

# Carnet du PÊCHEUR

Stéphane Labbé

# Table des matières

<b>Les principales espèces de poissons.....</b>	<b>7</b>
Ablette.....	8
Achigan à grande bouche ( <i>black bass</i> ).....	10
Achigan à petite bouche.....	12
Alose savoureuse.....	14
Anguille commune.....	16
Bar commun (loup).....	18
Bar rayé.....	20
Barbeau.....	22
Barbotte brune.....	24
Barbue de rivière.....	26
Baret (perche blanche).....	28
Brème commune.....	30
Carassin commun (cyprin, carpe à la lune).....	32
Carpe commune.....	34
Chevesne.....	36
Crapet de roche.....	38
Crapet-soleil (perche-soleil).....	40
Dorade grise.....	42
Dorade royale (daurade).....	44
Doré jaune.....	46
Doré noir.....	48

Éperlan arc-en-ciel.....	50
Esturgeon jaune.....	52
Gardon.....	54
Goujon.....	56
Grand brochet.....	58
Grand corégone.....	60
Hotu.....	62
Lamproie de rivière.....	64
Lieu jaune.....	66
Lotte.....	68
Maquereau commun.....	70
Maskinongé.....	72
Merlan.....	74
Mulet lippu (muge).....	76
Omble chevalier (truite rouge).....	78
Omble de fontaine (truite mouchetée).....	80
Perchaude.....	82
Perche commune.....	84
Poulamon (petit poisson des chenaux).....	86
Rotengle (gardon rouge).....	88
Sandre.....	90
Saumon de l'Atlantique et ouananiche.....	92
Seiche commune.....	94
Silure glane.....	96
Tanche.....	98
Touladi (truite grise).....	100
Truite arc-en-ciel.....	102
Truite brune (truite fario).....	104
Vandoise.....	106

<b>Notes du pêcheur.....</b>	<b>109</b>
------------------------------	------------

# Les principales espèces de poissons

Un bon pêcheur se doit de bien connaître les différentes espèces de poissons afin d'optimiser ses chances de capture. Au-delà de leurs caractéristiques physiques, il faut aussi être au fait de leurs habitudes, de leur mode de vie et de leurs préférences alimentaires. À quel moment de la journée faut-il les pêcher? Quels sont leurs appâts de prédilection? Comment distinguer l'achigan à grande bouche de l'achigan à petite bouche?

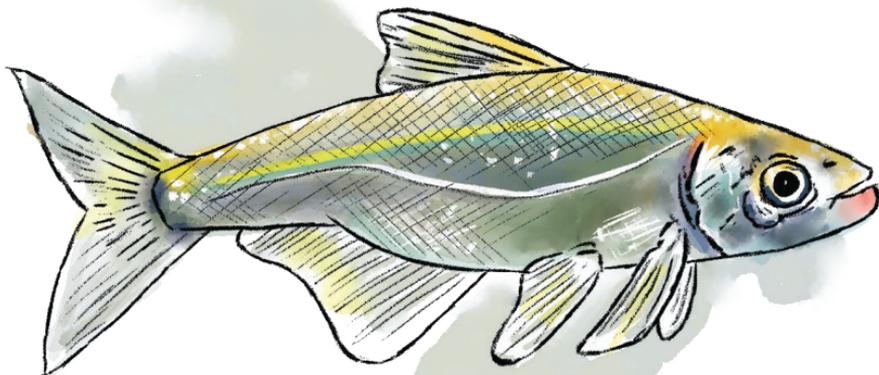
Vous trouverez, dans votre carnet du pêcheur, les cinquante poissons les plus fréquemment pêchés en France et au Québec. Les illustrations et les descriptions précises de leurs caractéristiques physiques vous permettront de bien identifier vos prises. Vous trouverez également des informations sur les endroits où les pêcher, les conditions météorologiques optimales pour augmenter vos chances de prise, les meilleurs appâts à utiliser ainsi que quelques conseils pour les apprêter.

Bonne pêche!

# Ablette



*Alburnus alburnus*



## Caractéristiques

- De 10 à 15 cm de long (peut atteindre 25 cm)
- Nageoires translucides
- Petites écailles
- Grande bouche avec mâchoire inférieure légèrement plus longue que la supérieure
- Distincte du gardon (p. 54) par un corps moins massif et une nageoire dorsale beaucoup plus reculée
- Distincte de la vandoise (p. 106) par sa taille plus petite et par l'emplacement de sa bouche (ventrale chez la vandoise)

## Où la trouver ?

En France: Elle est répandue au pays et surtout dans le centre de l'Europe. Cette espèce vit en eau claire dans les cours d'eau à faible débit, dans les lacs et les étangs. Elle peut se pêcher toute l'année. L'ablette se tient en bancs près de la surface, surtout lors des journées d'été ensoleillées, mais descend au fond en hiver.

## Appâts et leurres

- Mie de pain
- Mouches sèches ou noyées
- Pinkies
- Vers de vase



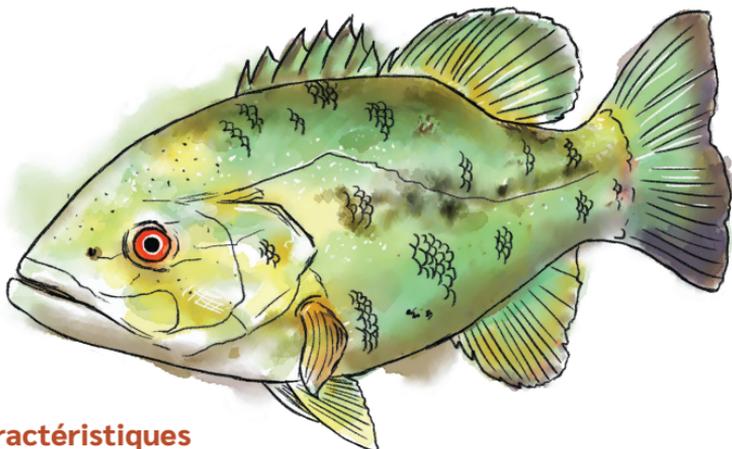
## CONSEILS

L'ablette est vive et très méfiante. La pêche sera plus fructueuse si vous l'attirez d'abord avec une amorce fine de surface, foncée en eau claire et pâle en eau turbide. L'ablette est le plus souvent cuisinée en friture et servie en salade.

# Achigan à grande bouche (*black bass*)



*Micropterus salmoides*



## Caractéristiques

- De 20 à 38 cm de long
- Large bande noire horizontale, parfois discontinue, le long du corps
- Épines sur la première dorsale et la nageoire anale
- Nageoires pelviennes très avancées, presque alignées avec les nageoires pectorales
- Nageoire caudale légèrement fourchue
- Distinct de l'achigan à petite bouche (p. 12) par ses nageoires dorsales séparées, une mâchoire supérieure qui se prolonge au-delà de l'œil, ainsi que par l'absence d'une membrane entre les nageoires pelviennes

## Où le trouver ?

En France: Connue sous le nom de «perche noire» ou de «*black bass*», on le trouve entre autres dans le Tarn, l'Aveyron et la Garonne.

Au Québec: Il est présent surtout dans le bassin du Saint-Laurent et des Grands Lacs.

Il vit dans les eaux chaudes (de 26 à 28 °C) peu profondes et à fond vaseux, dans les rivières à faible courant ainsi que dans les lacs et les baies. Il se tient près des arbres, des quais, et dans les algues épaisses. Pêché au début de l'été, tôt le matin ou en fin de soirée.

## Appâts et leurres

- Leurres en plastique souple
- Poissons, écrevisses ou couenne de porc
- Poissons-nageurs
- Dandinettes

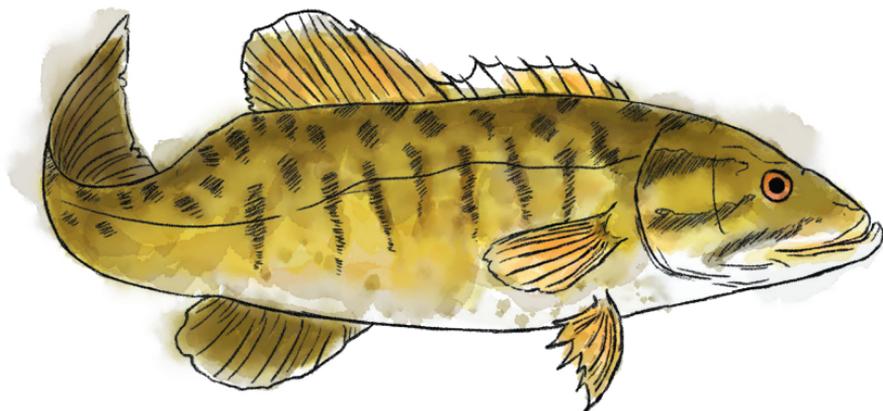


## CONSEILS

L'esprit combatif de ce poisson en fait une espèce prisée par le pêcheur sportif. Si vous utilisez un leurre artificiel, ajoutez-y une odeur pour le tromper. Sa chair est tendre et peut s'apprêter assez facilement dans la poêle ou au four, avec du jus de citron et des fines herbes.

# Achigan à petite bouche

*Micropterus dolomieu*



## Caractéristiques

- De 20 à 38 cm de long
- Mâchoire inférieure légèrement plus longue que la supérieure et ne se prolongeant pas au-delà de l'œil (c'est pourquoi il est dit à petite bouche)
- Yeux rouges ou orangés
- Nageoires pectorales transparentes
- Bandes verticales foncées sur les flancs
- Distinct de l'achigan à grande bouche (p. 10) par ses nageoires dorsales liées de façon plus évidente, des épines de longueur plus uniforme et une membrane unissant les nageoires pelviennes

## Où le trouver ?

Au Québec: Dans les lacs et les cours d'eau du sud de la province, dont le fleuve Saint-Laurent. Il vit en eau chaude (de 20 à 22 °C), d'une profondeur moyenne, à fond rocailleux ou sablonneux, et se terre en eau plus profonde lors des journées très chaudes. Pêché au début de l'été, tôt le matin ou en fin de soirée.

## Appâts et leurres

- Leurres de surface (efficaces tôt le matin ou tard le soir, lorsque l'eau est calme)
- Leurres en plastique souple
- Poissons (ménés) et écrevisses
- Poissons-nageurs
- Dandinettes
- Vers et sangsues



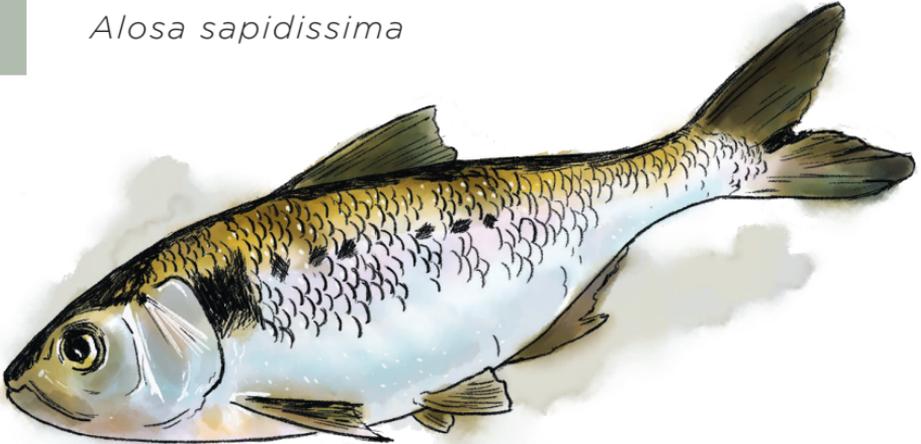
## CONSEILS

Les pêcheurs apprécieront l'ardeur de ce poisson très combatif et ses impressionnants sauts hors de l'eau. Sa chair est aussi d'excellente qualité et particulièrement savoureuse en filets panés. Il est recommandé d'utiliser une canne de puissance légère à moyenne, et du fil de pêche d'une résistance de 2,5 à 4,5 kg (6 à 10 lb).

# Alose savoureuse



*Alosa sapidissima*



## Caractéristiques

- En moyenne, 38 cm de long
- Mâchoire inférieure emboîtée dans une encoche de la supérieure
- Grandes écailles facilement détachables
- Écailles en dents de scie sur le ventre
- Nageoire caudale profondément fourchue
- Absence de nageoire adipeuse

## Où la trouver ?

Au Québec : Dans le fleuve Saint-Laurent, au printemps, de la mi-mai à la mi-juin, et dans la frayère de la rivière des Prairies, près du barrage de la centrale hydroélectrique.

Cette espèce a également une autre frayère connue dans la rivière des Outaouais. Elle aime les cours d'eau fraîche (de 8 à 12 °C) pendant le frai, mais fréquente les milieux marins (baies côtières et estuaires) le reste de l'année.

### Appâts et leurres

Leurres rouges et blancs (ou autres couleurs vives) avec une tête de plomb et une touffe de poil.



## CONSEILS

L'alose se débat beaucoup, et sa bouche est très fragile; il faut donc utiliser un équipement adapté. Comme elle ne va ni près du fond ni en surface, il vous faudra présenter votre leurre entre deux eaux. Toutefois, contrairement à plusieurs autres espèces comme le doré (p. 46 et 48) ou le brochet (p. 58), l'alose bouge continuellement et voyage en groupe. Si vous voyez un autre pêcheur avoir une touche, il y a de fortes chances que vous puissiez en attraper une aussi.

Contrairement à ce que son nom suggère, l'alose n'est pas très savoureuse. Vous pouvez rehausser le goût de sa chair fade avec un assaisonnement plus prononcé. C'est aussi un poisson qui a beaucoup d'arêtes. Broyez votre alose pour en faire une mousse ou des croquettes panées.