

Un projet local, issu de notre patrimoine est en cours de réalisation. Valorisons un marché locavore d'exception : la conserverie d'anguilles.

Les anguilles, l'espèce noble de nos étangs

Les anguilles, l'espèce noble de nos étangs

L'anguille est une espèce de poissons qui fait partie des grands migrateurs. Ce poisson parcourt de nombreux kilomètres jusqu'à la mer des Sargasses pour aller se reproduire et pondre ses oeufs. Dès l'éclosion, les larves sont portées par le courant du gulf stream durant des mois pour revenir jusqu'à son point de départ : les côtes françaises. L'anguille qui arrive sous forme de civelle remonte vers les eaux douces et saumâtres. Elle va effectuer une longue croissance de 7 à 12 ans dans l'étang. Elle prend par la suite une couleur argentée, signe que l'instinct de reproduction apparaît.

Histoire de la pêche des anguilles

L'anguille constituait le plat traditionnel de fin d'année de notre région. Les pêcheurs palavasiens sont les plus nombreux du secteur.

Cette pêche artisanale et très ancienne se pratique avec des capéchades. C'est une pratique durable et respectueuse de l'environnement lagunaire et des espèces.

Avec plus de 100 tonnes par an, Palavas représente 1/3 de la pêche d'anguille en France.

Pour plus d'informations, vous pouvez consulter le livre *L'histoire de Palavas-les-Flots et des Palavasiens* de M. le Maire Christian JEANJEAN.

Palavas, capitale de l'anguille, un marché locavore

C'est en collaboration avec Paul COURTAUX chef cuisinier du Saint-Georges et la ville que Baptiste CANVILLE (1^{er} prud'homme assermenté sous la tutelle de la DDTM) porte le projet de conserverie d'anguilles.

L'idée est de réaliser une rilette d'anguille 100% locale et d'autres produits d'épicerie fine afin de développer le marché locavore.



Ville de

Palavas-les-Flots

Mairie de Palavas-les-Flots

Horaires : Du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h.

Adresse : 16 Boulevard Maréchal Joffre – BP 106 – 34250 Palavas-les-Flots

Tél. : 04 67 07 73 00