

Le Maquereau

Le maquereau est probablement l'un des poissons les plus pêchés en bateau le long des côtes.



Rien de plus beau que de voir briller, dans une eau claire, un dos vert bleu zébré qui file à toute allure sous le bateau.

Le *Scromber scombrus* dit **maquereau** ou lisette est le plus petit de la famille. Son grand cousin, le thon, peut atteindre 450 kg. Notre maquereau, lui, se contentera de varier entre 200 g et 700 g pour une taille de 25 cm à 40 cm.

Grâce à son corps profilé et sa queue très échancrée, il nage rapidement en haute mer. Sa vitesse de croisière augmente avec l'âge. Cette vitesse peut atteindre 32 km/h. Ses nageoires dorsales sont relativement écartées. Il possède aussi des vestiges de nageoires appelées pinules sous les dorsales et anales. Son dos porte entre 23 et 33 rayures noires. Son ventre est d'un blanc argenté. Le maquereau n'a pas de vessie gazeuse, il doit donc toujours nager pour flotter. Mais cela lui permet de changer rapidement de profondeur pour se nourrir et éviter les prédateurs.

Il peut vivre jusqu'à l'âge de 14 ans environ.

Le maquereau est un **poisson grégaire**. Au printemps, quand l'eau se réchauffe, il délaisse la plate-forme continentale et commence sa migration, toujours en bancs, dans la zone côtière. Ce banc formé de poissons de la même taille est en mouvement perpétuel. Il est donc difficile de prévoir leur déplacement.

Au cours de ces longues migrations, la femelle peut produire de 250 000 à 300 000 œufs, mais seulement 50 000 sont libérés à la fois puisque la période de frai peut s'étendre sur plusieurs semaines. Le frai exige une température de 9 à 13,5°C. Les œufs éclosent cinq à sept jours plus tard.

À l'éclosion, ils mesurent 3 mm environ mais ils grandissent très vite. Le maquereau se nourrit de crevettes, de petits calmars, de petits poissons, mais aussi de plancton filtré grâce à ses branchies. Quand on sait ce qu'il mange, on est en mesure de le pêcher. C'est un poisson d'eau claire pour pêcheur matinal. À mesure que le soleil monte, le maquereau descend.

Que lui offrir ?

Tout ce qu'il aime, mais aussi... des fleurettes prélevées sur le premier maquereau pêché sans oublier les leurres : mitrailleurs, petites cuillères ondulantes appelées cuillères à maquereau.

Comment le pêcher ?

À partir d'une embarcation, on laisse « traîner » 50 m de nylon ou à la « mitraille » avec 5 ou 6 plumes multicolores qu'on fait monter et descendre à l'aide d'un plomb plus ou moins lourd, d'une planchette ou d'une paravane. Le plus important est de trouver à quelle hauteur se trouve le banc. Une autre façon toute aussi efficace de procéder est de pêcher en dérive et de dandiner une mitraille à laquelle on aura fixé à son extrémité une cuillère lourde pour assurer la descente de l'ensemble.

Pour les prendre, c'est facile, ils sont voraces et foncent sur tout ce qui bouge. Vous pouvez en prendre facilement 2 ou 3 voire plus à chaque fois.

Attention ils doivent mesurer au moins 20 cm. Aussitôt pêché, vous devez aussi marquer votre prise en coupant une partie de la nageoire caudale. Ne prélever que ce qui est nécessaire pour votre stricte consommation familiale. Les distributions même gratuites sur les quais ne sont pas autorisées. Soyez discrets et n'agissez pas la jalousie de vos congénères !

Il faut seulement savoir où est le banc. En fait ce n'est pas si difficile : il faut chercher les mouettes ou les sternes qui piquent dans les vagues. Encore plus simple mais moins glorieux, rechercher les dizaines de bateaux qui se déplacent en bancs serrés au dessus du banc de maquereaux.

La pêche terminée, on nettoie le poisson à l'eau de mer et si vous n'avez pas vu de mouettes, elles auront vite fait de vous repérer. Vous rentrerez ainsi au port en bonne compagnie.

Pour les manger pas de problème non plus : au barbecue, en bocaux ou au four selon vos goûts...

C'est un poisson à forte teneur en acides gras essentiels. Il contient aussi des vitamines A, B. Recommandé pour ses capacités à protéger le cœur, dégraisser les artères, pour son action sur le système nerveux et le cerveau grâce à la phosphatidylserine.

Petite recette toute simple et succulente

Lever les filets. C'est très facile. Mélanger à parts égales crème et moutarde. Tartiner copieusement les filets. Salez et poivrez. Passer les filets au barbecue jusqu'à ce que la crème et la moutarde rentrent dans les chairs. À table, c'est prêt. Accompagner ce plat d'un bon vin blanc bien frais...

Josette Collot
APP Côte de Jade

