

PALOURDE

Les Viviers de Noirmoutier



PALOURDE

Elle se caractérise par sa coquille en forme de coeur, avec des stries concentriques et des couleurs variant du blanc au beige. Elles préfèrent les fonds sableux, vaseux ou boueux, où elles s'enfouissent pour se nourrir et se protéger des prédateurs.

Selon la légende, les palourdes étaient réputées pour être attirées par les richesses cachées sous le sable et pour s'agglutiner autour des endroits où les trésors étaient enfouis.

Appréciables pour leur saveur délicate et leur texture tendre. Elles peuvent être préparées de nombreuses façons, notamment crues, cuites à la vapeur, grillées, frites, ou utilisées dans des plats de fruits de mer tels que les soupes, les ragoûts et les pâtes.

Techniques de pêche: Pêche à pied

Zone de pêche: ANE, Golfe de Gascogne 27.VIIIA

Nom commun : Palourde

Nom scientifique :

Rudipates philippinarum

Nom commercial :

Palourde

Saisonnalité:

Printemps : selon la réglementation

Été : selon la

réglementation

Automne : Selon la

réglementation

Hiver : Selon la

réglementation

PALOURDE

Les Viviers de Noirmoutier



CLAMS

It is characterised by its heart-shaped shell, with concentric striations and colours ranging from white to beige. They prefer sandy, muddy or muddy bottoms, where they burrow to feed and protect themselves from predators.

According to legend, clams were reputed to be attracted by the riches hidden beneath the sand and to cluster around the places where the treasures were buried.

Appreciated for their delicate flavour and tender texture. They can be prepared in many ways, including raw, steamed, grilled, fried, or used in seafood dishes such as soups, stews and pastas.

Fishing techniques : Pêche à pied

Fishing zone : ANE, Golfe de Gascogne 27.VIIIA

Common name: Clam
 Scientific name: *Ruditapes philippinarum*
 Commercial name: Clam

Seasonality:

Spring: according to regulations
 Summer: According to regulations
 Autumn: According to regulations
 Winter: According to regulations