
(Languedoc), caramota d'hi-
ber, caramota d'estiou
(Cette), carambo, caramo,
crevette rose, cambaro,
raguié, cambaro joubert
(Provence), ligubam (Nice).

Noms FAO :

Français : bouquet.
Anglais : common prawn.
Espagnol : camaron comun.

Noms européens :

Allemand : Granate, Sa-
likoke, Steingarneele.

Anglais : prawn.

Espagnol : camaron (cas-
tillan, galicien), gambeta
(catalan), izkira gorria
(basque).

Finlandais : saha krevetti.

Grec : arapogarida.

Irlandais : prawn, gloi-
chean, ribe-runan (Gaé-
lique+).

Italien : gambai, gambas

Portugais : camarao-
branco-legitimo.

Répartition géographique :

C'est une espèce des eaux méditerranéennes et de l'Atlantique nord tempéré. Elle se rencontre de la Grèce jusqu'au détroit de Gibraltar et du Maroc à l'Irlande et aux Pays-Bas.

Répartition bathymétrique :

En fonction de la saison et de l'âge, cette espèce se tient sur des fonds rocheux, sablo-vaseux ou à herbiers, dépassant rarement la profondeur de 50-60 m.

Caractères distinctifs :

Le rostre est long, recourbé vers le haut sur sa partie distale, plus long chez le mâle que chez la femelle. On distingue sept à onze dents sur le bord dorsal, dont deux postérieures en arrière de l'orbite, une antérieure

près de l'extrémité du rostre. Le bord ventral du rostre possède 4 à 6 dents. Le fouet antennulaire dorsal est composé d'une courte partie indivise (8 articles) et de deux fouets inégaux. Le palpe mandibulaire est formé de trois articles. La branche la plus courte du fouet antennulaire latérale est au moins deux fois plus grande que la partie fusionnée de ce fouet.

Coloration : le corps est transparent, avec bandes transversales et des lignes sombres sur les segments abdominaux et des stries longitudinales et obliques sur la carapace. Des taches rouges apparaissent sur les péréiopodes.

Biologie :

MOEURS : les jeunes crevettes de 6 à 12 mois se tiennent par faibles fonds, notamment sur les herbiers à posidonies. Les individus les plus âgés, plus particulièrement les femelles, se rencontrent en profondeur en hiver. A partir d'avril, le retour sur les zones côtières accidentées est probable ; *P. serratus*, crevette grégaire, effectue d'importants déplacements

(8 à 12 milles en moins de quatre jours).

REPRODUCTION : la première ponte intervient à 1 an environ et les éclosions se produisent durant le début de l'été. Les femelles ayant plus d'un an pondent en général deux fois ; cette période de ponte s'étale de l'hiver au printemps, les éclosions étant printanières et estivales. Une troisième ponte tardive peut intervenir en août-septembre chez les spécimens les plus âgés.

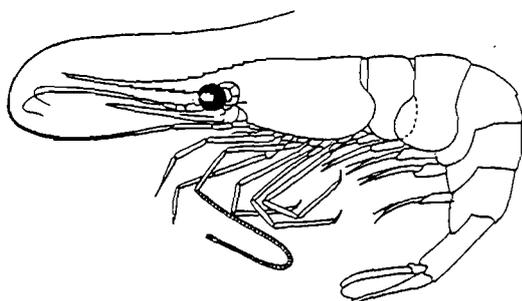
En moyenne, *P. serratus* pond de 900 à 5000 oeufs par ponte pour des longueurs céphalothoraciques comprises entre 12 et 22 mm.

CROISSANCE : la croissance pondérale des femelles est supérieure à celle des mâles, dans des proportions importantes, puisque les plus gros mâles capturés n'ont jamais dépassé 7 gr., tandis que les plus grosses femelles pêchées ont atteint 15 gr. La croissance, maximale de mars à novembre, est ralentie durant la saison froide. En Bretagne, les longueurs céphalothoraciques en mm atteintes pour chaque sexe sont les suivantes (anniversaire en juin) :

=====
=====
CREVETTE NORDIQUE

par Bernard Fontaine

Pandalus borealis, Kröyer 1838



Classe : Crustacés
Ordre : Décapodes (Natantia)
Famille : Pandalidés

Italien : gamberello boreale.
Norvégien : dypvannsreke.
Portugais : camarão ártico.

de Jan Mayen et de l'île de l'Ours et pénètre jusqu'à environ 52° de latitude nord. On la retrouve en Islande, sur les côtes est et ouest du Groënland, sur celles de l'île de Baffin, dans les baies d'Hudson et d'Ungava, sur les côtes du Labrador, de Terre-Neuve, dans le golfe du St Laurent, les bancs de la Nouvelle-Ecosse et le golfe du Maine jusqu'à 41° de latitude nord.

Noms français :

Crevette nordique.
Crevette rose.
Crevette du Groënland.
Crevette boréale.

Répartition géographique :

La distribution de la crevette nordique s'étend à tout l'hémisphère nord ; on la rencontre aussi bien dans l'océan Atlantique que dans l'océan Pacifique et elle pénètre profondément dans l'Arctique.

Dans le Pacifique, elle est commune en mer de Bering et s'étend jusqu'à l'île Wrangell par 73° de latitude nord ; vers le sud, on la trouve le long des côtes

Noms européens :

Allemand : Tiefseegarnele
Anglais : shrimp, deep-sea prawn, pink shrimp, northern deep-water prawn.
Danois : Dybhavsreje.
Espagnol : Camaron boreal.

Dans l'Atlantique, elle vit dans la mer du Nord, le long des côtes de Norvège, dans la mer de Barentz et au Spitzberg, autour de l'île

ouest de l'Amérique du Nord jusqu'à la rivière Columbia par environ 46° N. En Asie, elle descend le long des côtes de la presqu'île du Kamtchatka jusqu'au Japon.

Répartition bathymétrique :

La crevette nordique vit sur des fonds allant de 20 à 50 mètres dans les zones méridionales de son aire de distribution et descend jusqu'à 700-800 mètres pour les zones les plus septentrionales.

Caractères distinctifs :

La crevette nordique présente à l'état vivant une couleur rose foncé et peut apparaître légèrement translucide, aspect qui disparaît à la cuisson.

Elle porte un long rostre épineux et possède une carène située sur la moitié antérieure du troisième segment de l'abdomen qui forme un décrochement très net en vue de profil.

Confusions possibles :

Les différentes espèces de crevettes de la famille des Pandalidés ne peuvent être distinguées que par les spécialistes.

Sur le plan commercial, seule *Pandalus montagui* est capturée en quantités suffisantes pour être commercialisée ; on la trouve

dans le sud de la mer du Nord en été et elle est vendue après cuisson sous le nom de crevette rose et quelquefois de petit bouquet.

Biologie :

MOEURS : la crevette nordique est typiquement une crevette de fonds vaseux à soblo-vaseux que l'on trouve aux accores et dans les fosses du plateau continental.

C'est une espèce particulièrement dépendante de la température du milieu ; elle ne peut vivre qu'entre -2°C et 12°C et les fortes concentrations se situent entre 2°C et 5°C. Des variations de température en dehors de ces limites peuvent entraîner à court terme, des chutes importantes de l'abondance sur la reproduction ou le comportement.

Vivant dans la journée à proximité ou sur le fond, la crevette nordique peut accomplir au cours de la nuit des déplacements verticaux importants (migrations dites nyctémérales). On observe aussi dans certaines zones des déplacements de femelles au cours de la reproduction ; ceux-ci sont d'ampleur limitée et liés à la recherche d'une température optimale pour le développement soit des ovaires, soit des oeufs.

REPRODUCTION : lorsqu'elle arrive à maturité sexuelle, la crevette nordique est de sexe mâle pendant les premières années de sa vie. L'inversion sexuelle interviendra au bout de deux à cinq ans selon la distribution géographique et la crevette devient alors femelle. Il s'agit là d'un hermaphrodisme que l'on dit protérandrique.

La première maturité sexuelle peut intervenir à un an dans certaines populations ; toutefois, pour celles dont la durée de vie est importante (sept à huit ans) les mâles ne sont matures qu'à trois ou quatre ans et les femelles n'apparaissent alors qu'à cinq ou six ans.

La ponte des ovules intervient pendant le deuxième semestre de l'année. La fécondité estimée en comptant le nombre d'oeufs porté par les femelles varie avec la taille des individus. On dénombre entre 600 et 3 600 oeufs selon la taille, ces chiffres variant en fonction de la population considérée.

Les oeufs sont portés par les femelles pendant une période qui varie entre 4 et 9 mois et l'éclosion intervient au printemps ou pendant l'été de l'année suivante.

Ces phases de la reproduction ont une durée qui est fonction de l'environnement ; de la ponte à l'éclosion, il faut près

d'un an pour les crevettes vivant dans les eaux du Spitzberg et cinq à six mois pour celles qui vivent sur la côte américaine de l'océan Pacifique.

L'éclosion des oeufs portés par les femelles fournit des larves planctonique. Après quelques mois de dérive au gré des courants locaux et le passage par six stades larvaires successifs, les jeunes crevettes immatures se regroupent à de plus faibles profondeurs que les adultes. Au cours de sa première année de vie, l'immature se déplace vers des sondes plus importantes et rejoint le stock de géniteurs.

CROISSANCE : le taux de croissance est étroitement lié aux conditions de température du milieu ; il est relativement élevé pour les crevettes du golfe du Maine ou de la mer du Nord et faible pour les populations du Spitzberg ou du Groënland-ouest.

Ainsi une taille de 10 cm de longueur totale sera dépassée en moins de deux ans dans le golfe du Maine et atteinte en quatre ans environ au Spitzberg.

A une croissance relativement rapide correspondent des populations à vie courte : trois ans en mer du Nord, quatre ans en Nouvelle-Ecosse. A l'opposé, les populations du Labrador vivent jusqu'à cinq à six

ans et celles de l'ouest du Groënland et de l'Islande jusqu'à six ou sept ans.

Le poids pour des crevettes nordiques capturées au Groënland est compris entre 2 et 9 gr. pour les mâles et entre 7 et 15 gr. pour les femelles. Les catégories commerciales sont établies en comptant le nombre d'individus dans un kg, soit 70-90 individus/kg pour les grosses, 90-120 pour les moyennes et 120-150 pour les petites.

ALIMENTATION : le régime alimentaire de la crevette nordique varie avec la distribution géographique, les saisons et surtout avec l'état physiologique des individus.

Dans les contenus stomacaux, on peut identifier des restes de mollusques, d'annelides et de crustacés ; on note aussi la présence d'éléments planctoniques qui pourraient être ingérés lors des déplacements nocturnes.

Pêche :

METHODES : l'engin de pêche utilisé pour la capture de la crevette nordique est le chalut, seul engin capable de fournir de grosses prises sur une espèce abondante. On utilise des chaluts de fond à grande ouverture verticale qui permettent de capturer les crevettes vivant sur le fond ainsi que celles qui

nagent dans la tranche d'eau sus-jacente.

Les pêcheries de la crevette nordique sont gérées par les états riverains en raison de l'appartenance des fonds crevettiers à la zone des 200 milles.

Les intervenants étrangers sont tenus de ne capturer que des quantités limitées (quotas). Ces mesures sont liées à une gestion des stocks mise en place pour la préservation de la ressource.

CAPTURES : il existe assez peu de données sur les rendements obtenus par les chalutiers pratiquant la pêche de la crevette nordique, à l'exception de ceux de la pêcherie de haute mer des côtes du Groënland.

Ces rendements diffèrent selon que les fonds de pêche sont côtiers ou au large en fonction de la puissance motrice des chalutiers, mais leurs variations sont surtout liées à des facteurs biologiques.

Dans les zones côtières, qu'il s'agisse des fjords ou des secteurs situés à l'intérieur des 12 milles, les captures sont de l'ordre de 50 à 200 kg par heure de pêche. Elles sont le fait de petites unités d'une puissance moyenne comprise entre 60 et 250 kw pratiquant une pêche journalière et qui débarquent leurs prises dans des usines de traitement

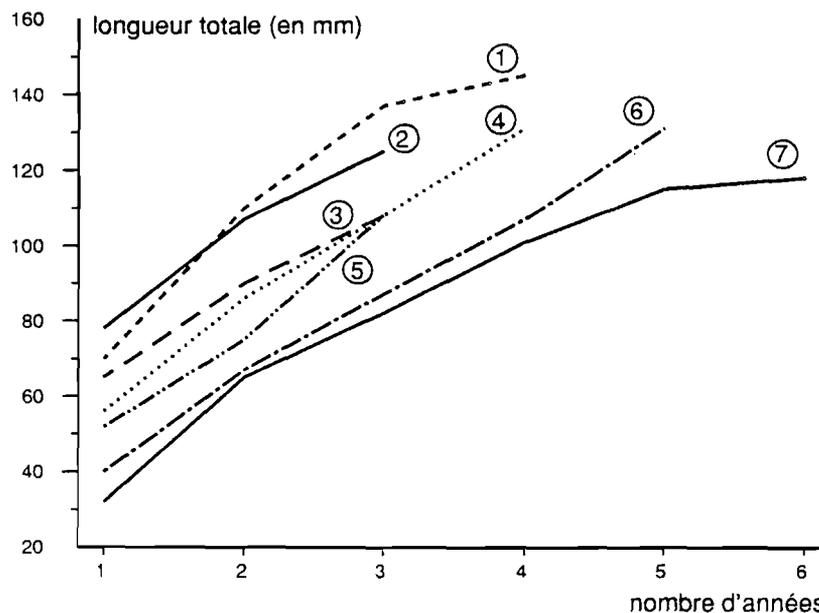
implantées près des lieux de débarquement.

Les zones de haute mer sont exploitées par des chalutiers puissants, capables de traiter leurs captures à bord et dont les chaluts, adaptés à la force motrice sont de grande dimension. Les rendements ainsi obtenus permettent de rentabiliser les grandes unités engagées dans la pêcherie. Leur valeur moyenne sur les gisements les plus riches atteint 600 à 900 kg par heure de pêche et exceptionnellement jusqu'à 1 900 kg par heure.

En général les rendements sont meilleurs le jour que la nuit en raison du déplacement des crevettes dans la masse d'eau qui entraîne une moindre capturabilité. Ils sont aussi plus importants de février à avril et connaissent une chute importante en mai-juin.

La production mondiale était de 90 000 tonnes en 1976-1977, faisant de cette espèce la plus productive de toutes les crevettes. Après avoir culminé à 193 000 tonnes en 1985, elle a été de 175 000 tonnes en 1987.

Dans la région nord-ouest de l'Atlantique, les captures ont augmenté de 43 000 à 66 000 tonnes entre 1984 et 1987. Inversement, dans l'Atlantique du nord-est elles ont chuté de 140 000 tonnes en 1985 à 109 000 tonnes en 1987. Cette diminution est le fait des ressources norvégiennes qui ont décliné de plus de la moitié pendant la période considérée, montrant ainsi la fragilité des populations de la crevette nordique.



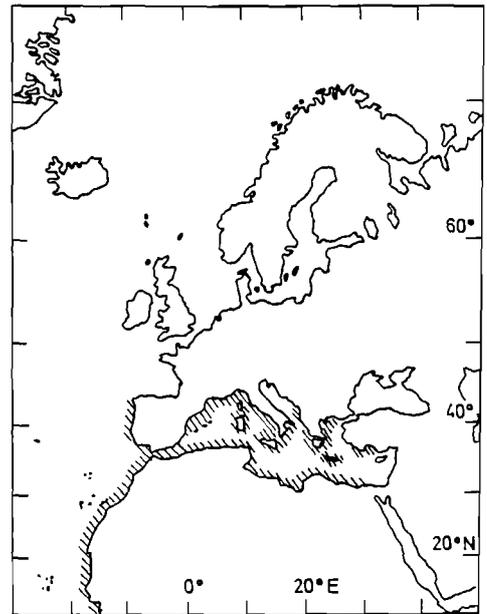
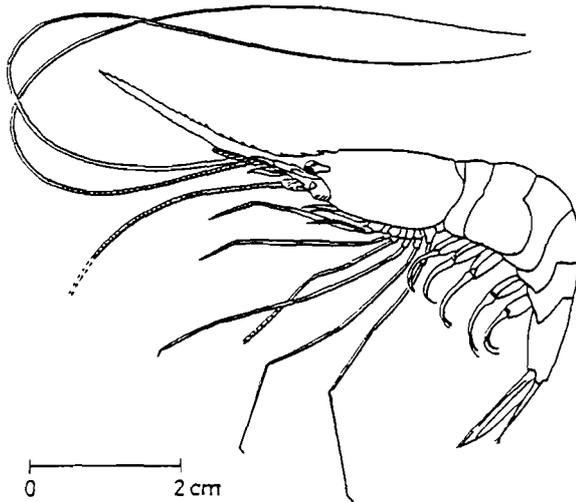
CROISSANCE DE DIFFERENTES POPULATIONS DE CREVETTE NORDIQUE

- ① Atlantique
- ② côtes américaines
- ③ Mer du Nord
- ④ côtes sud de Terre Neuve
- ⑤ côtes de la Norvège
- ⑥ Ile de Jan Mayen
- ⑦ côtes est du Spitzberg

=====
=====
CREVETTE EDOUARD

par Yvon Guennegan

Plesionika edwardsii (Brandt, 1851)



Classe : Crustacés
Ordre : Décapodes (Natantia)
Famille : Pandalidés

Noms FAO :

Français : crevette Edouard.
Anglais : striped soldier
shrimp.
Espagnol : camaron soldado.

Répartition géographique :

Plesionika edwardsii a une vaste distribution géographique. On la trouve sur les côtes est et ouest de l'océan Atlantique, dans le Pacifique (particulièrement dans l'archipel des îles Polynésiennes), et en Méditerranée. Ses limites géographiques pour l'Atlantique orientale sont comprises entre 15° sud et 40° nord. En Méditerranée, elle n'est absente que dans la partie nord-est.

Répartition bathymétrique :

Elle vit sur des fonds allant de 50 m à 500 m et sans doute au-delà. Son

abondance est maximale entre 250 m et 350 m.

Caractères distinctifs :

Le genre *Plesionika* qui comprend huit espèces, se caractérise par la présence d'épipodites sur au moins les deux premières paires de péréiopodes.

L'espèce *Plesionika edwardsii* se distingue par un rostre grêle, très allongé, portant 33 dents environ sur son bord extérieur. Ses principaux caractères distinctifs sont : un rostre très long, dépassant de plus de deux fois la longueur de

l'écaïlle antennaire, légèrement recourbé vers le haut. Le bord ventral et la plus grande partie du bord dorsal du rostre sont munis de nombreuses dents très rapprochées (environ 48 sur le bord ventral et 33 sur le bord dorsal). Les dents dorsales placées au-dessus et en arrière du niveau de l'orbite sont plus espacées que les dents les plus antérieures. 2 ou 3 épines mobiles sont présentes derrière les grandes dents proximales. Les péréiopodes de la 2^{ème} paire sont de longueur égale ; leur carpe est constitué d'environ 20 articles. Le dos de l'abdomen est de coloration rougeâtre avec des bandes longitudinales rouge foncé. Taille : longueur totale maximum 16,6 cm ; commune de 8 à 12 cm.

Confusions possibles :

Deux autres espèces de crevettes vivant dans le même biotope peuvent être confondues avec *Plesionika edwardsii*, surtout chez les petits individus. Il s'agit de :

- *Plesionika martia* : crevette plus petite, dont le bord supérieur du rostre est lisse (dépourvu de dents).

- *Parapandalus narval* : crevette plus petite, dont le bord supérieur du rostre porte un plus grand nombre de dents. Des rayures jaunes apparaissent le long du corps.

Biologie :

NOEURS : démersale au-dessus des fonds de vases et de coraux (*Dendrophyllum*), elle ne semble être active que la nuit (les captures aux nasses ne sont réalisées que de nuit).

REPRODUCTION : la première maturité sexuelle chez la femelle intervient au cours de la 2^{ème} année. On trouve des femelles avec des oeufs, de couleur bleue, pendant 6 mois de l'année, de mars à août. Pendant cette période, il y aurait plusieurs pontes et éclosions successives. Un faible pourcentage de femelles sont ovigères pendant toute l'année. Le nombre d'oeufs varie de 10 000 à 30 000 selon la taille de l'individu. Le sex-ratio des captures est équilibré au cours de l'année, c'est-à-dire que l'on trouve en moyenne autant de mâles que de femelles.

CROISSANCE : la longévité de cette espèce est de l'ordre

de 3 ans. La croissance des femelles est légèrement supérieure à celle des mâles.

Pour les plus grandes femelles la longueur céphalothoracique avoisine les 30 mm, et pour les mâles elle est de 27 mm.

ALIMENTATION : les appâts utilisés dans les nasses sont de nature très différentes (viande, poissons, céphalopodes...), ce qui laisse penser que cette espèce a une alimentation de type nécrophage. Il semble que sa période d'alimentation soit essentiellement nocturne puisqu'elle ne rentre dans les nasses que de nuit.

Pêche :

En France, elle commence à faire l'objet d'une activité de pêche par la technique des nasses dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur et en Corse.

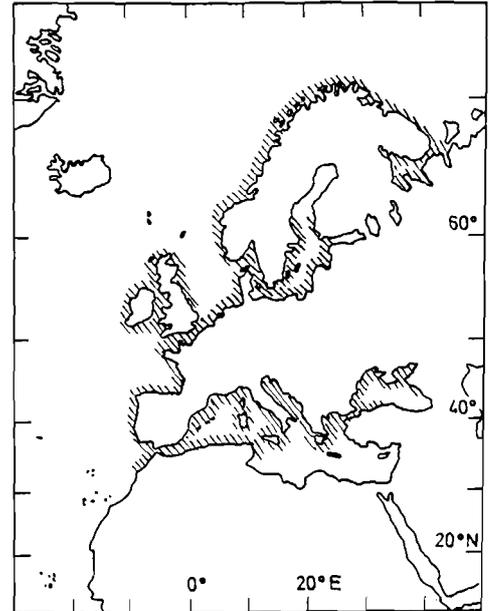
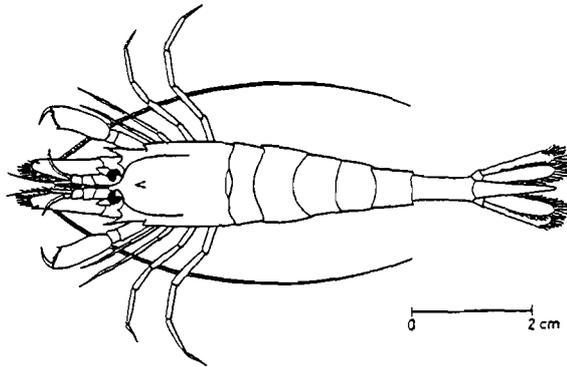
Une pêche semi-artisanale est pratiquée sur certains secteurs de la côte méditerranéenne espagnole (pêche au chalut et aux nasses).

En Algérie, elle fait partie des espèces accessoires capturées au chalut.

=====
=====
CREVETTE GRISE

par Alain Tétard

Crangon crangon (Linné, 1758)



Classe : Crustacés
Ordre : Décapodes (Natantia)
Famille : Crangonidés

Noms français régionaux :

MER DU NORD : guernade, sauterelle, crevuche.

MANCHE : sauterelle (baie de Somme), cardon, sauticot, sautelicot, bubotte, crevette, salicoque, chevrette (Normandie), bouc gris, bouc, chevrette (Bretagne nord), chevretiez an tréaz (Finistère).

ATLANTIQUE : boucot (Bretagne Sud), bouc, boucau,

grise (Charentes), isquira suria (Pays Basque).

MEDITERRANEE : caramote, gamba, sibado, sivade, crevette noire (Languedoc), caramote, sivade caramote, carambot, cambaro gris, cambaro fouesen (Provence).

Noms FAO :

Français : crevette grise.
Anglais : common shrimp.
Espagnol : quisquilla.

Noms européens :

Allemand : Nordseegarnele.

Anglais : brown shrimp, shrimp, true shrimp.

Danois : hestereje.

Espagnol : quisquilla (castillan, galicien), izkira grisa (basque).

Finlandais : hietä-krevetti.

Hollandais : garnaal, gervone garnaal.

Irlandais : shrimp, ruibe, roibeis, ribe roin, ribe runain, réacla iasc meannach, cloicean, cloitheog (Gaélique).

Italien : gamberetto grigio, g. commune (côte romaine), gammariello, gallinette (Naples), schila, schilla, squilla (Adriatique).

Norvégien : saudreke.

Portugais : camarão-negro.

Suédois : strandräka.

Répartition géographique :

Mer du Nord, mer Baltique jusqu'aux fjords de Finlande, côtes du Nord et de l'ouest de l'Europe, mer Méditerranée.

Répartition bathymétrique :

Phase larvaire planctonique, phases juvénile et adulte benthiques. De la côte jusqu'à 10 à 20 mètres de profondeur.

Taille maximale : elle est de 95 mm pour la femelle et de 75 mm pour le mâle, mesuré des écailles antennaires à la pointe du telson (longueur totale).

Caractères distinctifs :

La crevette grise n'a pas de rostre développé. Les pinces des premières paires de pattes n'ont pas de doigt fixe, le doigt mobile se rabattant à angle droit sur l'extrémité de la main. Carapace avec trois épines très séparées sur le devant. Carapace et abdomen lisses.

Confusions possibles :

La Crevette grise peut-être confondue avec deux autres espèces de crangonidés :

- *Crangon allmani* (Kinahan, 1857) qui possède près de la queue, un sillon longitudinal dorsal encadré de deux carènes ;

- *Pontophilus trispinosus* (Hailstare, 1835), de taille nettement inférieure et qui possède trois épines rapprochées sur la carapace.

Biologie :

MOEURS : la crevette grise est une espèce typiquement liée aux estuaires et aux fonds meubles, sablo vaseux. A l'état adulte, elle n'effectue pas de grandes migrations. Restant toujours dans les eaux côtières, elle peut tout de même gagner des secteurs plus profonds en hiver.

La crevette grise peut présenter des périodes d'enfouissement et d'émersion hors du sédiment suivant le cycle de la marée (enfouissement au moment de la basse-mer, émergence et nage pendant la pleine-mer. Ces phénomènes sont également influencés par l'alternance jour/nuit et la turbidité de l'eau.

REPRODUCTION : l'observation d'une importante différence dans la répartition des tailles, les mâles étant toujours nettement plus petits que les femelles, a

entraîné des avis divergents quant à la sexualité chez la crevette grise. Deux thèses s'affrontent : hermaphroditisme protérandrique (début de la vie en tant que mâle puis transformation en femelle) et gonochorisme (mâle et femelle sont toujours des individus distincts. Récemment, pour la population crevette belge, un spécialiste se basant sur des travaux d'ichtyologie, a montré que le gonochorisme était une réalité pour la quasi totalité de la population. La présence d'ovules en développement dans les gonades de certaines crevettes mâles a tout de même été notée chez quelques individus.

L'hypothèse du gonochorisme sera adoptée ici pour la description de la biologie de l'espèce.

Les caractères sexuels secondaires externes permettent de distinguer mâle et femelle. Ils apparaissent en particulier au niveau des deux premières paires d'appendices abdominaux.

La femelle devient mature à la taille d'environ 50 mm et à l'âge d'un an. Les oeufs, petits et nombreux (3 000 à 8 000) sont incubés sous l'abdomen de la mère pendant 3.5 à 10 semaines, suivant la température.

On distingue deux périodes principales d'éclosion, l'une printanière (avril) et l'autre estivale.

CROISSANCE : chaque période d'éclosion se traduit par la génération d'une cohorte d'individus. La vie larvaire, planctonique, dure environ cinq semaines et se déroule en cinq stades. Après cette période d'essaimage, la vie benthique commence. Ce n'est qu'à une taille de 25 mm environ (3 mois) que les caractères sexuels secondaires apparaissent. A partir de ce moment, le taux de croissance est différent suivant le sexe. La femelle atteint 50 à 60 mm à la fin de la première année contre 40 à 45 mm chez le mâle. Il semble, que dans le sud mer du Nord, la durée de vie de l'espèce ne dépasse guère 1 an et demi.

ALIMENTATION : si la crevette grise est une espèce omnivore, les proies animales semblent présenter une grande importance dans son alimentation (petits crustacés, vers polychètes). Le cannibalisme peut également exister.

Pêche :

La crevette grise est pêchée pratiquement toute l'année au chalut de fond (maillage réglementaire CEE de 20 mm, maille étirée). Certains chaluts dits "sélectifs" sont dotés d'un dispositif de tri interne qui permet de ne retenir que la crevette. L'activité de pêche, qui se déroule le plus souvent sur

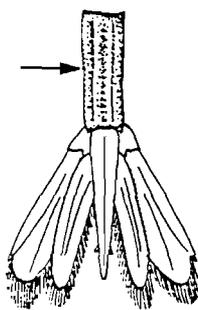
des zones correspondantes à des nourriceries de poissons plats est souvent accusée d'engendrer des destructions de jeunes poissons.

La crevette grise peut être vendue vivante (conservation en vivier) ou cuite.

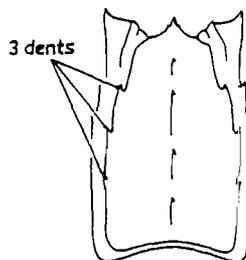
Les statistiques des pêches maritimes françaises font état d'une production annuelle de l'ordre de 1 000 tonnes qui provient pour environ la moitié de la Manche est.

Pour l'Europe, les statistiques du C.I.E.M. font état de 25 000 tonnes environ (1987), dont 90 % sont capturés en mer du Nord (Allemagne, Pays-Bas, ...).

--o00o--



Crangon allmani
(queue : vue dorsale)



Pontophilus trispinosus
(carapace : vue dorsale)

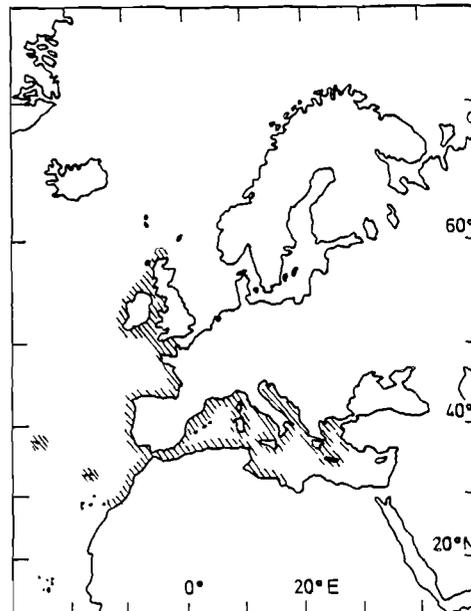
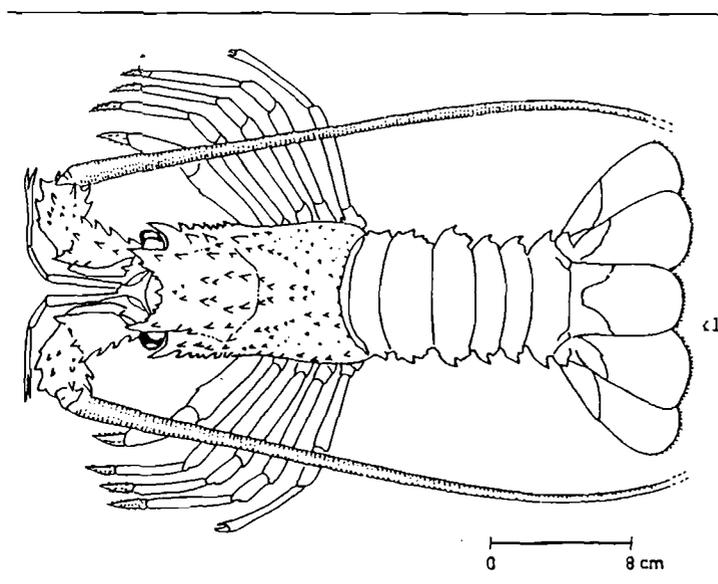
=====

=====

LANGOUSTE ROUGE

par Jean Marin

Palinurus elephas (Fabricius, 1787)



Classe : Crustacés
Ordre : Décapodes (Reptantia
Macroures)
Famille : Palinuridés

Noms FAO :

Français : langouste rouge.
Anglais : common spiny lobster.
Espagnol : langosta comun.

Noms français régionaux :

ATLANTIQUE : Grilh (en breton), langrosta (Saint-Jean-de-Luz).

MEDITERRANEE : langousto, lingousta (Languedoc, Provence), llagousto (Port-Vendres), lingusta (Nice), aragosta (Corse).

Noms européens :

Allemand : Languste, Panzerkrebs, Heuschreckenkrebs.
Anglais : spiny lobster, rock lobster, sea crayfish, thorny lobster, crawfish.
Danois : languster, langust.

Espagnol : langosta (castillan, catalan, galicien), otarrain (basque).
Finlandais : languisti.
Grec : astakos.
Irlandais : crawfish, crayfish, spiny lobster ; gliomach mhara, gabhaile mara (gaélique).
Islandais : humar.
Italien : aragosta, aragusta, arigosta, aligusta, aliusta (côte occidentale) ; rausta, ragosta, ravosta (Naples) ; ragosta, ravosta (Tarente) ; grillo di mare, agusta, agosta (Adriatique) ; laustra (Sicile).
Norvégien : languster.
Néerlandais : langoesten, hoornkreeft.
Portugais : lagosta-castanha.

■ Autre dénomination de vente :
langouste rouge, langouste commune, langouste bretonne.

Suédois : languster.

Répartition géographique :

Atlantique nord-est, des Hébrides au cap Bojador en Afrique de l'ouest, y compris les Açores. Très rare en Mer du Nord (quelques spécimens trouvés en Norvège et sur la côte est de l'Écosse).

Méditerranée occidentale, Adriatique (rare dans la

partie septentrionale), Mer Egée. Absente dans la partie sud-est de la Méditerranée orientale.

Répartition bathymétrique :

Elle vit entre la côte et 150 mètres de profondeur. Elle est plus commune entre 50 et 100 mètres.

Caractères distinctifs :

Le bord antérieur de la carapace porte deux puissantes cornes frontales triangulaires, séparées par une échancrure denticulée fortement concave présentant en son centre un petit rostre.

L'extrémité de la première paire de pattes marcheuses porte une épine antéro-dorsale.

La coloration d'ensemble est rouge-brunâtre à violet-brunâtre. Une paire de grandes taches jaunâtres orne la surface dorsale de chacun des cinq premiers segments abdominaux. Les pattes marcheuses sont parcourues de lignes longitudinales blanc-jaunâtres.

Des caractères morphologiques externes permettent de distinguer facilement les mâles des femelles.

Mâle

■ Orifices génitaux sur une protubérance à la partie ventrale de la base de la 5ème paire de pattes marcheuses, et fermés par de minces lèvres chitineuses.

■ Appendices abdominaux uniramés, se présentant sous la forme de petites palettes arrondies.

■ Extrémité de la 5ème paire de pattes marcheuses non différenciée en une pince.

Femelle

■ Orifices génitaux à la partie ventrale de la base de la 3ème paire de pattes marcheuses.

■ Appendices abdominaux biramés.

■ Deux derniers articles de la 5ème paire de pattes marcheuses différenciés en une petite pince.

Confusions possibles :

Les langoustes rouges les plus claires rappellent par leur teinte les langoustes roses, mais elles s'en distinguent par la forte concavité du bord antérieur séparant les cornes frontales, par la présence d'une épine

antéro-latérale à l'extrémité de la première paire de pattes marcheuses, par l'existence d'une paire de taches claires symétriques sur la partie dorsale des cinq premiers segments abdominaux et de lignes longitudinales claires sur les pattes marcheuses.

Biologie :

MOEURS : la langouste rouge est un grand crustacé benthique du plateau continental. Dans sa phase adulte, elle est commune sur des substrats durs (fonds rocheux, divers faciès coralligènes), entre 50 et

100 mètres. Dans sa phase juvénile, elle vit généralement à des profondeurs moindres ; ainsi, en Méditerranée (Corse), on la trouve en abondance dans les prairies de posidonies, entre 15 et 25 mètres de fond.

Souvent grégaire, plutôt sédentaire, elle n'effectue que des déplacements d'amplitude réduite pour se nourrir, changer de gîte, ou s'accoupler. Son activité est essentiellement nocturne.

REPRODUCTION : en Méditerranée (Corse), la langouste rouge acquiert la maturité sexuelle au cours de la 4^{ème} année chez le mâle (21 cm de longueur totale); et de la 4^{ème} ou 5^{ème} année chez la femelle (22-24 cm). Dans les zones plus septentrionales, elle serait moins précoce ; ainsi, dans les Cornouailles anglaises, la femelle atteindrait la maturité sexuelle à 35 cm de longueur totale.

L'accouplement a lieu en été. Le mâle et la femelle accolent leurs sternums (face ventrale de la carapace). Le mâle dépose sa semence sous la forme de spermatophores. Ceux-ci contiennent les spermatozoïdes englobés dans une enveloppe protectrice, et se présentent sous la forme d'une ou deux masses blanchâtres gélatineuses à la base du sternum de la femelle.

La ponte suit de peu l'accouplement. La femelle fécondée replie en avant son abdomen, constituant ainsi un réceptacle d'oeufs, et déchire avec les pinces de la 5^{ème} paire de pattes l'enveloppe des spermatophores pour libérer les spermatozoïdes. Les ovules sortant des pores génitaux en courant continu, sont fécondés et s'agglutinent en grappes sur des soies portées par les appendices abdominaux. La femelle est alors oeuillée.

La fécondité des femelles est liée à leur taille. Une femelle pond environ 13 000 oeufs à 23 cm de longueur totale, 74 000 à 28 cm; et 134 000 à 34 cm. Le diamètre des oeufs est légèrement supérieur à 1 mm.

La durée d'incubation des oeufs est très dépendante de la température. Elle est approximativement de 9 mois dans les eaux britanniques, et seulement de 5 mois en Méditerranée (Corse).

Une quantité importante d'oeufs est perdue au cours de l'incubation. Au bout de 5 mois, la perte serait de 25 à 30 %.

L'éclosion des oeufs dure de 3 à 5 jours. En Corse, elle a lieu en janvier-février. Les larves libérées mesurent un peu plus de 3 mm. Translucides et très aplaties dorso-ventralement, on les nomme phyllosomes, (figure).

La morphologie du phyllosome en fait un organisme pélagique passif, qui dérive au gré des courants. Son développement s'effectue par mues successives, à travers 10 stades larvaires.

Au cours des 9 premiers stades, le phyllosome conserve sa structure originale caractéristique, jusqu'à atteindre une taille d'environ 21 mm. Au stade 10, tout en conservant la même taille, il subit une première métamorphose qui lui confère une partie de la morphologie de la langouste : l'abdomen développé, (figure). Après une seconde métamorphose apparaît une larve qui préfigure la forme définitive de la langouste : le *puerulus*. Le *puerulus* a la taille des grands phyllosomes (21 mm) ; son squelette externe très peu calcifié est diaphane ; adapté à la nage, il est souvent appelé stade natant. Au *puerulus* succède une post-larve, appelée *post-puerulus*. C'est le 1^{er} stade à avoir l'aspect et les moeurs de la langouste. Il est exclusivement benthique (vit sur le fond), son squelette moyennement calcifié a une coloration légèrement plus claire que celle de l'adulte, et mesure 24-25 mm.

En Méditerranée, le développement larvaire, de l'éclosion de l'oeuf au *post-puerulus*, dure approximativement 5 à 6 mois.

Compte tenu de la durée importante de sa vie pélagique, la larve de langouste est très vulnérable aux variations des conditions d'environnement, ce qui peut affecter le niveau de recrutement des juvéniles dans les nourriceries.

CROISSANCE : comme chez tous les crustacés, les variations de taille et de poids ne se produisent, chez la langouste, que lors des mues ; et les deux composantes de la croissance sont l'augmentation de taille à la mue et la fréquence des mues.

La croissance de la langouste est lente. Le mâle grandit plus vite que la femelle.

Les valeurs données à titre indicatif dans le tableau 1 concernent la langouste rouge de Corse. On note que la langouste - p o r t i o n

(400-500 g) a 4-5 ans pour un mâle, et 5-6 ans pour une femelle ; quant à la langouste d'un kilogramme, elle a 7-8 ans pour un mâle, et 9-10 ans pour une femelle.

La longévité de la langouste rouge est importante. Chaque année, en Corse, on capture quelques mâles d'environ 4 kg, et quelques femelles d'environ 3 kg. Ces gros individus sont cependant très rares.

ALIMENTATION : la langouste rouge s'alimente surtout la nuit. Son régime alimentaire est essentiellement constitué d'échinodermes (ophiurides, astérides, crinoïdes, oursins, holothurides), et de mollusques (gastéropodes et bivalves), dont elle broie les coquilles grâce à ses pièces buccales puissantes.

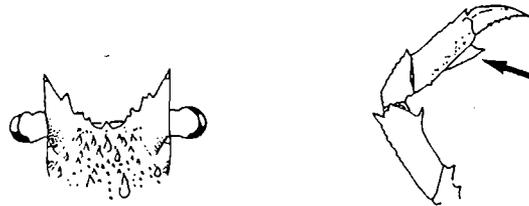
Son alimentation est cependant variée, et en re-

lation avec la flore et la faune disponibles et accessibles. C'est ainsi qu'elle peut se nourrir d'algues, d'éponges, de bryozoaires, d'annélides, et exceptionnellement d'autres crustacés décapodes et de petits poissons.

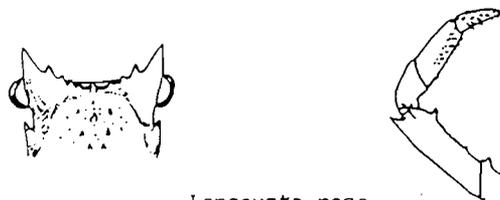
Pêche :

La langouste rouge se capture au filet-trémail, au filet maillant et au casier.

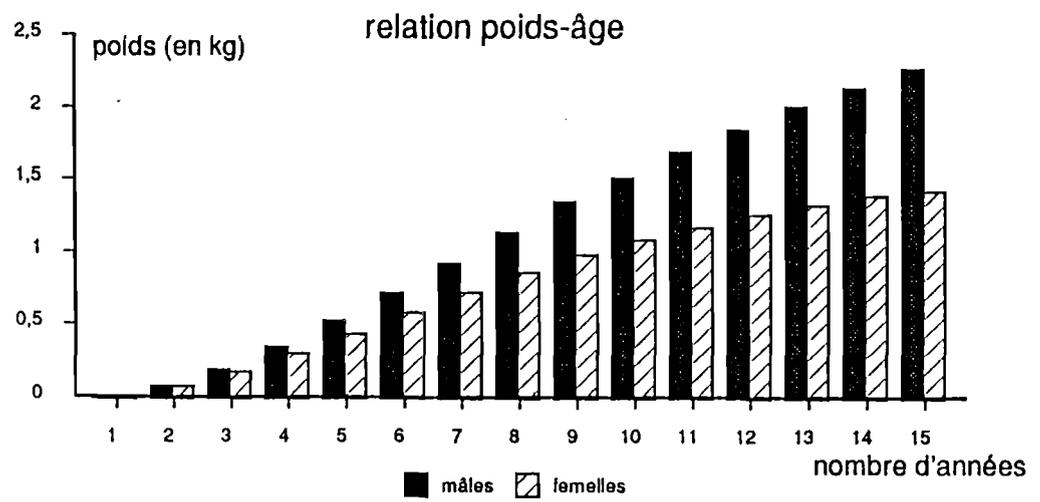
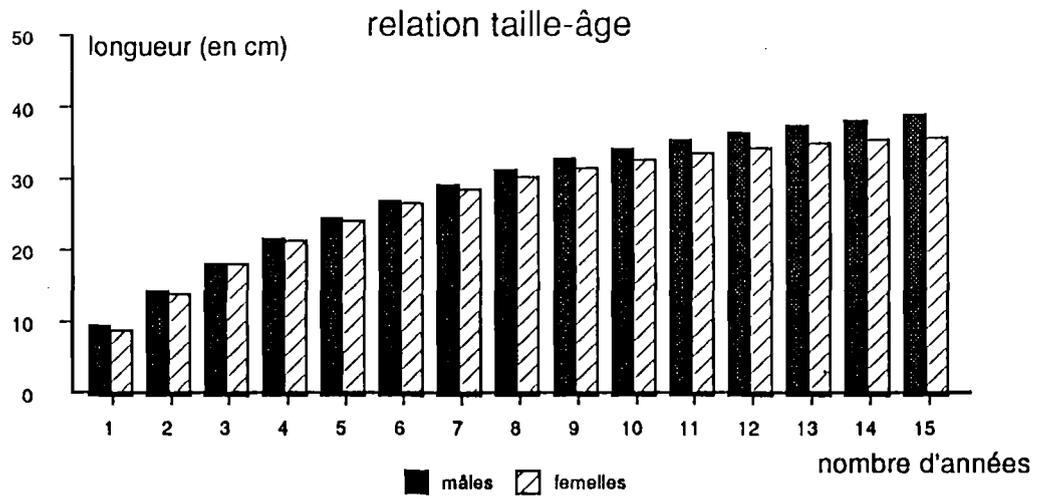
La Corse et la Bretagne (quartiers maritimes d'Audierne, de Brest et de Morlaix) sont les deux principales régions françaises productrices de langouste rouge. Il s'en capture également en Vendée (quartiers de Noirmoutier, de l'Île-d'Yeu, des Sables d'Olonne) et en Provence-Côte d'Azur (quartiers de Toulon et Nice). La production nationale est de l'ordre de 300 à 400 tonnes par an.



Langouste rouge



Langouste rose

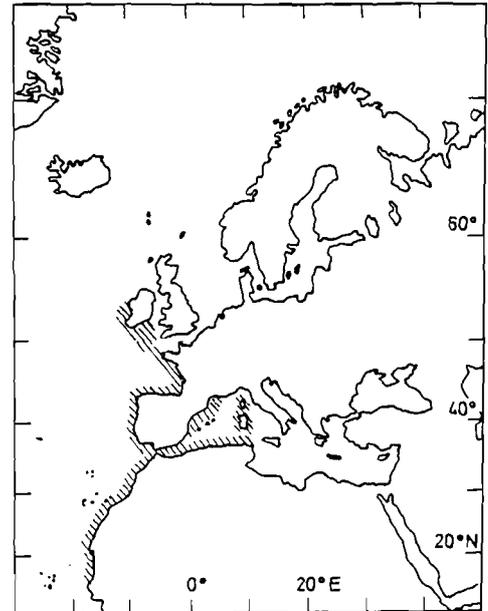
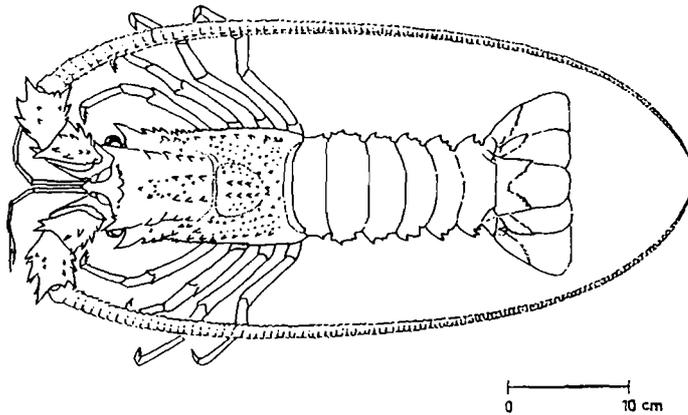


CROISSANCE DE LA LANGOUSTE ROUGE

=====
=====
LANGOUSTE ROSE

par Daniel Latrouite

Palinurus mauritanicus Gruvel, 1911



Classe : Crustacés
Ordre : Décapodes (Reptantia
Macroures)
Famille : Palinuridés

Noms français régionaux :

Rose, langouste de Mau-
ritanie.

Noms FAO :

Français : langouste rose.
Anglais : pink spiny
lobster.
Espagnol : langosta mora.

Noms européens :

Espagnol : langosta mora
(castillan), langosta afri-
cana (galicien), otarrain
mairua (basque).

Portugais : lagosta-rósea.

Répartition géographique :

En Atlantique, elle est dis-
tribuée de l'ouest de l'Ir-
lande (Porcupine) jusqu'à la
latitude du Cap Vert au
Sénégal ; en Méditerranée
elle est présente sur les
côtes occidentales, de la
Lybie à Tanger, en Sicile,
Sardaigne et Corse et du
golfe de Gênes à Gibraltar.
Elle n'est très abondante

qu'au large de la Mauritanie
et du Rio de Oro.

Répartition bathymétrique :

On la trouve de 40 à 600 mè-
tres mais le maximum d'a-
bondance se situe entre 150
et 300 mètres (sensiblement
plus profondément en hiver
qu'en été). La répartition
des sexes et des tailles va-
rie avec la profondeur : les
mâles sont plus abondants
entre 150-250 mètres alors
qu'au-delà de 300 mètres les
grosses femelles et les im-
matures dominent.

Caractères distinctifs :

Outre les caractères généraux communs à toutes les langoustes que l'on distingue aisément des homards par l'absence de pinces et des cigales par les longues antennes en fouet, l'espèce mauritanienne est dotée d'un organe stridulant et présente des denticulations sur la bordure antéro-ventrale des épines supra-orbitaires. Sa coloration est à dominante rose et paraît marbrée, exception faite de la face inférieure qui est blanche.

La différenciation des sexes est la même que chez toutes les langoustes.

Confusions possibles :

Elle peut éventuellement être confondue avec la langouste rouge *Palinurus elephas* et avec la langouste rose des îles du Cap Vert *Palinurus charlestoni*. Elle se distingue de la première par le céphalothorax plus renflé dans sa partie branchiale, par les pédoncules oculaires plus longs, par les épines céphalothoraciques moins nombreuses dont les deux rangées centrales sont parallèles entre elles, et par la couleur qui chez *P. elephas* est rouge-orangée. Elle se distingue de la seconde par la dent subdistale sous le propode absente ou très petite, par l'absence d'épine distale au bord supérieur du carpe de

la première paire de pé-réiopodes et par la coloration qui chez *P. charlestoni* est à dominante rouge avec une impression d'anneaux.

Biologie :

MOEURS : les langoustes roses vivent en bordure du plateau continental et en particulier dans les fosses qui l'entailent. Les étendues de vase qui voisinent avec des zones de roches et surtout avec des coraux (madreporaires) dans lesquels elles trouvent des abris, leurs conviennent particulièrement ; elles se concentrent alors en quantités importantes sur des surfaces réduites.

Les observations des pêcheurs travaillant au large de la Mauritanie mettent en évidence, pendant l'automne, des migrations apparemment liées à la mue et à la reproduction ; durant cette période, de grosses concentrations de langoustes se retrouvent à l'extrémité des fosses et se répandent sur le plateau. On constate également de nettes différences de tailles entre les captures réalisées au nord du Cap Blanc (20°45N) et celles effectuées au sud de 20°N : tailles moyennes plus faibles dans la partie septentrionale ; on avance l'hypothèse que les larves étant entraînées vers le nord par les courants de fond y créent une zone de

nourricerie et que les migrations vers le sud sont nécessaires aux adultes pour retrouver des fonds favorables.

REPRODUCTION : l'observation de femelles ovigères de moins de 25 cm est peu fréquente et la première maturité sexuelle est vraisemblablement atteinte à une taille plus élevée. Comme chez la plupart des autres grands crustacés, l'accouplement intervient juste après la mue de la femelle quand son squelette est encore mou ; le mâle dépose alors un spermatophore sur la plaque ventrale de sa partenaire qui lui est opposée ventralement. La ponte intervient peu après et les spermatozoïdes libérés par les mouvements des pé-réiopodes sont mis en contact avec les ovules qu'ils fécondent au passage. La plus forte proportion de femelles "grainée", s'observe entre août et novembre et l'incubation dure environ trois mois. Le nombre d'oeufs est de quelques dizaines de milliers. A l'éclosion, la larve mesure 2 à 3 mm. Les pêches de phyllosomes de langouste rose étant rarissimes, l'hypothèse d'une vie larvaire plus démersale que pélagique est avancée ; la durée de cette phase serait de l'ordre de six mois.

CROISSANCE : comme chez tous les crustacés elle se fait par des mues successives au cours desquelles la totalité

du squelette est renouvelée ; le gain en taille à chaque mue est compris entre 15 % et 30 %. Les observations sur les captures commerciales montrent que pour la gamme de taille exploitée il n'existe qu'une période de mue, de septembre à décembre. L'évolution de la fréquence des mues en fonction de la taille étant mal connue, la correspondance âge-taille est très incertaine ; on pense que les animaux de 300 grammes ont environ quatre ans et qu'il leur faut 6 à 7 années supplémentaires pour atteindre 2 kilo, mais l'état actuel des connaissances ne permet pas d'être plus précis.

ALIMENTATION : la langouste rose se nourrit volontiers de cadavres de poissons mais elle n'est pas strictement nécrophage et les coquillages, crustacés ou échinodermes capturés vivants constituent une part non négligeable de son alimentation ; il s'agit en général d'espèces fixées ou sédentaires. Le cannibalisme n'est pas exceptionnel, du moins en captivité où il est moins fréquent que chez d'autres espèces de langoustes.

Pêche :

La pêche de cette espèce a débuté en 1954 avec la découverte d'un stock important au large de la Mauritanie et du Rio de Oro. Les camarétois qui en entreprennent l'exploitation sont rapidement rejoints par des bateaux de Douarnenez.

La pêche se pratique avec des casiers de section ovoïde, dits "casiers barriques" réunis en filières de 40 à 50 unités. L'appât, constitué de poissons "rouges" de préférence (sparidés, triglidés, scorpénidés), est capturé au chalut par les langoustiers eux-mêmes. Le chalutage permet également de fortes captures de langoustes roses à certaines périodes de l'année ; il est toutefois de pratique difficile en raison de la topographie accidentée des fonds.

Après la capture, les langoustes sont pour l'essentiel conservées vivantes à bord dans les viviers dont le renouvellement en eau est assuré par de nombreux trous percés dans la coque du langoustier. Les individus affaiblis sont "mis en queue" et congelés.

Suite au démarrage rapide mais excessif de l'exploitation (48 unités et 3 600 tonnes en 1961 et 1962), l'aire de répartition du stock qui englobait initialement le plateau, se réduit aux fosses nombreuses qui le

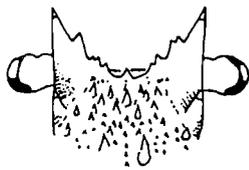
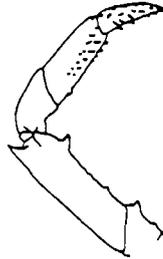
découpent. Les rendements, la flottille et les captures chutent drastiquement (200 tonnes en 1970). Après réduction de l'effort et restauration progressive de la ressource, un nouvel équilibre s'instaure, permettant des captures annuelles de 500 à 900 tonnes pour une flottille de 5 à 10 unités bretonnes.

En 1987, suite aux accords entre la CEE et la Mauritanie se substituant aux accords bilatéraux franco-mauritaniens qui définissaient jusqu'alors les droits de pêche, une flottille portugaise (filayeurs) d'une vingtaine d'unités s'implique sur ce secteur traditionnellement exploité par les français. L'excès d'effort de pêche conduit très vite les stocks à un bas niveau et en 1989 les français abandonnent (provisoirement ?) l'exploitation de ce secteur.

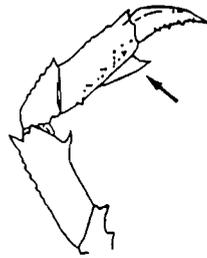
La langouste rose est également présente aux accores des fonds du golfe de Gascogne et d'ouest Irlande mais le stock, apparemment peu important n'était exploité que par un filayeur en 1990.



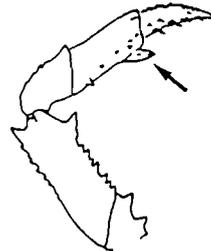
Langouste rose



Langouste rouge



Langouste des îles du Cap Vert



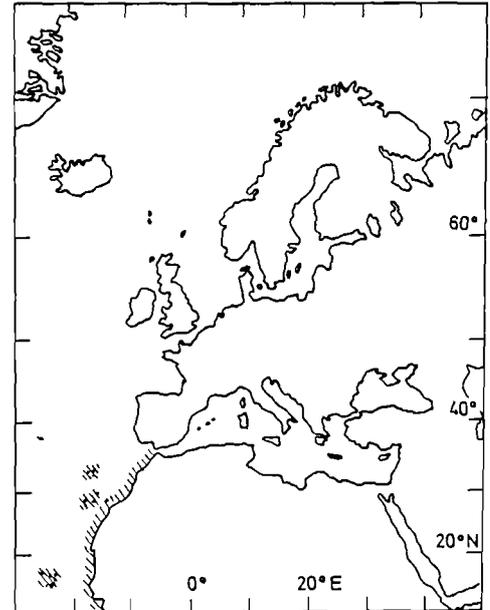
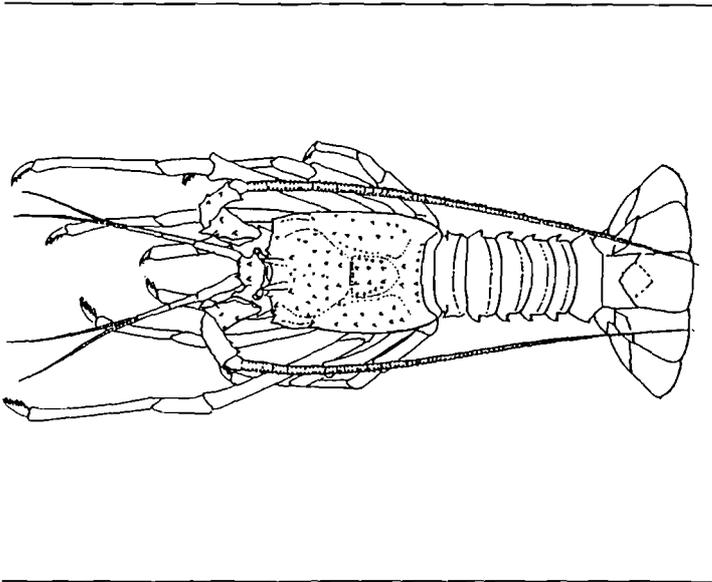
=====

=====

LANGOUSTE VERTE

par Jean Marin

Panulirus regius (De Brito Capello, 1864)



Classe : Crustacés
Ordre : Décapodes (Reptantia
Macroures)
Famille : Palinuridés

Noms FAO :

Français : langouste royale.
Anglais : royal spiny lobster.
Espagnol : langosta real.

Noms européens :

Espagnol : langosta verde,
langosta real, santarra.
Portugais : lagosta-verde.

Répartition géographique :
(carte 1)

Côte de l'Afrique de l'Ouest, du Maroc (Cap Juby, 28°N) au sud de l'Angola (15°S), y compris les Iles Canaries et les Iles du Cap Vert.

Quelques rares individus trouvés en Méditerranée (côte est de l'Espagne, régions de Marseille et Nice); il s'agit vraisemblablement d'animaux échappés de viviers de stockage.

Répartition bathymétrique :

Elle vit entre la côte et 40 mètres de profondeur.

Elle est plus commune entre 5 et 16 mètres.

Caractères distinctifs :

Le bord antérieur de la carapace porte deux cornes frontales triangulaires, lisses, acérées, recourbées vers l'avant et généralement courtes, séparées par une concavité lisse sans rostre médian distinct.

Les bases des antennes sont séparées par une plaque antennulaire portant quatre fortes épines.

La coloration d'ensemble est verte, plus ou moins marquée de jaune et de violet. Cha-

que segment abdominal porte une bande blanche transversale séparée du bord postérieur par une bande vert-brunâtre, ainsi que deux petites taches blanches en position antéro-latérale.

Les pattes marcheuses sont parcourues de lignes longitudinales, blanches et vertes.

Les caractères morphologiques externes permettant de distinguer les mâles des femelles sont les mêmes que chez les autres espèces de langouste.

Taille maximale :
46 cm de longueur totale.

Confusions possibles :

Certaines langoustes vertes peuvent être confondues avec des langoustes blanches des Caraïbes, *Panulirus argus*, commercialisées en France. Elles s'en distinguent par des cornes frontales courtes, ne dépassant pas vers l'avant la plaque antennulaire ; l'absence sur la queue de grandes taches arrondies, blanc-jaunâtres de chaque côté des segments II et VI ; et l'absence de bande sur le bord postérieur de l'éventail caudal.

Biologie :

MOEURS : la langouste verte est un grand crustacé benthique de la zone sublittorale. Elle vit à faible

profondeur, entre 5 et 20 mètres, dans des eaux souvent agitées. Elle se trouve normalement sur des fonds rocheux, mais s'aventure sur des fonds meubles, sableux, sablo-vaseux et même vaseux. Elle a tendance à demeurer sur une même zone, et est surtout active la nuit. Ses déplacements sont limités et déterminés par la recherche de nourriture ou d'un abri, la reproduction et les conditions d'environnement (température et transparence de l'eau, mouvements de la mer).

REPRODUCTION : la langouste verte femelle acquiert la maturité sexuelle vers 17 cm de longueur totale.

L'accouplement a lieu, surtout au printemps, dans des eaux côtières très peu profondes (3-6 m). Les spermatophores, contenant les spermatozoïdes sont déposés par le mâle à la base du sternum de la femelle. Ils apparaissent, chez la femelle fécondée, sous la forme d'une plaque noirâtre durcie recouvrant une partie de la face ventrale de la carapace.

La ponte surviendrait environ deux mois après l'accouplement. Pendant celle-ci, la femelle garde son abdomen replié sous la carapace ; les spermatophores sont déchirés par les pattes marcheuses ; les spermatozoïdes sont libérés ; et les ovules, émis en courant continu, sont fécondés au

passage, avant de s'agglutiner en grappes sur les soies portées par les appendices abdominaux. La femelle est alors oeuillée. Des femelles oeuillées sont trouvées pratiquement toute l'année ; toutefois, elles sont surtout abondantes en été.

La fécondité des femelles est élevée, et dépend de la taille. Une femelle de 22 cm pond autour de 420 000 oeufs ; et une femelle de 36 à 39 cm, 1 300 000 oeufs en moyenne. Le diamètre des oeufs est d'environ 0.7 mm.

La durée de l'incubation est d'environ 4 semaines. Durant cette période, un certain nombre d'oeufs est perdu.

L'éclosion des oeufs libère des larves pélagiques, les phyllosomes, qui mesurent un peu plus de 1 mm. Le développement larvaire s'effectue, en pleine eau, à travers 13 stades, au cours desquels le phyllosome subit des modifications morphologiques et grandit, pour devenir une larve de 23 à 25 mm, ressemblant à une langouste mais adaptée à la nage, le *puerulus*.

La durée de la vie larvaire serait de 4 à 5 mois. Au terme de celle-ci, le *puerulus* se transforme en une postlarve de même taille, le *postpuerulus*. Cet organisme est une vraie langouste ; il en a l'aspect, ainsi que les moeurs exclusivement benthiques.

CROISSANCE : comme chez tous les crustacés, la croissance de la langouste verte est liée au phénomène de mue. Cette croissance n'a cependant pas été étudiée. On sait toutefois qu'elle est lente, et que les mâles atteignent des tailles supérieures à celles des femelles. Les longueurs et poids maximaux observés sont de 46 cm et 3.6 kg chez le mâle, contre 43 cm et 2.8 kg chez la femelle.

ALIMENTATION : la langouste verte se nourrit la nuit. Son régime alimentaire est varié. Il est constitué des proies disponibles et accessibles dans le milieu où

elle vit : mollusques (lamellibranches et gastéropodes), échinodermes (échinides et astérides), crustacés (balanes, crevettes), petits poissons, et algues.

Pêche :

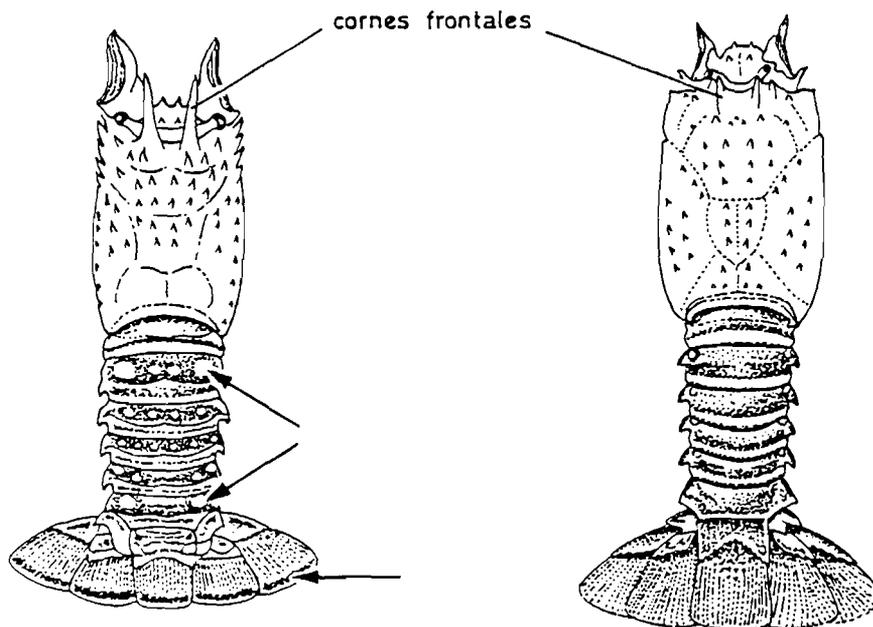
La langouste verte est surtout pêchée au filet droit. Elle peut également être capturée au casier, au chalut, et même en plongée.

A partir de 1906, elle fut exploitée sur les côtes sahariennes par des langoustiers de Douarnenez. La chute des rendements devait

conduire, au début de 1975, au désarmement des derniers bateaux et à l'arrêt de la pêche française. En 1989 et 1990, deux langoustiers bretons ont exploité le stock marocain dans le cadre d'une "joint venture" franco-marocaine. L'expérience a été interrompue en raison des fortes mortalités des langoustes au cours du transport et du stockage ultérieur en vivier.

Actuellement cette espèce est importée vivante de plusieurs pays producteurs d'Afrique de l'ouest et du nord-ouest (Mauritanie, Sénégal, Ghana, Maroc...).

--oo00oo--



Langouste blanche

Langouste verte

LES CIGALES DE MER

--o00o--

Elles comprennent des formes à carapace céphalothoracique à peine plus large que l'abdomen dont les carènes latérales, peu saillantes, sont dépourvues d'échancre.

Chez les cigales de mer, le corps est beaucoup plus déprimé dorso-ventralement que chez les langoustes et homards ; le rostre est peu prononcé ou absent. Les antennes, courtes et larges, sont constituées d'articles en forme de plaques. La carapace est généralement

granuleuse ; les péréiopodes, constitués de six articles, sont de taille pratiquement identique, dépourvus de pinces (à l'exception de la cinquième paire chez les femelles).

Le long des côtes européennes, les cigales sont représentées par les genres *Scyllarus* et *Scyllarides*.

Le genre *Scyllarus* est caractérisé par des espèces à taille moyenne, dont la longueur totale dépasse à peine 12 cm ; on dénombre 19

paires de branchies ; le bord du sixième segment de l'antenne est denté ; sur les cinq premiers segments abdominaux, on note la présence d'un sillon transversal.

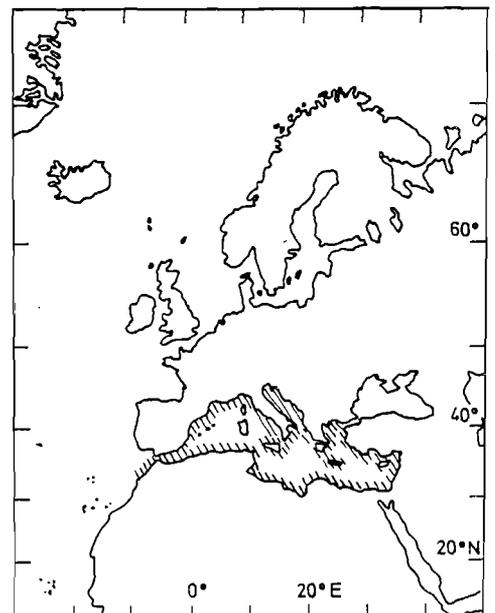
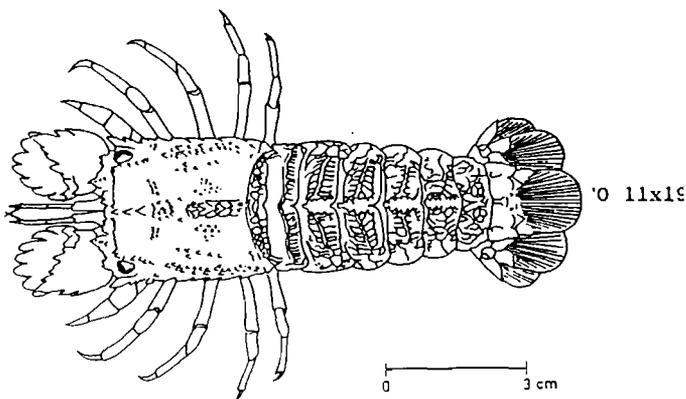
Chez le genre *Scyllarides*, la taille atteint 27 cm ; on compte 21 paires de branchies ; le bord antérieur du sixième segment de l'antenne est finement dentelé. La carapace est beaucoup moins convexe que chez le genre *Scyllarus*.

--o00o--

PETITE CIGALE

Scyllarus arctus (Linné, 1758)

par Albert Campillo



Classe : Crustacés
Ordre : Décapodes (Reptantia
Macroures)
Famille : Scyllaridés.

Noms français régionaux :

ATLANTIQUE : cigale de mer
(La Rochelle).

MEDITERRANEE : cigale, cham-
bré (Languedoc et Provence),
macietta (Nice).

Noms FAO :

Français : petite cigale.
Anglais : small european
locust lobster.
Espagnol : santiaguino.

Noms européens :

Allemand : Gryllenkrebs, bä-
renkrebis.
Danois : bjornekrebis.
Espagnol : santiaguino (cas-
tillan, galicien), llagosta
lluïsa (catalan), santio
handia (basque).
Finlandais : karhurapu.
Grec : astakoudaki.
Italien : siga (Gênes), ma-
gnosella, macoto, masquo
(côte romaine), magnosella,
cicadella (Naples).
Portugais : cigarra-do-mar.

Répartition géographique :

Bien que signalée en
Atlantique, des Cornouailles
jusqu'en Guinée, cette es-
pèce est essentiellement
méditerranéenne, notamment
dans sa partie occidentale.

Répartition bathymétrique :

On la trouve principalement
sur les zones côtières ac-
cidentées et les herbiers
jusqu'à une profondeur de
30 mètres.

Caractères distinctifs :

Chez *S. arctus*, on distingue
trois carènes longitudinales
sur la carapace ; la carène
médiane se caractérise par
trois dents pointues équi-
distantes sur la partie
antérieure du céphalothorax.
Le bord antérieur du sternum
présente une incision mar-
quée en forme de V.

La coloration générale est
brune ; les pattes tho-
raciques sont annelées de
bandes noires et jaunes.
L'abdomen présente des zones
transversales rouges et
bleues sur la partie dor-
sale.

Confusions possibles :

S. arctus peut être con-
fondue avec *S. pygmaeus*,
espèce de petite taille,
beaucoup mieux représentée
en Atlantique (Canaries,
Açores, Madère, Cap Vert)
qu'en Méditerranée, et
pouvant atteindre des
profondeurs considérables
(jusqu'à 1200 m).

S. pygmaeus se distingue de
S. arctus par la forme en U
et la base élargie de
l'incision de la partie
antérieure du sternum.

S. arctus pourrait être
confondue avec des formes
jeunes de *Scyllarides*
latus ; l'observation du
sixième segment antennaire
permet de les différencier.

Biologie :

MOEURS : cette espèce s'a-
brite dans toutes les
anfractuosités ; son acti-
vité est essentiellement
nocturne.

REPRODUCTION : *S. arctus* est
gonochorique. Le dimorphisme
sexuel est net ; on l'ob-
serve au niveau de la cin-
quième paire de péréiopodes
(ongle simple chez le mâle,
petite pince chez la
femelle), ainsi qu'à la
forme de l'endopodite des
pléopodes des troisième,
quatrième et cinquième seg-
ments abdominaux.

Les femelles grainées s'ob-
servent de février à avril
et de juillet à septembre.
Le nombre d'oeufs émis est
compris entre 30 000 et
70 000. Les stades larvaires
les plus évolués n'ont été
récoltés qu'en hiver. La
durée de la vie larvaire a
été estimée à 3-4 mois. Neuf
stades phyllosomes précèdent
la métamorphose qui donne la
forme "nisto" semblable à
l'adulte.

CROISSANCE : à l'heure
actuelle, il n'existe pas de
données sur la croissance et
la longévité de cette es-
pèce. Les plus grandes
cigales observées mesuraient



16 cm, la taille moyenne des captures oscillant entre 5 et 10 cm. Les femelles atteignent des tailles et des poids supérieurs à ceux des mâles (15 cm, 80 g, contre 13 cm, 60 gr.).

ALIMENTATION : cette espèce se nourrit de petits mollus-

ques lamellibranches (*Tapes*, *Donax*, *Cardium*, *Tellina*) ; les contenus stomacaux recèlent également la présence de plumes de petits calmars, d'isopodes, d'algues rouges et de fibres de zoostères non digérées.

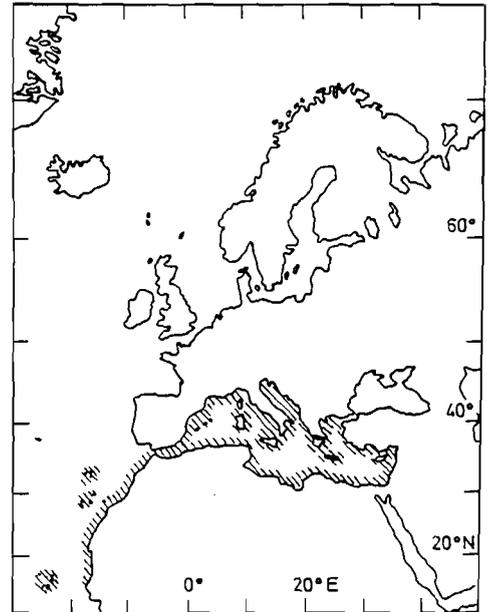
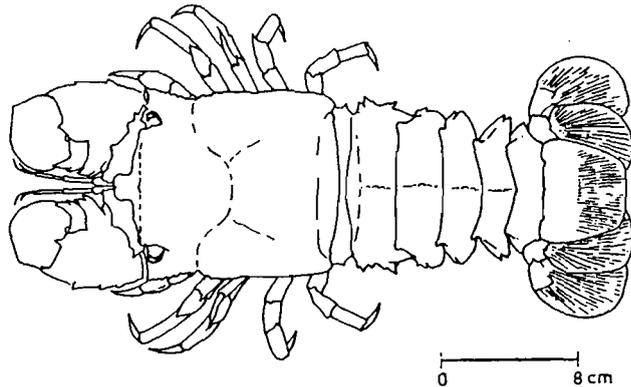
Pêche :

Elle est capturée essentiellement en été à l'aide de trémails et de dragues ; les apports sont cependant très limités et non chiffrés.

GRANDE CIGALE

par Albert Campillo

Scyllarides latus (Latreille, 1803)



Classe : Crustacés
Ordre : Décapodes (Reptantia
Macroures)
Famille : Scyllaridés

Noms français régionaux :

MEDITERRANEE : grosse cigale
(Marseille), macietta
(Nice).

Noms européens :

Italien : magnoselia (Na-
ples), cicala (Sicile).
Espagnol : cigarra (cas-
tillan), santio handia
(basque).
Portugais : cavaco.

Répartition géographique :

Cette espèce se rencontre en Atlantique (Portugal, Açores, Canaries), ainsi que dans toute la Méditerranée, notamment en zone sud et est. Disparue du golfe du Lion, elle est relativement rare le long de la Côte d'Azur, devenant plus fréquente en Corse et en Italie.

Répartition bathymétrique :

Elle vit sur les zones rocheuses et sableuses, entre 2-3 et 100 m.

Caractères distinctifs :

Le bord du sixième segment distal de l'antenne est très finement crénelé. On ne note pas de sillon transversal dorsal sur les segments abdominaux. La carapace est recouverte de granules à base poilue.

La grande cigale est de couleur brun rougeâtre, avec l'extrémité des péréiopodes noire ; les antennules sont bleu-violet ; trois taches rougeâtres s'observent sur le premier segment abdominal ; la tache centrale ronde est encerclée d'une frange jaune pâle.

Cette espèce peut atteindre 50 cm de longueur totale pour une largeur céphalo-thoracique de 15 cm.

Biologie :

A notre connaissance, les données sur la biologie de cette espèce sont inexistantes.

Pêche :

En Méditerranée, elle ne fait pas l'objet d'une pêche orientée ; elle est plutôt la cible de plongeurs sous-marins.

--o00o--

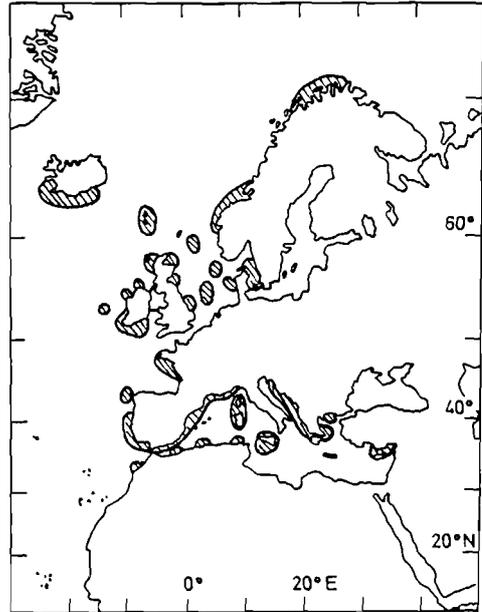
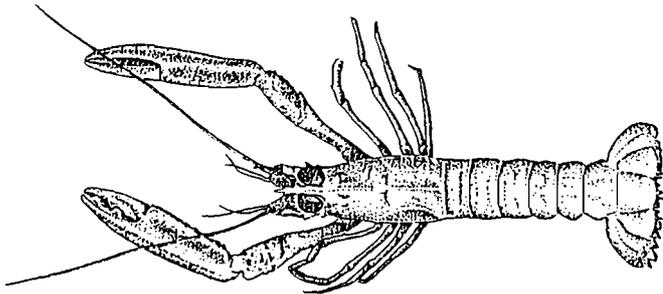
=====

=====

LANGOUSTINE

par Catherine Talidec

Nephrops norvegicus (Linné, 1758)



Classe : Crustacés
Ordre : Décapodes (Reptantia
Macroures)
Famille : Nephropidés

Noms français régionaux :

MER DU NORD : cacahouète.

MANCHE : arganalle,
Grilhed-sabl (nom breton en
Finistère).

Noms FAO :

Français : langoustine.
Anglais : Norway lobster.
Espagnol : cigala.

Noms européens :

Allemand : Kaisergranat.
Anglais : langoustine,
Norway lobster.
Danois : Gulhummer.
Espagne : cigala (castillan,
galicien), escamarlà (cata-
lan), zigala (basque).
Finlandais : Keisariu kre-
vetti.
Grec : karavida.
Néerlandais : kleine Kreeft.
Irlandais : Dublin bay
prawn, beardog (Gaélique).
Italien : scampo.
Norvégien : tollhvmmmer.
Portugais : lagostim.
Suédois : havskräfta.

Répartition géographique :

On la trouve dans l'Atlantique nord-est, de l'Islande jusqu'au sud du Portugal, en mer du Nord, ainsi qu'en Méditerranée où elle est présente sur l'ensemble du bassin, moins fréquemment cependant en Méditerranée centrale et orientale que dans le bassin occidentale.

Répartition bathymétrique :

La langoustine vit sur des fonds de 15 à 800 mètres sur des substrats vaseux et sablo-vaseux. Dans le golfe de Gascogne et en mer Celtique, les pêcheries de langoustine se trouvent autour de l'isobathe de 100 mètres. La répartition de cette espèce est davantage déterminée par la nature du fond que par la profondeur.

Caractères morphologiques :

Le mâle et la femelle se distinguent par une différence de forme de la première paire de pléopodes : elle est rigide et modifiée en organe copulateur chez les mâles, tandis qu'elle est beaucoup plus fine et souple chez la femelle.

Biologie :

MOEURS : la langoustine vit dans un terrier creusé dans la vase. Elle quitte son terrier durant les périodes de faible éclaircissement (aube et crépuscule) pour rechercher sa nourriture. C'est pendant cette phase active qu'on peut la capturer. Les terriers présentent un nombre variable d'orifices, selon la taille de l'individu et la région. Le terrier de la femelle présente en plus des orifices d'oxygénation pour permettre une meilleure circulation de l'eau autour des oeufs.

La langoustine est sédentaire, elle n'effectue aucune migration. Elle peut cependant se déplacer si des facteurs défavorables agissent sur son habitat, tels que la remise en suspension de la vase lors des tempêtes.

REPRODUCTION : la taille ou l'âge de première maturité sexuelle varie selon la zone géographique, ceci étant en relation avec les conditions du milieu (nourriture disponible, température...). Dans le golfe de Gascogne, les mâles acquièrent la maturité sexuelle pendant leur deuxième année à 19.5 mm de longueur céphalothoracique, tandis que les femelles ne sont matures qu'en fin de deuxième année ou en début de troisième à 25 mm.

En mer Celtique, la taille de maturité sexuelle des femelles est de 31 mm. La reproduction est annuelle. L'accouplement a toujours lieu juste après la mue des femelles, avant la calcification de leur nouvelle carapace. Les oeufs sont fécondés au moment de leur émission et se collent sous l'abdomen. La langoustine "grainée" disparaît des captures presque aussitôt après : elle passe alors la plus grande partie de son temps dans le terrier car elle se nourrit moins fréquemment que les femelles non oeuvées. La durée de l'incubation qui varie selon les lieux et la température de l'eau (par exemple,

7 mois dans le golfe de Gascogne, 8 mois en mer Celtique).

La période de ponte est également variable : elle commence en avril et se termine en août dans le Golfe de Gascogne mais elle est plus tardive au fur et à mesure que la latitude augmente.

Le nombre d'oeufs augmente avec la taille : Entre 22 et 25 mm, une femelle pont en moyenne 650 oeufs, entre 25 et 27.5 mm le nombre d'oeufs atteint 800 et augmente jusqu'à 4 000 après 40 mm. La perte d'oeufs est importante jusqu'à l'éclosion. Celle-ci donne naissance à des larves qui sont pélagiques pendant un mois, puis gagnent le fond. Leur croissance est très rapide au rythme d'une mue par mois. Les plus petits individus apparaissent dans les captures à une taille comprise entre 11 et 13 mm.

(on utilise comme mesure standard la longueur du céphalothorax, prise depuis la cavité orbitaire jusqu'à l'extrémité postérieure du céphalothorax. Il faut multiplier la longueur céphalothoracique par 3.3 pour obtenir la longueur totale de l'individu).

CROISSANCE : comme chez tous les crustacés, elle s'effectue par mues successives, au moment où l'animal change de carapace. Une fois la carapace calcifiée, la croissance est bloquée jusqu'à la

mue suivante. La croissance est la résultante de deux facteurs : la fréquence des mues et la durée de l'intermue (période s'écoulant entre deux mues).

Après la maturité sexuelle, les mâles muent plus souvent que les femelles et grandissent plus vite. Chez les femelles la mue est supposée

être nécessaire à la reproduction pour renouveler les soies qui porteront les oeufs ; il est néanmoins probable qu'une certaine proportion de femelles pond une deuxième fois sans avoir mué. Les mâles mueraient en moyenne deux fois par an. La croissance de la langoustine est encore mal connue et, de plus, varie selon les lo-

calités géographiques. Ces différences de croissance entre les zones sont liées à la température de l'eau, peut être au type du sédiment, et/ou à la densité des individus sur le fond.

Dans le golfe de Gascogne, on retient actuellement les moyennes suivantes pour les mâles et les femelles respectivement (Lc en mm) :

âge	mâles	femelles
2 ans	23	22
5 ans	38	34
10 ans	53	45

Ces valeurs ne sont données qu'à titre indicatif et sont sujettes à révision au fur et à mesure de l'amélioration des connaissances relatives à la croissance de la langoustine.

ALIMENTATION : la nourriture de la langoustine se compose d'éléments très variés. Les polychètes, les crustacés, les mollusques et les échinodermes sont les proies préférées de cette espèce. Elle ne semble cependant pas très sélective et consomme sans discrimination les espèces présentes à l'endroit où elle se trouve.

Pêche :

La langoustine n'est exploitée au casier qu'en Ecosse et aux îles Feroë. En

France, elle est exclusivement capturée au chalut de fond. Deux grandes zones de pêche sont exploitées par les pêcheurs français : la pêcherie sur les vasières du golfe de Gascogne et la pêcherie en mer Celtique. La pêcherie du banc de Porcupine a été exploitée en été à partir de 1982, mais les rendements ont considérablement diminué depuis 1987 sans que l'on puisse trouver d'explication. Cette pêcherie n'est pratiquement plus fréquentée par les bateaux français.

La langoustine provenant du Golfe de Gascogne est généralement commercialisée vivante : les zones de pêche sont assez proches des ports, ce qui permet aux bateaux de faire des sorties d'une journée. La langoustine de mer Celtique est

conservée dans la glace à bord des bateaux qui effectuent des marées d'une quinzaine de jours, et est commercialisée à l'état frais.

L'exploitation du stock de langoustines est réglementée par une taille légale minimale au débarquement imposée par la réglementation des pêches de la communauté européenne. Elle est actuellement de 7 cm pour la langoustine du golfe de Gascogne et de 8.5 cm pour celle de la mer Celtique. Toutefois les organisations de pêcheurs peuvent adopter une taille au débarquement supérieure au minimum légal, afin d'améliorer la qualité du produit débarqué (la langoustine se conserve moins bien dans la glace). C'est le cas pour la langoustine de mer Celtique

qui est débarquée dans les ports du sud Finistère à la taille minimale de 11,5 cm. Le respect d'une taille minimale conduit les pêcheurs à rejeter à la mer une partie de la pêche : les études de survie des rejets ont permis d'évaluer à 30 % en moyenne le taux de survie des langoustines remises à l'eau.

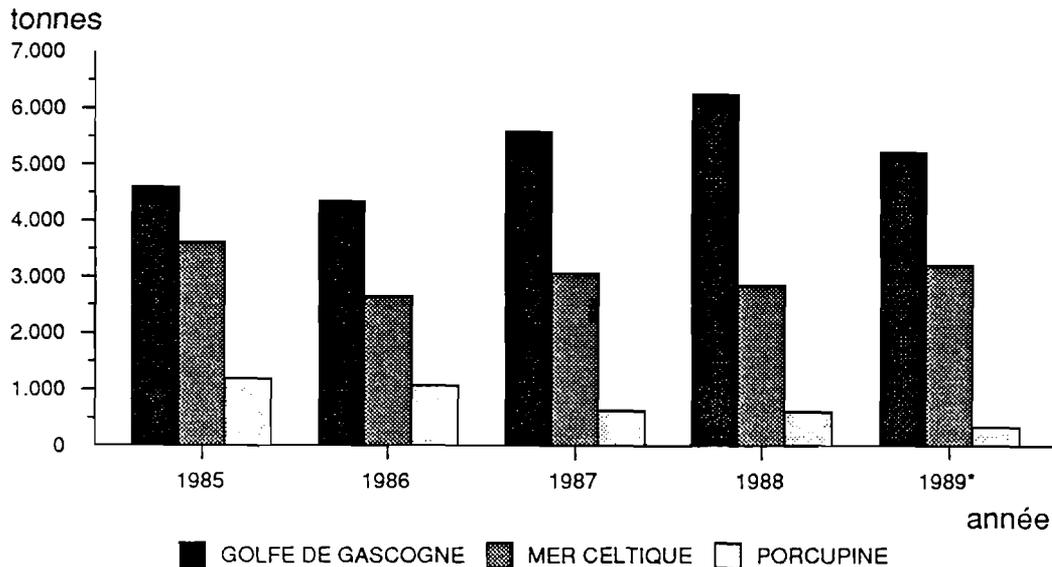
Le maillage des chaluts à langoustine est également réglementé : les langoustiniers sont autorisés à pêcher en utilisant un maillage plus petit que celui

utilisé pour le poisson à condition de respecter certaines règles (débarquer plus de 30 % de langoustines, par exemple). Ce maillage "d'exception" est accusé d'être destructeur de jeunes poissons, particulièrement de petits merlus qui sont pris en même temps que la langoustine dans le golfe de Gascogne. Dans cette région, les pêcheurs de langoustine ont le choix entre l'adoption d'un maillage supérieur (55 mm au lieu de 50 mm) ou l'utilisation d'un chalut sélectif avec des mailles de 50

mm pour la poche du bas ou des mailles de 65 mm pour la poche du haut (maillage en vigueur pour le poisson). En mer Celtique, le problème du maillage utilisé pour les langoustiniers ne se pose plus, puisque les pêcheurs utilisent le même maillage pour la langoustine et le poisson (mailles de 80 mm), ce qui leur évite de changer de chalut selon les zones fréquentées.

Les statistiques font état d'environ 5000 tonnes par an pour la pêcherie du golfe de Gascogne et de 3000 tonnes par an en mer Celtique.

DEBARQUEMENTS FRANCAIS DE LANGOUSTINE PAR PECHERIE

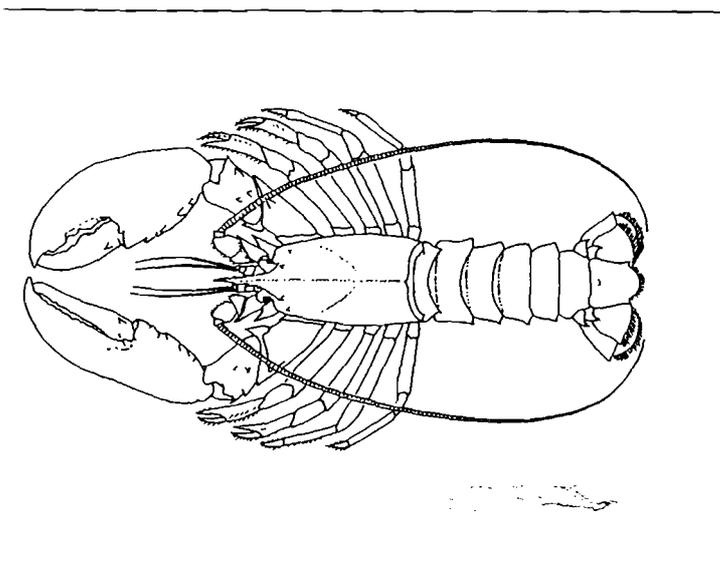


*provisoire

=====
=====
HOMARD

Homarus gammarus (Linné, 1758)

par Daniel Latrouite



Classe : Crustacés
Ordre : Décapodes (Reptantia
Macroures)
Famille : Nephropidés

Espagnol : bogavante.

Noms français régionaux :

MANCHE : legestr (en breton).

ATLANTIQUE : legestr, homara (Bayonne).

MEDITERRANEE : llangaou (Port-Vendres), lorman (Languedoc), lingoumbaou (Provence).

Noms FAO :

Français : homard européen.
Anglais : european lobster.

Noms européens :

Allemand : Hummer.
Anglais : lobster.
Danois : hummer.
Espagnol : bogavante (castillan), lломantol (catalan), lubrigante (galicien), abakandoa (basque).
Finlandais : hummeri.
Grec : karavida megali.
Irlandais : Gliomach, balloisgteach, glamach (Gaélique).
Italien : longobardo, lupicante lupò di mare, elefante, astice.
Néerlandais : zeekeft.
Norvégien : hummer.
Portugais : lavagante.
Suédois : hummer.

Répartition géographique :

Le homard européen est présent sur la côte est de l'Atlantique, du cercle polaire jusqu'au Maroc. On le trouve également en Méditerranée, mais il y est peu abondant.

Répartition bathymétrique :

On peut le trouver depuis la zone intertidale jusqu'aux profondeurs de 200 mètres mais il est rare au delà de 100 mètres.

Caractères distinctifs :

Le corps est constitué de deux ensembles : d'une part la tête et le thorax soudés en un céphalothorax qui porte les antennes, les pinces et les pattes ambulatoires (marcheuses) et d'autre part la queue composée de 6 segments articulés portant ventralement les pattes.

Sa couleur est bleu foncé plus ou moins marqué de taches blanches ou noires ; il n'est toutefois pas rare de trouver de vieilles femelles de teinte bleu clair. C'est seulement après cuisson que les homards deviennent rouges.

Confusions possibles :

Le homard est suffisamment connu pour que les risques de confusion avec d'autres espèces indigènes soient faibles ; néanmoins on se souviendra que les langoustes n'ont pas des pinces développées et que les langoustines, dont l'allure est très semblable à celle d'un petit homard, sont de couleur rose. Au stade de la vente, il y a un risque de confusion réel avec le homard canadien d'importation (*Homarus americanus*) qui se distingue en particulier par sa teinte vert foncé sur les parties supérieures et orangée à la face inférieure, par les pinces plus larges et plates et par une indentation du rostre sensiblement différente.

Biologie :

MOEURS : le homard vit sur les fonds accidentés susceptibles de lui procurer alimentation et abri ; le plus souvent ce sont les fonds rocheux naturels, mais il colonise également les épaves ou les enrochements créés par l'activité humaine. Les juvéniles peuvent vivre sur des fonds sableux ou vaseux parsemés de roches ou de tout autre support permettant l'édification d'un abri.

L'abri est une crevasse, un trou, ou un terrier creusé dans le sédiment meuble à la base d'une roche. Les individus âgés semblent rechercher des abris dont la dimension est fonction de leur propre taille.

Dans la journée, le homard reste dans son abri et le remanie fréquemment en poussant le sédiment vers l'extérieur à l'aide de ses pinces. La nuit, il sort chercher sa nourriture qu'il détecte à distance grâce à des récepteurs olfactifs ; les sens du toucher et, à un moindre degré celui de la vue, sont également bien développés. Très agressif, le homard attaque les animaux de taille inférieure à la sienne et dont le manque de vivacité en fait des proies accessibles (cf. ci-après alimentation). Il les capture à l'aide de ses pinces maniables et puissantes. Son agressivité se manifeste également contre ses con-

génères, et, sauf abondance particulière d'abris et de nourriture, il fait preuve d'un comportement territorial marqué.

Toutes les expériences de marquage montrent que les déplacements du homard sont peu importants et semblent relever plus de l'errance que de la migration orientée.

REPRODUCTION : chez les femelles, la taille moyenne de maturité sexuelle mesurée de la pointe du rostre à l'extrémité de la queue est atteinte vers 23 cm, soit vers 600 gr. ; à la taille légale de capture 24 cm, soit autour de 400 gr., moins de 5 % des femelles participent à la reproduction.

L'accouplement intervient juste après la mue de la femelle, alors qu'elle est encore molle. Le sperme introduit par les pléopodes modifiés du mâle dans le réceptacle séminal est stocké dans une spermathèque ; il peut féconder les pontes d'au moins deux années successives. La ponte est étalée de juillet à décembre ; elle fournit de 5 000 à 50 000 oeufs selon la taille de la femelle. Pendant l'incubation, dont la durée est de 7 à 10 mois selon la température, un tiers des oeufs est perdu. Les éclosions sont également étalées sur plusieurs mois, mais le maximum intervient en mai-juin.

La libération des larves s'effectue de nuit par de rapides mouvements des pléopodes, mais il faut deux à trois semaines à la femelle pour libérer toute sa progéniture. Les larves mènent une vie pélagique de près d'un mois au cours duquel elle mue 4 fois, puis elles prennent la forme et le comportement d'un petit homard (post-larve, stade 5) qui s'établit sur le fond.

L'hybridation entre les espèces européenne et américaine a été réussie en laboratoire. Les individus obtenus (avec des femelles européennes), puis élevés pour certains pendant plus de 10 ans, présentaient la plupart des caractères de l'espèce européenne. L'accouplement suivi de pontes fertiles a été réalisé entre hybrides et géniteurs européens ou américains. La probabilité d'hybridation dans le milieu naturel est très faible du fait de la distribution géographique des deux espèces souches sans recouvrement.

CROISSANCE : comme chez tous les crustacés, la croissance se fait par mues successives au cours desquelles toutes les pièces calcifiées sont renouvelées. Le gain en longueur est alors de 15 à 20 % chez les jeunes homards et 10 % ou moins chez les vieux. A partir de l'état

adulte, l'accroissement est plus élevé chez les mâles que chez les femelles. Le gain en poids correspondant va de 50 % à 20 %.

En moyenne, le homard mue une dizaine de fois la première année, 3 à 4 fois la seconde, 1 à 2 fois la troisième, puis une seule fois et enfin de moins en moins fréquemment jusqu'à cesser complètement de grandir.

La croissance annuelle qui résulte de la combinaison entre le nombre de mues réalisées dans l'année et l'accroissement en taille à chaque mue, conduit le homard à atteindre 400 gr. et 24 cm de longueur à 3-4 ans ; 2 années supplémentaires sont nécessaires pour parvenir au kg, mais ce modèle est sujet à de fortes variations individuelles.

ALIMENTATION : le homard est omnivore et se nourrit d'une grande variété d'animaux (coquillages, vers, échinodermes, autres crustacés, poissons...) et occasionnellement d'algues. Il capture de préférence ses proies vivantes mais le cas échéant se satisfait d'organismes morts. Il semble sélectionner ses proies en fonction de ses besoins physiologiques et non de l'abondance des espèces dans le milieu. Dans les jours qui

suivent la mue, il consomme son ancienne carapace pour en "récupérer" le calcium utile au durcissement de sa nouvelle cuticule.

Pêche :

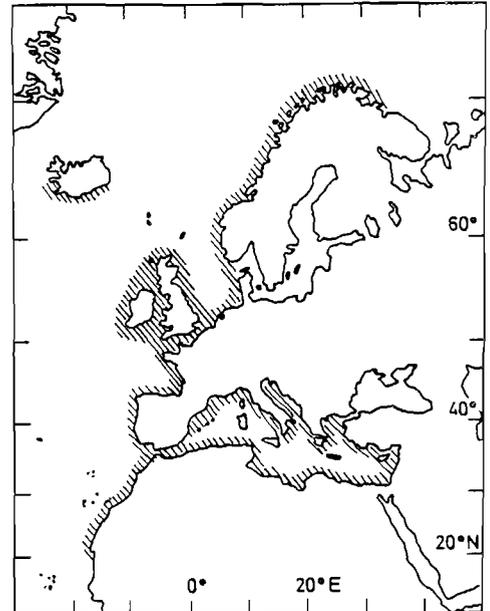
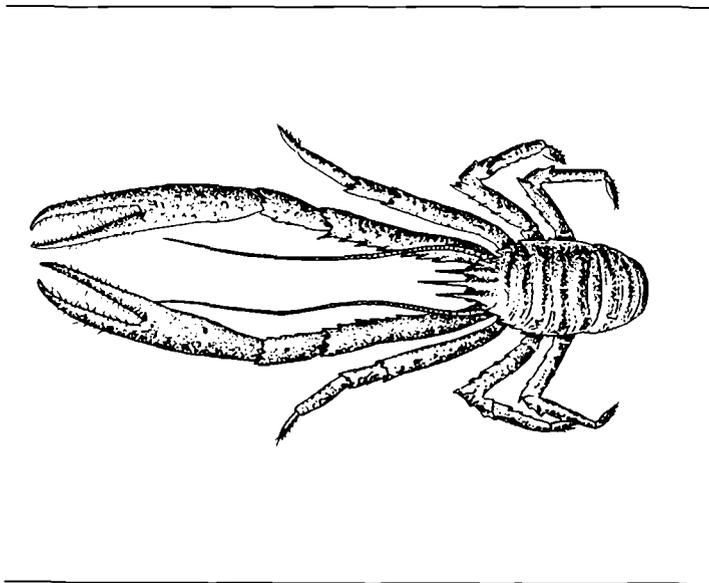
Le homard se pêche au casier. Il représente souvent une prise accessoire ou une activité complémentaire à la pêche du tourteau ou de l'araignée. Lorsqu'il constitue l'espèce cible, les filières comportent peu de casiers, voire un seul, pour accroître la précision du calage sur un site rocheux reconnu. Cette pêche, très côtière est souvent une affaire de spécialiste. Elle est fortement marquée par un rythme saisonnier dû au comportement du homard lié à la température : les 3/4 des apports annuels ont lieu entre mai et septembre.

La production française évolue entre 350 et 400 tonnes dont les 2/3 viennent de la Manche, le reste provenant du golfe de Gascogne (la Méditerranée ne contribue qu'à hauteur de 5 tonnes). L'ensemble ne permet pas de satisfaire la consommation nationale et la France importe annuellement plus de 1 000 tonnes de homard européen du Royaume-Uni et d'Irlande et 300 t de homard américain, vivant ou congelé, du Canada et des Etats-Unis.

=====
=====
GALATHEE

par Catherine Talidec

Munida rugosa (Fabricius, 1775)



Classe : Crustacés
Ordre : Décapodes
(Reptantia Anomoures)
Famille : Galathéidés

En Atlantique, du Maroc au sud du Groënland. Egalement en Méditerranée et en mer Adriatique.

de 6 cm. Ses antennes sont plus courtes que les pinces, contrairement aux autres galathées. La première paire de pattes ambulatoires est environ deux fois plus longue que le corps et porte de grandes pinces grêles.

Noms européens :

Répartition bathymétrique :

Anglais : squat lobster.
Français : galathée.
Espagnol : galathea.

On la rencontre généralement entre 45 m et 540 m.

Biologie :

Répartition géographique :

Morphologie et caractères distinctifs :

Les galathées sont caractérisées par un abdomen replié sous le thorax. La carapace ne couvre pas le dernier segment thoracique. La galathée rose, qui est la seule espèce concernée par la pêche, a une longueur totale

Cette espèce a fait l'objet de très peu d'études en raison de son faible intérêt d'exploitation. On la trouve généralement sur des fonds durs, graveleux ou sur du sable vaseux mélangé à des cailloux lui servant d'abris. On peut aussi la rencontrer sur des fonds vaseux dans les terriers

d'autres animaux. On pense qu'elle construit également des terriers.

Pêche :

La galathée n'est pas une espèce recherchée par les pêcheurs. Elle ne constitue

qu'une prise accessoire lors de la pêche de la langoustine et n'est ramenée à terre que par les bateaux côtiers qui rentrent quotidiennement au port. Les autres navires la rejettent.

Les statistiques de pêche françaises font état d'en-

viron 100 tonnes par an depuis ces dix dernières années. La quasi totalité des débarquements est effectuée dans les ports de Bretagne sud à forte spécialisation langoustinière (Quartier maritime du Guilvinec).

--oo00oo--

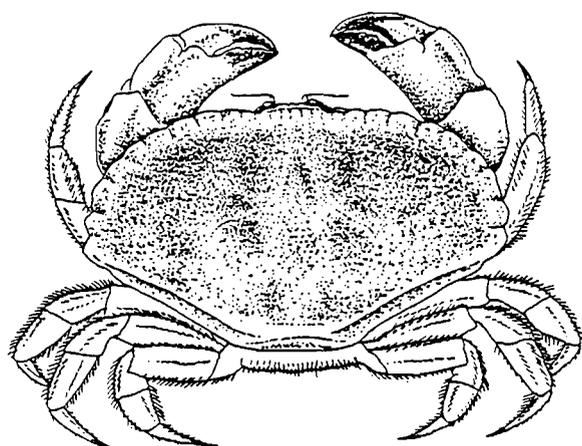
=====

=====

TOURTEAU COMMUN

Cancer pagurus (Linné, 1758)

par Daniel Latrouite



Classe : Crustacés
Ordre : Décapodes (Reptantia
Brachyoures)
Famille : Cancridés

MEDITERRANEE : tourteau
(Marseille),
(Nice).

Irlandais : edible crab,
partan, crubog, partan
gaineac, portan dearg,
portan (Gaélique).

Noms français régionaux :

MANCHE : tourteau, poupart
(Nord), tourteau, crabe
franche, dormeur, ouvais,
poupart, poinclos (Norman-
die), crabe dormeur, krank
saoz (nord Finistère),
clos-poing, poingclos (St-
Malo).

ATLANTIQUE : tourteau, pâte,
dormant, dormeur, odet,
bourse, chancre de drague
(Vendée, Charentes), samarra
(Saint-Jean-de-Luz).

Noms FAO :

Français : tourteau poupart.
Anglais : edible crab.
Espagnol : jaiba de ro-
camasera.

Noms européens :

Allemand : Taschenkrebs,
breiter Taschenkrebs.
Anglais : edible crab.
Danois : jaskrabbe.
Espagnol : buey de mar
(castillan), buey (catalan),
boi (galicien), buia (bas-
que).

Italien : faolo (Gênes),
granciporro fimbriato, re de
granchi (côte romaine),
rancio (Naples), faure
(Tarente), granciporro
(Adriatique).

Néerlandais : zeekrab,
noordzeekrab, hoofdenkrab.

Norvégien : hovring.

Portugais : sapateira.

Suédois : krabba.

Répartition géographique :

Côte est de l'Atlantique
nord, de la Scandinavie au
Maroc.

Répartition bathymétrique :

Le tourteau peut être trouvé de la zone de balancement des marées jusqu'à plus de 200 mètres de profondeur (record de capture : 420 mètres) mais son abondance ne justifie une exploitation commerciale qu'entre 20 et 150 mètres.

Caractères distinctifs :

Carapace de forme ovoïde plus large que longue, lisse et de couleur brune ; face inférieure blanche plus ou moins crème ; pinces très développées en diamètre et très puissantes.

Distinction entre les sexes : le mâle a l'abdomen étroit et des appendices copulateurs sur les premier et second segments ; la femelle a l'abdomen large et des pléiopodes pour porter les oeufs sur les deuxième et cinquième segments. En outre chez les adultes, le mâle a la carapace plus plate et les pinces plus développées que la femelle.

Confusions possibles :

Le tourteau commun peut être confondu avec le tourteau rose *Cancer bellianus* dont l'allure générale est très semblable. Les caractères les plus sûrs pour les distinguer sont la couleur nettement nuancée de rose et les denticulations du bord antérieur de la carapace

chez *C. bellianus*. En outre, le tourteau rose qui vit généralement entre 250 et 500 mètres de profondeur n'apparaît que rarement dans les débarquements.

Biologie :

MOEURS : le tourteau commun est présent sur différents types de fonds mais son biotope préférentiel varie au cours de son cycle vital. Les juvéniles se développent en secteur très côtier et à deux ou trois ans gagnent les zones plus profondes. Les mâles recherchent plutôt les fonds durs et les femelles les fonds meubles. A ce mouvement côte-large, s'ajoutent pour les adultes de véritables migrations. Leur ampleur, beaucoup plus prononcée chez les femelles que chez les mâles, peut atteindre plus d'une centaine de kilomètres en quelques mois. Ces déplacements sont orientés vers l'ouest-sud-ouest en Manche, vers le sud-sud-ouest en mer d'Iroise et vers le sud dans le golfe de Gascogne.

REPRODUCTION : la maturité sexuelle est atteinte vers 200 grammes chez la femelle et 300 grammes chez le mâle. Comme chez d'autres crustacés, l'accouplement ne peut intervenir qu'immédiatement après la mue de la femelle quand sa carapace est encore molle. Quelques jours auparavant, celle-ci émet dans le milieu une substance chimique (phéromone)

qui attire les mâles ; après d'éventuels affrontements entre prétendants, un mâle dominant s'installe ; après avoir aidé sa partenaire à se libérer de son exuvie, la copulation a lieu. Le sperme introduit dans les orifices génitaux par les stylets copulateurs est emmagasiné dans la spermatheque. Il fécondera les ovules quelques mois plus tard ; cette réserve servira de nouveau lors de la ponte de(s) année(s) suivante(s) s'il n'y a pas eu entre temps de mue-accouplement. L'association en couple commence en moyenne dix jours avant l'accouplement et se prolonge cinq jours après ; pendant ce temps ni le mâle ni la femelle ne se nourrissent.

Le développement ovarien se déroule pendant les mois qui suivent l'accouplement ; en fin d'été et en automne l'ovaire mûr constitue une masse rougeâtre dans la partie dorsale de la région thoracique des femelles.

La ponte, généralement annuelle, intervient entre novembre et février ; elle fournit 200 000 à 3 000 000 d'oeufs qui s'attachent aux soies des pléiopodes ; la femelle les porte pour incubation pendant 5 à 7 mois. L'éclosion survient à la fin du printemps ou au début de l'été. Les larves ont une vie pélagique de six à huit semaines pendant lesquelles elles sont transportées par les courants et dispersées

éventuellement très loin de leur lieu de naissance. Lorsque débute sa vie sur le fond, le petit tourteau mesure à peu près trois millimètres.

CROISSANCE : comme chez tous les crustacés, la croissance se fait par des mues successives au cours desquelles toutes les pièces calcifiées sont rejetées ; le nouvel exosquelette ou carapace est plus grand que le précédent de 25 % environ pour les immatures, de 23 à 15 % pour les femelles adultes et de 25 à 20 % pour les mâles adultes. Exprimé en poids, le gain consécutif à chaque mue est de 30 à 50 % pour les femelles adultes et de 120 à 100 % pour les mâles adultes.

La fréquence des mues diminue avec l'âge. De six ou sept la première année, on passe à une seule mue quand le tourteau a trois ou quatre ans ; au delà, la mue n'intervient probablement

plus tous les ans. Ce ralentissement est plus marqué chez les femelles, dont une part importante de l'énergie métabolique est orientée vers la reproduction.

ALIMENTATION : l'étude de contenus stomacaux montre que le tourteau se nourrit essentiellement de mollusques (bivalves et gastéropodes), vers, holothuries et petits crustacés ; il est capable de creuser profondément dans le substrat pour en extraire les organismes fouisseurs. Bien qu'on n'en trouve pas de restes dans l'estomac, les poissons (morts) font partie de l'alimentation du tourteau.

Pêche :

Le tourteau se pêche au casier ; les filières ont de 20 à 90 unités selon la taille du bateau et la stratégie du patron. Les modèles de casiers les plus répandus

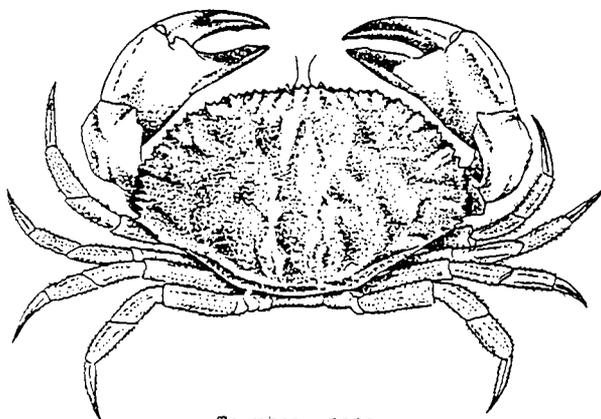
sont en plastique, demi-sphériques ou demi-cylindriques. L'appât, poisson frais ou congelé, est le plus souvent du grondin ou du chinchard.

Les chalutiers et les fileyeurs capturent occasionnellement du tourteau mais leur contribution aux apports nationaux est inférieure à 5 %.

Les captures européennes, de l'ordre de 30 000 tonnes, sont essentiellement le fait de la France, du Royaume-Uni et de l'Irlande. Les prises françaises proviennent de la Manche et du golfe de Gascogne (accores compris).

Les apports sont très nettement saisonniers : les 3/4 de la production sont réalisés entre mai et novembre. Ceci est dû au comportement de l'espèce et en particulier à celui des femelles qui deviennent non capturables au casier pendant la période d'incubation.

--o0o--



Tourteau rose

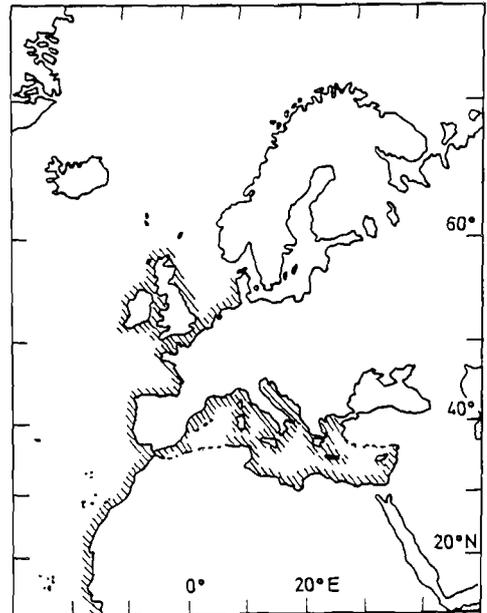
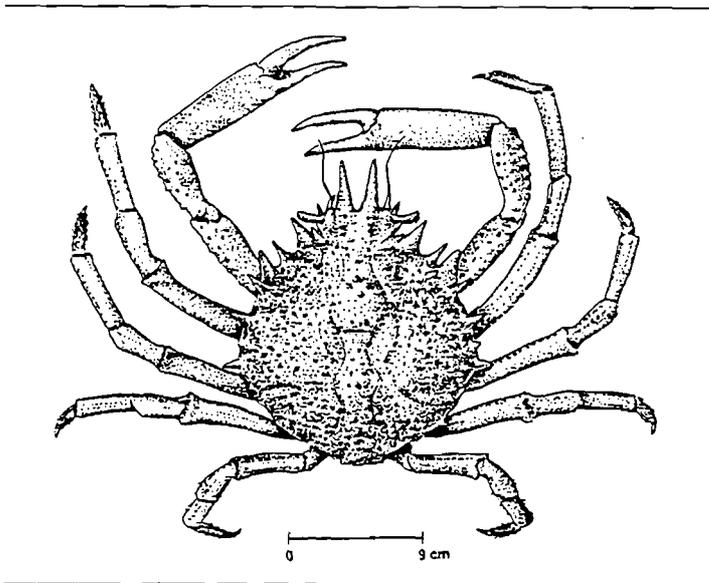
=====

=====

ARAIGNEE DE MER

par Didier Le Foll

Maja squinado (Herbst, 1788)



Classe : Crustacés
Ordre : Décapodes (Reptantia
Brachyours)
Famille : Majidés

Noms français régionaux :

MANCHE : crabe de senne,
crabe, crabté, houlin, cou-
turière, crabe de mai, grue
(Normandie), kinid, morginid
(en breton), moussette (pour
les juvéniles).

ATLANTIQUE : kinid, morginid
(en breton), crabe mousse
(pour les juvéniles), plomb
pur (petit) et gourgal
(gros) (île d'Oléron), irmi,
arma (Saint-Jean-de-Luz),
cabre (Languedoc).

MEDITERRANEE : squinado, es-
quinadoun (Provence).

Noms FAO :

Français : araignée de mer.
Anglais : spinous spider
crab.
Espagnol : centolla.

Noms européens :

Allemand : Seespine.
Anglais : spider crab.
Espagnol : centolla (castil-
lan), cabra (catalan),
centola (galicien), txan-
gurroa (basque).
Finlandais : meri-hämähäkki.
Grec : kavouromana.
Irlandais : partan fha-
cileann (Gaélique).

Italien : faulo, grittun,
rancio fellone, granceola,
rancio e funno, granzono,
granzevola, tarantula, pi-
lurgiu, marmotta
Néerlandais : spinkrab.
Portugais : santola-
europeia.

Répartition géographique :

Côte de l'Atlantique nord, de l'Irlande à la Guinée ; sud de la mer du Nord ; Méditerranée occidentale ; Méditerranée orientale jusqu'à Chypre.

De 0 à 120 mètres.

d'algues rouges chez les juvéniles et d'une épifaune encroûtante (éponges, bryozoaires, ascidies, balanes, ...) chez les adultes.

Caractères distinctifs :

Carapace ovoïde plus longue que large, rouge, hérissée d'épines et dotée à l'avant d'un double rostre. La carapace est souvent couverte

La distinction entre les sexes et entre immatures et adultes est résumée dans le tableau suivant :

Répartition bathymétrique :

	<i>mâles</i>	<i>femelles</i>
<i>immatures</i>	petites pinces et abdomen étroit	petites pinces et abdomen large et plat
<i>adultes</i>	pinces très développées et abdomen étroit	petites pinces et abdomen large et bombé

On peut noter que les immatures, de par leur morphologie légèrement différente de celle des adultes, ont souvent été considérés à tort comme une espèce particulière portant localement le nom de "crabe mousse", "moussette" ou encore "mousseuse".

Biologie :

MOEURS : l'araignée de mer est présente sur tous les types de fonds, avec cependant une prédilection pour les fonds meubles à certaines périodes de son cycle vital. Les juvéniles se développent près des côtes, dans des baies ou des estuaires à fond sablo-vaseux, par des profondeurs de 0 à 20 mètres, rarement en zone intertidale. Ces nourriceries sont bien individualisées : en Manche les plus importantes sont la baie de Saint-Brieuc et la côte ouest du Cotentin. La fin de la vie juvénile est marquée par la mue terminale, par laquelle l'animal devient adulte et atteint alors sa taille définitive. Cette mue terminale a lieu sur les nour-

riceries, entre juillet et octobre.

Ces nouveaux adultes entament en automne une migration "de descente" qui les amène au large sur des zones d'hivernage de profondeur supérieure à 50 mètres. A ce déplacement côte-large se surajoute, en Manche, un mouvement vers l'ouest.

Confusions possibles :

Sur les côtes atlantiques de France, l'araignée de mer est le seul crabe du genre *Maja* ; il n'y a donc pas de confusion possible. En Méditerranée, elle co-existe avec l'araignée noire *Maja verrucosa*, mais cette dernière est de plus petite taille (longueur moyenne 60 millimètres).

A partir du mois d'avril a lieu la migration "de remontée" qui amène les araignées à se rapprocher des côtes durant le printemps et l'été. Le cycle de migration recommence ensuite en automne.

REPRODUCTION : la maturité sexuelle est liée à la mue terminale. Elle intervient sur une large gamme de tail-

le puisque une femelle adulte peut peser de 300 à plus de 1500 grammes et un mâle de 300 à plus de 2500 grammes. La première reproduction n'intervient que l'année suivante la mue terminale. Contrairement à ce qui se passe chez la plupart des autres grands crustacés, la carapace de la femelle est dure lors de l'accouplement. Les spermatozoïdes sont stockés par la femelle et peuvent féconder les ovules libérés lors de plusieurs pontes successives.

En Manche, la ponte a lieu entre mars et juin ; elle fournit de 50 000 à 500 000 oeufs selon la taille de la femelle. En Bretagne sud et à l'entrée de la Manche, une seconde ponte peut intervenir vers le début de l'été. Les oeufs, fixés aux soies des pléopodes, se développent sous l'abdomen de la femelle. L'incubation dure environ 2 à 3 mois. Les

éclosions ont lieu de juin à octobre ; les larves qui en sont issues ont une vie pélagique de l'ordre de deux à trois semaines. Après la métamorphose, lorsque débute sa vie benthique (sur le fond), l'araignée mesure deux millimètres.

CROISSANCE : la croissance se fait par mues successives pendant la phase juvénile ; elle est notablement rapide. A chaque mue, l'augmentation de taille est de l'ordre de 25 à 40 % en longueur et le poids initial est multiplié par un facteur compris entre 1.8 et 2.7. Bien que certains points soient encore à confirmer, le schéma suivant peut être avancé : un animal né en septembre ferait en moyenne 80 mm et 150 gr., un an plus tard, après treize mues et 140 mm soit 800 gr. à deux ans, après deux mues supplémentaires. Rappelons qu'après la mue terminale, la croissance de l'araignée est définitivement stoppée.

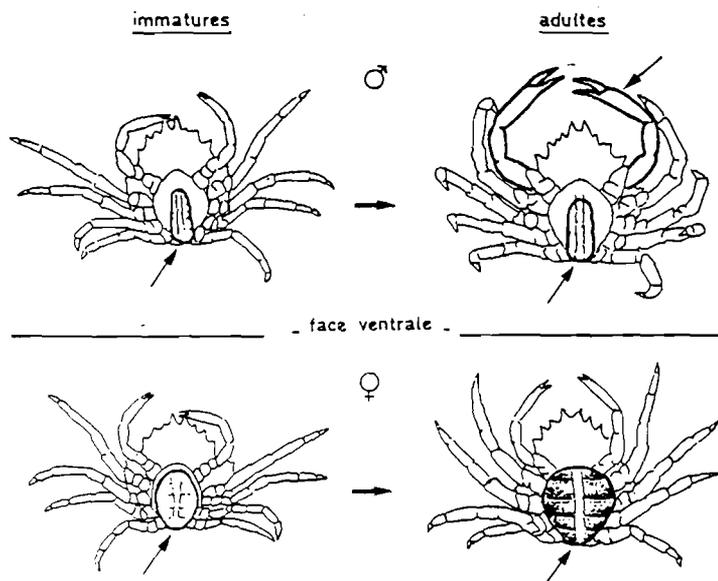
ALIMENTATION : l'araignée se nourrit d'organismes fixés ou peu mobiles et les proies sont variables selon les disponibilités dans les divers milieux qu'elle fréquente : bivalves (moules, modioles, ...), gastéropodes (buccins, ...), échinodermes (oursins, étoiles de mer, ophiures, ...), crustacés (bernard l'hermite, ...) et algues (corallines, laminaires, ...).

Pêche :

L'araignée est pêchée au casier et au filet "maillant" (maille 240 ou 220 mm). Le filet est devenu l'engin principal depuis 1950.

L'essentiel des captures françaises provient de la Manche ouest avec Saint-Malo et Paimpol comme principaux ports de débarquement. La production annuelle moyenne est de l'ordre de 5 000 tonnes.

--o00o--

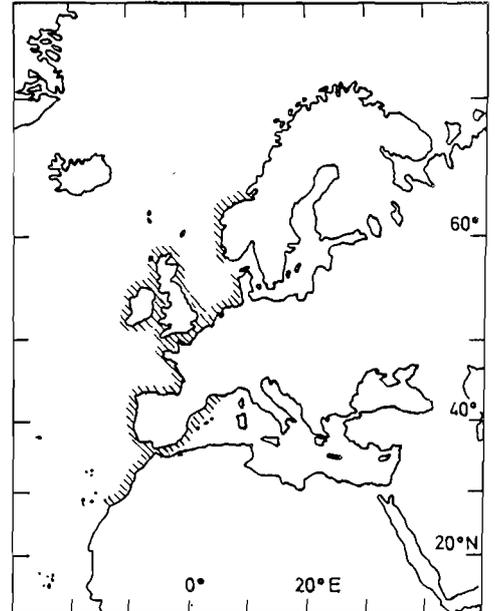
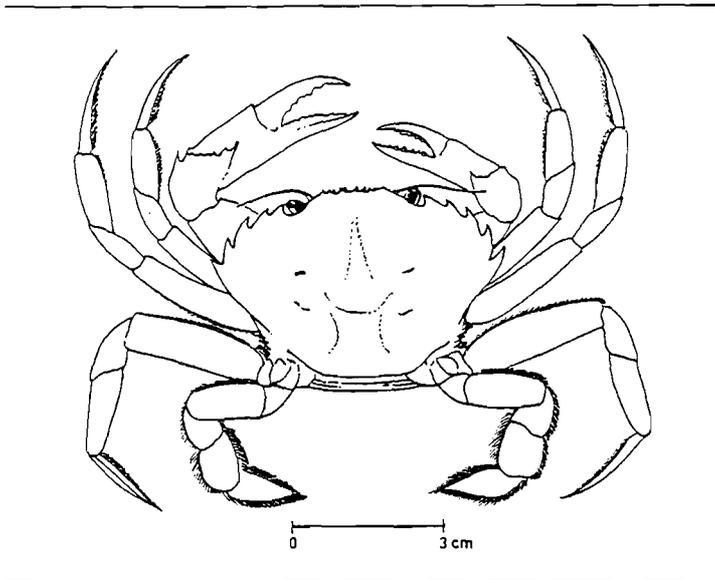


- Distinction entre ♂ et ♀ -

=====
=====
ÉTRILLE

par Daniel Latrouite

Necora puber (Linné, 1758)



Classe : Crustacés
Ordre : Décapodes
(Reptantia Brachyoures)
Famille : Portunidés

Noms français régionaux :

MER DU NORD : plat-pied (Nord).

MANCHE : lénée (Boulogne), lirié (Fécamp), crabe à laine, crabe d'Alaine, anglette, cèrite (Normandie), draguenelle, demoiselle (Saint-Brieuc), meltas, crabe cerise, chèvre, gaor, guilch, krank lauo (en breton).

ATLANTIQUE : chèvre, crabe cerise, gaor (en breton), chancre nageron, balleresse (Vendée, Charentes), chancre ballant, padelle (Royan), atun samarra (Saint-Jean-de-Luz).

MEDITERRANEE : franquet nadeyre (Port-Vendres), crabe espagnol, crabe laineux (Provence), ciarlatan (Nice).

Noms FAO :

Français : étrille commune.
Anglais : velvet swimcrab.
Espagnol : nécora.

Noms européens :

Anglais : velvet swimming crab, velvet crab, lady crab.
Danois : svimmerkrabbe.
Espagnol : necora (castillan, catalan, galicien), txamarra (basque).
Grec : sideroka vouras.
Irlandais : partan síle, partan luaisleacan (Gaélique).
Italien : rancio di rena, rancio janco, kaure, vulantine.
Néerlandais : fluweelen zwemkrab.
Norvégien : sommerkrabber.
Portugais : navalheira-felpuda.

Répartition géographique :

En Atlantique, de la Norvège au Sahara espagnol et en Méditerranée sur les côtes espagnole et française (golfe du Lion).

Répartition bathymétrique :

De la zone intertidale jusqu'à une profondeur de l'ordre de 80 mètres.

Caractères distinctifs :

Carapace plate de couleur brun foncé, pubescente (couverte d'un très fin duvet) ; 8 à 10 denticulations entre les yeux dont les deux centrales sont plus grandes et 5 autres de type épines sur chaque bord de la carapace. Derniers articles de la cinquième paire de pattes aplatis en forme de palettes natatoires. Lignes bleutées sur les pattes, jointures rouges et yeux rouges. Taille maximale, dix centimètres environ pour la carapace.

Confusions possibles :

Dans le milieu naturel l'étrille peut être confondue avec *Macropipus depurator* de

taille plus petite, de teinte moins foncée et qui ne comporte que trois denticulations entre les yeux ; cette espèce recherchée comme appât par les pêcheurs de bars n'est pas commercialisée pour la consommation.

Biologie :

MOEURS : cette espèce très côtière est commune sur les fonds rocheux entrecoupés de bandes sableuses ou sablo-vaseuses. Elle est capable de "décoller" du fond et de nager sur quelques mètres grâce à la portance que lui confèrent la forme aplatie de sa carapace et ses pattes natatoires. De tempérament très vif et combatif, elle se dresse pincées levées, en position de "défense agressive" dès qu'elle est dérangée. Elle n'est pas sujette à des migrations de grande ampleur comme le sont l'araignée de mer ou le tourteau mais elle semble toutefois rechercher des fonds plus importants (20 à 30 mètres) en hiver qu'en été.

REPRODUCTION : la maturité sexuelle est atteinte à l'âge d'un an. L'accouplement intervient juste après la mue de la femelle alors que sa carapace est encore molle. La ponte qui sur nos côtes se situe en début d'hiver donne de 50 000 à plus de 300 000 oeufs dont la couleur passe progressivement de l'orangé

clair au gris au cours des trois à quatre mois d'incubation. La durée de la vie larvaire (pélagique) est de l'ordre d'un mois à l'issue duquel la "mégalo" se métamorphose en une étrille mesurant 2 à 3 millimètres.

CROISSANCE : l'étrille est une espèce à croissance rapide qui à l'âge d'un an mesure environ 4.5 cm de longueur pour les mâles et 4 cm pour les femelles (respectivement 65 et 40 gr.). La taille maximale est vraisemblablement atteinte vers trois ans.

ALIMENTATION : comme la plupart des crabes, l'étrille est opportuniste au plan de son alimentation. Petits crustacés, mollusques (moules, pétoncles, bigorneaux, ...), oursins, algues et détritus divers constituent l'essentiel de son alimentation.

Pêche :

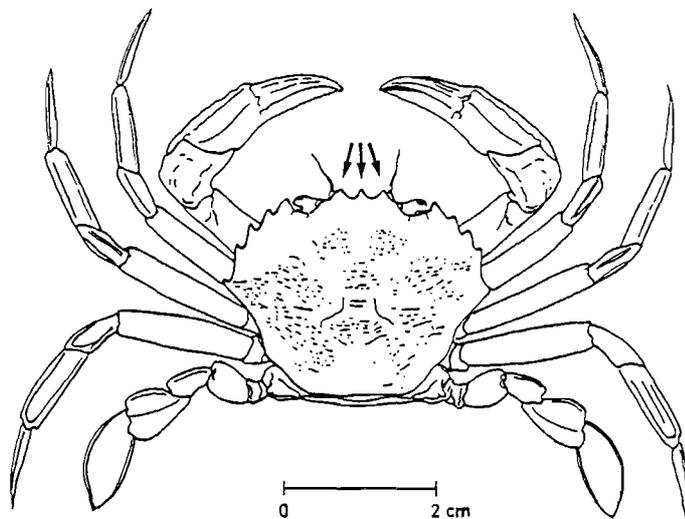
Bien qu'elle soit de taille relativement petite, l'étrille est recherchée pour la finesse de sa chair. Elle se pêche surtout au casier mais les captures des chalutiers côtiers peuvent être localement non négligeables (quartiers de Caen et Saint-Nazaire). La production nationale moyenne de la dernière décennie a été de l'ordre d'un millier de tonnes dont plus des trois-quarts proviennent du Mor-Braz (quartiers maritimes

d'Auray, Vannes, Saint-Nazaire) ; elle est soumise à des aléas d'amplitude for-

te liés aux fluctuations rapides des stocks. Une proportion importante de la

production est exportée vers l'Espagne.

--o00o--



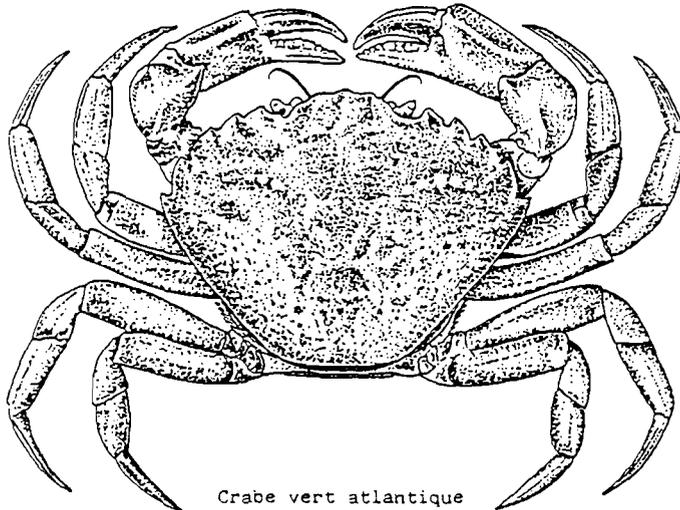
Macropipus depurator

=====
=====
CRABE VERT

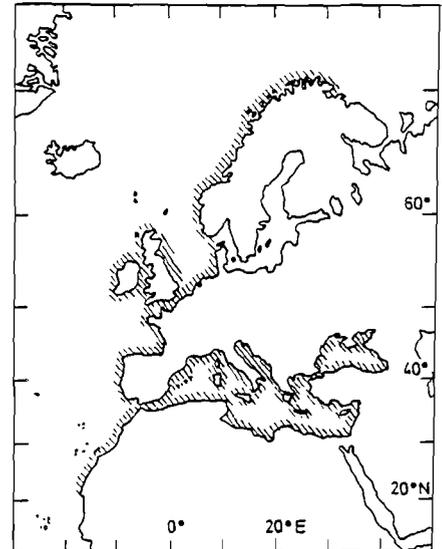
Jean-Charles Le Calvez

Carcinus maenas (Linné, 1758) : espèce atlantique et nord-européenne

Carcinus aestuarii (Nardo, 1847) : espèce méditerranéenne



Crabe vert atlantique



Classe : Crustacés
Ordre : Décapodes (Reptantia
Brachyourses)
Famille : Carcinidés

Noms français régionaux :

MANCHE : dada (Boulogne),
crabe enragé, crabe cour-
raise (Normandie), crabe
enragé, poulet de mer, crabe
ordinaire (Bretagne).

ATLANTIQUE : sinagot (Van-
nes), riverrois, chancre,
chancre des mers, chancre
des marais, beillouc (Cha-
rentes), chancre (Arcachon),
somar, ferdia, gorri ou so-
mar ferdia gorri (Saint-
Jean-de-Luz).

MEDITERRANEE : can, cran,
crang, crabe enragé, cran-
can (Languedoc), favo ou fa-
vou (mâle), favouille (fe-
melle), cran, chanvre (Pro-
vence), ciarlatan (Nice).

Noms européens :

Allemand : Krabbe, gemeine
Krabbe.

Anglais : green shore crab,
common shore crab.

Danois : strandkrabbe.

Espagnol : cangrejoatlan-
tico (castillan), cranc verd
(catalan) cangrexo (gali-
cien), karramarro berbea
(basque).

Finlandais : ranta-
taskurapu.

Grec : kavouras, kavouri.

Italien : carcino, ripario.

Irlandais : shore crab,
green crab.

Néerlandais : strandkrab,
razendekrab.

Norvégien : strandkrabbe.

Portugais : caranguejo-verde
(*C. maenas*), caranguejo-
verde-do-Mediterrâneo (*C.*
aestuarii).

Russe : pribregniy krab.

Suédois : strandkrabbe.

Répartition géographique :

Elle est très large
puisque'on le trouve dans
l'Atlantique oriental de la
Norvège à la Mauritanie,
dans l'Atlantique oc-
cidental, dans le Pacifique,
en Australie, à Ceylan, en

Méditerranée, en mer Noire et dans le Canal de Suez.

Répartition bathymétrique :

Cette espèce littorale et côtière affectionne particulièrement les eaux à salinité variable des estuaires où, selon les saisons, elle se rencontre à tous les niveaux exondables et non exondables. Elle peut descendre jusqu'à 60 mètres environ.

Caractères distinctifs :

Carapace plus large que longue. Région frontale ornée de trois dents aux contours arrondis, la médiane étant un peu plus forte. Marges antéro-latérales de la carapace armées de cinq dents infléchies vers l'avant. Marges postéro-latérales presque droites, convergentes vers l'arrière. Chélicèdes robustes et inégaux, le droit étant généralement plus fort que le gauche chez le mâle adulte (différence atténuée chez les femelles).

Couleur très variable. Surface dorsale de la carapace allant du vert foncé au gris et gris-rosé. Péréiopodes et surface ventrale de la carapace : vert foncé, brun foncé, rouge, orange, jaune-vert. Articulations des péréiopodes parfois orangées. Juvéniles verts, gris, blancs, portant souvent une tache noire en

forme de losange allongé. Taches blanches également présentes chez certains crabes.

Les tailles les plus communément observées sont comprises dans la gamme 30 à 40 mm ; le maximum est de l'ordre de 90 mm.

Confusions possibles :

La seule confusion "facile" porte sur les espèces atlantique et méditerranéenne, et sur les femelles en particulier. Les principaux caractères distinctifs sont les suivants :

Le crabe vert atlantique à la carapace grenue, large, avec les dents antéro-latérales moins acérées. La pilosité est peu notable sur le front et sur les bords antéro-latéraux. L'angle interne du carpe a une dent émoussée. Le premier pléopode du mâle est fortement arqué.

Le crabe vert méditerranéen a la carapace lisse, avec des petites zones légèrement grenues ; elle est assez étroite, avec les dents antéro-latérales plus aigües et effilées. La pilosité est plus accentuée. Le carpe porte une dent franchement épineuse et effilée. Le premier pléopode du mâle est rectiligne, non arqué.

Biologie :

MOEURS : le crabe vert, l'un des crustacés les plus communs du littoral, est ubiquiste. Il colonise non seulement tous les types de substrats de la zone de balancement des marées (sables, vases, rochers, dessous de blocs, etc...) y compris ceux qui ne sont recouverts qu'épisodiquement par la marée (schorres), mais également tous les fonds peu profonds, avec toutefois une préférence pour les sédiments sablo-vaseux.

Il supporte une gamme de salinités étendue, de 4 ‰ à plus de 35 ‰ et des variations de température importantes, ce qui explique son abondance dans les estuaires du nord de l'Europe et dans les rias.

Les crabes verts effectuent deux types principaux de migrations. L'une est liée à la marée : les crabes remontent sur les rochers, les vasières et dans les chenaux avec le flot et en redescendent avec le jusant. L'ampleur de ces mouvements, maximale du début du printemps jusqu'à l'été, décroît vers la fin de l'été et devient faible en hiver. L'autre est liée aux saisons et paraît en relation avec le cycle de reproduction : en automne, les crabes verts quittent les eaux à salinités variables des estuaires et migrent vers des eaux plus profondes et plus

salées. Tous les crabes ne participent pas à ces véritables déplacements de population dont l'ampleur varie selon les secteurs géographiques. Par ailleurs, les femelles migrent plus profondément et vers des eaux plus salées que les mâles. Au printemps suivant, les crabes recolonisent les zones délaissées l'automne précédent.

L'adaptation du crabe vert à la vie semi-terrestre est remarquable. Ainsi, à la faveur des grandes marées, des crabes (en général les petits) remontent les chenaux de drainage des schorres où certains creusent des terriers qui, peu à peu, se transforment en réseaux complexes de galeries s'enfonçant à plus de 50 cm dans les berges. Pendant la morte eau, les terriers s'assèchent pour demeurer simplement humides. Les crabes n'en sortent que la nuit, restant souvent immobiles, à l'air libre, sur la vase des fonds de chenaux. Ils devront attendre la grande marée suivante pour être à nouveau immergés.

REPRODUCTION : le crabe vert acquiert sa maturité sexuelle vers la fin de sa première année dans le sud de la mer du Nord et en Manche, et à deux ans seulement sur la côte ouest de la Suède. La taille minimale de maturité varie selon les secteurs géographiques. Aux Pays-Bas, les mâles sont

matures à 25-30 mm et les femelles à 20-26 mm ; en Espagne, on rencontre des femelles ovigères à partir de 34 mm et dans le golfe de Naples à partir de 16 mm.

La période de reproduction est très étalée dans le temps et, dans le nord de l'Europe, on pêche des femelles ovigères pratiquement toute l'année. A Plymouth le maximum est observé en février-mars, et en Bretagne-nord il se situe vers la fin de l'hiver et le début du printemps.

Le nombre d'oeufs pondus varie entre 135 000 et 200 000.

Le développement des oeufs peut durer 6 mois quand la ponte intervient en fin d'automne.

A l'éclosion sort une protozoë qui mue très rapidement et accomplit les autres stades larvaires classiquement reconnus chez les Crustacés Décapodes.

CROISSANCE : le taux de croissance à la mue varie beaucoup. Elevé chez les juvéniles, où il peut atteindre 58 %, il décroît fortement par la suite. A titre purement indicatif, on peut retenir les chiffres moyens suivants :

- 1^{ère} mue post-larvaire : 40 %
- 7 mues suivantes (jusqu'à 18 mm) : 30 à 33 %

- de 18 mm à 40 mm : 28 %

- au-delà de 40 mm : mâles de 11 % à 20 % et femelles 14 % environ.

Il est généralement admis qu'après sa maturité sexuelle, le crabe vert ne mue qu'une fois l'an.

Au sein d'une population, les mâles muent environ deux mois avant les femelles (ils ont donc une carapace dure au moment de la copulation).

La longévité du crabe vert paraît supérieure à 4-5 ans.

ALIMENTATION : le crabe vert est un prédateur omnivore dont le régime alimentaire est très étendu. Ses proies appartiennent à la majorité des groupes animaux, mais il consomme également beaucoup d'algues vertes. Ses habitudes alimentaires changent au cours des saisons en relation avec la localisation de la population, de la nourriture disponible et de la taille des crabes.

Les juvéniles consomment des aliments de petite taille (jeunes annélides polychètes, oligochètes, nais-sain de bivalves) et beaucoup d'algues vertes. Les crabes adultes s'attaquent à des proies plus grandes. Les femelles ont une préférence pour les annélides polychètes et les mâles, dont la pince broyeuse est plus forte, recherche plutôt les bivalves.

Le crabe vert n'ingère pas obligatoirement les proies les plus abondantes dans le milieu naturel, mais semble capable de choisir et de rechercher activement celles qui lui seront les plus "profitables" d'un point de vue énergétique, faisant alors preuve d'un opportunisme maximal.

Le crabe vert est non seulement prédateur, mais également nécrophage, préférant les cadavres frais (de

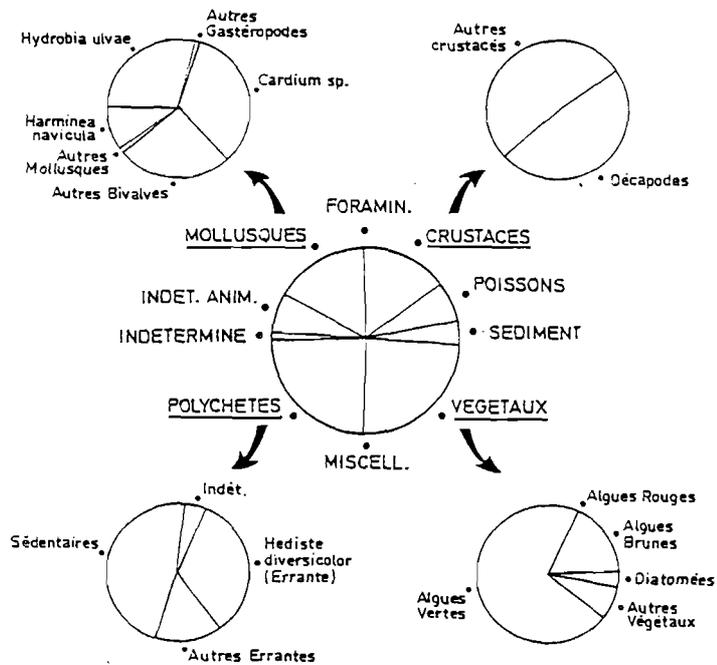
poissons et bivalves, etc...) à ceux qui présentent un état de décomposition avancée.

Le crabe vert est lui-même une proie majeure de la seiche, du bar et du callionyme, et une proie secondaire du flet et de l'anguille. Il est en outre consommé par de nombreuses espèces d'oiseaux. Il est donc un des maillons essentiels de la chaîne ali-

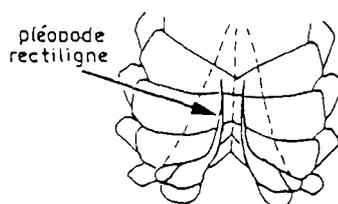
mentaire de l'écosystème estuarien.

Pêche :

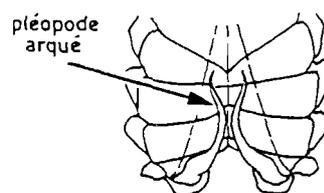
La pêche au casier est la plus pratiquée pour cette espèce qui devient de plus en plus prisée. Il est en outre combattu par les conchyliculteurs en raison des déprédations importantes qu'il commet sur le naissain d'huîtres, moules ou palourdes.



- Régime alimentaire global du crabe vert -



c. vert méditerranéen



c. vert atlantique

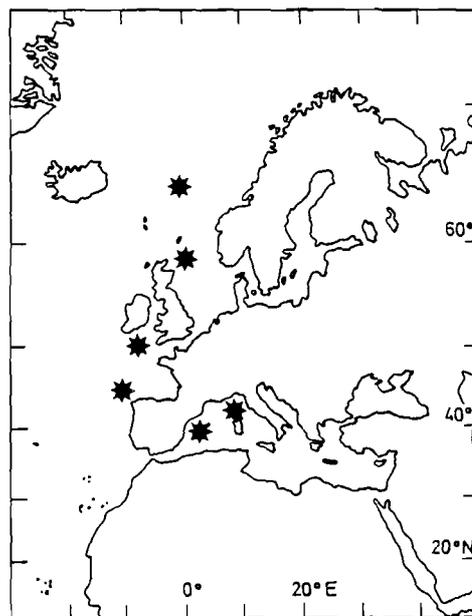
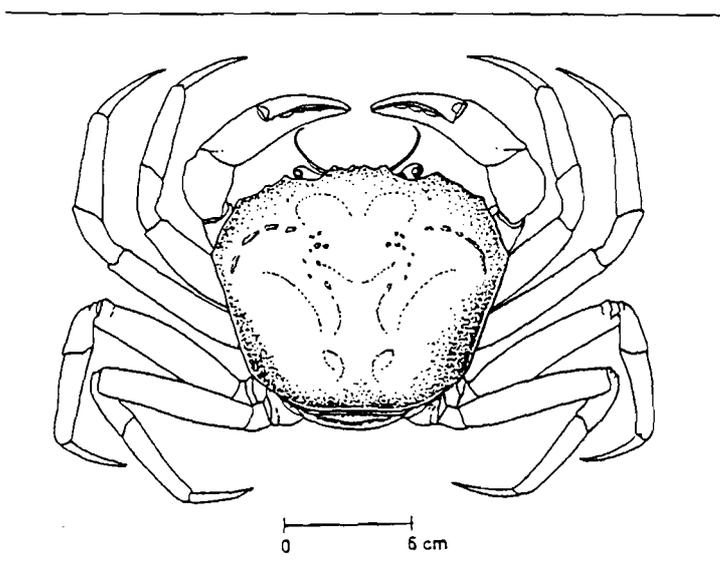
=====

=====

GERYON EUROPEEN

par Daniel Latrouite

Geryon affinis (A. Milne Edwards & Bouvier, 1894)



Classe : Crustacés
Ordre : Décapodes
(Reptantia Brachyoures)
Famille : Geryonidés

Noms FAO :

Français : géryon.
Anglais : geryon.
Espagnol : gerion.

Noms européens :

Anglais : deep-sea red-crab.
Espagnol : cangrejo real.
Portugais : caranguejo-vermelho-do-Mediterrâneo.

Répartition géographique :

Des captures de *Geryon spp.* ont été réalisées dans les océans Atlantique, Pacifique, Indien, et dans les hémisphères sud et nord (cf. carte). En Europe, l'espèce est signalée, du large de l'Islande et de la Norvège à l'Espagne et, en Méditerranée, en mer Ligure, Corse, golfe du Lion, Algérie.

Répartition bathymétrique :

Des captures ont été réalisées de 50 à 2200 mètres, mais la distribution la plus fréquente est de 200 à

1200 mètres. Sur les zones exploitées, les plus forts rendements sont obtenus entre 400 et 800 mètres.

Caractères distinctifs :

Carapace anguleuse, sensiblement hexagonale, plus large que longue, plus développée dans la partie antérieure que postérieure et légèrement bosselée. Présence de 4 petites dents aplaties dans l'espace inter-oculaire et de 5 dents assez peu marquées sur chacun des deux bords antérieurs de la carapace. Pattes longues et aplaties et dernier dactyle très fin.

Pincés bien développées.
Couleur crème avec des taches plus foncées brun rouge.

Taille maximale : longueur 16 cm, largeur 19 cm, poids 2 kg.

Confusions possibles :

La similitude des caractères morphologiques, physiologiques et éthologiques de trois des espèces du genre *Geryon* est suffisante pour que, récemment encore, des spécialistes aient considéré avoir affaire à une seule et même espèce ; la distinction ci-après, fondée sur les aires d'abondance, est donc à considérer avec certaines réserves.

Geryon affinis : en Atlantique, son abondance maximale se situerait au large des côtes européennes.

Geryon maritae : en Atlantique, son abondance maximale se situerait au large des côtes Africaines.

Geryon quinquedens : en Atlantique, son abondance maximale se situerait au large des côtes canadiennes et nord-américaines.

La distinction avec *Geryon tridens* est plus aisée : de taille plus faible, le *Geryon tridens* présente trois dents bien développées (au lieu de cinq faiblement développées) et une coloration plus rougeâtre.

Biologie :

MOEURS : le *Geryon* est une espèce de profondeur, vivant sur la pente du talus continental.

Il affectionne les eaux froides (5 à 8 °C), peu oxygénées, à taux de dégradation de matières organiques élevé. Il est surtout abondant sur les fonds à sédiment riche en particules fines (substrats vaseux ou sablo-vaseux). Au repos, le *Geryon* s'abrite dans une petite cuvette ménagée dans le sédiment sans toutefois s'y enfouir totalement.

Les femelles sont plus abondantes que les mâles entre 300 et 400 mètres et le rapport s'inverse au-delà de 500 mètres. A partir de 600 mètres on ne trouve pratiquement plus de femelles. Dans la zone de présence habituelle, le sex-ratio varie saisonnièrement à cause des déplacements des femelles qui "descendent" quand vient le moment de la mue et de l'accouplement, puis "remontent" juste avant la ponte.

La taille vers laquelle le géryon se reproduit pour la première fois est mal connue parce que, comme chez le tourteau, les femelles porteuses d'oeufs ne sont pas capturables au casier.

Le couple se constitue en moyenne deux semaines avant la mue ; pendant tout ce

temps, le mâle maintient la femelle entre ses pattes qui constituent une sorte de cage. La copulation intervient juste après l'exuviation ou rejet de la carapace ; elle dure une dizaine de jours. Avant de pondre, la femelle regagne la partie supérieure de sa zone de distribution, vers 350 mètres. Le nombre d'oeufs pondus varie de 90 000 à 210 000 selon la taille.

La larve passe par un stade "prézoé", quatre stades "zoé" et un stade "mégalo" avant de prendre sa forme définitive de géryon et de se poser sur le fond. La durée de cette phase pélagique varie avec la température : les données expérimentales font apparaître une durée de 125 jours à 6-10 °C et de 23 jours à 25 °C.

CROISSANCE : elle est actuellement mal connue.

ALIMENTATION : l'étude des contenus stomacaux montre que le géryon est opportuniste et éclectique. On trouve dans sa nourriture, des crustacés, des restes de poissons, des mollusques dont des coquillages fousseurs, des échinodermes,...

Pêche :

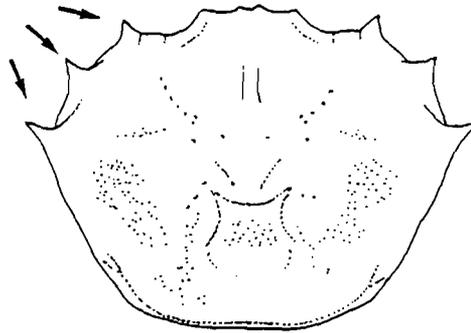
Il n'y a pas, sur les côtes européennes, de pêche dirigée vers cette espèce. Par contre *Geryon quinquedens* et *Geryon maritae* font l'objet

d'une exploitation plus ou moins développée au large des côtes américaines (Nouvelle-Angleterre) pour le premier et africaines pour le second (Congo, Namibie, Angola, Côte d'Ivoire). La pêche se fait avec des casiers appâtés montés en filières.

La conservation après la pêche peut poser des problèmes en raison des écarts entre la température de l'eau au fond et celle de l'air ambiant. Dans le meilleur des cas, les crabes les plus vigoureux sont conservés vivants en eau de mer ré-

frigérée à 4° C. Dans le cas contraire, ils sont cuits à bord, vidés, nettoyés et congelés. Parfois, ils sont décortiqués pour congélation ou pasteurisation des chairs.

--oo00oo--



Geryon tridens

LES SQUILLES

--o00o--

Ces stomatopodes sont représentés dans nos eaux par plusieurs familles : les *Lysiosquillidae*, les *Pseudosquillidae*, les *Squillidae*. Ils se caractérisent par une tête courte, une

queue aplatie formée de quatre segments thoraciques et de six segments abdominaux ; les secondes paires de pattes développées ressemblent à celles de la mante religieuse. Des trois

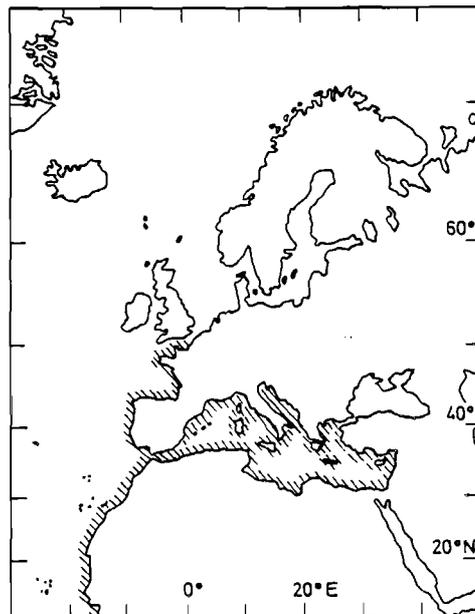
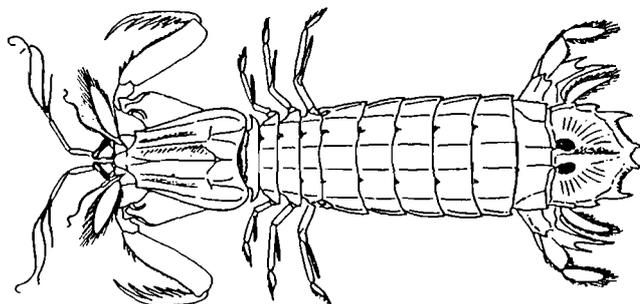
espèces qui composent les trois familles citées, nous ne retiendrons que *Squilla mantis* que l'on trouve régulièrement sur de nombreux marchés méditerranéens.

--o00o--

SQUILLE

Squilla mantis (Linné, 1958)

par Albert Campillo



Classe : Crustacés
Ordre : Stomatopodes (Hoplocarides)
Famille : Squillidés

Noms français régionaux :

MEDITERRANEE : prega diou, galin, galero (Languedoc et Provence).

Noms européens :

Espagnol : galera (castillan, catalan, basque), araña (galicien).

Italien : siga de maa, sighea, balestrin (Gênes), canocchia, cicala di mare (côte romaine), sparnocchia, pannochia (Naples), cicala,

karavjèdde, canocia (Tarente), schirifizu (Sicile).
Grec : skouliki.
Portugais : zagaia-castanheta.

Répartition géographique :

Cette espèce se rencontre dans tout le bassin mé-

diterranéen, à l'exception de la mer Noire, ainsi qu'en Atlantique-est (53°N limite nord, 10°S limite sud).

Répartition bathymétrique :

S. mantis est régulièrement capturée sur fonds sablo-vaseux entre 10 et 50 m ; elle a été observée jusqu'à 200 m.

Caractères distinctifs :

Le corps est muni de crêtes marquées ; les crêtes submédianes du cinquième segment abdominal portent des épines sur leur partie postérieure ; sur la face dorsale du telson, on distingue également une crête médiane. La deuxième paire des pattes, dite ravisseuse, possède six épines sur le dactyle.

S. mantis est de couleur jaunâtre, avec les crêtes teintées de bleu ou de rouge. Sur le telson, on remarque la présence de deux cercles marron entourés d'un anneau blanc. La taille maximale ne dépasse pas 20 cm.

Confusions possibles :

S. mantis ne peut être confondue qu'avec d'autres familles de stomatopodes ; ces dernières n'étant pas exploitées, aucune confusion n'est possible.

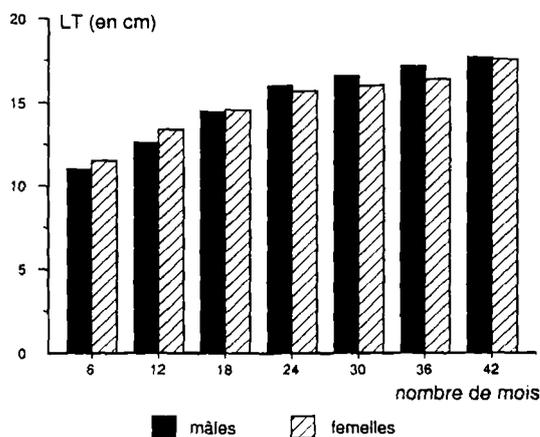
Biologie :

MOEURS : selon la nature du substrat, *S. mantis* creuse des galeries ou utilise un abri préexistant. Elle effectuerait des déplacements saisonniers de faible amplitude.

REPRODUCTION : le cycle reproducteur commence fin septembre pour finir au mois de juin par la ponte (une ponte annuelle). L'accouplement a lieu en hiver. La première maturité sexuelle est atteinte à deux ans environ (12 à 13 cm de longueur).

CROISSANCE : le tableau suivant résume la croissance de *S. mantis* (anniversaire en juin) :

CROISSANCE DES SKILLES



Pêche :

En Méditerranée, les squilles sont capturées essentiellement au chalut, parfois au trémail. En Ita-

lie, une pêcherie au casier a été signalée.

Les statistiques annuelles de débarquement en Méditerranée française font état d'un tonnage faible,

ayant atteint 33 tonnes en 1973. Depuis ces quantités ont fortement diminué. En Italie, par contre, la production aurait atteint 4 300 tonnes en 1973.

LES PRINCIPALES TECHNIQUES DE PECHE AUX CRUSTACES

Les crustacés se pêchent essentiellement au casier, au filet droit ou au chalut. Parfois, des sennes de plage ou des filets de barrage sont utilisés. En zone découvrante, ils font également l'objet d'une "pêche à pied".

■ Le casier

Les casiers sont des pièges rigides placés sur le fond ou juste au-dessus, dans lesquels les crustacés sont attirés par un appât dont "l'odeur" se diffuse dans l'eau. Un dispositif en forme de goulotte facilite l'entrée de l'animal et entrave sa sortie. Les casiers, "montés" en filière, sont relevés à l'aide d'un vire-casier qui hâle la ligne mère à bord du bateau.

Autrefois construits en bois et de manière artisanale, les casiers sont désormais fabriqués en usine. Leur armature est le plus souvent en plastique (parfois métallique), recouverte d'un filet en fibre synthétique.

Il existe une grande diversité de types de casiers. Leur forme, leurs dimensions, les matériaux de construction, la disposition et la taille de la goulotte, varient en fonction de l'espèce recherchée, des habitudes locales et des conditions d'utilisation. De manière générale, la goulotte d'entrée est sur le dessus du casier pour la capture des crabes, des langoustes et des homards, et sur les côtés pour celle des crevettes.

■ Le filet droit

Les filets utilisés pour la capture des crustacés sont le plus souvent du type filet maillant, à une seule nappe d'alèze montée avec de faibles coefficients d'armement pour être "emmêlant", ou du type trémail à trois nappes d'alèze superposées. Les nappes, rectangulaires, sont montées à la partie inférieure sur une ralingue plombée qui assure le contact avec le fond et, à la partie supérieure, sur une ralingue de flotteurs permettant son déploiement.

Les filets unitaires sont associés pour constituer une tésure, dont la longueur peut atteindre plusieurs centaines de mètres. Les filets sont ancrés sur le fond et repérés en surface, comme pour les casiers, par une bouée ou un pavillon. Le hâlage à bord s'effectue à l'aide d'un vire-filet.

Le filet étant peu visible dans l'eau (c'est souvent du nylon transparent), les crustacés qui s'y heurtent lors de leurs déplacements s'accrochent aux mailles par leurs épines et appendices. Les mouvements qu'ils effectuent pour se dégager ont généralement pour effet de les emmêler dans la nappe.

Parmi les crustacés, seules les araignées de mer et les langoustes font l'objet d'une pêche dirigée au filet.

■ Les chaluts

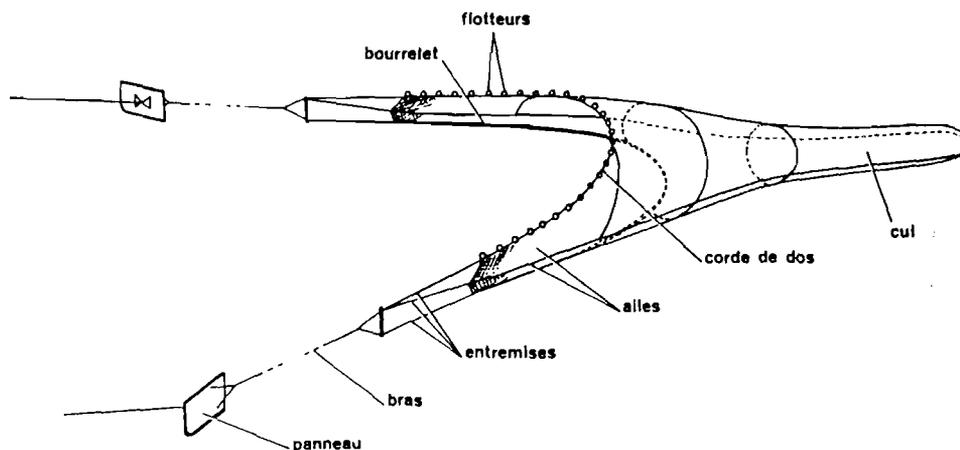
Un chalut est un filet en forme d'entonnoir traîné ouvert. De manière schématique, un chalut est une poche en filet avec à l'ouverture, en haut, une corde de dos munie de flotteurs, et en bas, un "bourrelet" lesté. L'ouverture se prolonge latéralement par les ailes et se termine en arrière par le "cul" ou poche. L'ouverture horizontale du chalut est assurée par deux panneaux divergents réunis au chalut par les "bras" et les "entremises" ou "pattes". L'ensemble est relié au bateau par des câbles d'acier (funes) et le virage (relevage) est fait par un treuil.

Diverses espèces de crevettes et les langoustines sont pêchées avec des chaluts "traditionnels". Le chalut à grande ouverture verticale est utilisé pour les crevettes nordiques et le chalut "à perche" pour la crevette grise. Récemment, deux types de chaluts dits "jumeaux" et "sélectifs" ont été développés pour la pêche de la langoustine.

■ La pêche à pied

Ce type de pêche, pratiqué dans la zone de balancement des marées, est essentiellement le fait de pêcheurs plaisanciers. Il se fait à l'aide d'un crochet emmanché pour la capture des crabes et d'un haveneau pour la pêche des crevettes.

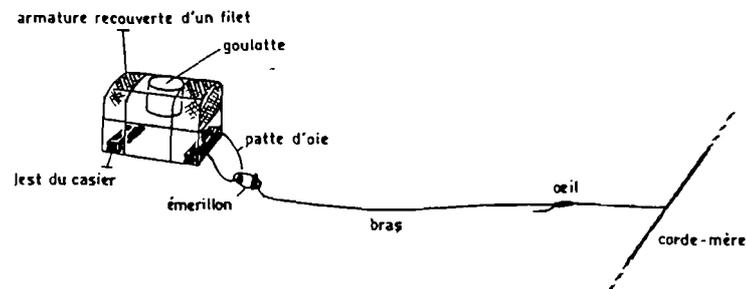
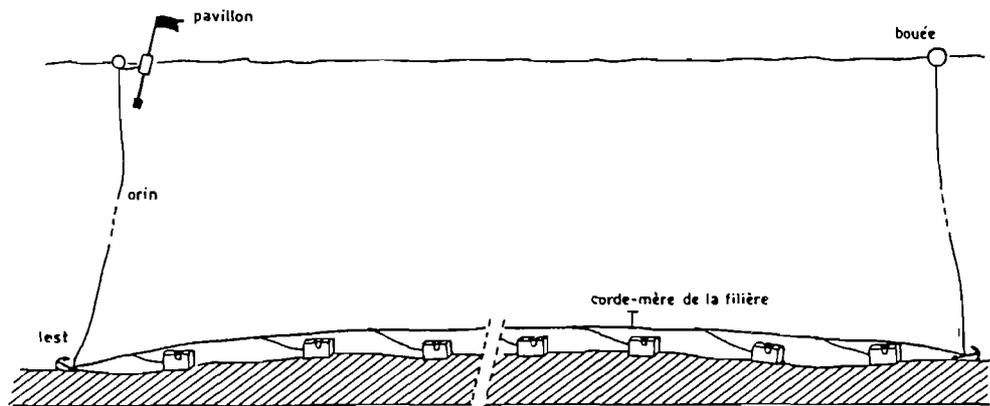
Localement, en baie de Mont-Saint-Michel, des sortes de nasses appelées "tésures" sont utilisées sur l'estran pour piéger les crevettes grises.



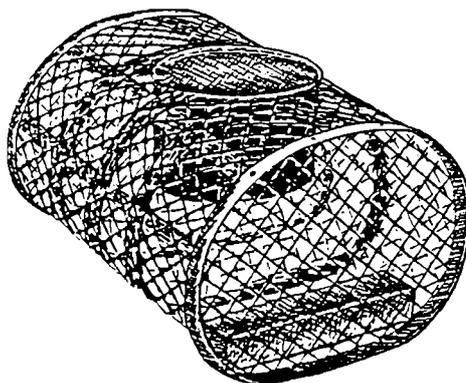
Vue perspective d'un chalut de fond traditionnel

Schéma de principe d'une filière. Une filière compte de 1 à 90 casiers distants entre eux de 10 à 50 m selon la profondeur. Un lest à chaque extrémité (ancrage ou grappin) maintient la filière tendue et fixe le repère de surface.

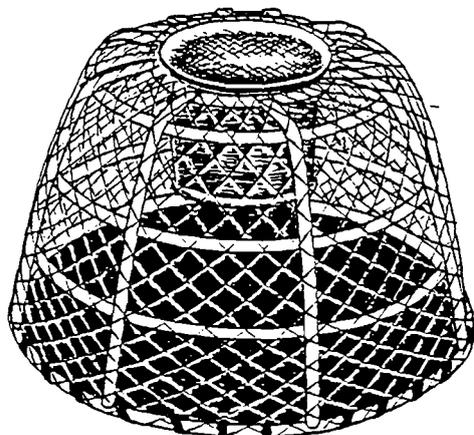
Schéma de principe d'un casier. L'armature est recouverte d'un filet à petites mailles. Une goulotte, latérale ou supérieure, permet l'entrée des crustacés. Un lest est solidarisé au plancher pour donner du poids. L'appât est plaqué dans le casier contre la goulotte. Chaque casier est relié à la ligne mère par un "bras". La "patte d'oie" assure la répartition des forces de traction sur l'armature.



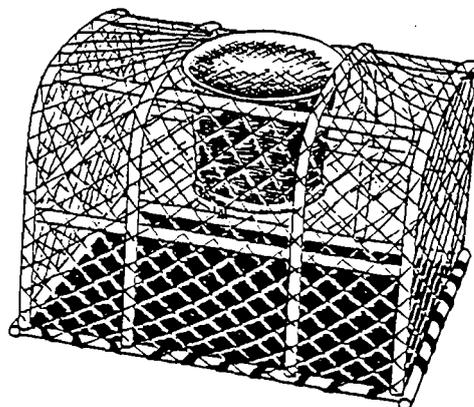
Casier "barrique" ou "camarétois". Ces casiers en lattes de châtaignier étaient utilisés par les caseyeurs bretons pour la pêche de la langouste rose au large des côtes de Mauritanie. Ils sont progressivement remplacés par des modèles à armature plastique.



Casier hémicylindrique et casier hémisphérique. Ces casiers, largement répandus en Manche et Atlantique, sont utilisés pour la capture des tourteaux, des araignées et des homards.

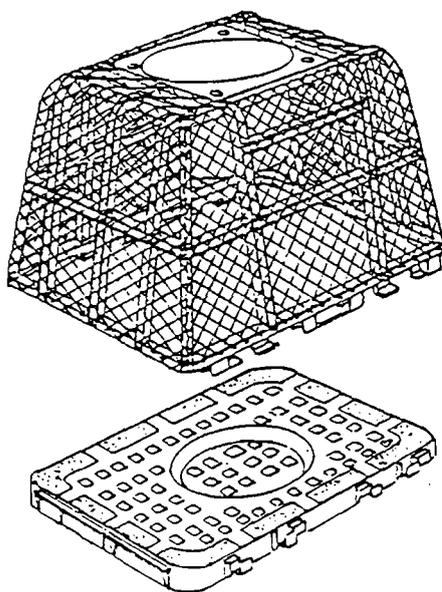


- Casier hémicylindrique -



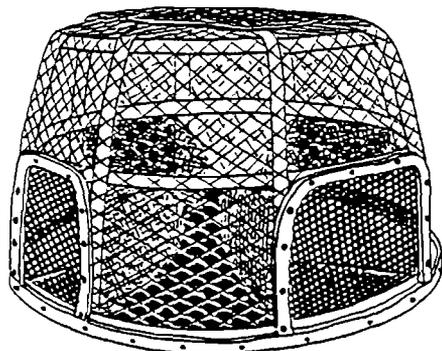
- Casier hémisphérique -

Casier parallélépipédique.

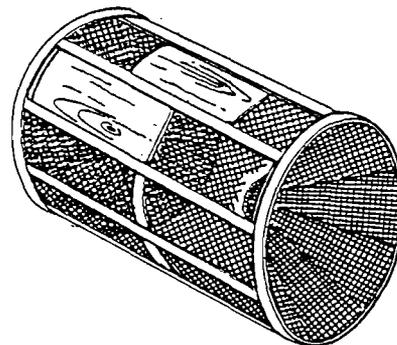


Casier à langoustines. Ce type de casier est caractérisé par quatre entrées situées au niveau du sol. La pêche des langoustines au casier est peu pratiquée en France.

Casier à crevettes. Les goulottes, en forme d'entonnoir, sont situées latéralement. L'armature est souvent en bois traité au coaltar. Les mailles des parties grillagées sont de petites dimensions. Ces casiers sont très peu lestés.

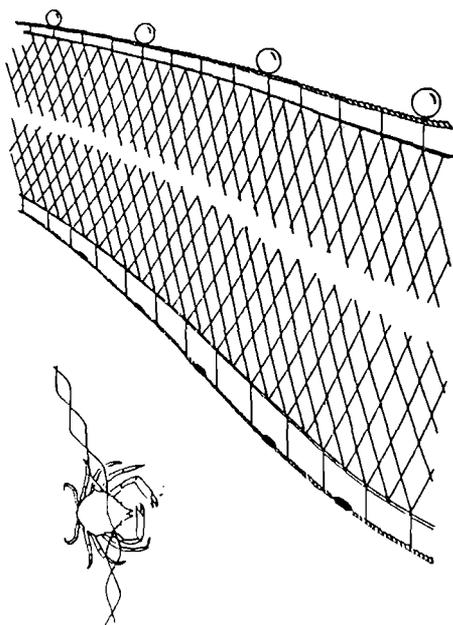


- Casier à langoustines -

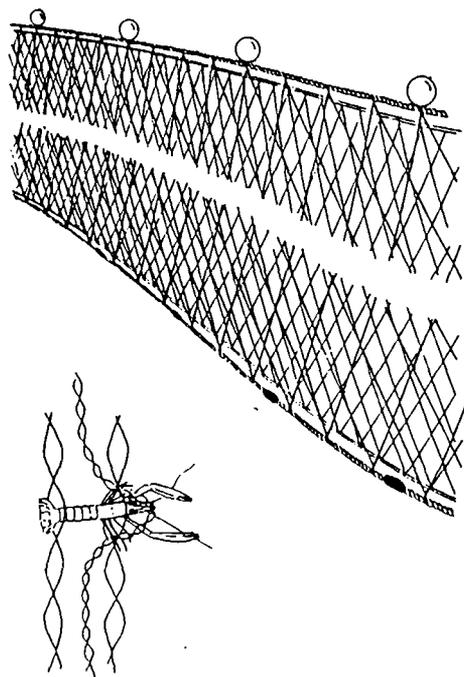


- Casier à crevettes -

Filet maillant mononappe et filet trémail.

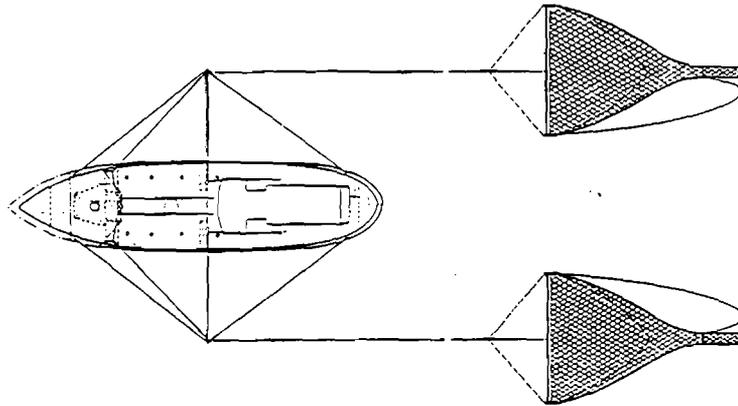


- Pêche au filet maillant -



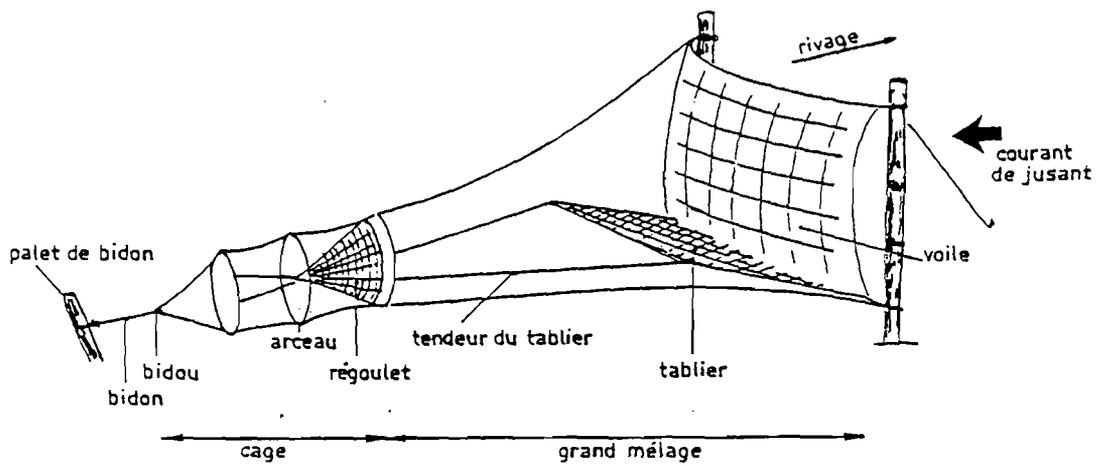
- Pêche au trémail -

Chaluts à perche utilisés pour la capture des crevettes grises.



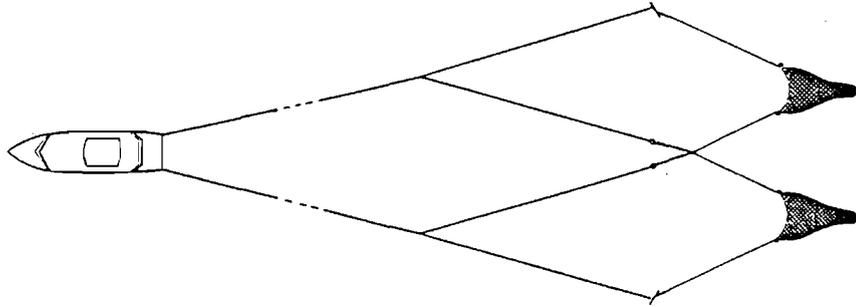
- Chalut à perche en gréement double -

La tésure est un filet fixe utilisé dans la zone de balancement des marées en baie de Mont-Saint-Michel pour la capture des crevettes grises.



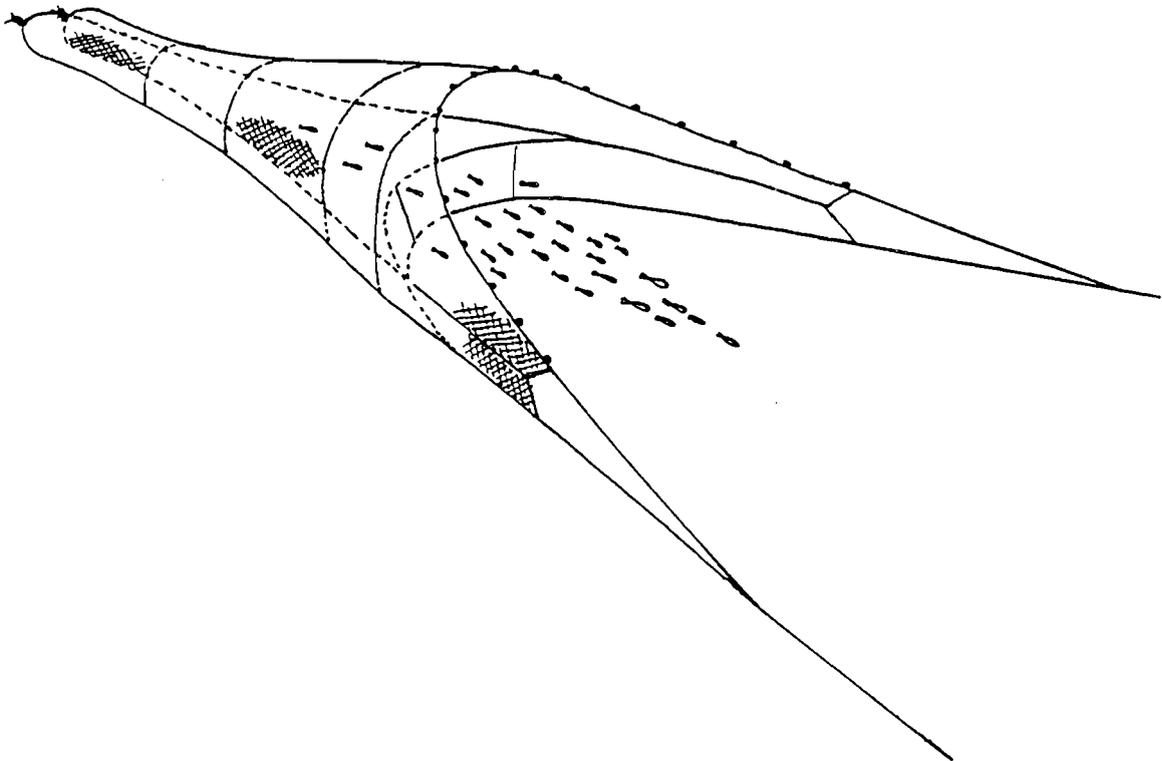
- Tésure à crevettes -

Chaluts dits "jumeaux". Deux chaluts de petite taille sont tirés par un seul bateau afin de gagner en efficacité en augmentant la surface pêchante. Ces chaluts sont utilisés pour la pêche des langoustines et parfois pour celle des crevettes grises.

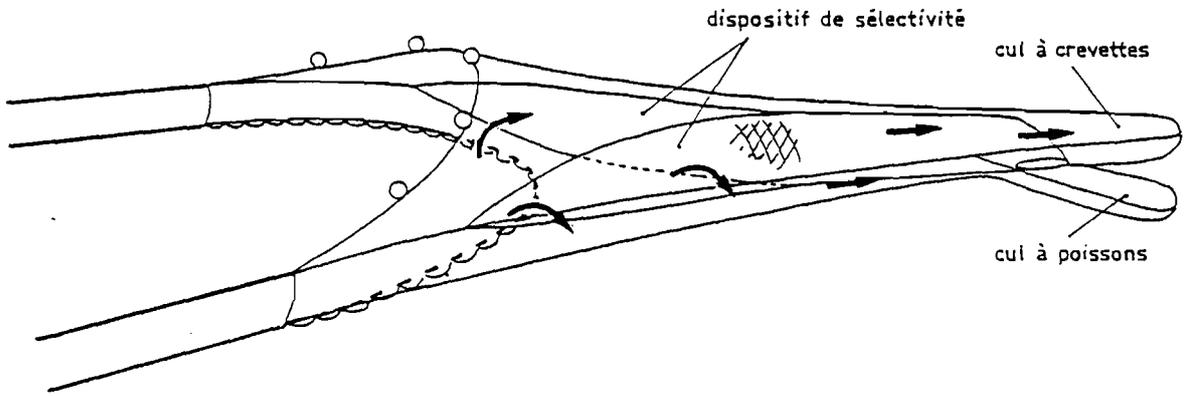


- Chaluts dits "jumeaux" -

Chalut sélectif adapté à la pêche langoustinière pour réduire les captures de petits merlus. La langoustine est retenue dans la poche du bas alors que la quasi totalité du merlu passe dans celle du haut d'où il peut s'échapper grâce au maillage plus grand. Ce type de chalut tend à être utilisé également pour la crevette grise.

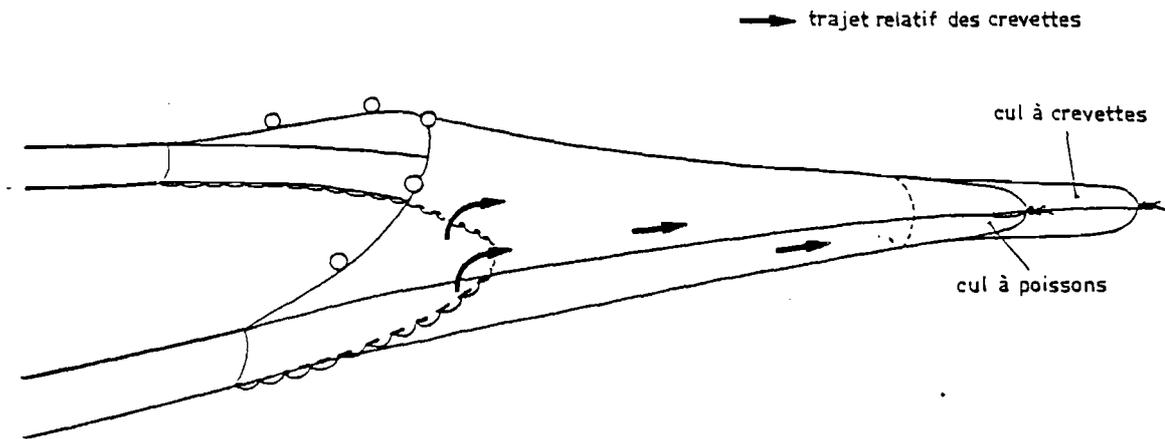


Chalut sélectif à crevette grise du type Asselin. Les crevettes sautent à travers les mailles du manchon et sont canalisées vers la poche à petites mailles. Poissons et débris cheminent dans le manchon jusqu'à l'orifice postérieur.



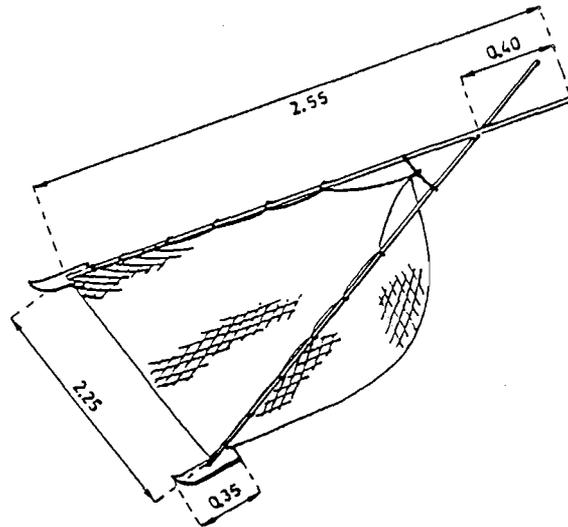
- Principe du chalut sélectif Asselin -

Chalut de fond à grande ouverture verticale grée à bras et entremises pour la capture des crevettes nordiques.

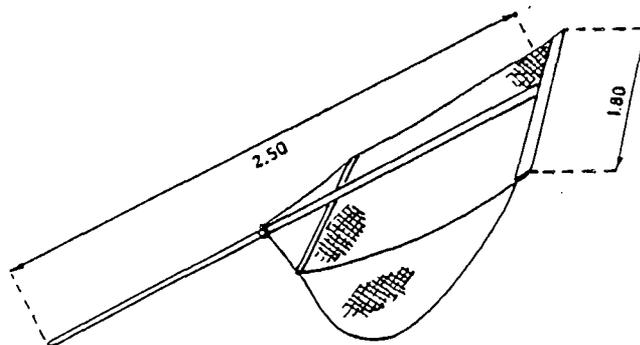


- Chalut non sélectif à crevettes avec poche à poissons -

Le dranet et la bichette sont des engins de pêche du type haveneau utilisés pour la pêche à pied des crevettes grises.



- dranet -



- bichette -

LES TECHNIQUES D'ELEVAGE DE LA CREVETTE JAPONAISE

par Jérôme Hussenot

En France, l'élevage de la crevette japonaise est une activité encore très marginale. Le tonnage produit à été de 25 tonnes en 1989. Quelques personnes seulement pratiquent cette activité de complément dans les marais de la côte atlantique.

En raison des conditions de température, l'élevage n'est possible que de mai-juin à septembre-octobre. Il présente toutefois un intérêt certain puisqu'il suffit de 100 à 120 jours pour amener des post-larves de 10 mg à la taille de commercialisation, soit 15 à 20 grammes.

Les travaux de recherche et d'application conduits dans les marais ont montré que la crevette japonaise se nourrit préférentiellement des proies naturelles qu'elle trouve dans le sédiment : vers, larves d'insectes, petits crustacés, ... Comme elle supporte mal les conditions imposées par l'élevage intensif, une filière semi-extensive a été mise au point pour favoriser le développement des organismes qui leur servent de proies naturelles (par stimulation avec des doses d'aliments adaptées). La production escomptée est de 500 à 800 kg de crevettes par hectare.

Le cycle d'élevage se décompose en 3 phases :

- * la production en écloserie des post-larves destinées aux éleveurs,
- * le prégrossissement, en bassin-nourricerie ou "hors sol" en circuit fermé,
- * le grossissement en bassin, dont la superficie va de 1000 m² à plusieurs hectares.

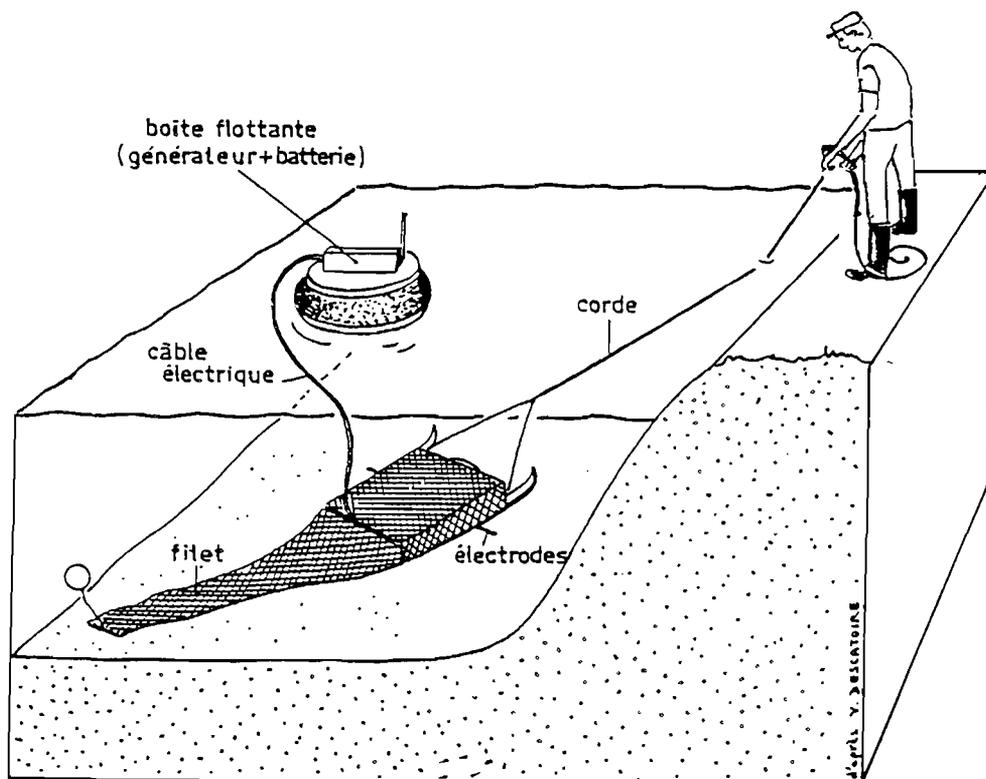
Sur la côte atlantique, le calendrier d'élevage est le suivant :

- * octobre-novembre : "assec" du bassin pour purifier et oxyder le fond ;
- * décembre-mai : remise en eau du bassin qui est soit maintenu en repos, soit utilisé pour une autre activité ;
- * mai : vidange, éradication des poissons prédateurs, remplissage avec de l'eau filtrée, fertilisation pour favoriser le développement des organismes proies de la crevette ;
- * juin : ensemencement des juvéniles et travaux quotidiens d'élevage ;
- * septembre : pêches d'allègement pour réduire la "charge" en crevettes (vidange partielle du bassin ou pêche avec des filets fixes) ;

* octobre : pêche finale par vidange complète.

L'éleveur peut à tout moment évaluer la densité dans ses bassins au moyen d'un petit chalut électrique qui fait sortir les crevettes du sédiment où elles s'enfouissent dans la journée.

Cette crevette au goût très prisé et sucré, comme la chair de langouste, est commercialisée vivante pour la démarquer des crevettes tropicales vendues cuites et congelées.



Elevage de la crevette japonaise : prélèvement en bassin

POUR EN SAVOIR PLUS...

P.P. Grassé, R.A. Poisson et O. Tuzet : **Précis de sciences biologiques : zoologie.**
Masson et Cie, 1970, tome 1 : Invertébrés (Classe des crustacés, pp. 552-629)

D.E. Bliss (Editor-in-chief) : **The biology of crustacea.**
Academic Press, 1982, 1983, 1985.
Volume 1 : Systematics, the Fossil record, and Biogeography
Volume 2 : Embryology, Morphology and Genetics
Volume 3 : Neurobiology : Structure and Function
Volume 4 : Neurial intergration and Behavior
Volume 5 : Internal Anatomy and Physiological Regulation
Volume 6 : Pathobiology
Volume 7 : Behavior and Ecology
Volume 8 : Environmental Adaptations
Volume 9 : Integument, Pigments, and Hormonal Processes

T.H. Waterman : **The physiology of Crustacea.**
Academic Press, 1960, 1961.
Volume 1 : Metabolism and Growth
Volume 2 : Sense Organs, Integration and Behavior

J.S. Cobb and B.F. Phillips (Editors) : **The biology and managment of lobsters.**
Academic press, 1980.
Volume 1 : Physiology and Behavior
Volume 2 : Ecology and Managment

--o00o--

OURSINS

QU'EST-CE QU'UN OURSIN ?

par Catherine Vadon

Les oursins appartiennent à l'embranchement des Echinodermes, exclusivement marins, qui constituent l'un des groupes les mieux caractérisés du règne animal. Cet embranchement se divise en cinq classes : les Astérides (ou étoiles de mer), les Ophiurides, les Crinoïdes (ou lis de mer), les Echinides (ou oursins) et les Holothurides (ou concombres de mer). Ils présentent trois caractères essentiels qui les distinguent des autres Invertébrés marins : une symétrie rayonnée pentamère, à laquelle peut se superposer une symétrie bilatérale ; un squelette externe formé de nombreuses plaques calcaires soit articulées entre elles (Astéries, Ophiures, Crinoïdes), soit soudées (oursins) ou un squelette diffus constitué de spicules microscopiques (Holothuries) ; un appareil aquifère qui n'existe chez aucun autre animal et qui permet, notamment, la turgescence ou la rétraction des tubes ambulacraires et des tentacules.

Des rayons ou des rainures, portant le plus souvent des tubes adhésifs permettant la locomotion ou le transport de nourriture, partent de la bouche et divisent la surface du corps en dix secteurs : cinq radius qui correspondent aux cinq bandes de tubes ambulacraires des oursins et des holothuries, cinq interradius occupent les plans intermédiaires.

Chez la plupart des Echinodermes, les sexes sont séparés et la fécondation est externe ; leur développement passe par des stades larvaires planctoniques jusqu'à leur métamorphose finale et juvénile benthique. On connaît toutefois plusieurs cas d'hermaphrodisme.

Les Echinodermes adultes vivent sur une grande variété de substrats et se rencontrent de la zone littorale aux grandes profondeurs. Beaucoup sont microphages, d'autres sont des prédateurs voraces. On en connaît actuellement plus de 6000 espèces.

Parmi les cinq classes d'Echinodermes, seuls les Echinides présentent un intérêt pour la pêche française métropolitaine et seront traités ici.

Les Echinides ou oursins sont peut-être les Echinodermes les plus connus, du fait de la consommation courante des gonades (glandes génitales) de quelques uns d'entre-eux. On les divise en deux grands groupes : les oursins réguliers et les oursins irréguliers.

L'oursin régulier, de forme globuleuse, est formé d'une coque calcaire, généralement rigide ou test, couverte de piquants. Le test est composé de vingt rangées de plaques méridiennes géométriquement imbriquées, allant du sommet, où se trouvent l'anus et les pores génitaux, jusqu'à la bouche ventrale où apparaissent cinq fortes dents appartenant à un appareil masticateur interne, complexe et puissant : la lanterne d'Aristote. Toutes les plaques sont ornées de mamelons sur lesquels s'articulent les piquants, mais seules les plaques radiales (zone ambulacraire) sont percées de paires de pores par où passent les petits tubes ambulacraires (ou podia). Ces podia peuvent s'allonger fortement ou se rétracter par modification de la pression hydraulique interne et se terminent habituellement par une ventouse. Leurs fonctions principales sont la fixation au substrat, la locomotion et la capture des proies. Les piquants sont mobiles grâce à des muscles insérés dans la région entourant les tubercules. Les pédicellaires, fixés sur le test, sont de petits organes en forme de pinces à trois ou quatre mors qui peuvent s'ouvrir ou se fermer et dont le rôle essentiel est de

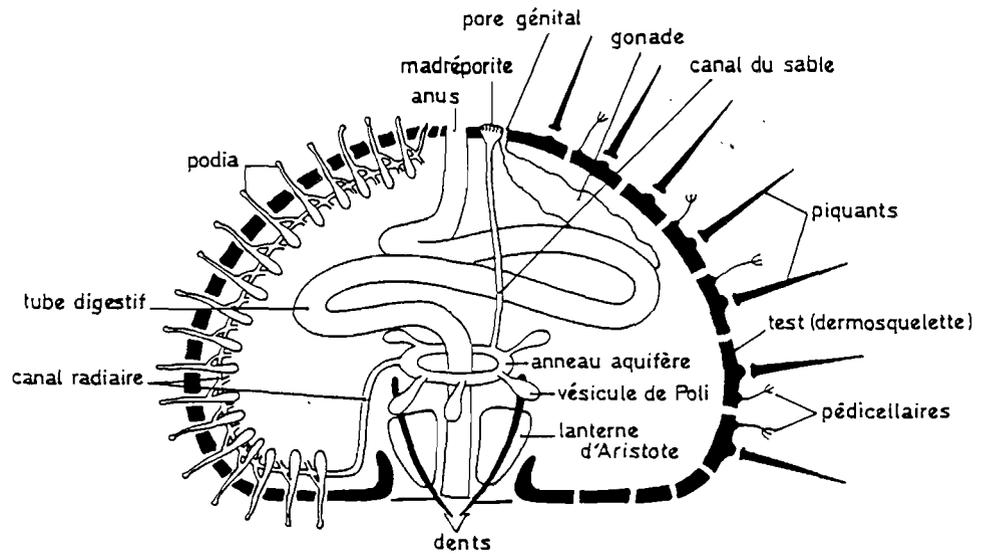
débarrasser l'animal des corps étrangers qui l'importunent ; chez certaines espèces, ces pédicellaires sont munis de glandes à venin et ont un rôle défensif.

Les oursins irréguliers diffèrent des réguliers par de nombreux caractères : leur test est ovalaire, aplati ; la bouche et l'anus ne sont plus à des pôles opposés ; les piquants sont très fins et soyeux, souvent couchés sur le test ; les plaques radiales dorsales, qui portent les pores pédieux, s'incurvent pour former des sortes de pétales ; ils vivent le plus souvent enfouis dans le sable plus ou moins vaseux.

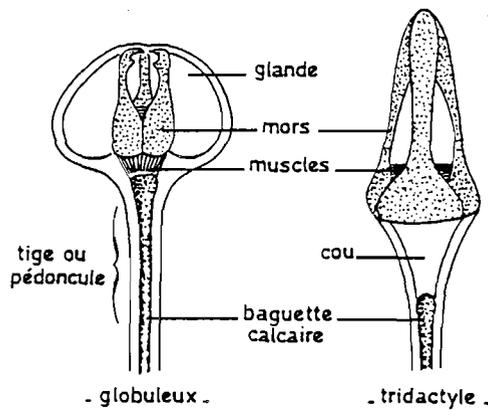
Le long des côtes atlantiques et méditerranéennes, trois espèces seulement d'Echinides réguliers ont des gonades considérées comme comestibles et sont trouvées assez régulièrement sur les marchés : l'oursin violet, l'oursin granuleux et l'oursin vert.

QUELQUES DEFINITIONS

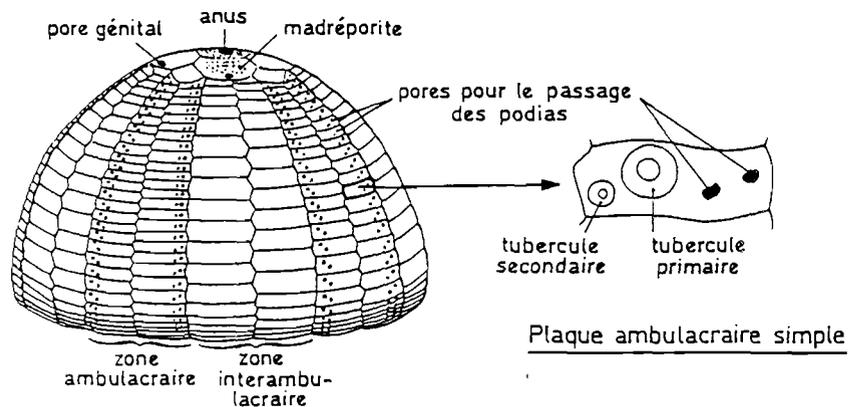
<i>Hermaphroditisme</i>	Particularité des organismes qui peuvent produire en même temps des gamètes de l'un ou l'autre sexe.
<i>Métamorphose</i>	Transformation, avec changement de forme, d'une larve en un individu adulte.
<i>Microphage</i>	Qualifie le régime d'un animal qui se nourrit de proies microscopiques.
<i>Péristome</i>	Membrane entourant la bouche et incrustée de quelques minuscules plaques calcaires.
<i>Planctonique</i>	Vivant en suspension dans l'eau.
<i>Plaque génitale</i>	Plaque percée par le pore génital.
<i>Plaque madréporique</i>	Plaque, souvent renflée et élargie, percée d'une multitude de petits pores (les pores aquifères).



Section transversale d'un oursin régulier



Principaux types de pédicellaires

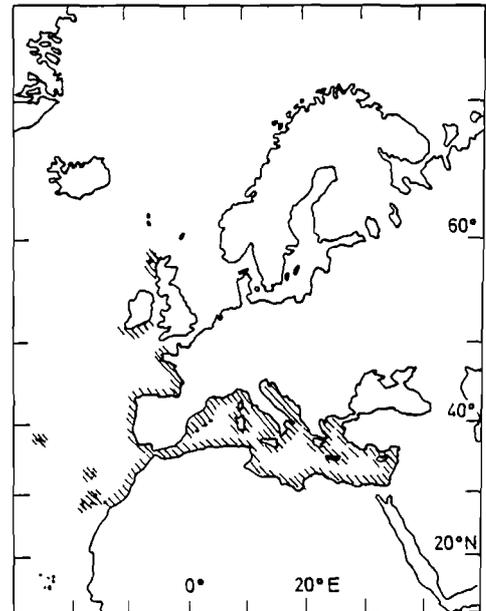
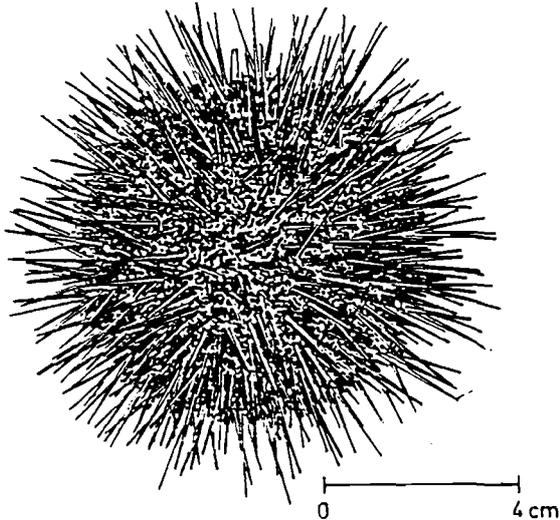


Vue latérale schématique d'un oursin régulier

=====
=====
OURSIN-VIOLET

Paracentrotus lividus (Lamarck, 1816)

par Catherine Vadon



Embranchement : Noms FAO :
Echinodermes.

Classe : Echinides.
Famille : Echinidés.

Français : oursin-pierre.
Anglais : stony sea urchin.
Espagnol : erizo de mar.

Répartition géographique :

Noms vernaculaires :

Oursin comestible, Châtaigne de Mer, Hérisson de Mer

Noms européens :

Espagnol : erizo de mar (castillan), eriço (catalan), ourizo (galicien), it-sas triku arrunta (basque).

Noms français régionaux :

MANCHE : oursin vert de Bretagne (St Brieuc).

Portugais : ouriço-do-mar-púrpora.

ATLANTIQUE : chataigne de mer (Arcachon), ikinoua.

Méditerranée, Adriatique, Atlantique, depuis les Açores, les Canaries, les côtes du Maroc jusqu'au sud de l'Irlande, l'ouest Ecosse et les Hébrides, Manche, nord de la Bretagne jusqu'au cap Frehel.

Répartition bathymétrique :

Du littoral à 35-40 m, rarement jusqu'à 80 mètres de profondeur.

Caractères distinctifs :

Test verdâtre, piquants de couleur variable, du violet au vert et au brun foncé.

Test plus ou moins surbaissé, avec face ventrale aplatie ; un seul tubercule et un seul piquant primaire sur chaque plaque ambulacraire et interambulacraire ; petite ouverture buccale entourée d'incisions à peine marquées. Piquants longs, robustes et pointus, de deux tailles.

Taille maximale :

9-10 cm sans les piquants.

Taille moyenne : (diamètre horizontal) :

4 à 5 cm, piquants 3 cm.

Confusions possibles :

Cette espèce, qui pourrait être confondue en Méditerranée avec *Arbacia lixula* (Linné), s'en distingue par la coloration (piquants noirs, test rose ou gris avec des lignes rouges marquant l'emplacement des pores chez *A. lixula* et par l'étendue de la membrane qui entoure la bouche (bouche et membrane de grande taille chez *A. lixula*, ouverture buccale petite et membrane moins visible chez *P. lividus*).

Biologie :

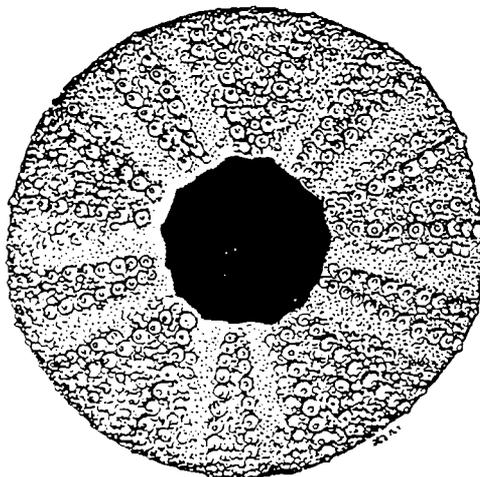
MOEURS : il vit sur les roches, les pierres, les al-

gues coralligènes, les jetées de port, les mares rocheuses, les prairies de Posidonies ; quelquefois on le trouve sur les fonds sableux. Il creuse parfois les rochers avec ses piquants, se ménageant ainsi une alvéole. Il se couvre souvent de petits morceaux d'algues et de feuilles de Posidonies.

Pêche :

L'oursin violet est l'espèce la plus connue sur nos marchés provenant d'Irlande, de Bretagne, d'Espagne, du Portugal, de Méditerranée.

Les glandes génitales, de couleur orangée, sont d'excellente qualité.



- vue orale du test -

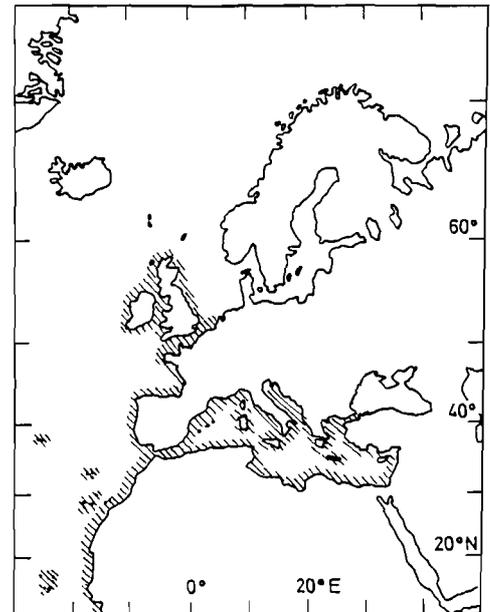
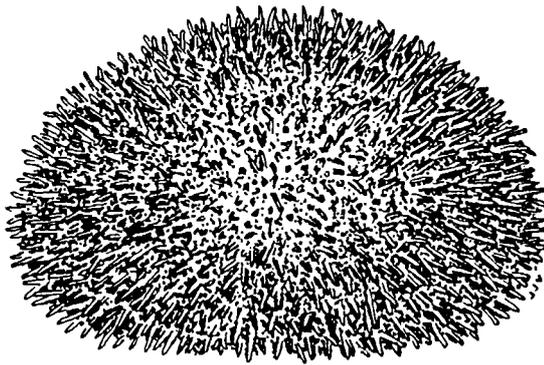
=====

=====

OURSIN GRANULEUX

par Catherine Vadon

Sphaerechinus granularis (Lamarck, 1816)



Embranchement : Echinodermes.

Classe : Echinides.

Famille : Toxopneustidés.

cien), itsas triku bioleta (basque).

Répartition géographique :

Noms vernaculaires : Savonnettes, lampions.

Noms FAO :

Français : oursin violet.
Anglais : violet sea urchin.
Espagnol : erizo violáceo.

Noms européens :

Espagnol : erizo violáceo (castillan), carota violet (catalan), ourizo (gali-

Méditerranée, Atlantique, du golfe de Guinée, Açores, côtes d'Espagne jusqu'à la Manche et aux îles Britanniques.

Répartition bathymétrique :

Du littoral jusqu'à 100 mètres.

Caractères distinctifs :

Facilement reconnaissable à sa coloration : test violet clair, piquants violets avec l'extrémité blanche ou entièrement blancs.

Test élevé, globuleux, presque sphérique, couvert de nombreux tubercules, imperforés et d'égale grosseur dans toutes les zones ; plaques ambulacraires à 4 ou 5 paires de pores ; plaques interambulacraires de la région équatoriale portant 4 à

8 tubercules primaires ; sur la face ventrale, aplatie et quelquefois légèrement déprimée, dix incisions profondes (2 mm de long) autour de l'ouverture buccale. Piquants épais, courts, subégaux, arrondis à leur extrémité, serrés, formant un revêtement uniforme.

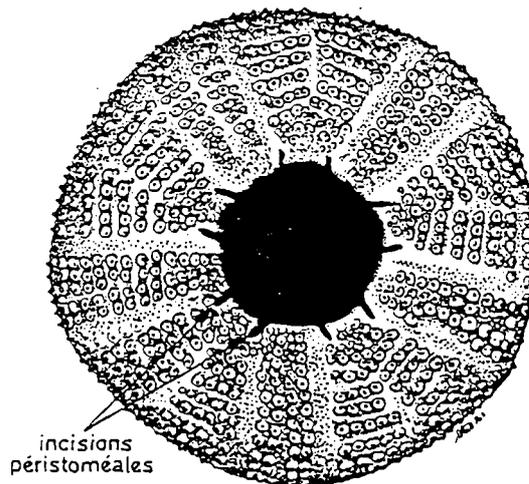
Biologie :

MOEURS : il vit sur les fonds coralligènes, vaseux ou argileux, sur les rochers, dans les herbiers de Phanérogames. Il se couvre souvent de petits morceaux d'algues et de coquillages. Herbivore, il se nourrit d'algues et de détritrus.

Pêche :

Leur récolte s'effectue principalement d'octobre à mai.

Les gonades sont de bonne qualité mais de petite taille. Ils sont vendus pratiquement pour la seule présentation à l'étal.

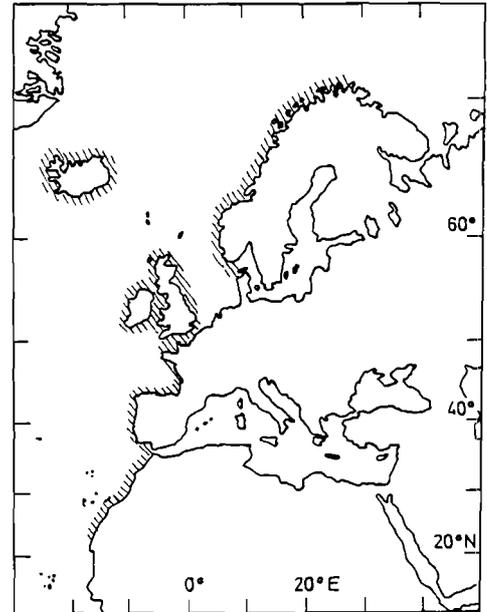
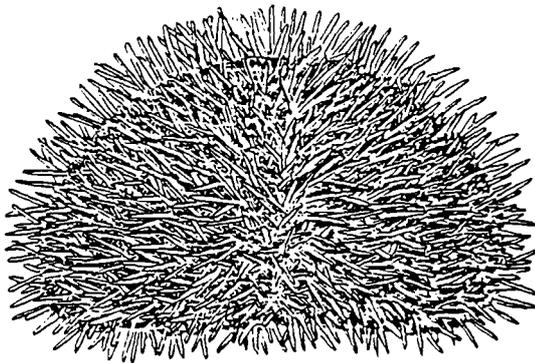


- vue orale du test -

=====
=====
OURSIN VERT

par Catherine Vadon

Psammechinus miliaris (Gmelin, 1778)



Embranchement : Echinodermes.
Classe : Echinidés.
Famille : Echinidés.

Nom vernaculaire :

Oursin des rochers.

Répartition géographique :

Mer du Nord, depuis la Norvège, l'Islande, les îles Faeroë, les côtes at-

lantiques jusqu'au Maroc. Dans la Manche *P. miliaris* remplace *Paracentrotus lividus*, et sur les côtes de l'Atlantique, il est souvent associé à ce dernier. Inconnu en Méditerranée.

Répartition bathymétrique :

Forme essentiellement littorale, mais peut descendre exceptionnellement jusqu'à une centaine de mètres.

Caractères distinctifs :

Test légèrement conique, épais, résistant, couvert de nombreux tubercules serrés et subégaux.

Plaques interambulacraires courtes avec les tubercules primaires rapprochés, les tubercules secondaires à peine plus petits. Piquants nombreux, courts, épais. Nombreuses dents de chaque côté des valves des pédicellaires globifères. Membrane buccale couverte de plaques en forme d'écailles, peu épaisses.

Coloration : test nu de couleur verte. Piquants rugueux, gris-verdâtre, brun-verdâtre ou bruns avec l'extrémité violacée.

Taille moyenne : 4 cm de diamètre horizontal, piquants de 1,5 cm de longueur.

Taille maximale : 6 cm.

Biologie :

Souvent associé aux algues coralligènes et à d'autres organismes encroûtants. Se nourrit d'algues, de zostères et de tout organisme qu'il peut brouter, no-

tamment hydraires, bryozoaires, vers. Comme beaucoup d'autres oursins littoraux, il se recouvre de morceaux d'algues, de coquilles, cailloux... De la même manière que *Paracentrotus lividus*, cette espèce creuse des trous dans les roches de la zone lit-

torale. Facile à élever en aquarium.

Pêche :

Il est régulièrement vendu sur les marchés parisiens où il est commercialisé à des valeurs supérieures à l'oursin violet.

LES TECHNIQUES DE RECOLTE

Récolte à la main :

- par pêche à pied, en retournant les pierres du rivage, tapissées d'algues, à marée basse ; glisser un couteau entre la pierre et l'oursin
- en plongée en scaphandre autonome, sur fonds sableux ou rocheux, et le long des tombants ; utiliser toujours un gant pour se protéger les doigts.

Récolte par engin depuis un bateau, pour atteindre de plus grandes profondeurs :

- au chalut de fond, sur substrat meuble (sable ou vase), qui prélève la partie superficielle du sédiment ;
- à la drague, sur fond dur, mais comporte le risque de briser les tests qui sont roulés avec des morceaux de roches.

POUR EN SAVOIR PLUS...

Biologie et classification

Allain J.Y. : **Les échinodermes de Bretagne.**

- I. Répartition et écologie des Crinoïdes, Echinides et Holothurians. *Bull. Labo. Mar. Dinard.*
- II. Astéries et Ophiures. *Bull. Labo. mar. Dinard.*
- III. Distribution dans le golfe normano-breton. *Bull. Soc. Scient. Bretagne*, 1973, 7-25.

Campbell A.C. & J. Nicholls : **Guide de la faune et de la flore littorales des mers d'Europe.**

Delachaux et Niestlé, 1986 (322 p.).

Koehler R. : **Les Echinodermes des Mers d'Europe.**

II. Doin, Paris, 1927 (339 p.).

Mortensen T. : **A monograph of the Echinoidea.**

C.A. Reitzel, Copenhague, 9 vol., 1928-1951.

Tortonese E. : **Fauna d'Italia.**

Ed. Calderini, Bologna, 1965 (422 p.).

Tortonese E. & C. Vadon : **Fishes FAO d'identification des espèces pour les besoins de la pêche.**

Méditerranée et Mer d'Europe. Zone de pêche 37, rév. 1, vol. 1, Echinodermes, 1987 (715-739).

Exploitation

Allain J.Y. : **Structure des populations de *Paracentrotus lividus* (Lamarck) (Echinodermata, Echinoidea) soumises à la pêche sur les côtes du nord de Bretagne.**
Rev. Trav. Inst. Pêches marit., 39 (2), 1972 (171-212).

Le Gall P., D. Bucaille & J.B. Grassin : **Influence de la température sur la croissance de deux oursins comestibles, *Paracentrotus lividus* et *Psammechinus miliaris*.**

Proc. II European conf. Echinoderms., Bruxelles. A.A Balkema, Rotterdam, 1990, (183-188).

Regis M.B., J.M. Peres & G. Gras : **Données préliminaires sur l'exploitation de la ressource *Paracentrotus lividus* (Lamarck) dans le quartier maritime de Marseille.**

Vie Marine, 7, 1986 (41-60).

VIOLETS

QU'EST-CE QU'UN VIOLET ?

Les ascidies sont des animaux exclusivement marins solitaires ou coloniaux. Ce sont des invertébrés mais leur larve, proche des têtards, a des caractères communs avec les vertébrés, d'où leur place dans le groupe des Prochordés. La larve nageuse subit une métamorphose qui lui fait perdre toute ressemblance avec les vertébrés. L'ascidie adulte n'est plus qu'un simple sac percé de deux orifices, sans trace de céphalisation et incapable de se déplacer.

Les ascidies sont généralement fixées sur des supports rigides, à l'abri de la lumière directe. Leur taille varie de 20 cm pour les plus grands spécimens solitaires à moins de 1 mm pour les individus qui constituent les colonies. Une tunique de nature cellulosique les enrobe complètement. L'animal est entièrement mou, sa cavité centrale est un sac branchial. L'eau entre par le siphon buccal ; est filtrée à travers la branchie, et sort par le siphon cloacal débarassée des particules qu'elle contenait qui vont servir de nourriture à l'ascidie. Les parois du corps contiennent les différents organes : un manteau, des muscles, le tube digestif et les gonades. C'est l'ensemble du corps qui est comestible, excepté la tunique.

Les ascidies sont à la fois mâles et femelles, les deux glandes sexuelles sont présentes en même temps. Il existe des espèces ovipares dont les oeufs sont pondus dans l'eau de mer et des espèces ovovivipares pour lesquelles le développement de la larve s'effectue presque entièrement dans le corps de la mère. Chez les espèces coloniales existe une reproduction asexuée par bourgeonnement. Les modes de bourgeonnement diffèrent selon les familles. La reproduction sexuée n'intervient qu'à une taille suffisante. Les ascidies possèdent un pouvoir de régénération élevé et sont pour la plupart capables de reconstituer un organe lésé.

Les ascidies constituent une part importante des salissures marines, sur les coques des navires, les installations portuaires (quais, pontons, cordages, bouées, circuits de refroidissement industriels utilisant l'eau de mer). Elles profitent alors des courants d'eau créés et de la richesse en matière organique en suspension.

Les ascidies habitent toutes les mers à toutes latitudes et toutes profondeurs. Elles sont surtout abondantes dans la zone littorale et sont plus diversifiées dans les mers chaudes.

Ces animaux sont consommés autour de la Méditerranée, au Chili (piure) et au Japon (oya) où elles font l'objet d'aquaculture. Des espèces comestibles existent dans toutes les mers mais n'y sont pas consommées.

La classification des ascidies est fondée à la fois sur la structure de la branchie et sur le mode de bourgeonnement.

- o Les Aplousobranches avec les familles des Polyclinidés, des Polycitoridés et des Didemnidés sont toutes coloniales, avec une branchie très simple.
- o Les Phlébobranches ont une branchie munie de papilles et de tubules internes où circule le sang : Ciones et Phallusies.
- o Les Stolidobranches qui comprennent les Violets ont une branchie complexe plissée.

QUELQUES DEFINITIONS

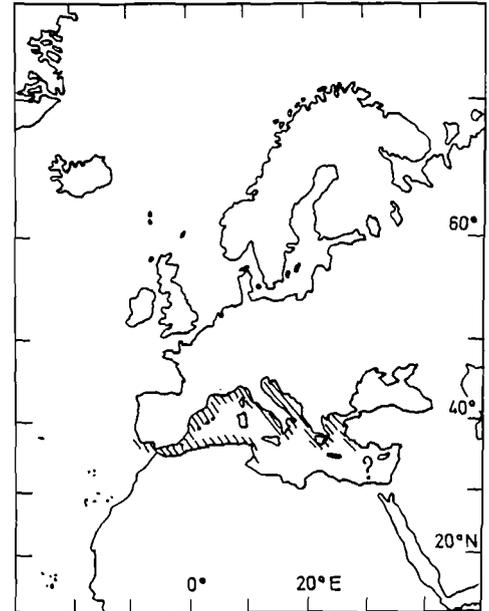
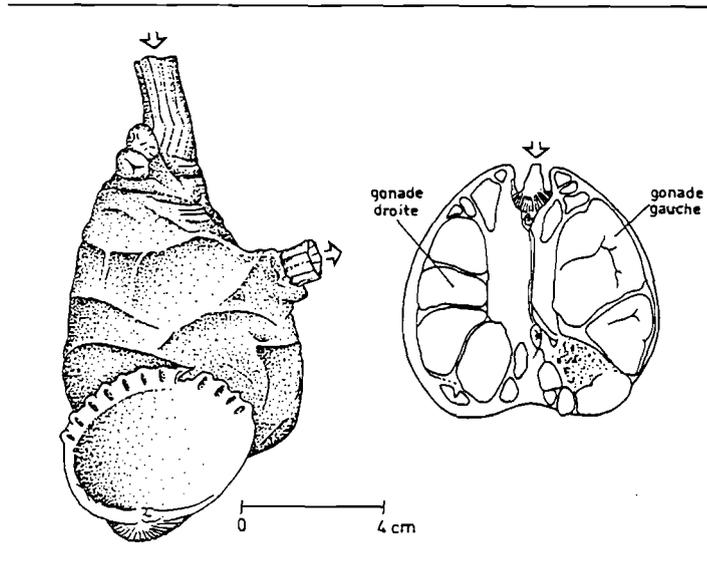
- Branchie* Tissu perforé servant à la filtration, situé à l'intérieur du corps.
- Manteau* Couche interne du corps une fois la tunique enlevée.
- Siphon buccal ou cloacal*
Orifices d'entrée et de sortie de l'eau.
- Tunique* Partie externe d'une ascidie de composition proche de la cellulose.

=====

VIOLET

par C. et F. Monniot

Microcosmus sabatieri Roule, 1885



Classe : Ascidiacea.
Ordre : Stolidobranches.
Famille : Pyuridés.

Répartition géographique :

vase par des rhizoïdes, ramifications fixant l'ascidie à son support.

Noms F.A.O. :

Français : violet, microcosmes.

Toute la Méditerranée, côte Sud du Portugal, du Maroc au Sénégal.

La répartition bathymétrique dépend des espèces. L'espèce la plus fréquente *Microcosmus sabatieri* vit normalement de quelques mètres de profondeur en zone rocheuse jusqu'à une centaine de mètres. *Microcosmus vulgaris* vit en général plus profondément de 50 m jusqu'à 300-400 m.

Noms européens :

Portugais : ascidia-violeta.

Répartition bathymétrique et biologie :

Les *Microcosmes* vivent fixés sur des substrats durs (roches, mêchefer, coquilles mortes). Quelquefois sur des fonds meubles ils peuvent se fixer sur de très petits supports et s'ancre dans la

Microcosmus polymorphus a la même répartition en profondeur que *Microcosmus sabatieri* et remplace peu à peu cette espèce dans le Sud de l'Italie et en Adriatique.

Toutes les Ascidies se nourrissent en filtrant l'eau.

Confusions possibles :

Il existe quatre autres espèces de petite taille de *Microcosmus* en Méditerranée. Elles sont parfois récoltées par des amateurs mais ne semblent pas commercialisées. Une espèce pantropicale *Microcosmus exasperatus* envahit les ports de la Méditerranée. Elle vit souvent sur les cordes et

les pontons à partir de la surface jusqu'à une dizaine de mètres de profondeur. Tous les *Microcosmus* sont comestibles.

Styela plicata espèce vivant dans les ports ou les installations conchylicoles se distingue par une tunique mammelonnée moins dure. Ouvert en deux l'animal est peu charnu et présente des gonades sous forme de boudins rougeâtres. Cette espèce a été consommée en Extrême Orient où elle est

considérée comme de mauvaise qualité.

Polycarpa pomaria cette espèce vit souvent en compagnie de *Microcosmus saba-tieri* sur les fonds chalu- tables. Leur tunique est plus molle que celle des *Microcosmus*, l'animal ouvert est peu charnu avec de nombreuses petites masses blanches à rougeâtres. L'odeur est désagréable, l'espèce n'est pas comestible.

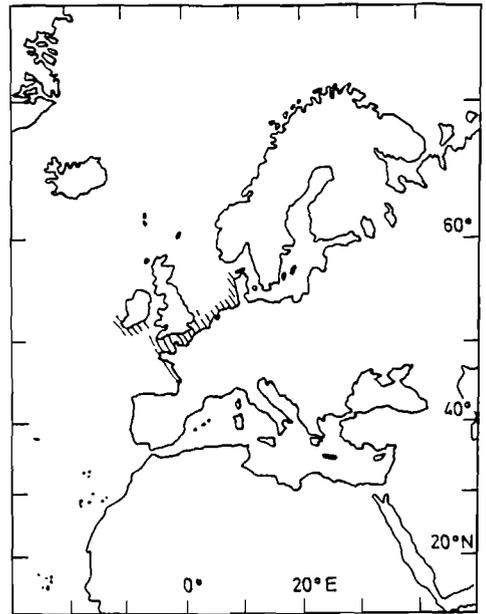
=====

=====

VIOLET PEDONCULE

par C. et F. Monniot

Styela clava Herdman, 1881



Classe : Ascidiacea.
Ordre : Stolidobranches.
Famille : Styelidés.

Répartition géographique :

Répartition bathymétrique :

L'espèce vit à très faible profondeur dans la zone des marées et jusqu'à une dizaine de mètres.

Noms :

Aucun nom vernaculaire en usage.

Espèce originaire d'Extrême Orient (Japon, Corée) importée accidentellement en Europe. Signalée pour la première fois en Grande-Bretagne en 1959 (en France en 1970 à Dieppe) elle est maintenant connue du Danemark à Arcachon et des côtes Sud de Grande-Bretagne et d'Irlande.

Styela clava très prisée en Corée fait l'objet d'une aquaculture restreinte. Elle ne semble pas consommée en Europe.

Aucune confusion possible, c'est la seule ascidie pédonculée d'Europe.

LES TECHNIQUES DE RECOLTE

Les ascidies commerciales sont récoltées au chalut ou à la drague sur des fonds de coquilles mortes. Elles sont également l'objet de récolte en scaphandre dans les zones rocheuses.

Les animaux récoltés sont commercialisés vivants sans préparation particulière. Ils peuvent vivre plusieurs jours à sec comme les coquillages.

Les Violetes se mangent crus après les avoir coupés en deux pour les extraire de leur tunique. Certains les consomment avec du pain et y ajoutent parfois du beurre et du citron.

POUR EN SAVOIR PLUS...

BIOLOGIE ET CLASSIFICATION :

P. Brien : **Embranchement des Tuniciers.**
Traité de Zoologie, XI Echinodermes, Stomocordés, Procordés.
Grassé P.P. Ed., Masson, Paris, 1948 (pp. 553-756).

H. Harant & P. Vernières : **Tunicien.**
Faune de France, 27 - Lechevalier, Paris, 1933 (99 p.).

C. Monniot : **Les *Microcosmus* des côtes de France.**
Vie Milieu, 12 (3), 1962 : 397-452.

C. Monniot & F. Monniot : **Fiches FAO d'identification des espèces pour les besoins de la pêche (Révision I), Méditerranée et Mer Noire, zone de pêche 37.**
1987 : I - Ascidiées (cicones et violets) : 746-760.

A. Tursi : **Guide per il riconoscimento delle specie animali delle acque lagunari e costiere italiane.**
Consiglio Nazionale delle Ricerche, Genova 1980 : 4 - Ascidiacei (85 p.).

EXPLOITATION ET CULTURE :

Il n'existe pas d'articles en langues européennes sur la culture des Ascidiées. Il faut se rapporter à des publications en japonais ou en coréen.

INDEX

INDEX

abakandoa (basque) homard
achiváda (grec) mactres, palourde croisée d'Europe, palourde jaune, praire commune, pholade commune
achivada chromatist (grec) ormeau
achtarm (néerlandais) poulpe commun
afgeknotte gaper (néerlandais) mye tronquée
agosta (Adriatique) langouste rouge
agusta (Adriatique) langouste rouge
aile d'ange = pholade commune
alapea (Nice) patelle de Méditerranée
alapède (Marseille) patelle de Méditerranée
alapèdo (Marseille) patelle de Méditerranée
alapia (Nice) patelle de Méditerranée
albruskeel (danois) patelle de l'Atlantique
aligusta (italien : côte occidentale) langouste rouge
aliekruik (néerlandais) bigorneau commun
allotide (italien) ormeau
aliusta (italien : côte occidentale) langouste rouge
almeixa (Saint-Jean-de-Luz) palourde croisée d'Europe
almeja babosa (castillan) palourde bleue
almeja blanca (castillan) spisule épaisse
almeja brava (espagnol) FAO pholade commune
almeja casera (espagnol) FAO praire chambrière
almeja de perro (espagnol) FAO (castillan) lavignon poivré
almeja dorada (espagnol) FAO (castillan) palourde jaune
almeja fina (espagnol) FAO (castillan) palourde croisée d'Europe
almeja japonesa (castillan) palourde croisée japonaise
almeja rubia (castillan) palourde rose
almejón (espagnol) FAO (castillan) vernis fauve
almondra de mar (espagnol) FAO (castillan) amande commune d'Europe
amande (Charentes) amande commune d'Europe, (côte Atlantique) pétoncle noir
amande commune d'Europe
amande de mer (Saint-Vaast) amande commune d'Europe
amande du large (Arcachon) amande commune d'Europe
amande marbrée (français) FAO amande commune d'Europe
ameijoa-bicuda (portugais) palourde jaune
ameijoa-boa (portugais) palourde croisée d'Europe
ameijoa-branca (portugais) spisule épaisse
ameijoa-macha (portugais) palourde bleue
ameijoa-rolada (portugais) palourde rose
ameixa babosa (galicien) palourde bleue
ameixa fina (galicien) palourde croisée d'Europe
ameixa japonesa (galicien) palourde croisée japonaise
ameixa rubia (galicien) palourde rose
ameixon (galicien) vernis fauve
anduriña (galicien) pétoncle vanneau
anglette (Normandie) étrille

anguiller (Normandie) tali, tali-penn
 aoudeilleta (Provence) ormeau
 aourelle de cat (Agde) ormeau
 aragosta (Corse, italien : côte occidentale) langouste rouge
 aragusta (italien : côte occidentale) langouste rouge
araignée de mer
 araignée de mer (français) FAO
 araña (galicien) squille
 arapède = patelle de Méditerranée
 arapeto (Agde) patelle de Méditerranée
 arapogarida (grec) bouquet
 arcella (italien) coque commune
 arcelli (Port-Vendres) palourde bleue, palourde jaune, palourde croisée d'Europe
 archivada chondri (grec) amande commune d'Europe
 archivadistra (grec) montre fauve
 arganalle (Finistère) langoustine
 arigosta (italien : côte occidentale) langouste rouge
 arma (Saint-Jean-de-Luz) araignée de mer
 arola (espagnol) FAO (castillan, galicien) lutraire elliptique
 arséli (Sète) palourde bleue
 arsellera nera (Gênes) palourde croisée d'Europe
 ascidia violeta (portugais) violet
ascophyllum
 astakos (grec) langouste rouge
 astakoudaki (grec) petite cigale
 astice (italien) homard
 atun samarra (Saint-Jean-de-Luz) étrille
 aurije de san Pierre (Provence) ormeau
 Auster (allemand) huitre plate d'Europe
 b'nie (Saint-Malo) patelle de l'Atlantique
 Bärenkrebs (allemand) petite cigale
 bainu-belakia (basque) éponge fine grecque
 balestrin (Gênes) squille
 baligaud (Normandie) poulpe commun
 balleresse (Vendée, Charentes) étrille
 balloisgteach (irlandais : Gaélique) homard
 banded carpet shell (anglais) FAO palourde rose
 banded murex (anglais) FAO rocher fascié
 barnacle (anglais) FAO pouce-pied
 bassin (Douarnenez) patelle de l'Atlantique
 baudrée (Normandie) tali-penn
 bavoue (Barfleur) buccin
 bavoux (Barfleur, Noirmoutier) buccin
 bea (Sète) palourde croisée d'Europe
 beardog (irlandais : Gaélique) langoustine
 bec de jar (Morbihan, Charente-Maritime) mye des sables
 bêde (Sète) palourde croisée d'Europe
 bedjar (en breton dans le Morbihan) mye des sables
 beillouc (Charentes) crabe vert
 beira handia (basque) coquille St-Jacques de l'Atlantique

beira txikia (Basque) coquille St-Jacques de Méditerranée
 belarra (Pays Basque) gélidium impérial
 belin (Normandie) patelle de l'Atlantique
 belon (Bretagne) huître plate d'Europe
 benda (Languedoc) palourde croisée d'Europe
 béni (Normandie) patelle de l'Atlantique
 bénis (Bretagne nord) patelle de l'Atlantique
 berbereco (castillan) coque commune
 berbereco comun (espagnol) FAO coque commune
 berberetxo arrunta (basque) coque commune
 berbigão-vulgar (portugais) coque commune
 berenne (Arcachon) coquille St-Jacques de l'Atlantique
 berlu (Saint-Brieuc) mye des sables
 bernacle (Normandie, Concarneau) patelle de l'Atlantique
 bernic (Manche) patelle de l'Atlantique
 bernicle (Saint-Malo, Arcachon) patelle de l'Atlantique
 bernique (Normandie, Bretagne nord, Brest, Charentes, Arcachon) patelle de l'Atlantique
 besourde (Languedoc, Provence) coque commune
 betja (Charente-Maritime, Gironde) mye des sables
 beudja (en breton dans le Morbihan) mye des sables
 bicuda (galicien) palourde jaune
 bieù (Marseille) murex droite épine, rocher fascié
 bigaro (castillan) bigorneau commun
 bigon (Languedoc, Provence) coque commune
 bigorne (Bretagne nord) bigorneau commun
 bigorneau (Agde, Sète) murex droite épine, (Normandie, Arcachon) bigorneau commun
bigorneau commun
 bigorneau de chien (Le Croisic) buccin
 bigou (Languedoc, Provence) coque commune
 bigour (Languedoc, Provence) coque commune
 bigourned braz (en breton dans le Finistère sud) buccin
 bigourounen melen (en breton) bigorneau commun
 bijin bihan (en breton) lichen carragheen
 bijin du (en breton) fucus dentelé, fucus vésiculeux, fucus spirale
 biou (Sète) murex droite épine, (Marseille) rocher fascié
 biou arpu (Marseille) murex droite épine
 biou harpic (Martigues) murex droite épine
 biou nègre (Marseille) rocher fascié
 bious nègre (Martigues) rocher fascié
 biscuit de mer (Saint-Valéry-sur-Somme) seiche commune
 bjernekrebs (danois) petite cigale
 blaaksjell (norvégien) moule commune
 blaamusling (danois) moule commune
 blanchet (Normandie) mactres, palourde croisée d'Europe
 Blasehorn (allemand) buccin
 blue and red shrimp (anglais) FAO crevette rouge
 blunt gaper (anglais) mye tronquée
 boccina (espagnol) buccin
 bocina (espagnol) FAO buccin
 bogavante (espagnol) FAO (castillan) homard

boi (galicien) tourteau commun
 bolandeira (basque) pétoncle vanneau
 bonne soeur (Brest) pholade commune
 bonte mantel (néerlandais) pétoncle noir
 boremusling (danois) pholade commune
 Bormuschel (allemand) pholade commune
 borrelho (portugais) bigorneau commun
 bouc (Bretagne nord, Charentes) crevette crise
 bouc gris (Bretagne nord) crevette crise
 boucau (Charentes) bouquet, crevette grise
 boucot (Bretagne sud) crevette crise
bouquet
 bouquet (français) FAO (Normandie, Finistère sud, Côtes-du-Nord)
 bourdès (Port-Vendres) coque commune
 bourdos (Languedoc, Provence) coque commune
 bourse (Vendée, Charentes) tourteau commun
 braune Venusmuschel (allemand) vernis fauve
 bredin (Normandie) patelle de l'Atlantique
 breiter Taschenkrebs (allemand) tourteau commun
 brelin (Normandie) bigorneau commun
 brelin noir (Normandie) bigorneau commun
 brenik (en breton à Brest) patelle de l'Atlantique
 brigot (Cancale) bigorneau commun
 broadtail shortfin squid (anglais) FAO encornet rouge
 broadtail squid (anglais) encornet rouge
 brown shrimp (anglais) crevette grise
 bubotte (Normandie) crevette crise
buccin
 buccin (français) FAO
 buco (Charentes) bouquet
 buey (catalan) tourteau commun
 buey de mar (castillan) tourteau commun
 buhund (norvégien) buccin
 buia (basque) tourteau commun
 buletang (danois) ascophyllum
 bulot (Saint-Valéry-sur-Somme, Normandie, Saint-Brieuc, Vannes) buccin
 bunte Kammuschel (allemand) pétoncle noir
 burgau (Lorient, La Rochelle) buccin
 burgau morchon (La Rochelle) buccin
 burgaud morchoux (Les Sables d'Olonne) buccin
 busano (castillan) rocher fascié
 buzio-canilha (portugais) murex droite épine
 buzio-roxo (portugais) rocher fascié
 buzo (portugais) buccin
 cabezon (galicien) élédone commune
 cabra (catalan) araignée de mer
 cabre (Languedoc) araignée de mer
 cacahouète (Mer du Nord) langoustine
 cacasangue (italien) montre fauve
 cadela (galicien) flion semistrié, lavignon poivré

cadelinha (portugais) flion tronqué
 cadelucha (Bayonne) flions
 cagouille (Charentes) bigorneau commun
 caieux (Normandie) moule commune
 calamar (Boulogne, Port-Vendres, castillan, catalan) encornet
 calamar veteado (espagnol) FAO (castillan) encornet veiné
 calamaretto (italien) encornet
 calcinello (italien) flions
 calcogne (Bretagne) tali-penn
 calicoco (Cotentin nord) buccin
 calicoquet (Normandie) buccin
 calmar (golfe du Morbihan) lutraire elliptique, mye des sables
 calmar = encornet, encornet veiné
 calmar illex = encornet rouge
 camarao (portugais) bouquet
 camarão ártico (portugais) crevette nordique
 camarao-branco-legitimo (portugais) bouquet
 camarao-japonés (portugais) crevette japonaise
 camarão-negro (portugais) crevette crise
 camarão-vermelho (portugais) crevette rouge
 camarón (castillan, galicien) bouquet
 camaron boreal (espagnol) crevette nordique
 camaron comun (espagnol) FAO bouquet
 camaron kuruma (espagnol) FAO crevette japonaise
 camaron soldado (espagnol) FAO crevette Edouardcambaro (Provence) bouquet
 cambaro fouesen (Provence) crevette crise
 cambaro gris (Provence) crevette crise
 cambaro joubert (Provence) bouquet
 can (Languedoc) crabe vert
 cañaila (castillan) murex droite épine
 cancrejo de mar (espagnol : côtes nord) crabe vert
 canestrella (italien) pétoncle vanneau
 canestrelli di mar (italien) pétoncle noir
 cangrejo atlantico (castillan) crabe vert
 cangrejo real (espagnol) géryon européen
 cangrexo (galicien) crabe vert
 canièche (Saint-Gilles-sur-Vie) buccin
 cannulicchi (Sicile) datte de mer d'Europe
 cannulichia (italien) couteaux
 canocchia (côte romaine) squille
 canocia (Tarente) squille
 caouquilla (Languedoc) pétoncle vanneau
 caouquilla de Magelouna (Languedoc) pétoncle vanneau
 caouquillo liso (Provence) vernis fauve
 capa da deo (italien) couteaux
 caparon (italien) praire commune
 caperozzolo (Adriatique) palourde croisée d'Europe
 cappa obliata (italien) montre fauve
 cappazolo sottile (italien) lavignon poivré
 carabinero (espagnol) crevette rouge

carambo (Provence) bouquet
 carambot (Provence) crevette crise
 caramo (Provence) bouquet
 caramota (Languedoc) bouquet, caramote
 caramota d'estiou (Cette) bouquet
 caramota d'hiber (Cette) bouquet
caramote
 caramote (Languedoc, français) FAO (Languedoc, Provence) crevette grise
 caramote prawn (anglais) caramote
 caramuxo (galicien) bigorneau commun
 caranguejo-verde (portugais) crabe vert
 caranguejo-verde-do-Mediterrâneo (portugais) crabe vert
 caranguejo-vermelho-do-Mediterrâneo (portugais) géryon européen
 carcino (italien) crabe vert
 cardon (Normandie) crevette crise
 cargol de punxes (catalan) murex droite épine
 cargoli (catalan) bigorneau commun
 caricole (belge) buccin
 carneiro (galicien) praire commune
 carota violeta (catalan) oursin granuleux
 carpet-shell (anglais) palourde croisée d'Europe
 carrageen (anglais) lichen carrageen
 carrageen (Bretagne) lichen carrageen
 casco (espagnol) FAO (castillan) casque échinophore
 casco redondo (espagnol) FAO casque saburon
 casque = casque saburon
casque échinophore
 casque échinophore (français) FAO
casque saburon
 casque saburon (français) FAO
 casseron (Les Sables d'Olonne, Bordeaux, Arcachon) seiche commune : jeune
 castanhola-do-mar (portugais) amande commune d'Europe
 cavaco (portugais) grande cigale
 cayeu (Binic) moule commune
 cazzonello (italien) flions
 centola (galicien) araignée de mer
 centolla (castillan) araignée de mer
 cêrite (Normandie) étrille
 cêrite-goumier (français) FAO cornet
 chakod (en breton) seiche commune
 chamber venus (anglais) FAO praire chambrière
 chambré (Languedoc, Provence) petite cigale
 chancre (Charentes, Arcachon) crabe vert
 chancre ballant (Royan) étrille
 chancre de drague (Vendée, Charentes) tourteau commun
 chancre des marais (Charentes) crabe vert
 chancre des mers (Charentes) crabe vert
 chancre nageron (Vendée, Charentes) étrille
 chanteur (Pas-de-Calais, Somme) buccin
 chanvre (Provence) crabe vert

charron (Charentes) moule commune
 châtaigne de mer (Arcachon) oursin violet
 chataine (Fécamp) oursin-pierre
 châtrou (Saint-Valéry-sur-Somme) poulpe commun
 chatrouille (Normandie) poulpe commun
 chavaro (grec) praire commune
 chéchet (Annoville, Agon) seiche commune : jeune
 chèvre (Bretagne) étrille
 chevretes (en breton, à Brest) bouquet
 chevretes an tréaz (en breton dans le Finistère) crevette grise
 chevrette (Côtes-du-Nord) bouquet, (Normandie, Bretagne nord) crevette grise
 chibia (Saint-Jean-de-Luz) seiche commune
 chiocciola di mare (italien) bigorneau commun
 chipiloua (Saint-Jean-de-Luz) encornet
 chipiron = encornet, encornet rouge, encornet veiné
 chirila (Saint-Jean-de-Luz) palourde croisée d'Europe
 chirila mercenaria (espagnol) FAO clam commun
 choco (espagnol) FAO (castillan, galicien) seiche commune
 choco-elegante (portugais) seiche élégante
 choco-vulgar (portugais) seiche commune
 choquiño (galicien) seiche élégante
 choquito (espagnol) FAO (castillan) seiche élégante
 choupa (galicien) encornet veiné
 chtapodis (grec) encornet
 chteni (grec) pétoncle noir
 ciarlatan (Nice) tourteau commun, étrille, crabe vert
 cicala (Sicile) grande cigale, (Tarente) squille
 cicala di mare (côte romaine) squille
 cigala (espagnol) FAO (castillan, galicien) langoustine
 cigale (Languedoc, Provence) petite cigale
 cigale de mer (La Rochelle) petite cigale
cigales de mer
 cigarra (castillan) grande cigale
 cigarro-do-mar (portugais) petite cigale
 cilieux (Val-de-Saire) coquille St-Jacques de l'Atlantique
 circadella (Naples) petite cigale
 clam (anglais) coquille St-Jacques, pétoncle vanneau
 clam = clam commun
clam commun
 clam commun (français) FAO
 clame (Fermanville) coquille St-Jacques de l'Atlantique, (portugais) clam commun
 clame dura (portugais) vernis fauve
 clame-da-areia (portugais) mye des sables
 clanque (Gironde, Normandie) mye des sables
 claouvisa (Méditerranée) palourde croisée d'Europe
 cloisa (catalan) palourde croisée d'Europe
 cloisa plana (catalan) lavignon poivré
 cloissa babosa (catalan) palourde bleue
 cloitheog (irlandais : Gaélique) bouquet, crevette grise
 clos-poing (Saint-Malo) tourteau commun

closca de-peregrini (catalan) coquille St-Jacques de Méditerranée
 clouhissa (Méditerranée) palourde croisée d'Europe
 clouvisso blanco (Méditerranée) palourde croisée d'Europe
 clovisse (Arcachon, Sète, Provence) palourde croisée d'Europe, (Manche, Méditerranée)
 palourde rose, (Méditerranée) palourde bleue, palourde jaune, (Normandie) mye des sables
 clovisse jaune (Manche, Atlantique) palourde jaune
 cocciola fasulara (italien) vernis fauve
 cockle (anglais) coque commune
 cocks (anglais) vernis fauve
 cofiche (baie du Mont-Saint-Michel, Granville, Agon) coquille St-Jacques de l'Atlantique
 coicean (irlandais : Gaélique) crevette grise
 coieux (Normandie) moule commune
 colliac (irlandais : Gaélique) mye des sables
 common cerithe (anglais) FAO cornet
 common cuttlefish (anglais) FAO seiche commune
 common edible cockle (anglais) FAO coque commune
 common european bittersweet (anglais) FAO amande commune d'Europe
 common mussel (anglais) FAO moule commune
 common octopus (anglais) FAO poulpe commun
 common otter shell (anglais) FAO lutraire elliptique
 common piddock (anglais) FAO pholade commune
 common prawn (anglais) FAO bouquet
 common scallop (anglais) FAO coquille St-Jacques de l'Atlantique
 common shore crab (anglais) crabe vert
 common shrimp (anglais) FAO crevette grise
 common spiny lobster (anglais) FAO langouste rouge
 compteux (Pas-de-Calais, Somme) buccin
 concha de peregrino (espagnol) FAO (castillan) coquille St-Jacques de Méditerranée
 conchiliana (Saint-Jean-de-Luz) pétoncle noir
 conseilleux (Calais) buccin
 coque (Vannes) buccin
 coque à brênes (Blainville, Agon) palourde croisée d'Europe
 coque blanche (Manche) spisules
 coque bleue (Normandie) palourde bleue
 coque brune (Granville) amande commune d'Europe
coque commune
 coque commune (français) FAO
 coque d'herbier (Agon) palourde bleue
 coque d'officier (Bretagne) palourde croisée d'Europe
 coque de banc (Manche) spisules
 coque de genêt (Normandie) coque commune
 coque de vase (Barfleur) palourde bleue
 coque franche (Agon) palourde bleue
 coque plate (Atlantique) montre fauve
 coque rayée (côtes d'Armor) praire commune
 coque rouge (Agon) amande commune d'Europe, vernis fauve
 coque sourdon (Nantes, Arcachon) coque commune
 coque St-Jacques (Finistère) praire commune
coquille St-Jacques
 coquille St-Jacques (français) FAO

coquille St-Jacques de l'Atlantique
 coquille St-Jacques de Méditerranée
 coquille St-Jacques de Méditerranée (français) FAO
 coquina (espagnol) FAO (castillan, galicien) flion tronqué
 coquina deliciosa (espagnol) FAO flion gracieux
 coquina lisa (espagnol) FAO flion aplati
corail rouge
 corail Sardaigne (français) FAO corail rouge
 coral cerdana (espagnol) FAO corail rouge
 coral rojo (castillan) corail rouge
 corall vermell (catalan) corail rouge
 corn (Port-Vendres) rocher fascié
 corne de punchas (Port-Vendres) murex droite épine
cornet
 cornet (Bayonne, Saint-Valéry-sur-Somme) encornet, (catalan, Languedoc) rocher fascié
 corneta (galicien) rocher fascié
 cornetti de mà (italien) murex droite épine
 cornicha (galicien) spisules
 corniche (Bayonne) encornet
 cornichon (Arcachon) bigorneau commun
 corniño (galicien) murex droite épine
 cornüccio (Nice) murex droite épine
 coteu (Nice) couteaux
 coucou (baie du Mont-Saint-Michel, Cancale) buccin
 couillard (La Hague) ascophyllum
 courquille (Port-Vendres) coque commune
 courreire (Méditerranée) palourde jaune
 coustonni = tali-penn
 coutad (Bordeaux) couteaux
 coutas (Bordeaux) couteaux
couteau arqué
couteau droit d'Europe
 couteau droit d'Europe (français) FAO
couteau sabre
 couteau sabre (français) FAO
couteau silique
 couteau silique (français) FAO
couteaux
 coutelée (Charente-Maritime) couteaux
 couteu (Languedoc, Provence) couteaux
 coutil (Languedoc, Provence) couteaux
 coutoye (Arcachon) palourde croisée d'Europe
 coutoyes (Bordeaux) couteaux
 couturière (Normandie) araignée de mer
 cozzeche (italien) moule méditerranéenne
 crabe à laine (Normandie) étrille
 crabe cerise (Bretagne) étrille
 crabe courraise (Normandie) crabe vert
 crabe d'Alaine (Normandie) étrille
 crabe de mai (Normandie) araignée de mer

crabe de senne (Normandie) araignée de mer
 crabe dormeur (Nord-Finistère) tourteau commun
 crabe enragé (Normandie, Bretagne, Languedoc) crabe vert
 crabe espagnol (Provence) étrille
 crabe franche (Normandie) tourteau commun
 crabe laineux (Provence) étrille
 crabe mousse (Atlantique) araignée de mer juvénile
 crabe ordinaire (Bretagne) crabe vert
crabe vert
 crabté (Normandie) araignée de mer
 cram (anglais) vernis fauve
 cran (Languedoc, Provence) crabe vert
 cranc verd (catalan) crabe vert
 crancan (Languedoc) crabe vert
 crang (Languedoc) crabe vert
 craquet (Ouest-Cotentin) fucus vésiculeux
 cratchet (Ouest-Cotentin) fucus vésiculeux
 crawfish (anglais) langouste rouge
 crawfish (irlandais) langouste rouge
 crayfish (irlandais) langouste rouge
 creach (irlandais) pétoncle vanneau
 creachán (irlandais : Gaélique) pétoncle vanneau
 creste de gall (Port-Vendres) pouce-pied
 crevette (Normandie, Charentes) bouquet
 crevette = crevette crise
 crevette boréale (français) crevette nordique
 crevette brune orientale (français) crevette japonaise
 crevette du Maroc (La Rochelle) caramote
crevette Edouard
 crevette Edouard (français) FAO
crevette grise
 crevette grise (français) FAO
 crevette impériale (français) crevette japonaise
crevette japonaise
 crevette japonaise tigrée (français) crevette japonaise
 crevette kuruma (français) crevette japonaise
 crevette kuruma (français) FAO crevette japonaise
 crevette noire (Languedoc) crevette grise
crevette nordique
crevette rose
 crevette rose (français) FAO, (Côtes-du-Nord, Provence) bouquet
crevette rouge
 crevette rouge (français) FAO, (Côtes-du-Nord) bouquet
 crevette tigrée (français) crevette japonaise
 crevuche (Mer du Nord) crevette crise
 crocetto (italien) murex droite épine
 croietto (italien) rocher fascié
 croque (Bayonne, galicien) coque commune
 crubog (irlandais : Gaélique) tourteau commun
 cuore edule (italien) coque commune

cutseu (Nice) couteaux
 cuttlefish (anglais) seiche commune
 cuvy (anglais, Bretagne) tali-penn
 dada (Boulogne) crabe vert
 dahin (Cancale à Saint-Brieuc) coquille St-Jacques de l'Atlantique
 dail (Charente-Maritime, Gironde) pholade commune
 daktyli (grec) datte de mer d'Europe
 Dalmatinenschwamm (allemand) éponge fine grecque
 dangrejo (espagnol) petite cigale
 darin (Cancale à Saint-Brieuc, Normandie) coquille St-Jacques de l'Atlantique
 date rouge (Languedoc, Provence) datte de mer d'Europe
 date shell (anglais) datte de mer d'Europe
 daterro (côte romaine) datte de mer d'Europe
 dátíl de mar (espagnol) FAO (castillan, catalan) datte de mer d'Europe
 datil handia (basque) couteau silique
 datil okerra (basque) couteau sabre
 dattao de maa (italien) datte de mer d'Europe
 datte brune (Languedoc, Provence) datte de mer d'Europe
 datte de mer = datte de mer d'Europe
datte de mer d'Europe
 datte lithophage (français) FAO datte de mer d'Europe
 datteri (Nice) datte de mer d'Europe, pholade commune
 dattilo (italien) pholade commune
 deep water pink shrimp (anglais) FAO crevette rose
 deep-sea prawn (anglais) crevette nordique
 deep-sea red-crab (anglais) géryon européen
 demoiselle (Saint-Brieuc) étrille
 derte (Normandie) pholade commune
 dille (Arcachon) couteaux
 dog-cockle (anglais) amande commune d'Europe
 dorin (Normandie) coquille St-Jacques de l'Atlantique
 dormant (Vendée, Charentes) tourteau commun
 dormeur (Normandie, sud Finistère) tourteau commun
 dosinie = montre fauve
 douceron (de Saint-Léonard à Champeaux, Normandie) tellines, (Manche) spisules
 doxinia (basque) montre fauve
 draguenelle (Saint-Brieuc) étrille
 driesflig (norvégien) lichen carragheen
 Dublin bay prawn (irlandais : Gaélique) langoustine
 dybhavsreje (danois) crevette nordique
 dypvannsreke (norvégien) crevette nordique
 ear shell (anglais) ormeau
 edible crab (irlandais : Gaélique) tourteau commun, (anglais) FAO tourteau commun
élédone commune
 elefante (italien) homard
 Elefantenohr (allemand) éponge fine oreille d'éléphant
 elegant cuttlefish (anglais) FAO seiche élégante
 elephant ear (anglais) FAO éponge fine oreille d'éléphant
encornet
 encornet (français) FAO

encornet = encornet veiné
 encornet illex = encornet rouge
encornet rouge
 encornet rouge (français) FAO
encornet veiné
 encornet veiné (français) FAO
 enon (Boulogne) coque commune
éponge commune
 éponge commune (français) FAO
éponge fine grecque
 éponge fine grecque (français) FAO
éponge fine oreille d'éléphant
 éponge fine oreille d'éléphant (français) FAO
 eriço (catalan) oursin-violet
 erizo de mar (espagnol) FAO (castillan) oursin violet
 erizo violáceo (espagnol) FAO oursin bleu, (castillan) oursin granuleux
 escamarllá (catalan) langoustine
 escopinya (catalan) praire commune
 escopinya de gallet (catalan) coque commune
 escupina bestia (espagnol) mactres
 escupiña grabada (espagnol) FAO (castillan) praire commune
 esponja (catalan) éponge fine grecque
 esponja comun (espagnol) FAO éponge commune
 esponja de baño (castillan) éponge fine grecque
 esponja de bano griego (espagnol) FAO éponge fine grecque
 esquinadoun (Provence) araignée de mer
étrille
 étrille commune (français) FAO étrille
 European date mussel (anglais) FAO datte de mer d'Europe
 European lobster (anglais) FAO homard
 European oyster (anglais) FAO huitre plate d'Europe
 European squid (anglais) FAO encornet
 faolo (Gênes) tourteau commun
 fasiola (italien) flions
 fasularè (italien) vernis fauve
 fasulo (italien) mactres
 faulo (italien) araignée de mer
 faure (Tarente) tourteau commun
 fausse palourde (Normandie) mactres
 fausse praire (Finistère) mactres
 favo (Provence) crabe vert : mâle
 favou (Provence) crabe vert : mâle
 favouille (Provence) crabe vert : femelle
 ferdia (Saint-Jean-de-Luz) crabe vert
 fiat (Normandie) vernis fauve
 finger tång (suédois) tali
 Finger Tang (allemand) tali
 finger tare (norvégien) tali
 flat oyster (anglais) FAO huitre plate d'Europe
 flat tellin (anglais) FAO telline aplatie

fléon (Normandie) flions
 fleshy tellin (anglais) FAO telline pourpre
 flie (Normandie) mactres, palourde croisée d'Europe, (Saint-Valéry-sur-Somme, Normandie,
 Brest) patelle de l'Atlantique
flion aplati
 flion aplati (français) FAO
flion gracieux
 flion gracieux (français) FAO
flion semistrié
 flion semistrié (français) FAO
flion tronqué
 flion tronqué (français) FAO
flions
 fliot (Normandie) flions
 fluweelen zwemkrab (néerlandais) étrille
 folado (espagnol) pholade commune
 fonet (Normandie) tali
 forapietre (Gênes) datte de mer d'Europe
 fougère de mer (Languedoc-Roussillon) ouessane
 franquet nadeyre (Port-Vendres) étrille
 frill (anglais) coquille St-Jacques
fucus dentelé
fucus spirale
fucus vésiculeux
 fulle de quêne (Nord-Cotentin) fucus dentelé
 furrow shell (anglais) lavignon poivré
 gabhaile mara (irlandais : Gaélique) langouste rouge
 gaieux (Normandie) moule commune
 gaine (mer du Nord) couteaux
 gajin (Normandie) bigorneau commun
 galatea (espagnol) galathée
galathée
 galathée (français)
 galera (castillan, catalan, basque) squille
 galero (Languedoc, Provence) squille
 gallinette (Naples) crevette grise
 gamba (castillan, catalan, galicien) crevette rose
 gamba (espagnol) crevette rose, (Languedoc) crevette grise, (Port-Vendres) bouquet
 gamba (français) crevette japonaise
 gamba de altura (espagnol) FAO crevette rose
 gamba rosada (espagnol) FAO (castillan, catalan) crevette rouge
 gamba-branca (portugais) crevette rose
 gamba-manchada (portugais) caramote
 gambai (Gênes) bouquet
 gambari (grec) caramote
 gambas (Gênes) bouquet
 gamberello boreale (italien) crevette nordique
 gamberetto grigio (côte romaine) crevette grise
 gambero bianco (italien) crevette rose
 gambero imperiali (italien) caramote

gambero rossa (italien) crevette rouge
 gambeta (catalan) bouquet
 gambon (Languedoc) bouquet
 gammariello (Naples) crevette grise
 ganba arrosa (basque) crevette rouge
 ganba zuria (basque) crevette rose
 gaor (en breton) étrille
 garida (grec) caramote, crevette rose
 garnaal (néerlandais) crevette grise
 garnal = crevette crise
 Gedeckelte Kammuschel (allemand) pétoncle vanneau
 Gegitterte Venusmuschel (allemand) palourde croisée d'Europe
 gelatin tang (norvégien) lichen carragheen
gélidium impérial
 gélidium impérial (français) FAO
 gemeine Krabbe (allemand) crabe vert
 gemeiner Tintenfisch (allemand) seiche commune
 gerion (espagnol) FAO géryon européen
 gervone garnaal (néerlandais) crevette grise
 geryon (anglais) FAO géryon européen
 géryon (français) FAO géryon européen
géryon européen
 gewone inktvis (néerlandais) seiche commune
 giant cupped oyster (anglais) FAO huître creuse
 giant gelidium (anglais) FAO gélidium impérial
 gite (Arcachon) pholade commune
 glamach (irlandais : Gaélique) homard
 glaouchoou (Sète) encornet
 glaougeau (Sète, Provence) encornet
 Glatte Arche (allemand) amande commune d'Europe
 gliomach (irlandais : Gaélique) homard
 gliomach mhara (irlandais : Gaélique) langouste rouge
 gloichean (irlandais : Gaélique) bouquet
 glossy tellin (anglais) FAO telline onyx
 godfiche (Normandie) coquille St-Jacques de l'Atlantique
 goémon = fucus vésiculeux
 goémon blanc = lichen carragheen
 goémon d'Avril (Bretagne) tali-penn
 goémon frisé = lichen carragheen
 goémon noir = fucus dentelé, ascophyllum, fucus spirale
 goémon rouge (Bretagne) tali-penn
 gofiche (baie du Mont-Saint-Michel, Granville, Agon) coquille St-Jacques de l'Atlantique,
 (Normandie) ormeau
 goglu (Le Havre) buccin
 golden carpet shell (anglais) FAO palourde jaune
 gorri (Saint-Jean-de-Luz) crabe vert
 goufique (Normandie) ormeau
 gourgal (île d'Oléron) araignée de mer : grosse
 Granate (allemand) bouquet
 granceola (italien) araignée de mer

granciporro (Adriatique) tourteau commun
 granciporro fimbriato (côte romaine) tourteau commun
grande cigale
 grande coque (Normandie) vernis fauve
grande lutraire
 grande palourde (Finistère) vernis fauve
 grande pèlerine (Calais) coquille St-Jacques de l'Atlantique
 grande vanne (Dunkerque, Gravelines, Normandie) coquille St-Jacques de l'Atlantique
 granzevola (italien) araignée de mer
 granzono (italien) araignée de mer
 gravette (Arcachon) huître plate d'Europe
 great Mediterranean scallop (anglais) FAO coquille St-Jacques de Méditerranée
 greek bathing sponge (anglais) FAO éponge fine grecque
 green crab (irlandais) crabe vert
 green shore crab (anglais) crabe vert
 grey rough shell (anglais) FAO mactre fauve
 grilh (en breton) langouste rouge
 grilhed-sabl (en breton dans le Finistère) langoustine
 grillo di mare (Adriatique) langouste rouge
 grise (Charentes) crevette grise
 grisetang (norvégien) ascophyllum
 grittun (italien) araignée de mer
 groote kamschel (néerlandais) coquille St-Jacques
 grooved carpet shell (anglais) FAO palourde croisée d'Europe
 grooved razor shell (anglais) FAO couteau droit d'Europe
 gros bigorneau (Tréguier) buccin
 gros cornichon (Arcachon) buccin
 gros escargot (Méditerranée) buccin
 gros ligubam (Nice) caramote
 grosille (Charentes) coquille St-Jacques de l'Atlantique
 grosse bigorne (Brest) buccin
 grosse cigale (Marseille) grande cigale
 grosse palourde (Charente-Maritime) vernis fauve
 grue (Normandie) araignée de mer
 Gryllenkrebs (allemand) petite cigale
 guernade (Mer du Nord) crevette grise
 guignette (Charentes) bigorneau commun
 guilch (en breton) étrille
 gulhumor (danois) langoustine
 halfstriated donax (anglais) FAO flion semistrié
 haliotide = ormeau
 haliotis (anglais) FAO ormeau
 hard shell-clam (anglais) FAO clam commun
 haricot de mer (Boulogne) flions
 harpeskjell (norvégien) pétoncle vanneau
 havetauque (Barfleur, Saint-Vaast) poulpe commun
 havskräfta (suédois) langoustine
 hénon (Boulogne, St-Valéry-sur-Somme, Dieppe) coque commune
 hens (anglais) lavignon poivré
 hérisson de mer = oursin-pierre

Herzmuschel (allemand) coque commune
 hestang (norvégien) ascophyllum
 hestereje (danois) crevette grise
 Heuschreckenkrebs (allemand) langouste rouge
 hieta-krevetti (finlandais) crevette grise
 hîtres (Agde) huître plate d'Europe
 hjärtmussla (suédois) coque commune
 hjertemusling (danois) coque commune
 hjerteskjell (norvégien) coque commune
 hjestemuslinger (norvégien) coque commune
 homara (Bayonne) homard
homard
 homard européen (français) FAO homard
 honey comb (anglais) FAO éponge commune
 hoofdenkrab (néerlandais) tourteau commun
 hoornkreeft (néerlandais) langouste rouge
 horned octopus (anglais) FAO eledone commune
 horse tail-kelp (anglais) tali
 houlin (Normandie) araignée de mer
 hovring (norvégien) tourteau commun
 huitras (Sète) huître plate d'Europe
huître creuse
 huître creuse (français) FAO
 huître fine = huître creuse
 huître fine de claire = huître creuse
 huître japonaise (français) FAO huître creuse
huître plate d'Europe
 huître plate européenne (français) FAO huître plate d'Europe
 huître portugaise (français) FAO huître creuse
 huître spéciale = huître creuse
 huître spéciale de claire = huître creuse
 humar (islandais) langouste rouge
 Hummer (allemand, danois, norvégien) homard
 hummeri (finlandais) homard
 Hurenmuschel (allemand) vernis fauve
 ikinoua (Atlantique) oursin violet
 irish moss (anglais) lichen carragheen
 Irlandisch Moos (allemand) lichen carragheen
 irmi (Saint-Jean-de-Luz) araignée de mer
 isquira andia (Bayonne) bouquet
 isquira suria (Pays Basque) crevette grise
 istr (Bretagne) huître plate d'Europe
 itsas arbendola (basque) amande commune d'Europe
 itsas belarria (basque) ormeau
 itsas datila (basque) datte de mer d'Europe
 itsas triku arrunta (basque) oursin-violet
 itsas triku bioleta (basque) oursin granuleux
 izkira gorria (basque) bouquet
 izkira grisa (basque) crevette grise
 jaiba de rocamasera (espagnol) FAO tourteau commun

jambe (Charentes, Normandie) patelle de l'Atlantique
 Japanese carpet shell (anglais) FAO palourde croisée japonaise
 Japanese oyster (anglais) FAO huître creuse
 Japanische Auster (allemand) huître creuse
 jaskekrabbe (danois) tourteau commun
 jomfrusters (danois) pétoncle noir
 kadeluxa (basque) flion semistrié, flion tronqué
 Kaisergranat (allemand) langoustine
 kalkut (Bretagne) tali-penn
 kalpan (Bretagne) fucus dentelé
 kammusla (suédois) coquille St-Jacques
 kammusling (danois) coquille St-Jacques, pétoncle vanneau
 kammuslinger (norvégien) coquille St-Jacques
 kampa-simpukka (finlandais) coquille St-Jacques
 kamschelp (néerlandais) amande commune d'Europe
 karavida (grec) langoustine
 karavida megali (grec) homard
 karavjèdde (Tarente) squille
 karhurapu (finlandais) petite cigale
 karramarro berbea (basque) crabe vert
 kasko kozkorduna (basque) casque échinophore
 kaure (italien) étrille
 kavouras (grec) crabe vert
 kavouri (grec) crabe vert
 kavouromana (grec) araignée de mer
 keisariu krevetti (finlandais) langoustine
 kelp (anglais) tali
 keng (danois) buccin
 killog (Finistère nord) buccin
 kinid (Bretagne) araignée de mer
 Klaffmuschel (allemand) myes
 kleine Kreeft (hollandais) langoustine
 klogor (en breton) ascophyllum
 klokus plat (en breton) palourde croisée d'Europe
 knivmusling (danois) couteaux
 knobbed wrack (anglais) ascophyllum
 knöl tang (suédois) ascophyllum
 knopped tang (norvégien) ascophyllum
 Knoppeltang (allemand) lichen carrageen
 knot swier (néerlandais) ascophyllum
 Knotentang (allemand) ascophyllum
 kohili (grec) flions
 kokhaan (néerlandais) coque commune
 kokkel (néerlandais) coque commune
 kokkini garida (grec) crevette rouge
 konksnegel (danois) buccin
 koral gorria (basque) corail rouge
 korre (en breton) ascophyllum
 kotilo (finlandais) patelle de l'Atlantique
 kouillou-seurezed (brest) mye des sables

koukou (Morbihan) buccin
 koukouen (Côtes-du-Nord) buccin
 kountellec (Finistère) couteaux
 krabba (suédois) tourteau commun
 Krabbe (allemand) crabe vert
 Krake (allemand) poulpe commun
 krank lauo (en breton) étrille
 krank saoz (en breton dans le nord-Finistère) tourteau commun
 kraus (néerlandais) coque commune
 kreukel (hollandais) bigorneau commun
 kroeklinguer (islandais) moule commune
 krogen Saint-Jacquez (en breton) coquille St-Jacques de l'Atlantique
 kroken Sanct-Jacquez (en breton) coquille St-Jacques de l'Atlantique
 kténi (grec) pétoncle noir
 kukuigghie (Tarente) palourde bleue
 kullyak (irlandais : Gaélique) palourde bleue
 kuruma prawn (anglais) FAO crevette japonaise
 kydoni (grec) coque commune
 la blonde (Normandie) moule commune
 lady crab (anglais) étrille
 lagagnon (Arcachon) flions
 lagosta-castanha (portugais) langouste rouge
 lagosta-rósea (portugais) langouste rose
 lagosta-verde (portugais) langouste verte
 lagostim (portugais) langoustine
 lambujinha (portugais) lavignon poivré
 laminaire = tali, tali-penn
 lamperna (Saint-Jean-de-Luz) pouce-pied
 lampions = oursin granuleux
 lampot (Normandie) patelle de l'Atlantique
 lançaou (Arcachon) encornet
 langoesten (néerlandais) langouste rouge
 langosta (castillan, catalan, galicien) langouste rouge
 langosta africana (galicien) langouste rose
 langosta comun (espagnol) FAO langouste rouge
 langosta mora (castillan) langouste rose
 langosta mora (espagnol) FAO langouste rose
 langosta real (espagnol) FAO langouste verte
 langosta verde (espagnol) langouste verte
 langostino (castillan, galicien) caramote
 langostino japonais (castillan) crevette japonaise
 langouste bretonne = langouste rouge
 langouste commune = langouste rouge
 langouste de Mauritanie = langouste rose
langouste rose
 langouste rose (français) FAO
langouste rouge
 langouste rouge (français) FAO
 langouste royale (français) FAO langouste verte
langouste verte

langoustine

langoustine (français) FAO
langousto (Languedoc, Provence) langouste rouge
langrosta (Saint-Jean-de-Luz) langouste rouge
languisti (finlandais) langouste rouge
langust (danois) langouste rouge
Languste (allemand) langouste rouge
languster (danois, norvégien, suédois) langouste rouge
lanperna (basque) pouce-pied
lapa (Bayonne, castillan, galicien, portugais) patelle de l'Atlantique
lapa arrunta (basque) patelle de l'Atlantique
lapa azulada (espagnol) FAO patelle méditerranéenne
lapa punteada (espagnol) FAO patelle ponctuée
lapeta (Sète) patelle de Méditerranée
lassou (Bretagne) ascophyllum
lattere é fango (italien) pholade commune
lao (Bretagne) étrille
laustra (Sicile) langouste rouge
lavagante (portugais) homard
lavagnon (Charente-Maritime) lavignon poivré
lavignon = lavignon poivré
lavignon poivré
lavignon poivré (français) FAO
legestr (en breton, Bayonne) homard
leito ama (espagnol) FAO mye des sables
lénée (Boulogne) étrille
leque (portugais) pétoncle vanneau
leque-islandês (portugais) pétoncle d'Islande
leque-variado (portugais) pétoncle noir
li datti (Languedoc, Provence) datte de mer d'Europe
lichen (Bretagne) lichen carragheen
lichen carragheen
ligubam (Nice) bouquet
limat de mer (île-de-Ré) buccin
limpet (anglais) patelle de l'Atlantique
lingoumbaou (Provence) homard
lingousta (Languedoc, Provence) langouste rouge
lingusta (Nice) langouste rouge
liquen de mar (espagnol) lichen carragheen
liquin (Nord-Cotentin) lichen carragheen
lirié (Fécamp) étrille
llagosta lluisa (catalan) petite cigale
llagosti (catalan) caramote
llagousto (Port-Vendres) langouste rouge
llangaou (Port-Vendres) homard
llomantol (catalan) homard
lobster (anglais) homard
locca peperina (italien) lavignon poivré
lompaut (Boulogne) patelle de l'Atlantique
lompotte (Boulogne) patelle de l'Atlantique

longobardo (italien) homard
 longueirão-curvo (portugais) couteau sabre
 longueirão-direito (portugais) couteau silique
 longueiron (galicien) couteau silique
 longueirou (espagnol) FAO couteau droit d'Europe
 lorman (Languedoc) homard
 loutène (Provence) encornet
 lovely donax (anglais) FAO flion gracieux
 lubrigante (galicien) homard
 lula-riscada (portugais) encornet veiné
 lula-vulgar (portugais) encornet
 lupicante lupo di mare (italien) homard
 lura (galicien) encornet, encornet veiné
 lustro (Narbonne) huitre plate d'Europe
lutraire elliptique
 lutraire elliptique (français) FAO
lutraire étroite
 lutraire étroite (français) FAO
 lutraire oblongue (français) FAO grande lutraire
lutraires
 lutraria (basque) lutraire elliptique
 maciette (Nice) grande cigale, petite cigale
 macoto (côte romaine) petite cigale
mactre coralline
 mactre coralline (français) FAO
 mactre épaisse (Atlantique) spisules
mactre fauve
 mactre fauve (français) FAO
mactres
 magnosella (côte romaine, Naples) petite cigale, grande cigale
 magurio arrunta (basque) bigorneau commun
 mailla (Saint-Jean-de-Luz) bigorneau commun
 maillot (Normandie, Nantes, Arcachon) coque commune
 malja (finlandais) patelle de l'Atlantique
 mamussla (suédois) moule commune
 manceau (Cancale) couteaux
 manche de couteau (Normandie, côte d'Armor) couteaux
 manche de coutel (Port-Vendres) couteaux
 manche ed'coutieu (mer du Nord) couteaux
 manchot (Normandie, côte d'Armor) couteaux
 manchotte (Normandie, côte d'Armor) couteaux
 manego de coutelo (italien) couteaux
 manico di coltello (Corse, italien) couteaux
 manteau (Saint-Valéry-sur-Somme) coquille St-Jacques de l'Atlantique
 Mantelbunter (allemand) pétoncle noir
 mantelet (Normandie) tali-penn
 Marenne (Marennes-Oléron) huitre plate d'Europe
 margade (Granville, Cancale, Noirmoutier) seiche commune
 margarida (catalan) palourde jaune
 margate (Nord Cotentin, Granville, Cancale) seiche commune

marieskaller- (danois) pétoncle vanneau
 marmotta (italien) araignée de mer
 maruzielle e scoglio (italien) bigorneau commun
 masaneta (Vénétie) crabe vert
 maskora (Saint-Jean-de-Luz) buccin
 masquo (côte romaine) petite cigale
 mâti (grec) huître creuse
 mature dosinia (anglais) FAO montre fauve
 mauromidji (grec) moule méditerranéenne
 mazzancollo (italien) caramote
 Mediterranean mussel (anglais) FAO moule méditerranéenne
 megali achivada (grec) vernis fauve
 mejillón (castillan) FAO moule commune
 mejillon Mediterraneo (espagnol) FAO moule méditerranéenne
 melkern (en breton) tali-penn
 meltas (Bretagne) étrille
 meri-hämähäkki (finlandais) araignée de mer
 meskl (en breton) moule commune
 Messerscheide (allemand) couteau sabre
 mexilha-do-Mediterrâneo (portugais) moule méditerranéenne
 mexilhao-tâmara (portugais) datte de mer d'Europe
 mexilhao-vulgar (portugais) moule commune
 mexillon (galicien) moule commune, (espagnol) moule méditerranéenne
 microcosmes (français) FAO violet
 midji de Constantinople (grec) moule méditerranéenne
 Miesmuschel (allemand) moule commune
 milchweisse Trogmuschel (allemand) mactres
 minâ (Granville) poulpe commun
 minard (Normandie, Granville, Saint-Malo à Saint-Brieuc) poulpe commun
 minghliomach (irlandais : Gaélique) bouquet
 minna (Brest) poulpe commun
 minion (Saint-Malo à Saint-Brieuc) poulpe commun
 mitilo commune (italien) moule méditerranéenne
 mocejone (espagnol) moule méditerranéenne
 moelo (catalan) montre fauve
 montre = montre fauve
montre fauve
 montre radiée (français) FAO montre fauve
 morgate (La Hague) seiche commune
 morgaz (en breton à Brest) poulpe commun
 morginid (en breton) araignée de mer
 mossel (néerlandais) moule commune
 moucle (Charentes) moule commune
 mouille (Fécamp) moule commune
moule commune
 moule commune (français) FAO
moule méditerranéenne
 moule méditerranéenne (français) FAO
moules
 moules de bouchots

moules de cordes
 moules de parcs
 moules de pêche retrempees
 mouchou (Finistère) montre fauve
 mourgue (Languedoc, Provence) coque commune
 mouscle (Languedoc) moule méditerranéenne
 mousclo (Languedoc et Provence) moule commune, (Languedoc) moule méditerranéenne
 mouscoulliona (Saint-Jean-de-Luz) moule commune
 moussette (La Hague) fucus vésiculeux
 moussette (Manche) araignée de mer juvénile
 moustokarfies (grec) bigorneau commun
 muergo (espagnol) FAO (castillan) couteau silique
 muirscionn (irlandais : Gaélique) couteaux
 muja (italien) coque commune
 murex = murex droite épine, rocher fascié
 murex arantzaduna (basque) murex droite épine
 murex arrunta (basque) rocher fascié
murex droite épine
 murex droite épine (français) FAO
 murex tuberculé (français) FAO rocher fascié
 muschel (néerlandais) moule commune
 musclé (Languedoc et Provence) moule commune, (Languedoc) moule méditerranéenne
 muscle de Bourdeou (Languedoc et Provence) moule commune
 musclé de Martigues (Sète) moule méditerranéenne
 musclé de Rocco (Marseille) moule méditerranéenne
 muscle de vase (Languedoc et Provence) moule commune
 musclo (catalan) moule commune
 muscolo (italien) moule méditerranéenne
 musgo perlado (espagnol) lichen carragheen
 musgo-gordo (portugais) lichen carragheen
 muskuilua (basque) moule commune
 mussel (anglais) moule commune
 mussling (danois) moule commune
mye des sables
 mye des sables (français) FAO
mye tronquée
myes
 nacre (Port-Vendres) couteaux
 nakinkorva (finlandais) ormeau
 Napfschnecke (allemand) patelle de l'Atlantique
 narrow otter shell (anglais) FAO lutraire étroite
 navaja (castillan) couteau sabre
 navalheira-felpuda (portugais) étrille
 navalla (catalan, galicien) couteau sabre
 nécora (espagnol) FAO (castillan, catalan, galicien) étrille
 noordzeekrab (néerlandais) tourteau commun
 Nordseegarnele (allemand) crevette crise
 northern deep-water prawn (anglais) crevette nordique
 northern quahog (anglais) clam commun
 Norway lobster (anglais) FAO langoustine

nuce (italien) coque commune
 oblong otter shell (anglais) FAO grande lutraire
 ocle imperial (espagnol) FAO gélidium impérial
 odet (Vendée, Charentes) tourteau commun
 oeil de bouc (Normandie, Bretagne nord) patelle de l'Atlantique
 oester (néerlandais) huitre plate d'Europe
 ogne e janara (Naples) pouce-pied
 oktapodi (grec) encornet, poulpe commun
 olagaroua (Saint-Jean-de-Luz) poulpe commun
 olagarro arrunta (basque) poulpe commun
 olagarro zuria (basque) élédone commune
 olikruik (hollandais) bigorneau commun
 olive (côtes d'Armor, Charente-Maritime, Arcachon, Bayonne) flions
 olivette (Granville, mer du Nord) pétoncle vanneau, pétoncle noir
 olivette de mer = pétoncle vanneau
 olivier (Cancale) pétoncle vanneau
 orecchia marina (italien) ormeau
 orecchiale (italien) ormeau
 oreille de mer (Normandie, Saint-Brieuc, La Rochelle, Provence) ormeau
 oreille de Saint-Pierre (Provence) ormeau
 oreja de elefante (espagnol) FAO éponge fine oreille d'éléphant
 oreja de mar (castillan) ormeau
 oreja de mar (espagnol) FAO ormeau
 orelha (portugais) ormeau
 orella de mar (catalan) ormeau
 Orgelpfeiffe (allemand) couteau droit d'Europe
 ormais (Saint-Brieuc) ormeau
ormeau
 ormeau (français) FAO
 ormer (anglais) ormeau
 ormet (Saint-Malo, Cancale, Saint-Brieuc) ormeau
 osters (danois) huitre plate d'Europe
 ostión (espagnol) FAO huitre creuse
 ostra (espagnol) FAO (castillan, catalan, galicien) huitre creuse, huitre plate d'Europe
 ostra arrunta (basque) huitre plate d'Europe
 ostra japonesa (castillan) huitre creuse
 ostra-gigante (portugais) huitre creuse
 ostra-plana-europeia (portugais) huitre plate d'Europe
 ostratzar japoniarra (basque) huitre creuse
 ostrea (grec) huitre plate d'Europe
 ostrega (italien, Nice) huitre plate d'Europe
 ostria (Saint-Jean-de-Luz) huitre plate d'Europe
 ostrica (italien) huitre plate d'Europe
 otarrain (basque) langouste rouge
 otarrain mairua (basque) langouste rose
 otarrainska (basque) caramote
 otarrainska japoniarra (basque) crevette japonaise
 Ottermuschel (allemand) lavignon poivré
 ou (catalan) lutraire elliptique
ouessane

ouetdgernade (Gravelines) bouquet
 ouriço-do-mar-pürpora (portugais) oursin-violet
 ourizo (galicien) oursin-violet, oursin granuleux
 ourmel (Brest) ormeau
 oursin comestible = oursin-pierre
 oursin des rochers = oursin vert
 oursin vert de Bretagne (St Briec) oursin violet
oursin violet
 oursin violet (français) FAO oursin bleu
oursin-pierre
 oursin-pierre (français) FAO
 oursin-pierre (français) FAO oursin violet
 outa (Marseille) rocher fascié
 ouvais (Normandie) tourteau commun
 oyster (anglais) huitre plate d'Europe
 pada común (espagnol) FAO cornet
 padallida (Port-Vendres) patelle de Méditerranée
 padelle (Royan) étrille
 pagelidas (italien) patelle de Méditerranée
 pageline (Port-Vendres) pétoncle vanneau
 pain d'moigneu (Saint-Valéry-sur-Somme) seiche commune : os de seiche
 Palmen Tang (allemand) tali-penn
 palourde (Arcachon) lavignon poivré, (Boulogne) coquille St-Jacques de l'Atlantique,
 (Marseille) clam commun, (Normandie) praire commune, (Normandie, côtes d'Armor) montre
 fauve, (Rouen) pétoncle vanneau, (côtes d'Armor) flions, mye tronquée, (St-Valéry-sur-
 Somme) coque commune
 palourde = palourde croisée d'Europe, palourde croisée japonaise
 palourde blanche (Atlantique) spisules
palourde bleue
 palourde bleue (de Méditerranée) (français) FAO
palourde croisée d'Europe
 palourde croisée d'Europe (français) FAO
palourde croisée japonaise
 palourde croisée japonaise (français) FAO
 palourde d'eau profonde (Manche) palourde rose
 palourde des Glénan (Atlantique) palourde rose
palourde jaune
 palourde jaune (français) FAO
 palourde plate (Normandie) lavignon poivré, (Normandie, côtes d'Armor) montre fauve
 palourde poulette = palourde bleue
palourde rose
 palourde rose (français) FAO (Manche)
 palourde rouge (Finistère) vernis fauve
 palourde sauvage (Charentes) praire commune
 palourdine (Atlantique) spisules
 paluorde (italien) amande commune d'Europe
 pan de gaviota (galicien) éponge fine grecque
 pannochia (Naples) squille
 Panzerkrebs (allemand) langouste rouge
 paparazzi di mare (italien) mactres

partan (irlandais : Gaélique) tourteau commun
partan fhacileann (irlandais : Gaélique) araignée de mer
partan gaineac (irlandais : Gaélique) tourteau commun
partan luaisleacan (irlandais : Gaélique) étrille
partan sile (irlandais : Gaélique) étrille
passe sabatteta (Port-Vendres) ormeau
pastura (Nice) ormeau
patagot (Atlantique) spisules, mye des sables
patate de mer naruto
patcharina (Port-Vendres) coquille St-Jacques de Méditerranée
pâte (Vendée, Charentes) tourteau commun
patelida (grec) patelle de Méditerranée
patelle de l'Atlantique
patelle de Méditerranée
patelle de Méditerranée (français) FAO
patelle méditerranéenne
patelle ponctuée
patelle ponctuée (français) FAO
patello (italien) patelle de Méditerranée
pechina blanca (espagnol) FAO mactre fauve
pechina estrecha (espagnol) FAO lutraire étroite
pechina lisa (espagnol) FAO mactre coralline
pechina oblonga (espagnol) FAO grande lutraire
pecten d'Amérique (français) FAO peigne du Canada
pegellida (catalan) patelle de l'Atlantique
peigne de St-Jacques (Saint-Valéry-sur-Somme) coquille St-Jacques de l'Atlantique
peigne du Canada
pélerine (Marseille) pétoncle vanneau, coquille St-Jacques de Méditerranée
pélerine (Saint-Valéry-sur-Somme) coquille St-Jacques de l'Atlantique
pélerino (Marseille) pétoncle noir, coquille St-Jacques de Méditerranée
pellegrine (italien) coquille St-Jacques
pellerina (italien) coquille St-Jacques
pelote (Le Croisic) vernis fauve
peneira (galicien) ormeau
pénéra (Bayonne) ormeau
peppery furrow (anglais) FAO lavignon poivré
percebe (castillan, galicien) pouce-pied
percebe (espagnol) FAO pouce-pied
percêle (portugais) pouce-pied
periwinckle (anglais) bigorneau commun
petit goëmon (Ouest-Cotentin) lichen carrageen
petite cigale
petite cigale (français) FAO
petite clanque (Normandie) mye tronquée
petite palourde (Bordeaux) pétoncle vanneau, (côte Atlantique) pétoncle noir
petite vanne (Gravelines) pétoncle noir, (Normandie) pétoncle vanneau
petites praires
péton (Dielette, Urville, Cherbourg, Barfleur) pétoncle noir
pétonche (de Granville à Agon) pétoncle noir
pétoncle (Saint-Valéry-sur-Somme, Brest, Bretagne, Charente-Maritime) pétoncle vanneau

pétoncle bigarré (français) FAO pétoncle noir
pétoncle d'Islande
 pétoncle du large (Royan) pétoncle vanneau
pétoncle glabre
 pétoncle glabre (français) FAO
pétoncle noir
 pétoncle operculaire (français) FAO pétoncle vanneau
pétoncle vanneau
 pétonge (de Granville à Agon) pétoncle noir
 pettine opercolare (italien) pétoncle vanneau
 pettine vario (italien) pétoncle noir
 petxina de pelegri (catalan) coquille St-Jacques de l'Atlantique
 petxina lluenta (catalan) vernis fauve
 petxina variada (catalan) pétoncle noir
 petxinot (catalan) amande commune d'Europe
 peu de cabrit (catalan) pouce-pied
 peup (Boulogne) poulpe commun
 Pfeffermuschel (allemand) lavignon poivré
 Pfeikalmar (allemand) encornet rouge
 Pferdeschwamm (allemand) éponge commune
 pharin (Saint-Brieuc) bigorneau commun
 pholade = pholade commune
pholade commune
 pholade commune (français) FAO
 pichilen (Languedoc) pétoncle noir
 picot (Bretagne) lichen carragheen
 pie d'asino (italien) amande commune d'Europe
 pied de cheval (Dunkerque à Tréguier) huître plate d'Europe : grosse
 pieds de couteaux (golfe du Morbihan) couteaux
 piep mossel (néerlandais) mye des sables
 pieuvre (français) FAO poulpe commun
 pigna (Nice) coquille St-Jacques de Méditerranée, pétoncle noir
 pijlinktuisch (néerlandais) encornet
 pilau noir (Boulogne) bigorneau commun
 pileau (Boulogne, Pas-de-Calais) buccin
 Pilgermuschel (allemand) coquille St-Jacques
 pilo noir (Boulogne) bigorneau commun
 pilocompteur (Boulogne, Pas-de-Calais) buccin
 pilot (Boulogne, Pas-de-Calais) buccin
 pilurgiu (italien) araignée de mer
 pink shrimp (anglais) crevette nordique
 pink spiny lobster (anglais) FAO langouste rose
 pinpathe (anglais) bigorneau commun
 pioka (en breton) lichen carragheen
 pisseuse (Morlaix) mye des sables
 pitchilina (Languedoc) pétoncle noir
 plat-pied (Nord) étrille
 plomb pur (île d'Oléron) araignée de mer : petite
 pod razor shell (anglais) FAO couteau sabre
 poinclos (Normandie) tourteau commun

poingclos (Saint-Malo) tourteau commun
 polbo (galicien) poulpe commun
 polpo (italien) poulpe commun
 polvo-do-alto (portugais) élédone commune
 polvo-vulgar (portugais) poulpe commun
 pop blanc (catalan) élédone commune
 pop roquer (catalan) poulpe commun
 porphyra (grec) rocher fascié
 portan (irlandais : Gaélique) tourteau commun
 portan dearg (irlandais : Gaélique) tourteau commun
 Portugese oyster (anglais) FAO huitre creuse
 portugisik osters (danois) huitre creuse
 pota hegalaria (basque) encornet rouge
 pota voladora (espagnol) FAO encornet rouge
 pota-do-norte (portugais) encornet rouge
pouce-pied
 pouce-pied (français) FAO
 poufre (Sète) poulpe commun
 poulet de mer (Bretagne) crabe vert
 poulot (Fécamp) bigorneau commun
 poulpe (Boulogne, Granville, Saint-Malo à Saint-Brieuc, Auray) poulpe commun
 poulpe = eledone commune
 poulpe blanc (français) FAO eledone commune
poulpe commun
 poulpe rouquié (Sète) poulpe commun
 poup rouqué (Port-Vendres) poulpe commun
 poupart (Nord, Normandie) tourteau commun
 pourpe (Provence) poulpe commun
 pourpré rouqué (Agde) poulpe commun
 pourpri (Provence) poulpe commun
 praire (Cherbourg) amande commune d'Europe, (Noirmoutier, Charente-Maritime) clam commun,
 (Normandie, côtes d'Armor) montre fauve
praire africaine
praire chambrière
praire commune
 praire commune (français) FAO
 praire double (Méditerranée) praire commune
 praire plate (Marseille) clam commun, (Royan) montre fauve
 praïro (Méditerranée) praire commune
 prawn (irlandais : Gaélique, anglais) bouquet
 prega diou (Languedoc, Provence) squille
 preïre (Nice) amande commune d'Europe
 preiré (Nice) vernis fauve
 pribregniy krab (russe) crabe vert
 prosphyra (grec) rocher fascié
 pucelage (Royan) vernis fauve
 pullet carpet shell (anglais) FAO palourde bleue
 pulpo (castillan) poulpe commun
 pulpo blanco (espagnol) FAO (castillan) élédone commune
 pulpo común (espagnol) FAO poulpe commun

pupre (Nice) poulpe commun
 purple dye murex (anglais) FAO murex droite épine
 pürve (La Hague) poulpe commun
 quahog (anglais) FAO clam commun
 queen scallop (anglais) FAO pétoncle vanneau
 quisquilla (espagnol) FAO (castillan, galicien) crevette crise
 rabioso (galicien) amande commune d'Europe
 ragosta (Naples, Tarente) langouste rouge
 raguié (Provence) bouquet
 ramarje (italien) palourde jaune
 ran (Noirmoutier, île d'Yeu) buccin, (Saint-Valéry-sur-Somme) patelle de l'Atlantique,
 (Saint-Valéry-sur-Somme, Calvados, Cancale) buccin
 ran à capet (Normandie) buccin
 rancio (Naples) tourteau commun
 rancio di rena (italien) étrille
 rancio e funno (italien) araignée de mer
 rancio fellone (italien) araignée de mer
 rancio janco (italien) étrille
 rang à capa (Normandie) buccin
 ranta kotilo (finlandais) bigorneau commun
 rantataskurapu (finlandais) crabe vert
 rasoir (mer du Nord) couteaux
 rausta (Naples) langouste rouge
 ravosta (Naples, Tarente) langouste rouge
 rayed Mediterranean limpet (anglais) FAO patelle méditerranéenne
 rayed trough-shell (anglais) FAO mactre coralline
 razendekrab (néerlandais) crabe vert
 razor shell (anglais) couteau droit d'Europe
 re de granchi (côte romaine) tourteau commun
 réacla iasc meanmnach (irlandais : Gaélique) crevette grise
 red precious coral (anglais) corail rouge
 red ware (anglais) tali
 religieuse (Brest) pholade commune
 relo (galicien) montre fauve
 reloj (espagnol) FAO (castillan) montre fauve
 ribe roin (irlandais : Gaélique) crevette grise
 ribe runain (irlandais : Gaélique) crevette grise, bouquet
 ribe-runan (irlandais : Gaélique) bouquet
 ricardeau (Cancale à Saint-Brieuc, Camaret) coquille St-Jacques de l'Atlantique
 rigadeau (côtes d'Armor, Finistère) coque commune
 rigadel (côtes d'Armor, Finistère) coque commune
 rigadelle (côtes d'Armor, Finistère) coque commune
 rigadot (Lorient à St Nazaire) coque commune
 riverrois (Charentes) crabe vert
 rocher = murex droite épine, rocher fascié
rocher fascié
 rock lobster (anglais) langouste rouge
 rockweed (anglais) ascophyllum
 roibeis (irlandais : Gaélique) crevette grise
 ronseggi (italien) rocher fascié

rose = langouste rose
 Rote Edelkoralle (allemand) corail rouge
 royal spiny lobster (anglais) FAO langouste verte
 ruibe (irlandais : Gaélique) crevette grise
 rustic limpet (anglais) FAO patelle ponctuée
 sabre razor (anglais) couteau sabre
 saburon helmet (anglais) FAO casque saburon
 saha krevetti (finlandais) bouquet
 salicoque (Fécamp, Normandie) bouquet, (Normandie) crevette grise
 Salikoke (allemand) bouquet
 saltarelle (Port-Vendres) bouquet
 samarra (Saint-Jean-de-Luz) tourteau commun
 sammachie (italien) palourde bleue, palourde jaune
 sand gaper (anglais) FAO mye des sables
 Sandauster (allemand) huître plate d'Europe
 Sandklaffmuschel (allemand) clam commun
 Sandmuschel (allemand) myes
 sandmusling (danois) mye des sables, clam commun
 sandskjell (norvégien) clam commun
 santarra (espagnol) langouste verte
 santé (Charentes, Gironde) bouquet
 santiaguino (castillan, galicien) petite cigale
 santiaguino (espagnol) FAO petite cigale
 santio handia (basque) petite cigale, grande cigale
 santola-europeia (portugais) araignée de mer
 sapateira (portugais) tourteau commun
 sardinia coral (anglais) FAO corail rouge
 satron (Normandie) poulpe commun
 satrouille (Nord Cotentin) poulpe commun
 satroule (Nord Cotentin) poulpe commun
 saudreke (norvégien) crevette grise
 sautelicot (Normandie) crevette grise
 sauterelle (Mer du Nord et baie de Somme) crevette grise
 sauticot (Normandie) crevette grise
 savonettes = oursin granuleux
 scallop (anglais) coquille St-Jacques
 scampo (italien) langoustine
 scarpetta (italien) seiche commune
 scheerme (néerlandais) couteaux
 schila (Adriatique) crevette grise
 schilla (Adriatique) crevette grise
 schirifizu (Sicile) squille
 scian mhara (irlandais : Gaélique) couteaux
 scipion (St Briec) seiche commune
 sea crayfish (anglais) langouste rouge
 sea scallop (anglais) FAO peigne du Canada
 sèche (Normandie, Saint-Briec) seiche commune
 Seedattel (allemand) datte de mer d'Europe
 Seemuschel (allemand) moule commune
 Seeohr (allemand) ormeau

Seespine (allemand) araignée de mer
 seiche = seiche commune, seiche élégante
 seiche anglaise (île-de-Ré) encornet
seiche commune
 seiche commune (français) FAO
seiche élégante
 seiche élégante (français) FAO
 seiche rouge (Arcachon) encornet
 seichot (Granville) seiche commune : jeune
 sepia (Provence) seiche commune
 sepia comun (espagnol) FAO seiche commune
 Sepie (allemand) seiche commune
 sepio (Agde) seiche commune
 sépion (Granville) seiche commune
 seppa (italien) seiche commune
 seppia (Ajaccio) seiche commune
 serratus = fucus dentelé
 shore crab (irlandais) crabe vert
 shrimp (anglais, irlandais : Gaélique) crevette grise, (anglais) crevette nordique
 sibado (Languedoc) crevette grise
 sideroka vouras (grec) étrille
 siga (Gênes) petite cigale
 siga de maa (Gênes) squille
 sighea (Gênes) squille
 silieu (Saint-Valéry-sur-Somme, Normandie) ormeau
 silke tare (norvégien) tali
 sillette (Normandie) pétoncle vanneau
 sinagot (Vannes) crabe vert
 sini-simpukka (finlandais) moule commune
 sipe (Arcachon) seiche commune
 sipi (Port-Vendres) seiche commune
 sipia (catalan) seiche commune
 sivade (Languedoc) bouquet, crevette grise
 sivade caramote (Provence) crevette grise
 six yeux (Normandie) ormeau
 skouliki (grec) squille
 sliogán mara (irlandais : Gaélique) pétoncle noir
 slýkgaper (néerlandais) lavignon poivré
 small European locust lobster (anglais) FAO petite cigale
 smooth callista (anglais) FAO vernis fauve
 smooth donax (anglais) FAO flion aplati
 smooth scallop (anglais) FAO pétoncle glabre
 soft-shelled clam (anglais) mye des sables
 solines (grec) couteaux
 somar (Saint-Jean-de-Luz) crabe vert
 somar ferdia gorri (Saint-Jean-de-Luz) crabe vert
 sommerkrabber (norvégien) étrille
 soore (danois) ormeau
 soquet (Saint-Vaast) encornet
 soupia (grec) seiche commune

sourd (Royan) buccin-
 sourdon (Nantes, Arcachon) coque commune
 sparnocchia (Naples) squille
 spider crab (anglais) araignée de mer
 spinkrab (néerlandais) araignée de mer
 spinous spider crab (anglais) FAO araignée de mer
 spiny bonnet (anglais) FAO casque échinophore
 spiny lobster (anglais, irlandais) langouste rouge
spisule épaisse
spisule ovale
spisules
 squat lobster (anglais) galathée
 squilla (Adriatique) crevette crise
squille
 squinado (Provence) araignée de mer
 Standkrabbe (allemand, danois) crabe vert
 staoterez (en breton à Brest) mye des sables
 Stein dattel (allemand) datte de mer d'Europe
 Steinfingermuschel (allemand) pholade commune
 Steingarneele (allemand) bouquet
 stony sea urchin (anglais) FAO oursin violet
 stortare (norvégien) tali-penn
 strandgape (néerlandais) mye des sables
 strandgaper (néerlandais) clam commun
 strandkrab (néerlandais) crabe vert
 strandkrabbe (norvégien, suédois) crabe vert
 strandmussla (suédois) bigorneau commun
 strandräka (suédois) crevette crise
 strandschelp (néerlandais) mactres
 strandsnegl (danois, norvégien) bigorneau commun
 stridi (grec) huître plate d'Europe
 striped soldier shrimp (anglais) FAO crevette Edouard
 Stumpfmuschel (allemand) flions
 sugar loon (irlandais : Gaélique) mye des sables
 supi (Provence) seiche commune
 supia (Nice) seiche commune
 supion = seiche commune, seiche élégante
 svimmerkrabbe (danois) étrille
 sword razor shell (anglais) FAO couteau silique
 sydan-simpukka (finlandais) coque commune
tali
 tali-du (en breton) tali
 tali-moan (en breton) tali
tali-penn
 tali-penn (Bretagne)
 tangle (anglais) tali-penn
 tanille (Languedoc) flions
 taouteno (Provence) encornet
 tapijschelp (néerlandais) palourde croisée d'Europe
 taralhões (portugais) pholade commune

tarantula (italien) araignée de mer
 taratufolo (italien) praire commune
 taret (Saint-Malo) pholade commune
 tartufo de mari (italien) praire commune
 Taschenkrebs (allemand) tourteau commun
 taut (Nice) encornet
 teil-siliou (en breton) tali
 telina brillante (espagnol) FAO telline onyx
 telina encarnada (espagnol) FAO telline pourpre
 telina plana (espagnol) FAO telline aplatie
 tellarina (catalan) flion semistrié, flion tronqué
 tellerina (espagnol) FAO (castillan) flion semistrié
telline aplatie
 telline aplatie (français) FAO
telline onyx
 telline onyx (français) FAO
telline pourpre
 telline pourpre (français) FAO
tellines
 tenille (Languedoc) flions
 tepelhoedje (néerlandais) patelle de l'Atlantique
 thick trough shell (anglais) spisules
 thorny lobster (anglais) langouste rouge
 Tiefseegarnele (allemand) crevette nordique
 tifelek (en breton à Brest) encornet
 tollhvmmmer (norvégien) langoustine
 tonninoia (italien) flions
 toppimuslinger (danois) palourde croisée d'Europe
 torion (baie du Mont-Saint-Michel, Cancale) buccin
 totano volatore (italien) encornet rouge
 tourteau (Nord, Normandie, Vendée, Charentes, Marseille) tourteau commun
tourteau commun
 tourteau poupart (français) FAO tourteau commun
 toutene (Provence) encornet
 touteno (Provence) encornet
 toutenou (Provence) encornet
 traon (Agde) palourde bleue, (Languedoc) palourde croisée d'Europe
 Trogmuschel (allemand) mactres
 troll tare (norvégien) tali-penn
 true shrimp (anglais) crevette crise
 truille (Languedoc) flions
 truncate donax (anglais) FAO flion tronqué
 txamarra (basque) étrille
 txangurroa (basque) araignée de mer
 txibia (basque) encornet
 txibia sojatua (basque) encornet veiné
 txirla arre gorriska (basque) vernis fauve
 txirla garatxoduna (basque) praire commune
 txirla handia (basque) palourde croisée d'Europe
 txirla japoniarra (basque) palourde croisée japonaise

txirla lingirdatsua (basque) palourde bleue
 txirla zapala (basque) lavignon poivré
 txirla zerrendaduna (basque) palourde rose
 txirla zuria (basque) spisules
 txoko (basque) seiche commune
 txoko dotorea (basque) seiche élégante
 urre-txirla (basque) palourde jaune
 ustri (Marseille) huitre plate d'Europe
 ustro (Narbonne) huitre plate d'Europe
 van (Barfleur, Saint-Vaast) palourde croisée d'Europe
 vanne (Dunkerque, Gravelines, Fécamp, La Hague, Cherbourg) coquille St-Jacques de
 l'Atlantique, pétoncle vanneau
 vannette (La Hague) pétoncle vanneau, pétoncle noir
 varech = fucus dentelé, ascophyllum, fucus vésiculeux
 variegated scallop (anglais) FAO pétoncle noir
 veined squid (anglais) FAO encornet veiné
 velvet crab (anglais) étrille
 velvet swimcrab (anglais) FAO étrille
 velvet swimming crab (anglais) étrille
 vénus (Manche, Atlantique) spisules
 vénus blanche = spisules
 vénus chambrière (français) FAO praire chambrière
 verlin (Normandie) bigorneau commun
 vernis = vernis fauve
vernis fauve
 vernis fauve (français) FAO
 vieira (espagnol) FAO (castillan, galicien) coquille St-Jacques de l'Atlantique, (galicien)
 coquille St-Jacques de Méditerranée, (portugais) pétoncle noir, pétoncle vanneau
 vieira americana (espagnol) FAO (portugais) peigne du Canada
 vieiras (Bayonne) coquille St-Jacques de l'Atlantique
 vigneau (Dunkerque, Calais, Normandie) bigorneau commun
 vignette (Normandie) bigorneau commun
 vignet (Saint-Jean-de-Luz, Saint-Valéry-sur-Somme) bigorneau commun
violet
 violet (français) FAO
 violet sea urchin (anglais) FAO oursin bleu
 vise en l'air (Morbihan) mye des sables
 volador (castillan) encornet rouge
 volandeira (espagnol) FAO (castillan) pétoncle vanneau
 vongola (Naples) palourde croisée d'Europe, clam commun
 vovan (Marseille) amande commune d'Europe
 vré plat (Granville) fucus dentelé
 vro robert (Barfleur) ascophyllum
 vulantine (italien) étrille
 wakame = ouessane
 wammossel (néerlandais) pétoncle vanneau
 warty venus (anglais) FAO praire commune
 Wartzige Venusmuschel (allemand) praire commune
 wedge shell (anglais) flions
 Wellhornschncke (allemand) buccin

welk (anglais) FAO buccin
wilde mantel (néerlandais) pétoncle vanneau
wilk (anglais) bigorneau commun
wulk (néerlandais) buccin
xelet (espagnol) FAO pétoncle glabre, (catalan) pétoncle vanneau
yellow tang (anglais) ascophyllum
yoton (Agon) ascophyllum
zagaia-castanheta (portugais) squille
zamburiña (espagnol) FAO (castillan, galicien) pétoncle noir, (basque) pétoncle noir
zeekat (néerlandais) seiche commune
zeekrab (néerlandais) tourteau commun
zeekreft (néerlandais) homard
zeeoor (néerlandais) ormeau
zigala (basque) langoustine

