



# Le bigorneau

Nom commun : bigorneau

Nom scientifique : *Littorina littorea*

Famille : littorinés

Ordre : mésogastéropodes

Classe : mollusques univalves

## Comment le reconnaître ?

Le bigorneau a une coquille à spire régulière aiguë, à tours peu nombreux ; la coquille, qui paraît lisse, est en fait creusée par de nombreux sillons suivant les spires. A la base de la spire inférieure, la coquille comporte une ouverture presque circulaire

par laquelle le bigorneau respire par des branchies et par laquelle il se nourrit ; en cas de danger, il referme cette ouverture avec un opercule corné.

## Reproduction

Le bigorneau est ovipare. Au moment de la ponte, il agglutine ses œufs grâce à une matière glaiseuse et les fixe

sur une pierre ou sur une algue. Les œufs se transforment en oolithes qui ont une forme en demi-cachet d'une largeur de 1 mm environ. La taille moyenne d'un bigorneau est de 1 à 1,5 cm de haut ; elle atteint parfois 2,5 cm.



## Robe

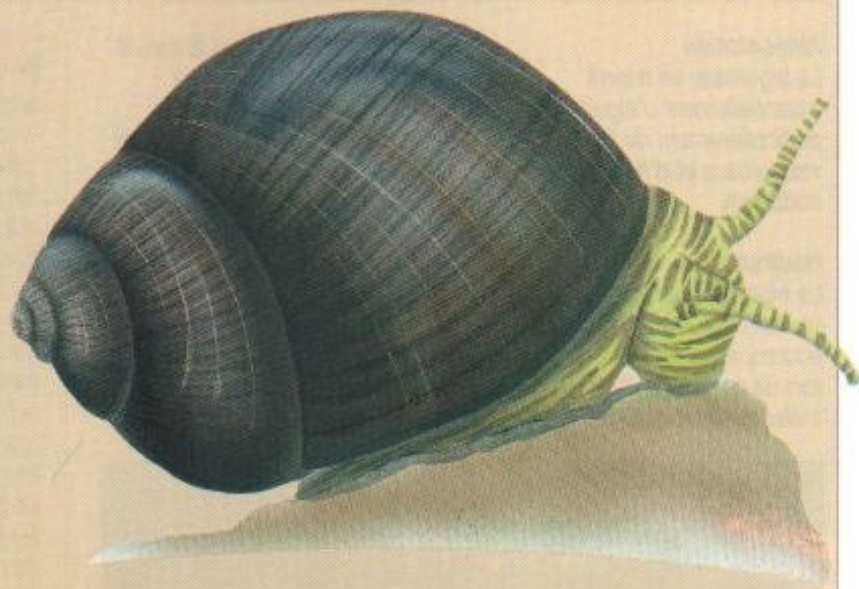
La coquille du bigorneau est toujours de couleur sombre, noire avec des reflets bleutés ou verdâtres, parfois gris foncé. Ces tons sombres sont propres à cette espèce comestible ; d'autres couleurs distinguent d'autres espèces peu ou pas du tout comestibles. L'opercule est clair sur la face interne, noir ou très foncé sur la face externe.

## Comment l'appelle-t-on en France ?

Brelin, bigorne, guignette, littorine, vignot, vigneau et troque, surnom impropre car il s'applique à une autre espèce.

## Et dans les autres pays ?

*Littorina*, lumachina di mare (Italie) ; Uferschnecke (Allemagne) ; winkle (Grande-Bretagne).



## Comportement

Le bigorneau vit depuis la partie supérieure de l'étage infralittoral jusqu'à la partie inférieure de l'étage médiolittoral sur des rochers recouverts d'algues, de fucus de préférence, dont il se nourrit. Il vit aussi sous et sur les pierres couvertes de varech. Il est considéré comme un mollusque rampant grâce à son pied.



**Alimentation**

Le bigorneau se nourrit essentiellement d'algues, plus particulièrement de *Fucus vesiculosus* et d'*Ascophyllum nodosum*.

**Gastronomie**

Le bigorneau se mange cuit et il sert souvent d'entrée ou accompagne l'apéritif. Toutefois, lors de sa récolte, il ne faut pas le mélanger avec d'autres littorinés

non comestibles. C'est le cas de la littorine obtuse, *Littorina obtusata*, de la littorine des rochers, *Littorina saxatilis*, ou de la littorine bleue de très petite taille, *Littorina neritoides*. Pour éviter de se tromper, il suffit de ne ramasser que les gros bigorneaux noirs.

**Où le ramasser ?**

On le trouve partout sur les rochers à marée basse ; mais les

► **Répartition en France**

Le bigorneau, *Littorina littorea*, est présent sur tous les rochers ou blocs de rochers qui bordent le littoral français depuis la frontière belge jusqu'à la frontière espagnole. C'est un des coquillages les plus courants de nos côtes. On le ramasse toute l'année.



plus gros spécimens se récoltent sur les rochers immergés dans des trous d'eau laissés par la mer. Les autres postes privilégiés se situent sur les fonds pierreux envahis de fucus, de zostères et de varech qu'il ne faut pas hésiter à retourner ou à secouer pour en faire tomber les bigorneaux.

**Appât trop souvent oublié**  
Certains poissons aiment le bigorneau, mais cru ; la chair de ce mollusque est en effet un excellent appât, trop souvent oublié, pour les lieus, les morues et les vieilles. Le corps du bigorneau est petit et il faut souvent en escher plusieurs sur le même hameçon.