



# Le couteau

Nom commun : couteau gaine

Nom scientifique : *Solen marginatus*

Famille : solénidés

Ordre : eulamellibranches

Classe : pélecypodes bivalves

## Comment le reconnaître ?

Le couteau, ou solen, est facilement reconnaissable : il a l'aspect d'un manche droit de couteau, l'ustensile de cuisine. Il n'a pas de tête et il est formé de deux valves symétriques, allongées et rectangulaires. Sa coquille comporte un sillon transversal très profond sur le bord antérieur et une échancrure en avant du sommet.

Un ligament relie les deux valves ; il est situé près du bord antérieur. La présence d'une seule dent sur chaque valve caractérise l'espèce *Solen marginatus*. L'épaisseur de la coquille est faible. A sa partie basse, il possède un muscle puissant, appelé pied, qui lui sert à s'enfoncer dans le sable, jusqu'à 60 cm de profondeur.

## Comportement

Le couteau vit en colonie d'un nombre plus ou moins important d'individus. Il arrive qu'une colonie soit composée de quelques couteaux, comme elle peut être constituée de milliers de spécimens. Le couteau vit dans le sable des plages ou des bancs plus au large, mais toujours à peu de profondeur. On trouve aussi

des couteaux sur des fonds sablo-vaseux ou recouverts d'herbiers. Ils vivent à la limite des plages, zone où la mer se retire au maximum lors des marées à fort coefficient. Ils remontent près de la sortie de leur trou aux premières minutes du flot montant. Ils effectuent donc des montées et des descentes au gré des marées. On les trouve aussi dans les estuaires, les lagunes et les anses abritées du vent.

## Robe

La coquille du couteau a souvent un reflet vernissé. Sa coloration extérieure est jaune pâle ou marron clair. Les valves comportent à leur surface des lignes parfois assez marquées, témoins des différentes étapes de la croissance de ce coquillage. Le périostacum est brun clair.

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

Couteau droit, coutil, coteu, cutseu, coutoye, gaine, kountellec (Bretagne), manche de couteau, manche de coutel, manchot, pied de couteau, rasoir.

## Et dans les autres pays ?

Cannolicchio (Italie) ; navaja (Espagne) ; razor (Angleterre).

## Reproduction

Les bivalves, dont font partie les couteaux, ont des sexes distincts. Les couteaux femelles pondent des ovules, les mâles des spermatozoïdes, qui sont tous rejetés à l'eau, et le hasard fait le reste. La fécondation fait naître des larves libres et planctoniques. Le couteau adulte mesure 12,5 cm environ sur 1,5 cm. Il atteint parfois 15 cm.





**Alimentation**

Le couteau se nourrit du plancton qu'il aspire et filtre grâce à ses deux siphons ; parmi les protozoaires mangés par le solen, il y a des radiolaires, mais aussi des diatomées qui sont des algues.

**Gastronomie**

Ce coquillage est comestible ; toutefois sa chair est plus appréciée par ses prédateurs que par les humains qui la trouvent un peu dure, parfois caoutchouteuse et souvent amère. Mais si on veut goûter les couteaux, il est conseillé de les laver plusieurs fois à l'eau courante pour les libérer du sable qu'ils contiennent. Un petit séjour dans du vinaigre dilué les rend plus mangeables crus ou cuits.

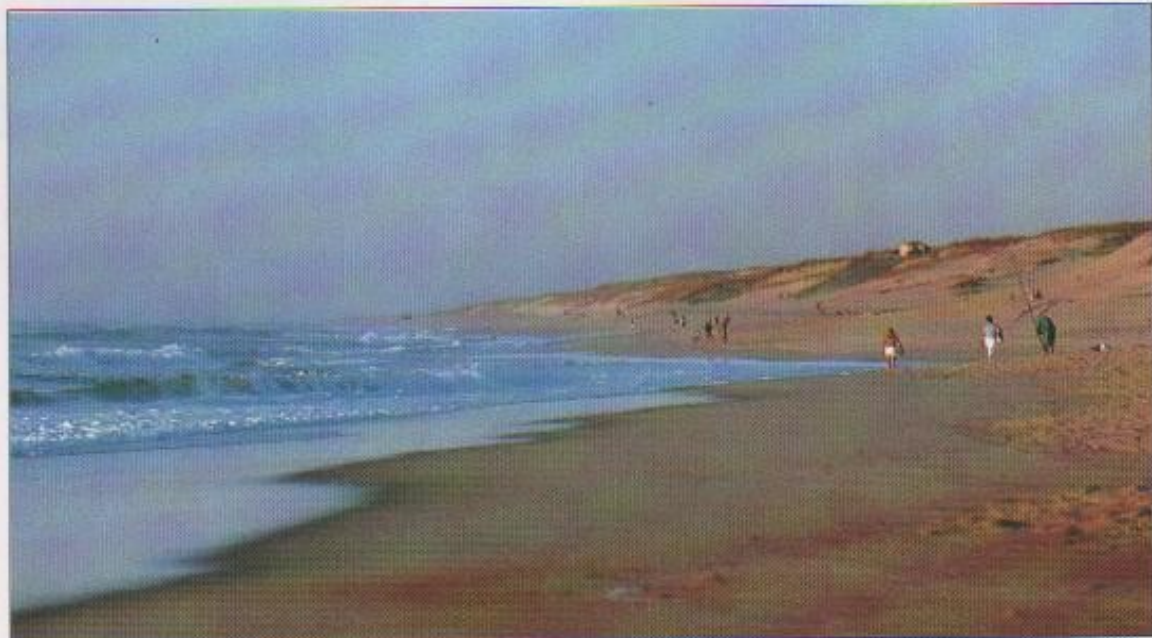
**Une famille bien représentée**

On trouve sur nos côtes différentes espèces appartenant à la famille des solénidés. Parmi les plus courantes, avec, bien sûr, le solen gaine, *Solen marginatus*, il y a en tout premier lieu le couteau courbe, appelé

aussi sabre, *Ensis ensis*. Il est aussi présent, comestible et de même taille que le précédent. Il vit dans toutes les mers qui nous bordent. Un peu moins connu est l'ensis siliqua, *Ensis siliqua*, de même forme que les précédents, mais qui peut atteindre les 20 cm de long ; il est comestible. Il vit surtout en Méditerranée, moins en

Atlantique. Le solenocurte rose, *Solenocurtus strigilatus*, est aussi très commun en Méditerranée, mais pas comestible. Ce couteau est moins long que les premiers cités ; ses valves sont plus rectangulaires avec des coins arrondis ; sa coquille ne mesure que de 4 à 6 cm de long sur environ 3 cm de large. Un second solenocurte, appelé rétréci,

*Solenocurtus antiquatus*, vit aussi en Méditerranée, mais il est assez rare. sa taille maximale est de 2 à 3 cm de long. Enfin, assez rare aussi, mais vivant en Méditerranée, en Atlantique et en Manche, le pharus gousse, *Pharus legumen*, a la même forme que le couteau commun, mais sa taille ne dépasse pas 6 à 8 cm.





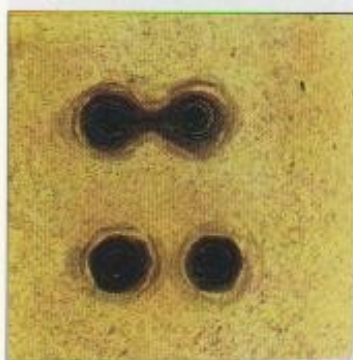
# Où vit-il ?

## Comment le trouver ?

Localiser une colonie de couteaux est relativement facile. Il suffit de se promener à marée basse à la limite la plus basse où l'eau se retire. Plus la marée est à gros coefficient, plus on a de chances de trouver les repères visibles de la présence de ces coquillages. Le repère est un double trou. Les deux trous, de 12 à 15 mm chacun, sont rapprochés comme s'ils étaient compris dans les

boucles d'un huit ; ils correspondent aux deux siphons du couteau qui aspirent et rejettent l'eau de mer pour se nourrir (voir dessin en bas à gauche).

Les deux trous sont nettement séparés lorsqu'on les observe sur du sable humide ; sur sable sec, il arrive souvent que les deux trous n'en forment plus qu'un, comme un huit dont on a enlevé l'intérieur.



### A quel moment les ramasser ?

Le meilleur moment pour ramasser les couteaux est septembre, mois des fortes marées ; cependant on les trouve aussi tout le reste de l'année, avec une préférence pour les marées d'équinoxe de printemps.

### Un excellent appât

Le couteau est une esche de premier choix pour pêcher les poissons chassant sur les fonds sableux ou sablo-vaseux,

### ► Répartition en France

Le couteau gaine est présent sur tout le littoral français, de la frontière belge à l'italienne, mais on ne le signale pas en Corse. Il vit enfoncé dans le sable des plages à l'étage infralittoral dans de l'eau peu profonde. On le trouve aussi dans les fonds sablo-vaseux des estuaires et des lagunes méditerranéennes.



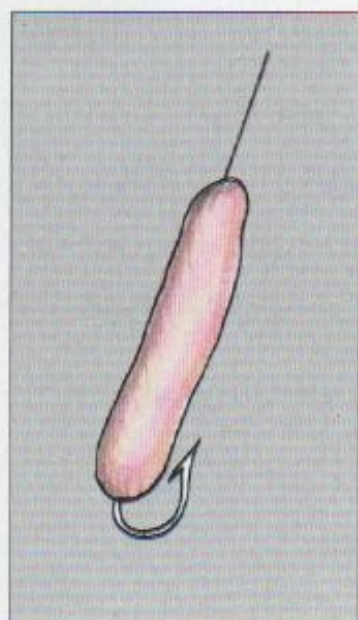
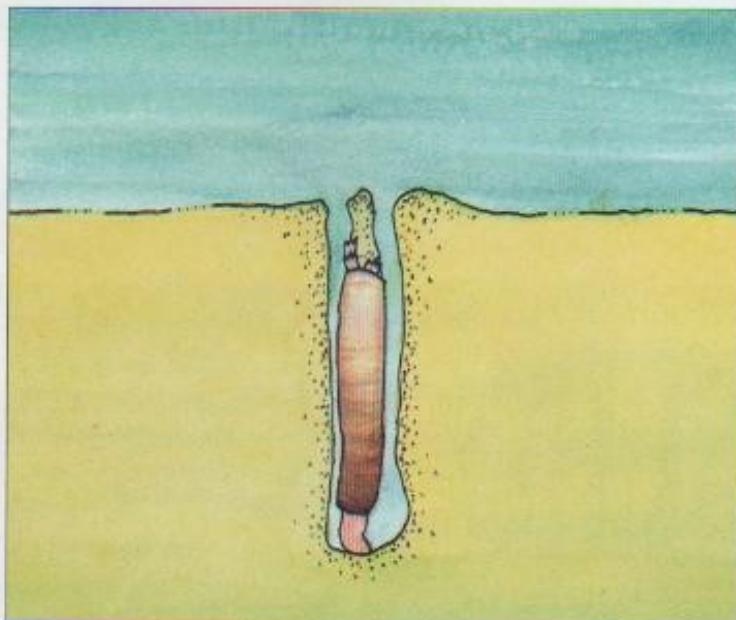
de l'eau de mer oxygénée avec un oxygénateur classique qu'on utilise pour conserver les vifs en vie. Il ne faut pas oublier que le couteau est un fabuleux appât, pas assez utilisé en France, à condition que sa chair soit très fraîche. De plus, celle-ci est très ferme et tient très bien à l'hameçon. Il n'y a pas de taille minimale légale pour ce coquillage.

crénilabres, des maigres, des morues, des ombrines, des pagels, des pagres, des raies, des sargues, des serrans, des tacauds, des turbots et des poissons plats comme des flets, des plies et des limandes. Pour tous ces poissons, on esche la chair du couteau entière. A un degré moindre et plutôt comme appât de dépannage, elle sert aussi pour capturer des anguilles, des barbues, des congres, des daurades, des grondins et des saint-pierre. Enfin, la chair coupée en morceaux fournit d'excellentes esches pour la pêche des blennies et des merlans.

### Pour quels poissons ?

Quelles que soient les techniques utilisées, du bord ou en bateau, le couteau est un des meilleurs appâts naturels pour prendre des bars communs ou mouchetés, des grisets, des

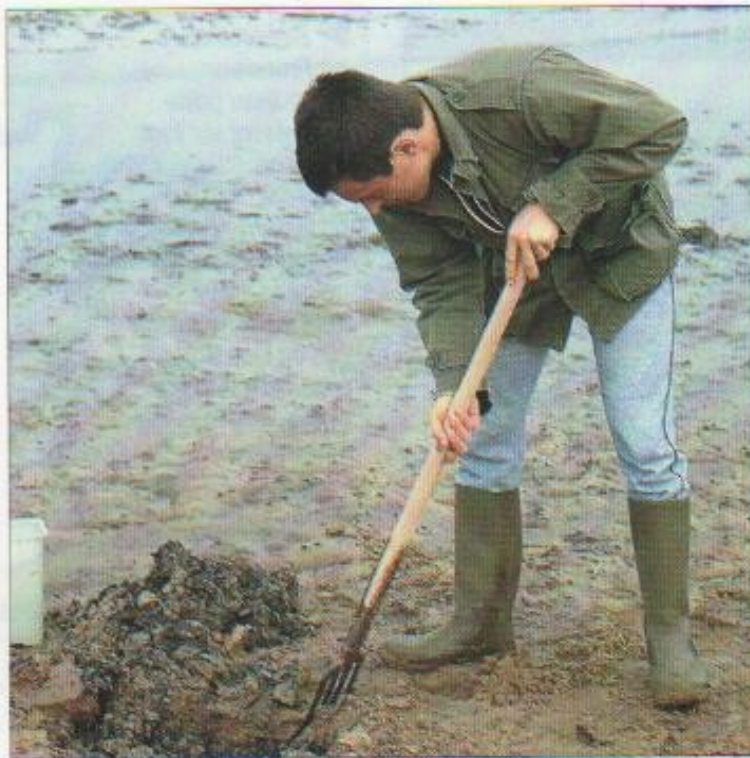
d'autant qu'on peut le garder vivant assez longtemps : de 3 à 4 jours dans le bac d'un réfrigérateur, plus de 8 jours dans un récipient contenant



## Comment le pêcher ?

### A la main

Cette technique demande un peu d'expérience, mais il faut la tenter car elle est amusante. Le meilleur moment est quand la marée basse remonte, juste durant les premières dizaines de minutes ; à ce moment-là, les couteaux sont remontés dans leur trou et leur coquille affleure le sable. Il faut les saisir entre le pouce et l'index en les serrant fort et en les tirant bien verticalement pour les arracher de leur trou. Cette technique n'est pas facile et elle provoque souvent la casse des coquilles. Pour éviter cet inconvénient, on saisit le couteau et on attend quelques secondes, puis on tire avec autorité. Ces secondes d'attente laissent le couteau se fatiguer à tenter de se réenfouir, et ensuite, il se laisse faire.



pour le faire rentrer dans le sillon, puis on tire vers le haut pour faire sortir le couteau.

### A la fourche

C'est la technique la moins "sportive" et la plus fatigante mais la plus sûre. Dès qu'on a repéré les trous caractéristiques, on creuse avec une bêche, ou mieux avec une fourche à quatre dents, utilisée par les ramasseurs de coquillages ou d'arénicoles. Il ne reste plus qu'à casser les mottes de sable et à recueillir les couteaux.

### Au clair de lune

Cette technique est une variante du ramassage à la main ; elle se passe de nuit par clair de lune au moment de la marée basse. Si ces deux éléments sont réunis, l'ombre portée par les couteaux remontés en surface permet de les localiser assez facilement ; il suffit alors de s'en approcher en marchant le plus discrètement possible pour que les couteaux ne ressentent pas les ondes des pas transmises par le sable. On les prend à la main de la façon décrite précédemment.

### Au sel

Une fois un couple de trous repéré, on glisse deux ou trois grains de gros sel dans chacun d'eux, puis on verse un peu d'eau. Ce stratagème fait croire au couteau que la marée remonte. Il suffit d'attendre

quelques secondes pour le voir affleurer et il ne reste plus qu'à l'attraper, de la même façon que dans le paragraphe précédent.

### Au fil de fer

A l'un des bouts d'un fil de fer de 60 à 70 cm de long, on

fabrique un crochet de 6 à 7 mm. La partie pliée doit être perpendiculaire à la partie la plus longue. On enfonce l'engin ainsi formé dans un trou jusqu'au moment où l'on ressent une résistance ; on appuie alors plus fort en faisant pivoter le fil de fer

