

# Le lançon commun

Nom commun: lançon commun

Nom scientifique : Ammodytes lanceolatus

Famille: ammodytidés

Ordre: perciformes

Classe: ostéichthyens

### Comment le reconnaître ?

Le corps du lançon est caractéristique et ne peut être confondu ; il est long et rond en forme de lame d'épée. Sa tête est dans le prolongement du corps et se termine par un museau pointu avec une mandibule très saillante. La membrane buccale est peu protractile. Le lançon n'a pas de nageoire pelvienne et sa caudale est fourchue.

Les extrémités des nageoires pectorales n'atteignent pas le début de la nageoire dorsale qui est longue et qui se termine au pédoncule caudal.

### Comportement

Le lançon commun est un poisson grégaire et fouisseur ; il vit en bancs nombreux enfouis dans le sable ou le gravier où il se déplace avec facilité. Il nage aussi en pleine eau ou près de la surface en bancs d'individus de même taille qui se resserrent les uns contre les autres quand ils sont chassés, Sa nage, qui paraît lente, peut être très rapide en cas de danger. Le lançon vit depuis la côte, à la limite du niveau de la mer à marée basse, jusqu'à des profondeurs de 30 à 40 m qu'il fréquente surtout l'hiver quand la température de l'eau est basse.



### Reproduction

La période de ponte a lieu en automne pour les lançons d'un an et au printemps pour ceux âgés de plusieurs années. Les femelles se regroupent pour pondre sur des fonds de 20 m où les œufs, de 0,7 à 0,9 mm, se fixent aux grains de sable. A leur éclosion, ils donnent naissance à des larves pélagiques qui deviennent juvéniles dès qu'elles atteignent 7 cm environ.

### Croissance

Le lançon commun atteint sa maturité sexuelle à l'âge d'un an ; il mesure alors de 8 à 9 cm et environ 20 cm à l'âge de deux ans. Sa vie est de trois ans, ce qui lui donne en fait une croissance rapide. La taille moyenne des prises est de 25 à 30 cm, mais certaines atteignent 35, voire 40 cm.

#### Robe

Le lançon a un dos verdâtre plus ou moins foncé; ses flancs et son ventre sont argentés; il possède une tache sombre, presque noire, de chaque côté du museau. Sa nageoire dorsale est claire alors que sa caudale est foncée.

## Comment l'appelle-t-on en France ?

Amille (mer du Nord) ; aloje, jolivet, talarek (Manche) ; allançon, anguille de sable, équille, perce sable (Atlantique) ; lantchoina, lanti anzona (Pays basque) ; lussi (Méditerranée).

### Et dans les autres pays ?

Sandaal (Allemagne); sand eel (Angleterre); zandaal (Danemark); aguacioso (Espagne); sil (Norvège); tobjasz (Pologne); frachâo (Portugal); tobis (Suède).





### Confusion possible

Le lançon commun n'est qu'une espèce parmi beaucoup d'autres ; en effet vivent sur nos côtes le lançon équille, Ammodytes lancea, le lançon nordique, Ammodytes marinus, le lançon jolivet, Hyperoplus immaculatus, le lançon cicerèle, Gymnammodytes cicerellus, et le lançon anguille, Gymnammodytes semisquamatus. Les différences physiques entre toutes ces espèces sont minimes et souvent difficiles à déceler, à un tel point qu'elles sont toutes commercialisées sous le nom d'équille ou de lancon.

### Comment le pêcher ?

La meilleure période pour récolter les lancons est septembre durant les marées d'équinoxe ; le reste de l'année il faut les rechercher au niveau 0 de l'étale de marée basse et durant les deux premières heures de remontée. On enlève des plaques de sable avec une pelle et il faut vite les attraper avant qu'ils ne disparaissent à nouveau. Une autre technique a pour nom la "pêche à la charrue"; on la pratique à deux personnes : la première trace un sillon profond de 10 à 15 cm, avec un engin spécial ressemblant à un soc de charrue, et la seconde suit de près en ramassant les lançons.

### Alimentation

Poisson fouisseur, le lançon commun se nourrit de presque tout ce qu'il trouve dans le sable ou le gravier comme des vers annélidés, des larves de crustacés ou des copépodes ; il mange aussi les alevins de toutes sortes de poissons et, même parfois, ses propres descendants.

### Gastronomie

La chair du lançon commun est agréable et, de ce fait, il fait l'objet d'une pêche professionnelle en Manche et en Bretagne sud. Il se consomme surtout en friture. Mais l'homme n'est pas le seul à apprécier ce poisson qui est un excellent vif pour le bar, le merlan, le congre et, surtout, pour le lieu.

