

« Fiche biodiversifiante » L'oursin violet

Un nouveau venu sur Oléron

Contrairement aux côtes de Méditerranée où elle est ancrée dans les traditions, la récolte de l'oursin ne se pratique que depuis quelques années sur nos côtes rocheuses. Peu d'Oléronais le pêchent. Pourtant, sans chauvinisme, les nôtres sont bien plus riches en corail et nettement meilleurs que ceux du Sud...



Des piquants, mais pas seulement

À première vue, l'oursin est recouvert de piquants. Plongé dans l'eau de mer, il déploie aussi toute une myriade de petites ventouses, les podia. Ils servent à tout : à se retourner, à se déplacer, à rapprocher les algues pour s'en nourrir, à fixer des débris marins pour se camoufler...

Ce sont bien les mêmes organes que les ventouses des étoiles de mer, dont l'oursin est un proche cousin. Ces podia sont coordonnés et actionnés par un ingénieux système hydraulique.



On le repère à son camouflage !

Normalement, se cacher permet d'échapper aux prédateurs... Sur nos estrans, les oursins ont l'étrange habitude de se camoufler avec des algues rouges de type « steak de mer » (*Dilsea carnosa*), et de peaufiner la décoration avec des coquillages ; on fait plus discret ! Et c'est souvent ainsi que le pêcheur détecte sa présence, sous la banche rocheuse où l'oursin, à force de mouvements, creuse sa loge. Espérons au moins que c'est efficace contre ses prédateurs marins, les sars et les grandes étoiles de mer.



L'oursin violet est-il vraiment violet ?

Sur l'estran rocheux, deux espèces se côtoient : l'oursin violet (*Paracentrotus lividus*) et le petit oursin vert. Ce dernier a des piquants plus fins, toujours vert clair, à pointes rosées. Le « violet » peut en revanche arborer divers coloris : violet ou vert foncé en général, on en trouve aussi des noirs, roses ou blancs (dépigmentés).



Photo ci-dessus : à gauche un oursin violet ; à droite un oursin vert.
Photo ci-contre : trois oursins violets de coloris différents



On peut en manger le corail

Pour les amateurs de sensations iodées, c'est le corail qui se déguste. Il correspond aux 5 gonades (appareil reproducteur). Pour être pêché, un oursin doit dépasser 4cm de diamètre sans les piquants. Une fois l'oursin ouvert, il est possible de distinguer les femelles à leurs gonades granuleuses de couleur orangée ; celles des mâles sont blanchâtres et lisses. Ils sont pleins en hiver, avant la reproduction qui a lieu au printemps : les produits génitaux sont expulsés en mer, et le hasard des rencontres fait le reste. Les échinodermes (oursins, étoiles...) sont les seuls animaux au monde à symétrie de type 5, dite pentaradiée.



Le test de l'oursin et la Lanterne d'Aristote

À sa mort, l'oursin perd ses organes mous puis ses piquants. Reste alors un squelette, appelé « test », que l'on retrouve fréquemment sur les plages.



Parfois, on y trouve encore la lanterne d'Aristote : c'est le nom du système masticateur de l'oursin, situé face ventrale (l'anus est à l'opposé). C'est justement Aristote, dans son livre « Histoire des animaux » paru en 343 avant J.-C., qui l'a décrite en premier. Cette lanterne complexe se compose de 50 « os » (compas, rotules...) et 60 muscles qui articulent les 5 dents pointues de l'oursin. Tout est divisible par 5 : vous pouvez recompter !

Pour en savoir plus :

- ♦ Une page Web sur les échinodermes (généralités) : <http://www.cosmovisions.com/echinodermes.htm>
- ♦ Belle vidéo CNRS : <http://planktonchronicles.org/fr/episode/oursins-naissance-planctonique/>