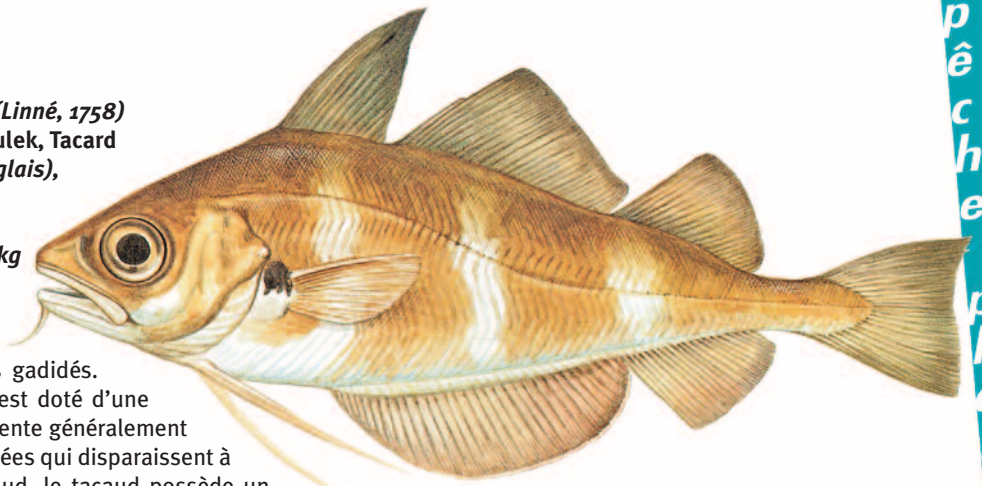


LE TACAUD

Nom scientifique : *Trisopterus luscus* (Linné, 1758)
Nom(s) courant(s) : Plouse, Gode, Moulek, Tacard
Noms étrangers : Pouting ou Pout (Anglais),
Faneca (Espagnol)
Taille moyenne : 10 à 20 cm
Taille maximale : 45 cm pour plus de 2 kg
Taille minimale de capture : aucune



Le tacaud appartient à la famille des gadidés. Son corps ovale, aplati latéralement, est doté d'une jolie livrée cuivrée et blanc rosé. Il présente généralement 4 à 5 larges bandes verticales plus foncées qui disparaissent à la mort du poisson. Comme le cabillaud, le tacaud possède un barbillon mentonnier sur la mâchoire inférieure. Les deux nageoires pectorales présentent une tache noire à leur base. Le tacaud, pourtant doté de trois nageoires dorsales et de deux nageoires anales, s'avère être un piètre nageur.

Habitat - Mode de vie

De quelques mètres de profondeur à plus de 100 m, le tacaud peut se trouver partout pourvu qu'il dispose d'un abri (failles, anfractuosités, roches, épaves). Le tacaud vit en bancs plus ou moins importants. Les jeunes individus se trouvent la plupart du temps dans la bande littorale, les adultes dans des fonds supérieurs à 25 m. Le tacaud se reproduit en mars-avril et pond jusqu'à 400 000 œufs. Les infrastructures portuaires (quais, digues, chenaux, plages avoisinantes), très abondantes en nourriture, constituent un habitat privilégié pour l'espèce. Les gros tacauds adultes pullulent parfois dans les épaves et les grosses roches où ils trouvent une nourriture à leur convenance mais sont aussi la proie des autres prédateurs. Comme dans chaque microsystème, un équilibre naturel précaire finit par s'établir entre les différentes espèces présentes sur le site.

Comment le pêcher ?

La dandine à l'aide de petits leurres souples et la pêche aux appâts naturels, en dérive ou au mouillage, restent les techniques les plus efficaces et les plus couramment utilisées. Tous les appâts peuvent convenir avec une mention spéciale pour les morceaux de vers (arénicole ou néréide) ou de céphalopodes (seiche ou encornet). Il n'est pas rare de prendre de gros tacauds en pêche au lançon vivant. À noter que les petits tacauds constituent eux aussi d'excellents vifs, notamment pour le bar !

Gastronomie

Au risque d'en choquer quelques-uns, je considère que le tacaud fait partie des meilleurs poissons de nos côtes à condition qu'il soit de taille respectable et de première fraîcheur. Pensez à les vider dès leur prise et à les conserver dans un endroit bien frais. Petite recette toute simple : enlever la peau et lever les filets. Poêler au beurre, saler et poivrer. Accompagner de quelques pommes de terre et d'une salade. Un vrai délice !

Jean Fanfouais

