

LANÇON ET ÉQUILLE

Nom scientifique : lançon commun *Hyperoplus lanceolatus* (Le Sauvage, 1824), équille *Ammodytes tobianus* (Linné, 1758), cicerelle *Gymnammodytes cicerelus* (Rafinesque, 1810)

Nom(s) courant(s) : lançon, équille, cicerelle ou équille de Méditerranée

Noms étrangers : sand eel (anglais), cicerello (italien), equille (espagnol), sandaal (allemand)

Taille moyenne : équille 10 à 15 cm, lançon commun 15 à 20 cm

Taille biologique : équille et cicerelle 10 cm, lançon 15 cm

Taille maximale : équille et cicerelle 20 cm, lançon 35 cm

Taille minimale de capture : pas de taille minimale de capture



Hyperoplus lanceolatus



Ammodytes tobianus



Gymnammodytes cicerelus

Description

D'un point de vue général, les lançons ont un **corps allongé et étroit pourvu de longues nageoires anales et dorsales**. Avec sa **mâchoire inférieure en saillie**, le lançon commun **peut être confondu avec son cousin le lançon équille**, qui est toutefois **plus petit**. **Les spécimens supérieurs à 20 cm sont assurément des lançons communs**. Pour les individus plus petits, les signes distinctifs se situent au niveau de la bouche : contrairement au lançon équille, **la mâchoire supérieure du lançon commun n'a pas la forme d'un tube en position ouverte**. De plus, **l'extrémité de la nageoire pectorale ne dépasse pas le bord de la nageoire dorsale**. La coloration de ces sujets oscille **entre le vert bleuâtre foncé et irisé et le bronze sur le dos**. Leur **ventre est blanc argenté** mais une fois morts, les couleurs de ces poissons deviennent plus foncées et perdent de leurs éclats.

Habitats - Mode de vie - Reproduction

Les lançons **se déplacent en bancs sur de courtes distances**, c'est-à-dire **entre les zones d'alimentation et les zones sableuses de repos**. Bien que la température des eaux baisse en hiver, cette espèce ne semble pas migrer vers les eaux plus chaudes. Le fait de **s'enfouir dans le sable une fois débusqué** constitue aussi une autre caractéristique du lançon.

La fraie a lieu généralement l'été de mai à septembre sur des fonds sableux à des profondeurs de 10 à 20 m mais certaines variétés frayent **aussi au printemps ou en automne**. Les lançons, toutes espèces confondues, **se nourrissent essentiellement de plancton et de petits alevins**.

Répartition géographique

Manche, mer du Nord, Atlantique, Méditerranée (cicerelle).



Comment les pêcher ?

Pêche à pied

Sur certaines plages caractéristiques, à l'aide d'un **outil permettant de déloger les lançons du sable**, on peut en faire parfois de belles récoltes. Il faut **être très rapide** car ces petits poissons sont capables de s'enfouir à nouveau à la vitesse de l'éclair... **Pêche très amusante et ludique à pratiquer en groupe**.

Pêche aux leurres

Les lançons sont **assez faciles à capturer en pêchant à la dandine** à l'aide de petites mitraillettes imitant des mini larves et que l'on trouve en vente dans tous les bons magasins d'articles de pêche. Ce sont **d'excellents vifs** dont tous les prédateurs sont friands.

Gastronomie

Ces petits poissons peuvent être consommés **principalement en friture**. Entiers ou en filets pour les plus gros d'entre eux, farinés et jetés dans une poêle bien chaude nappée d'un peu d'huile d'olive et de beurre, ils sont, avec les éperlans, un des poissons les plus faciles à cuisiner. Accompagnés d'une salade fraîche du jardin, de quelques pommes de terre en robe des champs et d'un joli vin blanc sec, vous pourrez apprécier toute la saveur de ce joli petit poisson. Bon appétit !

Jean Fanfouais

