



L'oursin

Nom commun : oursin

Nom scientifique : *Paracentrotus lividus*

Famille : périschoéchinidés

Ordre : cidaroïdes

Classe : échinidés

Comment le reconnaître ?

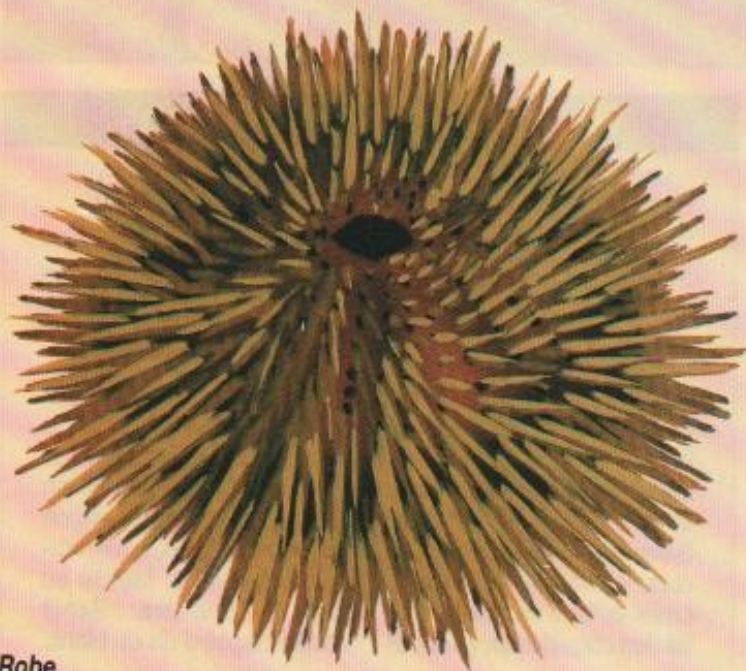
L'oursin a un corps presque sphérique, un peu aplati sur sa face ventrale. Le corps est formé de plaques calcaires qui forment la coquille, appelée test ; elle est recouverte de piquants mobiles,

épais et lisses, d'environ 3 cm de long. On note la présence de petits pieds munis de ventouses. La face ventrale possède en son milieu une bouche garnie de 5 dents alors que l'anus se trouve au sommet de la face dorsale.

Reproduction

L'oursin possède 5 glandes génitales mâles ou femelles. Les ovules et spermatozoïdes sont éjectés dans l'eau de mer où a lieu la fécondation qui donne des œufs oligolécithes qui finissent

par se séparer et par donner huit cellules, puis seize appelées blastomères. Elles donnent une forme larvaire ou blastula, qui 24 heures plus tard se transforme en nouvelle larve, le pluteus d'où naît le futur oursin.



Robe

L'oursin *Paracentrotus lividus*, le seul comestible, a une robe dont la couleur varie sensiblement selon son habitat. Le plus souvent, il est de couleur noire avec des reflets violacés, mais on en trouve aussi de couleur verte, brun foncé, mais aussi quelquefois tirant sur le marron, le rouge et même sur le jaune.

Comment l'appelle-t-on en France ?

Le surnom le plus courant est châtaigne de mer, mais aussi alisson, violet, ikinoa (Pays basque), zinu (Corse).



Comportement

L'oursin est un animal benthique vivant sur la côte, sur des fonds rocheux ou sur des fonds recouverts d'algues coralligènes. Il vit en colonies plus ou moins denses dans peu d'eau : de 1 à 10 mètres de fond. Il s'accroche au fond grâce à ses pieds ambulacraires et se sert de ses piquants pour creuser une cavité où il s'installe.

Et dans les autres pays ?

Seeigel (Allemagne) ; sea urchin (Angleterre) ; erizo de mar (Espagne) ; ourico do mar (Portugal) ; riccio di mare (Italie).



Alimentation

L'oursin se nourrit essentiellement d'algues et plus particulièrement de posidonies, mais il mange aussi de nombreux petits organismes même durs, incrustés dans les rochers, qu'il concasse grâce à ses dents.

Gastronomie

L'oursin est très recherché par les amateurs de fruits de mer ; ce sont ses parties génitales, jaunes pour les mâles et roses pour les femelles, qui sont les meilleurs morceaux, à la saveur particulièrement iodée. On les consomme le plus

Petits soufflés aux oursins

INGRÉDIENTS

24 oursins – 50 g de beurre – 20 g de farine –
1 dl de lait – 2 cuillerée à soupe de crème fraîche
– sel – poivre – safran – 2 blancs d'œufs

Faire fondre le beurre à feu doux et y mélanger la farine. Sans cesser de remuer, mouiller avec le lait. Laisser cuire 10 minutes. Saler et poivrer. Ouvrir les oursins. Prélever les langues. Laver et faire sécher la moitié des coquilles (bogues), et

les beurrer à l'intérieur. Piler les langues d'oursins avec le contenu de la casserole et incorporer les blancs en neige. Répartir la préparation dans les bogues, à mi-hauteur seulement. Mettre au four 10 minutes. Servir accompagné d'un vin blanc.

souvent crus en découpant le haut de la coquille, mais ils se mangent aussi cuits en omelette, par exemple. Pour vérifier l'état de fraîcheur d'un oursin, il suffit de le retourner brusquement dès qu'il est ouvert. Si le liquide contenu est le seul à partir en laissant les parties génitales,

l'oursin est comestible ; si ces dernières partent avec le liquide, il vaut mieux ne pas le manger. La période de l'été n'est pas indiquée pour déguster des oursins car ils sont laiteux et légèrement toxiques ; il est préférable de les consommer de septembre à avril.



Où vit-il ?

Où le trouver ?

Il vit sur l'étage médiolittoral, c'est-à-dire de la limite des eaux à marée basse jusqu'à 10 m de profondeur ; cependant il n'est pas rare de le trouver jusqu'à 30 m de fond, particulièrement en Méditerranée.

Il est accroché sur des rochers ou sur des pierres du fond, recouvertes de préfé-

rence de posidonies, dont il se nourrit, ou d'algues coralligènes qui lui fournissent de petits organismes. En Atlantique, on le trouve aussi dans des trous assez profonds remplis d'eau à marée basse. Il est parfois "camouflé" sous des morceaux d'algues ou sous des coquillages.



Quand le trouver ?

On peut le récolter toute l'année, mais il est plus prudent de le

ramasser pendant les mois en "R" pour les raisons évoquées précédemment.



► Répartition en France

L'oursin comestible est très courant en Méditerranée et en océan Atlantique. En principe il est plus rare en Manche occidentale, mais on note sa présence le long des côtes de la Bretagne nord et autour des îles Anglo-Normandes.



Croissance

Adulte, l'oursin atteint une taille moyenne de 5 à 7 cm de diamètre ; cette mesure ne concerne que la coquille hors longueur des piquants. Cependant il arrive qu'il atteigne 8 cm, surtout en Méditerranée où l'on trouve souvent les plus gros spécimens.

Espèces voisines

Si l'oursin *Paracentrotus lividus* est le seul comestible, il en existe

d'autres espèces sur nos côtes. Certaines ont un aspect très voisin ; c'est le cas de *Arbacia lixula* qui mesure 5 cm, qui a des piquants noirs et un test rose avec des lignes rouges ; son aire de répartition est la Méditerranée et le golfe de Gascogne. Il y a *Strongylocentrotus droebachiensis*, aux épines et au test verdâtres, qui atteint 5 cm et qui vit en Atlantique nord et en mer du Nord. Enfin, on rencontre *Psammechinus miliaris*, de 4 cm de diamètre, aux piquants verts à pointe violette et au test verdâtre qui vit dans toutes nos mers à l'exception de la Méditerranée. Deux espèces ont des piquants moins nombreux, mais de grande longueur ; ce sont *Cidaris cidaris* et *Centrostephanus longispinus*. Ils vivent à plus de 40 m de profondeur. Le premier, jaune ou verdâtre, se rencontre en Méditerranée et en Atlantique, alors que le second, dont les longs piquants sont annelés de blanc et de violet et peuvent infliger des blessures douloureuses, ne vit qu'en Méditerranée.

◀ *Sphaerechinus granularis*

Appelé aussi oursin granuleux, il est courant en Méditerranée et dans le golfe de Gascogne sur des fonds rocheux et sur des algues coralligènes.

Comment le pêcher ?

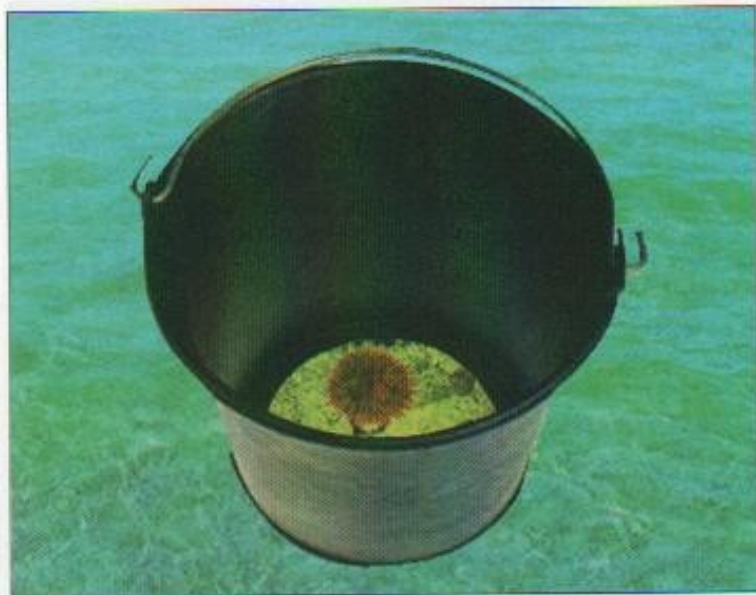
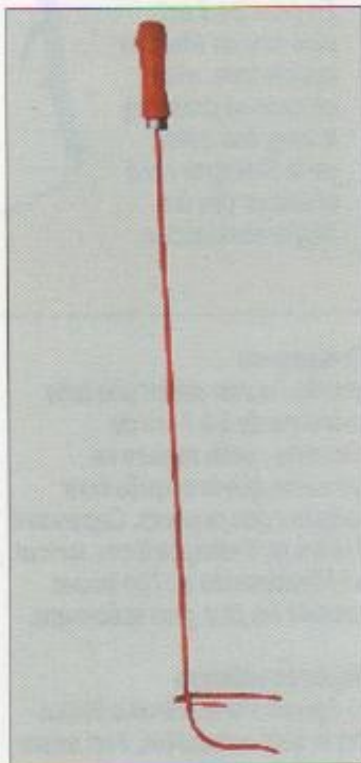
Avertissement

Même si l'oursin n'a pas de taille minimale légale de ramassage, il est préférable de ne récolter que les gros spécimens et de laisser aux petits le temps de se reproduire ; les prélèvements aveugles ont décimé certains gisements. Par ailleurs, il est prudent de se protéger des blessures occasionnées par les piquants lorsqu'on va à pied à la recherche des oursins. Il vaut mieux mettre des chaussures de type "tennis" à talon épais pour éviter d'être obligé par la suite d'enlever un par un les morceaux rentrés dans la chair, opération longue et douloureuse. Enfin, il existe dans certains quartiers maritimes des périodes d'interdiction de ramassage des oursins ; il est donc conseillé de se renseigner sur place avant les parties de pêche.

A pied

Cette technique se pratique surtout dans toutes les mers à marées, mais il faudra quand même rentrer dans l'eau pour atteindre les oursins. Une fois repérés, il suffit de les décoller en employant un accessoire spécifique comme un grappin

à oursins que l'on trouve facilement dans le commerce ; mais on peut aussi les décoller avec une simple fourchette ou avec un couteau à grande lame. Pour les saisir et les mettre dans un panier, il est conseillé d'enfiler un gant épais, comme ceux utilisés dans l'industrie ; cela évitera bien des désagréments.



En bateau

Cette technique se pratique dans toutes les mers et elle permet souvent de prendre les plus gros oursins. Si la mer est d'huile, les oursins se repèrent facilement ; si la surface de l'eau est ridée ou peu transparente, il faut utiliser un seau-hublot comme celui employé pour voir les céphalopodes. On peut les remonter de deux façons. La première consiste à fixer un grappin à oursins au bout d'une canne au coup rigide dont

on a enlevé les deux éléments de pointe, scion et porte-scion, qui sont remplacés par le grappin ; ce matériel demande une certaine agilité car on perd pas mal d'oursins durant leur remontée. La seconde consiste à utiliser un long bambou à grosse section. On fend le bout inférieur en quatre lamelles que l'on maintient écartées avec un morceau de bois ou un bouchon en liège. On pousse les lamelles sur l'oursin dont les piquants rentrent dans le bambou et on le remonte. Avec ce système les pertes sont moins nombreuses.

En plongée

Beaucoup d'amateurs d'oursins utilisent la plongée sans bouteille. Cette technique, parfois sportive, rejoint la technique de la pêche à pied.

Excellent appât

L'oursin est un appât très rarement utilisé et c'est bien dommage car il a un grand pouvoir attractif sur certains sparidés (daurades, canthères, grisets et même sur les dentés et les congros).

Malheureusement la chair de l'oursin ne tient pas sur un hameçon ; il faut donc l'utiliser en bouillie pour parfumer les leurres et les appâts, ou en ajouter dans la composition des amorces. Le résultat est garanti.

