



INFO DECEMBRE 2019

Jacques FLATIN
Président
Tél. 07 61 18 49 01
Email : jacques.flatin@gmail.com

LE MOT DU PRESIDENT

Cette dernière info avant la trêve de Noël soufflera le froid et le chaud.
Tout d'abord le froid avec ce communiqué de presse de la FNPP qui répond à la limite à la pêche récréative qui va nous être appliquée :

Mesures 2020 pour la pêche de loisir du bar...

Nous avons demandé un quota journalier de 3 bars par jour et par pêcheur en attendant la mise en place d'un quota mensuel plus adapté à nos activités. Ce sera 2 bars par jour et par pêcheur sur l'ensemble des zones ainsi en a décidé le Conseil des Ministres des Pêches. Même si ce compromis, pris dans l'urgence et applicable dès le mois suivant, comporte quelques allègements, il ne correspond pas vraiment à nos attentes parfaitement légitimes et respectueuses de la ressource. Nous allons continuer notre combat pour la mise en place d'un quota mensuel dans le cadre du plan pluriannuel voté en 2019.

Extraits du texte en cours d'officialisation (partie concernant la pêche la pêche de loisir) :

« 5. Dans les pêcheries récréatives, y compris depuis la côte, dans les divisions CIEM 4b, 4c, 6a, 7a à 7k (bar nordique) :

a) du 1er janvier au 29 février et du 1er au 31 décembre 2020, seule la pêche avec remise à l'eau avec une canne ou une ligne à main pour le bar européen est autorisée. Pendant cette période, il est interdit de conserver, de déplacer, de transborder ou de débarquer des bars européens capturés dans cette zone ;

b) du 1er mars au 30 novembre 2020, au plus deux spécimens de bar européen peuvent être capturés et conservés par pêcheur et par jour. Cette disposition ne s'applique pas aux filets fixes, qui ne doivent pas capturer ni retenir le bar européen pendant cette période. La taille minimale du bar européen conservé doit être de 42 cm.

6. Dans les pêcheries récréatives des divisions CIEM 8a et 8b (bar sud » / golfe de Gascogne), un maximum de deux spécimens de bar européen peut être capturé et conservé par pêcheur et par jour. Cette disposition ne s'applique pas aux filets fixes, qui ne doivent pas capturer ni retenir le bar européen pendant cette période. La taille minimale du bar européen conservé doit être de 42 cm. »

Ensuite le chaud par plusieurs bonnes nouvelles pour la saison 2020.

Après diverses interventions auprès de Monsieur le Maire j'ai pu obtenir son accord sur plusieurs points qui me tenaient à cœur :

- La navette sera mise en place en Mai, les 1/2/3, 8/9/10, 21/22/23/24 puis du 30 mai au 13 septembre non-stop. Le Planning journalier sera géré pour coller aux horaires de marées.
- Le ponton d'embarquement sera amélioré pour offrir davantage de sécurité lors des embarquements et débarquements dans la navette. Les parties bois seront remplacées par des caillebotis en fer.
- L'étude de la mise en place d'un accès de type ponton flottant dans l'ancienne cale pour débarquer ou embarquer lors de grand coefficient avec plus de confort. Ce ponton pourrait avoir une longueur d'une dizaine de mètres.
- La mise en place d'une seconde navette les jours de fortes demandes pour limiter le temps d'attente.
- L'embellissement de la zone autour des bancs devant les cales.

Avant de terminer cette info je souhaiterais revenir sur un message que je vous ai adressé début décembre sur les méfaits de la pêche à la senne danoise. Certains d'entre vous ne connaissaient pas cette technique de pêche dévastatrice pour la ressource. Je vous invite à regarder en cliquant sur les liens ci-dessous pour mieux comprendre de quoi nous parlons.

Le port des Sables d'Olonne abrite un armateur qui détient trois chalutiers qui utilisent cette méthode de pêche.

Faut-il y voir un lien entre l'autorisation accordée en Vendée alors que cette pêche est interdite dans les autres régions maritimes ?

<http://www.corepem.fr/peche-pays-de-loire/pratiques-peche/peche-embarquee/la-senne-danoise/>

<https://wwz.ifremer.fr/peche/Le-monde-de-la-peche/La-peche/comment/Les-engins/Senne-danoise>

Je vous souhaite de joyeuses fêtes de Noël en famille.

Bien amicalement.

Jacques FLATIN

LE MOT DU VICE-PRESIDENT

En cette période de fêtes j'ai choisi de vous parler des huîtres, des coquillages et des crustacés :

Choix du produit, conservation, saisons... On ne connaissait pas les coquillages et les crustacés aussi bien qu'on le pensait. Un poissonnier nous aide à y voir plus clair.

Les huîtres ne se consomment que les mois "en r" et autres croyances autour des coquillages et crustacés

Noël est la période de l'année où l'on a le plus envie de déguster crevettes, huîtres et homards. Seulement, coquillages et crustacés sont souvent source de questionnements. Nombreux sont ceux qui craignent l'intoxication. Pour ne plus douter au moment de ramasser, cuire, ou conserver les fruits de Mer, Alric Paon, le dirigeant de la Poissonnerie Paon, située à Nantes nous aide à démêler le vrai du faux.

Les huîtres ne se conservent pas

Faux. « Tant que le coquillage est vivant il peut être consommé, explique le poissonnier. On peut le conserver jusqu'à une semaine si l'huître est de bonne qualité. Idéalement bien à plat au réfrigérateur, entre 2 et 4 °C. » En revanche les huîtres devront être consommées dans les deux heures une fois ouvertes. « D'un point de vue gustatif, le mieux reste de les consommer à peine ouvertes ; l'huître est moins goûteuse à mesure qu'elle se dessèche. »

Une huître crue doit être consommée vivante et bouger si on la pique

Vrai et faux. « Une huître crue doit être consommée vivante, c'est vrai. Mais le fait qu'elle bouge lorsqu'on la pique n'est pas un signe obligatoire. Pour le vérifier, on la vide et on vérifie si elle refait son eau », conseille notre expert. Si tel n'est pas le cas, mieux vaut la jeter.

Un crustacé léger en poids est de moins bonne qualité

Plutôt vrai. « C'est un signe de qualité. Le poids permet de savoir s'il est plein ou s'il est vide. » C'est surtout une affaire de période. Par exemple, un crabe femelle qui aura pondu sera moins plein.

Le homard est un produit de fin d'année

Faux. Avis à ceux qui s'offrent du homard exclusivement au Nouvel An : il serait bon de changer cette mauvaise habitude ! « La saison du homard court de mai à août. Ceux que l'on retrouve au moment des fêtes de fin d'année ont, pour la plupart, patienté des mois durant dans des viviers », affirme Alric Paon. C'est gustativement moins intéressant, sans parler de la différence de prix considérable : « Non seulement les homards que l'on trouve de mai à août sont pleins et de qualité, mais en plus ils sont pêchés en quantité, ce qui fait baisser leur prix.

Un coquillage ou un crustacé qui sent n'est pas propre à la consommation

Faux. « Un exemple concret, le bulot. C'est un coquillage qui sent mauvais, il n'y a pas grand-chose à faire si ce n'est le laver, le laver et encore le laver pour le faire dégorger », explique le Nantais avant de nuancer : « Il faut quand même se fier à son intuition. Si on estime qu'une palourde, à peine ouverte, ne sent pas bon, il est préférable de ne pas la manger ».

On peut manger des moules toute l'année...

Vrai. « Il est vrai qu'on en trouve toute l'année, c'est le cas des moules d'Espagne ou d'Irlande. En revanche, les Françaises se mangent l'été la plupart du temps. Le début de la saison peut être retardé, (fin juillet), en cas de pluies abondantes. Je recommande la moule de cordes, la moule de Charron ou encore l'incontournable Bouchot ».

Mais pas lorsqu'on est enceinte

Vrai. Le coquillage a beau être cuit, il est déconseillé de le consommer durant la grossesse. « C'est un coquillage très sensible, confirme le poissonnier. Même si c'est un produit contrôlé en permanence par les services vétérinaires, les problèmes sont parfois détectés après coup. Et si le niveau de bactérie est élevé, on peut être très malade ». Les femmes enceintes ne doivent donc prendre aucun risque avec ce coquillage sensible.

Les huîtres ne se consomment que les mois "en r"

Vrai et faux. « Si on trouve des huîtres toute l'année, on a une qualité gustative supérieure les mois "en r". Après, mais c'est une question de goût, ceux qui les aiment laiteuses préféreront les huîtres estivales. Mais, globalement, à l'exception des marchés de côtes où il y a du tourisme, les ventes d'huîtres sont en chute libre tout l'été jusqu'à septembre ».

Les coquillages qui ne s'ouvrent pas à la cuisson ne doivent pas être consommés

Vrai. « Quoi qu'il arrive les coquillages doivent s'ouvrir, affirme Alric Paon. Quand on les lave, on retire ceux qui flottent, cela signifie qu'ils sont vides. De même à la cuisson, les coquillages fermés ne sont pas assez cuits. » Et s'ils ne sont pas assez cuits c'est qu'ils ne doivent pas être mangés.

Une crevette cuite peut se conserver plusieurs jours au frigo

Vrai. « Une règle simple : 2 jours au frigo. C'est plus pour les crevettes provenant d'Équateur, par exemple, qui sont dotées de conservateurs. » On filme son bol de crevettes roses pour ne pas qu'elles sèchent mais aussi pour éviter les odeurs dans le réfrigérateur. En revanche, mieux vaut cuire les crevettes vivantes aussitôt achetées ou pêchées. « Elles risquent sinon de noircir à cause de la mélanose. Ce n'est pas dangereux, mais c'est peu appétissant. »

La pêche à pied peut être risquée

Vrai et faux. Activité plébiscitée par les vacanciers, le ramassage de coquillages et crustacés peut, en soit, présenter des risques. S'il a plu les jours précédents, des bactéries peuvent être présentes. Il s'agit juste de savoir si la pêche à pied est permise dans la zone où l'on se situe. « Ce n'est pas risqué à condition de s'être bien renseigné, précise notre poissonnier. Il suffit de se rendre sur le [site des affaires maritimes](#) ou celui de la préfecture. » À noter que de nombreuses communes affichent leurs recommandations sur les panneaux d'informations situés en bord de plage en été. De quoi passer un été iodé en toute sérénité.

(1) Poissonnerie Paon, 2 quai Président Wilson, 44200 Nantes. Tél. : 02 40 48 95 50.

Je souhaite que cette petite info vous permette de passer de bonnes fêtes de fin d'année et vous dis à l'année prochaine.

Francis