Le bassin de Marennes – Oléron est encore sans aucun doute le paradis des pêcheurs à pied : rochers, sables et vases sont autant de coins de pêche faciles d'accès. Des milliers d'habitants et de visiteurs s'y pressent. Mais tout le monde s'accorde, aujourd'hui, à constater la diminution de la ressource de ces dernières années. La seule solution est de pêcher correctement… en respectant des règles simples.
Ce guide résume les principes d'une récolte respectueuse et soutenable.

Un loisir «libre»

La pêche à pied est ouverte à tous.
Elle est cependant encadrée par des règles.
Pour que ce plaisir dure, il faut que chacun les connaisse et les applique.

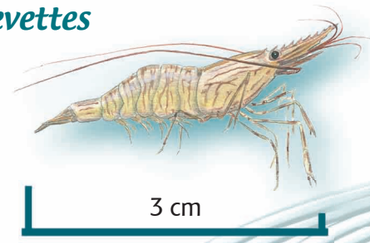
La pêche à pied est autorisée du lever au coucher du soleil.
On peut récolter au maximum 5 kilos par personne et par jour.
Il est interdit de colporter et de revendre sa pêche (sauf licence professionnelle).

Le respect de la «maille»

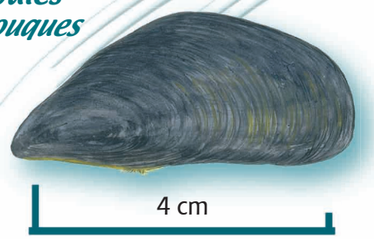
De manière générale, laissez les petits animaux : ils serviront à la reproduction, et n'ont pas d'intérêt culinaire. Le seul fait de les déplacer les rend vulnérables car ils peuvent perdre leur micro-habitat ; il est donc préférable de ne pas les récolter, même si c'est pour les relâcher plus tard.

Pour être pêchés, les animaux doivent avoir atteint au minimun les tailles suivantes :

Crevettes

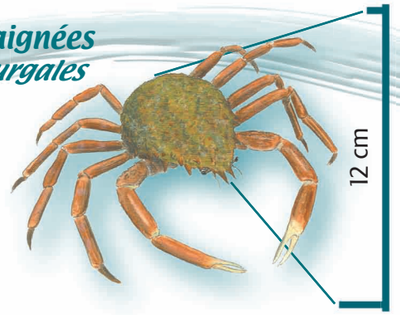


Moules
Mouques



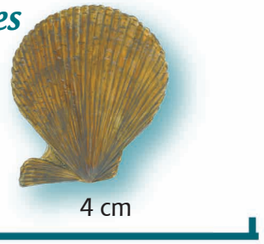
Couteaux / Coutelets *

Araignées
Gourgales

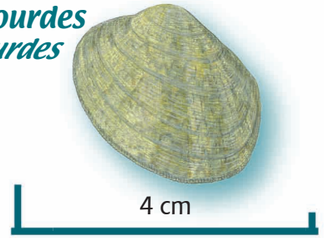


Il est interdit de récolter plus de 6 araignées par personne et par jour.

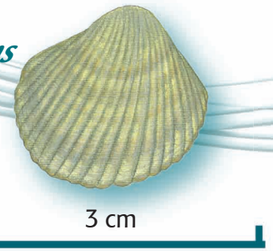
Pétoncles
Petonc'



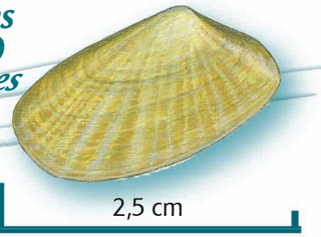
Palourdes
Plourdes



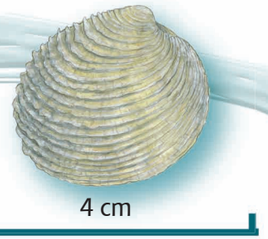
Coques
Sourdons



Donaces
(Flions)
Luisettes

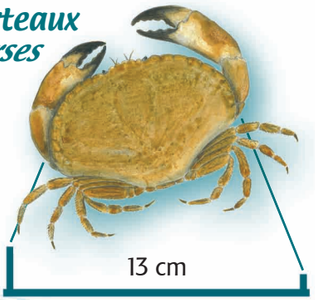


Praires



Etrilles
Batailles

Tourteaux
Bourses



Pour faciliter votre pêche, une réglette indiquant les mailles réglementaires est à votre disposition dans les Offices de tourisme.

* Nom local

Pour profiter de votre récolte

Les animaux doivent rester au frais et être encore vivants jusqu'à leur préparation. Les coques et Donaces devront être dégorgées au moins 12 heures dans l'eau de mer propre pour en retirer le sable, sinon «*O grosse !*» (ça croustille, en patois). Les palourdes seront frottées et rincées pour les débarrasser de la vase collée aux coquilles, et peuvent être dégorgées au moins quelques minutes.

Renseignements

Affichages en Mairie (état sanitaire)

Service des Affaires Maritimes
3 rue du Maréchal Foch
17320 MARENNES
Tél. : 05 46 85 14 33
www.mer.equipement.gouv.fr/index.htm

DDASS de la Charente-Maritime
2 avenue de Fétilly
17021 LA ROCHELLE CEDEX 1
Tél. : 05 46 68 49 00
dd17-sante-environnement@sante.gouv.fr
https://poiton-charentes.sante.gouv.fr

Site de la Maison du tourisme
www.ile-oleron-marennes.com

\+ De nombreux ouvrages traitant de l'estran sont disponibles en librairies

Création RIJKRK 06.03.46.11.18.
Illustrations : N. SEGUIN - Photographies : J.B. BONNIN