



# GUIDE PRATIQUE DE LA PECHE A L'ECREVISSE

## ESPECES INVASIVES CALIFORNIE ET LOUISIANE

Les écrevisses présentes sur les parcours de l'AAPPMA de CHAMARANDE sont en totalité des espèces invasives.

Retrouvez les fiches d'identité sur le site [www : aappma-chamarande.fr/biodiversite](http://www.aappma-chamarande.fr/biodiversite)

Cela sous-entend qu'en cas de capture, elles doivent être systématiquement tuées.

Les transporter vivantes ou les relâcher est interdit avec la possibilité de poursuite pénale et d'une amende.

Ce fascicule est destiné à découvrir le matériel à utiliser et comment procéder pour tuer la tuer et ... à les déguster.

N'oubliez pas !! **La carte de pêche est obligatoire pour pêcher l'écrevisse.**

### LE MATERIEL

**La balance**, elle doit être équipée d'une corde d'environ 3m.

Elle sert à l'installation de l'appât qu'il faut bien maintenir au risque de se le faire voler par l'écrevisse.

(Morceau de poisson, de viande, croquette pour chien)



#### Réaliser une

#### perche :

Utiliser un morceau de bois ou comme ici, un élément de canne à pêche et un support de canne.



### LA TECHNIQUE DE PECHE

Déposer la balance en bordure de berge et laisser quelques minutes. Si l'eau est claire vous pourrez les apercevoir, dans le cas contraire, relevez la balance après 3 à 4 minutes.

Si l'eau est claire, attendez qu'elle soit bien sur la balance pour relever rapidement. Une fois hors de l'eau, elle va essayer de s'agripper à l'aide des pinces aux mailles de la balance. Ne tirez pas dessus, le moyen le plus simple est de retourner la balance et de la secouer, elle tombera sans problème. Il arrive fréquemment que plusieurs écrevisses soient capturées en même temps. Si rien n'est pris après 1 essais, persister, le fait de remuer le fond les attirent.





### **LA TECHNIQUE POUR LES CHATRER (TUER)**

*Aux âmes sensibles, s'abstenir de pratiquer cette pêche !  
Cette phase est à exécuter dès la capture*

Maintenir l'écrevisse sous les pinces.  
La queue comporte 5 pédoncules,  
saisir celui du milieu fermement à sa  
base et tourner pour le casser.



Retirer totalement les viscères.

L'opération suivante consiste à tirer délicatement les  
viscères de l'écrevisse. Si les viscères ne viennent pas, c'est  
loupé ! tirer avec une petite pince à la base de la queue.



Les garder au frais ou à l'ombre dans un seau



Nous vous en souhaitons autant !



Et surtout, bon appétit !! pour la cuisson consulter notre  
garde-pêche ! sur Facebook «patfan fauche»

