



L'anchois

Nom commun : anchois commun

Nom scientifique : *Engraulis encrasicolus*

Famille : engraulidés

Ordre : clupéiformes

Classe : ostéichthyens

Comment le reconnaître ?

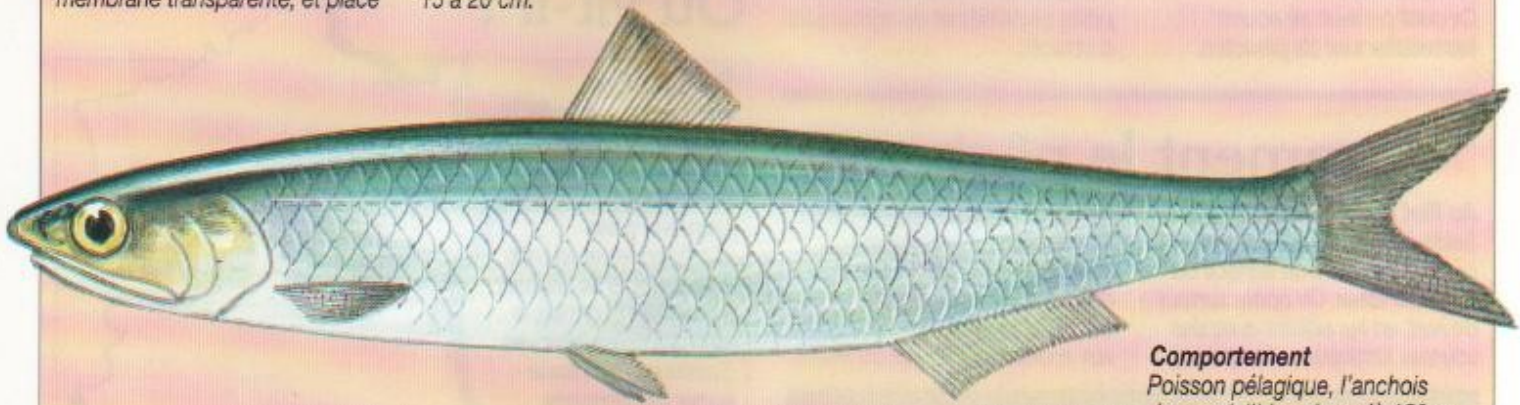
L'anchois a le corps très allongé, légèrement comprimé sur les flancs. La tête est pointue et élancée, avec le museau qui dépasse la mâchoire inférieure. C'est l'une des caractéristiques de l'anchois, comme la bouche plutôt grande, à peine oblique et armée de très nombreuses petites dents. L'œil est assez développé, protégé par une membrane transparente, et placé

très près du museau. La nageoire dorsale unique est centrale, placée juste au milieu du dos, soutenue par des rayons mous ; la queue est peu développée, mais divisée en deux lobes pointus. La nageoire anale est modeste, très en arrière, comme le sont aussi les ventrales et les pectorales. Une fois leur croissance complètement terminée, les adultes atteignent 15 à 20 cm.

Croissance

Nés au printemps, les alevins d'anchois atteignent déjà en automne quelques centimètres de long. Durant cette période, ils sont appelés "blanchailles" et, dans de nombreux pays, leur pêche au filet est réglementée. L'hiver, ils viennent grossir

les bancs d'anchois adultes. Dès le printemps suivant, ils atteignent leur maturité sexuelle et se reproduisent aussitôt. Ils disparaissent généralement après leur second frai. Il semble qu'ils ne vivent que quelques années, certains ne dépassant pas 2 ans.



Reproduction

Avant de se reproduire, les anchois accomplissent une migration massive vers les côtes. Arrivés à proximité du rivage, les anchois déposent en eau basse de très nombreux œufs de type pélagique, d'environ 1 mm de diamètre, qui éclosent très vite une fois fécondés. Les alevins naissent et se développent rapidement, et commencent à se mettre en bancs près de la surface de l'eau.

Comment l'appelle-t-on en France ?

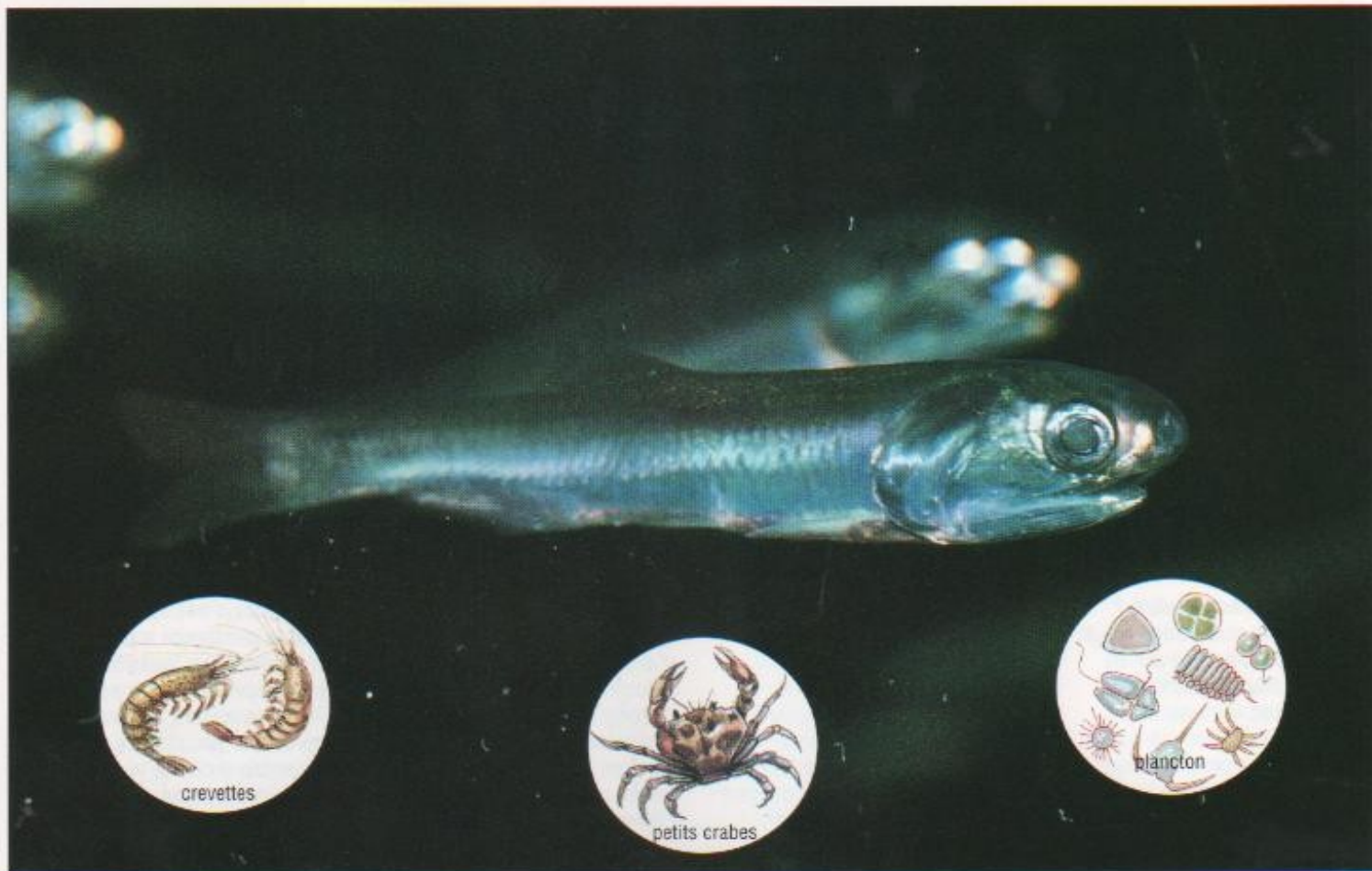
Ses noms régionaux sont : goulard en Poitou, antchua au Pays Basque, anxova en Roussillon, antchoïa et ladrot en Languedoc, anchiove et anchoye en Provence, anchiuva en Corse.

Et dans les autres pays ?

Alice, acciuga (Italie) ; boqueron (Espagne) ; biqueirao (Portugal) ; anchovy (Angleterre) ; sardelle (Allemagne) ; brgljun (Yougoslavie) ; gavros (Grèce) ; anshouwa (Tunisie).

Comportement

Poisson pélagique, l'anchois descend, l'hiver, jusqu'à 150 m de profondeur. Il est de nature grégaire ; il se réunit en bancs immenses qui, au début du printemps, remontent à la surface et se rapprochent de la côte pour frayer. Durant leurs migrations, les bancs subissent de vrais massacres dus aux thonidés et aux dauphins. Très vorace lui-même, l'anchois est un poisson carnivore qui n'hésite pas, parfois, à s'attaquer à des poissons plus gros que lui.



Alimentation

Ce petit poisson se nourrit essentiellement de plancton.

Il attaque avec voracité d'autres petits clupéidés et de minuscules crustacés.

Où vit-il ?

► **Répartition en France**

Les anchois sont présents en Atlantique jusqu'aux côtes norvégiennes et en mer Baltique et ils se pêchent en grandes quantités le long des côtes ibériques. Communs dans toute la mer Méditerranée, ils sont présents en masses sur toute la côte française, où ils constituent, avec les sardines, un des poissons les plus importants pour les pêcheurs professionnels.



Comment le pêcher ?

Au filet et à la canne

Selon la saison, les anchois sont pêchés aux filets de surface ou de profondeur. On opère surtout de nuit, en les attirant avec des sources lumineuses (lamparos),

principalement en Méditerranée. Il peut arriver à un pêcheur amateur, en pêchant à la canne dans un port, de prendre quelques anchois, qui mordent aux appâts carnés, vifs ou morts.



Conseils

Ne pas confondre anchois et athérine !

L' anchois est vert-bleuâtre sur ses parties dorsales, tandis qu'il est argenté brillant sur le ventre et sur les flancs. Sa robe rappelle cependant beaucoup celle de l'athérine

prêtre, souvent vendue pour un anchois sur les marchés. Pour les reconnaître, il faut savoir que l'athérine prêtre a deux nageoires dorsales alors que l'anchois n'en a qu'une seule.