

LES CIRRIPEDES



Photo provenant du site : ChezMonPoissonnier

Anatife, pouce-pied, balane : il s'agit bien là de crustacés, même si l'appartenance à cet embranchement n'est pas évidente !

Larousse : cirripèdes : crustacés inférieurs marins.

Cirres (ou cirrhes) : petits appendices en forme de fouets rameux ou de petits tentacules aux fonctions variées.

LES POUCES-PIEDS

Famille : *Scalpellidae* - Nom scientifique : *Pollicipes pollicipes* - Nom usuel : Pouce-pied quelquefois appelé anatife et souvent confondu avec ce dernier.



Ces cirripèdes appelés communément « pouces-pieds » ne vivent pas fixés, comme les anatifes sur des objets flottants. Ils vivent accrochés aux rochers, aux falaises, en grappes denses, dans des lieux souvent inaccessibles et fortement battus par les vagues, comme à Belle-Ile en mer ou dans la presqu'île de Crozon par exemple.



Pouces-pieds : pas très appétissants mais délicieux.

Comme les anatifes, les pouces-pieds possèdent un long pédoncule noir, surmonté d'un capitulum composé de plusieurs petites plaques blanchâtres, les plus petites étant à la base. Ces plaques s'écartent pour laisser passer les cirrhes qui captent le plancton. Ce mode alimentaire est identique à celui des anatifes (voir la vidéo : site brigoudou - notre doc - vidéos - anatifes).

Ce crustacé est très prisé des Espagnols et des Portugais ; la chair contenue dans son pédoncule est délicieuse.

La pêche professionnelle :



Vente à la criée

Les licences de pêche accordées par les affaires maritimes, concernent une dizaine de pêcheurs professionnels dans le Finistère.

Le prix de vente à la criée de Douarnenez reste modeste, entre 8 et 10 € le kg mais il a été observé comme à Audierne un prix variant de 40 € à 50 € le kg (lorsque la quantité est suffisamment importante pour être exportée vers l'Espagne et selon la période de l'année).

Quota autorisé : 120 Kg par jour durant une centaine de jours par an mais cela dépend des zones de pêche.

La pêche est difficile, dangereuse, limitée par les coefficients de marée, par l'état de la mer.

Certains professionnels s'encordent et descendent en rappel pour accéder au bas des falaises, d'autres utilisent des bateaux pour atteindre les rochers.

La pêche loisir :

- Autorisée du 16/01 au 14/03 et du 19/09 au 14/11, entre le lever et le coucher du soleil.
- 3 kilos par personne et par jour.
- Les animaux sont décollés, en « bouquets » à l'aide d'un burin ou d'un tournevis. (pour conserver la fraîcheur de l'animal, il est important de ne pas percer la peau du pédoncule). Tout autre engin est interdit.
- La prudence est recommandée, c'est une pêche très dangereuse.



La pêche illicite :

Les pouces-pieds sont très prisés des Espagnols et des Portugais. Le prix du kg peut atteindre 50 € et même 200 € à Madrid en période de fin d'année. La ressource se raréfie en Espagne et la pêche française est quasiment entièrement exportée, mais malheureusement il existe une fraude bien organisée.



Photo ChezMonPoissonnier

Malgré de fortes amendes infligées, malgré la surveillance accrue de la gendarmerie maritime ou des douaniers, les prises illicites font régulièrement la une des journaux (323 kg, 125 kg...). Selon les affaires maritimes plusieurs tonnes seraient pêchées illégalement chaque année. Les braconniers sont le plus souvent de nationalité espagnole. Ce fragile crustacé doit pourtant être consommé rapidement après avoir été pêché.

Lorsque les braconniers sont interceptés, en plus de l'amende, tout leur matériel est saisi (voitures (souvent 4/4 ou camionnettes), matériel de plongée, bateaux...).

Préparation des pouces-pieds.

Brosser et rincer les pouces-pieds à l'eau claire. Préparer un court bouillon avec laurier, thym, sel, poivre, quelques gousses d'ail et si vous le voulez un peu de piment d'espolette. Plonger les pouces-pieds dans l'eau bouillante et après nouvelle ébullition, laisser cuire 3 minutes (certains cuisiniers ajoutent un peu de vin blanc dans le bouillon).

Seul le pédoncule se mange, froid ou tiède, nature ou avec une sauce (mayonnaise par exemple). Tenir le capitulum d'une main et presser la peau assez dure du pédoncule. Une délicieuse chair rosée apparaît.

Nous ne le savions pas ! Apparemment, il est possible de manger les anatifes, mais leur saveur est moindre. Au musée, des visiteurs, les prenant pour des pouces-pieds et les ayant consommés, n'en gardent pas un excellent souvenir !!!



Photos ChezMonPoissonnier

Merci à Christophe Castel pour son site très intéressant : [chezmonpoissonnier](http://chezmonpoissonnier.fr)
N'ayant pas de pouces-pieds dans notre environnement proche, il nous a permis d'utiliser quelques photos pour mieux imaginer notre article.

Son site :



ChezMonPoissonnier

Pour apprendre à connaître et préparer les poissons, les coquillages et les crustacés...

Suite des cirripèdes - fiche suivante n° 23 - les balanes

Fiche n° 22 - Claudine Robichon
Correcteurs M.H Briand - Annie Jaouen - Georges Allègre
Association Brigoudou
Musée du coquillage et autres animaux marins
Brignogan-plages – Site brigoudou.f