

Le Dourdou est rouge d'écrevisses californiennes

Depuis plus de trente ans, Jean-Louis Razé pêche dans le Dourdou. Ce sympathique Montpelliérain, à l'approche chaleureuse, possède une résidence secondaire sur la commune.

Il aime fréquenter les berges de la rivière qui l'aident à oublier les vicissitudes de la vie citadine.

En trois décennies, ce fin pêcheur a pu observer l'évolution du cours d'eau et de ses habitants. Si la raréfaction de la truite Fario le contrarie, l'apparition d'une nouvelle espèce le réjouit et lui permet de remplir ses filets, pardon ses balances.

Parce que, vous l'aurez compris, c'est d'écrevisse qu'il s'agit. Pas de l'écrevisse autochtone dont la pêche est rigoureusement interdite, mais de la Californienne qui, en tant "qu'espèce susceptible de provoquer des déséquilibres biologiques" peut être capturée sans condition de taille, toute l'année, en deuxième catégorie.

Pour l'attraper sans se faire pincer les doigts, ce qui peut faire très mal, on utilise des balances (pas plus de six), sorte de panier à salade dans lequel on fixe un morceau de viande.

Le crustacé carnivore déchirant la viande de ses pinces puissantes se voit ainsi hissé sur la berge, emprisonné par les mailles du piège réglementaire. Introduite dans notre pays à la fin des années 70,

"la *Pacifastacus Leniusculus*" se reconnaît par des pin-



La Californienne peut être capturée toute l'année.

ces massives et décorées d'une tache claire, parfois bleutée ou rouge située à la jonction du doigt fixe et du doigt mobile. Son régime alimentaire se compose essentiellement de petits invertébrés, de têtards et de grenouilles.

Les plus gros sujets, grâce à leur agressivité naturelle peuvent s'attaquer à des poissons de taille plus conséquente. Le cannibalisme sévit aussi chez ces crustacés d'eau douce qui se déplacent à reculons.

Elle peut se déplacer de plusieurs dizaines de mètres en

milieu terrestre. Si aucune mesure n'est prise, elle peut, à terme, provoquer la disparition de l'écrevisse autochtone.

Les titulaires du permis de pêche sont donc encouragés à pratiquer cette pêche même si cela ne résoudra sûrement pas le problème.

Côté cuisine, les gourmets affirment que sa chair n'a pas la saveur des écrevisses à pattes rouges ou à pied blancs. Jean-Louis Razé n'en a cure. Il continuera à préparer dans sa cuisine les écrevisses du Dourdou, en persillade, tout simplement. ●