

**Nom scientifique :** *chlamys varia* (ou *pecten varius*). Le mot pétoncle signifie « petit peigne de mer », c'est un mollusque bivalve non fouisseur de la famille des pectinidés comme la coquille Saint-Jacques. En France, suivant les régions, on le nomme aussi *la pétone* (Loire-Atlantique), *le pétoncle varié* (Normandie), *la pitchilina* (Occitanie).

### Habitat

On trouve le pétoncle noir **au bas de l'estran**. Contrairement à la coquille Saint-Jacques qui s'enfouit dans le sol, le pétoncle noir **reste posé sur le sable ou accroché aux rochers** par son byssus (filament qui relie le coquillage au rocher) qu'il est capable de fabriquer en 6 heures ! Le pétoncle évite la vase qui risque de lui boucher les branchies.

Ses prédateurs, outre les hommes : les crabes, les étoiles de mer, certains poissons comme la grande vieille.

### Description

Le pétoncle **se nourrit de bactéries et de phytoplancton** en filtrant l'eau de mer. Il a une coquille **de forme arrondie** pouvant mesurer jusqu'à 8 cm de diamètre. Il a un **bord crénelé** et est formé de **deux valves** portant des oreillettes : prolongements légèrement aplatis au sommet du coquillage qui, contrairement à la coquille Saint-Jacques, ne sont pas symétriques. La coquille peut être blanche, jaune, orange, violette ou noire.

Le pétoncle se déplace souvent par une **espèce de nage à réaction** : en ouvrant et fermant rapidement ses deux valves, il provoque un refoulement de l'eau ce qui le propulse en avant ! Ces bonds successifs lui permettent d'échapper à ses prédateurs.

### Reproduction

Si l'on ouvre le coquillage, on distingue une **partie blanche**, c'est le **muscle** (la noix) et une **partie orangée**, c'est la **gonade** (le corail). Le pétoncle peut se reproduire dès l'âge de 6 mois. Il est **hermaphrodite** (à la fois mâle et femelle) et pond deux fois par an, en avril-mars, puis en septembre-octobre. Les œufs fécondés restent dans le manteau du coquillage et s'y transforment en larves. Un mois après la fécondation, elles mesurent 4 mm de diamètre et peuvent aller se fixer sur la roche. Le pétoncle **vit 4 à 5 ans**.

### Comment le pêcher ?

En pêche de loisir, le pétoncle se ramasse à **marée basse**, en hiver (**de novembre à mars**), **libre ou accroché** sur les rochers. Les stries de sa coquille sont hérissées de petites excroissances ce qui le rend identifiable au toucher lorsqu'il est fixé dans des anfractuosités ou sous les cailloux. La **taille réglementaire est partout de 4 cm**, prise dans le sens de sa plus grande dimension. **Les quantités de ramassage autorisées varient selon les régions.**

### Gastronomie

Il faut le consommer quand il est **bien en chair**, il a un goût qui ressemble à la coquille Saint-Jacques et est **pauvre en calories**. Il contient du magnésium, du phosphore, des oméga 3. Il est aussi riche en sels minéraux. Il peut se déguster en fricassée avec une persillade, ou en cassolette.

**À noter :** **il existe 300 espèces de pétoncles**. La pêche du pétoncle blanc (*Pecten opercularis*), nommé aussi olivette ou vanneau, est pratiquée par les professionnels au moyen de dragues dans quelques zones du littoral de la Manche et de l'Atlantique.

Élisabeth de Pressensé (La Bernerie-en-Retz 44)  
Annick Danis et Jean Lepigouchet (FNPP 17 et 50)

[pecheapied-loisir.fr](http://pecheapied-loisir.fr)

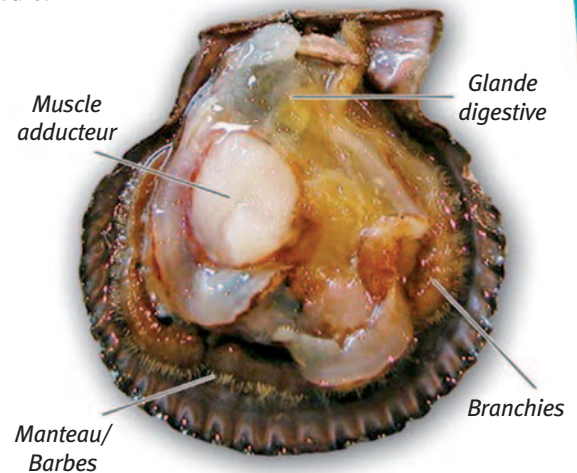
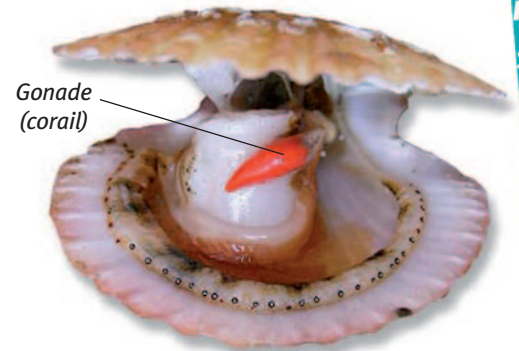


Illustration : fruitsdelamer.com

