



Nom scientifique : *Belone belone* (Linné, 1761)

Nom(s) courant(s) : orphie, aiguillette, aiguille, bécassine

Noms étrangers : Garfish (Anglais), Geep (Hollandais), Beccassin (Italien), Acuja (Espagnol)

Taille moyenne : 30 à 40 cm

Taille biologique : 35 cm

Taille maximale : 70 cm pour 1,3 kg

Taille minimale de capture : aucune

L'orphie, dit aussi poisson-vince, est un poisson serpentiforme qui possède un long bec armé de fines dents très acérées. Le bec inférieur est légèrement plus long que le supérieur. Ce poisson a la particularité d'avoir des arêtes vertes.

Les nageoires ventrales se situent au milieu du corps, les nageoires dorsale et anale sont reculées vers la queue. La ligne latérale de l'orphie est très basse. Le dos de l'orphie est bleu-vert sombre, ses flancs sont argentés avec des reflets nacrés.

Habitat - Mode de vie

Les orphies apparaissent près des côtes en début de saison chaude, y passent tout l'été et regagnent le large dès les premiers froids de l'automne. C'est un prédateur pélagique qui vit à proximité de la surface (0 à 10 m). Les jeunes forment de grands bancs. Adultes, les orphies ne forment plus que de petits groupes d'individus qui se suivent, mais plutôt de manière dispersée. L'orphie est un carnassier pélagique qui erre près de la surface. Les jeunes aiguillettes vivent en banc et sont la proie de nombreux prédateurs. Les orphies adultes se baladent par petits groupes ou en solitaire.

Répartition géographique

Mer du Nord, Manche, Atlantique, Méditerranée

Reproduction

La période de reproduction s'étale de mai à août et la femelle pond environ 50 000 œufs.

Comment la pêcher ?

L'orphie a tendance à emmêler les lignes avec son bec. Elle se prend avec les mêmes leurres que ceux utilisés pour le bar ou le loup. Elle est souvent un vrai sauve-bredouille ! C'est un excellent poisson d'initiation pour débiter la pêche en mer, notamment au buldo ou au flotteur esché d'une lamelle de maquereau : imparable et amusant ! On peut aussi les attraper en traînant un simple bout de laine noué sur le fil sans hameçon ! Cela permet de capturer sans les blesser des petits sujets qui constituent d'excellents vifs pour la pêche lente des prédateurs en profondeur : denti, liche, sérieole, loup, bar, maigre...

Gastronomie

Ce poisson a une odeur très particulière voire désagréable lorsqu'il est cru. Sa chair, une fois cuite, est assez ferme et savoureuse et ressemble « un peu » à celle de la sole. Découpée en tronçons et frite au beurre avec poivre et sel, elle constitue un plat très acceptable.

Jean Fanfouais

