



ASSEMBLÉE NATIONALE

10ème législature

Oursins noirs

Question écrite n° 39318

Texte de la question

M. Franck Marlin interroge M. le ministre de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation sur l'opportunité de la mise en exploitation des oursins noirs (*Arbacia Lixula*) en Corse. En effet, cette espèce n'est pas, à l'heure actuelle, récoltée. Même si elle est comestible, elle pose, de par sa trop petite taille, des difficultés pour l'organisation pratique de la consommation. En outre, sans parler d'invasions, on constate indéniablement une surpopulation de l'espèce. On en compte à certains endroits du littoral 5 à 10 par mètre carré. Ces deux constatations incitent à la mise en place de son exploitation car l'oursin noir est exploitable en pharmacie. Ainsi, son utilisation commerciale ne serait que bénéfique pour l'économie de la région et engendrerait inmanquablement des créations d'emplois. De plus, contrairement aux autres oursins (*Paracentrotus Lividus*), le prélèvement des oursins noirs ne nécessite pas de gros efforts techniques car ils sont localisés à proximité de la surface. Il lui demande s'il compte, à ce titre, encourager ce nouveau débouché économique qui devra être contrôlée scientifiquement afin de veiller à la préservation des règles de l'équilibre de la nature.

Texte de la réponse

L'oursin noir (*Arbacia lixula*) est l'une des trois espèces les plus courantes de Méditerranée nord-occidentale avec *Paracentrus lividus* (l'oursin violet) et *Shaerarchinus granularis*. Il est apparu en abondance au XIX^e siècle. Il vit sur les fonds de 0 à 50 mètres, sur substrats rocheux, notamment sur les parois verticales et le dessus des grandes dalles. Actuellement, il aurait tendance à remplacer en certains endroits l'espèce endémique (l'oursin violet) qui vit dans les mêmes biocénoses. Son régime alimentaire est celui d'un brouteur d'algues calcaires mais il peut ingérer également des substances organiques sous forme particulière en suspension ; à cet égard il est, encore plus que l'oursin violet, sensible aux pollutions côtières. Il est réputé non comestible en raison de la présence d'une substance amère dans ses tissus. Ce n'est pas une espèce protégée ; son exploitation est donc autorisée dans le respect des règles générales d'exploitation des ressources halieutiques. Il n'y a pas de réglementation spécifique concernant une activité qui n'est actuellement que potentielle, mais il est évident que, si une valorisation industrielle de cette ressource se concrétise, l'administration des pêches prendra, dès le début de l'exploitation, les mesures conservatoires nécessaires pour assurer la pérennité de la ressource dans le respect de la biodiversité des fonds marins concernés.

Données clés

Auteur : [M. Marlin Franck](#)

Circonscription : - RPR

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 39318

Rubrique : Produits d'eau douce et de la mer

Ministère interrogé : agriculture, pêche et alimentation

Ministère attributaire : agriculture, pêche et alimentation

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 27 mai 1996, page 2795

Réponse publiée le : 25 novembre 1996, page 6140