

Le couteau américain, un mollusque prisé comme appât de pêche

Le couteau de mer américain est apparu pour la première fois en France en 1991 à Gravelines. Depuis, il a largement essaimé sur toute la Côte d'Opale, pour le plus grand bonheur des pêcheurs à pied qui l'utilisent comme appât sur leurs lignes de fond. Petite récolte au Touquet avec l'un d'entre eux...

PAR NICOLAS LE JEAN
montreuill@lavoixdunord.fr

LE TOUQUET. « *Au Touquet, la pêche à pied est inscrite dans l'ADN de la population* », observe Fabrice Gosselin, 61 ans, originaire de la station balnéaire et président de l'association de défense des pêcheurs à pied de la Côte d'Opale. Tôt ce jeudi matin, il est venu s'adonner à son loisir favori avec son ami Jean-Jacques. À un kilomètre du front de mer touquettois, quelques pêcheurs à la crevette grise ou au vers marin d'appât ont investi l'estran. Munis d'une fourche, Fabrice et son ami recherchent eux le couteau américain, ce mollusque bivalve nichant dans le sable. « Il s'agit d'une espèce d'origine américaine, qu'on trouve en abondance sur toute la Côte d'Opale depuis vingt ans. Les pêcheurs à pied ont commencé à s'y intéresser lorsqu'ils se sont aperçus que le couteau était un excellent appât pour leurs lignes de fond, notamment pour le bar », explique Fabrice.

Le mollusque trahit sa présence dans le sable par un petit cratère,

duquel il émergera à marée haute. Lorsqu'ils repèrent ces cratères, Fabrice et Jean-Jacques creusent à une vingtaine de centimètres de profondeur. Mais il faut procéder rapidement, le couteau s'enfonçant instantanément dans le sable à bonne profondeur en cas de danger. En outre, les deux hommes peinent à dénicher les mollusques. « *Le banc a dû se déplacer avec le vent. Il y a un mois, j'aurais récolté un kilo en une heure* », avance Fabrice. Le pêcheur détaille les conditions favorables à la récolte : un coefficient de marée supérieur à 90 et un moment se situant avant ou après une tempête. « *En mars, après une grosse tempête, il y a eu au Touquet un échouage massif de couteaux morts* », ajoute Fabrice. Au final, lui et son ami auront récolté une quarantaine de couteaux en un peu plus d'une heure, qu'ils congèleront pour pouvoir les poser ultérieurement sur leurs lignes de fond.

La récolte du mollusque est limitée à deux kilos par jour et par personne, mais selon Fabrice, cette réglementation ne devrait pas exister, car le couteau américain est classé comme espèce invasive (lire ci-dessous). ■

PEUT-ON CONSOMMER LE COUTEAU AMÉRICAIN ?

En France, c'est le couteau-gaine ou solen, d'origine européenne, que l'on trouve le plus communément chez le poissonnier ou au restaurant. Le couteau américain est lui aussi comestible, et même très apprécié en Espagne et aux Pays-Bas, en raison de sa chair au goût plus doux. Pour un usage culinaire du couteau américain, il convient d'observer les mêmes règles qu'avec le solen : la coquille du couteau doit être fermée et intacte, et ses deux extrémités bien fermes. Avant utilisation, on fera dégorger les couteaux une heure dans de l'eau et du gros sel, puis on les lavera soigneusement à l'eau claire. Les couteaux peuvent être cuits simplement, sautés avec de l'ail ou des fines herbes. La cuisson doit être rapide, sans quoi la chair devient trop dure.

TROIS QUESTIONS À ...

– **Quelle est l'origine de la présence du couteau américain sur la Côte d'Opale ?**

« Ce mollusque est natif de la côte atlantique de l'Amérique du Nord, et aurait été introduit en Europe à l'état de larve par les eaux de ballast de navires. Il a été signalé pour la première fois dans les mers européennes en 1979, dans la baie allemande. Il a été récolté pour la pre-

mière fois sur les côtes françaises en 1991 à Gravelines, puis à Boulogne-sur-Mer en 1992. »

– **Ce mollusque est classé comme espèce invasive, qu'est-ce que cela signifie ?**

« Le couteau américain dispose d'une capacité de reproduction et d'expansion territoriale très importante, et il entre en compétition avec les espèces déjà pré-



Fabrice Gosselin récolte des couteaux américains sur la plage du Touquet. Il les utilisera comme appâts pour ses lignes de fond.

Christophe Luczak, maître de conférences et chercheur à la station marine de Wimereux.

«Une capacité de reproduction et d'expansion territoriale très importante»

sentés là où il s'est introduit. Sur la Côte d'Opale, il a ainsi supplanté le couteau arqué. »

– **On observe parfois des échouages massifs de couteaux américains sur la Côte d'Opale. Comment l'expliquer ?**
« Cela peut venir d'une densité d'individus devenue trop importante et/ou d'une période où les ressources alimentaires de la mer ne sont plus suffisantes. Ces échouages ne présentent pas de risques sanitaires et constituent une ressource nutritive importante pour les oiseaux. » ■

