



Le lavignon

Nom commun : lavignon ou lavagnon

Nom scientifique : *Scrobicularia piperata*

Famille : scrobiculariids

Ordre : bivalves

Classe : mollusques

Comment le reconnaître ?

Le lavignon est un coquillage dont les valves semblables sont relativement plates et de forme très arrondie. La charnière comprend deux dents cardinales sur la valve gauche et une sur la valve droite. L'impression musculaire postérieure est plus

courte que l'antérieure et le périostracum se maintient en bordure des valves ; la surface de celles-ci est ornée de lignes concentriques. Les siphons sont particulièrement longs.

Reproduction

Comme chez tous les bivalves, les sexes sont distincts et la fécondation s'effectue dans l'eau où les ovules et spermatozoïdes sont laissés en liberté. Après une

courte période d'incubation les œufs donnent naissance à des larves, d'abord libres, puis qui se fixent rapidement sur un fond vaseux pour se transformer ensuite en petits coquillages.



Comportement

Le lavignon vit enfoui à près de 10 cm de profondeur dans les fonds sablo-vaseux ou vaseux des estuaires ou des baies. Ce coquillage accepte de vivre même dans des eaux à faible salinité.

Comment l'appelle-t-on en France ?

Scrobiculaire est le nom employé le plus souvent par les conchyliologues, mais le lavignon ou lavagnon est aussi couramment appelé palourde plate.

Robe

Les valves sont de couleur externe variable : gris jaunâtre, gris-brun ou ocre. En revanche, le périostracum est toujours brun ; l'intérieur des valves est le plus souvent blanc.

Croissance

La larve du lavignon ne mesure qu'un millimètre au plus. La taille moyenne des lavignons récoltés se situe entre 3 cm et 4 cm, mais on peut trouver des gisements où la taille de ces coquillages avoisine les 5 cm ou 6 cm, taille qui paraît être maximale.



Alimentation

Le lavignon est à la fois détritivore et carnivore, car il se nourrit des débris en décomposition, contenus dans la vase, et de proies

microscopiques vivant dans le plancton et qui, comme lui, habitent la vase. Il peut aspirer l'eau et les petites particules grâce à ses très longs siphons qui restent étalés

en surface, alors qu'il est à moitié enfoui dans la vase.

Gastronomie

La chair du lavignon est agréable crue à condition de savoir la préparer. Ce coquillage doit toujours être dégorgé pour lui éviter le goût vaseux ; il suffit de le laisser 24 h dans de l'eau de mer ou dans de l'eau salée, additionnée de 10 % de vinaigre.

Les scrobiculariidés.

La lavignon est le seul représentant de la famille, à laquelle on peut cependant apparenter celle des séméliidés à laquelle appartient la syndosmye blanche, ou *Syndosmya alba*, très proche du lavignon, petit coquillage blanc brillant de 17 mm au maximum et qui vit en Manche, en Atlantique et Méditerranée.

Où vit-il ?

► **Répartition en France**

Le lavignon ou lavignon est un coquillage commun de nos estuaires, baies et embouchures à fond vaseux ou sablo-vaseux. On le trouve même en eaux saumâtres. Il vit en Méditerranée et en Manche, mais surtout en Atlantique.



Comment le pêcher ?

Le lavignon se ramasse facilement surtout si on le fait au fur et à mesure que la mer découvre ses sites de prédilection, car il est alors encore en surface ; en revanche, si l'on arrive sur les mêmes lieux quelques dizaines de minutes plus tard, il s'est enfoncé et il n'est plus repérable que par un signe particulier à l'espèce : un petit trou d'où partent des rayons, traces de ses siphons. Il suffit de l'extraire avec une pelle ou avec une fourche à

"vérots" en insistant sur le même coin car le lavignon vit en banc. Il faut faire attention avec un engin métallique car sa coquille fragile se casse facilement. Enfin, comme le lavignon vit dans des zones vaseuses, le pêcheur à pied doit regarder où il met les pieds car la vase peut recouvrir des trous d'eau parfois assez profonds. Pour éviter de s'enliser, certains habitués de ce coquillage portent des sortes de planchettes sous leurs chaussures.