

Les Cigales de mer.

Les Cigales de mer sont des crustacés comestibles, proches des homards, langoustes et écrevisses.

Animal issu de l'époque préhistorique, la Cigale de mer, particulièrement rare (en méditerranée c'est une espèce protégée). Elle se négocie, chez les grossistes aux alentours de 80 € le kilo.

Une cigale de mer est un crustacé décapode, de taille moyenne à petite, appréciée comme fruit de mer et trouvée dans tous les océans et les mers chaudes. Les cigales de mer présentent une carapace plus aplatie, que celle des langoustes. Dépourvues de pinces, immédiatement reconnaissables par leurs antennes élargies : leurs antennes courtes et larges sont en forme de plaques.

Toutes les espèces sont comestibles.

On distingue deux espèces :

La petite cigale de mer dont la longueur est inférieure à 12 cm. En mer Méditerranée, cette espèce vit dans les zones côtières accidentées et dans les herbiers, jusqu'à -30 mètres de profondeur. En Atlantique, on peut la trouver sur les vasières à langoustines, jusqu'à 100 mètres de profondeur. Elle se nourrit de petits mollusques, d'isopodes, d'algues (algues rouges)...

La petite cigale de mer est rare au nord de la baie de Gascogne.

La grande cigale de mer, peut atteindre une longueur de 50 cm. Elle vit sur les zones rocheuses et sableuses entre - 2 et - 100 m de profondeur, en mer Méditerranée, au Portugal et aux Açores. Cette espèce est devenue très rare en Méditerranée française en raison de la surpêche. Elle est maintenant intégralement protégée : sa capture est strictement interdite.

La grande cigale de mer est un décapode aux mœurs nocturnes, cherchant sa nourriture au cours de la nuit et restant dans des abris pendant la journée, dans des tanières dans les roches ou dans des grottes sous-marines.

