

La vision des céphalopodes



Les seiches et encornets sont des animaux passionnants et j'ai pensé très longtemps qu'ils distinguent parfaitement les couleurs. Des constatations empiriques et scientifiques ont fait basculer mes convictions.

A la suite de nombreux ratés, j'ai constaté plusieurs fois en remontant lentement ma ligne que les seiches avaient délaissé ma turlutte aux couleurs séduisantes pour s'accrocher à mon plomb gris terne... Mon voisin de ponton m'assurait qu'il prenait toutes ses seiches sur des turlutttes roses et les encornets sur des vertes alors que je constatais exactement le contraire...

Par la suite j'ai vu cette vidéo sur internet : « la seiche et la crevette de verre » qui précise que la seiche arrive à distinguer cette proie quasi invisible en raison d'une vision très performante, elle perçoit la lumière polarisée ! Elle voit, mais en noir et blanc. C'est aussi l'avis de Madame Corvez du Muséum d'Histoire Naturelle et de M. Dickel spécialiste de la seiche à l'Université de Caen.

Bien d'autres sites français et étrangers sont du même avis et ma « religion » est définitivement établie.

Il ne faut pas en déduire pour autant que le choix de nos turlutttes est sans importance. Les céphalopodes ont une vision différente de la nôtre mais seront très sensibles à la brillance, le contraste en fonction de la luminosité, la fluorescence. La couleur du dos est sans doute plus destinée à attraper le pêcheur que la seiche qui, tapie sur le fonds, distingue surtout le ventre.

Vous noterez que les ajouts fluo sont disposés sur le ventre. Les derniers modèles proposés arborent des parties ventrales très étudiées sur le plan de la brillance. Ce n'est pas un hasard. Je ne prétends pas convaincre tout le monde et je le constate lors de mes discussions. Ce qui est intéressant c'est d'échanger des arguments. Il faut dire que l'on progresse parfois en acceptant de remettre en cause ses convictions...

PS : je vous livre ci-après une recette de margate qui, elle au moins, devrait pouvoir faire l'unanimité...

Louis Jenouvrier (Saint-Malo)

Références : Quelques sites qui parlent de la seiche : « La seiche et la crevette de verre » , « Sauvez la seiche », « Pêche de la seiche : vidéo N°6535 », « Homochromie de la seiche »



Et pour finir...une bonne recette :

Pour 500 grammes de blancs de seiche :

- 1/2 verre d'huile d'olive
- 30g de beurre
- 150 g de tomates
- 30g d'échalotes émincées
- 1 gousse d'ail
- 1 dl de vin blanc sec
- 0,5 dl de cognac ou armagnac
- Estragon (2 à 3 cuillères à soupe d'estragon frais haché)
- Sel, poivre, une point de piment de Cayenne
- 2 à 3 cuillères à café de concentré de tomates
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche

Cuire les blancs de margate au court-bouillon 25 à 30 minutes. Contrôler la cuisson, la chair devant rester légèrement ferme.

PECHER, UNIQUEMENT PECHER...

