

APPÂTS : LES CRUSTACÉS

Les crabes mous sont réputés pour dégager notamment en période de reproduction des phéromones dont les effluves ultra-puissants se transmettent à de grandes distances. Dans l'estomac d'un bar, il y a souvent un crabe dont la carapace se digère lentement. Les daurades et les marbrés en raffolent, broyant les carapaces avec leurs mâchoires puissantes.

Crabe mou

Si vous trouvez dans une mare ou sous un goémon, deux crabes accouplés, celui du dessous est assurément un crabe en train de muer. Les crabes mous se récoltent dans les algues vertes et dans le varech (dans les mares notamment dans les zones rocheuses de l'estran). La meilleure période pour les récolter est le début de l'été, période où les eaux commencent à se réchauffer. Les milieux hétérogènes constitués de sable, de vase et de débris coquilliers et l'apport d'eau douce sont des éléments favorables à leur recherche.

Les crabes mous se conservent quelques jours vivants dans un récipient tapissé d'algues (varech de la zone de récolte), au frais dans le bac à légumes (9°), sans eau mais en humidifiant les algues chaque jour. C'est l'appât sauve bredouille par excellence. Par ses propriétés olfactives puissantes, il attire les poissons de très loin et notamment les gros bars. À utiliser prioritairement dans les zones rocheuses riches en crabes, du bord ou en bateau.

Crabe franc prêt à muer

Lorsqu'on trouve deux crabes accouplés, celui du dessous n'est pas toujours mou, il peut avoir encore son ancienne carapace qu'il s'apprête à perdre. On parle alors de crabe franc. Pour s'en assurer, détacher délicatement le bout d'une pince. La nouvelle peau d'un joli jaune orangé apparaît. Pas de doute, il s'agit bien d'un crabe franc, prêt à muer, plus résistant et tout aussi attractif qu'un crabe mou ! À conserver séparément des crabes mous sous peine de massacres !

Les crabes francs se récoltent dans les mêmes endroits que les crabes mous. Ils se conservent vivants (avant leur mue) 10 jours dans un seau à moitié rempli d'eau ou un aquarium. Si un crabe franc mue, il faut le mettre dans les algues comme pour un crabe mou qu'il est devenu !

Eschage d'un crabe mou ou franc

S'il s'agit d'un crabe encore franc, on fera sauter la carapace d'un simple coup de doigt. Puis supprimer les pattes et pinces. On rentre l'hameçon simple 3/0 à 5/0 par l'un des orifices des deux pattes arrière et on ressort la pointe de l'hameçon par l'autre orifice des pattes arrière. Avec un montage wishbone à deux hameçons, on rentre les deux hameçons par les orifices des pattes arrière et on ressort les deux pointes au milieu du corps.

Crabe vert dur



Crabe dur

À défaut de crabes mous ou francs on peut aussi utiliser des crabes durs. Ils se récoltent facilement dans les roches, dans les algues vertes et dans le varech à sec ou dans les mares.

On peut les conserver plus de 15 jours vivants dans un récipient sans eau tapissé de varech dans le bac à légumes à 9° et jusqu'à plus de 6 mois dans un aquarium oxygéné et une eau à 15° dont le fond sera composé de cailloux.

En pêche, ils n'ont bien sûr pas l'attrait d'un crabe mou ou franc, mais ils constituent tout de même des appâts très convenables surtout si l'on prend soin de les débarrasser de leurs pattes et d'une partie de leur carapace. On peut aussi les utiliser en morceau en renforçant l'eschage à l'aide d'un fil élastique spécial pêche que l'on trouve chez tous les bons détaillants.

Jean Fanfouais

Les crabes 1^{re} partie

Nylon 40/100

Hameçons forts de fer
1/0 à 3/0

Eschage
d'un crabe

Crabe vert mou