



L'ormeau

Nom commun : ormeau

Nom scientifique : *Haliotis tuberculata*

Famille : haliotidés

Ordre : archéogastéropodes

Classe : mollusques

Comment le reconnaître ?

L'ormeau possède une grande coquille en forme d'oreille, percée de cinq à sept trous alignés sur l'un des rayons de la face externe près du bord gauche ; c'est un coquillage univalve à la surface rugueuse et lamelleuse. Les lamelles sont plus ou moins tuberculeuses. Le côté extérieur de la coquille est souvent recouvert d'algues calcaires encroûtantes. L'intérieur de la coquille est plus lisse.

Croissance

On ne connaît pas la durée de vie de l'ormeau, mais sa croissance doit être relativement lente car il mesure 1 cm à l'issue du stade larvaire pour atteindre une taille maximale de 15 cm en fin de vie. La taille moyenne des ormeaux ramassés varie de 10 à 12 cm.

Reproduction

L'ormeau possède une glande hermaphrodite capable de produire en même temps des ovules et des spermatozoïdes qui donnent naissance à des œufs fécondés, rejetés isolément dans l'eau de mer. Les œufs finissent

par se fixer sous des pierres où ils se transforment d'abord en larves qui, à leur tour, finissent en petits coquillages. La reproduction de l'ormeau est fragilisée par les ramasseurs de cette espèce qui remettent rarement en place les pierres supportant des œufs.



Robe

Comme pour beaucoup de coquillages, la couleur dominante de la coquille varie selon le milieu et les parasites qui la recouvre ; en général, elle est brun verdâtre, ou vert rougeâtre sur la face externe alors qu'elle est nacrée avec des beaux reflets sur la face interne. La cuticule est brune.

Comment l'appelle-t-on en France ?

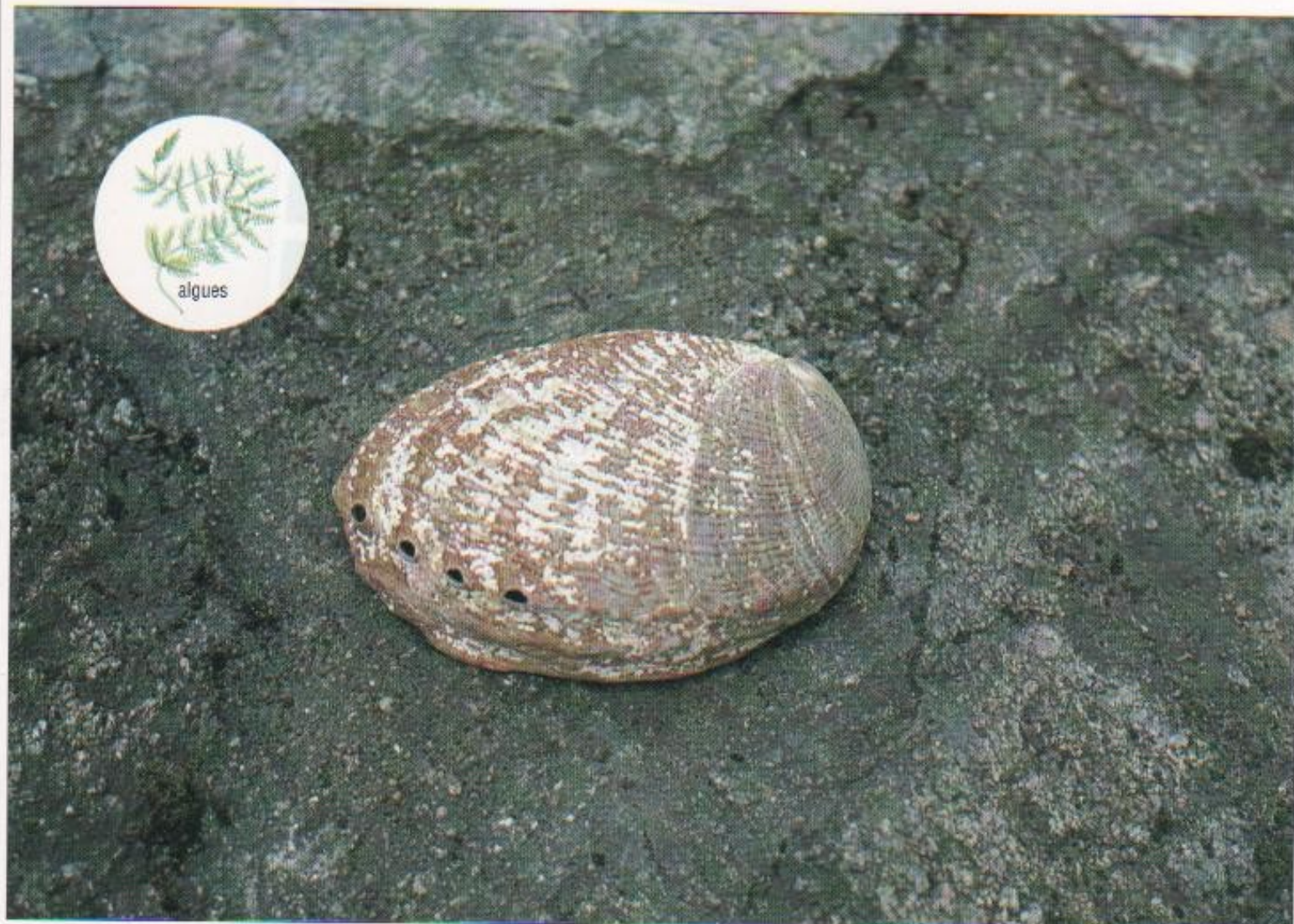
Son véritable nom est haliotide, mais il est plus couramment appelé ormeau ; ses autres noms vernaculaires sont : oreille-de-mer, oreille de Neptune, oreille de saint Pierre, ormais, ormet, ormier, gofiche, ourmel, six-yeux, silieu.

Et dans les autres pays ?

Ormer, abalone (Grande-Bretagne) ; orecchia di mare, orecchia di San Pietro, aliotide (Italie) ; olmo (Espagne).

Comportement

L'ormeau est un mollusque rampant qui se déplace essentiellement sur des rochers grâce à son pied large, épais et charnu. Il vit sous les pierres à l'étage infralittoral et dans peu d'eau, mais suffisamment pour n'être à découvert que pendant les marées les plus basses.



Alimentation

L'ormeau est un gastéropode marin herbivore qui se nourrit essentiellement de végétaux aquatiques. Lorsqu'il est petit, il aspire de l'eau de mer en retenant les algues microscopiques ; quand il devient adulte, il ne mange que des algues se trouvant fixées sur les plaques rocheuses où il vit ; les laminaires sont un de ses aliments préférés qu'il broute à marée haute.

Gastronomie

La chair de l'ormeau est très estimée pour sa finesse et sa fermeté ; on l'appelle souvent le "steak de la mer". Avant de le consommer, il faut extraire le corps de la coquille et l'envelopper dans un linge propre pour le battre avec un marteau ou une batte à bifteck. Plus on le bat, meilleur il est. Pour manger des ormeaux sauvages il faut les ramasser soi-même car leur vente par un poissonnier est

formellement interdite.

En revanche, depuis quelques années, on élève des ormeaux en bassin en les nourrissant artificiellement. Les ormeaux ne se mangent que cuits.

Les haliotidés

Si l'ormeau, appelé Haliotis tuberculata, est l'espèce la plus répandue sur certaines de nos côtes, il existe une autre espèce qui ne vit qu'en Méditerranée, Haliotis lamellosa. La présence des haliotidés se limite à ces deux espèces dans notre pays, mais cette famille de gastéropodes marins est bien représentée dans l'océan Pacifique, du Mexique à la Californie, où l'on rencontre l'haliotide noire ou Haliotis cracherodi, l'haliotide rose ou Haliotis corrugata, l'haliotide belle ou Haliotis pulcherrima, la plus petite qui ne dépasse pas 4 cm, et l'haliotide rouge ou Haliotis rufescens, la plus grande de

Ormeaux au beurre blanc

RECETTE POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

8 ormeaux - beurre - oignons - échalotes - vin blanc - sel - poivre - vinaigre - bouquet garni

Commencez par faire dorer au beurre les oignons et les échalotes hachés. Mettez les ormeaux préalablement battus dans une casserole où vous les couvrez de vin blanc sec ; ajoutez un bouquet garni, du sel et du poivre et laissez mijoter le tout durant un bon quart d'heure. Écartez la casserole du feu et prélevez les deux tiers du jus de cuisson. Ajoutez un filet de vinaigre puis passez au chinois. Fouettez très fort le tout après avoir rajouté un bon

morceau de beurre ; il faut obtenir une crème bien blanche et mousseuse. Continuez à fouetter en ajoutant un nouveau morceau de beurre pour épaissir ; salez et poivrez, puis versez le tout sur les ormeaux très chauds. Le nombre d'ormeaux dépend évidemment de la récolte (qui n'est pas toujours très abondante), mais dans toute la mesure du possible, il faut prévoir au moins deux ormeaux de taille moyenne par convive.

toutes qui atteint 25 à 30 cm. Enfin on trouve l'haliotide Midas ou Haliotis midas sur les côtes d'Afrique du Sud.

Tous ces coquillages sont comestibles, mais ne peuvent être consommés que cuits après avoir été ramollis.

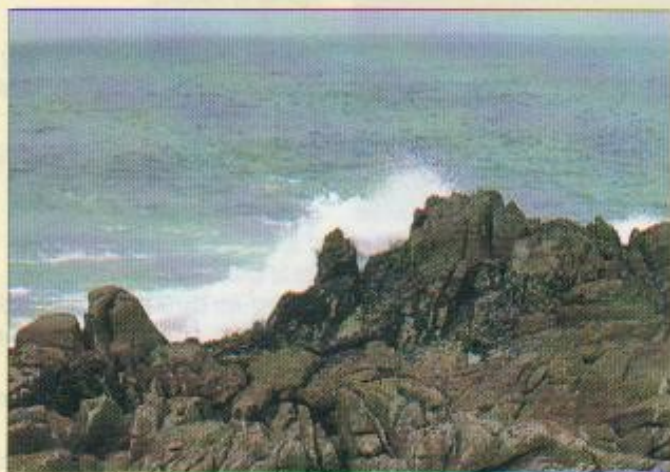


Où vit-il ?

Où le trouver ?

Il faut rechercher l'orveau sur les côtes rocheuses bien exposées au large, et battues par les vagues. L'orveau se déplace sous les plaques rocheuses, dans les trous des amas rocheux et dans les cavernes creusées dans les côtes elles-mêmes. Sur les fonds à peu près plats, composés d'immenses plaques, il se cache la plupart du temps sous des pierres assez larges qu'il

faut retourner pour le découvrir, sans oublier de bien les remettre en place pour que la reproduction de l'espèce puisse continuer. Pour trouver les spécimens les plus gros, il faut prospecter les zones où poussent des laminaires. Le problème tient alors au fait que l'orveau y est difficile à déceler en raison de la couleur de sa coquille qui se confond avec celle du fond.



► Répartition en France

Haliotis tuberculata (l'orveau commun) est surtout présent en Atlantique et sur les côtes occidentales de la Manche (les gisements sont très localisés ; et les plus connus se situent dans les îles anglo-normandes, à Belle-Ile, à l'île de Groix et tout le long de la côte bretonne), alors que *Haliotis lamellosa* ne vit qu'en Méditerranée, où l'on trouve cependant quelques orveaux communs.



couche de nacre, qui affleure sur la face interne et qui est recouverte d'une couche calcaire sur la face externe. Dans de nombreux pays dont la France, des artisans travaillent ces coquilles pour faire apparaître toute la nacre et les transforment aussi en pièces de bijouterie. C'est une nacre recherchée car elle donne des

reflets irisés roses, bleus ou verts. La nacre est produite par la trame d'un produit organique appelé conchyoline enrobant des particules de carbonate de calcium. Sa structure lamelleuse est la cause de son irisation (photos ci-dessous). Tout le monde peut dégager la nacre en grattant ou en limant la couche calcaire qui la recouvre.

Quand le trouver ?

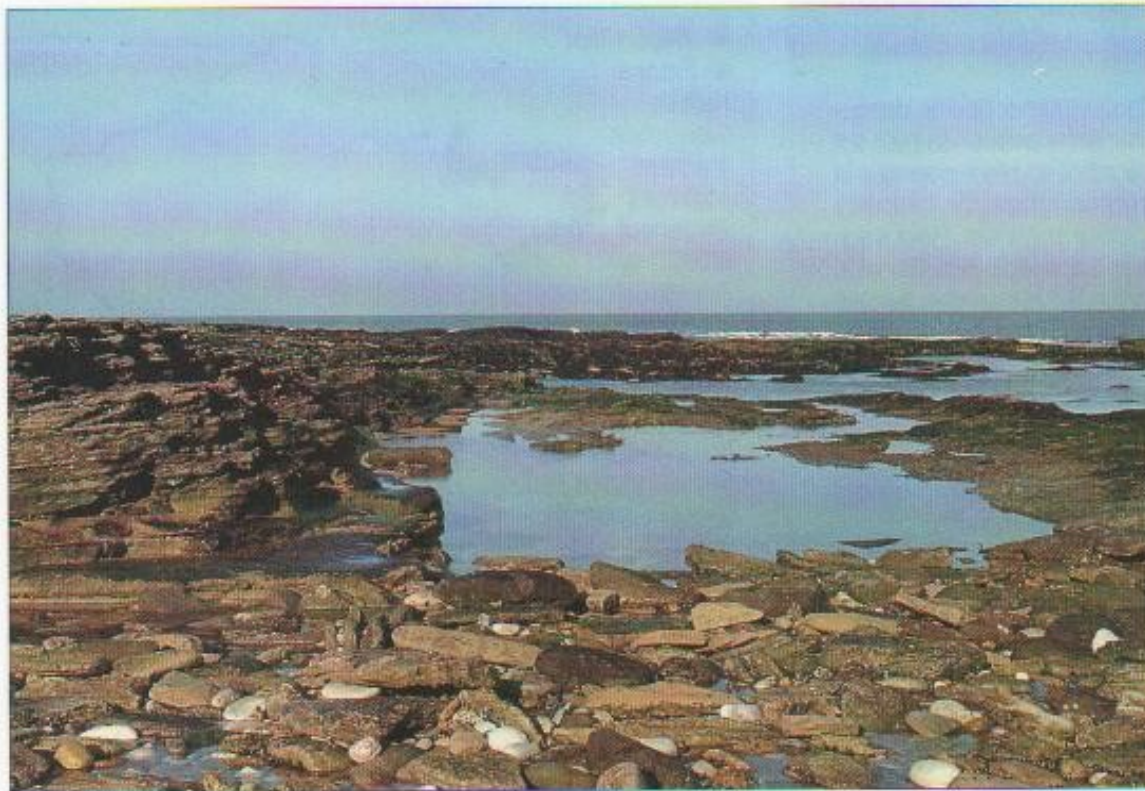
Le ramassage des orveaux est directement lié aux marées à très fort coefficient, moments où la mer se retire très loin. Les plus grandes marées de l'année ont lieu en mars et en septembre. C'est alors, dans certaines régions, et plus particulièrement en Bretagne, une véritable invasion de la côte par les ramasseurs, certains venant de très loin. Cette pression halieutique est telle que certains endroits sont actuellement si dépeuplés que l'on peut être inquiet à juste titre pour l'avenir de ce coquillage.

La nacre

Toutes les espèces connues d'haliotides, dont l'orveau commun de nos côtes, ont une coquille comprenant une épaisse



Comment le pêcher ?



pour y prospecter tous les postes déjà décrits précédemment mais recouverts d'une faible nappe d'eau. Les poches laissées par la marée sont également souvent fructueuses. C'est en dépassant la limite extrême du retrait des eaux, en prospectant tous les postes à la main, qu'on a les meilleures chances de faire une belle récolte. Mais attention ! l'arrêt de la marée ne dure que quelques minutes et il faut prendre garde à la vitesse de la remontée qui, sur certaines plages, est impressionnante et peut se révéler dangereuse.

Après la récolte

Une fois récoltés, les ormeaux doivent dégorger dans de l'eau de mer pour rejeter les quelques corps étrangers qu'ils peuvent contenir. L'idéal est de les manger frais, c'est-à-dire dans les 24 h qui suivent la récolte, afin d'apprécier au mieux la qualité de la chair. Pour les conserver, mettez-les dans un linge humide placé dans un endroit frais pour les faire mûrir, mais pas au réfrigérateur ce qui les ferait durcir. On les bat avec force juste avant la cuisson, pratiquée à feu doux, pour ne pas leur donner le temps de redurcir.

Attention !

L'ormeau est un coquillage à protéger. Il a d'ailleurs une taille minimale légale de ramassage qui est de 8 cm, et la loi est sévère pour les contrevenants. Il est donc indispensable de bien mesurer les ormeaux que l'on récolte, mais il faut aussi bien remettre en place les pierres sous lesquelles on les a ramassés si l'on veut être sûr de retrouver des ormeaux au même endroit quelques années plus tard.

au risque de se piquer à un oursin, ou d'entrer en contact avec un poulpe ou une étrille, ce qui surprend toujours. Une fois qu'on l'a repéré, il faut utiliser un solide couteau, genre couteau à huître, pour décoller l'ormeau qui fait corps avec le rocher, surtout à marée basse.

Les chances de trouver des ormeaux sont supérieures dans les prairies de laminaires.

En rentrant dans l'eau

Entre le flux et le reflux, et si l'on possède des cuissardes ou un pantalon de pêche (ci-dessous), il est possible d'entrer dans l'eau

A pied sec

La découverte d'un ormeau impose souvent de marcher longtemps et le temps de ramassage est court ; il faut être sur la plage dès que la mer se retire, lors des plus grandes marées (ci-dessus). Il faut inspecter tous les postes possibles en s'armant d'un levier solide : certains n'hésitent pas à emporter avec eux une barre à mine pour soulever les grandes plaques où l'on peut, avec de la chance, trouver un ou deux ormeaux, rarement plus. On peut passer la main dans la moindre fissure pour palper la présence éventuelle du précieux coquillage

