

Conseils pour les grandes marées

Petits conseils à l'usage du pêcheur à pied

D comme Déchets

Sacs plastiques, mégots, bouteilles. L'estran n'étant pas une poubelle, c'est bien de ne rien laisser derrière soi car le milieu en fait les frais...

M comme Matériel de pêche

Éviter de labourer le sable ou la vase avec des ustensiles disproportionnés du genre pelle, râteau, pioche, « ravageur » ou tamis. Pour la palourde, par exemple, une fourchette ou une cuiller feront parfaitement l'affaire.

O comme Observation

La grande marée c'est aussi un moment privilégié pour découvrir la richesse du patrimoine naturel marin : laminaires, petits poissons (chabots, blennies, gobies), etc.

P comme Pieds nus

La pêche « pieds nus » est à proscrire pour éviter blessures (rochers pointus, coquillages...) et piqûres en tout genre (oursins, vives...).

Q comme Quantité raisonnable

Ne récolter que ce que l'on va manger. Cela évite de gaspiller.

Conservé uniquement les plus beaux spécimens et remettre délicatement à l'eau les individus les plus petits.

S comme Santé

Conservé sa pêche dans un endroit frais et la consommer rapidement. Et, bien sûr, s'assurer de la salubrité du lieu de pêche.

T comme Taille minimale

Respecter les tailles limite de capture c'est permettre aux coquillages et crustacés d'atteindre leur taille adulte pour qu'ils puissent se reproduire. Ainsi, les générations futures de pêcheurs à pied profiteront eux aussi des joies de la grande marée.

Mais encore...

- Respecter les dates d'autorisation et d'interdiction de certaines pêches.

- Utiliser uniquement les instruments et engins autorisés par la réglementation.
- Vérifier la salubrité de votre lieu de pêche (classement en zone A, B, C ou D) auprès de votre municipalité, sachant que la pêche aux coquillages est interdite en zones C et D ; ne pas colporter, exposer ou vendre sa pêche.
- La pêche dans les concessions (huîtres et moules) est soumise à des réglementations qui diffèrent en fonction des départements, il est par conséquent préférable de vérifier l'accord préalable des professionnels.

Après la pêche :

Il est essentiel de respecter quelques consignes sanitaires :

- Lavez les coquillages à l'eau de mer ; transportez et conservez le fruit de votre pêche au frais dans une glacière puis dans le bas d'un réfrigérateur, à 6°C maximum ; consommez vos coquillages dans les 24 h en prenant soin de les laver avant la cuisson ; n'ouvrez qu'au dernier moment les coquillages à consommer crus.
- N'oubliez pas qu'une cuisson, même longue, permet seulement de réduire les risques microbiologiques et ne détruit pas les toxines provenant de plusieurs espèces d'algues phytoplanctoniques.

En résumé

Consulter les horaires de marée !!!

Ne pêcher que ce qui est nécessaire à votre consommation familiale.

Connaître les tailles minimales de capture pour chaque espèce.

Tous les renseignements disponibles sur le site www.fnppsf.fr.

Daniel Lagarde
Le Bosco de Dielette

Avant la pêche

À l'occasion des prochaines grandes marées, nous invitons les promeneurs et pêcheurs à pied à respecter impérativement les horaires de marées, à anticiper la remontée de la mer pendant la pêche et à se renseigner sur les prévisions météorologiques.

Eviter d'y aller seul !

Il est également conseillé aux pratiquants de se rendre dans des lieux qu'ils connaissent, de prévenir leur entourage avant de partir et de se munir d'un moyen de communication ou de signalisation.

Trop de personnes se font piéger. A l'aller les paniers et seaux sont vides et le pêcheur plein d'allant... mais au retour la fatigue se fait sentir !

Attention, gare aux excès ! Petit rappel des bonnes pratiques :

Pendant la pêche

Avez-vous pensé à vous munir de votre pied à coulisse ?

(Matériel que vous pouvez vous procurer auprès de toutes les associations affiliées à la FNPPSF)

A comme Attention aux horaires des marées.

La sécurité d'abord. À chaque grande marée, des pêcheurs à pied se laissent trop souvent surprendre. L'heure de la basse mer est le meilleur repère. Il est sage de regagner progressivement le rivage dès que la mer remonte.

B comme Bigorneau

Le plus commun de nos gastéropodes marins. Facile à pêcher ce qui permet de ne pas rentrer bredouille...

C comme Coquillages et crustacés...

Certains mollusques vivent dans le sable (coques, palourdes, praires, couteaux) d'autres vivent sur les rochers (berniques, moules...). Ceux qui vivent dans le sable sont des filtreurs. En principe, on peut les repérer grâce à deux petits trous correspondant aux deux siphons qui leur permettent de se nourrir et de respirer (ne faut pas confondre avec le trou accompagné d'un tortillon qui révèle la présence du ver arénicole). On peut pratiquement tout pêcher à pied : araignées, tourteaux, homards, étrilles. Mais il ne faut pas rêver, il faut aussi connaître les bons coins ! Un petit conseil utile : si les femelles ont des œufs mieux vaut les laisser tranquilles.

C encore... comme Caillou

Replacer au même endroit le caillou qu'il a soulevé c'est le « B.A.-BA » du pêcheur à pied. Il en va de la vie des organismes qui vivent dessus et dessous. Si on chamboule tout, il faut attendre trois ans pour que la vie reprenne ses droits.

