

QL
626
U5314
no. 3
c.1

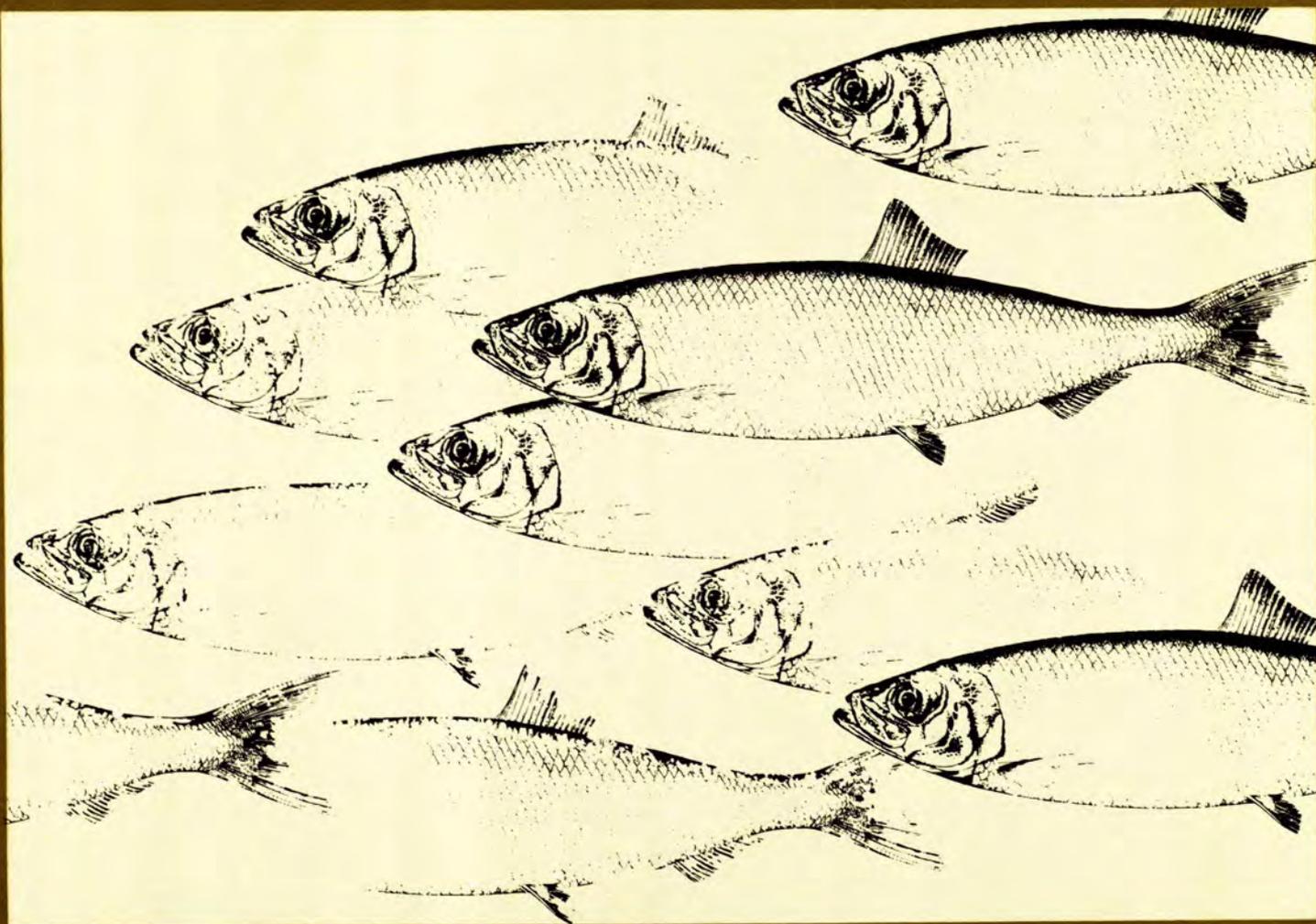
DFO - Library / MPO - Bibliothèque



12064518

Le monde sous-marin

Les poissons pélagiques de l'Atlantique



cl

Les poissons pélagiques de l'Atlantique

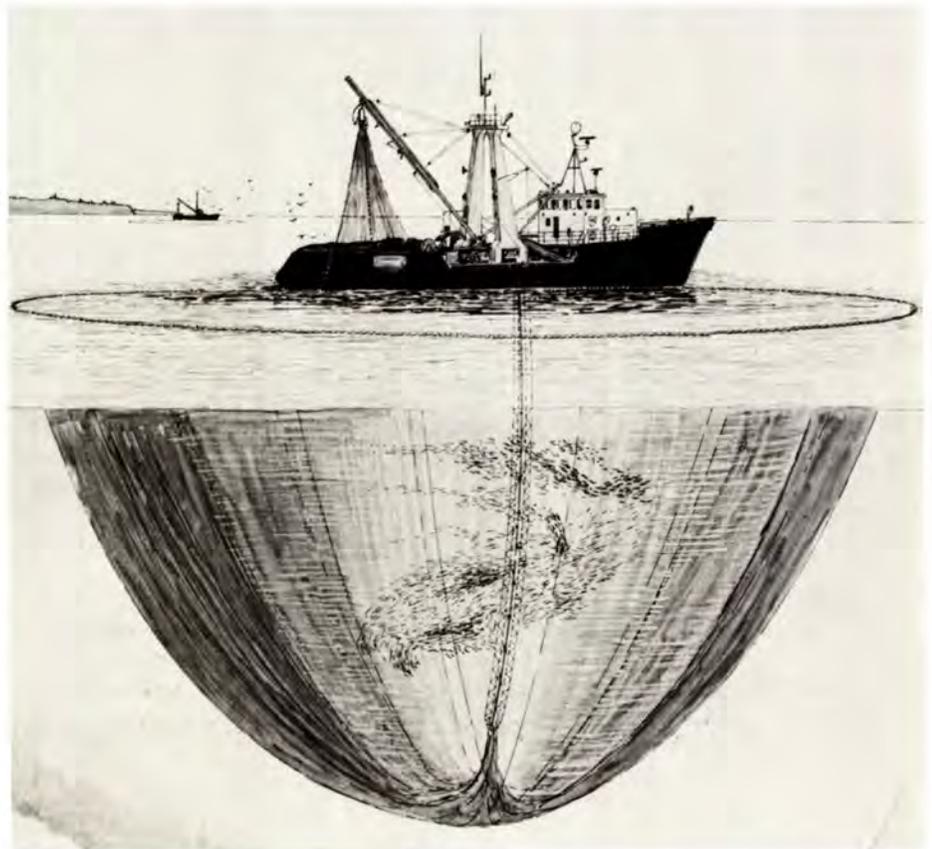
On appelle "pélagiques" les poissons vivant en pleine mer; on les distingue des "poissons de fond", lesquels se nourrissent et vivent près du fond. Les poissons pélagiques s'alimentent principalement dans les couches de surface ou un peu en-dessous; ils voyagent surtout par bancs importants, virant et manoeuvrant en formation serrée par des mouvements brusques pour saisir du plancton et d'autres petits organismes.

Le hareng est l'espèce pélagique la plus connue le long de la côte atlantique; par ordre d'importance économique, les autres espèces sont le saumon, le maquereau, l'espadon, le thon rouge, l'anguille, l'éperlan, le gaspareau et le capelan. Certains poissons pélagiques, comme le saumon et le maquereau, gagnent la mer et reviennent en eau douce pour le frai. L'anguille fait le

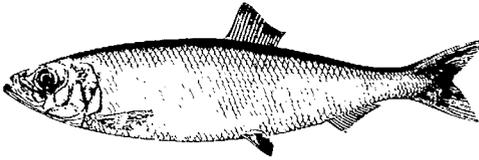
contraire; elle fraie en eau salée et revient en eau douce pour se nourrir.

En général, les espèces pélagiques présentent un corps très fusiforme, un dos bleu ou gris bleuâtre et un ventre blanc argenté, c'est une sorte de camouflage qui les sert en pleine mer.

On les pêche le long des côtes et en haute mer, surtout au moyen de chaluts semi-pélagiques, de seines coulissantes, de filets maillants, d'épaves et de fascines.



Le hareng (*Clupea harengus*)



Le hareng représente plus d'un cinquième des prises annuelles de poisson de la région atlantique. On le retrouve partout au nord-ouest de la côte de l'Atlantique, du Cap Hatteras au détroit d'Hudson. La baie de Fundy, la baie Chédabouctou, N.-É., le golfe du Saint-Laurent, et les eaux côtières du nord-est et du sud de Terre-Neuve comptent parmi les zones de pêche canadiennes les plus riches.

Le corps du hareng atlantique est profilé, son dos est noir bleuâtre ou bleu verdâtre avec des reflets verts, ses flancs et son ventre sont argentés. Il est très haut mais relativement mince; la bouche est grande, la mâchoire inférieure, légèrement en saillie. La caudale est très fourchue et il n'y a qu'une seule nageoire dorsale. Les écailles sont grandes et mal assujetties.

La taille du hareng peut atteindre jusqu'à 43 cm de longueur et son poids .68 kg. Toutefois, le poids moyen des spécimens pris est seulement .23 kg.

Les pêcheurs de sardine de la baie de Fundy, qui pêchent surtout le hareng immature, le pêchent surtout à l'aide de fascines et de seines coulissantes. La seine coulissante donne de bons résultats pendant toutes les saisons, tandis que des fascines servent le printemps et l'été.

Dans la baie des Chaleurs, le détroit de Northumberland et aux îles de la Madeleine, on utilise surtout le filet maillant, le printemps, pendant le frai. Dans certaines régions, on utilise beaucoup les étalières, alors que la seine coulissante est le principal engin de pêche utilisé dans le sud de la Nouvelle-Écosse et dans le golfe Saint-Laurent pour le frai de fin d'été.

Le hareng est utilisé et vendu sous diverses formes. Environ la moitié du poisson pris est vendu frais ou congelé sous forme de poisson préparé et de filet, le quart est transformé parfois salé et mariné; le reste est mis en conserve, surtout sous forme de sardines, de filets de kip-pers et de filets, ou réduit en farine de poisson et en huile.

Le saumon atlantique (*Salmo salar*)



Le saumon atlantique a une renommée mondiale comme poisson de sport; sa combativité et sa délicate chair rose en font une prise remarquable. Sur le marché, comme poisson commercial, il se vend plus cher que la plupart des autres espèces.

Issu en eau douce, le saumon de l'Atlantique migre en l'eau salée où il séjourne d'une à plusieurs années avant de retourner à son cours d'eau natal pour y frayer. On le retrouve des deux côtés de l'Atlantique Nord. Le long des côtes nord-américaines, son aire va de la baie de l'Ungava jusqu'au nord de la Nouvelle Angleterre. La plupart des rivières canadiennes y compris celles du golfe Saint-Laurent connaissent des "montaisons" de saumon.

Comme les autres salmonidés, le saumon atlantique a un corps quelque peu comprimé mais profilé, de

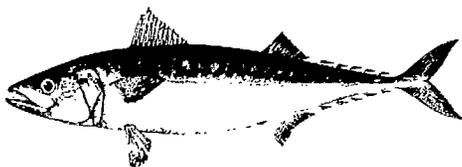
petites écailles et une petite nageoire dorsale adipeuse tout près de la queue. La couleur varie avec l'âge; en mer, les flancs et le ventre du saumon sont argentés, tandis que le dos passe par diverses teintes de brun, de vert et de bleu. De nombreuses taches noires, d'ordinaire en forme d'X, sont parsemées sur le corps.

Son poids peut atteindre 28 kg, mais il se situe plus souvent au-dessous de 14. En moyenne, les individus pris par les pêcheurs commerciaux pèsent 4.5 kg.

La pêche commerciale du saumon atlantique est uniquement permise dans certaines zones avec des filets-trappes ou des filets maillants. En rivière, seule la pêche à la ligne est permise.

Le saumon se vend frais, congelé ou fumé.

Le maquereau (*Scomber scombrus*)



Le maquereau a un corps fusiforme; c'est un rapide nageur, un poisson d'océan qui va loin en pleine mer. C'est à la fin de mai, et par grands bancs, qu'il s'approche de la côte atlantique canadienne. À l'automne, il retourne vers la mer et les eaux plus chaudes entourant le plateau continental. Le parcours de la migration varie quelque peu d'année en année, comme l'abondance de l'espèce.

Le maquereau bleu, l'un des plus beaux poissons, se reconnaît facilement aux bandes foncées décorant son dos à la façon d'un tigre, à son corps bleu et argenté et aux petites pinnules près de la queue. Ses écailles sont très petites. Sa taille atteint 53 cm et son poids, 1.8 kg.

On pêche le maquereau des deux côtés de l'Atlantique nord. Du côté nord-américain, on le retrouve depuis l'île Black, au Labrador, jusqu'à Cape Hatteras (Caroline du Nord).

Dans les eaux canadiennes, on le pêche de la baie de Fundy à Terre-Neuve; les meilleures prises se font au sud-ouest de la Nouvelle-Écosse et dans le golfe du Saint-Laurent, près des îles de la Madeleine, de l'île-du-Prince-Édouard et du Cap Breton.

Environ un tiers du maquereau est pris dans des seines coulissantes, un autre tiers des filets-trappes et des fascines, et le reste, dans des filets fixes, des filets maillants et des chaluts.

Le maquereau est un poisson délicieux, mais il se conserve moins bien que d'autres espèces dont les tissus sont moins huileux. La consommation domestique de maquereau salé, fumé et frais est importante alors qu'on exporte beaucoup de maquereau salé ou mariné. De petites quantités sont mises en conserve ou utilisées comme appât pour l'espadon et le homard.

L' espadon (*Xiphias gladius*)



L'espadon tire son nom de sa mâchoire supérieure en forme d'épée qui peut mesurer autant que la moitié du corps lui-même.

Il peut mesurer jusqu'à 4.5 m et peser plus de 450 kg, mais le poids habillé des prises canadiennes varie entre 18 et 159 kg.

Son dos et le haut de ses flancs sont de tons violâtres métalliques foncés tandis que le ventre est gris argenté et blanc. Il se distingue particulièrement à sa peau sans écailles, à sa bouche édentée et à son épée.

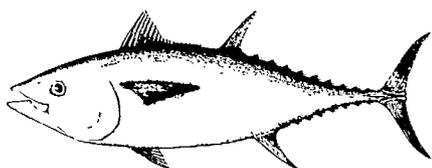
Poisson migrateur, l'espadon est largement distribué dans toutes les mers tropicales et tempérées du monde. Il fréquente à partir du début

juin les zones de pêche de l'Atlantique où il reste jusqu'à la mi-octobre.

Les pêcheurs hauturiers en capturent aussi loin à l'ouest qu'au Grand banc. Jadis, les pêcheurs utilisaient presque exclusivement le harpon; aujourd'hui, ils utilisent surtout les palangres flottantes.

L'espadon est vendu frais ou congelé. Toutefois, pour la protection du consommateur, des restrictions frappent, en Amérique du Nord, la vente de l'espadon, à cause du taux de présence de mercure dans les spécimens les plus grands. Mais, là où des mesures de sécurité ont été respectées, une vente contrôlée peut être permise.

Le thon rouge (*Thunnus thynnus*)



Le thon rouge est un nageur rapide, grand voyageur des hautes mers que l'on rencontre des deux côtés de l'Atlantique; il fréquente les eaux canadiennes en été et au début de l'automne. Son habitat s'étend du Labrador jusqu'au Brésil.

Les thons géants (plus de 136 kg) apparaissent dans les eaux canadiennes en juin, et à l'occasion on en rencontre des plus petits, des sauteurs (23 à 68 kg), à la fin août ou au début septembre.

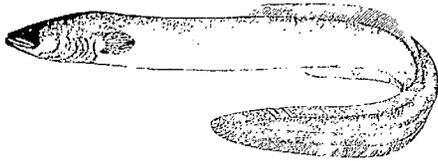
Le thon rouge est un très beau poisson, à tête conique, au corps fusiforme, fort, peu comprimé, diminuant régulièrement à partir de la région des épaules pour se terminer par une longue queue mince. La tête présente des mâchoires symétriques, des opercules branchiaux plats et des yeux affleurant la surface. Le corps est couvert d'écailles; celles de la région pectorale, plus grandes, forment un corselet. Certaines nageoires se replient dans des rainures ou dépressions, donnant ainsi un contour lisse au corps.

Étant donné sa forme, il n'est pas surprenant que le thon rouge soit l'un des plus rapides poissons des mers et l'un des plus répandus. Le thon rouge adulte est d'un bleu métallique, son dos a des reflets verts devenant argentés sur les côtés et blancs sur sa face ventrale. Contrairement aux adultes, les jeunes thons rouges ont des barres verticales et des taches blanches sur les côtés, qui disparaissent graduellement.

Le thon rouge est un excellent poisson de sport. Au Canada, seule la pêche à la canne et au moulinet est permise, quoique l'on peut conserver les exemplaires pris accidentellement dans les cages à maquereau de la baie de St. Margaret (Nouvelle-Écosse). La plupart de ces derniers sont conservés dans des enclos en filet et engraisés afin d'en augmenter la valeur de revente.

Contrairement aux autres thons habituellement mis en conserve, le thon rouge est surtout vendu frais ou congelé.

L'anguille d'Amérique (*Anguilla rostrata*)



L'anguille d'Amérique fréquente les eaux côtières de l'Amérique du Nord, du Labrador aux Caraïbes. Le frai a lieu dans la région sud-ouest de l'Atlantique nord, probablement dans les profondeurs de la mer des Sargasses; l'anguille parcourt de grandes distances, remontant les cours d'eau côtiers jusqu'aux lacs intérieurs. Après avoir vécu de cinq à dix ans en eau douce, elle retourne à son lieu d'origine pour y frayer et mourir. Le gros des prises se fait lors de la migration vers la mer.

L'anguille a la forme allongée d'un serpent et une tête pointue. Ses mâchoires sont armées de nombreuses dents en aiguille. Lorsqu'elles atteignent la maturité, les femelles mesurent en moyenne de 70 à 100 cm et pèsent de 1.1 à 1.6 kg. La

taille des mâles dépasse rarement 60 cm. La coloration varie avec l'habitat; le dessus allant du noir au brun sale, les flancs teintés de jaune, le ventre blanc jaunâtre devenant argenté à l'approche de la migration de frai.

Quoiqu'on la pêche commercialement dans les cinq provinces atlantiques, 70 pour cent du total des prises canadiennes se font au Québec, surtout entre Trois-Rivières et Cap-Chat le long du fleuve Saint-Laurent. L'anguille se pêche au moyen de fascines, de trappes, de palangres et de dards.

Le gros des prises est vendu sur le marché comme poisson entier congelé et une petite partie frais ou fumé. Environ les deux tiers des prises sont exportées.

L'éperlan (*Osmerus mordax*)



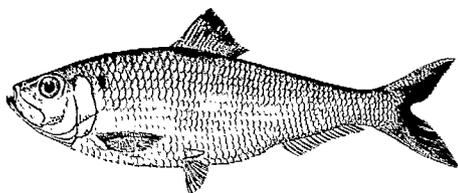
L'éperlan est un petit poisson abondant le long de la côte atlantique et très apprécié comme nourriture. C'est une espèce côtière dont l'aire s'étend du Labrador au New Jersey; il est surtout abondant dans le sud du golfe Saint-Laurent. À l'instar du saumon, c'est un migrateur qui remonte les rivières pour frayer en eau douce. Le gros des prises canadiennes se fait dans les baies et les estuaires se déversant dans le golfe Saint-Laurent.

L'éperlan ressemble un peu au saumon, en miniature. Sa taille moyenne pour les prises commerciales varie de 10 à 22 cm. Sa coloration du dessus est d'un vert olive transparent, ses flancs sont plus pâles, avec une large bande longitudinale argentée, et son ventre est argenté; son corps et ses nageoires sont parsemés de petits points noirâtres.

Les adultes se regroupent dans les estuaires des rivières à l'automne, mais ce n'est qu'en mars qu'ils commencent leur remontée. La pêche commerciale débute à la fin de l'automne et se poursuit jusqu'à la fin février. Une partie de la pêche se fait avec des filets mailants en eau libre en novembre et en décembre, mais le gros se fait avec des filets fixes installés sous les glaces des estuaires en janvier et en février. Une pêche importante se pratique dans l'estuaire du Miramichi, au Nouveau-Brunswick.

Les éperlans sont surtout vendus congelés. Ils sont classés selon leur taille et le plus gros poisson est plus en demande et apporte le meilleur prix.

Le gaspareau (*Alosa pseudoharengus*)



Le gaspareau fait partie de la famille des harengs. C'est un petit poisson dont le corps est haut, le dessus vert grisâtre ou verdâtre et les flancs et le ventre, argentés. Sa taille moyenne est d'environ 30 cm et son poids, d'un peu plus de 225 g.

Son aire s'étend de Terre-Neuve et de la partie sud du golfe Saint-Laurent jusqu'en Caroline du Nord. Au printemps, on le trouve souvent le long des côtes de la région atlantique lors de la montaison de frai dans les rivières.

On le pêche surtout le printemps au moment de la montaison, avec

des filets et des fascines fixées aux lits des rivières, mais aussi à l'aide de filets maillants et d'épuisettes. Les principaux sites de pêche sont surtout dans la Miramichi (Nouveau-Brunswick), à Shubenacadie et dans la rivière Saint-Jean.

La presque totalité des prises commerciales est vendue sur le marché local comme appât pour la pêche au homard et au crabe des neiges. Une petite partie du poisson frais va à la consommation domestique.

Le capelan (*Mallotus villosus*)



Le capelan (ou caplin comme on l'appelle à Terre-Neuve) est un petit poisson de haute mer très proche de l'éperlan. Son corps allongé est d'un vert olive transparent sur le dessus, argenté sur les côtés et blanc sur le ventre. À maturité, il mesure de 13 à 20 cm.

Sa répartition est circumpolaire. On le retrouve dans toutes les mers arctiques et le long de la côte atlantique de l'Amérique du Nord, occasionnellement jusqu'au golfe du Maine. Il abonde au large du Labrador, de Terre-Neuve et dans le golfe du Saint-Laurent, près de la Gaspésie.

En haute mer, on le pêche surtout au chalut semi-pélagique. En juin et en juillet, on utilise diverses seines, trappes et épuisettes alors qu'une partie du stock se dirige vers la côte pour le frai. Mais la plus grande partie fraie au large.

Au début du siècle, on utilisait beaucoup le capelan comme engrais brut, comme appât pour la pêche à la morue et comme nourriture pour chiens. Quoiqu'on en pêche toujours à ces fins, la consommation humaine de capelans frais, congelés et en conserve augmente sans cesse, notamment en Europe centrale.

Lectures conseillées

- A.H. Leim/W.B. Scott. 1972. Poissons de la côte Atlantique du Canada. Office des recherches sur les pêcheries du Canada. Bulletin N° 155.
- Templeman, W. 1966. Marine resources of Newfoundland. Fish. Res. Bd. of Canada Bull. No. 154.
- Pinhorn, A. 1978. Ressources marines vivantes de Terre-Neuve et du Labrador: situation actuelle et possibilités d'exploration. Bulletin no 194 F de l'Office des recherches sur les pêcheries du Canada.
- Hare, G.M. 1977. Atlas of the major Atlantic coast fish and invertebrate resources adjacent to the Canada-United States boundary areas. Fish. Res. Bd. of Canada Tech. Rept. 681.
- Anon. 1980. Perspectives concernant les ressources halieutiques de l'Atlantique canadien, 1980 à 1985. Direction des Communications, Ministère des Pêches et des Océans.

Les fiches d'information sur le monde sous-marin sont de courts comptes rendus illustrés sur les ressources des pêches et les phénomènes du monde marin, préparés tant pour renseigner que pour éduquer le public. On y trouve une bonne description du cycle de vie, de la distribution géographique, de l'état et de l'exploitation des stocks de poissons, des mollusques, des crustacés et des autres organismes vivants du monde marin, ainsi que des renseignements sur l'origine et les effets de phénomènes ou de réactions du monde marin.

Texte:

Direction des Communications
Ministère des Pêches et des Océans
Ottawa (Ontario) K1A 0E6

Une publication de:

Direction des Communications
Ministère des Pêches et des Océans
Ottawa (Ontario) K1A 0E6

UW 80/003F

© Ministre des Approvisionnements et Services
Canada 1980
Cat. N° Fs 41-33/3-1980F
ISBN 0-662-90885-4

QL 626 U5314 no.3 c.1
Canada. Ministère des pe...
Les poissons pelagiques de
l'Atlantique
53118 12064518 c.1