

La langoustine, l'or rose de Lorient Agglomération

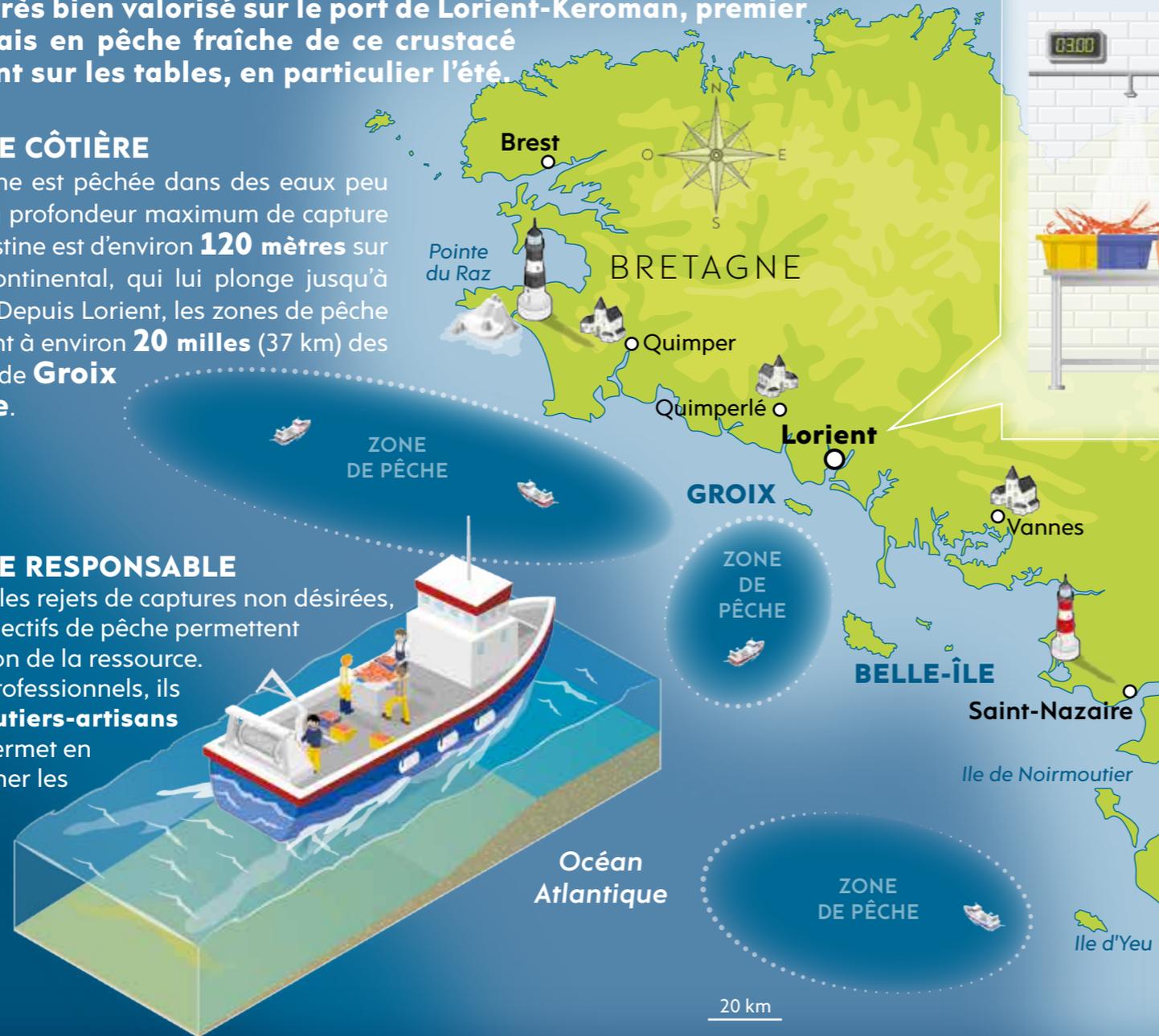
Le mois de mai amorce la pleine saison de la « demoiselle », un produit local très bien valorisé sur le port de Lorient-Keroman, premier port français en pêche fraîche de ce crustacé très présent sur les tables, en particulier l'été.

UNE PÊCHE CÔTIÈRE

La langoustine est pêchée dans des eaux peu profondes (la profondeur maximum de capture de la langoustine est d'environ **120 mètres** sur le plateau continental, qui lui plonge jusqu'à 200 mètres). Depuis Lorient, les zones de pêche se concentrent à environ **20 milles** (37 km) des côtes autour de **Groix** et **Belle-Île**.

UNE PÊCHE RESPONSABLE

En réduisant les rejets de captures non désirées, les engins sélectifs de pêche permettent la préservation de la ressource. L'effort des professionnels, ils sont **35 chalutiers-artisans** à Lorient, permet en effet d'épargner les juvéniles



LORIENT : UN PORT ÉQUIPÉ POUR VALORISER LE PRODUIT

Entre le débarquement (entre 23h et minuit) et la vente lors de la première criée, le délai est d'à peine **4 heures**. Le but de proposer la langoustine vivante jusque sur les étals. Le port est équipé d'une salle de **230 m²** brumisée à l'eau de mer afin de garder la fraîcheur de la « demoiselle ».



UNE PÊCHE SAISONNIÈRE

Si la langoustine est pêchée toute l'année, c'est au **mois de mai** que les volumes débarqués sur le port de Lorient sont les plus importants (**160 tonnes** en mai 2017 et **900 tonnes** en un an). Le prix moyen de vente à la criée est de **12,04 euros**.

