



La pholade

La pholade, du grec *phôlas*, *phôlados* « *qui vit dans des trous* », est un mollusque bivalve lamelibranche dont les coquilles de tailles égales, dite « *équivalve* », ont un profil très allongé.

Parmi les variétés connues à ce jour, citons en particulier la **pholade blanche**, *Barnea candida*, de taille moyenne 65 mm, *Barnea parva*, plus petite, 40 mm, à lignes concentriques plus denses et lignes rayonnantes moins marquées, *Pholas dactylus* présente du sud des îles britanniques jusqu'au Maroc, dont la taille atteint 120 mm.

La pholade est un **mollusque filtreur** qui possède **deux siphons**, l'un inhalant pour aspirer l'eau et capturer les organismes planctoniques en suspension, l'autre exhalant pour le rejet de l'eau et des déchets.

La pholade vit exclusivement sur les côtes rocheuses où elle constitue des colonies, parfois nombreuses, surtout lorsqu'elle a trouvé des rochers à sa convenance, ni trop durs, ni trop tendres. La particularité de cette espèce marine est qu'elle fore la roche tendre avec la partie arrondie et dentée de chacune de ses valves, concentrée en rides rayonnantes et en épines. Comme une lime, par un mouvement de légère rotation de petite amplitude et très lent, le coquillage use le substrat de quelques millimètres par mois. L'incessant travail de cet animal finit par produire une **galerie du diamètre du mollusque** qui, installé au fond, envoie son siphon libre vers l'ouverture du puits pour s'alimenter. C'est dès leur très jeune âge que les pholades commencent à attaquer la roche qu'elles ont choisi pour creuser leur demeure. Avec la croissance de l'animal, le trou est alésé : **plus l'animal s'enfonce dans la roche plus le trou s'élargit**. Ainsi, il est totalement enfermé ou prisonnier dans sa cavité à l'abri des prédateurs.

Selon René Caillaud (*note sur les pholades ou dails 1861-1862*), **les pholades sécrètent une liqueur phosphorescente** qui répand une lueur vive dans l'obscurité, et communique la même propriété à tout ce qu'elle atteint... Ce coquillage comestible est fort recherché, particulièrement celui qui a vécu dans l'argile.

On l'appelle « *pitaut* » en Normandie, « *dail* » en Poitou et en pays d'Aunis, « *datte* » à Toulon ou encore « *vrlle* » en Loire Atlantique.

Les côtes de Normandie en nourrissent des quantités prodigieuses. On voit, aux environs de Dieppe, des troupes nombreuses de femmes et d'enfants, armés chacun d'un pic, briser les rochers et en tirer les pholades, soit pour les vendre, soit pour les employer, comme appât, à la pêche des poissons qui mordent à l'hameçon.

(*Baudrillard 1827, Traité Général des eaux et forêts, chasses et pêches*)

Jadis, certains pêcheurs à pied n'hésitaient pas à briser les rochers à l'aide de pioches, barres à mine, afin d'assurer le repas du soir pour toute la famille, quand d'autres préféraient palourdes, moules ou huîtres. On mangeait les pholades assaisonnées à la sauce blanche, cuites au vin de pays et hachées avec de fines herbes, de la chapelure de pain, du poivre, du sel, et cuites au fourneau. Mais la pénibilité de cette pêche, l'application de réglementations destinées à préserver l'environnement marin, et la présence d'une ressource alimentaire suffisante de l'estran plus facile à prélever, a permis le développement tranquille de ce coquillage au fil des années.

Aujourd'hui, les pholades sont présentes en grand nombre, mais l'interdiction des outils destructeurs rend la pêche de ce coquillage impossible.

Landry Mettriau
membre de la commission pêche à pied