

SEICHE

Nom scientifique : *Sepia officinalis* (Linné, 1758)

Nom(s) courant(s) : sepie, casseron (petit), castron (petit), margatte

Nom(s) étranger(s) : Common cuttlefish (Anglais), *Sepia común* (Espagnol),

Sepia (Allemand), *Seppia comune* (Italien), *Sépia* (Portugais)

Taille moyenne : 15 à 25 cm (sans les tentacules)

Taille biologique : 12 cm

Taille maximale : 60 cm pour plus de 2 kg

Taille minimale de capture : pas de taille minimale, nous préconisons 15 cm



La seiche possède un corps de forme ovale dont la peau est pourvue de chromatophores pilotés par un cerveau beaucoup plus évolué que celui des autres invertébrés. Elle peut ainsi changer de couleur très rapidement selon le milieu où elle se trouve, phénomène appelé mimétisme. Ce céphalopode est doté d'une **coquille interne dure sous la peau du dos** qui lui sert de flotteur et d'endosquelette (os de seiche). La seiche a **une nageoire tout le long de son corps**. Sa grosse tête porte **deux yeux latéraux** et cache une **bouche pourvue d'un bec à deux mandibules**, semblables à celles d'un bec de perroquet. Autour de la bouche de la seiche partent **10 tentacules porteurs de ventouses** plus ou moins volumineuses.

Les jeunes, appelés seichons ou sépions, sont des modèles réduits de l'adulte dès le sortir de l'œuf. Comme tous les céphalopodes, la seiche est dotée d'**un œil très grand et complexe et d'une ligne latérale** comme chez les poissons. Grâce à ses tentacules, elle peut saisir et manipuler ses proies.

En cas de danger, elle peut projeter un liquide noir nommé sépia. Ce liquide, aussi appelé *encre* ou « noir de seiche », lui permet de se dissimuler pour prendre la fuite. Son cerveau, en comparaison à d'autres invertébrés, est très développé. La seiche fait partie des espèces qui, comme les mammifères et les oiseaux, ont développé de **réelles capacités cognitives liées à l'observation et la mémorisation**.



Œufs de seiche

Habitat - Mode de vie - Reproduction

La **maturité sexuelle est acquise à un an environ** (légèrement plus précocement chez le mâle). L'accouplement se fait « tête-à-tête et ventouses entremêlées ». Le mâle dépose des spermatophores au moyen d'un bras dit « *hectocotyle* » (sans ventouses et contenant un canal, qui par contraction propulse les spermatophores dans les organes génitaux de la femelle). C'est l'un des bras ventraux, modifié chez le mâle. Comme les pieuvres, **les seiches vivent et meurent par cohortes** (tous les individus de 2 ans meurent à la même période, avant la naissance de leurs petits), ce qui explique les apparitions épisodiques d'os de seiche sur les plages.

On trouve la seiche commune **dans différents milieux sur le plateau continental, souvent à profondeur moyenne, notamment sur les fonds sableux et dans les herbiers**. La femelle dépose ses œufs sur les côtes. La seiche évolue parfois **dans la roche** mais il est fréquent qu'elle s'enfouisse à moitié dans le sédiment sur des **fonds sableux, vaseux ou garnis d'algues**. La seiche a un **mode de chasse redoutable** : jets d'encre pour aveugler la proie, saisissement avec les deux longs tentacules, injection d'un venin puis déchiquetage par ses mâchoires cornées.

Répartition géographique

Mer du Nord, Manche, Atlantique et Méditerranée.

Comment la pêcher ?

La seiche est particulièrement active à l'approche de l'hiver **dans les zones portuaires le long des roches, où elle chasse surtout la nuit**. **À la touche, moulinez sans discontinuer pour éviter le décrochage**. Attention, **l'encre est indélébile**, une fois la seiche dans l'épuisette, laissez la cracher 2 ou 3 jets d'encre dans l'eau avant de la mettre au sec du bord comme en bateau.

Pêche aux appâts naturels

À ligne libre, au flotteur, au lancer-ramener d'appâts, en dérive au mort-manié à l'aide d'appâts : crabe franc, crabe dur, crevette, chinchard, lançon, maquereau, sardine, tacaud, tout poisson mort entier ou en lamelle.

Pêche aux leurres

À l'aide de **turlottes japonaises ou portugaises** montées en dérivation. Nous consacrerons un article complet à cette pêche passionnante et productive...

Gastronomie

À la plancha ou cuite dans un bouillon puis farcie et passée au four, coupée en lamelles dans un plat de pâtes ou en petits dés dans une salade froide, la seiche constitue un excellent met à la saveur incomparable. C'est aussi pour la plupart des poissons un excellent appât qui a l'avantage de très bien se conserver au congélateur...

Jean Fanfouais

