Ecrevisse rouge de Louisiane

Nom scientifique

Procambarus clarkii.

Origine

Originaire du sud-est des USA cette espèce a été largement répandue en Asie (Chine), en Afrique (Kenya) et en Europe (Espagne) à des fins d'élevage. En France, elle est bien présente sur la face atlantique du territoire

Description

D'une taille de 10 à 12 cm et d'un poids de 25 g, elle possède une coloration rouge foncé ponctuée de petites taches grises et bleues en face dorsale et rouge vif en face ventrale. Peu exigeante, elle s'accommode de milieux très variés, pourvus de substrats meubles pour y creuser des terriers très profonds (40 à 100 cm). Les étangs, les canaux et les lacs peu profonds représentent leurs milieux de prédilection. Elle propage un germe fongique (Aphanomycose) qui est fatal pour les écrevisses autochtones. Ainsi ces dernières résistent peu de temps et c'est une menace pour la biodiversité naturelle des milieux aquatiques.

Quoi faire ?

L'écrevisse de Louisiane est considérée comme mangeable, mais certaines règles sont à respecter pour la pêche. Il faut être titulaire d'un permis de pêche. Ensuite, on ne peut utiliser que six balances maximums avec des mailles d'au moins un centimètre. En revanche, il n'y a ni nombre limite ni taille minimum de capture, et on peut la traquer toute l'année. Il est toutefois interdit de les transporter vivantes (pour éviter le risque de prolifération), il faut donc les tuer sur place en retirant la partie centrale de la queue.

Hôtel de ville
Allée du Bois d'Ariste
64230 Lescar
05 59 81 57 00

HORAIRES :
Lundi au Vendredi

de 8h30 à
12h et de
13h30 à
17h