

MAQUEREAU

Nom scientifique : maquereau
scomber scombus (Linné, 1758)
Nom(s) courant(s) : maquereau, lisette
(petit maquereau)
Noms étrangers : atlantic mackerel (anglais),
makreel (hollandais), makrele (allemand), caballa
(espagnol), sgombro (italien)
Taille moyenne : 25 à 30 cm
Taille biologique : 25 cm
Taille maximale : 50 cm pour 1,5 kg
Taille minimale de capture : 20 cm (30 cm en mer du nord)



Description

Le maquereau possède un **corps fuselé** qui favorise sa vitesse de nage. Son **dos est bleu-vert, zébré de raies noires**, tandis que le **ventre est d'un blanc argenté**. Ses deux nageoires dorsales sont relativement espacées, la première dorsale est munie de nombreux rayons épineux. Le maquereau possède deux nageoires pectorales, deux ventrales, une anale et une caudale très échancrée. On constate aussi de nombreuses pinules (petits triangles durs) de chaque côté de la queue.

Habitats - Mode de vie - Reproduction

Les sujets adultes **dépassent rarement les 50 cm**, leur **taille moyenne va de 25 à 40 cm** pour un **poids de 300 g à 800 g**. Le maquereau peuple la plupart des mers, dont l'océan pacifique et atlantique ainsi que la Méditerranée. C'est un **poisson migrateur** qui vit l'été dans des eaux froides avant de repartir vers des eaux plus chaudes en automne. Il **vit en bancs** et se nourrit essentiellement de zooplancton. Pendant sa **période de reproduction, de mars à juillet**, il chasse les poissons de petite taille comme les sprats, les sardines et les anchois. Ses principaux prédateurs sont les dauphins et les thons mais aussi les bars, liches, ombrines et, d'une manière plus générale, tous les carnassiers chassant en pleine eau...

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 (maquereau, sardine, seiche, encornet)...

Pêche aux leurres

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

Gastronomie

Sa chair, **riche en acides gras essentiels et en vitamine A et B** a d'indéniables valeurs gustatives. Grillé au barbecue accompagné d'une bonne moutarde et d'un peu de crème, en tartare ou en sushi (**attention à l'anisakis**) ou en conserve au vin blanc, le maquereau reste **un des poissons les plus consommés** et appréciés dans nos foyers.

Jean Fanfouais

