

Accueil > Exploration de l'Océan > Biodiversité marine > Les animaux marins > Le homard européen, *Homarus gammarus*



90 ans après : une photo de l'inauguration de la Gare Maritime Transatlantique retrouvée dans les archives de La Cité de la Mer !

🕒 Temps de lecture : 3 min



Nom commun : Le homard européen

Nom latin : *Homarus gammarus*

Famille : Arthropodes | Crustacés



40 cm en moyenne



Jusqu'à 6 kg



Océan Atlantique



15 à 20 ans
Jusqu'à 80 ans dans de rares cas



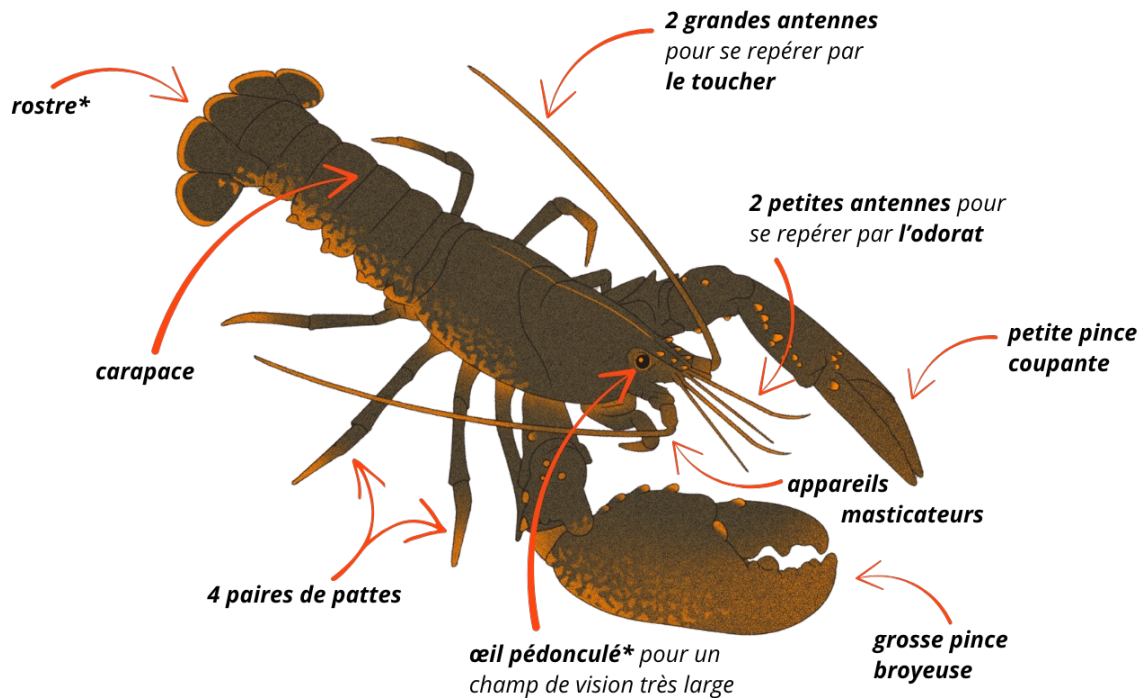
Mollusques, vers, échinodermes, crustacés, poissons, et occasionnellement des algues



Entre 5 000 et 50 000 œufs, selon la taille de la femelle

Le homard européen est un animal nocturne*, territorial et benthique*.

On le trouve principalement sur les littoraux, sur les fonds rocheux, entre 60 et 150 mètres de profondeur.



© Arthur BONIFAY

Attention aux pinces : elles sont si fortes qu'elles peuvent couper un doigt !

Son corps est recouvert d'une carapace. Pour grandir, le homard mue – il change de peau – plusieurs fois au cours de vie. À chaque mue, il peut grandir d'environ 20 %. Les mues peuvent se réduire avec l'âge.

Le homard est un animal très solitaire. Il ne tolère la présence d'autres homards qu'en période de reproduction. Il peut devenir agressif s'il se sent en danger ou s'il veut défendre son territoire.



| Homard européen au large de Bréhat, Bretagne © Olivier DUGORNAY / Ifremer

Espèce en danger ?

Depuis 2009, le homard européen figure dans la **catégorie « préoccupation mineure »** sur **la Liste rouge mondiale des espèces menacées de l'UICN** (Union internationale pour la conservation de la nature).

Cette espèce n'est pas référencée dans **la CITES**, la convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction.

Restons vigilants !

Très recherché à travers le monde, notamment en cuisine pour sa chair, le homard se rarifie et se trouve sévèrement menacé par la surpêche.

Pour lutter contre cette surpêche, le Royaume-Uni a mis en place, en 2017, un moratoire* sur la pêche des femelles porteuses d'œufs pour les homards et les langoustes.

Par ailleurs, depuis quelques années, des pays ou régions comme la Norvège, le Royaume-Uni et la Corse développent des élevages de homards européen pour repeupler les côtes.

À Bréville-sur-Mer, sur la côte Ouest du Cotentin, une ferme d'élevage de homards destinés à la consommation a vu le jour en 2023.

Pour aider cette espèce, vous pouvez agir en n'achetant que des homards provenant de pêcheries durables.

Ces pêcheries sont **certifiées MSC** : elles maintiennent les stocks à un niveau durable, en limitant les prises accessoires et en mettant leurs données de pêche à la disposition de scientifiques.

🔗 Le saviez-vous ?

La couleur orange à laquelle on associe très souvent le homard est en fait sa couleur une fois cuit.

Comment ça fonctionne ?

La carapace du homard est riche en *astaxanthine* : c'est un pigment orange, que l'on retrouve aussi chez d'autres êtres vivants comme le plancton ou le saumon.

Chez le homard, ce pigment se mélange avec une protéine, la *crustacyanine* qui lui donne cette couleur bleue lui permettant de se camoufler*.

Mais, à la cuisson, la protéine est détruite, effaçant alors le bleu et libérant la couleur orange.



| Homard européen au large de Bréhat, Bretagne © Olivier DUGORNAY / Ifremer

Glossaire

- **Abdomen** : le ventre.
- **Benthique** : qui vit et se déplace sur les fonds marins.
- **Camoufler** : rendre invisible
- **Moratoire** : un accord sur la suspension d'une activité.
- **Nocturne** : qui vit exclusivement la nuit, et dort le jour.
- **Rostre** : prolongement pointu, vers l'avant du corps chez les animaux comme les crustacés ou les insectes.
- **Yeux pédonculés** : les yeux sont reliés à l'ensemble du corps par le biais d'une sorte de tige – cela les rend très mobiles, c'est-à-dire qu'ils peuvent bouger plus facilement et dans plusieurs sens.





Julie HENRY POUTREL [in](#)

Documentaliste à la Médiathèque de La Cité de la Mer

[Contact](#)

Reproduction interdite - © La Médiathèque de la Mer, le magazine de La Cité de la Mer