



TOURTEAU

Cancer pagarus



• Atlantique Nord-Est



• Casier
• Chalut de fond
• Filet



• Aucun élevage

→ BIOLOGIE

FAMILLE
Cancridae.

TRAITS DISTINCTIFS
Carapace lisse, de forme elliptique, couleur chamois, feston dentelé bordant la carapace d'une dizaine de petits lobes de part et d'autre des yeux, pinces très robustes.

HABITAT
Espèce benthique qui vit sur des fonds rocheux, sableux ou sablo-vaseux, jusqu'à 200 m de profondeur. Sur l'estran à marée basse. Présente en Atlantique Nord-Est, (de la Norvège au Maroc) et en Méditerranée.

ALIMENTATION
Crustacés, mollusques et vers. Cette espèce peut être nécrophage.

MATURITÉ SEXUELLE (largeur de la carapace)
Femelle : 127-128 mm.
Mâle : 101-106 mm.

PÉRIODE DE FRAI
Ponte de novembre à février-mars
Éclosion en avril-mai.

LONGÉVITÉ
20 ans.

PÊCHE

Le tourteau est principalement capturé grâce à des casiers appâtés avec du poisson (chinchard, rouget, grondin, congelés ou en saumure). Les casiers sont posés en filière (pouvant compter jusqu'à 150 casiers), elle-même reliée à une bouée de surface. La filière est relevée soit le même jour, soit au bout de 2 jours.

La pêche au tourteau est pratiquée uniquement en Atlantique Nord-Est par la flotte européenne. Le Royaume-Uni en est le principal pays producteur.

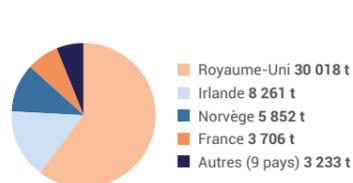
En France, la moitié des caseyeurs sont enregistrés en Bretagne et un tiers en Normandie. L'essentiel de la flottille est constitué de petites unités, de taille souvent inférieure à 12 mètres, exploitant les eaux côtières. La plupart de ces navires ciblent saisonnièrement le tourteau. Les navires qui le ciblent toute l'année sont peu nombreux et sont principalement composés de caseyeurs hauturiers équipés de viviers (ils sont une quinzaine d'unités représentant 50 % des débarquements français). Les captures au filet ou au chalut existent, mais les quantités sont plus faibles (environ 20 % des débarquements) et leur qualité est parfois considérée comme moins bonne. La France a débarqué 3 706 tonnes en 2018.

En Belgique, le tourteau fait l'objet de prises accessoires par les chaluts à perche (de moindre qualité par rapport à celui pêché au casier). Les débarquements belges sont d'environ 300 tonnes par an (258 tonnes en 2018).

DÉBARQUEMENTS DE TOURTEAU PAR LA FLOTTE EUROPÉENNE (en tonnes)
Source FAO 2020/2021



PRINCIPAUX PAYS PÊCHEURS DE TOURTEAU EN 2018 (en tonnes)
Source FAO 2020/2021



Éléments clés

- Le tourteau est une espèce très appréciée par les Français.
- Les stocks européens de tourteau ne se portent pas bien. Ils souffrent de surexploitation due à un effort de pêche trop important.
- Le stock du golfe de Gascogne et Manche souffre d'une diminution du recrutement.

La femelle tourteau cesse de s'alimenter pendant la période d'incubation de ses œufs, s'enfouit dans un sédiment sableux ou sablo-vaseux et devient alors quasi inaccessible à la pêche de mi-novembre à mi-avril.

Le tourteau porte les surnoms de dormeur, clos-poing ou poupard (de poupin) pour la posture caractéristique qu'il prend quand il est sur le dos : il replie ses pattes et ne bouge plus. Ces appellations s'expliquent également par son côté plutôt sédentaire. Si cela est vrai pour le mâle, la femelle adulte, quant à elle, trotte sur le fond de l'eau et peut parcourir 150 km en un an.

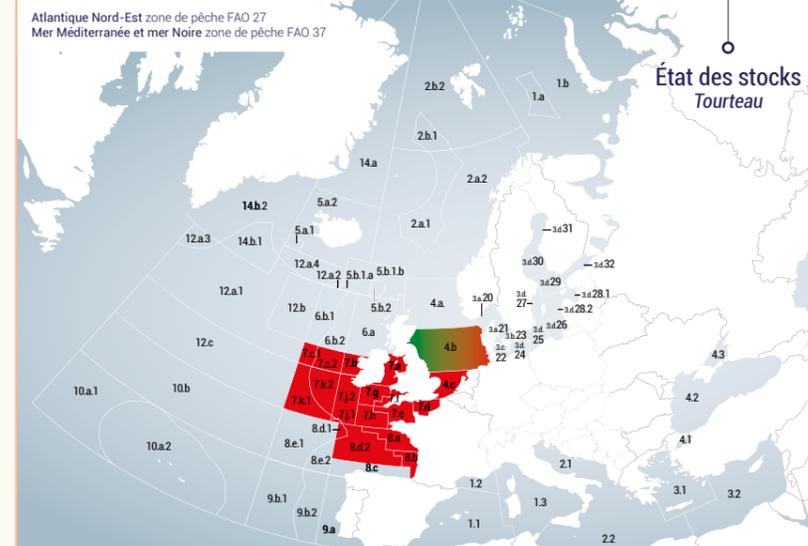
GESTION DES STOCKS

Au niveau européen, deux mesures techniques de conservation sont mises en œuvre :

- la taille minimale de la carapace (mesurée dans le sens de la largeur, entre les deux bords extérieurs) est fixée à 14 cm au nord du 48° parallèle et à 13 cm au sud de ce même parallèle. Depuis 2020, la taille minimale de capture est de 15 cm en baie de Granville.

- les débarquements de pinces de crabe séparées du corps sont réglementés : en France, la limite est de 5 kg par homme embarqué, par jour et par débarquement. À noter que les débarquements de pinces détachées du corps sont interdits dans certains comtés du Royaume-Uni.

En France, lorsque l'espèce est ciblée, la pêche est assujettie à la détention d'une licence. Le nombre de casiers est limité : il ne doit pas dépasser 200 par homme ou 1 200 par navire. Enfin, les crabes dits clairs ou blancs, c'est-à-dire de mue récente, sont interdits au débarquement.



	STOCKS	REMARQUES
● Stock en bon état (non dégradé et non surpêché) : femelles	Centre de la mer du Nord (division 27.4.b)	La population de femelles est en bon état. La biomasse reproductive est supérieure au niveau durable et le taux d'exploitation largement inférieur au niveau du RMD ⁽¹⁾ .
● Stock dégradé et surpêché : mâles		La population de mâles est dégradée et surpêchée. La biomasse reproductive est en augmentation mais encore légèrement inférieure au niveau durable. Le taux d'exploitation est plutôt stable depuis trois ans mais légèrement supérieur au niveau du RMD.
● Stocks dégradés et surpêchés	Manche et golfe de Gascogne (sous-zone 27.7 et divisions 27.8.abd)	L'abondance semble diminuer dans les eaux côtières et dans une moindre mesure au large. Recrutement en diminution.
	Sud de la mer du Nord (division 27.4.c)	Les populations de femelles et de mâles sont dégradées et surpêchées. La biomasse reproductive est en augmentation, mais encore au-dessous du niveau durable. Le taux d'exploitation est supérieur au niveau du RMD mais plutôt stable.

Centre de la mer du Nord et sud de la mer du Nord : CEFAS⁽²⁾ 2020 - Manche et golfe de Gascogne : Ifremer 2020



Les Français sont très friands de tourteau, avec une consommation moyenne de 300 g par an (274 g en 2017), niveau le plus élevé d'Europe. Les Portugais en consomment environ 250 g/an, les Espagnols 100 g/an. Derrière les chiffres de consommation moyenne, se cachent des disparités régionales très fortes. Les Bretons et les Normands sont encore à ce jour les plus gros mangeurs de « dormeurs ». Si, dans le Grand Ouest, près du quart de la population achète régulièrement cette espèce, elle ne tombe que rarement dans le panier des consommateurs de l'Est de la France. Le tourteau est proposé à la vente, en proportion croissante, cuit frais ou pasteurisé, soit entier, soit coupé en deux ; on trouve également ses pinces cuites vendues à la pièce ou en sachet. En France, chaque année, quelque 8 000 tonnes de tourteau (entier, en pinces ou en chair décortiquée) sont importées des îles Britanniques (plus de la moitié), d'Irlande et de Norvège. **Le tourteau est le troisième crustacé frais consommé par les Français après la langoustine et les crevettes.**



• MSC • Une pêcherie de tourteau des îles Shetland est certifiée.

Recommandation d'achats

- À éviter : tous stocks.

(1) Rendement Maximum Durable

(2) Centre pour les sciences de l'environnement, de la pêche et de l'aquaculture