

POUCE-PIED

Les Viviers de Noirmoutier



POUCE-PIED

soumise à réglementation

Longtemps considéré comme un "coquillage" il y a de nombreuses années, il a été utilisé à des fins artistiques. Ce crustacé hermaphrodite peut vivre jusqu'à 20 ans, sa croissance est lente et dépend de son exposition à la houle et le vent.

Selon certains, le pouce-pied aurait un goût de langouste/crabe/crevette.

Riche en iode et oligo-élément (nécessaire au bon fonctionnement de la glande thyroïde). Il existe une multitude de façons de cuisiner les pouces-pieds : à la vapeur, au four, grillés ou à la marinière, les options sont nombreuses !

Techniques de pêche: Pêche à pied

Zone de pêche: Belle île

Nom commun : *Pouce-pied, (ou pousse-pied, pousse-pied)*

Nom scientifique :
Pollicipes pollicipes

Nom commercial : *Pouce-pied*

Saisonnalité:

Printemps : *Produit disponible (selon autorisation de pêche)*

Été : *Produit indisponible*

Automne : *Produit disponible (selon autorisation de pêche)*

Hiver : *Produit disponible (selon autorisation de pêche)*

POUCE-PIED

Les Viviers de Noirmoutier



stalked barnacle

Long considered a 'shell' many years ago, it has now been used for artistic purposes. This hermaphroditic crustacean can live up to 20 years, growing slowly and depending on its exposure to swell and wind.

Some say that the barnacle tastes like lobster/crab/shrimp.

Rich in iodine and trace elements (necessary for the proper functioning of the thyroid gland). There are lots of ways to cook barnacles: steamed, baked, grilled or marinated, the options are endless!

Fishing techniques : Pêche à pied

Fishing zone : Belle île

subject to regulation

Common name: stalked barnacle
 Scientific name: *Pollicipes pollicipes*
 Commercial name: stalked barnacle

Seasonality:

Spring: Product available (depending on fishing authorisation)
 Summer: Product not available
 Autumn: Product available (according to fishing authorisation)
 Winter: Product available (subject to fishing authorisation)