



# La coque

Nom commun : **Coque**

Nom scientifique : **Cardium edule**

Famille : **Cardiidés**

Ordre : **Siphonés**

Classe : **Mollusques**

## Comment la reconnaître ?

La coque est un coquillage bivalve ; les deux parties de sa coquille sont semblables. Chacune porte des côtes plates écailleuses ; le bord est crénelé et le ligament est externe et égal au tiers de la hauteur du coquillage. Les sommets des valves sont légèrement antérieurs ; chaque valve comprend deux dents cardinales et quatre dents latérales. Le périostracum est faible. Des sillons courts sont visibles du côté interne.

## Comportement

La coque est un coquillage bivalve fouisseur, c'est-à-dire qu'il vit dans le sable, la vase ou le gravier fin, substrats mous dans lesquels il pénètre et se déplace grâce à son pied. La coque est présente sur les plages, les bancs de sable et même dans les eaux saumâtres des estuaires car elle supporte

une salinité comprise entre 34 et 20 pour mille. Elle se tient toujours à la limite des marées, jamais sous une grande hauteur d'eau. La coque s'enfouit juste sous la surface du sable lorsque la mer descend et se dégage en partie lorsque la mer remonte. Les coques vivent en colonies souvent très importantes.

## Reproduction

Chez les coques, les sexes sont distincts. Les ovules et les spermatozoïdes sont laissés au gré des courants où a lieu la fécondation. Une fois fécondés, les œufs donnent naissance à des larves planctoniques livrées d'abord aux mouvements de l'eau et qui finissent par se fixer à un grain de sable ou de gravier. Cette larve se transforme ensuite en petit coquillage.



## La robe

De façon générale, la coquille de la coque est brune à l'extérieur, mais la couleur varie selon les gisements. Ainsi elle peut être blanchâtre ou jaunâtre avec des reflets gris ou roses. On note souvent une bande plus foncée bordant les créneaux des côtes plates. La couleur dominante à l'intérieur des valves est le blanc taché de brun. Le corps de la coque est blanc avec du jaune sur l'extrémité du pied.

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

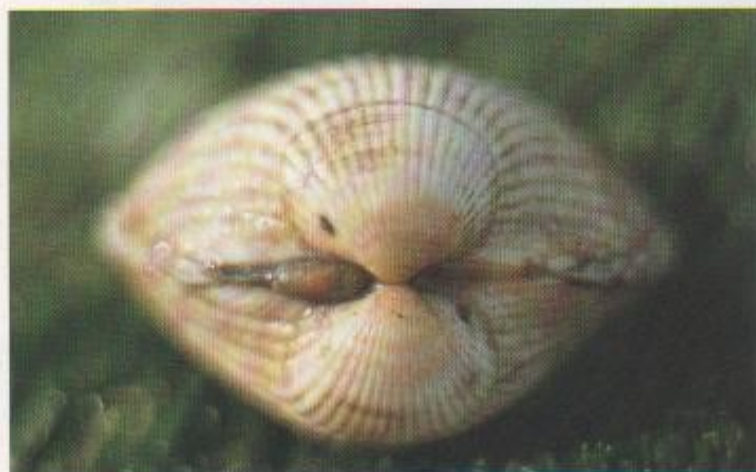
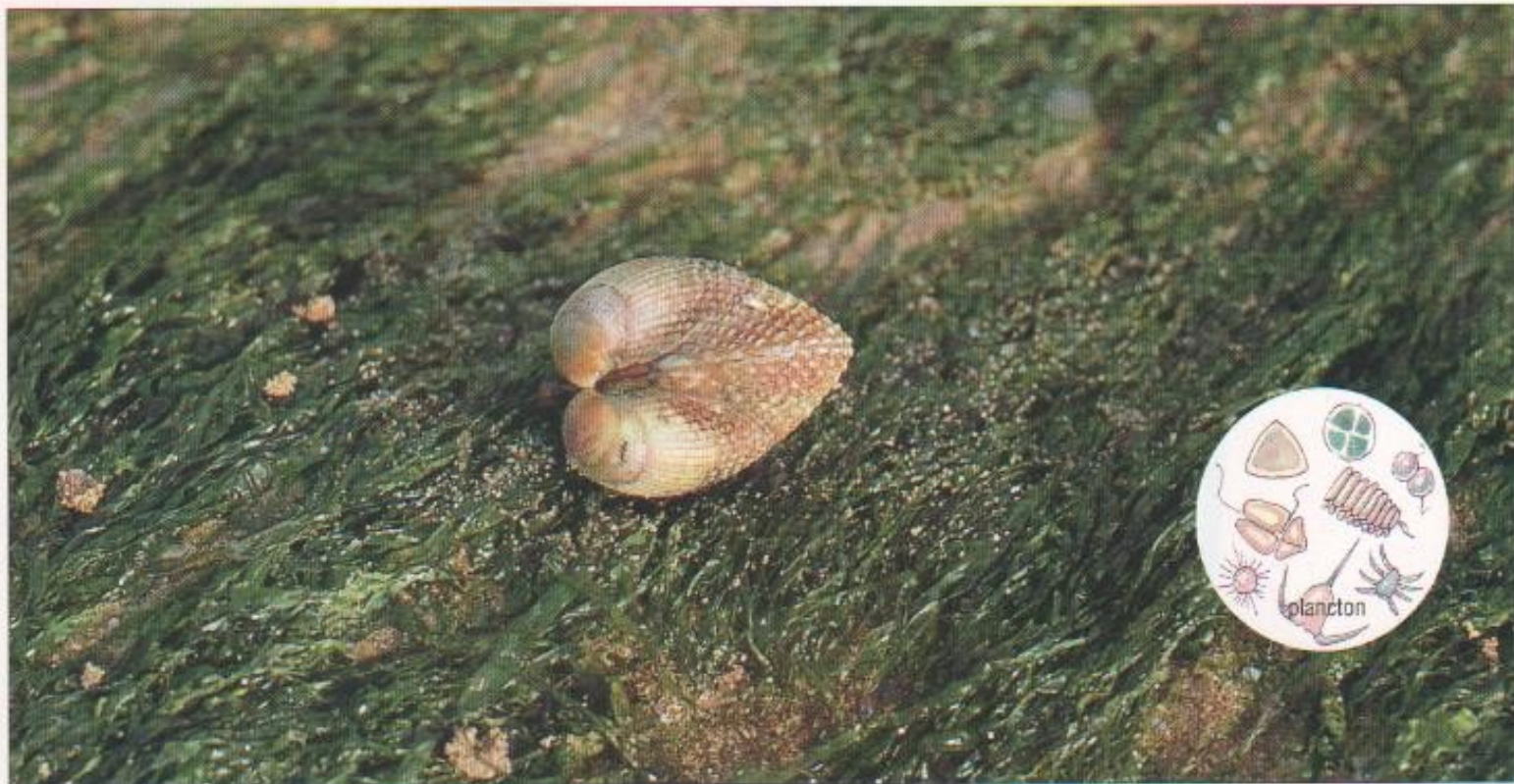
Bucarde, besourde, bigon, bigou, bourdos, croque, courquille, hénon, maillot, mourgue, rigadelle, sourdon.

## Et dans les autres pays ?

Cockle (Angleterre) ; tellina (Italie).

## Croissance

Elle est très variable selon le milieu où se développent les jeunes coquillages et il leur faut plusieurs années pour atteindre une longueur de 3 à 4,5 cm, taille moyenne des coques ramassées. Certains spécimens dépassent les 5 cm. Lors de leur ramassage, il faut tenir compte de leur taille minimale légale qui est de 2,5 cm.



**Alimentation**

La coque se nourrit surtout de micro-organismes vivant dans l'eau de mer qu'elle aspire ; elle absorbe aussi des diatomées et des protozoaires qui vivent,

comme elle, dans le sable, la vase ou parmi les graviers. Son principe d'alimentation est simple : elle attrape ses proies avec ses filaments branchiaux, qu'elle ingère grâce à ses siphons.

**Gastronomie**

La chair de la coque est comestible ; elle est légèrement iodée et ferme. On déguste les coques crues au citron ou à la vinaigrette, cuites sautées ou panées, mais on peut aussi les manger farcies. Avant de les consommer, il faut les faire dégorger une bonne matinée dans de l'eau salée pour ôter le sable qu'elles contiennent.

**Les cardiidés**

Si *Cardium edule* est l'espèce la plus connue des cardiidés (photos ci-contre et ci-dessous), il en existe d'autres sur les côtes françaises. Ces espèces sont appelées bucardes, qui est aussi le nom de la coque commune pour les scientifiques. La plupart de ces coquillages sont comestibles. Parmi ceux-ci, on trouve la

bucarde à papilles, *Cardium echinatum*, appelée aussi "grande coque" car sa coquille dépasse régulièrement les 5 cm. Elle vit en Manche, en Atlantique et en Méditerranée, tout comme la bucarde à côtes rares, *Cardium paucicostatum*. En Méditerranée exclusivement vit la bucarde épineuse, *Cardium aculeatum*, dont la chair est fine. C'est l'espèce la plus grande de toutes ; elle atteint 8 cm de diamètre et son nom est dû au fait que ses côtes portent des piquants crochus. Enfin, en Atlantique et en Méditerranée, on récolte la bucarde à tubercules, *Cardium tuberculatum*, qui peut mesurer jusqu'à 6 cm et qui porte sur ses côtes des tubercules peu saillants et irréguliers. On trouve aussi des cardiidés dans la plupart des mers et océans du globe.

**Coques sautées et panées**

RECETTE POUR 1 PERSONNE

INGRÉDIENTS

18 à 24 coques - beurre - panure - persil - ail - jus de citron

Il faut prévoir entre 18 et 24 coques par personne. Une fois lavées et relavées à l'eau courante, placer les coques sur une plaque chauffante pour qu'elles s'ouvrent facilement. Ensuite, enlever une valve à chacune. Faire fondre un morceau de beurre dans une poêle, y mettre ensuite les

coques. Les faire sauter pendant quelques instants, le temps qu'elles roussissent légèrement. Puis les saupoudrer de panure, de persil et d'ail hachés très fin. Mettre enfin le tout au four chaud juste le temps de cuire la farce mise en surface et servir accompagné d'un jus de citron.





## Où vit-elle ?

### Où la trouver ?

Il faut prospecter les plages de sable fin ou les bancs vaseux situés à l'entrée des estuaires (photo ci-dessous). Repérer un banc de coques est relativement facile, surtout de nuit où la lumière d'une torche ou d'une lampe frontale fait briller, comme des petits diamants, les petits trous causés par les siphons. Cette méthode est valable également pendant la journée pour les coques se trouvant dans très peu d'eau, les rayons de soleil se substituant à la lumière artificielle d'une lampe. Il est parfois possible d'en trouver, à peine enfouies, juste après la marée descendante, les coques n'ayant pas eu le temps de s'enfoncer plus profondément.

Ces coquillages ne sont pas aussi aisés à découvrir en Méditerranée où les marées à coefficients faibles ou moyens ne découvrent pas suffisamment les plages ; le mieux sera alors de rechercher les colonies de coques dans les lagunes et sur les bancs des estuaires en ratissant le fond sous quelques dizaines de centimètres d'eau et de vérifier ensuite leur présence à la main.

### Quand la trouver ?

Comme la praire, la coque est un coquillage que l'on peut ramasser en toutes saisons. Le coureur de grèves n'a même pas besoin d'attendre les marées à fort coefficient ; il trouve des coques dès que la mer se retire.

### ► Répartition en France

La coque est un coquillage commun sur toutes nos côtes, de la frontière belge à la frontière espagnole et sur tout le littoral méditerranéen. Cependant, il y a des plages ou des estuaires à coques et d'autres désertées par ces mollusques. Mais lorsqu'elles sont sur une zone, elles y restent durant de longues années, voire des dizaines d'années. Ainsi certains secteurs de ramassage sont très connus, comme les baies de Somme, de Canche et d'Authie.



## Comment la ramasser ?



apprécié des daurades, des bars communs ou mouchetés, des canthères, des ombrines et des sargues, sans oublier les poissons plats et les tacauds. On l'utilise évidemment en pêchant sur un fond de sable à marée montante. Les coques, une fois ramassées, se conservent vivantes plusieurs jours au réfrigérateur. On peut donc les utiliser comme appâts frais, mais on peut aussi les escher légèrement cuites après les avoir ouvertes plus facilement en les ébouillantant plutôt que de les forcer avec une lame de couteau. Comme la taille de cet appât est relativement petite, il ne faut pas hésiter à en escher plusieurs sur un même hameçon. On peut aussi les conserver beaucoup plus longtemps en mettant dans un bocal les coques décortiquées, en alternant une couche de chair et une couche de sel ; la saumure qui en résulte garde parfaitement les qualités gustatives et souvent les coques salées donnent d'aussi bons résultats que les coques fraîches.

### A la fourche ou au râteau

C'est la technique de ramassage la plus efficace lorsqu'on trouve une forte concentration de coques. Dès que l'on a repéré une zone sableuse ou vaseuse indiquant une colonie, on gratte tout simplement l'endroit avec une fourche ou un râteau. Les coques apparaissent tout de suite car elles ne s'enfoncent jamais beaucoup dans le sable (photo ci-contre). Il suffit alors de les ramasser et de les mettre dans une bourriche, ce qui permettra de les tremper dans l'eau de mer pour éliminer le plus gros du sable restant sur les coquilles. Certains pêcheurs très spécialisés dans ce type de ramassage préfèrent se promener pieds nus ce qui leur permet de détecter la présence des coques en ressentant la dureté de celles-ci sous leurs pieds.

### A la cuillère ou à la fourchette

Cette méthode est surtout valable lorsque les coques sont disséminées. Il faut d'abord les repérer par les méthodes classiques ou par deux petits trous bien nets espacés de 5 millimètres environ. On utilise alors une cuillère à soupe ou une

fourchette pour creuser le sable et ramasser la coque. C'est évidemment la technique la moins rapide pour remplir sa bourriche.

### Un appât de choix

La chair décortiquée de la coque est un excellent appât très



### En piétinant le sable

Cette autre méthode nécessite aussi que le ramasseur agisse pieds nus. Il suffit qu'il piétine presque sur place la bande de sable encore humide, juste après que la mer se soit retirée, et les coques apparaissent en surface, éjectées par le sable rendu mouvant. Il ne lui reste plus qu'à se baisser pour les ramasser au fur et à mesure qu'elles remontent (photo ci-dessus).