

Petite histoire de fruits de mer et origine des mois en « R »

Alain Riva, docteur en biologie.

L'appellation « fruits de mer » concerne principalement les coquillages mais aussi les oursins et les ascidies dans certaines régions. Pour les Anglo-Saxons, les fruits de mer ou *shellfish* comprennent également les crustacés.

Les mois en « R »



Il s'agit en fait d'une forme de réglementation qui vient de notre mémoire collective d'empoisonnements à des périodes où les transports étaient lents et la conservation par le froid inexistante.

Dès 1759 un édit royal interdit la pêche, le colportage et la vente des huîtres du 1^{er} avril au 31 octobre, suite à de nombreuses intoxications mortelles à la cour. D'où la légende des mois sans « R » adoptée pour les coquillages.

Cet édit avait également pour objectif d'éviter les prélèvements sur les bancs d'huîtres mères pendant la période de reproduction afin de préserver la ressource.

Les huîtres

Aujourd'hui, les huîtres se consomment toute l'année, les méthodes de collecte, du transport et de la conservation sont bien différentes du XVI^e siècle. On n'exploite plus les gisements naturels d'huîtres qui ont pratiquement disparus. La cueillette est remplacée par la culture ou ostréiculture¹ qui demande un certain savoir-faire pour obtenir une production quasi permanente.

Mois en « R » ou mois sans « R », c'est une question de goût avant tout. On peut consommer les huîtres toute l'année, même si pendant les mois chauds, elles sont grasses ou laiteuses². En effet, on ne nuit pas à la reproduction puisque les huîtres



¹ Lorsqu'on parle de culture pour une espèce animale, la terminologie est simple, on utilise le nom de genre de l'espèce pour préciser le type de culture. Ainsi, pour la moule *Mytilus edulis*, on parlera de mytiliculture. Pour la coquille st jacques ou autres espèces appartenant à la famille des Pectinidae avec le genre pecten, on parlera de pectiniculture. Ce qui n'empêche pas de dénommer la culture des coquillages en général sous le vocable de conchyliculture, dont ostréiculture, mytiliculture et pectiniculture ne sont que des sous-unités.

² Terme qui désigne une huître pleine de réserves lipidiques et glucidiques en période de reproduction. D'un point de vue organoleptique, les chercheurs de l'Ifremer ont développé des huîtres creuses stériles. Ces huîtres sont triploïdes, c'est-à-dire que leurs chromosomes marchent par 3 et non par 2 comme dans les huîtres normales dites diploïdes. Stériles, au lieu de consacrer une bonne partie de leur énergie à la reproduction en été, les huîtres triploïdes la consacrent à leur croissance ; donc grossissent plus vite et durant la période estivale, elles ne sont pas laiteuses mais plutôt grasses, charnues et légèrement sucrées (de par leur richesse en glycogène constituant leur réserve d'énergie) tout comme les huîtres diploïdes en période hivernale.

sont issues de l'élevage. Le naissain (= jeunes huîtres) provient de la reproduction naturelle des bancs d'huîtres sauvages ou de la reproduction réalisée en éclosier³.



Les coquillages restent un produit fragile, et ils doivent être ouverts au dernier moment pour garder un caractère de fraîcheur. Parce qu'ils concentrent les microorganismes et les toxines présents dans le milieu marin et qu'ils sont dégustés crus ou peu cuits, les coquillages posent tout de même de délicats problèmes de sécurité alimentaire. En France, les zones conchylicoles sont surveillées en permanence par l'IFREMER⁴ et par les services vétérinaires qui déterminent la salubrité ou l'insalubrité des coquillages proposés à la vente.

Actuellement, deux genres sont élevées sur le littoral français, l'huître plate (*Ostrea edulis*) et l'huître creuse (*Crassostrea gigas*). Selon la région et le mode d'élevage⁵, elles sont qualifiées de *Belon*, *Gravette*, *Fines de Claires*, ...

Malheureusement, comme toutes les espèces, les huîtres sont soumises aux maladies virales et parasitaires qui entraînent une forte mortalité parmi les élevages.

Les zones conchylicoles ne sont pas à l'abri de pollutions chimiques et microbiennes ou de poussées de plancton toxique. Ce qui implique d'effectuer régulièrement des analyses multiparamètres du milieu, et l'ostréiculteur n'est jamais tranquille au cours de l'élevage, tout peut arriver puisqu'il travaille en mer ouverte. Malgré cela, ce métier qui demande beaucoup de manutention, a l'avantage de produire un fruit de mer naturel sans apport de nourriture exogène.

Les oursins

Dans le langage courant, cette notion des mois en R a été étendue à d'autres espèces, comme l'oursin.

En effet, pour des raisons de préservation des stocks mais aussi parce que cet animal se conserve mal hors de l'eau, des périodes de pêche ont été proposées. Ainsi pour l'oursin commun, *Paracentrotus lividus*, présent sur le littoral méditerranéen, le choix de la période d'interdiction de la pêche correspond plus à une période de repos sexuel et de protection sanitaire des consommateurs plutôt qu'à une période de reproduction.

La preuve en est, nous consommons les oursins quand ils sont « pleins ». Chez l'oursin commun dit « comestible », on se contente de déguster uniquement ce fameux corail,⁶ cinq languettes colorées en jaune pour les mâles et en orangé ou rouge pour les femelles. Ces languettes ou darnes ne sont ni plus ni moins que les organes reproducteurs.

Ne pas confondre avec l'autre espèce présente dans le même environnement, l'oursin noir *Arbacia lixula*, que les anciens considèrent à tort comme le mâle de l'espèce comestible. Cette espèce aux piquants acérés

³ Ensemble de structures permettant la maturation des géniteurs, l'induction de la ponte, la fécondation et l'élevage larvaire.

⁴ Réseaux REMI et REPHY, analyses bactériennes et du plancton toxique dans les zones d'élevage et de proximité.

⁵ Elles sont élevées en 3 à 4 ans sur l'Estran (zone de balancement des marées), à plat sur le sol en parc d'engraissement ou dans des poches ostréicoles surélevées par des tables ou en pleine eau, en suspension sur des radeaux ou encore des filières.

⁶ Le corail de l'oursin est riche en protéines et lipides insaturés et apporte en autres calcium, phosphore et vitamines A & D.

se reproduit de juin à septembre, en décalage par rapport à l'oursin comestible et donc en pleine période d'interdiction de pêche. De toute manière, sachez que ces organes reproducteurs sont diffus et amer au goût, donc immangeables. Durant cette même période de reproduction, un autre oursin plus volumineux, *Sphaerechinus granularis*, dont la coloration varie du blanc au bleu, est par contre consommable avec un fort goût *iodé*, mais rarement pêché à cause de la faible densité de population et de la profondeur où il se trouve.

Les périodes de ramassage dépendent du quartier maritime. La réglementation porte sur les périodes de collecte et les quotas de pêche autorisés. La collecte est permise entre le 1er novembre et le 15 avril sur le littoral de la Méditerranée continentale et du 1er décembre au 30 mars sur le littoral de la Corse⁷.

Le fait que le ramassage soit interdit pendant cette période permet d'éviter les prélèvements inconsidérés d'individus souvent immatures. Par cette interdiction, on cherche à préserver les stocks. Il est à noter que la protection de l'espèce s'exerce surtout au niveau des quotas et de la taille minimale du test.

La réglementation est devenue plus drastique suite à la disparition des populations d'oursins dans différents secteurs du littoral, décimées en partie, par une maladie virale⁸ et par un recrutement⁹ insuffisant très certainement lié à des modifications hydrologiques. N'oublions pas non plus que la multiplication des *oursinades*¹⁰ est un facteur qui favorise la diminution des stocks de géniteurs.

Il n'existe pas de pêche industrielle d'oursins ; elle se fait toujours à la main ou à la grappe par les pêcheurs aux petits métiers, et seuls les professionnels reconnus ont le droit de pêcher avec des bouteilles.



En pêche sous-marine ou à pied, ou en apnée : 4 douzaines par pêcheur et par jour ; en pêche au moyen d'un navire de plaisance : 4 douzaines par pêcheur et par jour avec un maximum de 10 douzaines au-delà de 2 personnes embarquées. La taille minimale de collecte est de 5 cm, hors piquants, en mer, et de 3,5 cm en étang.

Le transport et la vente sont strictement interdits aux pêcheurs non-professionnels, en toute logique, ils doivent donc être consommés sur place (bord de mer ou sur le bateau). Cette règle n'est pas toujours observée et bien souvent entraîne une confusion.

⁷ Dates d'interdiction de pêche des oursins : Arrêté-DRAM-27-10-2008.

⁸ Maladie dite de « l'oursin chauve », nom équivoque qui caractérise la perte des piquants occasionnée par une nécrose du tégument qui recouvre le test.

⁹ En biologie, le recrutement consiste en l'arrivée de nouveaux organismes juvéniles au sein d'une population animale.

¹⁰ De nombreuses communes du littoral sont tentées d'organiser une fête de dégustation de l'oursin, appelée oursinade. Certes un moment très convivial, mais qui implique une pression de pêche plus forte qu'à l'ordinaire sur les populations locales. À proximité de Marseille, sur la côte bleue, Carry le Rouet propose chaque année au mois de février, et cela depuis 1960, l'une des plus célèbres journées de l'oursin, mais dans ce cas précis cela devient une tradition.

Il n'est pas rare de voir en pleine saison estivale dans les petites criques varoises, des consommateurs d'oursin qui n'hésite pas à dire : *puisque'on les consomme sur place, il est permis de les ramasser !*

La meilleure façon de manger les oursins, c'est avec un morceau de pain et non à la cuillère. Mais avant de pouvoir déguster les darnes colorées et iodées, il faut ouvrir l'oursin. Pour cela, coupez-les en deux avec un ciseau et videz le système digestif vert-brun. On nettoie les darnes qui apparaissent au fond du test¹¹ avec la pointe du couteau et il ne reste plus qu'à les prélever avec le pain, un régal pour les papilles gustatives.



Il existe bien d'autres façons de consommer l'oursin en Provence, comme par exemples : en omelette, dans les pâtes ou accompagnées d'orties de mer (beignets d'anémones), l'un des mets favori d'Albert Falco, l'enfant des calanques et ancien capitaine de la Calypso (extrait d'*histoires et recettes du cabanon* par Ely Boissin).

Profitons pleinement des ressources marines, en gardant bien à l'esprit que, s'il existe une réglementation, c'est justement pour éviter la raréfaction des populations d'oursins qui nous priverait de ces moments de plaisir gustatif.

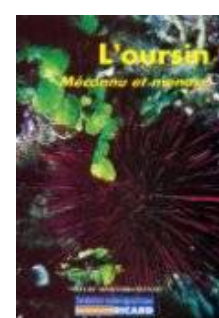
En savoir plus



Coquillages de P. Elziere-Papayanni
Informations techniques des services vétérinaires français.



L'huître, une vie sédentaire... qui n'est pas facile (1995), par Alain Riva (Institut océanographique Paul Ricard).



L'oursin, méconnu et menacé (1988), par Christian Frasson-Botton, Alain Riva, Pierre Escoubet (Institut océanographique Paul Ricard).

¹¹ Le test est une sorte de squelette constitué de plaques calcaires rigides et jointives que recouvre une peau.