

## Les coquillages autour de l'île d'Oléron

Les rivages oléronnais sont très variés : depuis les rochers du nord de l'île, du sable fin dans le sud et le nord est jusqu'au plateau vaseux du sud est.

Toutes les conditions sont donc réunies pour avoir une très grande diversité d'escargots et de coquillages.

Nous allons nous intéresser à ceux que l'on trouve dans l'estran, cette partie du rivage qui est couverte puis découverte deux fois par jour par le phénomène des marées. Deux espèces ne sont pas présentées dans cette page mais dans la suivante : il s'agit de l'aphysie et du chiton.

Pour les voir sur place, vous devez faire attention aux horaires des marées.

La peinture ci-contre, qui présente les célèbres 'vertes', est de Pierre Dauphin. {clearall}

Les gastéropodes Les gastéropodes sont une des deux classes principales des mollusques. Ils possèdent une seule coquille, d'où sort le corps, mou, muni d'un pied qui leur permet de se déplacer.

Pour les présenter, il faut bien trouver un ordre. Je vais donc vous présenter d'abord les habitants des côtes rocheuses, puis ceux des côtes sableuses.

### Patelle (*Patella vulgata*)

Ce gastéropode, en forme de cône, est très commun sur tous les rochers de l'île. A le voir, on ne dirait pas qu'il se déplace, et pourtant si.

La patelle, "bernicle" ou "jambe" en patois, est comestible, même si elle est un peu dure. Il faut préférer les spécimens pas trop gros, dont le pied n'est pas trop foncé : ils sont plus tendres.

{clearall}

### Littorine littorale (*Littorina littorea*)

C'est le vrai nom de cet escargot que vous connaissez sous le nom de bigorneau. Il est comestible et sa forme plus pointue le différencie des troques avec lesquelles il partage le dessous des rochers.

Si vous en ramassez, ne le faites pas trop près des rejets d'eau usée : comme tous les mollusques, ils concentrent les produits toxiques. Les plus gros sont très près de la terre, et ils contiennent rarement des bernard-l'ermite (pagures).

Pour les cuire de façon à ce qu'ils soient faciles à retirer de leur coquille, ils faut les mettre dans l'eau froide (avec du sel, des feuilles de laurier et quelques grains de poivre), faire chauffer et laisser cuire une dizaine de minutes après ébullition.

{clearall}

### Troque épais (*Trochocochlea crassa*)

Il ressemble beaucoup à un bigorneau, et se trouve sur les mêmes rochers, mais il est moins pointu et possède plus de taches gris clair. Il est également comestible, mais il est moins bon que le vrai bigorneau.

{clearall}

### Troque en forme de jujube (*Calliostoma zizyphinum*)

Sa forme pointue permet de ne pas le confondre avec le bigorneau. Sa coquille possède 9 tours et est de couleur rose avec des bandes brunes ou rouges.

Il est assez rare et vous trouverez plus souvent la coquille vide sur le bord de la plage.

{clearall}

### Rocher hérisson (*Ocenebra erinacea*)

Escargot très fréquent dans les trous d'eau laissés par la mer à la marée descendante, sa coquille est très souvent utilisée par un bernard-l'ermite.

Il perce la coquille des autres mollusques pour les dévorer, comme le natic, et ne présente aucun intérêt culinaire. Il ne faut pas le confondre avec le bulot.

{clearall}

### Nasse réticulée (*Nassarius reticulatus*)

On trouve ce coquillage à la fois sur ou sous les rochers, mais également dans le sable, il ne dépasse pas 3 centimètres de haut.

Il agite en permanence son pied qui ressemble à une petite langue et n'a aucun intérêt culinaire.

{clearall}

Buccin ondé (*Buccinum undatum*)

Ce n'est que par très grande marée que vous pourrez voir cet escargot, qui peut atteindre une taille impressionnante : une vingtaine de centimètres, alors que sa taille normale est de 6 à 7 cm.

Par contre, vous le trouverez très facilement dans une poissonnerie, sous le nom de bulot, souvent mélangé avec des crépidules.

{clearall}

Natrice (*Natica alderi*)

Ce coquillage mesure de 1 à 2 centimètres de haut, son pied est très grand et il a du mal à rentrer complètement dans la coquille. Il vit plus particulièrement dans le sable où il chasse les autres coquillages, surtout les bivalves (comme le rocher hérisson. Il perce alors un petit trou rond qui lui permet de manger complètement ses proies.

{clearall}

Turitelle (*Turritella communis*)

Ce coquillage, à la forme pointue qui le caractérise se trouve principalement dans les parties sableuses et vaseuses de la côte. Il peut mesurer jusqu'à 6 centimètres de long, sa coloration va du marron au jaunâtre.

{clearall}

Porcelaine puce (*Trivia europaea*)

Encore appelé "grain de café" de par sa taille et sa forme. La petite coquille d'un centimètre environ se trouve dans le gravier entre les rochers, elle est de couleur rosée, avec des taches plus sombres et possède de fines stries.

{clearall}

Crépidule des moules (*Crepidula fornicata*)

Cet animal se trouve en abondance dans les parcs à huîtres et à moules. Il vit en groupe compact d'individus collés les uns sur les autres et vous en trouvez également mêlés aux bulots lorsque vous en achetez. Il est originaire des mers chaudes, mais il se répand sur les côtes de la Manche et de l'Atlantique.

Il est considéré comme un envahisseur par les ostréiculteurs, même s'il est moins prolifique que les moules. Il n'est d'aucun intérêt pour la gastronomie.

{clearall}

Dentale (*Dentalium entalis*)

Ce coquillage vit dans le sable et la vase en eau profonde, où il peut atteindre 5 centimètres. Vous n'en verrez pas souvent des vivants, mais vous trouverez de nombreuses coquilles en vous promenant le long des plages, par exemple autour de Boyardville.

De par sa forme particulière, ce coquillage est très souvent utilisé dans les objets et personnages construits avec des coquillages. Les lamellibranches Les lamellibranches sont une des deux classes principales des mollusques. Ils possèdent deux coquilles, qui contiennent et protègent le corps, mou, de l'animal.

Pour les présenter, j'ai pris le même ordre que pour les gastéropodes. Je vais donc vous présenter d'abord les habitants des côtes rocheuses, puis ceux des côtes sableuses.

Tapes croisé (*Tapes decussatus*)

Le tapes croisé est appelé "palourde" chez le poissonnier et "clovisse" en patois. Elle se trouve dans deux endroits complètement différents : la vase et les graviers.

Dans le premier cas, vous la pêchez "au trou", c'est-à-dire en creusant sous les trous en forme de huit laissés par l'animal dans la vase. Vous en trouvez beaucoup autour du Château et de Saint-Trojan.

Le deuxième endroit où l'on trouve des palourdes, c'est sur la côte rocheuse, de Chassiron à Chaucre. Il faut chercher les endroits à la fois sablonneux et pierreux, et gratter le sol avec une griffe. Les plus doués repèreront les trous en forme de huit que laissent ces coquillages, les autres se contenteront de gratter au hasard.

Si la méthode de pêche est plus fatigante que la précédente, ces palourdes sont bien meilleures.

{clearall}

Vénus à verrues (*Venus verrucosa*)

En cherchant des palourdes dans les rochers, vous trouverez de temps à autre une vénus, appelée plus communément praire. Elle se distingue des coques par des striures horizontales et plus marquées. Elle est délicieuse : à

manger crue.

{clearall}

Pétoncle large (*Pectunculus glycymeris*)

Toujours en cherchant des palourdes dans les rochers, vous trouverez encore plus rarement un minuscule pétoncle, appelé plus souvent "amande de mer". Trop petite pour être mangée : laissez-là sur place.

Ne confondez pas ce coquillage avec lespeignes que l'on nomme également pétoncles lorsqu'ils sont de petite taille. Ils portent tous les deux le même nom (le premier en tant que nom scientifique, le second en tant que nom commun) mais ils ne se ressemblent pas du tout.

{clearall}

Bucarde comestible (*Cardium edule*)

S'il y a un coquillage facile à ramasser, c'est sans contestation la bucarde, appelée généralement "coque" et "sourdon" en patois. Il suffit d'aller à Boyardville, à gauche du chenal, à marée basse, et de gratter légèrement le sol pour en ramener de pleins paniers.

Attention, n'en pêchez pas plus que ce que vous pouvez en consommer, et enlever consciencieusement le sable qu'elle recèlent, pour que cela ne craque pas sous la dent.

{clearall}

Solen gaine (*Solen marginatus*)

Toujours à Boyardville, c'est une tout autre technique qui doit être utilisée pour pêcher le couteau (dont le nom scientifique est "solen"). Cet animal s'enfouit profondément dans le sable à marée basse. Il faut donc lui faire croire que la marée haute arrive, c'est-à-dire qu'il faut mettre du sel dans son trou. Il remonte alors et, dès que vous le voyez, vous devez lui couper la retraite avec une bêche.

Il s'agit d'un coquillage très bon, mais coriace. Il est préférable de le passer au mixer et de le faire en pâté.

{clearall}

Mye des sables (*Mya arenaria*)

Un coquillage tout aussi difficile à pêcher est la mye. Elle est appelée également "bec de jar", ce qui devient "bedjar" en patois oléronnais.

Il s'agit d'un très grand coquillage (jusqu'à quinze centimètres de long) qu'il faut également ramener à la surface à l'aide d'une bêche.

Ce coquillage est très dur, et il est conseillé de le hacher finement pour le consommer.

{clearall}

Donace des canards (*Donax anatinum*)

Ce coquillage, appelé "lavagnon" en patois est très commun sur les plages du sud de l'île, particulièrement à la grande plage de Saint-Trojan.

Ce coquillage se pêche et se cuisine comme les coques : il suffit de gratter le sable, souvent avec une vingtaine de centimètres d'eau, pour récupérer les lavagnons. Ils contiennent moins de sable que les coques, mais n'oubliez pas de l'enlever quand même.

{clearall}

Telline (*Tellina tenuis*)

Ce coquillage est très commun sur les plages du sud de l'île, particulièrement l'anse de Gatseau. Il peut atteindre 2 centimètres de large et sa couleur est très variable, du jaune orangé au blanc rosé.

Les deux coquilles restent très longtemps ensemble, après la mort de l'animal, car le tendon qui les relie est très résistant.

{clearall}

Mactre coralline (*Mactra corallina*)

Ce coquillage peut atteindre 5 centimètres de long vit dans le sable, dans lequel il s'enfonce. Sa coquille s'orne de lignes concentriques et ses couleurs sont très variables, de gris bleu à jaunâtre.

{clearall}

Peigne variable (*Chlamys varius*)

Le peigne variable n'est autre que le "pétoncle", ce coquillage qui ressemble à une coquille Saint-Jacques en réduction (pas plus de six centimètres).

Vous en verrez les coquilles sur la plage, mais vous n'en pêcherez pas de vivants : il faut aller les chercher au large, entre l'île d'Oléron et l'île de Ré et leur pêche est très règlementée (selon les mêmes principes que celle de la coquille Saint-Jacques) et très surveillée.

{clearall}

Anomie (Anomia ephippium)

Vous trouverez ce coquillage le long des côtes oléronnaises, sa forme est pratiquement circulaire et l'intérieur est irisé, ressemblant à de la nacre. La valve gauche de l'anomie est circulaire, tandis que la valve droite a plutôt la forme d'un croissant. En fait, il s'agit d'une coquille circulaire, percée d'un trou qui permet à l'animal de se fixer sur le rocher avec lequel il se confond.

En français elle est aussi appelée bien justement Pelure d'oignon.

{clearall}

Pholade (Pholas dactylus)

Lorsque l'on met côte à côte les deux parties de ce coquillage, qui se nomme également "dail", il reste un grand espace de part et d'autre, qui est rempli par le corps de l'animal lorsqu'il est vivant. Il habite à l'intérieur des rochers tendres ou de bois, en y creusant une cavité.

{clearall}

Moule (Mytulus edulis)

Les moules sont très courantes sur Oléron. On les trouve sur les rochers et dans des élevages sur des pieux nommés "boucheaux". Les moules sont élevées pour la consommation locale au sud de Boyardville et pour en récolter le naissain avant de le transporter en Bretagne pour les faire grandir là bas. Cette pratique est si particulière qu'une page complète lui est dédiée.

Les moules sont quelquefois les hôtes d'un tout petit crabe, le pinnothère.

Les oléronnaises ont de nombreuses méthodes pour cuisiner les moules, en particulier l'églade et la mouclade.

{clearall}

Huître japonaise (Crassostra gigas)

Il y a trois espèces d'huîtres qui se sont succédées sur l'île d'Oléron. A l'origine, il y avait des huîtres plates (Ostrea edulis) qui étaient déjà célèbres pour leur goût du temps des romains qui en faisaient déjà l'élevage.

En 1821, un virus tue les huîtres plates. En 1868, un navire "Le Morlaisien", importa accidentellement les huîtres portugaises (Gryphea angulata).

En 1968, un virus frappa de nouveau les huîtres et on alla chercher au Japon l'espèce actuelle.

Évitez de ramasser des huîtres, c'est la plupart du temps interdit : autour des parcs à huîtres (c'est comme si vous alliez ramasser des pommes de terre dans un champ), autour des écluses, sur les jetées des ports,... Achetez plutôt les huîtres aux ostréiculteurs : non seulement vous serez sûrs de la qualité de vos huîtres, mais vous profiterez du "verdissage" en clair qui fait la spécificité d'Oléron.

L'ostréiculture est une activité essentielle dans le bassin de Marennes-Oléron et une page lui est entièrement consacrée, ainsi que deux recettes : les huîtres farcies et la soupe aux huîtres.

Toujours dans ce domaine, le site d'Yves Renault, inventeur du système FIZZ vous présente son procédé, c'est très intéressant et... alléchant.{clearall}