

LES PRODUITS DE LA MER ET DES RIVIÈRES

Les Céphalopodes

Présentation du produit

Les céphalopodes sont des mollusques très particuliers dont le corps entoure la coquille, contrairement aux coquillages et aux gastéropodes. Cette coquille interne est appelée os pour la seiche et plume pour l'encornet. Leur bouche est pourvue d'un bec comme celui des perroquets. Les tentacules munis de ventouses permettent de capturer la nourriture (crustacés et poissons).

La seiche est un mollusque benthique ou semi-benthique. Elle a une activité plutôt nocturne, passant la journée à se cacher dans le sable ou dans les anfractuosités des rochers. Sa durée de vie ne dépasse pas 2 ans. La mort de l'animal survient après la reproduction, qui se déroule au printemps à l'issue d'une migration vers la bande côtière. Les œufs de seiche sont très reconnaissables : ils forment un agglomérat qui ressemble à une grappe de raisin (chaque grain contient un bébé seiche).

L'encornet (ou calmar ou calamar) est un animal semi-pélagique (entre deux eaux) jusqu'à 250 m. Il peut mesurer jusqu'à 50 cm sans ses tentacules. Il vit le plus souvent en banc et effectue des migrations pour venir se reproduire à la côte au printemps.

Le poulpe (ou pieuvre ou élédone) possède huit bras portant une ou deux rangées de ventouses chacun. Il vit le jour caché sur les fonds dans des anfractuosités et sort la nuit pour chasser ses proies. L'animal peut changer la couleur et la structure de sa peau en fonction de son humeur et de son environnement. Comme la seiche, il prend la fuite en projetant un nuage d'encre devant lui.



Seiche.

Nutrition

La chair des céphalopodes est tendre et forcément sans arêtes. Ces animaux sont souvent consommés en beignets, en ragoûts ou farcis. Avec l'encre, on peut colorer les pâtes et préparer de très bonnes sauces. Les céphalopodes sont riches en protéines, en fer et en vitamines. Ils sont pauvres en glucides et en lipides.

Métier

Les encornets se pêchent au chalut de fond ou pélagique de l'été à la fin de l'hiver. Au printemps, lorsqu'elles « montent » à la côte pour se reproduire,

les seiches se capturent au casier et au chalut de fond. En hiver, elles sont pêchées au large par les chalutiers hauturiers, toujours au chalut de fond. Les poulpes sont aussi pêchés au chalut de fond, mais plus rarement sur nos côtes.

Qualité

Sur l'étal du poissonnier ou en grande surface, les céphalopodes sont présentés entiers ou seulement le corps pelé (en blanc). Leur fraîcheur se caractérise à l'odeur marine et à la couleur nacrée de la chair du produit.

Pour tout savoir sur la pêche, rendez-vous sur www.nfm.fr