

HALIOTIDAE

HAL

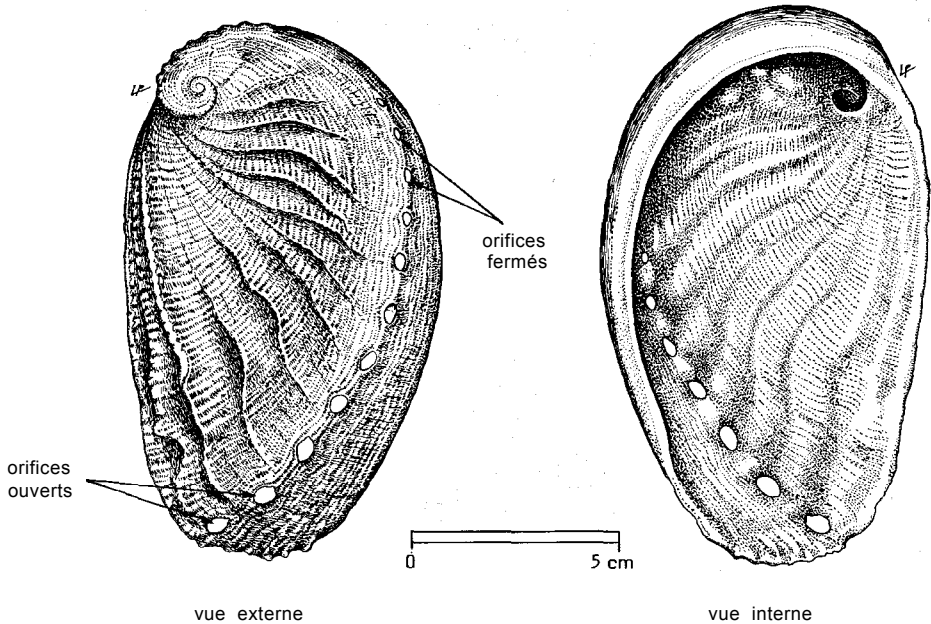
Ormeaux

Une seule espèce dans la zone

Haliotis tuberculata lamellosa Lamarck, 1822

HAL Hal 1

Autres noms scientifiques encore en usage : Haliotis lamellosa Lamarck, 1822



Noms vernaculaires : FAO : An - Lamellated haliotis; Es - Oreja de mar; Fr - Ormeau de Méditerranée. Nationaux:

Caractères distinctifs : Coquille spiralée, aplatie, ovale, à faible nombre de tours de spire s'accroissant rapidement, presque dans le même plan. Coquille carénée et percée d'une série d'orifices arrondis, formés au moment de l'accroissement de la coquille, puis obturés au fur et à mesure que d'autres apparaissent, de façon que 5 ou 6 seulement demeurent ouverts à la fois. Sculpture constituée de plis rayonnants onduleux, très irréguliers en nombre et en disposition, n'occupant pas souvent tout le rayon sur lequel ils sont situés. Ouverture très grande, auriforme, bordée d'un repli sur l'un de ses côtés, sa columelle arquée, son labre plus ou moins flexueux. **Coloration** : externe brun verdâtre à taches rougeâtres; face interne nacrée et iridescente.

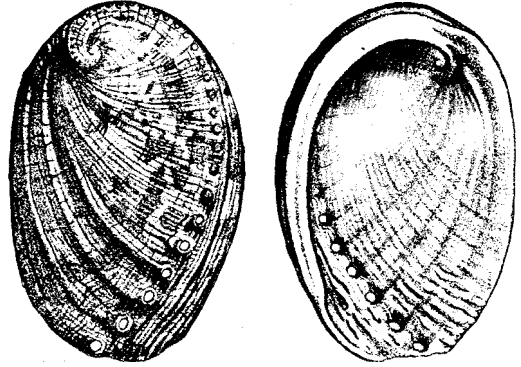
Différences avec les espèces les plus similaires de la zone:

La forme typique de l'espèce, Haliotis tuberculata tuberculata peut être rencontrée en Méditerranée, bien qu'elle soit plus typiquement limitée à l'Atlantique; se distingue d'Haliotis tuberculata lamellosa par l'absence de plis rayonnants onduleux et par sa taille plus grande (peut atteindre 19 cm).

Taille : Maximum: 15 cm.

Habitat et biologie : Espèce très commune tout le long des côtes de la Méditerranée, vit sur fonds durs, rocheux, des étages infralittoral et circalittoral; peut y être abondante lorsque la pêche n'est pas exagérée. Phytophage, confinée à la zone où prospèrent les végétaux et donc cantonnée aux faibles profondeurs. Sexes séparés; pas d'accouplement, fécondation en mer.

Pêche et utilisation : Pêche à pied ou en plongée, récolte à la main, plus occasionnellement par dragages. La fréquence sur les marchés est occasionnelle en France, mer Ligure, Sicile, Grèce et Turquie, rare ou nulle ailleurs. Consommé frais. Aquaculture (Italie, côtes atlantiques de France).



H. tuberculata tuberculata

