



Association des Pêcheurs – Plaisanciers de Crozon - Morgat Juin 2021

Gazette Info Pêche N°8 NEVEZIOU HAG AR PESKEREZH

Fin du mois de juin, c'est la grande marée ! Coquillages et crustacés attendent les amateurs de pêche à pied.

La période est propice à de belles sorties pêche à pied en presqu'île, en famille ou entre amis. Le coefficient sera compris entre 96 et 98. Le coefficient d'une marée indique son importance et permet d'éviter les surprises quand la mer remonte. Il s'agit en quelque sorte d'une « échelle » qui est comprise entre 20 (le plus faible : morte-eau) et 120 (le plus élevé : vive-eau / d'équinoxe). On parle de grandes marées à partir d'un coefficient de 90. Deux fois par jour, toutes les 6 heures la mer se retrouve à marée basse ou haute.

Date	Coefficient	
	Coeff. Matin	Coeff. Après Midi
Ven. 25/06/2021	97	98
Sam. 26/06/2021	98	96

Pêcher intelligent, pêcher durablement

En respectant les bonnes pratiques de pêche, nous préservons la ressource, le milieu marin et notre sécurité. Choisissez pêcher à pied responsable et ne laissez rien aller à l'eau.

Sécurité

- Le nombre vert seules, est le 196
- Prenez connaissance de la météo et de l'heure de basse mer.
- Evitez d'aller pêcher par temps de brume ou d'orage.
- Ne partez pas seul sur un lieu inconnu et prévenez quelqu'un de l'heure de votre retour.

Santé

- Conservez votre pêche vivante au frais et consommez-la rapidement.
- Certains poissons sont toxiques. Pour connaître les zones à éviter : www.pecheapied-responsable.fr

Bonnes pratiques

- La pêche des coquillages est interdite dans les secteurs de rochers.
- Il est obligatoire de remettre les pierres retournées dans le bon sens.
- Respectez les tailles, les quotas et les périodes de pêche.
- Retenez le têt de votre pêche sur les lieux de prélèvement.
- Laissez les femelles de crustacés portant des œufs.
- Pour la récolte des coquillages comme à queue, les moules, bulbes et clous griffés sont interdits.
- Morceaux-vous d'un outil de mesure.

Métiers

- Ne ramassez pas les espèces vivantes à moins de 15m des parcs conchylicoles.
- Sans licence professionnelle, il est interdit de revendre sa pêche.

Les principales espèces pêchées à pied et leur taille minimale de capture :

- Étrille : 15 cm
- Homard : 8,7 cm
- Crabes : 5 cm
- Crabes : 10 cm
- Tourteau : 14 cm
- Coquille Saint-Jacques : 11 cm - 20 max
- Ormeau : 9 cm - 20 max
- Moule : 4 cm - 300 max
- Palourde : 4 cm - 100 max
- Cloupe : 2,7 cm - 300 max

Les conseils pratiques de l'APPCM

- Respecter les tailles minimales de capture (des réglettes sont diffusées aux pêcheurs à pied au local du quai Kador).
- * Perturber le moins possible le milieu : remettre les pierres retournées dans leur position initiale.
- * Connaître l'heure précise de la marée montante pour ne pas se retrouver isolé sur un rocher (un annuaire est à votre disposition au local du quai Kador).
- * Éviter d'aller pêcher seul.
- * Respecter les autres « pêcheurs à pied ».
- * Veiller à respecter les installations des professionnels de la pêche : tables à huîtres, casiers...
- * Ne ramasser que ce dont vous avez besoin pour votre propre consommation.

Dans tous les cas, remettez les cailloux en place et ne pêchez pas avec des outils disproportionnés.



Vous les trouverez sur l'estran :

Dans le sable : le couteau, l'amande, l'araignée, la palourde, la praire, la coquille Saint-Jacques, la coque, le bulot,...

Dans les rochers : la crevette bouquet, l'étrille, le homard, le tourteau, les moules, les bigorneaux, les patelles, les ormeaux, les huîtres...

**Régalez-vous, mais soyez prudents !
Ne perdez pas de vue que nous ne sommes que d'insignifiants moucheron
et que c'est la mer qui commande !**





Association des **Pêcheurs – Plaisanciers de Crozon - Morgat**
Juin 2021

Gazette Info Pêche N°8 **NEVEZIOU HAG AR PESKEREZH**

Martine cueilleuse de l'estran

Les algues sont les ancêtres des végétaux terrestres. Le saviez vous ? La mer d'Iroise est le premier champ d'algues marines d'Europe en termes de diversité des espèces.

En France, 24 espèces d'algues, sont autorisées à la consommation humaine. La presque totalité est cueillie dans le Finistère, réputé pour la qualité de ses eaux. Venez découvrir avec Martine et son animateur spécialisé, le bienfait des algues et apprenez à reconnaître le haricot de mer, la Dulse, le Nori, le Kombu...

Étonnantes de diversité, les algues vont vous surprendre, et vous porterez, sans nul doute, un autre regard sur elles...laurencia -aussi appelé poivre de mer, laitue de mer, spaghettis de mer, kombu breton, kombu royal, petite fougère, fucus vésiculeux... toutes ces espèces comestibles n'auront bientôt plus de secrets pour vous!

Dans son atelier « algues », Martine et son équipe vous indiqueront comment les reconnaître, les cueillir, les cuisiner et vous repartirez avec une recette à vous couper le souffle. Elles sont utilisées en cuisine comme condiments voire comme accompagnements.



Renseignements :
APPCM
box 11 & 12
quai kador port de Morgat,
29160 Crozon

GOUTEZ, UN VRAI PLAISIR à PARTAGER !



Quelques exemples pour vous faire saliver .

L'algue Dulse se récolte entre avril et décembre. Avec sa saveur un peu sucrée, elle se mange crue en tartare, pesto, avec des crudités, des fruits au sirop, ou cuite dans une quiche ou ajoutée dans une farce.

L'algue Nori se récolte de mai à novembre. Elle donne un goût de thé fumé et de champignon séché. On la savoure crue en sauce froide ou en omelette et séchée pour les makis.

L'algue Kombu se récolte de février à avril. Son goût iodé est puissant. Elle se déguste crue, émincée en salade, ou cuite dans un bouillon, avec des pâtes ou du riz.

L'algue Wakamé qui se cueille de mars à mai, possède un léger goût d'huître. On l'utilise crue dans une vinaigrette, en tartare, ou cuite dans une soupe thaïe, un risotto ou une omelette.

