Silure poisson méconnu

(Extrait de 1max2peche)

Le silure est le plus gros poisson d’eau douce que l’on peut trouver sur le continent européen et on le retrouve dans de très nombreuses eaux du continent où il se développe assez facilement. De part sa taille énorme, ce géant d’eau douce fait peur à ceux qui ne le connaissent pas. Qualifié de nuisible ou encore de poisson invasif, le silure n’est pourtant pas le poisson qu’on veut bien nous faire croire.

1. **Description du silure**

Le silure est un gros poisson sans écailles avec une peau tachetée de couleur verte -brune qui peut vivre 60 années. Sa peau est très glissante, recouverte d’une bonne couche de mucus. Si son dos est plutôt de couleur foncé, son ventre lui est assez clair avec des couleurs oscillant entre le jaune et le blanc. La tête du silure est massive et plate avec une bouche très grosse, pourvue de lignes de dents très petites et nombreuses orientées vers l’arrière de sa gueule que l’on peut se représenter comme une râpe. Le silure ne peut pas lacérer une proie pour la découper, il l’aspire et la digère. Le silure possède 6 barbillons dont deux longs sur la mâchoire supérieure ainsi que  quatre plus courts sur la partie inférieure de sa tête. On dénombre 4 types de nageoires sur son corps : une anale très longue, une petite dorsale munie d’un aiguillon et des pelviennes de chaque coté également qui lui servent à se stabiliser et à se déplacer avec précision. La caudale sert elle aux déplacements plus rapides. Attention à ne pas le confondre avec le poisson chat, dont il reprend globalement la forme mais qui fait partie d’une autre famille de poissons.

Le silure glane est l’espèce la plus présente en France mais il en existe 16 à travers le monde. Chez le silure glane, on retrouve des spécimens particuliers aux coloris détonants et qui sont particulièrement recherchés. Les spécimens albinos (jaune, jaune-orangé) et mandarins sont les silures les plus prisés.

1. **Son origine et son introduction en France**

Le silure glane est un poisson originaire des pays de l’Europe orientale, des bords du Danube et des cours d’eau bordant les mers Caspienne et Baltique. On a cependant retrouvé sa présence dans nos eaux dès le 19ème siècle avant sa disparition, puis sa réapparition plus récente vers les années 70. Le silure est revenu en France par la Saône. Dans cette grande rivière poissonneuse, le silure s’est largement développé et la rivière Saône a été longtemps le lieu privilégié pour capturer des spécimens. La population s’est alors régulée d’elle-même, le silure étant cannibale, et aujourd’hui, à part le poisson-chat, il n’y a pas de déséquilibre notoire créé par le silure. Dans de grands espaces largement peuplés, le silure n’est pas invasif et sa population va se réguler d’elle-même de manière très naturelle, inutile de le classer parmi les espèces nuisibles.

1. **Mythe et réalité du silure mangeur d’homme, de chiens et d’oiseaux**

Non, le silure ne mange pas d’hommes et ne les attaque pas non plus ! Ce poisson n’est pas une source de danger et n’est pas non plus responsable de mort par noyade. Il est dépourvu de dents capables de découper un membre, et s’il devait gober un homme il s’étoufferait. Certains journaux ont relayé des attaques de silures dans des étangs mais le silure n’est pas connu pour produire des attaques sur l’homme. Coïncidence ? Hasard ? Malchance ? Cela reste une exception si cela est bien vérifié.

Des légendes urbaines prétendent que les silures mangent des chiens. Le silure est un poisson opportuniste, qui se nourrit généralement de petites proies, et un chien de taille moyenne n’a absolument aucune chance d’être attaqué par un silure. En revanche, les chiens de petites tailles peuvent techniquement faire l’objet d’attaques de silures, mais cela ne se produit que très rarement

En revanche, le silure mange des oiseaux et principalement des pigeons ! Ce comportement a été remarqué dans le Tarn où les pigeons sont en grande quantité, et le silure, opportuniste, a changé son comportement alimentaire et sa façon de chasser cette nouvelle manne alimentaire.

1. **Sa taille et son poids**

La taille moyenne du silure est de 1,50 m. Certains spécimens en France atteignent 2,50 m (80 à 100 kg). Le record de France homologué est de 2,74 m pour 130 kg en septembre 2017 dans le Tarn.

1. **La reproduction**

Les silures fraient à la fin du printemps quand l’eau atteint une température supérieure à 20°C. C’est durant cette période que l’on peut les apercevoir en surface dans de gros remous. La femelle pond de 20 000 à 30 000 oeufs par kg de son poids qui sont protégés par le mâle. L’incubation dure environ 3 ou 4 jours et dès la fin de l’automne, les petits peuvent déjà mesurer 15 cm.

1. **Sa nourriture**

Le silure se nourrit surtout au crépuscule et la nuit de poissons, crustacés, amphibiens, parfois de petits oiseaux aquatiques et de micro-mammifères. Il est cependant décrié par une partie des pêcheurs amateurs et professionnels mais d’après des études récentes et qualifiées, il n’est pas aussi vorace que l’on veut bien le dire, il se nourrit également de crustacés et batraciens, mais également de ses congénères plus petits ce qui entraîne une régulation de l’espèce.

1. **La pêche du silure**

La pêche du silure peut se pratiquer de différentes manières, que ce soit des pêches proches de celles des carnassiers avec des leurres durs ou souples, des appâts naturels ou encore des pêches dites au posé avec des appâts comme la bouillette ou du « frolic ». On le traque donc du bord, depuis un bateau et même en float-tube ou encore en kayak ! L’avantage du silure, c’est qu’il peut se pêcher avec une multitude de techniques, toute l’année y compris en automne et en hiver même s’il est moins actif à ces périodes froides de l’année.

1. **La cuisine du silure**

Le silure se mange et il est même très bon d’après ceux qui en ont déjà fait l’expérience. Du côté de la Saône entre Macon et Villefranche, on retrouve même quelques restaurants qui préparent ce poisson. C’est un poisson qui se cuisine soit en filet ou en pavé, mais attention, s’il se mange, il faut savoir que ce poisson vit longtemps, qu’il est en haut de la chaine alimentaire et qu’il a tendance à stocker les métaux lourds dans ses graisses. Métaux lourds qu’il ingère via les sédiments et autres poissons et animaux. On retrouve ainsi une forte présence de pesticides et de PCB.