



MUREX – *Bolinus brandaris*

Généralités

Connu depuis l'Antiquité, le Murex (ou Pointu) était utilisé pour la teinture des étoffes grâce à une sécrétion d'une glande qui donnait une substance à couleur violacée : la « pourpre ».

Il est actuellement exploité pour la consommation de sa chair. C'est une espèce carnivore qui peut perforer les coquilles d'autres mollusques avec sa langue (appelée « radula ») pourvue de nombreux denticules.

Biotope

Bolinus brandaris se rencontre sur les fonds sableux ou vaseux entre 5 et 50 m de profondeur, mais est rapporté jusqu'à 200 m. Plus rarement, il peut également se rencontrer sur les fonds rocheux peu profonds.

Description

La coquille du murex épineux, avec sa forme globulaire prolongée par un long canal siphonal légèrement recourbé vers le haut à son extrémité, rappelle celle d'une **massue**. Cette espèce peut **atteindre 9 cm de longueur, dont la moitié pour le canal siphonal**. La **spire**¹ comprend **6 tours anguleux**, chacun portant **4 à 8 épines** disposées sur une même ligne, dont la taille augmente en se rapprochant de l'ouverture.

Celle-ci a une **forme ovale** et un **opercule corné**, brun, aux stries concentriques, l'obstrue quand l'animal se rétracte à l'intérieur. La coquille est souvent **recouverte d'épibiontes** (algues vertes microscopiques, algues calcaires) masquant sa couleur **beige**. **L'intérieur est de couleur orangée**.

Le pied, de couleur blanchâtre à brunâtre chiné de noir, porte 2 tentacules olfactifs.

¹ Ensemble des tours de la coquille des Gastropodes

Espèces ressemblantes

Il existe de nombreuses espèces de murex ayant une forme similaire avec des épines soit plus réduites soit beaucoup plus longues, mais le murex épineux est le seul dans son aire de distribution. De la Mauritanie au Sénégal, se rencontre *Bolinus cornutus*, qui se différencie de *B brandaris* par une taille plus importante, des épines plus longues et deux rangées d'épines sur le canal siphonal.

Hexaplex trunculus, le rocher fascié, présente un siphon plus court, une forme moins globulaire et n'a pas de d'épines, mais de simples tubercules. Sa coquille a de nombreuses bandes violacées mais est souvent recouverte d'organismes.

Alimentation

Le murex épineux est un prédateur perceur qui se nourrit de bivalves et autres gastéropodes.

Reproduction

La reproduction à lieu deux fois par an : en avril, mais surtout en juin-juillet. Les sexes sont séparés, comme chez tous les prosobranches, mais il n'y a pas de dimorphisme sexuel. La femelle présente un pénis rudimentaire non fonctionnel. La ponte a la forme d'une boule spongieuse, composée de nombreuses capsules blanches et pouvant atteindre 80 cm de diamètre. Il est très difficile de différencier cette ponte de celle d'*Hexaplex trunculus*. Seule la présence des adultes sur la ponte le permet !

Vie associée

La coquille est souvent recouverte d'algues vertes microscopiques, d'algues calcaires encroûtantes, voire d'hydrides.

Divers biologie

La croissance de la coquille n'est pas uniforme. En effet, le bord de la coquille croît quelques temps, puis s'arrête. Les épines se forment alors sur le bord qui s'épaissit. Une nouvelle phase de croissance va suivre et se terminer à nouveau par une phase de repos. Les côtes épaissies ou varices porteuses d'épines sont les vestiges des anciens labres, formés pendant les périodes de repos. Le nombre de varices sur un tour est caractéristique de l'espèce.

Les épines sont fragiles et se cassent et s'usent facilement. Il n'est donc pas rare de voir des individus, ne montant que de simples tubercules, vestiges des épines d'origine.

Informations complémentaires

Le murex épineux est, avec *Hexaplex trunculus* et *Stramonita haemastoma*, un des principaux coquillages dont on a extrait la pourpre naturelle dans l'antiquité. Des collines de coquilles vides ont été trouvées sur certains sites archéologiques. Ce colorant a pour origine la sécrétion d'une glande, présente dans la cavité palléale. Elle produit un liquide incolore qui, après macération et ébullition et au contact de la lumière, devenait jaune puis vert, bleu, et enfin pourpre. L'utilité de cette sécrétion pour l'animal n'est pas connue.

C'est une espèce comestible, qui est pêchée localement. Les prises sur les côtes catalanes espagnoles en 1993 s'élevaient à 360 tonnes.

Règlementation

La pêche de cette espèce est réglementée localement, comme en Espagne, où elle est autorisée du 1er mars au 31 juillet pour une taille minimale de 7 cm.