



La morue

Nom commun : morue commune

Nom scientifique : *Gadus morhua*

Famille : gadidés

Ordre : gadiformes

Classe : ostéichthyens

Robe

La morue commune est une reine du mimétisme, car les couleurs de sa robe varient beaucoup en fonction de l'habitat où elle séjourne ; cependant, de façon générale, sa robe est globalement verte avec une ligne latérale blanche très marquée. Le dos, plus foncé, est moucheté ou marbré avec des reflets allant du vert sombre au blond-roux. Le ventre est blanchâtre et les nageoires sont marron foncé.

Croissance

La croissance de la morue est rapide ; arrivé sur le fond, l'alevin mesure de 2 à 6 cm pour atteindre 20 cm au bout d'un an. La femelle grandit plus vite que

le mâle. La taille moyenne d'une morue est de 50 à 90 cm pour environ 5 kg, mais certains individus atteignent 1,80 m pour 40 kg. Sa taille légale minimale de capture est de 35 cm.

Reproduction

La morue a un lieu de ponte bien déterminé en mer du Nord vers lequel elle migre au moment du frai qui a lieu de février à avril ; chaque femelle pond beaucoup d'œufs : 2,5 millions par tranche de 5 kg de poids, dans des eaux entre 4 et 6 °C. Les œufs mesurent de 1,3 à 1,5 mm de diamètre et sont de type pélagique. Après une incubation d'environ 12 à 15 jours, naissent des larves de 4 mm qui seront encore pélagiques durant 2 à 4 mois avant de descendre sur le fond.



Comment la reconnaître ?

Le corps de la morue est long, puissant et fusiforme ; il possède trois nageoires dorsales, deux nageoires anales et des pelviennes qui n'atteignent pas l'anus. La ligne latérale est très visible. La tête se termine par un museau pointu dont la mâchoire supérieure dépasse l'inférieure en longueur. Un barbillon mentonnier est situé sous cette dernière.

Comment l'appelle-t-on en France ?

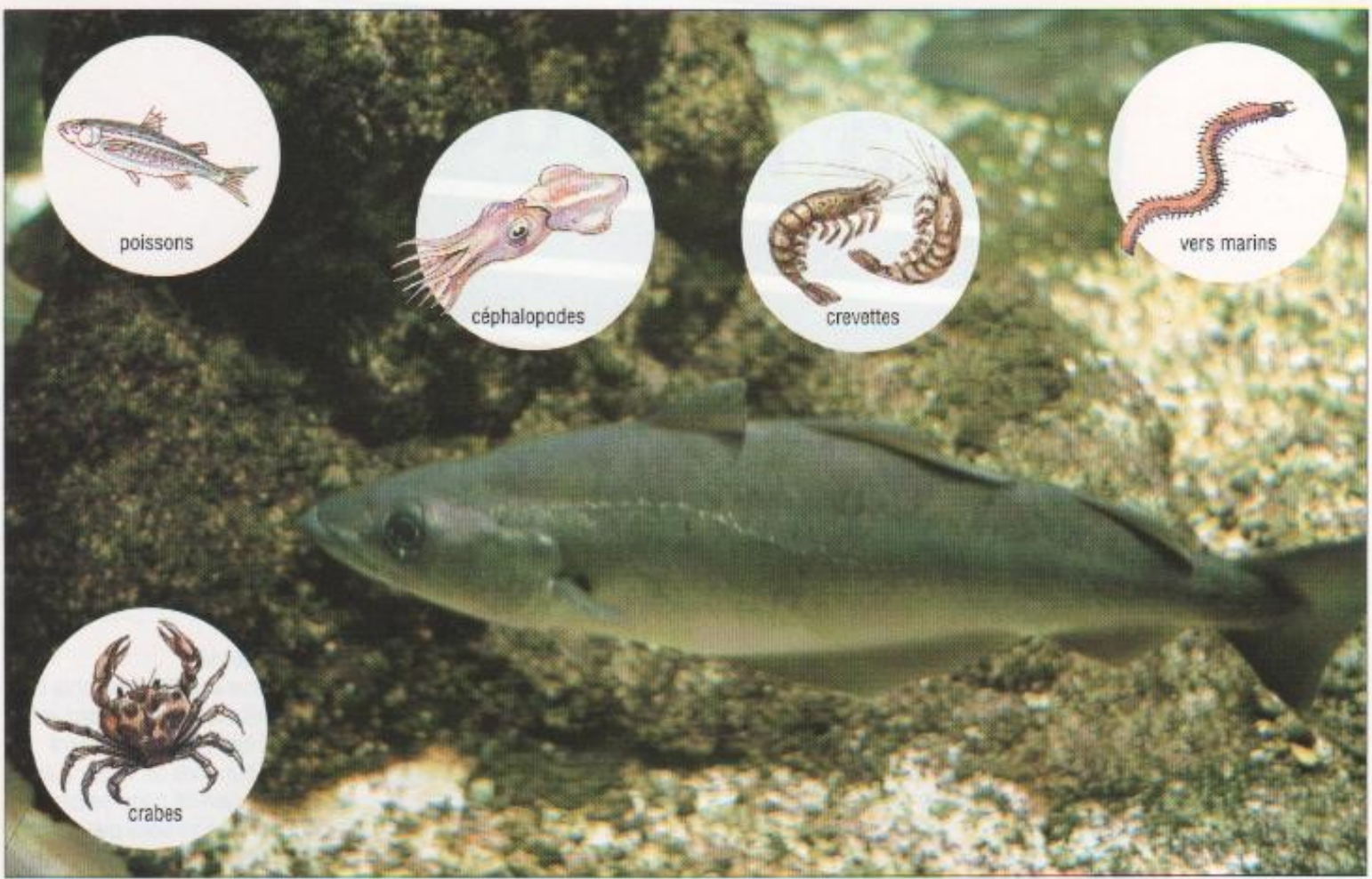
Doguette, jeune, cabillaud (mer du Nord) ; moulue, moulet, moruette (Atlantique) ; bakalaua (Pays basque).

Et dans les autres pays ?

Dorsch, Kabeljau (Allemagne) ; cod (Grande-Bretagne) ; torsk (Danemark) ; bacalao (Espagne) ; merluzzo bianco (Italie) ; kabeljauw (Pays-Bas) ; bacalhau (Portugal).

Comportement

La morue se déplace en pleine eau ou près de la côte à plus de 600 m de profondeur, mais le plus souvent les bancs vivent entre 80 m et 200 m. C'est un poisson benthique, dont les gros spécimens se tiennent toujours au large. Espèce boréale, la morue aime les eaux froides entre 2 et 10 °C et à taux de salinité relativement faible.



Où vit-elle ?

► Répartition en France

Poisson aimant les eaux froides, la morue ne fréquente nos mers que durant les mois froids de l'année. Ainsi, on la trouve surtout en mer du Nord et en Manche, et à un degré moindre en Atlantique. Elle est totalement absente en Méditerranée.



Gastronomie

La morue est un poisson très apprécié et qui est à la base de la nourriture dans des pays comme la Norvège et le Portugal. Sa valeur commerciale est aussi importante en France. Sa chair est maigre (2 % de lipides). On commercialise également son foie fumé, ses œufs fumés et son huile. Quand elle est fraîche ou congelée, sa chair est vendue sous le nom de cabillaud, alors qu'on parle de morue quand elle est salée. Elle est très utilisée pour la confection de portions de poisson pané congelées.

Comment la pêcher ?

Du bord, on peut la capturer au surfcasting, mais le plus difficile est de trouver la zone côtière qu'elle fréquente. Il en va de même en pêchant à soutenir d'une jetée. Mais c'est en bateau que l'on fait les plus belles pêches, en pratiquant à soutenir à ras du fond, bateau au mouillage ou à la dérive. On la pêche aussi à la traîne de fond avec des leurres ou des appâts naturels. Sa défense n'est pas puissante ; la morue joue simplement de son poids. Une fois mise au sec, il faut la vider rapidement et la mettre au frais.



Alimentation

La morue mange de tout : poissons, comme des tacauds, sprats, merlans et même soles ; crabes nageurs ou de fond ; crevettes ; vers marins et céphalopodes.

Elle mange toute l'année avec une période de très forte activité alimentaire en juin et juillet, et une période très faible de février à avril, ce qui correspond à la période de reproduction.