

#4

60846

1980

Government of Canada
Pêches et Océans
Gouvernement du Canada
Fisheries and Oceans

GULF REGIONAL LIBRARY
FISHERIES AND OCEANS
BIBLIOTHEQUE REGION DU GOLFE
PECHES ET OCEANS



Le monde sous-marin

Mollusques et crustacés de l'Atlantique



60846

Q2
628
2025/10
ex

Mollusques et crustacés de l'Atlantique

Les mollusques et crustacés sont des animaux aquatiques invertébrés dont les corps mous sont d'ordinaire enfermés dans une coquille extérieure protectrice. Certains, comme les homards et les crabes, sont couverts d'une carapace dure, mais articulée et flexible, et appartiennent à l'ordre des crustacés. D'autres comme les huîtres et les clams font partie de l'ordre des mollusques (mot latin voulant dire à corps mou). Certains mollusques comme le poulpe et le calmar n'ont pas de coquille externe mais ont gardé une petite carapace interne.

Les mollusques et crustacés sont au nombre des produits de la mer les plus recherchés et bien qu'ils ne soient capturés qu'en nombre limité,

ils contribuent d'une manière non négligeable aux revenus des pêcheurs, des producteurs et des distributeurs. Sur la côte de l'Atlantique, ils assurent près de la moitié du revenu total des pêcheurs canadiens alors qu'ils représentent moins du cinquième du total des débarquements.

Les principaux mollusques et crustacés de l'Atlantique sont par ordre courant d'importance économique sur le marché canadien: le homard, le pétoncle, le crabe des neiges, la crevette, le calmar, les clams et les huîtres.

Le homard (*Homarus americanus*)

Le homard d'Amérique, si réputé pour sa chair délicieuse, est vraiment le roi des crustacés canadiens. Sa carapace se divise en deux parties principales: la tête et le thorax qui sont combinés, et l'abdomen communément appelé la "queue" qui comprend six sections. Il possède deux paires d'antennes, six paires de pièces buccales compliquées et deux yeux noirs montés sur des pédoncules mobiles disposés de chaque côté d'une corne épineuse et solide.

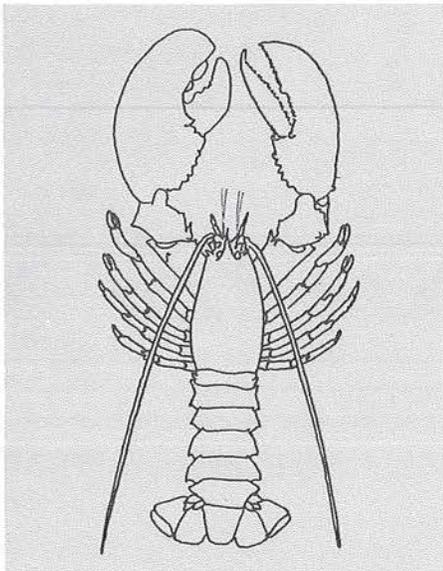
La première paire de pattes est armée de fortes pinces munies d'épines acérées, l'une plus lourde et plus grosse, qui est la pince broyeuse et l'autre, plus petite, qui est la pince coupante. Ces deux instruments redoutables permettent au homard de capturer sa nourriture. Les quatre paires de pattes articulées qui suivent sont les pattes ambulatoires, beaucoup plus fines, dont les deux premières paires sont munies de petites pinces. De petites pattes natatoires se trouvent sous l'abdomen qui se termine par une queue large et plate en forme d'éventail.

La couleur du homard varie selon l'habitat, depuis le bleu vert jusqu'au brun rouge, et sa carapace est souvent tachetée de points sombres.

Le homard est un grand nécrophage et se nourrit principalement de poisson (vivant ou non) et d'invertébrés fixes ou se déplaçant lentement comme les moules, les oursins, les crabes et les vers qui vivent sur le fond de la mer. La taille des homards commercialisables varie généralement entre 18 et 30 cm et leur poids entre 0,23 et 0,91 kg. Les homards géants peuvent peser plus de 20 kg.

Le homard vit sur toute la côte est de l'Amérique du Nord, du Labrador à la Caroline du nord. Il abonde surtout dans la partie centrale de cette bande côtière, et les eaux littorales des provinces canadiennes de l'Atlantique en sont les premières zones productrices. Il en existe également des populations importantes au large de la côte sud-ouest de la Nouvelle-Écosse et sur le Banc de Georges.

Au Canada, les pêcheurs doivent posséder un permis pour capturer les homards dans les eaux côtières de leur région pendant la saison, qui couvre d'ordinaire les mois chauds de l'année, bien que, dans certaines régions du Nouveau-Brunswick et de la Nouvelle-Écosse, elle débute en novembre pour fermer en juin ou juillet. Ils utilisent de petits bateaux pour aller mouiller des casiers lestés



à armature de bois dans lesquels ils ont placé un appât. Les casiers sont récupérés au moyen des cordes attachées à des bouées peintes de couleur vive qui marquent leur emplacement.

Il existe aussi une petite flottille de bateaux pour la pêche du homard au large. Les pêcheurs utilisent des casiers géants pour capturer les

homards de grande taille et ne sont pas autorisés à pêcher à moins de 80 kilomètres de la côte.

Plus de la moitié des prises annuelles sont expédiées vivantes vers les marchés d'autres régions du Canada, des États-Unis et de l'Europe. Le reste est vendu fraîchement cuit ou sous forme de produits congelés et de conserves.

Le pétoncle géant (*Placopecten magellanicus*)

Le pétoncle géant, appelé aussi pecten d'Amérique, est l'espèce de mollusques la plus importante sur le plan commercial au Canada.

Ce coquillage est bivalve, c'est-à-dire qu'il possède deux valves ou coquilles. Celles-ci sont maintenues ensemble par une petite charnière droite. La valve inférieure est plate, lisse et blanche ou crème, alors que la valve supérieure est légèrement bombée et généralement brun rougeâtre. La taille des pétoncles vendus dans le commerce varie entre 15 et 30 cm de diamètre.

Entre les coquilles se trouvent les parties molles du corps qui représentent près de 40 pour cent du poids total d'un pétoncle. Le gros muscle blanc, au centre, qui ouvre et ferme les valves est appelé la chair. C'est la seule partie du pétoncle qui soit consommée au Canada.

Au contraire de la plupart des autres mollusques à coquilles, les pétoncles peuvent nager. Par exemple, s'il est dérangé par un pêcheur, un pétoncle contracte son puissant muscle et "claque" ses deux coquilles ensemble. Ce mouvement fait sortir de l'eau par les coins de la charnière, ce qui propulse le pétoncle vers l'avant.

Cependant, s'ils ne sont pas trop dérangés, les pétoncles sont généralement sédentaires et reposent au fond de la mer, la coquille plate par dessous, sur du gravier ferme, des coquillages ou des rochers. Lorsque les conditions de température et d'alimentation leur sont des plus favorables, les pétoncles vivent en populations denses appelées "bancs".

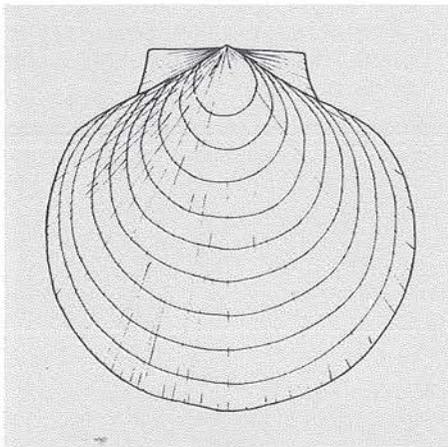
Les pétoncles se nourrissent de plantes et d'animaux minuscules qu'ils prélèvent dans l'eau grâce à un mécanisme de filtrage très perfectionné mettant en jeu les branchies.

Les pétoncles géants vivent dans l'Atlantique nord-ouest depuis la partie nord du golfe Saint-Laurent jusqu'à la côte de la Caroline du nord, aux États-Unis. Dans la partie septentrionale de cet habitat, on les trouve dans les eaux peu profondes (moins de 18 mètres), alors qu'au sud, on les trouve au-dessous de 55 m.

Les pêcheurs côtiers canadiens exploitent les populations abondantes du golfe Saint-Laurent de la baie de Fundy, au large de Digby, en Nouvelle-Écosse. La pêche hauturière est pratiquée sur le banc de Georges, au large de la pointe sud-ouest de la Nouvelle-Écosse. Dans certaines régions, le pétoncle peut être pêché toute l'année.

Les pêcheurs côtiers se servent de bateaux longs d'environ 18 m qui traînent sur le fond des dragues équipées de filets métalliques à larges mailles. Les pêcheurs hauturiers se servent de bateaux plus grands et plus puissants, longs de près de 30 m.

Les pétoncles sont écaillés aussitôt capturés. La plus grande partie des pétoncles débarqués au Canada sont vendus aux États-Unis où ils sont commercialisés à l'état frais et sous forme de produits congelés, ou panés et pré-frits.



Le crabe des neiges (*Chionoecetes opilio*)

Le crabe des neiges est un crustacé qui appartient à la famille des araignées de mer, que l'on appelle ainsi parce que leur corps arrondi est muni de pattes effilées et très longues. Les pêcheurs canadiens commercialisaient autrefois cette espèce sous le nom de crabe royal.

La pêche de ce crustacé a commencé au Canada en 1967 après que les efforts de prospection eurent mis en évidence la présence de stocks abondants dans le golfe Saint-Laurent. Depuis lors, l'exploitation s'est développée rapidement, et le crabe des neiges se classe avec le homard et le saumon parmi les mets les plus recherchés au nombre des produits de l'Atlantique.

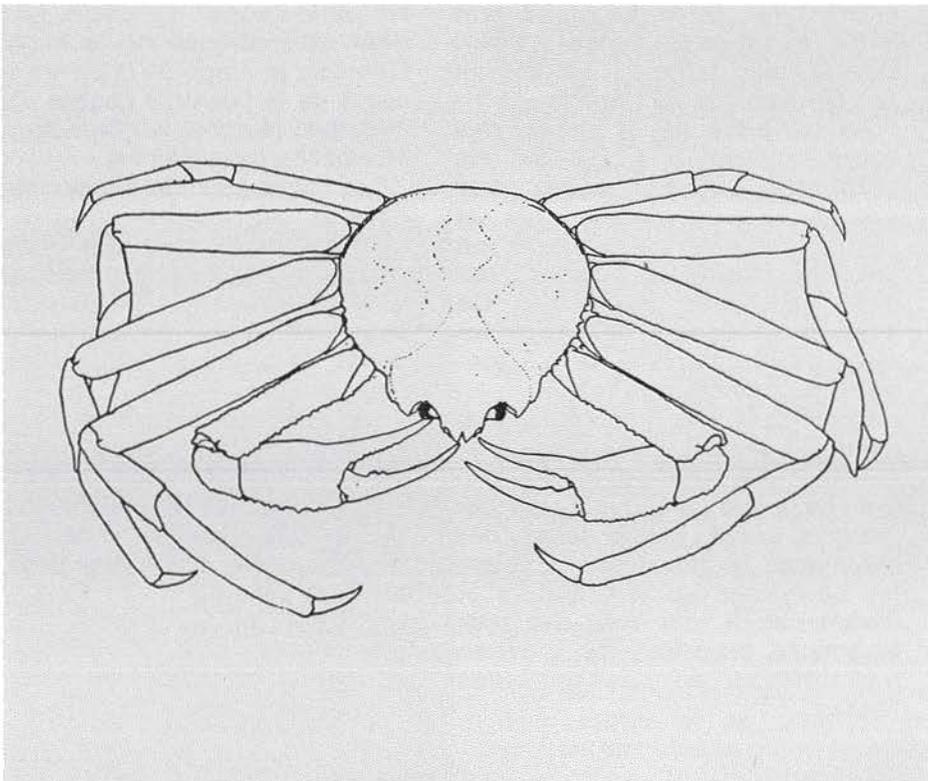
Le crabe des neiges a un corps aplati presque circulaire et cinq paires de longues pattes pareilles à celles d'une araignée, dont l'une est munie de fortes pinces. La carapace est marron orangé sur sa face supérieure et blanc crème sur sa face inférieure. Lorsqu'ils sont parvenus à maturité, les crabes mâles sont deux fois plus gros que les femelles et mesurent en moyenne 13 cm de

diamètre. Le poids moyen des crabes capturés pour la vente sur le marché est de 0,7 kg. Dans les eaux canadiennes, ils vivent le plus souvent sur les fonds sableux ou vaseux, entre 75 et 450 m.

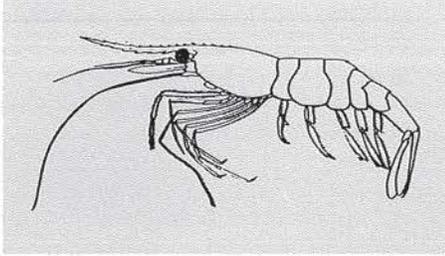
On les trouve dans l'Atlantique nord-ouest depuis le Groenland jusqu'au golfe du Maine en passant le long de la côte au large du Labrador et de Terre-Neuve et dans le golfe Saint-Laurent. Dans cette dernière zone, les crabes des neiges sont pêchés de mai à septembre et, dans certaines zones au large de Terre-Neuve et du Labrador, il est possible d'en pratiquer la pêche toute l'année si l'état des glaces le permet.

Dans le golfe Saint-Laurent, les pêcheurs utilisent des bateaux de 16 à 18 m qui étaient équipés anciennement de filets maillants, de sennes ou de chaluts pour le poisson de fond. Chaque bateau peut transporter de 35 à 80 casiers carrés à armature d'acier. Les pêcheurs placent un appât dans les casiers, les mouillent à une certaine distance l'un de l'autre et les remontent chaque jour au moyen des cordes qui sont attachées à des bouées de surface. Les crabes sont entreposés vivants sur de la glace dans la cale du bateau. Dans les eaux plus profondes des baies de Terre-Neuve (plus de 185 m), on utilise de petits casiers coniques qui sont mouillés en séries de 10 à partir de bateaux plus petits.

Mets très apprécié des connaisseurs, le crabe des neiges est commercialisé au Canada, aux États-Unis et en Europe sous forme de produits congelés, de plats cuisinés et de conserves.



La crevette rose (*Pandalus borealis*)



Les crevettes sont des crustacés de la famille des homards et des écrevisses. Les pêcheurs de l'Atlantique capturent essentiellement des crevettes roses, et la demande forte et soutenue de ce crustacé sur le marché mondial contribue à l'importance croissante de cette pêche dans l'est canadien.

Petit animal au corps long et effilé, de couleur rose vif, la crevette mesure en moyenne de 7,4 à 10 cm de long. Il en faut à peu près 120 à 130 pour faire un kilogramme.

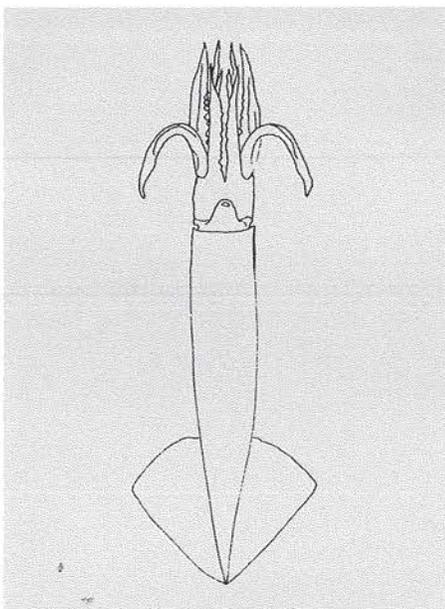
La crevette rose vit le plus souvent sur des fonds sableux ou vaseux et se nourrit d'autres petits crustacés de fond et de plancton.

La crevette rose des eaux nord-américaines vit dans le fleuve Columbia sur la côte du Pacifique, le long de la côte de l'Arctique, et au sud de la baie Massachusetts, sur la côte de l'Atlantique. Au Canada, la pêche se pratique surtout dans le golfe Saint-Laurent, sur le plateau continental Scotian et le long de la côte du Labrador.

Les pêcheurs utilisent le plus couramment les chaluts à panneaux.

En général, les crevettes sont cuites peu après la capture et sont le plus souvent étêtées ou décortiquées pour être vendues sous forme de produits congelés.

Le calmar (*Illex illecebrosus*)



Plusieurs espèces de calmar vivent dans l'Atlantique nord-ouest, mais seules deux espèces, le calmar à courtes nageoires (*Illex illecebrosus*) et le calmar à longues nageoires (*Loligo pealei*) sont importantes du point de vue commercial pour les pêcheurs canadiens. Le calmar à courtes nageoires, qui est abondant dans les eaux de Terre-Neuve, constitue la plus grande partie des prises totales annuelles.

Le calmar est un mollusque dont la carapace est interne, au contraire des clams et des huîtres. Cette coquille interne soutient le corps mou et musclé qui, à maturité, mesure environ 30 cm pour le calmar à courtes nageoires. Deux nageoires sont situées à l'extrémité du corps et la tête est munie de deux yeux bien développés et d'un bec pareil à celui d'un perroquet. Dix appendices se terminant par des ventouses partent de la tête, les deux plus longs étant connus sous le nom de tentacules. De couleur brun bigarré, le calmar peut rapidement prendre la couleur de son environnement pour échapper à ses prédateurs. Se déplaçant par propulsion, cette petite espèce peut nager rapidement vers l'avant et vers l'arrière avec une grande facilité.

Dans l'Atlantique ouest, le calmar à courtes nageoires vit le long de la côte depuis le nord du Labrador jusqu'à la Floride. Espèce migratoire, on le trouve dans le nord pendant les mois d'été.

Le calmar est pêché dans les eaux côtières avec des turlottes et des casiers et dans des secteurs hauturiers par chalutage au-dessus du fond et autres formes de chalutage.

La plupart des prises des pêcheurs canadiens sont exportées essentiellement sous forme de produits congelés. Le séchage du calmar par certains pêcheurs s'est récemment révélé une technique très intéressante étant donné qu'elle a abouti à la création de nouveaux marchés en Extrême-Orient.

Les clams

Le nom de "clam" désigne une large gamme de mollusques bivalves que l'on trouve le long de la côte atlantique du Canada. Les principales espèces des prises commerciales sont par ordre d'abondance et d'importance économique: la mye commune, la mactre de l'Atlantique et les quahaugs.

1) La mye commune (*Mya arenaria*)

Ce mollusque a de minces coquilles allongées et friables d'un blanc crayeux. Il ne peut les fermer hermétiquement étant donné que son siphon fait saillie. La taille moyenne des myes capturées est de cinq cm environ, mais elles peuvent atteindre 8 à 15 cm.

Cette espèce vit du Labrador à la Caroline du sud. On la trouve souvent dans les sédiments sableux ou vaseux de la zone intercotidale, mais elle est courante dans les estuaires et les anses de toutes les provinces Atlantiques. On peut pêcher les myes à l'aide d'une drague hydraulique, mais la plupart des pêcheurs les ramassent avec un pic ou un trident à clam.

La plupart des myes capturées sont commercialisées à l'état frais dans leurs coquilles bien qu'une certaine quantité soit vendue écaillée, la chair étant à l'état frais, congelée ou en conserve.

2) La mactre de l'Atlantique

(*Spisula solidissima*)

Cette espèce est le plus grand clam pêché dans la région de l'Atlantique nord-ouest et peut atteindre 18 cm bien que la taille moyenne des prises soit de 10 cm. Elle possède une coquille épaisse d'un blanc crayeux avec un mince épiderme brun olivâtre.

Cet animal vit du Labrador au golfe de Mexico et abonde surtout dans les eaux canadiennes au sud et à l'ouest du golfe Saint-Laurent où on le trouve couramment sur les fonds sableux nets, à la limite des basses eaux.

Pour la pêche, on utilise essentiellement des pics ou des tridents à clam ou encore des pinces manipulées à partir de doris.

En grande majorité, ces clams sont écaillés et hachés et entre dans la composition des chaudières vendues dans le commerce.

3) La quahaug commune

(*Mercenaria mercenaria*)

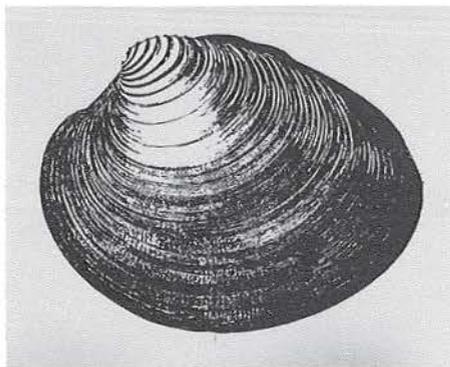
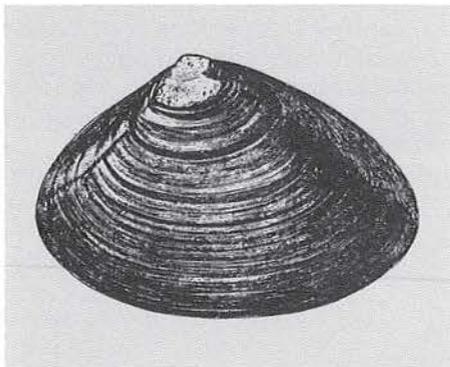
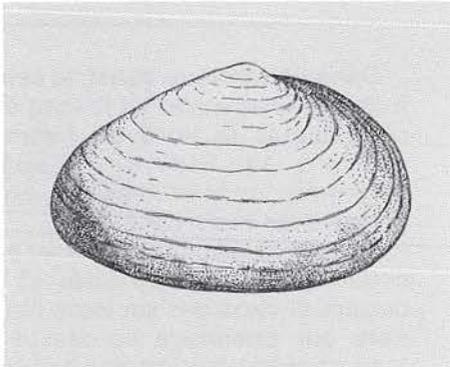
Ces bivalves ont une coquille dure et épaisse d'un blanc crayeux comme les mactres et peuvent atteindre 13 cm au terme de leur croissance. Les quahaugs de petite taille (de 5 à 7 cm) sont aussi connues sous le nom de praires.

Les quahaugs vivent depuis le sud du golfe Saint-Laurent jusqu'au golfe du Mexique. Dans les eaux canadiennes, on les trouve depuis la baie Miramichi, au Nouveau-Brunswick, jusqu'à l'île du Cap-Breton où elles fréquentent les fonds sableux ou vaseux.

De tout temps, ces mollusques ont été pêchés à marée basse, à la main ou avec un trident.

Toutefois, on utilise également des pinces ou des râteaux à long manche manipulés à partir de petits bateaux dans les zones où les fonds sont couverts par plusieurs pieds d'eau.

Les petites quahaugs sont vendues à l'état frais dans leur coquille. La chair des plus grosses tend à être coriace, aussi est-elle hachée et mise en conserve de façon à pouvoir être incorporée à des chaudières.



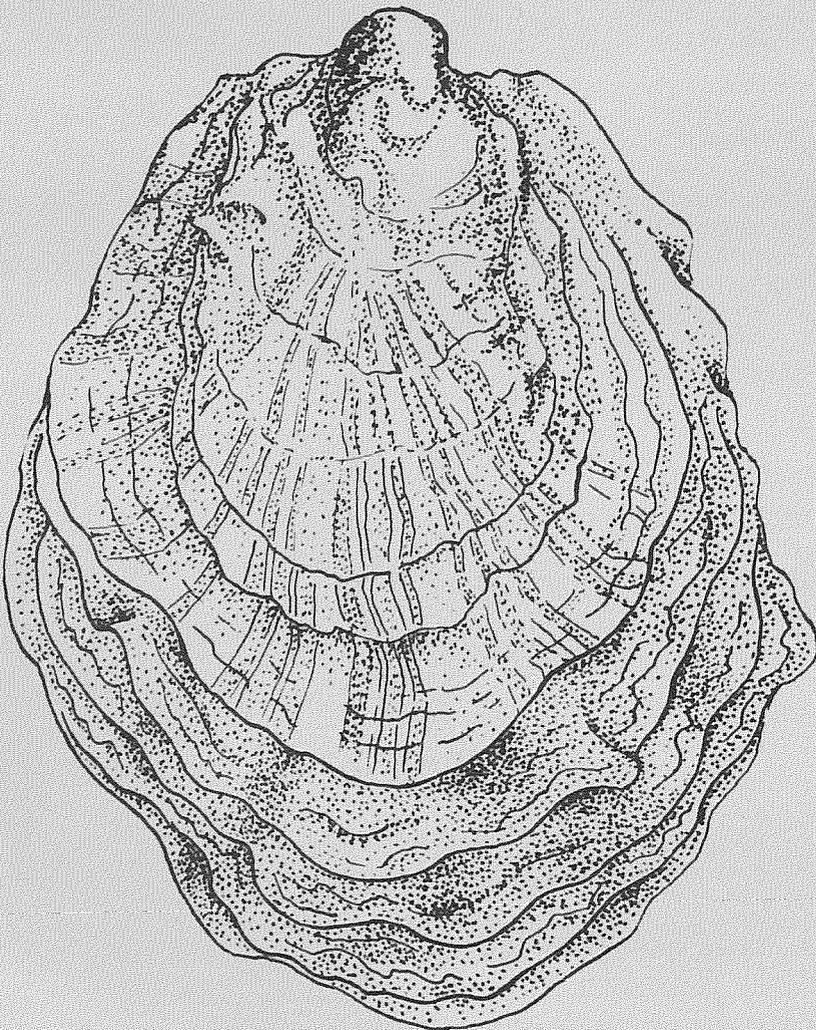
L'huître américaine (*Crassostrea virginica*)

Connu également sous le nom d'huître de l'est ou de l'Atlantique, ce bivalve sédentaire vit du golfe Saint-Laurent jusqu'au golfe du Mexique et dans les Antilles. Dans les eaux canadiennes, on le trouve dans les estuaires et les anses dans la partie sud du golfe Saint-Laurent et dans le détroit de Northumberland jusqu'à l'île du Cap-Breton.

La taille des deux valves d'une huître est inégale, l'écaille supérieure étant aplatie et l'écaille inférieure ayant une forme concave. À l'extérieur, les coquilles sont rugueuses, de couleur marron ou gris blanc, tandis qu'à l'intérieur elles sont lisses et blanc mat. La forme et la qualité de l'huître sont déterminées par les conditions dans lesquelles elle se développe. Sur les fonds mous et les récifs très peuplés, elle se fixe en position verticale et prend une forme longue et étroite. Sur les fonds durs, nets et peu peuplés, elle prend une forme ronde et fortement concave. La longueur des huîtres mises en marché varie de 8 à 25 cm.

Les huîtres sont pêchées dans leur milieu naturel et dans des zones louées où est pratiquée l'ostréiculture. Les huîtres vivant sur les fonds marins sont recueillies à l'aide de pinces ou de râtaux alors que les huîtres de culture sont élevées dans des parcs. À des fins de culture, on utilise également des cordelettes ou autres dispositifs sur lesquels l'huître peut se fixer.

La plus grande partie des huîtres recueillies est commercialisée en écailles à l'état frais.



Lectures conseillées:

- Bousfield, E.L., 1964. Coquillages des côtes canadiennes de l'Atlantique, Ottawa, Musée national du Canada.
- Caddy, J.F. and R.A. Chandler. 1976. Historical statistics of landings of inshore species in the Maritime provinces, 1947-73. Fish. Res. Bd. of Canada Tech. Rept. No. 639.
- Brinkhurst, R. et al. 1976. A preliminary guide to the littoral and sub-littoral marine invertebrates of Passamaquoddy Bay. Inst. of Ocean Sciences, Sidney, B.C.
- Hare, G.M. 1977. Atlas of the major Atlantic Coast fish and invertebrate resources adjacent to the Canada-United States Boundary areas. Fish. Res. Bd. of Canada Tech. Rept. No. 681.
- Anon. 1980 Perspectives concernant les ressources halieutiques de l'Atlantique canadien, 1980 à 1985. Direction des Communications, Ministère des Pêches et des Océans.

Les fiches d'information sur le monde sous-marin sont de courts comptes rendus illustrés sur les ressources des pêches et les phénomènes du monde marin, préparés tant pour renseigner que pour éduquer le public. On y trouve une bonne description du cycle de vie, de la distribution géographique, de l'état et de l'exploitation des stocks de poissons, des mollusques, des crustacés et des autres organismes vivants du monde marin, ainsi que des renseignements sur l'origine et les effets de phénomènes ou de réactions du monde marin.

Texte:

Direction des Communications
Ministère des Pêches et des Océans
Ottawa (Ontario) K1A 0E6

Une publication de:

Direction des Communications
Ministère des Pêches et des Océans
Ottawa (Ontario) K1A 0E6

UW 80/004F

© Ministre des Approvisionnements et Services
Canada 1980
Cat. N° Fs 41-33/4-1980 F
ISBN 0-662-90933-X