



BIBLIOTHEQUE DE TRAVAIL

Collection de brochures hebdomadaires pour le travail libre des enfants

Documentation de René BRUNET

Adaptation pédagogique des Commissions de l'Institut Coopératif de l'Ecole Moderne

Illustration photographique de la Commission photo de l'I.C.E.M.

Produits de la mer II) MOLLUSQUES ET COQUILLAGES



Dans la même collection :

1. Chariots et carrosses.
2. Diligences et malles-postes.
3. Derniers progrès.
4. Dans les Alpes.
5. Le village Kabyle.
6. Les anciennes mesures.
7. Les premiers chemins de fer en France.
8. A. Bergès et la houille blanche.
9. Les dunes de Gascogne.
10. La forêt.
11. La forêt landaise.
12. Le liège.
13. La chaux.
14. Vendanges en Languedoc.
15. La banane.
16. Histoire du papier.
17. Histoire du théâtre.
18. Les mines d'anthracite.
19. Histoire de l'urbanisme.
20. Histoire du costume populaire.
21. La pierre de Tavel.
22. Histoire de l'écriture.
23. Histoire du livre.
24. Histoire du pain.
25. Les fortifications.
26. Les abeilles.
27. Histoire de la navigation.
28. Histoire de l'aviation.
29. Les débuts de l'auto.
30. Le sel.
31. L'or.
32. La Hollande.
33. Le Zuyderzée.
34. Histoire de l'habitation.
35. Histoire de l'éclairage.
36. Histoire de l'automobile.
37. Les véhicules à moteur.
38. Ce que nous voyons au microscope.
39. Histoire de l'école.
40. Histoire du chauffage.
41. Histoire des coutumes funéraires.
42. Histoire des Postes.
43. Armoiries, emblèmes et médailles.
44. Histoire de la route.
45. Histoire des châteaux forts.
46. L'ostréiculture.
47. Histoire du chemin de fer.
48. Temples et églises.
49. Le temps.
50. La houille blanche.
51. La tourbe.
52. Jeux d'enfants.
53. Le Souf Constantinois.
54. Le bois Protat.
55. La phrénhistoire (I).
56. A l'aube de l'histoire.
57. Une usine métallurgique en Lorraine.
58. Histoire des maîtres d'école.
59. La vie urbaine au moyen âge.
60. Histoire des cordonniers.
61. L'île d'Ouessant.
62. La taupe.
63. Histoire des boulangers.
64. L'histoire des armes de jet.
65. Les coiffes de France.
66. Ogni, enfant esquimau.
67. La potasse.
68. Le commerce et l'industrie au moyen âge.
69. Grenoble.
70. Le palmier dattier.
71. Le parachute.
72. La Brie, terre à blé.
73. Les battages.
74. Gauthier de Chartres.
75. Le chocolat.
76. Roquefort.
77. Café.
78. Enfance bourgeoise en 1789.
79. Beloti.
80. L'ardoise.
81. Les arènes romaines.
82. La vie rurale au moyen âge.
83. Histoire des armes blanches.
84. Comment volent les avions.
85. La métallurgie.
86. Un village breton en 1895.
87. La poterie.
88. Les animaux du Zoo.
89. La côte picarde et sa plaine maritime.
90. La vie d'une commune au temps de la Révolution de 1789.
91. Bachir, enfant nomade du Sahara.
92. Histoire des bains (I).
93. Noël de France.
94. Azack.
95. En Poitou.
96. Goémons et goémoniers.
97. En Chalosse.
98. Un estuaire breton : la Rance.
99. C'est grand, la mer.
100. L'École buissonnière.
101. Les bâtisseurs 1949.
102. Explorations souterraines.
103. Dans les grottes.

René BRUNET

Les produits de la mer

II) MOLLUSQUES ET COQUILLAGES

LE MONDE ANIMAL

Les animaux étant extrêmement nombreux et variés, les savants les ont répartis en plusieurs catégories en réunissant en un même groupe ceux qui présentent des caractères communs.

Voici un tableau très simplifié qui te permettra de te retrouver facilement :

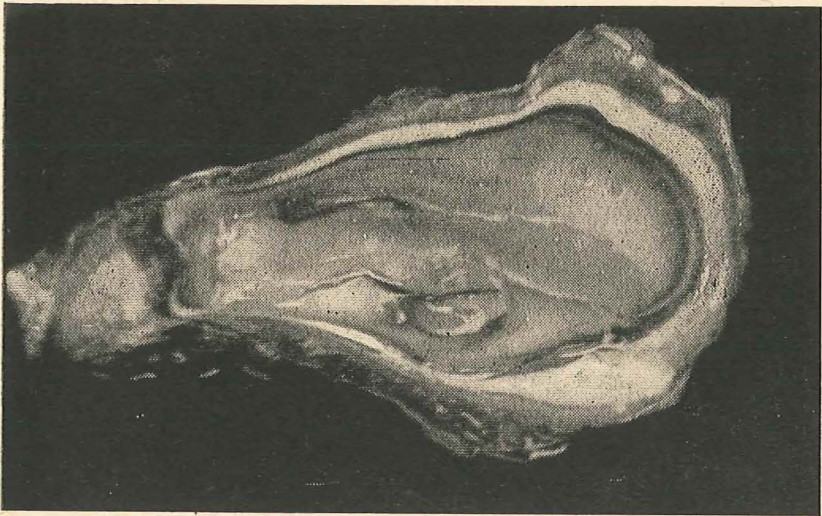


1° Les vertébrés
dont le corps et les membres ont une charpente osseuse ou cartilagineuse (colonne vertébrale composée de vertèbres).

Ce groupe comprend la plus grande partie des animaux : mammifères, oiseaux, poissons, reptiles et batraciens.

2° Les invertébrés
dont le corps est dépourvu de charpente osseuse.

Ils comprennent :
les articulés (insectes et crustacés ;
les mollusques ;
les vers.



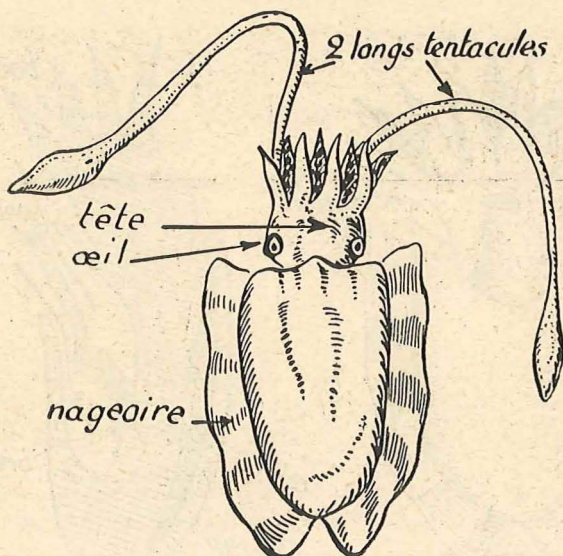
Un mollusque à coquille : l'huître

LES MOLLUSQUES

Ce sont des animaux à corps mou (escargot) ou gélatineux (méduse).

Les uns sont protégés par une coquille d'une seule partie (univalves : escargot) ou de deux parties (bivalves : huître).

D'autres n'ont pas de coquille. On les appelle mollusques nus : sans coquille (limace rouge), à coquille interne (seiche).



Un mollusque à coquille interne : la seiche

LA SEICHE

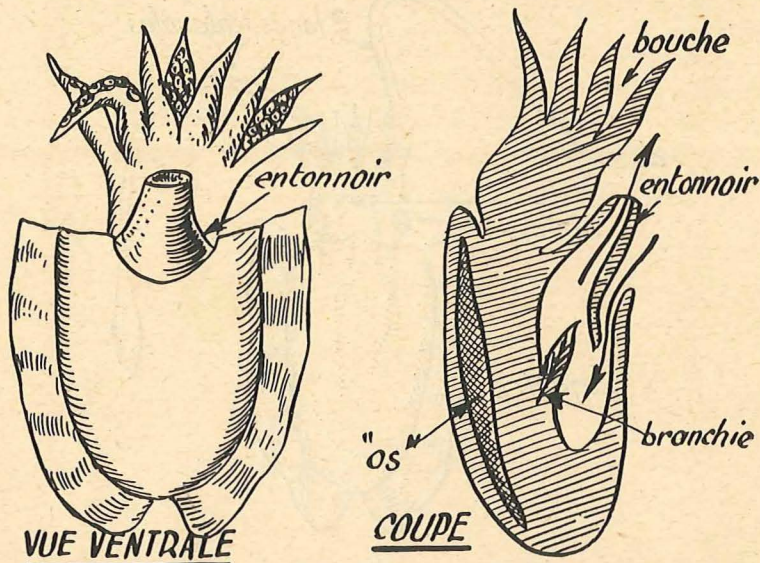
A marée basse, tu remarques parfois des sortes de galets allongés sur le fond vaseux ou sableux.

Observe plus attentivement, tu viens de rencontrer une seiche. Son corps, long de 20 à 30 cm., se divise en deux parties : la tête et le tronc.

La tête, qui porte deux gros yeux, est couronnée par dix bras (ou tentacules) munis de ventouses : huit petits pour ramper et deux longs pour saisir et amener vers la bouche la nourriture capturée. Cette bouche comporte deux mâchoires qui forment comme un bec de perroquet.

Le tronc a la forme d'un sac recouvert par un corps solide et léger. C'est l'os de seiche ou sépion. Autour du tronc, remarque la frange de chair qui est une nageoire.

La couleur de la seiche varie avec la teinte du fond sur lequel repose l'animal.



La seiche : face ventrale et coupe

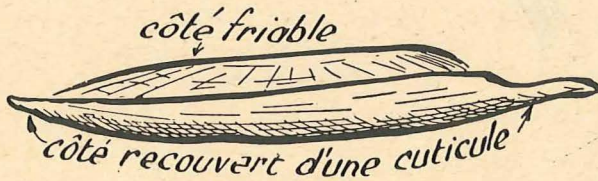
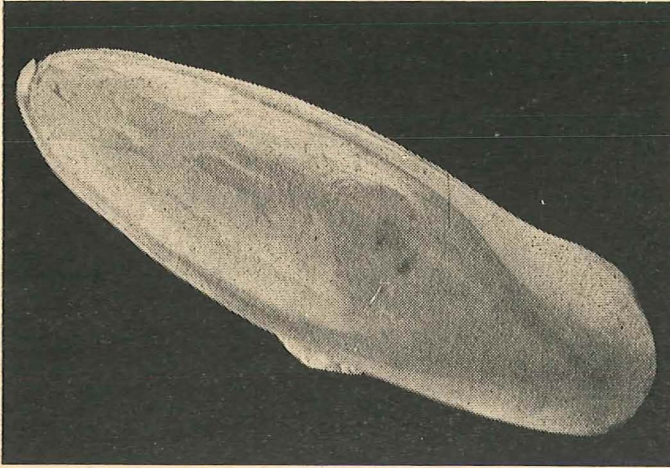
LA SEICHE

Cherche à retourner l'animal de façon à observer le ventre, mais prends garde, la seiche va s'enfuir en émettant un jet de liquide noir (le sépia) qui lui permettra de camoufler sa retraite.

Attends patiemment que le nuage se soit dissipé et tu retrouveras l'animal quelques pas plus loin.

Sous le ventre, l'animal porte un entonnoir communiquant avec un sac respiratoire au fond duquel se trouvent les branchies.

Pour se déplacer, l'animal emplit son sac d'eau puis rejette brusquement le liquide, ce qui lui permet d'avancer par bonds rapides.



L'os de seiche

L'OS DE SEICHE

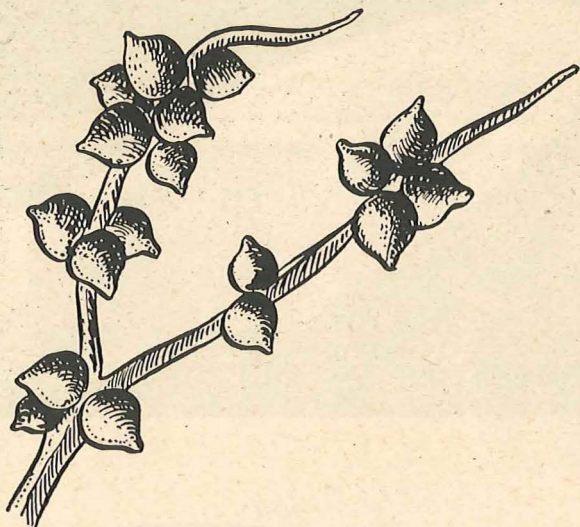
Examine le dessin de l'os.

La face dorsale est recouverte d'une peau très dure. La face ventrale, au contraire, est tendre. Amuse-toi à la sculpter à l'aide de ton couteau.

Cet os permet les brusques déplacements de l'animal, car les muscles du sac respiratoire ont une base solide pour rejeter violemment par l'entonnoir l'eau qui y est pénétrée. (Pense à la planche d'appel du sautoir qui assure une détente plus efficace.)

Si tu élèves des oiseaux, ramasse ces os et mets-les entre les barreaux de la cage, tes pensionnaires s'y aiguiseront le bec.

Cet os sert aussi à la fabrication des poudres dentifrices.



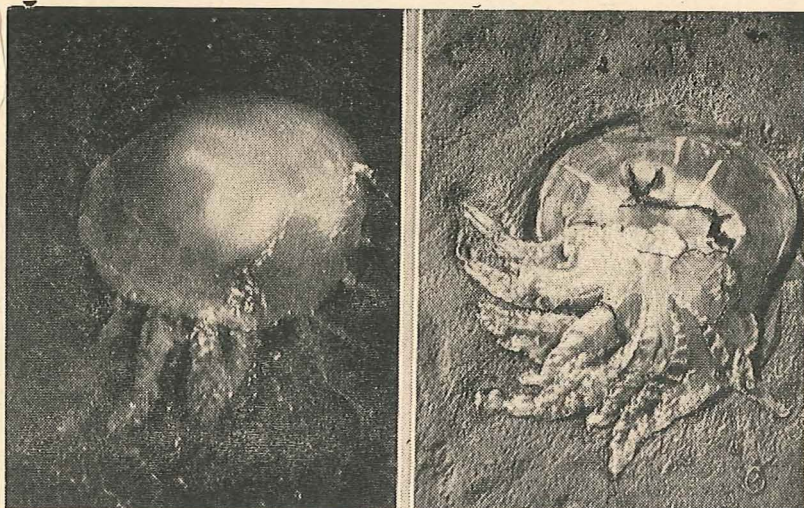
Raisins de mer

ŒUFS DE SEICHE

En été, on trouve des sortes de grappes qui font immédiatement penser à des grappes de raisins. On les appelle d'ailleurs « raisins de mer ».

En les examinant d'un peu plus près, on constate qu'il s'agit d'une algue sur laquelle se trouvent accrochées des boules noires ou brunes, molles, en forme de poires.

Ces boules sont les œufs de la seiche et chaque œuf donnera un petit animal.



Méduse nageant

Méduse échouée sur le sable

UN MOLLUSQUE GÉLATINEUX : LA MÉDUSE

En te promenant sur la plage, tu as vu, échouées sur le sable, des masses gélatineuses : ce sont des méduses. Une méduse se compose d'un sac à deux parois appelé ombrelle et comprenant :

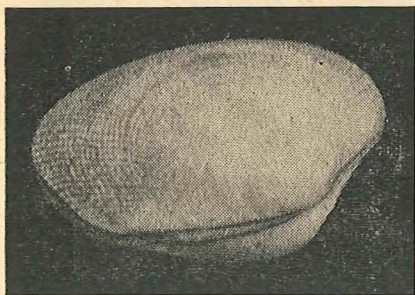
1° Une partie extérieure qui permet les déplacements ;

2° Une partie digestive dans laquelle appareil digestif et appareil circulatoire sont confondus.

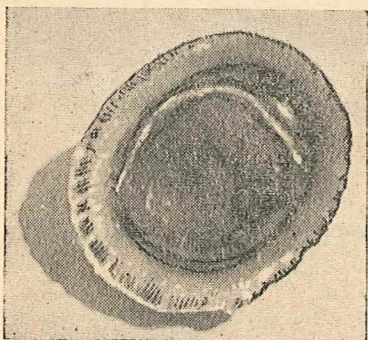
Les méduses se nourrissent d'animaux marins qu'elles emprisonnent à l'aide de tentacules venimeux et qu'elles portent à leur bouche par quatre bras.

Si tu vois une méduse se déplaçant dans l'eau, n'y touche pas, tu ressentirais très vite une démangeaison brûlante comparable à celle de l'ortie, d'où son surnom « ortie de mer ».

LES COQUILLAGES

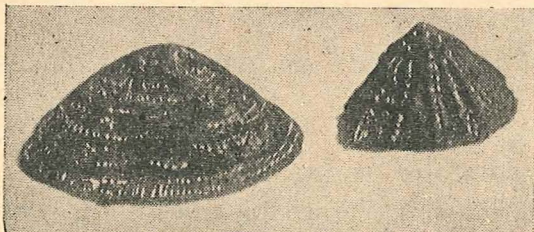


Ce sont des mollusques dont le corps est protégé par une coquille (ou test), produit calcaire que l'animal sécrète grâce au carbonate de chaux qu'il trouve dans l'eau de mer.



La sécrétion ne se fait pas régulièrement et l'examen d'une coquille permet de remarquer des bourrelets plus ou moins accentués qui montrent les étapes du développement de l'animal (stries d'accroissement).

Les coquillages sont répartis en deux groupes :



Coquillages univalves dont la coquille est formée d'une seule pièce ;

mée de deux parties (ou valves) reliées par une charnière.

Coquillages bivalves dont la coquille est formée

La plupart des coquillages étudiés dans cette brochure font l'objet d'une pêche assez active sur l'ensemble du littoral de l'île de Ré.

COQUILLAGES UNIVALVES

Les coquillages univalves comprennent surtout des gastéropodes (de deux mots grecs : gaster, ventre, et pous, pied).

Ce sont des mollusques dont le corps repose sur un pied musculueux qui leur sert à ramper et à se fixer aux pierres et aux rochers.

Certains peuvent se retirer dans leur coquille dont ils ferment l'ouverture par une sorte de membrane dure (ou opercule). Ainsi, ils sont isolés dans leur demeure.

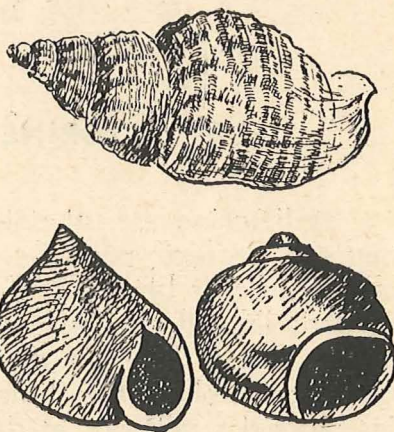
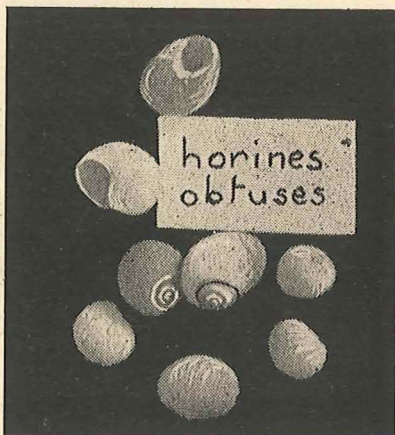
Quelques-uns sont pourvus d'une langue épaisse qui agit comme une lime. D'autres possèdent une trompe avec laquelle ils percent les coquilles des bivalves pour dévorer la proie.

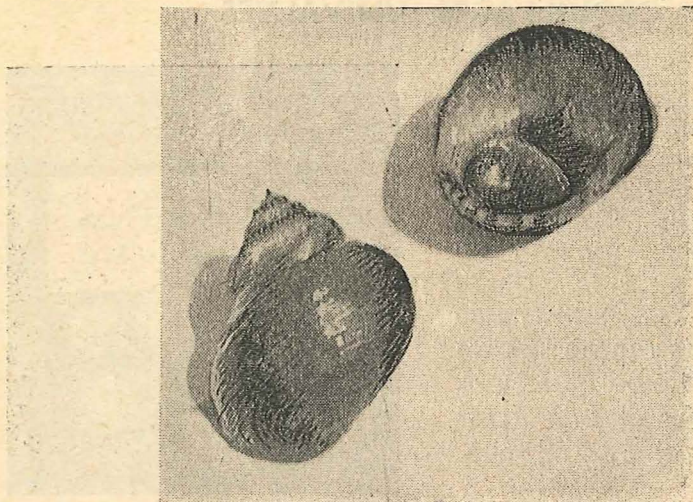
Parmi les coquillages univalves les plus comestibles sont :

- la littorine ou bigorneau ;
- la troque ou guignette ;
- la patelle ou bernique ou jambe.

Non comestibles :

- le buccin ;
- la porcelaine ;





Littorine

LA LITTORINE OU BIGORNEAU

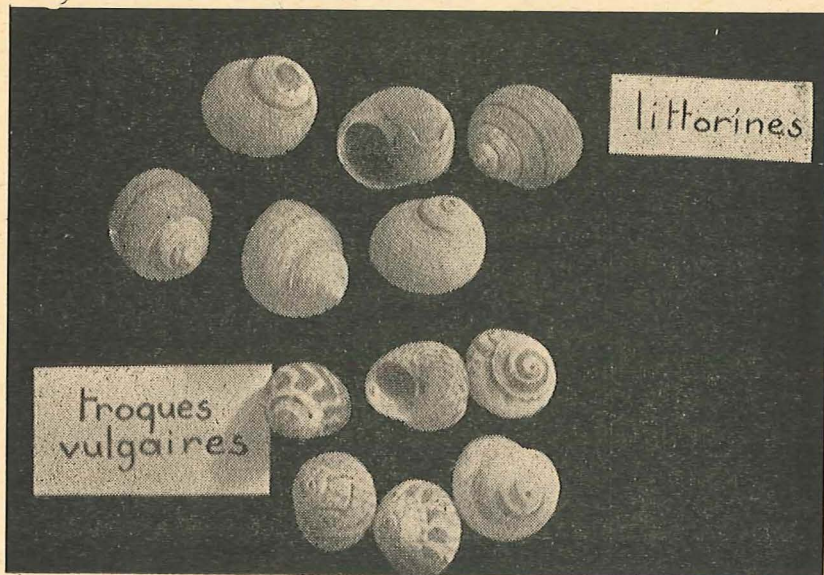
La littorine est un petit mollusque de 2 à 3 cm. de hauteur protégé par une coquille conique spiralée, de coloration gris bleuté à l'extérieur et nacré à l'intérieur et dans laquelle il peut se retirer.

Sa langue hérissée de dents est toujours en mouvement, on croirait une lime dont les aspérités retiennent les œufs des poissons et des autres coquillages dont il se nourrit.

Il vit sur les rochers et les pierres, même sur ceux que la mer découvre à chaque marée (c'est-à-dire sur la zone littorale : d'où son nom de littorine).

La pêche s'effectue à la main, le coquillage se ramasse sur tous les rochers, mais il est préférable de les prendre dans les trous d'eau, ainsi ils n'ont pas été chauffés par le soleil.

La meilleure saison se situe en décembre-janvier.



Troques et littorines

LA TROQUE OU GUIGNETTE

Coquillage ressemblant au précédent mais plus petit. Coquille petite et ventrue en forme de toupie de couleur gris foncé à l'extérieur, nacrée à l'intérieur. Les lignes des spirales sont obliques et séparées par un sillon profond.

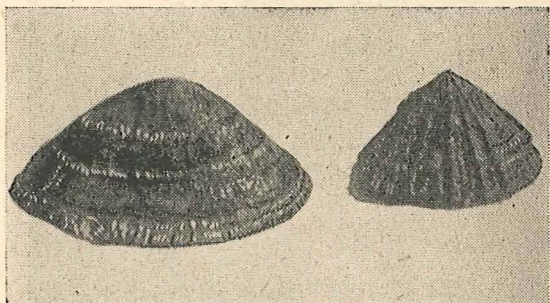
Les modes d'alimentation et d'habitat sont les mêmes que ceux de la littorine.

Ce coquillage est plus fréquent sur nos côtes, mais le goût en est moins fin car il vit sur les herbes marines que le flux recouvre.

Il se déplace en avançant son pied qui lui assure un appui solide sur lequel il attire sa coquille.

La meilleure saison est également pendant les mois de décembre et janvier.

LA PATELLE, BERNIQUE OU JAMBE



La patelle

La patelle est un coquillage protégé par une coquille à côtes de couleur verdâtre à l'extérieur. Sa paroi intérieure est lisse, parfois colorée. Elle se nourrit uniquement d'algues qu'elle saisit avec sa longue langue en forme de ruban armée de dents crochues.

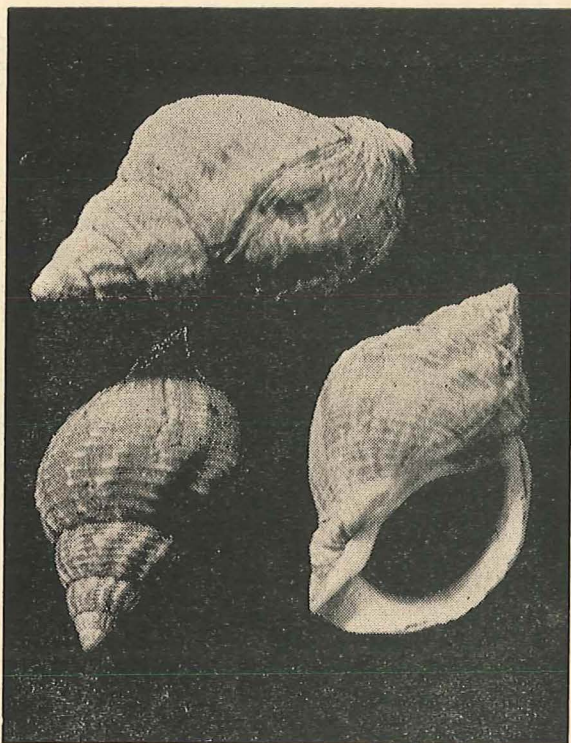
Elle vit sur les rochers, même sur ceux que la mer découvre en se retirant. Ce coquillage est doué d'une

force étonnante et adhère très fortement là où il est fixé.

Il se déplace en élevant sa coquille et en avançant ses tentacules mais revient toujours à la même place et dans la même position.

Pour le pêcher, il suffit de retourner les varechs qui recouvrent les rochers et d'introduire sur le bord inférieur de la coquille un couteau à forte lame.

« En février, la bonne jambe dans le panier », assure un dicton local,



Les buccins

LE BUCCIN

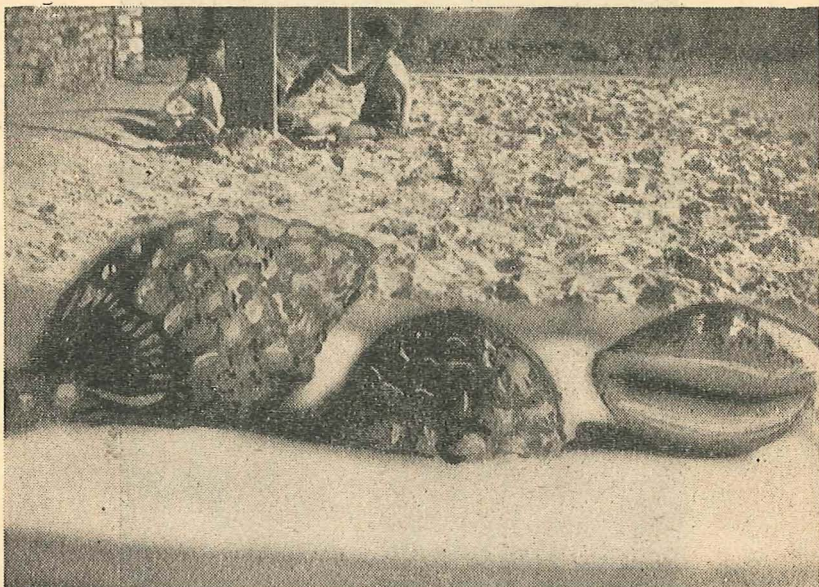
Ramasse cette coquille ventrue et allongée en forme de cornet. Appliques-en l'ouverture contre ton oreille et tu croiras entendre le bruit de la mer.

Remarque sa couleur gris cendré et son ouverture violacée.

Le buccin se nourrit surtout de mollusques (huîtres, moules) dont il perce très vite les coquilles.

Souvent, tu trouves la coquille habitée par un crustacé, le Bernard-l'Ermitte, qui s'en est emparé après avoir dévoré le buccin.

Les morues en sont très friandes et en absorbent de grandes quantités.



LA PORCELAINÉ

En se retirant, la mer dépose sur le rivage de grandes quantités de coquilles abandonnées.

Cherche attentivement. Tu pourras ramasser de tout petits coquillages : les porcelainés.

Remarque la coquille brillante blanc rosé ou parsemée de tâches brunes et violettes.

Observe l'ouverture étroite et finement dentelée. Vois les bords rentrés à l'intérieur.

L'animal vit dans le sable et n'en sort guère que la nuit, quand ses ennemis sont moins nombreux car il ne peut masquer son ouverture par une membrane dure.

Les porcelainés de nos côtes sont petites mais il existe des espèces beaucoup plus grosses et très recherchées par les collectionneurs. Elles servent même de monnaie en certains pays (Soudan, Guinée).

COQUILLAGES BIVALVES

Les coquillages bivalves (coquilles en deux parties) sont répartis en deux groupes :

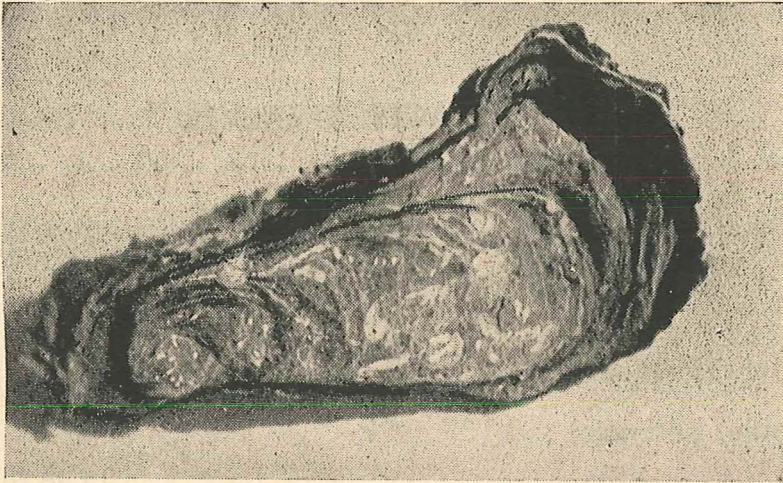
Asiphonidés : qui respirent par des branchies (huître, moule, pétoncle) ;

Siphonidés : qui respirent par des siphons, tubes rétractiles s'allongeant parfois d'une manière démesurée chez certaines espèces (tapes, bucarde).

Tous se nourrissent à l'aide de cils vibratiles qu'ils agitent dans l'eau. Ces cils déterminent un courant qui amène à l'intérieur de la coquille les particules alimentaires.

Parmi les coquillages bivalves, les plus appréciés sont : l'huître, la moule, le pétoncle, le bucarde ou sourdon, le tapes, clovisse ou palourde, le scrobiculaire ou lavignon, le solen ou couteau.

Ajoutons la pholade ou dail.



L'HUITRE

L'huître est un coquillage de forme et de dimensions variées. La coquille, très irrégulière, est nacrée intérieurement. Ce coquillage se fixe de préférence à une faible profondeur, dans une mer peu agitée. Il se reproduit par des œufs qui sont recueillis sur des collecteurs dont on les détache (détroque) pour les étaler à marée basse dans des parcs d'élevage. Ils y demeurent pendant deux ou trois ans. Afin de leur donner une plus grande valeur commerciale, on les met à verdir dans des bassins (ou claires).

Pour le recueillir, on le décolle des pierres à l'aide d'un burin et d'un marteau ou d'un petit marteau à deux tranchants placés dans des plans perpendiculaires (voir croquis page 28).

Se consomme en toutes saisons. Cependant, on ne la mange guère dans les mois sans r (de mai à août).



La récolte des huîtres

L'OSTRÉICULTURE

Revois la BT n° 46 : « L'ostréiculture », par Saillard.

L'élevage des huîtres s'effectue en quatre étapes :

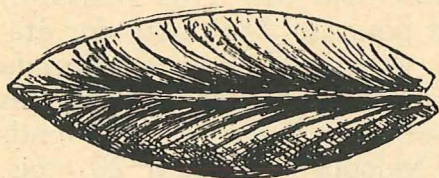
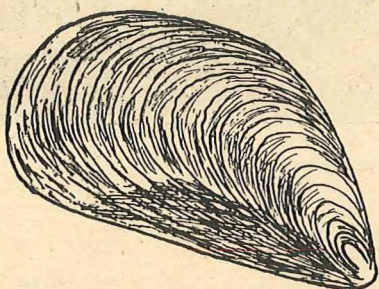
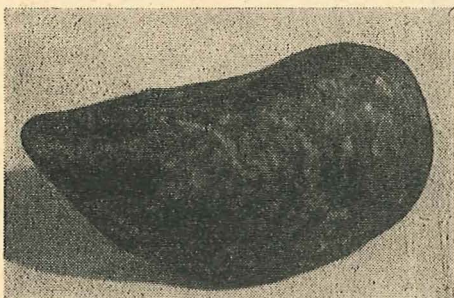
1° Il faut donner à l'ensemble des œufs (naissain) les moyens de se fixer. C'est pourquoi l'ostréiculteur établit des « collecteurs » qui varient selon la nature du terrain sur lesquels ils sont montés : branchages pour les fonds vaseux, tuiles, ardoises ou pierres pour les fonds résistants. Les huîtres s'y développent pendant 20 mois.

2° Puis les huîtres sont détachées et étalées dans des parcs plats ou « viviers » où elles séjournent tout le temps de leur engraissement.

3° Pour leur donner une plus belle présentation, on les retire du vivier pour les mettre dans des « claires », bassins à fond d'argile où elles acquièrent une finesse de goût appréciée et une coloration verte de leurs branchies.

4° Avant la vente, on les met pendant huit jours dans des « dégorgeoires ». Là circule une eau limpide dans laquelle elles rejettent les déchets de leur digestion.

LA MOULE



La moule est un coquillage de 6 à 8 cm. de long. Sa coquille est allongée et régulière, de coloration bleu noir. Elle s'établit sur les fonds vaseux ou les rochers et vit en colonies nombreuses ou moulières.

Le frai des moules est recueilli en avril sur des piquets plantés dans la vase ou « bouchots ».

On ramasse les jeunes moules détachées et on les met à passer l'hiver dans les marais salants qui sont submergés après récolte du sel.

La moule abrite souvent un petit crabe (le pinnothère) à enveloppe molle qui y trouve un asile mais que le coquillage rejette dès les premiers froids.

L'élevage des moules de bouchots fait la richesse de certains villages du littoral de la Charente-Maritime.



Moules sur un rocher à marée basse

ELEVAGE DES MOULES

Sur la côte charentaise, l'élevage de la moule se fait à l'aide de « bouchots » (pieux de bois de plus de 2 mètres) enfoncés profondément dans la vase.

L'élevage s'effectue en quatre étapes :

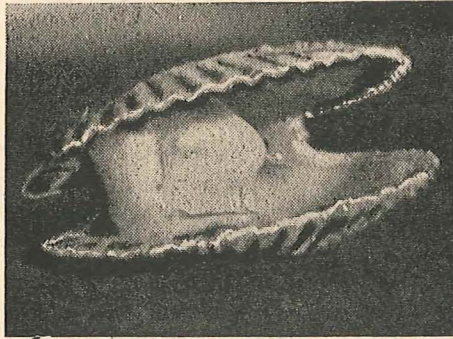
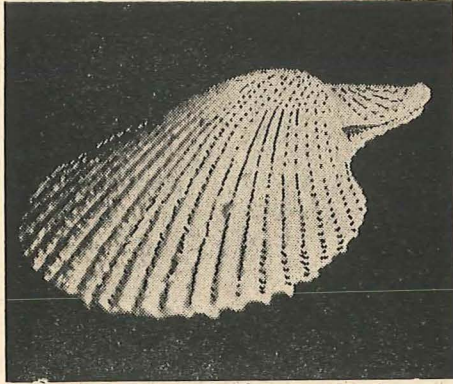
1° Les moules écloses sont recueillies sur des bouchots avancés en mer, ne se découvrant qu'aux fortes marées.

2° En juillet, quand les moules ont atteint la grosseur d'un haricot, le boucholeur les détache et les transporte dans un clayonnage de bouchots qui découvrent plus souvent.

3° Lorsque les moules sont plus fortes, elles sont amenées sur des bouchots qui découvrent à chaque marée.

4° Enfin, quand les moules sont devenues marchandes, elles sont déposées dans des bouchots en bordure du rivage (ou tamarinières) où elles attendent l'expédition.

LE PÉTONCLE



Le pétoncle est un coquillage d'environ 6 cm. de large. Sa coquille est arrondie. La valve supérieure est plus bombée que la valve inférieure.

Toutes deux sont striées de côtes serrées et régulières. Leur coloration est variable rouge-orangé. Le pétoncle vit librement en bancs nombreux à assez grande profondeur (8 à 12 m.).

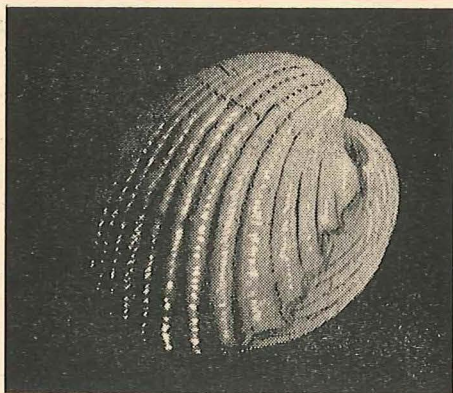
Il se déplace en fermant brusquement les 2 valves de sa coquille. Il avance par mouvements rapides effectués de côté et réalise parfois des bonds remarquables.

Il se pêche à la drague, le navire avançant dans le sens du courant. Le filet est remonté toutes les cinq minutes environ. Les coquillages sont très souvent mêlés à des débris végétaux et animaux marins. Il faut donc les trier, travail pénible qui use le bout des doigts.

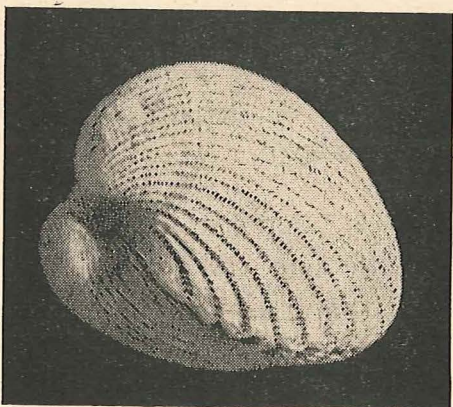
La pêche se fait en hiver, du 1^{er} novembre au 31 mars.

LE BUCARDE OU SOURDON

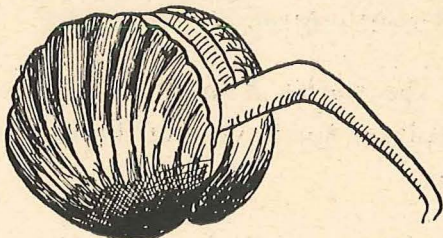
Sa coquille présente la forme d'un cœur (d'où son nom). Elle est formée de deux valves égales, épaisses, de coloration grisâtre, striées de côtes longitudinales à bords crénelés.



Il vit en colonies, enfoui dans des sables vassards, mais il est difficile de repérer sa trace car il se cache de préférence aux endroits où le sable est strié par la marée.



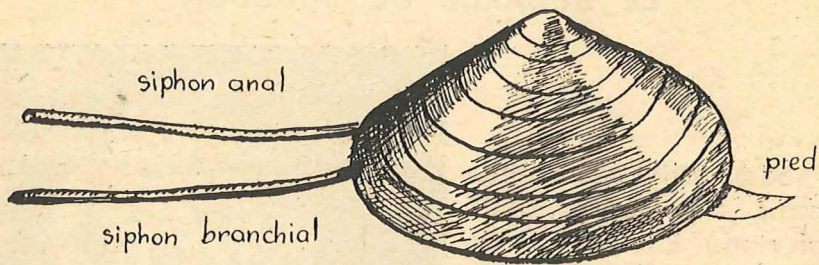
Il se nourrit à l'aide de ses deux siphons garnis de cils qui, en se mouvant, déterminent deux petits trous à entonnoir par où l'eau pénètre pour apporter à l'animal les particules alimentaires qu'elle contient.



Il se déplace d'avant en arrière par mouvement de bascule.

Il se pêche à la main, il suffit de gratter le sol car l'animal ne s'enfuit que de quelques centimètres.

Meilleure saison : avril-mai.



Scrobiculaire et ses deux siphons

LE SCROBICULAIRE OU LAVIGNON

Le scrobiculaire est un coquillage de 3 à 5 cm. La coquille, de coloration grise ou noire, est ovale, aplatie et formée de deux valves minces, striées dans le sens de la longueur.

Il se nourrit et rejette les déchets de la digestion à l'aide de deux siphons différenciés, très extensibles (pouvant atteindre cinq à six fois la longueur de la coquille).

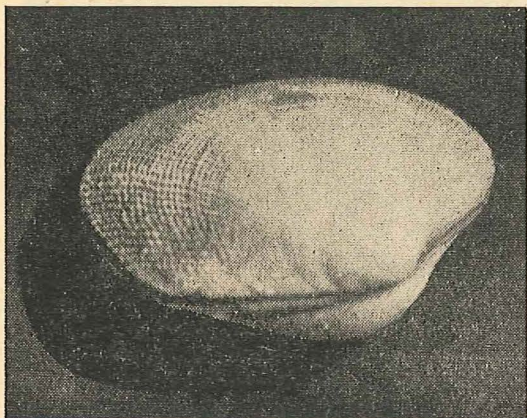
Il se déplace à l'aide de son pied très large et vit sur les vases où il s'enfonce à une profondeur de 12 à 15 centimètres.

Se pêche à la main, pêche fatigante car il faut se déplacer sur la vase où l'on enfonce à mi-mollet à chaque pas.

Le scrobiculaire doit être mis dans l'eau salée afin de lui faire rejeter la vase qu'il n'a pas digérée.

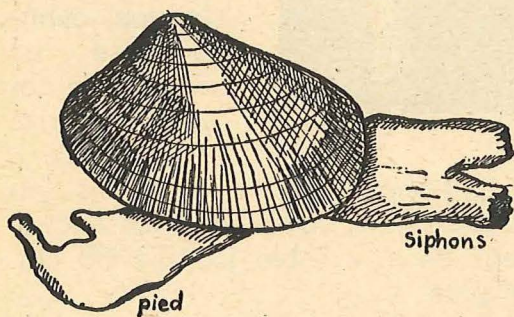
Meilleure saison : avril-mai.

LE TAPES, CLOVISSE OU PALOURDE



La palourde est un coquillage de 3 à 5 cm. de largeur.

Sa coquille est épaisse, de coloration grisâtre ou présentant des bandes sombres. Sa surface est parcourue de fins canaux déterminant des carrés très en relief.



La palourde

Les bords de la coquille sont lisses.

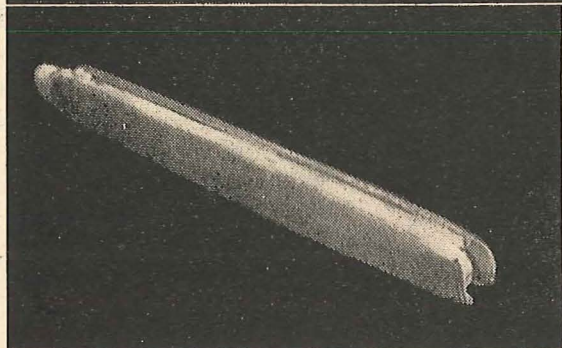
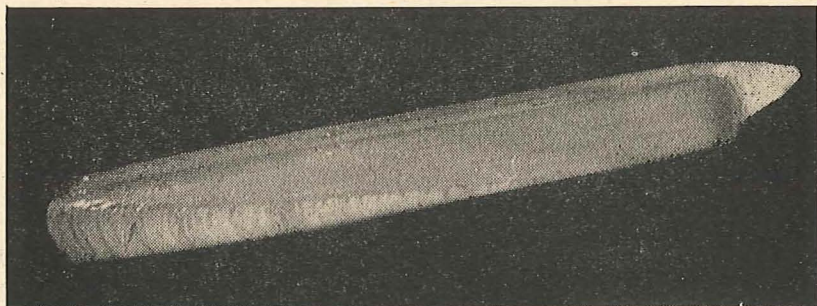
Elle se nourrit à l'aide de deux siphons courts et vit dans le sable où elle s'enfouit verticalement à faible profondeur.

On la reconnaît grâce aux deux petits trous légèrement espacés, déterminés par les cils vibratiles des siphons.

Elle se pêche à l'aide d'un long couteau à lame épaisse, étroite et arrondie à l'extrémité.

Meilleure saison : mai.

LE SOLEN OU COUTEAU



Le solen est un coquillage de 10 à 14 cm. de longueur. Sa coquille est longue, cylindrique et droite, de coloration grise ou noirâtre.

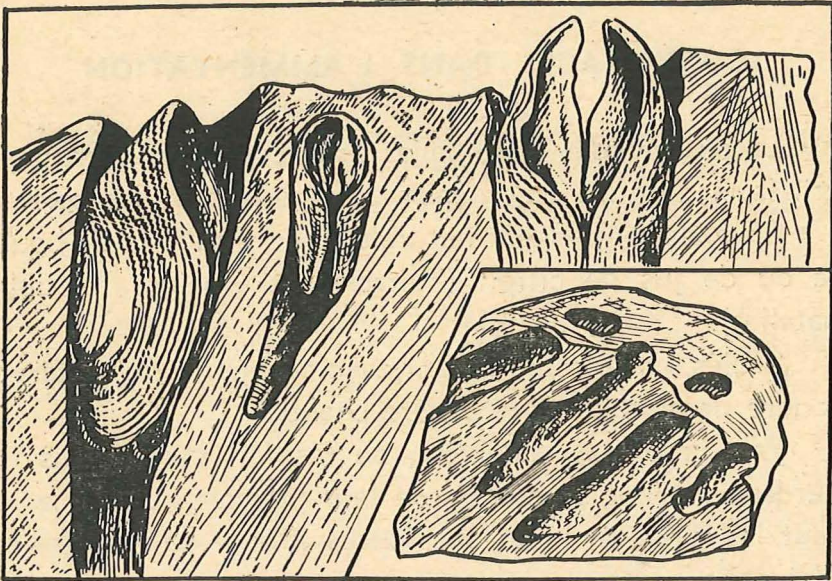
Il se nourrit par des siphons courts et réunis (ou coiffe). Il se déplace en allongeant son pied grâce auquel il s'enfonce verticalement dans le sable jusqu'à 60 cm. de profondeur et même plus.

Il se reconnaît par son orifice en forme de trou de serrure (disposition des siphons de la coiffe).

Se pêche à l'aide de sel marin qu'on dépose sur le trou. L'animal émet un jet de fumée et monte à la surface en ne laissant apparaître que le sommet de la coiffe. Il faut alors enfoncer les doigts dans le sable pour le saisir à la coquille et non par la coiffe que l'animal vous laisserait entre les doigts pour disparaître brusquement dans son trou.

Inutile de remettre du sel, il ne remontera plus.

Meilleure saison : fin mai, mois de juin.



LA PHOLADE DACTYLE OU DAIL

Regarde avec soin le pied des falaises que la mer vient battre à marée haute ou même une simple pierre calcaire roulée par les flots.

Tu remarqueras des petites galeries rondes. Dans ces trous, vivent des pholades.

En tournant sur lui-même comme une vrille, l'animal a usé la roche et s'y est installé. A mesure qu'il se développe, il élargit sa demeure d'où il ne peut plus sortir. Bien à l'abri, il se nourrit de parcelles que la mer lui apporte.

A cause de la forme de sa coquille blanche, presque transparente, tant elle est mince, la pholade est aussi appelée « aile d'ange ».

L'animal peut répandre dans l'obscurité des lueurs phosphorescentes.

COQUILLAGES DANS L'ALIMENTATION

La plupart des coquillages sont consommés crus ou grillés, à part les bigorneaux, les troques et les solens.

Crus, ils se mangent naturels ou sont relevés de beurre ou de jus de citron (huîtres), de vinaigre (moules, patelles).

Grillés, ils se consomment avec du beurre qu'on laisse fondre dans la coquille encore chaude.

Par mesure de salubrité, on les fait cuire, mais ils perdent de leur saveur ou de leur pouvoir nutritif et il faut les « relever » par des sauces à base de vinaigre et d'oignons.

Bigorneaux et troques sont plongés quelques minutes dans l'eau bouillante aromatisée de feuilles de laurier.

Les moules se prêtent à de nombreuses préparations culinaires.

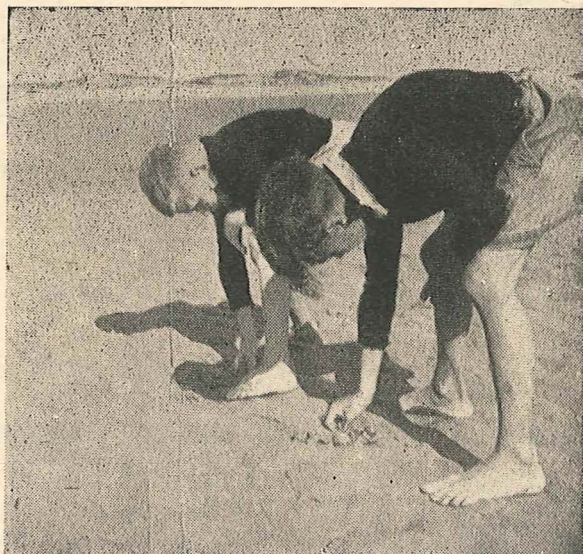
Les solens font l'objet d'un apprêt spécial : on les consomme en soupe relevée d'un jaune d'œuf ou grillés (il faut ouvrir la coquille et accoupler les coquillages que l'on bourre d'une farce sans viande).

QUELQUES RECETTES

Salade de moules. — Faites ouvrir à sec dans une casserole bien couverte et à feu très vif. Les sortir de leur coquille et mettre en salade avec moutarde et hachis d'ail et de persil.

Moules rochelaises. — Faire ouvrir, les mettre dans une coquille. Couper en tranches de belles tomates. Faire revenir dans une poêle un gros morceau de beurre, y mettre les moules, les couvrir de tranches de tomates. Mettre un couvercle et faire cuire à feu doux, en remuant de temps en temps.

Moules sautées au beurre. — Faire ouvrir à la casserole, les sortir de leur coquille et les faire sauter au beurre avec hachis d'ail et de persil.



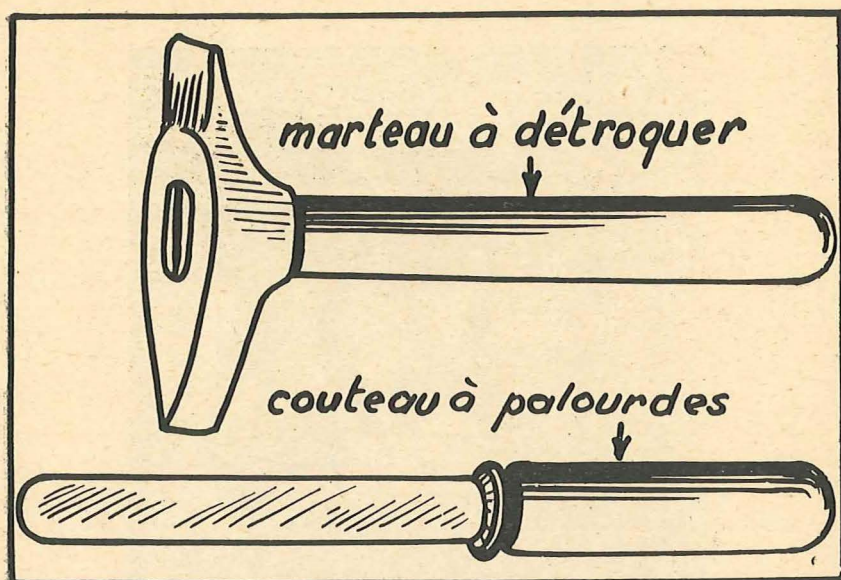
PÊCHE DES COQUILLAGES

La pêche des coquillages est toujours très simple et ne nécessite jamais un matériel encombrant.

Elle s'effectue à marée basse et à pied sec (même pour certains « bancs » de pétoncle), dans la zone que la mer découvre en se retirant.

Pour les recueillir, on utilise des paniers d'osier ou de fil de fer qui peuvent être immergés dans les trous d'eau, afin que les premiers coquillages recueillis commencent à éliminer les déchets de leur repas interrompu (on dit qu'ils dégorgent). Pour certaines espèces, dont la pêche peut être abondante (huîtres), on se munit de sacs, plus faciles à porter sur l'épaule qu'au bout du bras.

La pêche aux coquillages est libre. Toutefois, gardes maritimes et gardes pêche peuvent contrôler la grosseur des produits pêchés et obliger à abandonner sur les lieux les éléments trop petits.



MATÉRIEL DE PÊCHE

Les engins de pêche sont très réduits. Le plus souvent, il suffit de gratter à la main dans le sable ou la vase (sourdon, lavignon) ou, mieux, de ramasser (bigorneau).

Pour ne pas te blesser en fouillant le sable ou la vase, utilise un petit rateau qui te sert pour jouer.

Pour pêcher les palourdes enfouies parmi les pierres, choisis un couteau spécial (longueur totale, 30 cm. ; longueur de la lame, 17 cm. ; largeur, 1 cm. 5).

Pour décoller les huîtres, on utilise un marteau et un burin ou, mieux, un marteau à détroquer.

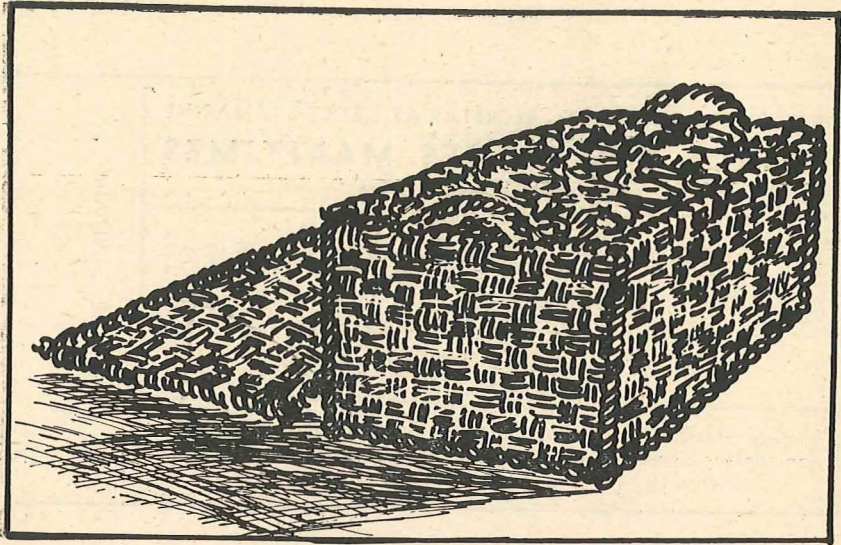
<p>RÉPUBLIQUE FRANÇAISE - SecrÉTARIAT d'ÉTAT à la MARINE OFFICE DES PÊCHES MARITIMES (Décret du 20 août 1939)</p>	<p>CONTROLE SANITAIRE 428-141 E²</p>
<p>E GISEMENTS NATURELS COQUILLIERS DÉPÔT DU CONTROLE SANITAIRE DE LES PORTES-EN-RÉ N° du pêcheur..... 43 P 257 Date d'expédition..... 20-10-50</p>	
<p>L'usage frauduleux de l'étiquette ou l'emploi d'une étiquette non datée tombent sous le coup de pénalités prévues aux articles 18, 19 et 20 du décret du 20 août 1939.</p>	

Etiquette de pêcheur

COMMERCE DES COQUILLAGES

Production, transport, vente de coquillages sont soumis au contrôle de l'Etat. Ce soin est confié à l'Office des Pêches qui conseille et guide les exploitants en leur imposant des conditions précises d'installation.

Ainsi le consommateur est certain de la salubrité des coquillages qui lui sont présentés, et les exploitants sont les premiers à profiter de cette surveillance qui leur assure de plus fortes ventes.



EXPÉDITION DES COQUILLAGES

Les coquillages sont expédiés dans des manettes d'osier pouvant contenir de 20 à 25 kg.

Les dimensions les plus communes sont : longueur, 40 cm. ; largeur, 32 cm. ; hauteur, 25 cm.

Pour conserver la fraîcheur des coquillages, on les place sur un lit de varech humide et on les recouvre d'une autre couche d'algues.

Pour assurer la fermeture du couvercle, le mareyeur utilise une grande aiguille spéciale qu'il passe entre les rangs d'osier en trois endroits (bagues) choisis de telle façon qu'il ne soit pas possible de glisser la main sous le couvercle.

COLLECTION DE COQUILLAGES

Si tu désires la collection des coquillages présentés dans la brochure, adresse-toi aux écoles suivantes du littoral rétois :

Saint-Martin-de-Ré ;

Saint-Clément-des-Baleines ;

Les Portes-en-Ré ;

ou mieux, prépare un colis de spécialités de ta région que tu nous enverras en échange.



OUVRAGES A CONSULTER

- 1° « Coquillages - Animaux marins - Poissons du littoral français », par André Manciot (Collection « Toute la nature », édit. J. Susse, 13, rue de Grenelle, Paris-7°).
- 2° « Que trouve-t-on au bord de la mer ? » (Guide du naturaliste n° 6), éditions Nathan.

CHAPTER I

The first part of the book is devoted to a general survey of the subject. It is divided into two main sections: the first dealing with the history of the subject, and the second with its present state.

The second part of the book is devoted to a detailed study of the subject. It is divided into three main sections: the first dealing with the theory, the second with the practice, and the third with the application.

The third part of the book is devoted to a study of the subject in its relation to other subjects. It is divided into two main sections: the first dealing with the subject in its relation to the natural sciences, and the second with its relation to the social sciences.

CHAPTER II

The first part of the chapter is devoted to a study of the subject in its relation to the natural sciences. It is divided into two main sections: the first dealing with the subject in its relation to physics, and the second with its relation to chemistry.

The second part of the chapter is devoted to a study of the subject in its relation to the social sciences. It is divided into two main sections: the first dealing with the subject in its relation to economics, and the second with its relation to politics.

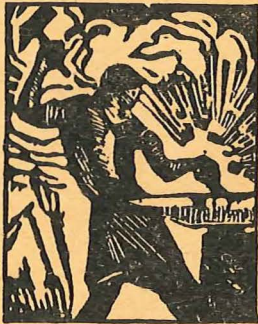
Dans la même collection :

(suite)

- | | |
|---|---|
| 104. Les arbres et les arbustes de chez nous.
105. Sur les routes du ciel.
106. En plein vol.
107. La vie du métro.
108. La bonneterie.
109. Le gruyère.
110. La tréfilerie.
111. La cité lacustre.
112. Le maïs.
113. Le kaolin.
114. Le tissage à Armentières.
115. Construction du métro.
116. Dolmens et menhirs.
117. Les auberges de la jeunesse.
118. La mirabelle.
119. Dar Chaâbane, village tunisien.
120. Alpha, le petit noir de Guinée.
121. Un torrent alpestre : l'Arve.
122. Histoire des mineurs.
123. Le Cambrésis.
124. La gare.
125. Le petit pois de conserve.
126. Le cidre.
127. Annie la Parisienne.
128. Sam, esclave noir.
129 - 130 - 131. Bel oiseau, qui es-tu ?
132. Je serai marinier.
133. Le chanvre.
134. Mont Blanc, 4.807 mètres.
135. Serpents.
136. Le Cantal.
137. Yantot, enfant des Landes.
138. Le riz.
139. A la conquête du sol.
140. L'Alsace.
141. La ferme bressane.
142. Vive Carnaval !
143. Colas de Kinsmuss.
144. Guétatcheou, le petit éthiopien.
145. L'aluminium.
146 - 147. Notre corps.
148. L'olivier.
149. La Tour Eiffel.
150. Dans la mine.
151. Les phares.
152. Les animaux et le froid.
153. Les volcans.
154. Le blaireau.
155. Le port du Havre.
156. La croisade contre les Albigeois.
157. En Champagne.
158. Le petit électricien.
159. I. — Le portage humain.
160. La lutherie. | 161 - 162. Habitant d'eau douce.
163. Ernie, le petit australien.
164. Les dents.
165. Répertoire de lectures.
166. Donzère-Mondragon.
167. La peine des hommes à Donzère-Mondragon.
168. La scierie.
169. Les champignons.
170. L'alfa.
171. Le portage (2).
172. Côtes bretonnes.
173. Le carnaval de Nice.
174. La Somme.
175. Le petit arboriculteur.
176. Les chevaux de course.
177. Abdallah, enfant de l'oasis.
178. Une lettre à la poste.
179. Répertoire de lectures (tome II).
180. Moissons d'autrefois.
181. Vignettes CEL (I).
182. Les 24 heures du Mans.
183. Le portage (3) (brouettes et charriots).
184. Les pompiers de Paris.
185. Le téléphone.
186. Le petit mécanicien.
187 - 188. Un village de l'Oise au XVII ^e siècle.
189. Le tabac en A.O.F.
190. Moissons modernes.
191. Provins, cité du moyen âge.
192. L'eau à la maison.
193. Répertoire de lectures. |
|---|---|



La brochure : 50 fr.
La collection complète : remise 5 %



Le gérant : FREINET



IMPRIMERIE « ÆGITNA »
27, RUE JEAN-JAURÈS, 27
CANNES (ALPES-MARITIMES)