

ARNAUD FILLEUL



Guide du  
**Chasseur-  
cueilleur**  
en bord de mer



PLANTES & ANIMAUX  
DU LITTORAL



ulmer





LET'S BE  
ADVENTURERS

GENERAL PURPOSE RULER

INCHES	CENTIMETERS
0	0
1	2.54
2	5.08
3	7.62
4	10.16
5	12.70
6	15.24
7	17.78
8	20.32
9	22.86
10	25.40
11	27.94
12	30.48





# Les gastéropodes

**Les gastéropodes sont très fréquents sur notre littoral. Certains sont petits mais délicieux, comme le bigorneau, quand d'autres sont volumineux, tel le splendide triton à bosses, espèce par ailleurs appréciée des collectionneurs.**

**D'autres, enfin, sont assez étranges, c'est notamment le cas des limaces de mer.**

CH-CONTRE : L'ormeau est le gastéropode le plus recherché de l'estran. On prendra soin de bien respecter la taille légale.

# La récolte des bigorneaux

Ce gastéropode est certes petit mais il est très apprécié des gourmets. Sa pêche est une simple récolte qui demande essentiellement à se baisser pour ramasser l'animal. Il vous faudra soulever quelques cailloux et regarder dans les failles où l'animal aime se loger pour se protéger de la dessiccation, à marée basse. Il y a cependant une difficulté : localiser l'animal sur l'estran. Le bigorneau aime les rochers, mais il peut se trouver à différents niveaux de l'estran, ses déplacements étant notamment liés à sa reproduction. Autrement dit, il faudra vérifier sa présence dans les anfractuosités des rochers et sous les pierres, à partir de la moitié du baissant, et continuer votre recherche vers le bas de l'estran jusqu'à ce que les groupes de bigorneaux soient localisés.

Une fois les bigorneaux trouvés, il ne restera plus qu'à sélectionner les plus gros spécimens, les seuls qui méritent d'être consommés.



Le bigorneau est une petite espèce, on sélectionnera donc les plus gros spécimens, et on laissera les autres grandir et se reproduire.

## Pêche en images

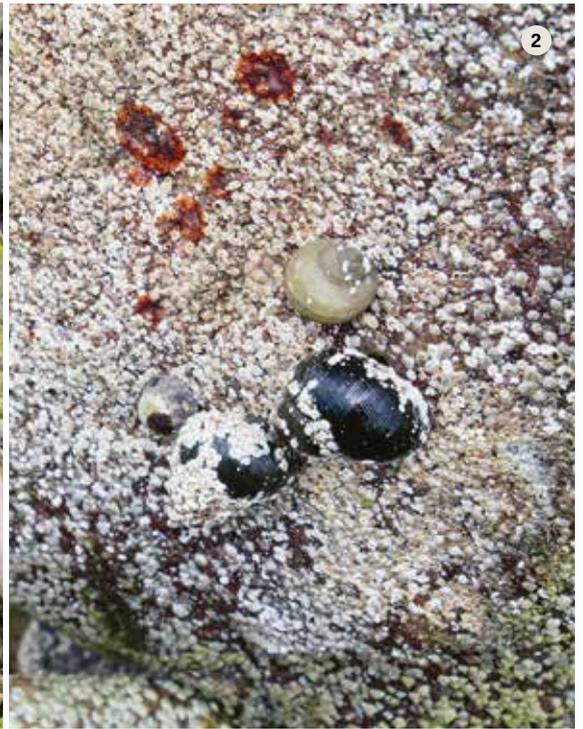
**1** La première étape est de localiser les bigorneaux. Pour cela, une seule solution : il faut soulever les cailloux, essentiellement depuis la zone à moules jusqu'au bas de l'estran. On n'oubliera pas de regarder dans les failles des rochers, où l'on trouve parfois de grandes accumulations de bigorneaux.

**2** Voilà, la zone est trouvée ! Les bigorneaux grignotent les algues des rochers à l'aide de leur radula. Puis ils se logent dans le moindre abri à marée basse, il est donc normal de les trouver en nombre sous les cailloux. Attention, ne prenez que les

bigorneaux ! Les deux gastéropodes noirs sur cette photo sont des bigorneaux, mais à côté, il y a un pourpre et une gibbule. Ces derniers ne sont pas consommables.

**3** On ramasse tous les bigorneaux de taille correcte collés sur la pierre. Il ne faut pas oublier de regarder par terre pour vérifier si d'autres spécimens sont tombés au moment où la pierre a été soulevée. C'est souvent le cas. Enfin, on n'oubliera de reposer le caillou dans sa position d'origine, afin que les pontes et les divers organismes ne se retrouvent pas à sécher. Il ne reste plus qu'à passer au caillou suivant.

**4** Il faut effectuer une collecte énergique pour obtenir rapidement la quantité nécessaire, soit un bol de bigorneaux. Ainsi, on peut continuer sa pêche et passer aux espèces du bas de l'estran. Le bigorneau se prépare au court-bouillon (eau, sel, poivre, bouquet garni) et comme il s'agit d'une petite espèce, la cuisson ne doit pas être poussée. On dépose les bigorneaux dans la casserole à l'ébullition, et on arrête le feu dès que l'eau se remet à bouillir. N'oubliez pas une épingle pour sortir l'animal de sa coquille.



# La pêche des ormeaux

Cette pêche demande avant tout d'avoir l'œil. À chaque fois que je recherche les ormeaux, je m'étonne de la quantité de pêcheurs qui passent devant un spécimen de bonne taille, regardent dans sa direction, et finalement continuent leur chemin, tout simplement parce qu'ils n'ont pas vu le bel ormeau, pourtant juste devant eux. La première étape est donc de vous préparer mentalement pour que votre regard soit attiré par la forme, la texture et la couleur de la coquille de l'ormeau. Les photos qui suivent vous y aideront. En termes de stratégie de pêche, il faut d'abord considérer les mœurs de l'animal. L'ormeau vit depuis le bas de l'estran jusqu'à 20 m de profondeur, toujours sur les rochers où il peut consommer des algues. Donc, ses mœurs imposent de sélectionner les marées de vives-eaux, notamment les marées d'équinoxe, et de se rendre sur les rochers de l'extrême bas de l'estran. Sa pêche est liée à son environnement. L'ormeau se ren-

contrant dans les anfractuosités rocheuses et sous les pierres, très bas sur l'estran, il faudra se munir d'un crochet pour atteindre l'animal au fond de sa crevasse, ainsi que d'un tournevis, et nous verrons pourquoi ci-après. On sera particulièrement actif lors de la dernière heure du baissant, et durant l'étalement. L'ormeau peut vivre une quinzaine d'années au terme desquelles il mesure environ 13 cm. Sa croissance est lente et cette espèce est par ailleurs sensible aux maladies : le respect de la taille légale est une obligation. Sans cette autodiscipline, le pêcheur à pied récolterait des spécimens qui ne se sont jamais reproduits, mettant alors la ressource en danger. Il faut absolument éviter toute surpêche de cet animal, on sera donc particulièrement attentif à la taille de capture : 9 cm. La limite est de 20 ormeaux par jour et par pêcheur, et on se renseignera chaque année sur les périodes où la pêche est autorisée. Attention, il est interdit de capturer ce gros gastéropode en plongée.

## Pêche en images 1

### EXERCER SON ŒIL

**1** Commençons donc par la préparation mentale dont je parlais plus haut : il faut que votre œil soit attiré par certaines formes et configurations. Le premier cas à considérer est illustré sur cette photo. Il faut remarquer le rebord de la coquille de l'ormeau, ici montré par le crochet. L'animal était logé dans une faille mais dépassait légèrement.

**2** Parfois, l'ormeau est totalement exposé, mais cela ne l'empêche pas d'être assez peu visible ! Plusieurs pêcheurs étaient passés devant ce spécimen sans le voir. Il faut remarquer la forme ovale, et aussi les pores de la coquille.

**3** Parfois, l'ormeau est logé dans une petite mare. Voyez-vous ce spécimen ?

**4** Il était difficile à voir, et pourtant il était de très bonne taille ! Cela montre à quel point un œil préparé et exercé, qui sait ce qu'il cherche, augmente le succès du pêcheur. Évidemment, cela

dépend aussi des qualités d'observation de chaque pêcheur, et ajoutons qu'il est préférable d'avoir une bonne vue. Les personnes efficaces dans la recherche des champignons ont souvent un talent identique pour trouver les ormeaux.

**5** Ce spécimen dépasse largement les 9 cm, mais prenez toujours un pied à coulisse lors de votre sortie sur l'estran, comme ceux fournis chez les détaillants d'articles de pêche, afin de vérifier la taille de votre spécimen. Il faut protéger la ressource et les amendes sont par ailleurs très lourdes.



## Pêche en images 2

### LE CROCHET, L'OUTIL INDISPENSABLE POUR LES FAILLES PROFONDES

**1** Il est indispensable de se munir d'un crochet pour atteindre les spécimens profondément logés dans une faille.

**2 3** Pour déloger l'ormeau, il faut passer le crochet derrière l'animal et tirer d'un coup sec. Notez l'environnement : des rochers couverts de petites algues, le milieu parfait pour trouver des ormeaux.

**4** L'imposante sole pédieuse, musculeuse, maintient l'ormeau solidement fixé au support. C'est pour cela qu'il faut un geste ferme pour décrocher l'ormeau.

Il faut le décrocher du premier coup, car l'ormeau contracte encore plus son pied lorsqu'il est dérangé.

**5** Un bon pêcheur d'ormeau n'hésite pas à se baisser pour aller regarder dans les failles, à la base des rochers. Hubert vient de repérer un autre spécimen.

**6** Et voilà la récompense : il y avait un spécimen maillé.





## Pêche en images 3

### L'USAGE DU TOURNEVIS

**1** Lorsqu'un spécimen est facilement accessible, comme c'est le cas sur la photo ci-dessous, un simple tournevis est alors plus pratique qu'un crochet pour déloger l'orveau.

**2** L'orveau est collé à l'envers dans une faille. Il faut glisser le tournevis sous la sole pédieuse de l'animal, puis le décoller d'un coup sec.

**3** Et voilà, le bel orveau est décollé de son support rocheux !

**4** Nouvel exemple avec spécimen découvert.

**5** Quand on a le bon geste, l'animal est décroché en un clin d'œil.



# COMMENT CUISINER LES ORMEAUX

Les ormeaux comptent parmi les mets les plus délicieux de l'estran, mais leur préparation demande plusieurs étapes, dont une très inhabituelle : il faut battre le pied de l'animal avant de le consommer. Car le pied volumineux du gastéropode est la seule partie réellement consommable. Musculeux, très ferme, ce pied est immangeable s'il n'est pas battu. J'ai d'ailleurs été très étonné de voir fleurir des recettes incitant à couper les ormeaux en lamelles, alors que l'animal ainsi préparé est tellement ferme que sa dégustation est gâchée. Pour profiter de son goût si particulier, il faut d'abord vous munir d'un marteau. Voici comment procéder.



**1** Nous voici avec quelques-uns des plus beaux spécimens ramassés, chaque ormeau ayant été mesuré avec soin.

**2** D'abord, on décolle l'animal de sa coquille avec un couteau.

**3** On a donc séparé la superbe coquille nacrée des parties charnues de l'animal.

**4** Il faut enlever toute la masse viscérale. Il ne reste donc plus que le pied, avec la tête incluse dans ce dernier.

**5** En faisant une petite encoche dans le pied, on enlève la tête de l'ormeau. Il ne reste donc que le pied, que nous allons maintenant battre.

**6** L'ormeau est placé dans un linge pour éviter qu'il glisse. Après cette opération, le linge est généralement irrécupérable.

**7** Il faut maintenant taper avec son marteau, par des gestes fermes et répétés, mais sans exagération, jusqu'à obtention de la consistance d'un morceau de bœuf : c'est-à-dire presque en bouillie mais qui se tient encore. Ce procédé peut paraître étonnant mais c'est la seule façon de profiter du goût extrêmement fin de l'ormeau.

**8** Et voilà, à gauche, à quoi ressemble un ormeau correctement battu. Il ne reste plus qu'à le cuisiner : ce sera délicieux !

**9** On place une casserole à couvercle sur le feu. On commence par verser un peu d'huile d'olive, dont le goût se marie bien avec l'ormeau.

**10** Puis un peu de beurre salé, qui rehausse le goût de tous les plats. Il faut couvrir les ormeaux et les laisser cuire une dizaine de minutes.

**11** Quand les ormeaux sont dorés, on ouvre le couvercle, puis on sale, on poivre, et on verse de la crème liquide. On laisse sur le feu quelques minutes.

Il ne reste qu'à servir ce repas, absolument délicieux !

## Toutes les connaissances pour être un acteur de la nature respectueux de l'environnement

Le littoral français est un véritable paradis pour se ressourcer et se retrouver dans l'état primitif du chasseur-cueilleur, en communion parfaite avec la nature. Ramasser coques et palourdes, plonger en apnée pour trouver du homard, observer les oiseaux, récolter les algues... autant d'activités, à la portée de tous, qui permettent de redevenir un acteur de la nature.

Mais être un chasseur-cueilleur à une époque où la Terre compte 7 milliards d'habitants ne peut se concevoir que dans le respect et la préservation des écosystèmes et des êtres vivants qui les habitent.

Compréhension des écosystèmes, présentation de la flore et de la faune, méthodes de pêche et de cueillette (et recettes de cuisine), tout vous sera fourni en détail dans ce livre pour atteindre cet objectif d'éthique naturaliste.



ISBN : 978-2-37922-140-8



PRIX TTC FRANCE : **24,90 €**