



LE COUTEAU

Aujourd'hui on te présente le couteau !
Oui, oui, le couteau est bien un animal et il est fascinant.

Biologie

Le couteau fait partie de la **famille des mollusques** (animaux au corps mou) et plus précisément de la catégorie des bivalves (animaux qui possèdent deux valves, deux coquilles). Il se retrouve sur les estrans sableux et sort quand la marée monte, lorsqu'il *sent* le sel. Alors, il va pouvoir s'alimenter à l'aide de ses deux siphons, ce sont des tubes, un peu comme notre bouche. Un inhalant et l'autre exhalant, lui permettent de filtrer la matière en suspension. C'est sa nourriture, faite de tout petits nutriments qui restent dans la colonne d'eau. En général le couteau mesure 15 cm de long et quelques centimètres de large. Il peut être de couleur blanche, ocre, jaune, marron clair ou foncé et parfois un peu strié avec plusieurs de ces couleurs. La reproduction se fait par rencontre des gamètes mâles et femelles, qui sont expulsées dans le milieu. La larve est ensuite capable de nager et deviendra à son tour benthique (elle va vivre sur le substrat).

Pêche

Pour le pêcher, il faut aller sur l'estran à marée basse, au niveau où la mer s'est retirée, sur le sable humide. Généralement, on peut apercevoir **deux petits trous formant un 8**, c'est par là qu'il sort ses siphons. Pour l'attraper, on peut s'aider d'une gouge à couteau ou bien utiliser une technique assez particulière et rigolote. Il s'agit de déposer du sel sur le trou du couteau, qui va croire que la marée est remontée et sortir. Tu vas alors le voir se dresser, c'est un sacré spectacle ! Il faut le saisir fermement et le tirer du reste du trou : prends le bien à la base et ne va pas trop vite. Ensuite, tu dois le mesurer (la coquille) pour être sûr qu'il a la bonne taille pour être mangé, soit 10 cm. En effet, si tu pêches les petits individus, tu ne leur laisses pas le temps de grandir, ils ne pourront pas se reproduire et la ressource va s'épuiser. Ce qui serait dommage car on ne pourrait plus en pêcher et en manger !

Cuisine

Alors, c'est bien beau de pêcher mais il faut maintenant savoir comment on les mange ces couteaux ! Tu dois avant tout les faire dégorger : laisse-les tremper dans de l'eau salée (quelques heures suffisent). Ensuite tu les rinces, les décortiques et les essores. Et maintenant tu les fais cuire, par exemple à la poêle avec un peu de beurre aillé. Tu trouveras plein de recettes différentes dans des livres ou sur internet et à toi d'essayer pour voir tes préférences.

Léa Costales

