

Noms scientifiques : *Trachurus trachurus* (Linné, 1758)
Nom(s) courant(s) : chinchard, sévereau (Méditerranée), carringue (Nord), carangue (Normandie), coustut (Aquitaine), saurel (Méditerranée)
Nom(s) étranger(s) : horse mackerel (anglais), caballa (espagnol)
Taille moyenne : 20 à 25 cm
Taille biologique : 20 cm
Taille maximale : 60 cm pour 2 kg
Taille minimale de capture : 15 cm



Le chinchard, appelé aussi sévereau en Méditerranée, est un **poisson fusiforme aux flancs nacrés et au dos gris vert**. Les éclats métalliques de sa robe sont très caractéristiques des poissons appartenant à la famille des *Carangidae*. Son aspect rugueux au toucher est dû à la présence de nombreuses écailles épaisses appelées scutelles. La ligne latérale très visible présente une cassure importante en son milieu. Une tache noire est bien visible sur l'opercule. L'œil est très gros et la bouche est dotée de capacité protractile prononcée. La première nageoire dorsale est haute et étroite, la deuxième assez longue va au début de la queue. La nageoire caudale est fine et fourchue, le pédoncule caudal est étroit, les nageoires pectorales sont plus longues. La nageoire anale est quasiment symétrique à la seconde dorsale, elle est précédée de deux petites épines caractéristiques.

Habitat - Mode de vie - Reproduction

La nourriture du chinchard est variée, composée de poissons, crustacés et céphalopodes. Il s'attaque parfois aux méduses avec lesquelles il cohabite pour mieux échapper aux prédateurs. Ce poisson **chasse en bancs**, il est **plus actif la nuit** que le jour. La nuit, les chinchards suivent le plancton et remontent près de la surface pour se nourrir alors que la journée, ils redescendent vers le fond. Son aire de prédilection se situe dans des **fonds riches en gravillons ou rocheux se situant entre 20 à 40 m**. La maturité sexuelle est atteinte vers trois ans pour les femelles, vers cinq ans pour les mâles, quand les chinchards atteignent 20 cm. Comme pour de nombreux poissons, **la fécondation est externe**. Le chinchard a un **taux de reproduction élevé**. La femelle peut pondre jusqu'à 140 000 œufs brun jaune, sphériques et lisses, qui sont libérés en pleine eau durant la saison estivale. À l'éclosion, les larves mesurent à peine 5 mm.

Répartition géographique

Manche, mer du Nord, Atlantique, Méditerranée.

Comment le pêcher ?

Pêche aux appâts naturels

En dérive ou au mouillage, au bouchon, au poser à l'aide de vers (arénicole, néréides), crustacés (crevettes, gambas), de lamelles de poisson ou de céphalopode (maquereaux, sardines, seiche, encornet)...

Pêche aux leurres

En dandine, en spinning ou à la traîne à l'aide de plumes ou de leurres souples...

Gastronomie

Le chinchard n'a pas forcément bonne réputation. Sa chair, **riche en oméga 3** et aux valeurs gustatives indéniables, est très utilisée dans la fabrication du surimi. Quelques grands chefs, soucieux de réhabiliter ce poisson injustement décrié, n'ont pas hésité à l'inscrire à leur carte ! Cuisiné à la tahitienne ou poêlé en filet, ce poisson est absolument délicieux !

Jean Fanfouais

