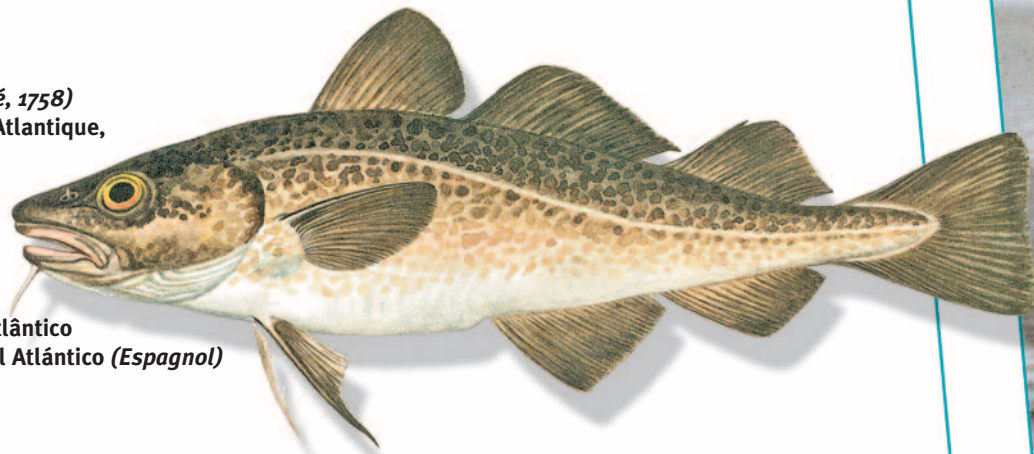


Nom scientifique : *Gadus morhua* (Linné, 1758)
Nom(s) courant(s) : morue, morue de l'Atlantique, morue Franche, cabillaud
Noms étrangers : Atlantic cod, BlackBerry fish et de nombreuses appellations en langue anglaise, Torsk (Danois), Saarullik (Groenland), Merluzzo bianco (Italien), Torsk (Norvégien et Suédois), Bacalhau-do-Atlântico (Portugais), Cod (Roumain), Bacalao del Atlántico (Espagnol)
Taille moyenne : 50 à 70 cm
Taille biologique : 50 cm
Taille maximale : 180 cm pour 50 kg
Taille minimale de capture : 35 cm
Son nom prête à confusion, pourtant une morue ou un cabillaud désignent bien la même espèce *Gadus morhua* et appartient à la famille des gadidés. Le nom morue est plutôt utilisé pour désigner le poisson séché et salé, le nom cabillaud plutôt employé pour le poisson frais entier.



Le cabillaud a une grosse tête, occupant environ un quart de sa longueur totale, et un museau conique arrondi, au bout duquel il arbore, sur sa mâchoire inférieure, un barbillon allongé filamenteux qui est, avant tout, un organe sensoriel lui permettant de repérer ses proies sur le fond. Sa bouche est grande, la mâchoire supérieure débordante et les ouvertures branchiales, larges. Ses deux mâchoires sont garnies de petites dents. Ses nageoires sont à rayons mous ; il possède trois nageoires dorsales et deux nageoires anales en arrière d'un imposant ventre blancâtre. Sa robe parsemée de tâches rondes et sombres est généralement gris/vert ou brun/rougeâtre, selon l'habitat auquel sa couleur se marie par mimétisme. Les écailles sont petites et lisses. La ligne latérale de la morue est arquée sur ses deux cinquième antérieurs et ornée d'une bande pâle sur toute sa longueur. La nageoire caudale est légèrement concave, presque droite.

Habitat - Mode de vie - Reproduction

La morue, appelée aussi cabillaud, migre en mer du Nord, entre février et avril, dans des eaux entre 4 et 6 °C pour pondre 2,5 millions d'œufs par tranche de 5 kg de son poids. Une morue adulte peut ainsi pondre jusqu'à 9 millions d'œufs. Seuls quelques-uns d'entre eux deviendront des poissons adultes. Vous consommez peut-être ces oeufs sans le savoir : fumés et préparés en une crème rose vendue sous le nom de Tarama. Le cabillaud évolue en eau froide entre 2 et 10 °C, le plus généralement entre 20 et 50 m. La morue peut vivre 15 ans. Le barbillon mentonnier est un organe sensoriel du cabillaud qui lui sert à détecter la nourriture sur le fond. Ce poisson mange donc en priorité des proies sur le fond : crabes, étoiles de mer (ophiures), mollusques. Les gros sujets mangent aussi des poissons (tacauds, lançons, ...), dans ce cas, ils remontent parfois de quelques mètres pour se nourrir de leurs proies. Les habitats les plus fréquentés par la morue sont les épaves, les ridens et, d'une manière plus générale, les reliefs assez plats constitués de gravillons où vivent de petits crustacés.

Répartition géographique

Mer du Nord, Manche.

Comment la pêcher ?

Pêche aux appâts naturels

Parmi les nombreuses techniques utilisées, les plus courantes sont la pêche à soutenir et la pêche en dérive au vif ou au mort-manié. Tous les appâts peuvent convenir tant l'alimentation de notre gadidé est riche et variée : vers (arénicole), coquillages (bulot, couteau, coque, ...), crustacés (crabe mou ou franc, crabe dur), céphalopodes (seiche, calmar), poissons (tacaud, hareng, lançon vif ou mort entier ou en lamelle).

Pêche aux leurres

Les techniques les plus efficaces sont la dandine (cuiller lourde et jig), la pêche à gratter au leurre souple et la traîne lente en profondeur.

Les leurres les plus utilisés : les leurres souples (shad, virgule, slug et finess shad, worm, tube, écrevisse, octopus), les leurres métalliques (cuiller lourde, jig, tai jig, inchiku jig) et les trains de plumes rouges/jaunes/orangées avec hameçons costauds (3/0 à 7/0) et fort nylon (70 à 80/100).

Gastronomie

La morue salée a été à la base de l'alimentation de nombreuses populations pendant des siècles. Elle a donné lieu à de nombreuses recettes comme la brandade ou les accras de morue. La chair du cabillaud (morue fraîche) comme la plupart des gadidés est d'une finesse remarquable. Un cabillaud juste cuit au court-bouillon, accompagné de quelques pommes de terre vapeur et d'une sauce citronnée, constitue un plat absolument délicieux !

Jean Fanfouais

