



L'amande de mer

Nom commun : amande de mer

Nom scientifique : *Pectunculus glycymeris* ou *Glycymeris glycymeris*

Famille : arcidés

Ordre : bivalves

Classe : mollusques

Comment la reconnaître ?

L'amande de mer est un coquillage bivalve à la forme circulaire et aux coquilles épaisses, symétriques et très bombées, à bord crénelé comprenant deux rangées de dents nombreuses

et semblables, 12 au maximum sur chaque valve. Le ligament est externe et les sommets sont moins distincts que chez les autres arcidés ou "arches". L'amande de mer est dépourvue de siphon.

Robe

Les valves blanchâtres sont ornées de dessins brun orangé en zigzag ; elles ont un aspect velouté dû à la cuticule persistante sur les bords opposés à la charnière, bords

qui sont souvent de couleur plus foncée. L'intérieur des valves varie du brun au blanc. Ce sont surtout les dessins extérieurs qui permettent l'identification sûre de l'amande de mer.



Reproduction

Chez les amandes de mer les sexes sont séparés. Ovules et spermatozoïdes sont abandonnés au gré du courant dans lequel a lieu la fécondation ; les œufs fécondés donnent naissance à des larves pélagiques qui se développent d'abord dans le plancton avant de finir par se fixer sur le fond.

Comment l'appelle-t-on en France ?

L'amande de mer est aussi appelée arche orangée, pétoncle large ou pétoncle-amande.

Et dans les autres pays ?

Glatte ache (Allemagne) ; dog cockle (Grande-Bretagne) ; almendra de mar (Espagne).

Croissance

On ne connaît pas la durée de vie de l'amande de mer ; la taille moyenne des amandes ramassées varie entre 5 cm et 6 cm. Les spécimens les plus grands peuvent atteindre 6,5 à 7 cm, rarement plus.

Comportement

L'amande de mer est un mollusque fouisseur, mais qui peut aussi ramper sur le fond. Elle vit depuis le niveau des eaux basses jusqu'à près de 80 m de profondeur, mais toujours sous le niveau de l'eau et sur des fonds composés de sable, de vase ou de gravier.



Alimentation

L'amande de mer, comme d'autres coquillages, se nourrit par l'intermédiaire de son manteau qui sort de ses valves et qui accroche des débris d'algues, calcaires de préférence, ou des petits animaux microscopiques vivant dans le plancton.

Les arches

A part l'amande de mer, les autres arches vivant sur nos côtes ne sont pas comestibles au sens gastronomique. Cela ne veut pas dire qu'on ne peut pas les manger, mais leur goût n'est pas agréable ; il est très souvent amer. En Méditerranée, on trouve l'arche barbue, *Arca barbata*,

dont la forme particulière rappelle grossièrement celle de la coque d'un bateau, ainsi que le pétoncle violâtre, *Pectunculus violacescens*. Dans cette même mer et en Atlantique vivent l'arche de Noé, *Arca noae*, qui est ornée de fortes côtes, et l'arche tétragonale, *Arca tetragona*, ainsi que l'arche lactée, *Arca lactea*,

dont le nom est dû à la couleur blanchâtre laiteuse de ses valves.

Gastronomie

La chair de l'amande de mer est estimée par les amateurs de coquillages ; son goût est très voisin de celui du pétoncle. L'amande de mer se mange crue, gratinée ou farcie.

Où vit-elle ?

► **Répartition en France**

L'amande de mer est un bivalve commun des plages de sable où elle voisine souvent avec d'autres espèces, comme le pétoncle, la coque ou la praire. On la trouve en Méditerranée, en Atlantique et dans la partie ouest de la Manche.



Comment la pêcher ?

Bien que très courante sur les plages de sable, de graviers seuls ou mêlés à de la vase, l'amande de mer est un coquillage assez difficile à repérer, car, contrairement à beaucoup d'autres, elle se maintient dans les zones toujours recouvertes d'eau, même à marée basse. Cependant, on la trouve le plus souvent sur des plages où les courants entretiennent un dépôt important de débris d'algues. Pour la ramasser il faut ratisser le fond, ce qui soulève toujours un peu de sable qui brouille l'eau et qui n'aide pas à la recherche des amandes ; mais une fois l'une d'elle ramassée, il faut insister

car elles vivent en bancs parfois assez denses.

Comme appât ?

Si l'on n'a pas un goût prononcé pour les amandes, on peut utiliser la chair ferme de ce coquillage sur des petits hameçons n° 1 ou 2 pour pêcher des canthères, des bars mouchetés, des ombrines et des sargues de Rondelet, ainsi que des daurades et des poissons plats ; il ne faut pas hésiter à escher plusieurs chairs sur un même hameçon. Même si cet appât ne vaut pas la chair de la coque, il représente tout de même un appât de rechange de bonne qualité.