

# La pêche à pied, sous marine, à la ligne

## *Quelques conseils pour respecter notre faune et flore marine.*

Dans le souci de préserver notre environnement marin, la commune et les Affaires Maritimes vous rappellent quelques conseils et vous informent sur la réglementation en vigueur sur la pêche à pied.

- Respectez la faune et la flore marine
- Ne prélevez que ce que vous consommez
- Respectez la taille minimale
- Chaque pierre retournée dans l'exercice de la pêche à pied devra être replacée dans sa position initiale
- Pour éviter tout risque d'intoxication alimentaire, les coquillages et crustacés doivent rester vivants au frais, jusqu'au moment de leur consommation ou cuisson.

## La pêche à pied

**Ormeau :** interdite du 15 juin au 31 août. S'exerce le jour, exclusivement à la main ou à l'aide d'un croc à crabe et sans que le pêcheur cesse d'avoir appui sur le sol. Pas plus de 20 ormeaux par jour et par personne. Taille minimale : 90mm.

**Coque :** se pratique au râteau, au grattoir, à la main. Taille minimale : 3 cm

**Palourde :** se pratique au râteau, au grattoir, à la binette, à la main. Taille minimale : 3,5 cm.

**Bigorneau :** se pratique à la main, sur les rochers et dans les algues.

**Couteau :** se pêche au moyen de gros sel, une baleine de parapluie, à la pelle.

**Pétoncle :** taille minimale : 3,5 cm.

**Clams :** taille minimale : 4,5 cm.

**Praire :** taille minimale : 4 cm.

**Crevette / bouquet :** se pêche au moyen d'un haveneau. Taille minimum : 3 cm.

**Étrille :** se pêche à la main, au crochet, dans les trous de rochers, sous les algues. Taille minimale : 5 cm.

**Moule :** se pratique à la main, avec un couteau, sur les rochers à partir de 80 de coefficient. Taille minimale : 4 cm.

**Huître :** se pratique à la main, aux plus fortes marées : ne pas s'approcher des parcs à huîtres. Taille minimale : plate : 5 cm, creuse : 30 gr.

**Araignée de mer et mousse :** la longueur entre les rostrés jusqu'à la bordure postérieure de la carapace doit être de 12 cm.

**Coquille St Jacques :** taille minimale : 10,2 cm.

**Tourteaux :** taille minimale : 14 cm dans sa plus grande largeur.

## La pêche sous-marine

La pêche sous marine de loisir n'est plus soumise à autorisation des affaires maritimes depuis le 18/06/2009. La souscription d'un contrat d'assurance en responsabilité civile pour la pratique de la pêche sous-marine de loisirs est obligatoire. L'attestation d'assurance doit être présentée à tout demande des autorités chargées de la police de cette activité.

### **ZONE INTERDITE**

Il est interdit aux pêcheurs sous-marins, munis de fusils de chasse sous-marine, de venir à moins de 150 mètres de personnes rassemblées pour la baignade ou les activités connexes.

### **PRÉCAUTION DE SÉCURITÉ**

Il est interdit de tenir chargé hors de l'eau, un appareil spécial pour la pêche sous-marine. Toute personne pratiquant la pêche sous-marine de loisir doit signaler sa présence au moyen de marquage permettant de repérer sa position.

### **OBJET DE LA PÊCHE**

**Araignées :** La pêche sous-marine des araignées est limitée à six unités par pêcheurs et par jour en dehors de la période d'interdiction de pêche fixée par arrêté préfectoral. La pêche au casier est interdite du 1er septembre au 15 octobre.

**Coquilles St Jacques :** la pêche sous-marine des coquilles St Jacques est interdite du 15 mai au 30 septembre et ne peut être que pratiquée à la main. Sur les gisements classés de coquilliers professionnels, la pêche sous-marine est autorisée aux dates et heures de pêche applicables à tous les professionnels et limitée à 15 coquilles par pêcheurs et par jour.

**Ormeaux :** La pêche sous-marine d'ormeaux, par quelque procédé que ce soit, est interdite (y compris la plongée avec un masque et un tuba). Les pêcheurs sous-marins doivent en tout lieu et en tout temps, remettre sur le champ dans leur disposition initiale, les pierres qu'ils ont déplacées ou renversées.

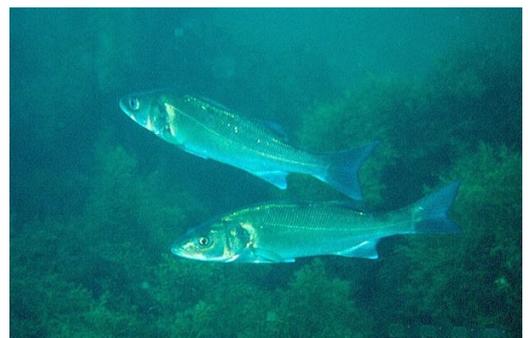
## La pêche à la ligne

### **LA PÊCHE À LA LIGNE LE LONG DU RIVAGE**

Cette pêche s'exerce le long du rivage, à l'exception des zones portuaires. Elle n'est soumise à aucune réglementation particulière si ce n'est par la taille des captures. Certaines captures sont soumises à une taille déterminée :

- Bar : 36 cm.
- Lieu jaune : 30 cm.
- Congre : 58 cm.
- Plie ou carrelet : 27 cm.
- Sole 24 cm.

Le bar, poisson côtier par excellence, est relativement abondant mais difficile à pêcher. On peut l'observer sur tous les fonds à condition de savoir l'approcher.



## LA POSE DES PALANGRES

La pose des palangres, à pied sur l'estran, n'est pas soumise à autorisation. Dans le but d'assurer la sécurité des baigneurs, la pose de ces lignes de fond munies d'hameçons est interdite du 1er juin au 30 septembre de chaque année. Le nombre d'hameçons n'est pas limité.

Quelque soit le type de pêche pratiqué (à pied, du rivage, sous-marine ou embarquée) et afin d'éviter le braconnage, chaque pêcheur doit marquer tous les spécimens (bar, lieu-jaune, homard, daurade, maquereau...). Ce marquage consiste en l'ablation de la partie inférieure de la nageoire caudale. Il doit être effectué dès la capture.

*Les poissons qui n'atteignent pas la taille minimale doivent être rejetés à la mer.*

## Petits conseils pour la pêche et la cuisine

### LES CREVETTES

Matériel nécessaire : un haveneau et un panier à crevettes. Les crevettes se pêchent aux abords des roches recouvertes d'algues. Leur pêche requiert une certaine habileté car il faut manier le filet en douceur. Dans de bonnes conditions de calme, il est possible d'en pêcher entre 5 et 10 à chaque coup de filet. Encore une fois, remettez à l'eau les crevettes dont la taille ne fait pas 3 cm.



*Côté cuisine* : vous pouvez les faire cuire dans de l'eau de mer ou les faire revenir à la poêle avec du gros sel et de l'huile d'olive.

### LES COQUES

Matériel nécessaire : néant. Les coques se ramassent à la main, en creusant, à marée basse à partir d'un coefficient de 50.



*Côté cuisine* : Faites les d'abord dégorger 12h dans de l'eau de mer. Mettez sur le feu dans une casserole sans eau et arrêtez le feu dès qu'elles sont ouvertes. Crues, elles sont aussi excellentes.

### LES BIGORNEAUX

Se ramassent à la main pratiquement par tous coefficients. Sous les algues, les petites roches, etc. Choisissez les bien gros, mais ne les confondez pas avec d'autres espèces proches dont la coquille est plus claire et plus aplatie. Ils doivent être bien noirs.



*Côté cuisine* : faites les dégorger une nuit dans de l'eau de mer. Ne les mettez jamais vivants au réfrigérateur au risque de les retrouver une heure plus tard dans tous les recoins. Une fois rincés, faites les cuire dans une cocotte d'eau de mer pendant 20 bonnes minutes.

### LES PALOURDES

La technique de repérage consiste à chercher sur le sable ou dans un peu d'eau, deux petits trous en forme de huit. Vous enfoncez le doigt dans le sable autour du trou, et extrayez la palourde qui s'enterre à des profondeurs variables, de un à plusieurs centimètres suivant les saisons.



*Côté cuisine* : elles sont délicieuses crues avec un zeste de citron.

## Découvrez l'estran

A marée basse pourquoi ne pas aller à la rencontre de la faune et la flore, qui peuplent les grèves. Amateur de pêche à pied, vous trouverez crevettes, étrilles, coques, bigorneaux ...ect. Respectez toutefois le milieu naturel et la taille de vos prises. Prenez garde aux heures et coefficients de marée (la mer monte vite!), ne vous aventurez pas trop loin pour ne pas vous retrouver encerclé.



## Des gestes simples pour protéger la mer

Pour assurer la survie de l'estran et contribuer à la préservation des nombreuses espèces qui le composent, l'amateur doit pratiquer son activité dans le plus grand respect de ce patrimoine naturel. Parmi les règles incontournables, il convient bien sûr de prendre connaissance des réglementations en vigueur sur les tailles minimales, les engins de pêche autorisés, les périodes de fermeture de certaines espèces, mais aussi les zones et dates de pêche. Veillez également à reposer au même endroit les pierres soulevées (une pierre non remise à sa place met quatre ans à se repeupler), respectez les autres usagers de la mer ainsi que les installations professionnelles (parcs à huîtres, casiers...) et ne prélevez que des quantités raisonnables, pour votre consommation familiale. Il faut plusieurs années pour qu'un crustacé atteigne sa taille adulte, laissez donc les espèces grandir et se reproduire avant de les pêcher !

**Peu importe l'activité que vous pratiquez,  
à pied, à vélo, à cheval, sur l'eau, sous l'eau,  
n'oubliez pas :  
L'île de Batz est un espace naturel préservé,  
il s'agit d'un petit territoire, sa faune et sa flore sont fragiles,  
aidez – nous à la protéger!**