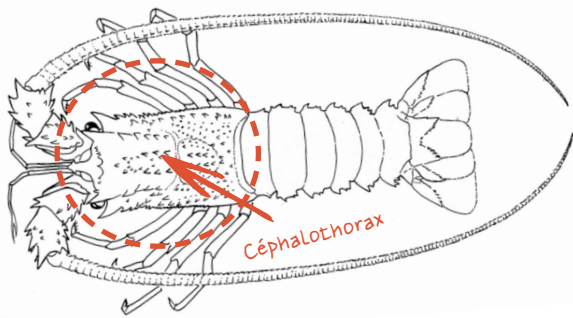




# La langouste rouge



## Fiche d'identité de la langouste rouge

→ **Nom scientifique:**  
Palinurus elephas

→ **Nom local:**  
Langouste rouge, royale ou bretonne

→ **Nom breton:**  
Grilh

### CLASSIFICATION:

- **Embranchement:** arthropode
- **Classe:** crustacé
- **Ordre:** décapode
- **Famille:** palinuridé

→ **Morphologie:** C'est un grand crustacé au corps très allongé et segmenté. Sa carapace orangée est bombée et recouverte de tubercules pointus. Sa tête est pourvue de fortes épines. Elle possède quatre antennes: deux petites et deux très longues dirigées vers l'arrière. La queue se termine par un bel éventail formé de cinq palettes très minces.

→ **Taille/poids:** de 30 à 50 cm, Les mâles peuvent peser jusqu'à 4 kg (mais c'est exceptionnel!)

→ **Régime alimentaire:** La langouste se nourrit surtout la nuit. Elle mange des échinodermes de tous types (étoiles de mer, oursins...) et des mollusques dont elle brise la coquille avec ses mandibules. Elle consomme aussi des algues, des éponges, d'autres crustacés et des poissons morts.

→ **Statut de protection:** La langouste fait l'objet d'une taille minimale de capture. Tous les individus dont le « céphalothorax » ne mesure pas 11 cm doivent être remis à l'eau. En Iroise afin de la protéger, un cantonnement (une réserve) à langoustes a été créé dans la chaussée de Sein (2006) et la pêche y est interdite.

→ **Niveau de population mondiale:** Les stocks ne sont pas bien connus mais en diminution un peu partout.

→ **Niveau de population locale:** En forte diminution, elle se pêche de plus en plus profondément. Elle est encore bien présente vers Ouessant.

→ **Niveau d'observation:** difficile, uniquement en plongée autonome.

## Le suivi scientifique

En Iroise, les agents du Parc naturel marin ont commencé un suivi du cantonnement à langoustes dans la chaussée de Sein en fin d'année 2006.

On espère ainsi pouvoir suivre le repeuplement de cette zone depuis l'interdiction de pêche.

Les langoustes capturées pour cette étude sont mesurées, pesées et marquées avant d'être rejetées à la

mer. On peut ainsi les compter, connaître leurs déplacements, savoir si elles se reproduisent... Les pêcheurs professionnels et plaisanciers ont été informés de ce programme et doivent prévenir l'Ifrermer (02 98 22 40 40) ou le Parc naturel marin d'Iroise (02 98 44 17 00) s'ils attrapent une de ces langoustes marquées!





→ La « Belle Étoile », dernier Dundee Langoustier de Camaret construit en 1938



## Menaces et importance économique :

Depuis longtemps, les langoustes sont recherchées pour la délicatesse de leur chair. Elles sont pêchées dans toutes les mers du monde... La langouste rouge a été extrêmement abondante mais beaucoup pêchée en Finistère depuis la fin du XIXe siècle. C'est à cette époque que s'est développée une véritable pêche dirigée vers les grands crustacés (langoustes et homards) avec des casiers. En Iroise, c'est Camaret qui est historiquement le port langoustier le plus important. C'est même le premier d'Europe en 1961 ! Mais la ressource s'épuise et on doit traquer de plus en plus loin ce crustacé royal... jusqu'en Afrique ! À la fin des années 60, le déclin s'amorce. Certains États tel le Maroc ou la Mauritanie promulguent des lois pour interdire la pêche dans leurs eaux territoriales. Une partie des pêcheurs bretons se reconvertissent alors dans la capture des crabes (araignées et tourteaux). C'est à la fin des années 80 que la langouste cesse d'être exploitée en Bretagne de façon systématique. Depuis cette période, elle est essentiellement attrapée au filet dans les grands fonds où elle subsiste.

Entre 1920 et aujourd'hui, on est passé de plus de 1000 tonnes à 50 tonnes de langoustes débarquées annuellement en France par les navires de pêche. En quinze ans, la production de langoustes de la pointe bretonne a été divisée par 4 (120 tonnes en 1990, 30 tonnes en 2005). Malgré ces signes inquiétants de régression de l'espèce, elle continue d'être l'objet d'une pêche importante. Entre 700 et 1150 tonnes sont pêchées annuellement en Atlantique et en Méditerranée par les pays côtiers dont une centaine de tonnes en France.

Pour faire revenir la langouste sur nos côtes, plusieurs actions sont envisageables. Il faut que toutes les femelles capturées et qui transportent des œufs sous l'abdomen soient relâchées sur place. Les périodes de fermeture de la pêche doivent couvrir une grande partie de la période de reproduction. Il faut mettre en place un réseau cohérent de réserves marines qui tienne compte de la dérive des larves au gré des courants marins.

## Biologie

Solitaire ou en groupe, la langouste n'effectue que de courts déplacements nocturnes pour s'alimenter ou se reproduire. Dans sa vie, si son habitat ne change pas et reste accueillant pour elle, elle ne s'en éloignera rarement de plus de 5 km.

En Bretagne, la femelle peut se reproduire lorsqu'elle mesure environ 27 cm de long de la tête à la queue. Pendant la ponte qui suit l'accouplement, entre septembre et octobre, la femelle replie en avant son abdomen constituant ainsi un réceptacle pour les œufs. Une femelle de 28 cm pond environ 78000 œufs et une de 34 cm 134000 œufs. L'incubation dure 8 mois en Bretagne (5 en Méditerranée). 20 à 30 % des œufs n'éclosent pas et sont perdus. L'éclosion a lieu entre mars et juin en Bretagne.

La larve mesure 3 mm. Elle est translucide et aplatie. Élément

planctonique, elle dérive au gré des courants pendant très longtemps, parfois plus de 6 mois... Elle peut donc parcourir de très grandes distances. La larve subit plusieurs métamorphoses avant d'avoir l'aspect d'une langouste. Elle mesure alors environ 25 mm. Elle est très vulnérable aux variations des conditions d'environnement (température, salinité, pollutions...). Comme les autres crustacés la langouste grandit par des mues successives. Chez les adultes la principale période de mue se situe de juin à août en Atlantique. La fréquence des mues diminue avec l'augmentation de taille : les juvéniles font 2 à 3 mues par an alors que les adultes en font au mieux une. La croissance, un peu plus rapide chez les mâles, est cependant très lente. On considère qu'une langouste de 400 à 500 g est âgée de 4 à 5 ans pour un mâle et de 5 à 6 ans pour une femelle. Une langouste d'un kilo a environ 7 à 8 ans pour un mâle et 9 à 10 ans pour la femelle.

On ne connaît pas la longévité de la langouste... mais on suppose qu'elle est importante. Il est possible que les langoustes puissent vivre plus de vingt ans.

