

# Bibliomer

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 40 – Décembre 2007

Thème : 1 – Production      Sous-thème : 1 – 3 Aquaculture

Notice n° : 2007-4140

## **L'alimentation et les traitements influencent l'amélioration de la qualité du crabe sauvage (*Cancer pagurus*)**

*Feeding and management practices affect quality improvement in wild-caught edible crab (*Cancer pagurus*)*

**Woll A.K.\* and Berge M.B.**

\* Møreforsking Ålesund, P.O. Box 5075, N-6021 Ålesund, Norway ; E-mail : astrid@mfaa.no

*Aquaculture*, 2007-09-14, 269 (1-4), p. 328-338 - *Texte en Anglais*

### ◆ Analyse

En Norvège la pêche aux crabes tourteaux (*Cancer pagurus*) a principalement lieu d'août à novembre et environ 80 % des débarquements sont des individus femelles car plus riches que les mâles en hépatopancréas et en gonades, sachant que le contenu en chair blanche est plutôt faible chez ces crabes, comparés aux autres espèces pêchées.

Toutefois la quantité et la qualité de l'hépatopancréas et des gonades sont plus variables que celles de la chair blanche, et la saison de pêche coïncide avec la période de reproduction des femelles ce qui affecte la qualité et la composition du produit, de plus les crabes porteurs d'œufs n'ont pas de valeur commerciale. L'alimentation permet d'augmenter la qualité, cependant le procédé d'alimentation est coûteux et doit donc être limité dans le temps. Un des principaux facteurs à prendre en compte dans la gestion de l'alimentation des crabes est le développement des gonades.

Une étude a été conduite sur des crabes femelles pour savoir si le rendement de chair (hépatopancréas + gonade) et sa qualité augmentaient d'août à décembre et si des périodes d'alimentation influençaient ce rendement. Les tests ont été réalisés à partir de 4 campagnes de pêche (août, septembre, octobre/novembre et décembre) et les crabes ont été nourris de 10 à 33 jours avec du lieu noir. D'autre part deux techniques d'inactivation des pinces ont été testées. Divers critères de qualité des crabes ont été suivis : la largeur de la carapace, l'estimation du poids vivant, la quantité d'hépatopancréas mesuré par l'index hépatosomatique (poids hépatopancréas/poids vivant estimé), et celle des gonades mesurée par l'index gonadosomatique (poids gonades/poids vivant estimé), la couleur de l'hépatopancréas et celle des gonades.

De manière générale, quand les crabes sont nourris, le poids des gonades augmente, celui de l'hépatopancréas aussi en devenant plus clair, la qualité des crustacés augmente pendant la durée du test avec un effet cumulatif positif de l'aliment ingéré. D'août à octobre/novembre, l'index gonadosomatique ou GSI augmente et l'index hépatosomatique n'évolue pas, en décembre le GSI demeure constant. Un GSI de 15/18 % signifie que le crabe est prêt à pondre, en octobre/novembre 40 % des crabes étaient en période de ponte, et seulement 6,7 % en décembre. Après la période du pic de ponte en octobre/novembre, la plupart des crabes ne redémarrent pas le développement de leurs gonades avant l'année suivante. Les crabes nourris à ce moment de l'année auront une composition corporelle différente, avec un plus gros hépatopancréas et moins d'œufs.

Le cannibalisme de cette espèce est contourné par l'attachement des pinces : deux méthodes d'inactivation des pinces par bandage ou section du tendon ont été comparées durant la période d'alimentation. Les traitements n'ont pas provoqué de différences sur la quantité d'aliment ingéré ni sur l'aspect externe, comme la perte de pattes ou les extrémités cassées.

L'intérêt de l'étude porte sur la valorisation d'un produit de la mer dont le goût est particulièrement apprécié des connaisseurs. Les techniques pour manipuler les crabes, éviter le cannibalisme en captivité et les alimenter sont décrites. Les tests d'évaluation de la qualité sont bien explicités.

Plusieurs facteurs peuvent influencer l'économie d'un programme d'alimentation. Cependant, la courte période d'alimentation fait qu'il est possible d'alimenter plusieurs lots dans l'année. Dans un marché en pleine croissance, et avec une connaissance plus fine sur la technologie d'évaluation de la qualité des crabes vivants, l'alimentation du crabe comestible peut devenir très intéressante dans l'avenir.

Ce document donne un aperçu des moyens d'améliorer un produit de la mer ayant une bonne valeur commerciale. Le souci de qualité, argument de production et de vente, et les techniques employées paraissent adéquates ; l'originalité de l'étude provient de la phase d'alimentation de courte durée pour des raisons économiques.

**Analyse réalisée par: Cuzon G. / IFREMER**