

Les crépidules



La crépidule (*Crepidula fornicata*) est un mollusque gastéropode originaire de la façade atlantique de l'Amérique du Nord. C'est à l'occasion de transferts d'huîtres de Virginie vers l'Angleterre, à la fin du 19^{ème} siècle, qu'elle arrive accidentellement sur les côtes européennes. Elle s'étend aujourd'hui de la Suède à la Méditerranée. Son introduction sur les côtes françaises s'est opérée en deux phases principales. La première, limitée à une partie des côtes normandes et à la rade de Brest, est une conséquence des événements de la Seconde Guerre Mondiale : transfert de l'Angleterre vers les côtes normandes lors du débarquement. La deuxième phase sera plus importante car, pour faire face à la mortalité de l'huître portugaise (*Crassostrea angulata*) au début des années 1970, une importation conséquente de l'huître japonaise (*Crassostrea gigas*) s'effectuera à partir du Japon et de la Colombie Britannique. Elle s'accompagnera de l'introduction involontaire de la crépidule qui essaimera dans la plupart des centres ostréicoles.

La crépidule occupe aujourd'hui une place importante dans les écosystèmes côtiers, notamment dans les secteurs abrités peu profonds. Les biomasses se chiffrent localement en milliers de tonnes. Le golfe normand-breton est sans aucun doute le secteur le plus colonisé avec notamment les baies de Saint-Brieuc (250 000 t) et de Cancale (100 000 t) (Hamon et Blanchard, 1994 ; Blanchard et Ehrhold, 1999).

Les observations les plus récentes révèlent que le phénomène de prolifération se poursuit, principalement à proximité des centres ostréicoles



et en particulier là où les activités de pêche aux engins traînants (dragues et chaluts de fond) sont importantes. Les raisons d'une telle prolifération sont liées aux :

- particularités biologiques et écologiques de l'espèce qui lui donnent un caractère opportuniste :
- stratégies de reproduction efficace (hermaphrodisme protandre, fécondation directe, protection des œufs, pontes multiples, vie larvaire pélagique, ...),
- faibles exigences écologiques (indifférence à la nature du substrat, eurytherme, euryhaline...),
- à l'alimentation peu limitante car c'est un filtreur (rare chez les gastéropodes),
- à l'absence de prédateurs
- activités humaines : si les activités conchylicoles ont été un vecteur majeur dans la propagation de la crépidule sur le littoral



français, la pêche côtière aux engins traînants a, depuis, favorisé localement sa dissémination.

- de sa prolifération en de nombreux secteurs du littoral de la Manche et de l'Atlantique,
- des problèmes socio-économiques qu'elle pose à certaines activités de conchyliculture et de pêche côtière (abandon de certaines zones de pêche, accroissement du temps de tri),
- des modifications qu'elle génère sur les fonds qu'elle colonise.

Envahissante et dévastatrice, originaire de la façade atlantique de l'Amérique du Nord, l'espèce *Crepidula fornicata*, au taux de reproduction exponentiel, a, en effet, envahi les côtes européennes à l'occasion de transferts d'huîtres de Virginie vers l'Angleterre à la fin du XIX^e siècle. Faut de prédateurs, le gastéropode à la coquille rosée en forme de bonnet phrygien se retrouve désormais de la Suède à la Méditerranée. En France, le littoral allant de la baie de Saint-Brieuc jusqu'à Flamanville (Manche) est le plus colonisé. Le stock total, dans cette zone, est estimé à plus de 1,6 million de tonnes. Là où elle s'implante, la crépidule entre en compétition avec les autres coquillages filtreurs, ce qui n'est pas pour plaire aux ostréiculteurs et conchyliculteurs de la région. Ceux de la baie du Mont-Saint-Michel ont sollicité les agriculteurs pour participer à leur recyclage. Grossièrement broyée, la crépidule sert ainsi à amender et aérer les terres agricoles de Bretagne ; elle est également utilisée comme complément alimentaire pour les volailles et les bovins et, de façon plus anecdotique, à la signalisation

routière (bandes blanches) et à la fabrication de papiers peints. Mais cela ne suffit pas pour rendre dans l'immédiat ses lettres de noblesse au petit gastéropode, son pouvoir dévastateur sur l'écosystème marin étant trop important.

« Le coquillage le moins cher de la planète »

Pour le gérant d'une société bretonne (qui a lancé, la commercialisation de la crépidule décortiquée), nul doute que 5.000 à 10.000 tonnes peuvent être prélevées par an « sans altérer la population existante ». La chair de la crépidule est « une manne alimentaire aux possibilités incomparables..., disponible sous notre nez ! », souligne-t-il. Le produit se vendra « moins de 3 euros le kg », précise l'entrepreneur, ce qui en fait « le coquillage le moins cher de la planète ».

Fléau marin, la crépidule va à la conquête des gastronomes

La crépidule, petit coquillage invasif méconnu du grand public bien que pullulant sur les côtes, se lance à la conquête des gastronomes après avoir séduit les agriculteurs qui s'en servent pour amender les sols ou nourrir les poulets. « Gustativement, la crépidule se situe entre la moule et la palourde, mais ça se cuisine un peu comme la Saint-Jacques », explique Sylvain Guillemot, (chef du restaurant L'Auberge du Pont d'Acigné, près de Rennes), détenteur d'une étoile au guide Michelin. Le jeune cuisinier s'amuse à travailler la noix du mollusque, pesant à peine quelques grammes, en bouillon aux « saveurs très mer tirant sur le champignon », ou encore en ragoût. « C'est un produit nouveau, donc attirant, et naturel, intéressant à travailler aussi bien cru que cuit car sa texture reste toujours tendre », renchérit Olivier Bellin (chef de L'Auberge des Glazicks, à Plomodiern elle aussi étoilée au Michelin), déplorant que la crépidule « pâtisse pour l'instant d'une mauvaise image ».

Nous publierons prochainement un article complet sur cette charmante bestiole qui commence à être envahissante !



Daniel Lagarde
Port-Diédette (50)