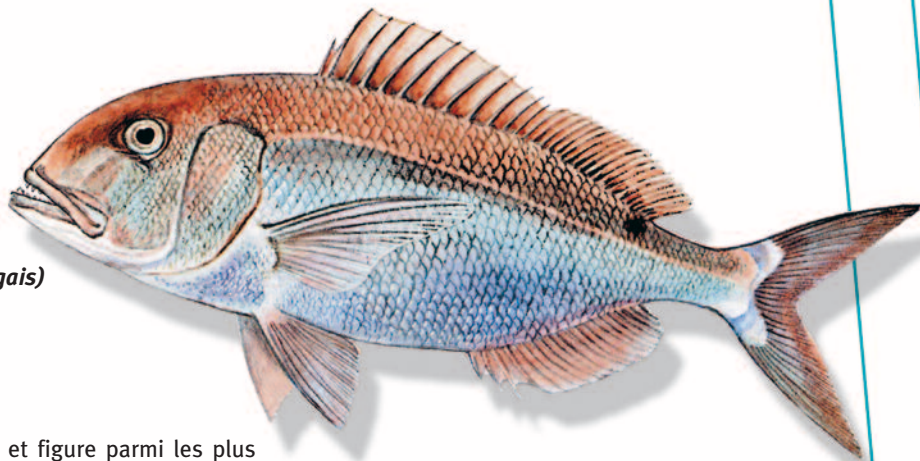


# LE PAGRE

**Nom scientifique :** Pagrus pagrus (Linné, 1758)  
**Nom(s) courant(s) :** pagre, pagre commun, pagre rouge  
**Noms étrangers :** Red porgy ou Common seabream (anglais), Pagre (catalan), Sackbrasse (allemand), Pagro (italien et portugais)  
**Taille moyenne :** 35 cm  
**Taille biologique :** 30 cm  
**Taille maximale :** 0,90 cm pour 9 kg  
**Taille minimale de capture :** aucune



Le pagre fait partie de la famille des sparidés et figure parmi les plus beaux prédateurs de nos côtes. Sa forme générale ressemble beaucoup à celle de son cousin le denti. Son corps est assez haut et comprimé latéralement. Sa tête, volumineuse et abrupte, supporte des mâchoires très puissantes, semblables à celles du denti et de la dorade royale, armées de molaires rondes et de 4 à 6 canines longues à l'avant. Son dos est d'un rose plus ou moins foncé à reflets bleutés orné d'une tache bleu violacé entre les yeux et de 5 lignes longitudinales dorées au dessus de la ligne latérale.

## Habitat - Mode de vie

Comme son cousin le denti, le pagre est un carnassier piscivore qui chasse d'autres poissons pour s'alimenter. Moins agressif et doté d'une plus petite gueule que le denti, le pagre ne s'aventure pas en surface et se nourrit de poissons de petite taille qu'il chasse au ras du fond. Opportuniste, il adapte sa nourriture en fonction des saisons et se nourrit aussi de mollusques, de vers et de céphalopodes. À l'âge adulte, le pagre mesure 80 cm pour 6 ou 7 kilos en moyenne.

C'est un poisson côtier qui effectue des migrations saisonnières comme tous les gros sparidés. Pendant l'hiver, les pagres se tiennent loin du bord, sur des secteurs profonds, jusqu'à 250 m de fond. Dès le printemps, la migration s'amorce et les poissons remontent progressivement vers leurs postes d'été sur des profondeurs comprises entre 15 et 45 mètres. Les gros pagres ne s'approchent guère du littoral. Ils vivent dans des fonds rocheux accidentés et chassent les petits poissons, près du fond. Seuls les juvéniles et les petits pagres du kilo viennent à la côte à la belle saison. On les observe souvent en compagnie d'autres sparidés, dorades, sars, vérades et pageots, sur fonds de roche comme sur fonds de sable.

## Répartition géographique

Manche, Atlantique, Méditerranée.

## Reproduction

La période de reproduction est courte, d'avril à juin. L'espèce est hermaphrodite protogyne c'est-à-dire que le pagre naît d'abord femelle avant de devenir mâle. Il atteint sa maturité sexuelle vers 3 ans, lorsqu'il mesure 30 cm environ.

## Comment le pêcher ?

### Pêche aux appâts naturels

Puissant comme sa cousine, la dorade royale, le pagre est un poisson difficile à pêcher qui sait se montrer tatillon vis-à-vis des montages et des appâts qui lui sont proposés ; les plus couramment utilisés sont les suivants : vers (bibbi), coquillages (bulot, mye, couteau), crustacés (crabe mou ou franc, crabe dur, bernard l'ermite), céphalopodes (seiche, calamar), poissons (anchois, chinchard, sardine, lançon) vifs, morts, ou en lamelles. Plusieurs techniques de pêche peuvent être utilisées en fonction de secteurs prospectés : au poser, au bromé, à la palangrotte, à soutenir, en dérive au vif ou au mort-manié.

### Pêche aux leurres

Le pagre répond bien à tous les leurres animés lentement à proximité du fond notamment les leurres souples (shad, virgule, slug et finess shad, worm, tube) ou métalliques (cuiller lourde, jig, madaï, inchiku). La pêche en dérive et la dandine sont les techniques les plus couramment utilisées pour pêcher ce magnifique poisson. Pour détecter les touches très fugaces des pagres, optez pour une canne sensible entre 1,90 m et 2,50 m, une tresse fine et un bas de ligne en fluorocarbonate de 35 à 40/100.

## Gastronomie

La chair fine et savoureuse du pagre ressemble beaucoup à celle de la dorade royale. Les meilleures recettes pour cuisiner ce magnifique poisson sont souvent les plus simples : au four accompagné de quelques petits légumes ou en filets sur une plancha à l'unilatérale... Bon appétit.

