

LA CHRONIQUE DU GARS YVON

L'ECREVISSE DE LOUISIANE

Pour nos pêcheurs de l'Authion principalement car cette rivière est particulièrement colonisée nous vous relatons les informations parues dans le N°18 du pêcheur d'Anjou en Septembre 2004 sous le titre :

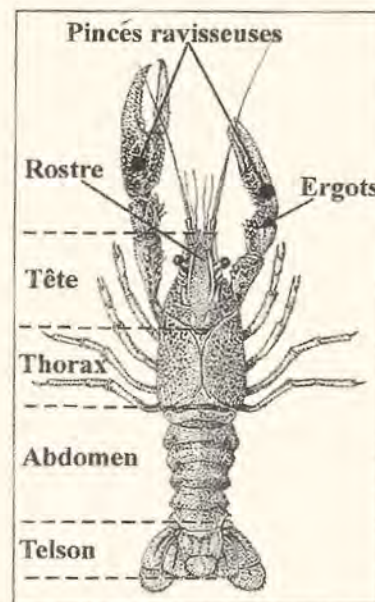
« Une nouvelle arrivée : l'écrevisse de Louisiane »

« Voici une espèce qui, il y a quelques années, a fait couler beaucoup d'encre. A tort ou à raison, la *Procambarus Clarkii* appelée couramment l'écrevisse rouge de Louisiane, suscite toujours la polémique du fait de son impact sur le milieu. » Tueuse aux pinces rouges », « Attila des eaux » ou « Fléau aquatique », voici quelques surnoms qui collent à la peau, ou plutôt à la carapace de ce crustacé d'eau douce.

Originaire du Nord du Mexique, *Procambarus Clarkii* a été propagée dans de nombreux pays. En 1954 elle est déjà présente en Californie, puis au Japon, à Hawaï et au Kenya où sa prolifération perturbe l'activité des pêcheurs. Poursuivant son invasion vers l'Amérique du sud ainsi que sur le continent Africain, l'écrevisse rouge de Louisiane arrive en Europe dans les années 70 où elle est introduite en Espagne. En 1990, le Conseil Supérieur de la Pêche avait recensé sa présence dans 10 départements, principalement situés dans le Sud-Ouest de la France. Dans l'Ouest, de grandes populations sont présentes en Vendée et Loire Atlantique. Sa présence en Maine et Loire a été constatée en 2004 dans un plan d'eau du bassin de l'Hyrôme et dans la Thau, affluent de la Loire. Mais il est fort probable que cette espèce soit présente dans d'autres rivières du département, notamment dans sa partie sud.

Dans la famille des Cambaridae, l'écrevisse rouge de Louisiane possède une tête

et un thorax hérissé de nombreux tubercules rouges, donnant un aspect rugueux à l'animal. Son rostre triangulaire forme une gouttière. L'écrevisse de Louisiane, composée de variations de teintes rouges, peut présenter en fonction de son habitat des tons grisonnants, voire des teintes bleutées. Cette espèce se reconnaît également grâce aux ergots prononcés disposés sur la face interne de l'article précédant les pinces ravisseuses. Pour les spécialistes, l'excroissance denticulée, s'encastant plus ou moins bien dans la partie concave des pinces ravisseuses, caractérise l'animal.



Procambarus Clarkii

Les mâles sont reconnaissables à leurs éperons disposés sur les troisièmes et quatrièmes pattes marcheuses. En moyenne, sa taille oscille entre 105 mm à 118 mm et son poids de 35 g à 56 g.

Le marécage est l'habitat naturel de cette écrevisse. Ainsi, elle est capable de résister à des conditions extrêmes : températures de plus de 30° C, manque d'eau, carences en oxygène... Elle s'installe souvent aux dépens de l'écrevisse américaine (*Orconectes Limosus*) et des espèces autochtones. Des études ont montré que ni les hivers rigoureux, ni la présence de l'écrevisse

américaine sur le territoire n'ont freiné le développement des populations de *Procambarus Clarkii*.

Une très grande agressivité, une formidable croissance (dans des conditions favorables elle peut atteindre 80 mm en 3 mois) et un très fort potentiel de reproduction (les femelles portent en moyenne plus de 500 œufs) expliqueraient les remarquables facultés d'adaptation de l'écrevisse de Louisiane. En comparaison l'écrevisse à pattes blanches, espèce autochtone, porte en général moins de 90 œufs et sa croissance est bien moindre.

Cette espèce vorace qui s'attaque aux végétaux et aux oeufs de poissons peut entraîner de profonds déséquilibres ? Des études menées sur l'écrevisse de Louisiane, annoncent une productivité allant jusqu'à 2 tonnes par hectare.

Cette écrevisse serait même capable de creuser des galeries de plus d'un mètre de profondeur dans les berges.

Sur le plan législatif, l'écrevisse de Louisiane, classé parmi les espèces « susceptibles de provoquer des déséquilibres biologiques », est indésirable. Sa détention et son transport vivant sont interdits ainsi que sa réintroduction, qui serait désastreuse, en rivière et en plan d'eau. En revanche rien n'empêche sa pêche avec les moyens autorisés (balances ou nasses à écrevisses) et d'un point de vue gastronomique de nombreux gourmets la considèrent comme excellente

A la Nouvelle Orléans, il s'en déguste plusieurs milliers de tonnes par an et sa production mondiale, dont les deux tiers proviennent de Louisiane, dépasse les 75000 tonnes par an.

HISTORIQUE

Pour votre information voici la traduction d'un article paru dans le « Herald tribune de Novembre 2010 faisant référence à un plat qui se raréfie également aux états unis d'Amérique transmis et traduit par Micheline KIRBY-THULEAU de Chalonnes sur Loire.

Vous ne serez pas sans y voir posé un problème d'actualité dont nous subissons directement les conséquences

Remercier pour les Anguilles

Ils ont peut être mangé des anguilles au premier « Thanksgiving » car le véritable présent des Indiens était un poisson gluant. Ainsi le veut l'histoire, Squanto- un indien qui avait appris l'anglais eut pitié des pèlerins de la colline de Plymouth qui avaient survécu à ce premier hiver brutal, et leur montra comment planter du maïs en mettant un poisson mort dans chaque trou où ils mettaient une graine .

Mais auparavant, avant même que le sol soit dégelé, il leur apprit quelque chose

d'encore plus utile comment attraper un poisson gras et nourrissant qui les soutiendrait pendant les pires hivers.

Et ce met, sans doute servi le jour du « Thanksgiving », aurait eu une signification spéciale pour les colons ; les anguilles, une denrée de base oubliée par nos ancêtres américains.

L'anguille fut bien au premier repas donné aux pèlerins après qu'ils eurent fait la paix avec « Massaroit » le sachem ou chef de la région.

Le récit suivant fut écrit par un habitant de Plymouth Edward Winslow « Squanto alla à midi pêcher des anguilles. Il revint le soir avec autant d'anguilles qu'il pouvait en transporter, ce qui nous réjouit tous. Elles étaient grasses et douces. Il les avait débusquées par piétinement puis attrapées avec les mains sans aucun instrument.

Les anguilles n'aiment pas l'eau froide et passent l'hiver roulées en boule dans la boue.

Pendant les mois les plus froids elles étaient habituellement attrapées avec des lances fourchues. Ce poisson s'avéra essentiel à la survie des pèlerins et c'est pourquoi une rivière de la colonie de Plymouth s'appelle la "Rivière des Anguilles".

Le cycle des anguilles d'eau fraîche était fait sur mesure pour la saison des récoltes, et pour engranger la nourriture pour l'hiver.

Traditionnellement les indiens attrapaient les anguilles en automne avec des barrages faits de longs murs de pierres s'étendant des bords de la rivière jusqu'au centre dans le sens du courant.

Dans les meilleures conditions ils pouvaient prendre plusieurs tonnes d'anguilles en une nuit. Elles étaient ensuite fumées et séchées pour l'hiver. On a découvert que les indiens utilisaient ces barrages de pierres sur la côte est il y a 5000 ans et même plus tôt.

Mais si les anguilles étaient une nourriture essentielle pour les indigènes et les premiers colons, pourquoi ne sont elles plus utilisées dans l'Amérique moderne ?

Pourquoi l'anguille n'est elle pas au lieu de la dinde le symbole de la résilience et de la gratitude des colons ?

Il est difficile d'aimer les anguilles à cause de leur viscosité et de la répulsion qu'elles provoquent. Elles sont absentes des rapports des pêcheries en danger. On entend plus parler du Thon, de l'Espadon du Saumon et

de la Morue. Mais l'anguille est également en voie de disparition à cause du marché de multi million de dollars suscité par l'appétit des Japonais pour l'espèce.

Les jeunes anguilles prises à l'embouchure des rivières sont expédiées en Chine où elles sont élevées pour les restaurants de "sushi" du monde entier.

D'autre part le réchauffement climatique, les barrages et la pollution ont décimé la population des anguilles de l'Amérique du Nord et de l'Europe.

Soyons reconnaissants pour la magnifique mais oubliée anguille de « Thanksgiving » et acceptons la responsabilité de préserver un poisson qui a tant fait pour soutenir les nouveaux venus de ces rivages il y a tant d'années.

Article écrit par James Prosek auteur de «les anguilles : Une exploration, de la nouvelle Zélande à la mer des Sargasses, du plus mystérieux poisson du monde ».

Note de la traductrice :

Thanksgiving : Repas donné tous les 4 èmes jeudis de Novembre en Amérique du Nord en remerciement (action de grâce) pour la survivance des pèlerins arrivés d'Europe au 17 ème siècle et où la tradition est de servir une dinde (également introduite par les indiens).

PECHE DE SAUVEGARDE



Suite à la sécheresse qui a sévit dans le département en début d'été l'on a pu constater que le niveau des rivières du département était au plus bas.

Les annexes (bras, boires etc.) se sont donc trouvées dans leur majorité trouvées déconnectées.

Avec la chaleur, le faible niveau de l'eau et les boues stagnantes il se produit un phénomène d'eutrophisation qui, avec le manque d'oxygène, est la cause d'une importante

mortalité des populations piscicoles.

C'est ce qui s'est produit dans le « Grand canal », bras de la guillemette, à Savennes et qui a conduit une équipe de votre association secondée par le vice président de l'Ablette angevine, titulaire du lot de pêche, à procéder à une opération de capture de poissons en péril.

Dûment autorisée par la Direction Départementale des Territoires cette action a pu se mettre en place grâce à l'intervention d'un de nos adhérents qui constatant l'importante mortalité de carnassiers sur les bords de la boire a prévenu son association la Maille d'Anjou.

Le Jeudi de l'Ascension de 9h à 12h des pêcheurs bénévoles ont procédé à l'aide d'une senne à la capture des poissons encore vivants dans la boire.

Ce sont quelque 150 kg, en majorité brèmes et mullets, mais aussi carpeaux, tanches, perches et petits poissons blancs qui ont été relâchés une centaine de mètres plus loin en Guillemette, les sandres et brochets de très

belle taille, plus sensibles étaient morts précédemment.

Cette opération réalisée par nos membres n'est pas une première mais n'hésitez pas à nous contacter dès que le phénomène apparaît sur ou près de votre lot.

L'association possède le matériel et avec votre aide et celle d'autres membres nous ferons notre possible pour renouveler ces opérations de sauvetage.



Chanson de régatiers

Voici le texte d'une chanson de régatiers tirée du livre d'or du bord, livret du début du 20^e siècle contenant 14 chansons de régatiers de Loire et de l'Erdre . Auteur : « T »

Ce texte a été aimablement transmis par la chargée de médiation Musée de Carquefou où nous vous recommandons la visite de l'exposition en cours au Musée de l'Erdre.

Oraison funèbre d'un brochet au beurre blanc

Tu ne reverras, sous ces rochers antiques,
Délicieux séjour,
Où jadis tu causais d'effroyables paniques
Aux goujons d'alentour.

Tu ne te doutais pas que ta vie vagabonde
N'aurait duré qu'un temps
Et que tu nagerais, à ta sortie de l'onde,
Dans la sauce au beurre blanc.

Car aujourd'hui tu meurs, et le pêcheur ordonne
Qu'un plat soit ton cercueil,
Le beurr' blanc ton linceul, le persil ta couronne.
Et je bois à ton deuil !

Si tu pouvais encore entr'ouvrir tes paupières,
De ton œil languissant
Tu nous verrais chantant nos hymnes canotières
Sur ton tombeau béant.

Parmi nous, équipiers, ta mort sera céleste,
Car nul autre brochet
N'entendit réciter son oraison funèbre
Dans les murs de Gâchet.



La cordée

RECETTE

Pour accommoder nos prises d'écrevisses de Louisiane.

Bisque d'écrevisses



Mettre les écrevisses dans une sauteuse avec une noix de beurre un oignon émincé et quelques carottes taillées en julienne ou en rondelles, ajouter 10 cl de cognac et 20 cl de vin blanc sec.

Porter à feu vif jusqu'à cuisson en tournant afin que les écrevisses deviennent rouges uniformément.

Après refroidissement retirer les queues et extraire la chair qui servira de garniture.

Verser dans une cocotte le contenu de la sauteuse avec les têtes et pinces avec un bouquet de persil une feuille de laurier une branche de céleri une gousse d'ail ainsi que quelques grains de poivre concassés. Mouiller avec un litre de bouillon de poisson et de la chair de tomate ou une cuillerée de concentré et faire cuire 15 minutes.

Passer la cuisson sauf le bouquet garni au blender afin de bien mixer les carapaces, à répéter plusieurs fois avec entre chaque passage au chinois pour extraire les petites parties de carapaces ou pinces.

Cuire 5 minutes l'extrait obtenu avec deux tranches de pain de mie

Repasser au mixeur et préparer le liant en rajoutant un jaune d'œuf, un demi pot de crème fraîche et un peu de bouillon de cuisson.

Re-mixer le tout lentement

Rajouter dans la soupière la chair des queues décortiquées auparavant.

