

## VANNES VILLE

**Pêche. Comment multiplier la morgate?**

19 avril 2010

Elle arrive au printemps dans le golfe et sur les côtes pour assurer sa reproduction. Mais la fameuse morgate (ou seiche) pourrait laisser beaucoup plus d'oeufs. Comment améliorer la ponte? Un nouveau défi pour cette pêche.

C'est une activité locale et saisonnière qui a son importance économique. A partir d'avril, de Séné et d'autres petits ports de la côte, des bateaux partent tous les jours pour relever casiers et filets. Dans le golfe, la morgate s'attrape exclusivement au casier. Les pêcheurs immergent des lignes de pièges dans lesquels ils laissent une femelle pour servir d'appât. Et déjà avant le démarrage de la saison, qui dure jusqu'en mai, ils mouillent leurs casiers pour être sûrs de retrouver leur place. C'est au printemps que les seiches arrivent en provenance du large (lire ci-dessous). Elles viennent déposer leurs oeufs sur les supports adaptés à l'éclosion des petits. Particulièrement les herbiers de zostères. Ces champs sous-marins sont l'abri idéal pour cela et c'est parce que le golfe en est richement doté (1) qu'il reçoit cette importante migration.

**Gérer durablement la pêche**

Mais les casiers servent aussi de lieux de reproduction. Les morgates y entrent pour y pondre... tout en se laissant prendre dans la souricière. Et s'il n'y a pas eu d'évaluation véritable de ce phénomène, on estime le stock d'oeufs lâché dans le golfe à 40 millions. La profession réfléchit actuellement à la manière dont elle pourrait «gérer durablement» cette pêche, plutôt fluctuante: de 200 à 400 tonnes selon les années. La solution envisagée est d'installer des supports de ponte supplémentaires. Début avril, le Comité des pêches de Vannes-Auray a procédé avec Thierry Jacob, pêcheur à Séné, à une expérience d'installation en mer de collecteurs à oeufs qui se présentent sous la forme de grilles. On espère que les morgates y mettront leurs progénitures. «Nous les avons posés dans les zones où les herbiers sont peu présents», indique Céline D'Hardivillé, ingénieur halieutique au Comité local des pêches de Vannes-Auray.

**Des oeufs détruits par milliers**

Une seconde idée consiste à inciter les pêcheurs à garder leurs casiers à l'eau bien après la saison. L'habitude est de nettoyer le matériel et de le ranger à terre. Or ces casiers sont garnis d'oeufs. Comme l'éclosion se fait 90 jours après la ponte, on estime que 28 millions d'oeufs sont de ce fait détruits sur trois ans. Grâce à ce projet financé par la Région, le Conseil général, l'Etat et l'Europe, le Comité des pêches pourra voir quel sera l'apport d'oeufs sur les grilles à ponte et sur 100 casiers qui resteront mouillés pour l'expérience. «Nous pourrions ainsi, souligne Cécile D'Hardivillé, tester en conditions réelles dans le golfe la mise au point d'une méthode de gestion de la ressource adaptée au travail des professionnels».

(1) Des études ont toutefois montré une régression de ces herbiers dans le golfe.

Gabriel Simon

Tags : Mer Pêche morgate seiche Vannes

**La courte vie d'un migrateur qui pond et meurt**

Une existence courte, la ponte puis la mort. Mais tout n'est pas complètement noir dans la vie de la morgate, qui a quelques armes pour se faire respecter.

Attention à l'erreur: la morgate (on dit encore margate), nom local de la seiche, est beaucoup plus proche de l'escargot que du poisson. C'est un céphalopode comme le poulpe. Pour respirer, elle n'a pas de branchies mais des membranes et lorsqu'elle arrive à l'air lors de sa capture elle émet un souffle. C'est sa poche d'encre qui continue à se dilater. La morgate est une espèce à durée de vie courte, au maximum deux ans. Elle arrive du large à partir du mois de mars pour pondre ses oeufs en bordure de côte, dans les anses, les estuaires où elle sait qu'elle va trouver des supports et des endroits calmes.

**L'hiver par 60m de fond**

Cette année, l'arrivée s'est faite avec du retard. La cause? L'hiver qui a été difficile. Les eaux littorales mettent plus de temps à se réchauffer. Une fois nés, les petits partent passer l'hiver du côté de Belle-Ile par 60 mètres de profondeur. L'eau y est plus chaude

et le couvert est meilleur. La seiche meurt après la ponte et les juvéniles issus de l'éclosion sont capables de se reproduire au bout d'un an s'ils sont nés au début juillet, autrement dit s'ils ont eu assez de lumière. En cas de naissance plus tardive, la morgate n'émet des oeufs qu'au bout de deux ans. La naissance des bébés se fait 90 jours après la ponte. Le golfe du Morbihan est un terrain propice de reproduction mais il est également apprécié de la morgate pour sa température un peu plus marquée. Ses oeufs ont l'aspect de grosses grappes de raisins.

#### Attaque et dissuasion

La morgate se nourrit de crabes et petits poissons. Cette espèce n'a pas été gâtée par la nature sur le plan de l'esthétique. En revanche, elle a été dotée de quelques belles armes, dont deux bras qui peuvent sortir à la vitesse de l'éclair et agissent comme des torpilles. Une morgate peut tuer sa proie à trente centimètres. Autre arme suprême, mais celle-là dissuasive, la fameuse encre qu'elle peut expulser, créant ainsi autour d'elle un écran de fumée pour échapper à d'éventuels prédateurs et accessoirement... embêter les pêcheurs. Ce qui explique que nombre de bateaux en cette saison soient maculés de noir.

Tags : Mer Pêche morgate seiche Vannes

## Préparation: en salade tagliatelles ou à la plancha

Comment préparer une bonne morgate? Nous avons demandé à trois chefs vannetais une recette. Un constat: les longues préparations, style à l'armoricaine, n'ont plus trop la cote. Trop compliquées, sans compter qu'il faut savoir bien maîtriser les cuissons pour débarrasser la morgate de sa texture un peu caoutchouteuse. «C'est pour cela que je la prépare maintenant en salade», souligne Régis Mahé, du «Régis», à la gare. «Je la cuis au court-bouillon à fine ébullition avec du jus de citron pendant 30 mn. Je laisse refroidir toute une nuit au réfrigérateur. Puis le matin je coupe en losanges. J'assaisonne avec sel et poivre, je marie avec un filet d'huile d'olive et je sers à midi avec des pommes de terre. Quelque chose donc de très nature». Bernard Rambaud, du Pressoir, à Saint-Avé, la prépare, lui, en tagliatelles. Les blancs sont finement émincés en lanières de 5 à 6cm. «Dans une poêle antiadhésive bien chaude je verse un peu d'huile d'olive et je cuis les morgates sur feu très vif 4 à 5mn». Au préalable, des palourdes sont ouvertes au feu avec échalote, thym, un peu d'eau, puis décortiquées et mises dans un bol avec leur jus. On fait aussi suer un blanc de poireau en y ajoutant une tomate, du safran, curry et zeste d'orange. La morgate est servie avec cette cotriade». Thierry Seychelles, du Roscanvec, conseille, aussi, une cuisson rapide, «à la plancha». C'est-à-dire aller à la poêle, juste un aller-retour. La morgate est ensuite accompagnée de citron confit, de câpres, d'amandes et de feuilles de salade.

Tags : Mer Pêche morgate seiche Vannes