

Embranchement : Mollusque

Classe : Gastéropodes

Famille : Littorinidés

Nom : *Littorina littorea* (du latin litoralis « rivage »)Éthymologie : « *bicornis* » en latin, qui a deux cornes

Autres noms usuels : bigorne (Bretagne), guignettes (Charente), vigneau (Normandie), vignette (Chausey), caricole (Belgique), borlicoco (Québec) et parfois aussi brelin, pharin ou cagouille...

Description

Le bigorneau a une **coquille épaisse et sombre**, brune noirâtre avec des reflets bleutés, les jeunes étant plus clairs. **Sa taille atteint 2,5 cm et plus rarement 3 cm** sur nos côtes Atlantiques. Ne pas confondre avec la **littorine bleue ou la littorine des rochers** (vertes, blanches, jaunes ou rayées) qui ne sont **pas comestibles** ! Les stries sont serrées, régulières et fines. Sa **coquille** présente une **ouverture presque circulaire** qui lui permet de **respirer** et de **se nourrir**. Le bigorneau **peut la refermer hermétiquement** dès qu'un danger se présente grâce à un opercule corné, clair sur sa face interne et foncé sur sa face externe. Il n'a **pas d'ombilic** (la coquille des gastéropodes est spiralée autour d'un axe, la columelle qui peut être pleine ou creuse ; la première spire commence par l'Apex et la dernière par l'ombilic, souvent un petit trou).

Si l'on observe attentivement le bigorneau en train de se déplacer, on aperçoit son **mufle** (museau) équipé d'une **radula** (langue râpeuse) et de chaque côté **deux tentacules (cornes) ayant chacun un œil à leur base**.

Où le trouver ?

En France, le bigorneau est présent en **Manche, mer du Nord, océan Atlantique et plus rarement en Méditerranée**. C'est le cousin marin de l'escargot ! En Europe, on le trouve depuis la Norvège jusqu'au nord-ouest de l'Espagne et s'il est présent parfois en Méditerranée, c'est par accident... introduit avec des naissains de moules !

Il **vit en colonies près de la ligne des marées basses**, à tous les niveaux de l'estran, en **eau peu profonde, sur les rochers, sur et sous les pierres mais aussi sur les algues**. Nul besoin de grandes marées pour pouvoir le pêcher ! Il tolère bien les faibles salinités et **se plaît dans les embouchures de fleuves et les estuaires**, parfois profondément dans les terres, comme dans la Ria d'Étel (56).

En hiver, il descend en eau plus profonde pour échapper aux basses températures.

En Amérique, on a trouvé des traces de coquilles de bigorneaux datant de l'ère précolombienne mais il n'était pas du tout abondant. Les premières récoltes mentionnées de bigorneaux datent de 1840, le bigorneau étant présent sur la côte est des États-Unis et au Canada.

Où et comment se nourrit-il ?

Le bigorneau s'éloigne de son lieu d'habitation pour aller **brouter les algues**, en passant sa radula sur les zostères, sur les roches, sur les diatomées, ces **algues brunes dont il est particulièrement friand**, mais aussi sur les **algues vertes**, les **ulves** ces laitues de mer... et **puis il revient à la même place** ! Son **mode de déplacement est particulier**, en effet, son pied est divisé en deux dans le sens de la longueur et les deux parties ainsi séparées avancent alternativement, ainsi **« marche-t-il » en crabe en quelque sorte** !

Une particularité : comme il vit assez haut sur l'estran, **il a l'habitude de se retrouver « à sec » à marée basse**. Il est donc habitué à une **immersion en alternance**. C'est même un besoin et lorsque l'on met des bigorneaux dans un aquarium, il est fréquent de les voir hors de l'eau sur la paroi vitrée de l'aquarium.





Sa reproduction

Celle-ci se fait **d'avril à juillet**. Le bigorneau est **gonochorique**, c'est-à-dire que les **sexes sont séparés** et la **fécondation est interne**. **Ovipare**, la femelle pond des œufs, plus précisément des capsules en forme de demi-cachet contenant deux à cinq œufs entourés d'une substance gélatineuse. Après cinq ou six semaines, la larve mesure 5 mm et se transforme en petit bigorneau qui, au bout d'un an, mesure 15 mm. Et plus la femelle est âgée, plus elle pond d'œufs, dix fois plus quand elle mesure 2,4 cm que lorsqu'elle n'en mesurait que 1,4 cm. **Un bigorneau vit en moyenne trois ans**, mais peut parfois vivre cinq ans de plus. En captivité, l'un d'eux, sans doute le doyen des bigorneaux aurait vécu 20 ans ! Le bigorneau grandit surtout au printemps et en début d'automne.

Ses prédateurs

Les pêcheurs à pied bien sûr ! Mais aussi les **oiseaux marins** (l'huîtrier-pie par exemple), les **poissons**, les **crabes** et les **étoiles de mer**.

Quand le pêcher et comment le cuisiner ?

Le bigorneau est le coquillage le plus courant sur nos côtes, on peut **le ramasser toute l'année**, c'est autorisé et il n'y a **pas de taille minimale à respecter** (comme toutes les espèces, éviter de prendre les juvéniles et limiter les captures à sa seule consommation familiale !).

Recette pour 1 kg de bigorneaux au court-bouillon : rincez les bigorneaux dans plusieurs eaux. Mettez dans une casserole les bigorneaux avec du laurier, du thym et une dizaine de grains de poivre. Recouvrez d'eau froide. Salez fortement : 30 g de gros sel gris par litre d'eau. Portez à ébullition sur feu doux pendant environ 8 mn. Dès l'ébullition, retirez du feu, couvrez la casserole puis laissez tiédir dans l'eau de cuisson. Égouttez les bigorneaux.