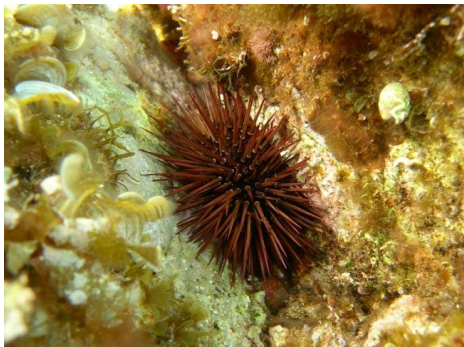


FAUNE

**La châtaigne de mer** (Paracentrotus lividus)



Voilà nôtre oursin comestible avec ses redoutables rangées de piquants. Avec sa puissante mâchoire à cinq dents (Lanterne d'Aristote) c'est le principal brouteur d'algues de la zone **infralittorale** avec un poisson, la **Saupe**. Ses couleurs vont du vert olive au brun en passant par différentes teintes de violet.

Les sexes sont séparés (gonochorique) mais extérieurement indifférenciables. Seule l'ouverture de cet équinoderme qui donne accès à ses cinq glandes reproductrices permet de distinguer le mâle à la semence blanche de la femelle à la semence jaune oranger. Il ne doit pas être confondu avec **l'oursin noir** (Arbacia lixula) non comestible car mangeur **d'algues calcaires**. Le pic de reproduction se situe au printemps, les glandes se développent puis se différencient durant le reste de l'année. La fécondation est externe et l'œuf donne d'abord naissance à une **larve** en forme de petite pyramide (pluteus)

**La pêche de ce comestible est interdite en PACA du 16 avril au 31 octobre et limitée à quatre douzaines -maille minimale de cinq centimètres hors épines-. A déguster sur place pour les amateurs.**

La publicité donnée aux oursinnades de la côte bleue a engendré un effondrement de la ressource du fait d'une surpêche. Lorsqu'on sait que cet oursin est un des principaux régulateur de la flore algale en Méditerranée il y a lieu d'être inquiet pour l'équilibre de cette biocénose et ce d'autant plus que la répression des fraudeurs est le fait de la gendarmerie nautique de Cassis qui risque fort de faire les frais de la restructuration des armées...

**Le réseau d'alerte pour la nature : 01 48 89 29 12**

Dates

Observations.