

## ATTENTION : OURSINS !

Cette rubrique, en étroite collaboration avec Patrice de Colmont, répond à une motivation très simple se résumant par "mieux faire connaître aux usagers notre mer, la Méditerranée". En effet, bien souvent les gens ignorent totalement qu'il existe des espèces protégées. Par manque d'information plus que par incivisme.

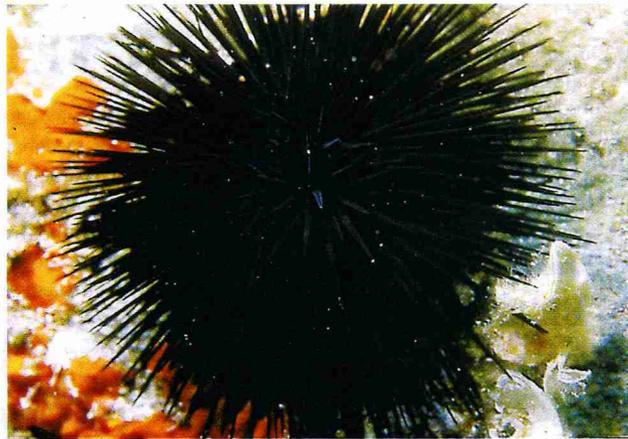
Le second article, rédigé Madame Jacqueline Goy, Maître de conférences au Muséum national d'histoire naturelle, nous en a dit plus (beaucoup plus !) sur les méduses. ce troisième volet. oeuvre d'un grand spécialiste, le Professeur Boudouresque, membre du Centre d'Océanologie de Marseille, nous traite du sujet épineux des oursins.

Pour l'amateur de fruits de mer, l'oursin évoque une saveur incomparable, forte et iodée. J'en connais qui donneraient leur chemise pour deux douzaines d'oursins. Mais pour le baigneur, l'oursin est d'abord associé à de diaboliques petites épines enfoncées dans sa main ou dans ses pieds; Dans notre région vivent plusieurs espèces d'oursins. Le plus commun est l'**Oursin comestible**, *Paracentrotus lividus*. Sa couleur est très variable : violet, brun, parfois vert. Sa bouche, située sur la face inférieure, est équipée de cinq dents puissantes. Il s'en sert pour **brouter** voracement algues et posidonies, du crépuscule à l'aube. Il se déplace alors, parfois sur plusieurs mètres. Le jour, en revanche, il est immobile, fortement accroché au substrat. Pour se fixer, comme pour se déplacer, l'oursin n'utilise pas ses piquants, mais plus d'une centaine de "pieds" rétractiles, terminés par des ventouses, situées entre les piquants.

### Il n'existe pas de défense incontournable

Les piquants constituent, comme on peut s'en douter, le système de défense de l'oursin. Lorsqu'un piquant est cassé, l'oursin s'en sépare et un nouveau piquant pousse à sa place. Pour redoutable qu'elle paraisse, cette défense n'est pas incontournable : nous ne sommes pas les seuls à apprécier la valeur gustative de l'oursin, et de nombreux prédateurs

marins s'en repaissent surtout lorsqu'il s'agit de petits individus de moins de 2 cm de diamètre (sans les piquants). C'est la raison pour laquelle les jeunes oursins se réfugient le plus souvent sous les pierres et dans les anfractuosités de la roche. Les principaux prédateurs de l'oursin sont des **poissons**. Les sars les dévorent entièrement, piquants compris. Les dorades les cassent d'abord en deux, pour ne manger que l'intérieur. Mais il y a également la grande **étoile de mer grise** *Marthasterias glacialis* ; elle se place sur l'oursin, qu'elle immobilise, sort son estomac pour le plaquer contre l'oursin ; ses sucs digestifs digè-



rent alors toute la matière organique, externe et interne, de l'oursin, qui est aspirée par l'étoile de mer. Le repas dure plusieurs heures, après quoi, l'étoile de mer rentre son estomac, abandonne le test (ne dites pas "coquille") de l'oursin, bien nettoyé, blanc, et les piquants. Les langoustes, les araignées de mer et bien d'autres animaux marins sont capables eux aussi de consommer des our-

sins.

Les piquants ne servent pas qu'à la défense. A faible profondeur, l'oursin s'en sert pour creuser de petites **cavités** dans la roche, au fond desquelles il s'abrite des vagues. En fait, il s'agit d'un processus très lent et les cavités que vous observerez l'été ont été creusées par les générations d'oursins qui s'y sont succédées.

### Une reproduction en groupe

Les organes sexuels (gonades) de l'oursin comestible, ovaires et testicules, constituent 5 bandes plaquées contre la paroi interne du test. Elles sont de cou-

leur orange chez les femelles, jaune pâle chez les mâles. Ce sont ces gonades que nous consommons, sous divers noms, le plus utilisé étant celui de "corail". Au printemps, répondant de façon synchrone à un signal dont la nature est mal connue, les adultes d'un secteur, mâles et femelles, convergent vers un point élevé, s'y entassent sur plusieurs épaisseurs, et lachent

### Les autres oursins

Moins commun que l'oursin comestible, l'**oursin noir** *Arbacia lixula* a la couleur de l'encre de chine. Certains le nomment "oursin mâle", croyant que c'est le mâle de *Paracentrotus lividus*. Il peut être consommé, mais son goût est particulièrement robuste.

Des dizaines d'autres espèces d'oursins, présentent en Méditerranée, je n'en citerai qu'une, parce qu'elle est très rare et spectaculaire : l'**oursin diadème** *Centrostephanus longispinus*. Les oursins diadèmes sont généralement des espèces tropicales, habitant les récifs coralliens, et caractérisés par des piquants très longs, fins et mobiles. L'oursin diadème de Méditerranée ne se rencontre qu'en profondeur, vers 20-50 m. Seuls quelques plongeurs ont eu l'opportunité de l'observer. En raison de sa rareté il est protégé par la loi (Arrêté du 26 novembre 1992) et son ramassage expose à de lourdes amendes.

### Une ressource menacée

Les Français sont, dit-on, des "mangeurs de grenouilles". On pourrait tout aussi bien les traiter de "mangeurs

Le Club 55

Plage de Pampelonne  
83350 RAMATUELLE

Téléphone 04 94 79 80 14  
Téléfax 04 94 79 85 00

d'oursins", habitude qu'ils ne partagent qu'avec un petit nombre de peuples, principalement les Chiliens et les Japonais. En France l'oursin comestible est l'un des fruits de mer les plus coûteux, tout particulièrement sur les marchés parisiens. Il n'est donc pas étonnant que les pêcheurs professionnels aient mis au point tout un arsenal de techniques pour le récolter.

Les baigneurs et les touristes ont souvent l'impression que les oursins sont innombrables et la ressource peut leur paraître inépuisable. Mais rien n'est plus faux. La plupart des individus que l'on aperçoit sont des jeunes immatures. Trop éloignés les uns des autres, les adultes ont du mal à se rassembler pour leur reproduction en groupe. Il faut savoir qu'un individu de 5 cm de diamètre (sans les piquants), ce qui est (ou devrait être) la taille habituelle pour la commercialisation, est âgé de **5 ou 6 ans**. Surexploitée, la ressource s'est épuisée dans de nombreuses régions, telles que la Bretagne. Dans le Var, la production annuelle a sérieusement baissé au cours des dernières décennies. Au prélèvement par les pêcheurs professionnels, il faut ajouter le ramassage par les particuliers pas toujours bien informés.

**Prof. Charles François BOUDOURESQUE**  
Directeur de l'Unité CNRS 6540, Université d'Aix-Marseille 2; Président du Comité Scientifique du Parc National de Port-Cros; Président du Comité Scientifique de la réserve de Scandola (Parc Naturel Régional de Corse).