

OURSIN

Les Viviers de Noirmoutier



OURSIN

Aussi connu sous le nom de "châtaigne de mer" ou "hérisson de mer", cet animal qui permet de filtrer l'eau de mer appartient à la famille des échinodermes.

Il est présent depuis 900 millions d'années et l'on recense plus de 800 espèces d'oursins différentes à travers le monde.

Source de protéines, le goût des oursins est fortement marin, salé et iodé, certains y décèlent également des nuances sucrées, ainsi que des goûts d'agrumes ou de noisettes.

Techniques de pêche: Pêche à pied ou plongée.

Zone de pêche: Belle île

soumise à réglementation

Nom commun : *Oursin*

Nom scientifique :

Echinoidea

Nom commercial :

Oursin

Saisonnalité:

Printemps : Selon l'autorisation de pêche

Été : Selon l'autorisation de pêche

Automne : Selon l'autorisation de pêche

Hiver : Selon l'autorisation de pêche

OURSIN

Les Viviers de Noirmoutier



SEA URCHIN

Also known as the ‘sea chestnut’ or ‘sea hedgehog’, this animal that filters sea water belongs to the echinoderm family.

It has been around for 900 million years and there are over 800 different species of sea urchin in the world.

A source of protein, sea urchins have a strongly marine, salty and iodised taste, with some people also detecting sweet nuances, as well as citrus or hazelnut flavours.

Fishing techniques : Pêche à pied ou plongée.

Fishing zone : Belle île

soumise à réglementation

Common name: Sea Urchin

Zoological Name: Echinoidea

Commercial name : Sea Urchin

Seasonality:

Spring: According to fishing authorisation

Summer: According to fishing permit

Autumn: According to fishing licence

Winter: According to fishing authorisation