# Le maquereau

Nom commun : **maquereau**

Nom scientifique : **Scomber scombrus**

Famille : **scombridés**

Ordre : **perciformes**

Classe : **ostéichthyens**

**Comment le reconnaître ?**
Le maquereau a un corps fuselé, élancé, un peu comprimé sur les côtés, avec le pédoncule caudal très mince ; la tête est conique et terminée par un museau pointu. La bouche est grande, dotée de dents petites mais nombreuses, présentes aussi sur le vomer et tout le long du palais. Les yeux sont de grandeur moyenne et ont des paupières adipeuses. Il ne dépasse guère 50 cm.

**Maquereau espagnol**
Il existe une autre espèce de maquereau (Pneumatophorus colias) plus petit que Scomber scombrus, aux écailles plus grosses, possédant un œil plus grand. On l'appelle communément biset. Son aire de répartition, sur nos côtes, comprend le golfe de Gascogne et la mer Méditerranée.

**Reproduction**
Pendant la migration de printemps, les femelles pondent à plusieurs reprises, mais toujours de nuit, jusqu'à 450 000 œufs. Les œufs, très petits, ne font pas plus de 1 mm de diamètre, et sont de type pélagique (flottant à la surface de l'eau). Les alevins, longs de 3 mm, naissent au bout d'une semaine environ. Après quelques mois, ils mesurent 5 cm et atteignent 15 cm au bout d'une année, la taille moyenne étant de 30 cm, vers les deux ans, lorsque survient la maturité sexuelle.

**Un poisson rapide**
Le maquereau est un poisson dépourvu de vessie natatoire, raison pour laquelle, comme les squales, il est obligé de se déplacer continuellement. C'est un poisson très rapide, un nageur infatigable, aidé en cela par l'hydrodynamique de son corps fuselé et par la conformation de ses nageoires supérieures. Les deux dorsales sont très éloignées l'une de l'autre : la première, avec neuf rayons, est une véritable voile ; la seconde a une forme plus équarrie. Juste après celle-ci, on trouve cinq excroissances pointues. La queue est large et ses lobes sont pointus.

**Robe**
Ses belles couleurs vont du bleu métallique sur les flancs, au vert bleuté sur les parties supérieures, marquées de nombreuses rayures verticales, plus sombres et ondulées. Le ventre est blanc argenté. Les écailles du maquereau sont minces et uniformes. La coloration azur a une fonction mimétique, permettant de le rendre en fait quasiment invisible dans l'eau.

**Comment l'appelle-t-on en France ?**
Lisette, jeune (Mer du Nord) ; launet (Granville) ; brezel, brehel (Bretagne) ; berdaou (Arcachon) ; berdela (Pays Basque) ; barrat, brats (Roussillon) ; beïdat, verral (Languedoc) ; pissevin, veïra (Provence) ; strumbulu, tumbulottu (Corse).

**Et dans les autres pays ?**
Sgombro, scombro, maccarello (Italie) ; caballa (Espagne) ; maquereau, scombre magnereau (Belgique) ; cavala (Portugal) ; Makrele (Allemagne) ; plavica, skusa (Yougoslavie) ; scoubri, scolios (Grèce) ; uskumro (Turquie) ; squomri (Tunisie).

**Comportement**
C'est un poisson pélagique, qui passe la majeure partie de sa vie en mer, jusqu'à 100 m de profondeur. Il se déplace toujours en bancs. Au printemps, pour la période du frai, les maquereaux se réunissent par milliers de sujets de même taille et s'approchent de la côte. Vers le mois de mai ou de juin, les bancs de maquereaux parviennent jusqu'au pied des quais des ports et pénètrent même parfois dans les darses.

sardines

plancton

alevins

***Alimentation***
*Le maquereau est un poisson très vorace. Il doit se nourrir beaucoup pour compenser la dépense d'énergie liée au mouvement continu auquel le contraint l'absence de vessie natatoire. Durant la saison hivernale, quand il vit sur les fonds, le maquereau se nourrit des micro-organismes qui composent le zooplancton, ainsi que d'alevins, de préférence de clupéidés. Du printemps à l'été, lors du frai, il s'approche de la côte, et il poursuit, dans ses migrations, les bancs d'anchois et de jeunes sardines qui constituent alors l'essentiel de sa nourriture.*

***Un poisson comestible***
*Le maquereau est, avec le hareng, la morue, l'anguille et la sardine, l'un des poissons de mer les plus consommés par l'homme, et ce depuis l'Antiquité. A cette époque, on ne le consommait, semble-t-il, jamais frais, mais mariné avec des aromates et réduit en une espèce de pâte. Aujourd'hui, on le consomme aussi bien frais que mariné ou en conserve. Sa chair, légèrement grasse, le destine tout particulièrement à une cuisson au grill.*

▲ ***De belles prises***
*Lorsque les maquereaux approchent des côtes, vous réussirez de belles prises depuis une simple barque.*

## Tourte au maquereau

RECETTE POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

4 maquereaux de taille moyenne - 500 g de tomates fraîches - 1 gousse d'ail - 1 feuille de laurier - 1 bouquet de persil - de la chapelure - huile, sel et poivre

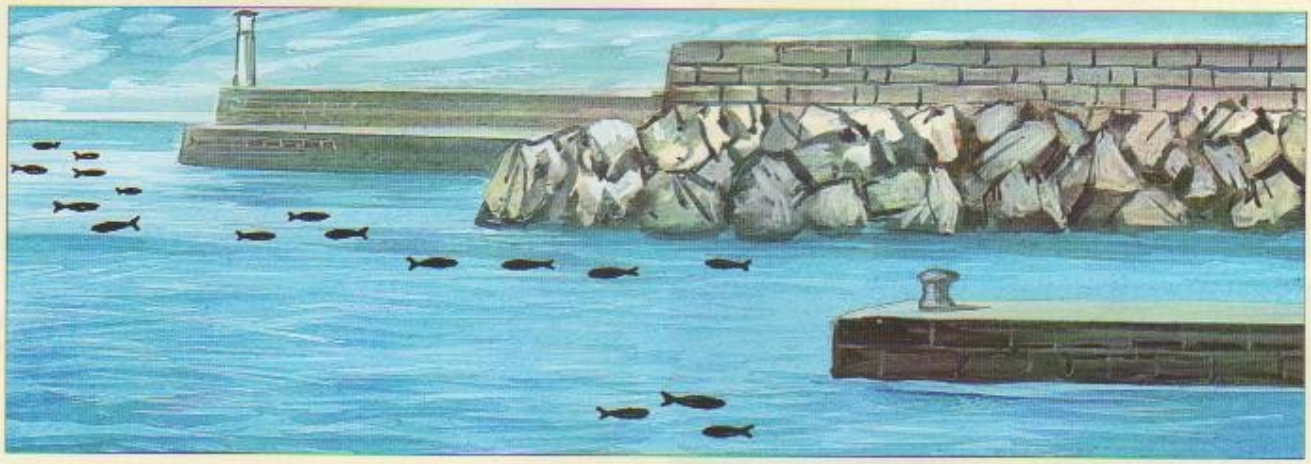
Lavez et videz les maquereaux. Coupez les têtes et ôtez l'arête centrale. Ouvrez les poissons comme un livre, et pressez-les fortement contre le fond d'une tourtière huilée, le côté sans peau tourné vers le haut. Recouvrez les poissons d'un hachis fait de la gousse d'ail, du laurier et du persil. Salez et poivrez, puis tapissez de rondelles de tomates huilées. Saupoudrez l'ensemble de chapelure. Passez le plat au four chaud à 200 °C pendant une demi-heure environ jusqu'à formation d'une croûte dorée. Servez aussitôt.

# Où vit-il ?

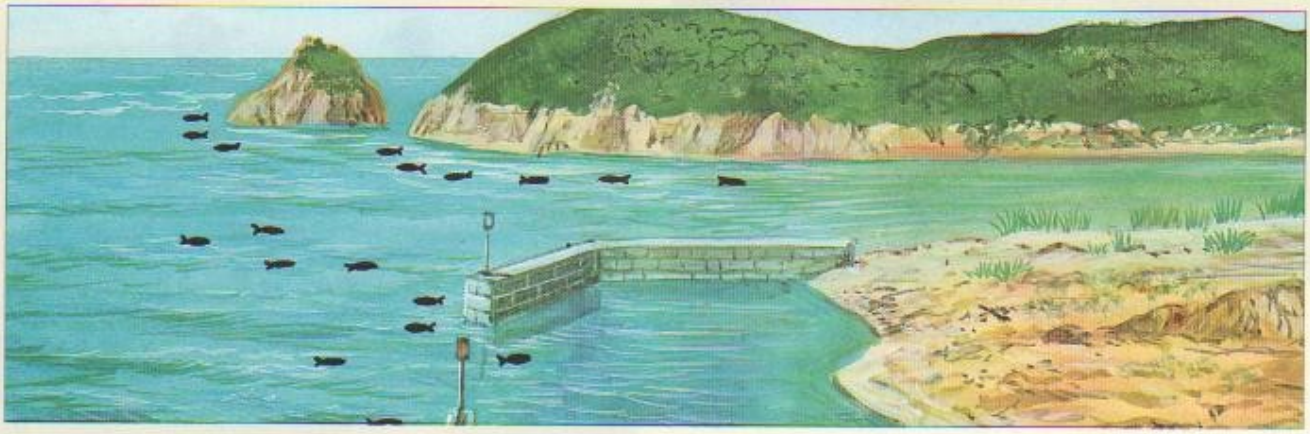
**Comment localiser les bancs ?** *Par calme plat, les maquereaux peuvent être aperçus, au large, sautant hors de l'eau, pendant qu'ils chassent les anchois et les sardines. Près de la côte, quand on voit des petits poissons sauter de la même façon, c'est qu'ils sont sûrement poursuivis par des maquereaux. Plus au large, une zone d'eau sombre survolée de nuées de mouettes revèle presque toujours un banc serré de maquereaux, chassant des clupéidés dont se régalent aussi les oiseaux.*

▶ ***Répartition en France*** *Les maquereaux des deux espèces sont répartis sur tout le littoral français, avec cependant une présence renforcée en Manche et sur la côte sud de la Bretagne, où ils font l'objet d'une véritable pêche industrielle, alimentant de nombreuses conserveries. Le maquereau espagnol ne se rencontre que dans le golfe de Gascogne et en Méditerranée, où il est à l'origine de nombreuses spécialités gastronomiques.*

## Où le trouver ?



Pendant le frai, et jusqu'en septembre, les maquereaux s'approchent si près de la côte qu'ils peuvent être parfois capturés du bord. Les meilleurs coins de pêche sont alors les rochers à pic dominant la mer, les promontoirs, les rades et la partie externe des quais et des môles portuaires qui est tournée vers le large. On rencontre même alors parfois pendant quelque temps des maquereaux à l'intérieur des ports et dans les estuaires.

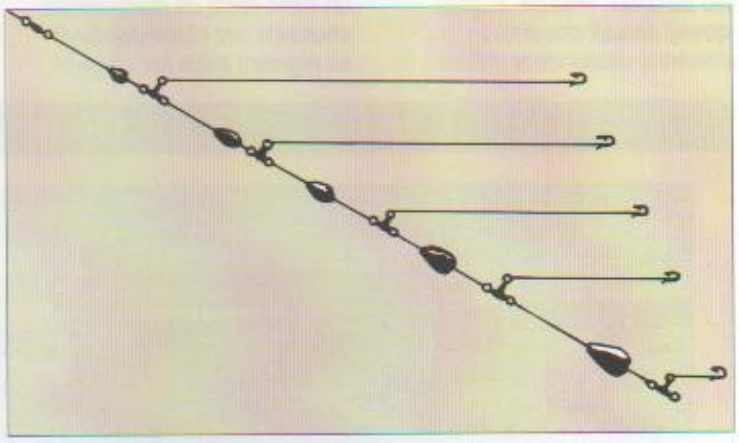


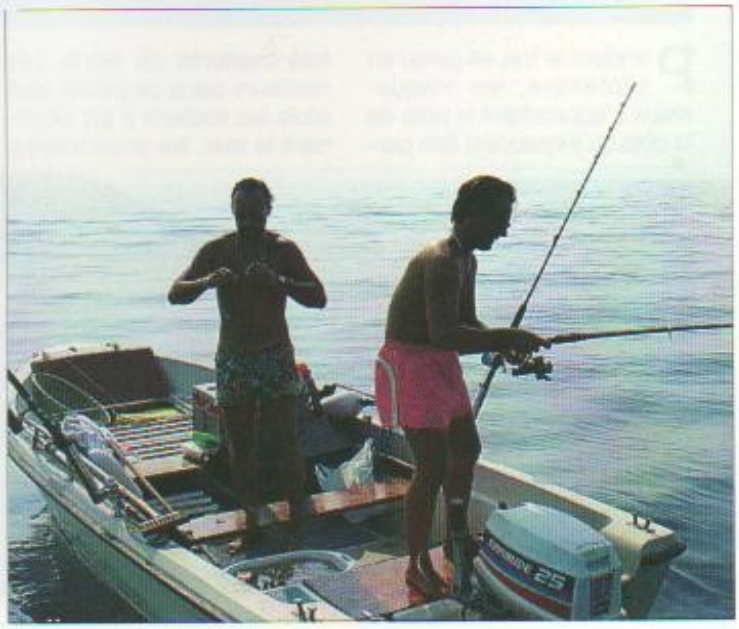
# Comment le pêcher ?

**► Les appâts**
*Les lignes peuvent être eschées avec des appâts naturels, (ammodytes, ou équilles, petites sardines ou anchois vifs ou morts, morceaux de peau ou de chair de maquereau, ou encore morceaux de sardine). Les appâts artificiels sont aussi variés que fantaisistes : cuillers ondulantes argentées ou chromées, avec des plumes sur le triple ; mitraillettes de fines plumes de mouette ou de coq blanc ; anguillons en caoutchouc ; plumes en fils de laine rouge ; papier argenté enroulé sur l'hameçon, etc.*

**De la terre**
*On peut pêcher le maquereau dans les ports ou depuis les quais, les digues, les rochers, etc., en utilisant une canne à lancer de 2,50 à 2,75 m, un moulinet à tambour fixe et une ligne à un seul hameçon. Sur le fil du moulinet, on glisse une olive de 10-20 g arrêtée en bas par un émerillon, auquel est attaché un bas de ligne de 1 m avec un hameçon double (une branche juste au-dessus de l'autre) n° 7. On peut utiliser aussi un flotteur (coulissant ou fixe), 1,50 m de bas de ligne en 20/100 et un hameçon n° 14.*

**► A la traîne**
*On pêche le maquereau à la petite ou à la moyenne traîne, avec des lignes à plusieurs hameçons, lestées en fonction de la profondeur à laquelle on doit pêcher (on utilise des poids progressifs si l'on pêche très profond ) avec des plombs en bout de ligne, dits "bateau" ou de type "à fond" pour pêcher à mi-eau. Les hameçons, étamés (n° 12-14), sont montés sur des potences de longueur variée. Il faut toujours laisser un poisson "en pêche", c'est-à-dire ne pas décrocher le premier maquereau pris mais le laisser dans l'eau jusqu'à ce qu'un autre (ou plusieurs autres) morde sur la deuxième canne (on pêche en bateau avec au moins deux lignes). Le "broumé", réalisé avec des viscères et des têtes d'anchois et de sardines réduits en bouillie, jeté de temps en temps à l'eau, ou disposé dans un sac de toile traîné derrière le bateau, contribue à maintenir le banc.*



**◄ Un poisson-appât**
*Les petits maquereaux peuvent être eschés sur des lignes mortes et sur des palangres, ou sur des lignes de traîne, pour piéger des cerniers, des congres, des thons rouges et des thonines. On utilise aussi beaucoup le maquereau pour pêcher l'espadon.*

**► Du bateau, au lancer**
*Pour la pêche au lancer à partir du bateau, on utilise les mêmes lignes que pour la traîne, armées cependant d'appâts artificiels. La cuiller est employée habituellement avec pour lest une olivette coulissante de 15 g mise à 1 m devant appât. Il faut lancer loin (comme avec un appât naturel), bien au-delà du banc repéré, et récupérer lentement.*