

Les crustacés

Trésors de la mer

**Daniel Latrouite, Olivier Barbaroux,
Yvon Morizur, Jacques Patrois**



Derrière une apparence rustique, les crustacés cachent une grande complexité biologique et comportementale : grandir en dépit d'une carapace rigide, s'auto-amputer pour échapper aux prédateurs, disposer d'une spermathèque, reconstituer leurs appendices perdus, ces performances ponctuant leur cycle vital. Leur valeur gustative n'a échappé à personne. Pour approvisionner nos tables, les pêcheurs professionnels mettent en œuvre des engins variés, ils tirent des chaluts, remontent des filets, virent des casiers. Leur activité rend compte de toute la production de crabes, langoustes, homards et langoustines. Il n'en va pas de même des crevettes dont la consommation résulte aux deux tiers de l'élevage.

Enfin, les propriétés exceptionnelles des dérivés de la chitine contenue dans leur carapace sont à la base de valorisations industrielles et médicales variées et prometteuses.

Cet ouvrage aborde la biologie des diverses espèces de crustacés, la pêche maritime, le stockage et la valorisation de ces produits, les différentes utilisations en pharmacopée, cosmétologie, industries alimentaires ... Il s'achève sur quelques recettes de deux cuisiniers réputés.

Illustré de photographies couleurs, il s'adresse à un très large public.

2009, 104 pages couleurs
19,5 x 18 cm
Coédition : Quæ, Néva
Collection : Artisans de la mer
ISBN : 978-2-35055-124-1
Réf : 02127

Prix TTC : 15,90 €

Auteurs

Daniel Latrouite, biologiste des pêches à l'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (Ifremer), a étudié pendant plus de vingt ans la biologie et l'exploitation des crustacés d'intérêt commercial.

Olivier Barbaroux, océanographe-photographe sur tous les océans, n'a cessé d'écrire avec la lumière, 40 ans autour de la mer. Il a par ailleurs participé à de nombreux ouvrages de la collection Artisans, dont *Les thons*, *La sardine* et *Voiliers de pêche*.

Yvon Morizur, biologiste des pêches à l'Ifremer, a travaillé sur plusieurs pêcheries de Manche et d'Atlantique. Il participe à diverses expertises pour le Conseil international pour l'exploration de la mer (CIEM) et pour le Comité scientifique, technique et économique des pêches maritimes (CSTEP).

Jacques Patrois, biologiste, a contribué au développement de la crevetticulture dès 1980 au Centre national pour l'exploitation des océans (Cnexo) puis à l'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (Ifremer), à Tahiti et dans de nombreux pays d'Asie et d'Amérique latine.

Sommaire

La biologie des espèces

Le saviez-vous ?
De la mer à la table

La pêche maritime

Un peu d'histoire ...
Homardières et langoustiers
La pêche aux casiers
Manœuvre d'une filière à bord du *Kelou Mad*
La pêche au filet
La pêche au chalut
Les flottilles françaises
La pêche maritime de loisir

Ambiances

La crevetticulture

La tentation de l'aquaculture
La Nouvelle-Calédonie

La valorisation

Stockage et conditionnement
Chitine et chitosane ... une belle valorisation !
Applications industrielles
Applications médicales et pharmaceutiques
Approvisionnement

Côté cuisine - Recettes

Jacques Le Divellec, maître-cuisinier
Jean-Marie Guilbaut, pour le plaisir de nos papilles



✂

Vous pouvez commander ce livre en ligne sur www.quae.com ou nous retourner le bon de commande ci-dessous
à **Éditions Quæ**, c/o Inra, RD 10, 78026 Versailles Cedex, France
Tél. + 33 1 30 83 34 06 • Fax + 33 1 30 83 34 49 • serviceclients@quae.fr

Les crustacés

Je commande exemplaire(s) Réf. **02127**

15,90 € + Frais d'envoi* = €

*Frais d'envoi pour la France métropolitaine : 5 € pour 1 ex., ajouter 1 € par ex. supplémentaire.

Allemagne, Benelux, Espagne, Italie, Royaume-Uni : 10 € pour 1 ex., ajouter 1 € par ex. supplémentaire - Dom-Tom et autres pays : nous consulter

Nom :

Demande de facture proforma

Société :

Règlement par chèque sur une banque française à l'ordre de Éditions Quæ

N° TVA UE :

Règlement par virement bancaire au Crédit Agricole (Ile-de-France) - St Cyr-l'École

Adresse société :

| 18206 | 00033 | 29681014001 | 23 | Bic : AGRIFRPP882

.....

Règlement par carte bancaire portant le sigle CB (Visa, Eurocard, Mastercard)

.....

| | | | |

Code postal :

Date d'expiration : | | | |

Date et signature :

Ville :

Indiquez votre N° de contrôle : | | | |

Pays :

Le numéro de contrôle présent au dos de votre carte permet d'accroître la sécurité de votre transaction en ligne. Veuillez indiquer les 3 derniers chiffres du numéro figurant au dos de votre carte bancaire.

Email :@.....

(pour abonnement gratuit à notre *Newsletter*)

.....

Nous vous suggérons aussi :



• Poissons de l'océan Indien et de la mer Rouge

M. Taquet, A. Diringer
Quæ, Wiomsa 2007 - réf. 02037 - 40,00 €

• Nutrition et alimentation des poissons et crustacés

J. Guillaume, S. Kaushik, P. Bergot, R. Métailler
Inra, Ifremer 1999 - réf. 01401 - 48,78 €



• Santé de la crevette d'élevage en Nouvelle-Calédonie

A. Herbland, Y. Harache, coord.
Quæ, 2008 - réf. 02083 - 36,00 €

• Poissons de mer de Guyane Guide illustré

M. Léopold
Ifremer, Diren Guyane, Féder, Région Guyane 2004
réf. OU0401 - 25,00 €