

Norvège – On en pince pour le crabe royal

17 décembre 2019 - Univers Voyage



Introduit par les Russes près de Mourmansk dans les années 60 pour fournir de nouvelles ressources halieutiques, le crabe royal rouge envahit les côtes norvégiennes et le Svalbard, des îles situées à mi-chemin entre la Norvège et le Pôle. Une prolifération qui fait le bonheur des pêcheurs mais n'est pas sans inquiéter les scientifiques.



Le Crabe royal du Kamtchatka, met en danger l'écosystème de la c.

Très recherché pour ses qualités gustatives, notamment par les Japonais, le crabe royal rouge (*Paralithodes camtschaticus*) est une espèce de crabe évoluant dans les eaux froides. Extrêmement pêché dans son lieu d'origine, la mer de Behring, entre le Kamtchatka et l'Alaska où il se raréfie, ce crabe colonise chaque année un peu plus les côtes norvégiennes et la mer de Barents. Les scientifiques estiment sa progression à 50 km par an, en direction des côtes norvégiennes Sud et envisagent même de le voir débarquer sur les côtes françaises. Dans le Pacifique, ce crabe est chassé par le poisson loup. Mais en Europe, il n'a aucun prédateur. Pêché industriellement par la Russie et la Norvège qui se sont partagées les quotas imposés par la Commission russo-norvégienne, ce crabe est devenu ces dernières années un but de loisir pour les touristes qui séjournent, été comme hiver, sur les côtes de la mer de Barents où il pullule. Seule obligation : s'adresser à un centre habilité pour cette pêche. Vivant ici entre 5 et 15 m de profondeur, sa capture est assez facile.



Norvège. Pêche au crabe royal. Sciage de la glace pour faire un trou de plongée.

En hiver, le plongeur (certifié niveau II et 3 plongées de certification sous la glace) accompagné d'un comparse en surface, fait un trou dans la glace épaisse d'environ 60 cm et se laisse glisser sous la banquise, relié à la surface par un câble de polypropylène.



Norvège. Trou de plongée pour la pêche au crabe royal.



Norvège. Pêche au crabe royal. Le pêcheur ajuste ses lunettes avant de s'immerger dans l'eau glacée.



Le plongeur est relié à la surface par un câble de polypropylène et surveillé par un collègue.

Expérience étonnante ! Et pas si froide ! L'eau est d'une clarté surprenante ; la lumière traverse la glace déclinant des tonalités de bleu plus ou moins profond.



Norvège. Le plongeur remonte les premiers crabes royaux.

10 minutes plus tard, on remonte avec 5 ou 6 crabes que l'on dépose sur la mer gelée. Le crabe est retourné et tué sur place.



Crabe royal prêt à être dégusté.

Les amateurs peuvent alors de le déguster, simplement cuit à l'eau et servi au naturel ou avec une mayonnaise, accompagné d'un verre de vin blanc frappé... Skål ! (Santé !)

Un gros mangeurDe toutes les espèces de crustacés, le crabe royal est le plus grand des crabes comestibles. Il peut dépasser les 25 ans et, adulte, peser jusqu'à 15 kg et mesurer 1,5 m à 2 m d'envergure (pattes incluses). C'est un redoutable prédateur capable d'avaler n'importe quelle espèce de poisson ou de coquillage. Un crabe adulte peut ainsi dévorer de 500 à 700 g de coquilles Saint Jacques tous les deux jours. Ce qui en fait un sérieux concurrent pour les pêcheurs et une menace pour l'équilibre des écosystèmes.

Se renseignerInnovation Norway /Office National du Tourisme de Norvège22, rue de Marignan, 75008 Paris, France <http://www.visitnorway.com/france>

Texte et Photos : Brigitte Postel

<https://universvoyage.com/norvege-on-en-pince-pour-le-crabe-royal/>