

Reportages pêche et plaisance

La pêche aux fias

... dans la région de Granville

Les côtes du département de la Manche sont riches en coquillages de tous genres : coques, palourdes, praires, moules et huîtres abondent. Mais il en est un qui se rencontre exclusivement sur le littoral granvillais, de la pointe d'Agon aux îles Chausey : le fia, ou plus exactement en français, le mactre coralline (*Mactra corallina*) et le mactre fauve (*Mactra glauca*) ; ces deux mactres ont une forme identique mais la couleur diffère et le fauve est en général plus gros ; il est appelé aussi localement, chia ou yam, mais c'est à tort qu'on lui donne parfois le nom de clam (*Mercenaria mercenaria*), ce dernier ayant plutôt la forme de l'amande de mer et une coquille beaucoup plus épaisse que celle du fia qui possède une coquille très fragile, d'où d'ailleurs, l'impossibilité de le pêcher avec des méthodes industrielles comme les dragues. Notre fia n'est pas non plus un vernis, nom donné en Bretagne au vernis fauve (*Callista chione*) – voir photos.



mactre fauve (*Mactra glauca*)



clam (*Mercenaria mercenaria*)



mactre coralline (*Mactra corallina*)



vernis fauve (*Callista chione*)

Les coquillages fouisseurs, c'est-à-dire, ceux qui vivent ensablés, se nourrissent et respirent en filtrant l'eau à l'aide de leur siphon qui se compose de deux tuyaux dans lesquels circule l'eau de mer ; ce siphon, de longueur variable selon les espèces, se positionne à la surface du sable et inévitablement, lorsque la mer se retire, si elle est calme, laisse une trace qui signale la présence du coquillage. Chaque espèce a sa marque distinctive : qui ne connaît le fameux trou en huit du manche à couteau ? Parfois, le coquillage n'a pas laissé de trace à la surface du sable, sans doute parce qu'il a "fait le plein" et il faut donc, en tapant le sable, provoquer une peur de l'animal qui se trahit en expulsant violemment cette eau et en envoyant un jet d'eau plus ou moins puissant. C'est ce que l'on appelle "pêcher à la pissée". La marque du fia n'est pas sans rappeler parfois celle du couteau, mais lorsqu'il a "pissé", le trou s'effondre en formant une sorte de cratère alors qu'un manche à couteau continue d'expulser de l'eau sous forme de bouillonnement au fond du trou. Il arrive aussi de temps à autre, notamment au lever du soleil, d'apercevoir le beau siphon jaune orangé à la surface du sable. Quelle que soit la façon dont l'animal a été repéré, il suffit d'utiliser une bêche, engin le plus approprié à mon sens, pour le déterrer en douceur (de 1 à 20 cm de profondeur) à cause de sa coquille fragile et si on finit le travail à la main, attention ! Le bord de la coquille est très coupant.

On trouve des fias relativement haut dans l'étagement des espèces ; des marées moyennes de coefficient 85 suffisent pour les pêcher mais, évidemment, on en trouve plus bas lors de plus grandes marées. Sur notre littoral, on privilégiera, par beau temps – les fouisseurs, en général n'aiment pas le mauvais temps – les beaux bancs de sable fin où se complait le lançon. La présence de coquilles vides sur le sable, est un bon indicateur de la présence de l'animal.

Curieusement, alors qu'il peut atteindre une bonne dizaine de centimètres dans sa plus grande dimension (la réglementation dit que les coquillages se mesurent toujours dans le sens de la plus grande dimension), la taille réglementaire en est fixée à 2,5cm, taille ridicule, mais qui trouve son explication dans le fait que l'arrêté interministériel du 21 décembre 1999 qui a fixé la taille légale des espèces, a pris comme référence l'ensemble de la famille des mactridés sans faire de distinction entre les petits mactres comme le mactre solide (3 à 4 cm maximum) et les grands. Mon conseil sera donc de ne prendre que les individus d'au moins 7 à 8 cm.

La pêche peut se pratiquer toute l'année mais la période la plus favorable se situe d'avril à octobre car l'hiver, le fia s'enfonce assez profondément et il est difficile de trouver des marques à la surface du sable.

Au retour de pêche ou dans les quelques jours suivants, il faut vider ses fias. En général, on ne prend que la langue orangée et les muscles qui ferment la coquille. S'il vous arrive d'apercevoir dans les entrailles, une baguette gélatineuse, ne croyez pas qu'il s'agit d'un quelconque ver parasite ; non, c'est son nom : la baguette gélatineuse est un élément du système digestif que l'on retrouve chez d'autres coquillages bivalves.

Il y a évidemment moult recettes : poêlés, gratinés au four, etc... ou tout simplement crus avec un filet de citron ou de vinaigre ; ne pas les passer au hachoir mais les couper fins. Il est probable que la plupart de ceux qui disent ne pas aimer les fias en ont mangés de mal préparés.

Jean LEPIGOUCHET. FNPPSF

