

Le pétoncle

Dans son livre « *La pêche à pied avec ses enfants* » (éditions Ouest France), Philippe Urvois le décrit ainsi : « **On dirait une petite coquille Saint Jacques ! Normal, j'appartiens à la même famille, celle des pectinidés.** Mais contrairement à ma cousine, mes deux coquilles sont bombées et hérissées de petits picots. Ma couleur est très changeante, elle va du brun au jaune clair, en passant par le violet foncé, la couleur brique ou l'orangé. Cela dépend du terrain sur lequel je vis. Je ne dépasse pas 6 cm de large. »

Le **pétoncle noir** (*Chlamys varia*) est un coquillage assez commun sur nos côtes. Il est présent en Méditerranée et en Atlantique, de l'Espagne au Danemark.

C'est un **mollusque bivalve** de couleur très variable, reconnaissable à la dissymétrie de ses 2 « oreilles » sous ses deux valves plus ou moins convexes. Les valves sont garnies de côtes rayonnantes à peu près égales aux intervalles qui les séparent, hérissées de petites excroissances aux extrémités.

Posé sur le fond, le pétoncle s'alimente du plancton et de matières organiques en suspension dans l'eau de mer.

Au contraire de sa cousine, la coquille Saint Jacques, il est capable d'une certaine mobilité et peut effectuer des bonds assez conséquents.

La durée de vie du pétoncle est relativement courte, de l'ordre de 4 à 5 ans. Le pétoncle est hermaphrodite. Plusieurs pontes d'amplitudes variables peuvent se succéder de juin à fin août.

Les larves ont une vie pélagique de 2 à 3 semaines, à l'issue de laquelle, elles tombent sur le fond pour se métamorphoser en petit pétoncle en se fixant à un substrat dur comme la roche, le gravier ou des coquilles, grâce aux filaments de son byssus. (Latrouite, 1979). Le pétoncle noir a la particularité de régénérer son byssus toute sa vie, et donc de pouvoir se déplacer quelque peu avant de se refixer.

Selon les régions, on l'appelle péton, pétonge, pétonche, petonne ou encore petonk, voire pitougnenn en Bretagne.

Son habitat est constitué de maërl, de sable vaseux parsemé de pierres ou de coquilles, ou sous les roches.



On le distingue du **pétoncle blanc** (*Aequipecten opercularis*) ou « coquille », dont les oreilles sont presque symétriques et qui ressemble davantage à une petite coquille Saint-Jacques.

Il est fréquent de découvrir le pétoncle ouvert, permettant ainsi de découvrir ses organes en mouvement et qui attestent donc de sa vitalité. Un simple appui sur la coquille doit toutefois provoquer sa fermeture immédiate.

À marée basse, on peut le trouver à l'abri du soleil et des prédateurs sous des rochers. Parfois, il signale sa présence par une petite projection d'eau, suite à la contraction rapide de son muscle adducteur provoquant la fermeture rapide de ses valves.

C'est par des coefficients de marée de l'ordre de 100 que l'on pourra pêcher cette espèce qui n'aime pas rester à l'air trop longtemps.

Là, on recherchera son terrain favori, constitué de cailloux, débris coquilliers, ou quelques roches encore dans l'eau où on le découvrira en passant délicatement la main sur les flancs de la pierre. Avec un peu d'habitude, on peut même sentir les petits pétoncles bien attachés à leur support qu'on prendra soin de laisser pour une marée prochaine.

Rappelons que la **taille minimale de capture est fixée à 4 cm**, mais que la quantité maximale variant selon les départements, il est utile de se renseigner au préalable auprès de nos associations locales ou des DDTM.

Le pétoncle est très apprécié pour son fort goût particulier et iodé lorsqu'il est consommé cru, mais ce coquillage fragile demande une attention particulière pour conserver sa fraîcheur. Il est notamment recommandé de le consommer le jour même de la pêche et de le conserver dans un local frais.

Il peut être poché, poêlé ou passé au four. Les multiples recettes, disponibles sur la toile, vous permettront d'apprécier ce coquillage à sa juste valeur.

Landry Métriau
commission Pêche à pied

