

GUIDE EUROPÉEN DU TOURTEAU



ATLANTIC AREA Transnational Programme
ESPACIO ATLÁNTICO Programa Transnacional
ESPACE ATLANTIQUE Programme Transnational
ESPAÇO ATLÁNTICO Programa Transnacional

Investir dans notre futur commun



Union Européenne

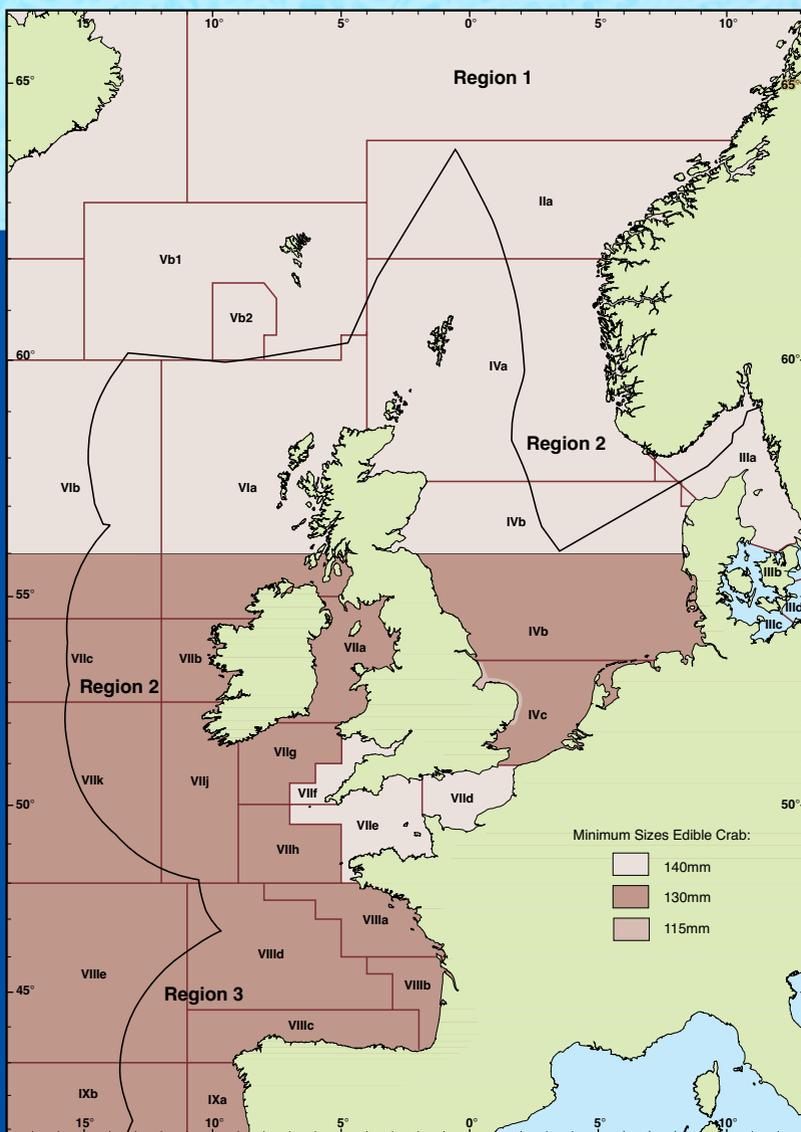
Fonds Européen de
Développement Régional

ATLANTIC BROWN CRAB RESOURCE USERS NETWORK

Le programme ACRUNET cherche à améliorer la qualité du tourteau auprès de tous les acteurs de la filière : pêcheurs, acheteurs, transformateurs, poissonniers et consommateurs. Cette recherche de qualité commence par le pêcheur qui trie et stocke sa pêche et continue avec tous les intermédiaires (distributeurs, transformateurs et poissonniers) qui maintiennent la qualité tout au long de la filière jusqu'au consommateur. Afin que celui-ci reçoive un tourteau de qualité parfaite, le pêcheur a un rôle primordial et met en œuvre les meilleures pratiques possibles.

Ce guide, qui se veut facile à utiliser, est destiné à soutenir la norme de qualité mise en place par ACRUNET. Le guide européen transnational du tourteau cherche à aider les opérateurs à assurer que leur produit est :

- pêché dans le respect de l'environnement et de la loi
- trié, manipulé et stocké de façon à ce que seuls les tourteaux de qualité irréprochable parviennent aux consommateurs.



Prière de consulter vos autorités locales en ce qui concerne les autres mesures réglementaires en vigueur dans votre zone de pêche (licences de pêche, restrictions sur le type et le nombre de casiers, etc...).

Le tourteau mâle

Le tourteau mâle a un abdomen triangulaire étroit qui se rabat sur la face ventrale du crabe ;



- Les pinces du mâle sont plus grosses que celles de la femelle. Le mâle est commercialisé pour sa teneur élevée en chair blanche.

Le tourteau femelle

Le tourteau femelle a un abdomen beaucoup plus large et arrondi que le mâle, qui se rabat sur la face ventrale du crabe.



- Une femelle de qualité supérieure présente un taux de chair blanche et brune élevé et de bonne qualité.
- Les tourteaux femelles sont commercialisés vivants ou transformés. Ces deux marchés nécessitent un taux de chair important.

Tourteaux à rejeter vivants

Certains tourteaux ne doivent pas être débarqués et doivent être rejetés en mer vivants et indemnes. Parmi ces « rejets vivants », on distingue :



- **Les femelles grainées :** leur remise à l'eau préserve en effet la génération suivante et rentre dans le cadre d'une bonne pratique et d'une action responsable dans la gestion de la pêche.



- **Les « épattés » :** un tourteau qui a perdu une pince ou des pattes est communément appelé par la filière un « épatté ».



- Un tourteau est encore considéré comme « épatté » si ses pinces/pattes sont en cours de régénération.

Tourteaux à rejeter vivants

Des tâches noires observées sur la carapace provoquent des lésions mineures de celle-ci ou de la chair. Bien que l'ampleur de cet état peut varier, tout tourteau affecté, dit « piqué noir », doit être rejeté vivant en mer. Dans certains cas, les tâches noires sur la carapace peuvent provoquer une décoloration de la chair sous-jacente.



- Tâches noires visibles sur la pince de cette femelle qui, par ailleurs, est en bonne santé.



- Mâle fortement affecté. Ces pinces ne produiront pas une chair de bonne qualité.



- Femelle fortement affectée. La qualité et le taux en chair blanche et brune sera faible.

Tourteaux à rejeter vivants

Les tourteaux présentant les caractéristiques suivantes doivent également être rejetés vivants et indemnes en mer :

- **Tourteaux de taille inférieure à la taille minimale de débarquement** (largeur de carapace de 130 mm au sud du 56°N et de 140 mm au nord du 56°N , taille de 140 mm dans les zones 7 f,e,d.). Prière de contacter vos autorités locales en ce qui concerne la réglementation spécifique de votre zone de pêche.



- **Salissures trop importantes** : les carapaces de tourteaux qui présentent des salissures très importantes telles que balanes ou tubes calcaires d'annélides polychètes ne sont pas aptes à être transformés et leur prix sera faible. Vérifiez les spécificités de votre acheteur à ce sujet.



- **Tourteaux «clairs»** : les tourteaux grandissent en changeant de carapace – ils subissent une mue. La couleur de la carapace et notamment sa face ventrale, varie en fonction du cycle de mue et donne des repères visuels sur la qualité du tourteau. Un tourteau qui vient de muer aura une carapace souple ou de couleur claire et sera susceptible d’avoir un taux de chair très faible.

Une carapace «claire» peut être identifiée en exerçant une légère pression sur la face ventrale de la carapace. Si la carapace se déforme sous la pression, le tourteau est considéré comme «clair». Il est important de le remettre en mer afin qu’il puisse durcir sa carapace et améliorer son taux en chair.



Le tableau ci-dessous et les photos de la page suivante donnent des repères visuels pour évaluer le taux de chair :

En résumé :		
TAUX DE CHAIR	Élevé ✓	Faible ✗
Face dorsale de la carapace	Carapace uniformément de couleur foncée. Pourtour de la carapace également foncé.	Carapace uniformément de couleur claire. Pourtour et échancrures de couleur claire.
Face ventrale de la carapace	Abdomen de couleur foncée.	Abdomen de couleur claire.
	Carapace jaune clair à marron clair, poils visibles.	Carapace blanche ou de couleur crème sans poils visibles.
	Carapace dure lorsqu'on appuie sur la face ventrale.	Carapace se déforme lorsqu'on appuie sur la face ventrale.
Pinces	Pinces de couleur foncée avec face inférieure couleur crème.	Pinces de couleur marron clair avec face inférieure blanc cassé.

Taux de chair

Élevé ✓



- Le dos de la carapace du tourteau est uniformément de couleur foncée.



- Le pourtour de la carapace est de couleur foncée.



- L'abdomen sur la face ventrale est de couleur foncée.

Taux de chair

Faible X



- L'arrière de la carapace est faiblement pigmenté.



- Le pourtour de la carapace a des échancrures de couleur claire.



- L'abdomen sur la face ventrale est très pâle ou faiblement pigmenté.

Taux de chair

Élevé ✓



- Le dessous de la carapace est dur, de couleur marron clair avec des poils visibles. La dureté de la carapace peut être évaluée en mettant le tourteau sur le dos et en appuyant avec les pouces de part et d'autre de la bouche.



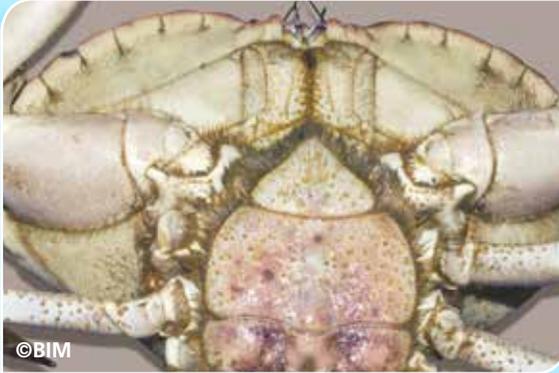
- Les pinces sont de couleur marron foncé.



- Le dessous des pinces est de couleur crème.

Taux de chair

Faible X



- La face ventrale de la carapace est souple, de couleur blanche ou crème, sans poils visibles. Si la carapace se déforme sous la pression des doigts, le tourteau est considéré comme « clair ».



- Les pinces sont de couleur marron clair.



- Le dessous des pinces est de couleur blanc cassé.

Sectionnement du tendon des pinces

Les tourteaux peuvent se blesser entre-eux lors du stockage ou du transport et pour l'éviter, les tendons à la base des pinces sont sectionnés. Les pinces n'ont plus de force et ne peuvent plus nuire.

Les tendons doivent être sectionnés proprement sinon le tourteau risque de perdre du sang et mourir soit immédiatement, soit pendant le transport ou le stockage.

Les tendons sont coupés en 3 opérations selon la méthode en vigueur en France (le French nicking en anglais) :

- 1- la pince est maintenue ouverte en la bloquant contre une barre métallique. En tapotant la face interne de la pince, celle-ci se relâchera.
- 2- le tendon à la base de la pince est sectionné proprement avec un couteau aiguisé en faisant la plus petite incision possible. Un claquement se fait entendre lorsque le tendon est coupé.
- 3- le tourteau doit être trempé ou lavé à l'eau de mer immédiatement afin de faciliter la coagulation autour de l'incision.



©BIM



Pour plus d'information, contacter :

Chever René-Pierre
chever.cdpmem29@gmail.fr ou

Le Bleis Romain,
lebleis.cdpmem29@gmail.fr ou

Toulhoat Lucile,
ltoulhoat@comite-peches.fr



ATLANTIC AREA Transnational Programme
ESPACIO ATLÁNTICO Programa Transnacional
ESPACE ATLANTIQUE Programme Transnational
ESPAÇO ATLÁNTICO Programa Transnacional

Investir dans notre futur commun



Union Européenne

Fonds Européen de
Développement Régional