Informations légales

Remise à l'eau immédiate ou mort (interdiction de le conserver vivant sur le lieu de pêche).
Le silure glane est une espèce du **groupe 4**.

Quand le pêcher ?

De -1 h à +1 h

Pour consulter les périodes d'ouvertures de cette espèce, visitez **maisondelapeche.be**

Où le pêcher ?

- Sambre
- Meuse
- Canaux

Pour plus d'infos :
www.parcoursdepeche.be

Comment le pêcher ?

Le silure se pêche au vif (grosse tanche ou brème comme appât), au leurre ou bien encore à la pelotte de vers déposée sur le fond.
Toutes ces techniques sont détaillées sur :
www.maisondelapeche.be/

Bon appétit !

Filets de silure braisés

Ingrédients : filets de silure, 2 échalotes, 2 oignons, 2 carottes, 1 poireau, 50 g de beurre, crème, vin blanc.

Préparation des filets de silure braisés : Eplucher les échalotes, les carottes, le poireau et les oignons. Faire fondre le beurre dans une grande poêle et y ajouter les légumes coupés. Laisser suer 5 min puis assaisonner avec du poivre, du sel et du persil. Saisir ensuite les filets de silure côté peau. Ensuite, disposer les filets et les légumes dans des papillotes. Les placer au four pendant 20 min à 180°C. Dresser les filets de silure sur l'assiette avec des légumes de saison. La sauce au vin blanc se mariera à merveille avec ce poisson à chair ferme.

Préparation de la sauce : récupérer le jus de cuisson des papillotes, ajouter de la crème fraiche. Réduire de moitié. Ajouter 10 cl de vin blanc, saler poivrer et monter au beurre.

MAISON WALLONNE DE LA PÊCHE

Rue Lucien Namèche, 10
B-5000 NAMUR
T +32 (0) 81 411 570
info@maisondelapeche.be

Achat en ligne du permis de pêche
www.permisdepeche.be

- Accessibilité des lieux de pêche
- Écoles et stages de pêche
- Restauration des milieux
- Techniques de pêche
- Parcours de pêche
- Hébergements de pêche

www.maisondelapeche.be

Avec le soutien de : Fonds Piscicole et Halieutique de Wallonie — Wallonie

zone 4

zone à brème - Le silure glane

SILURIDÉS

Le silure glane

Siluris glanis

MAISON WALLONNE DE LA PÊCHE

La Maison wallonne de la pêche regroupe toutes les Fédérations territoriales de Wallonie. Son but est d'assurer la promotion de la pêche et la protection des milieux aquatiques en Région wallonne. Elle contribue à élaborer le dispositif législatif et réglementaire de protection de l'environnement et de développement de la pêche.

Description, Biologie et Écologie

Description

Siluris glanis L.

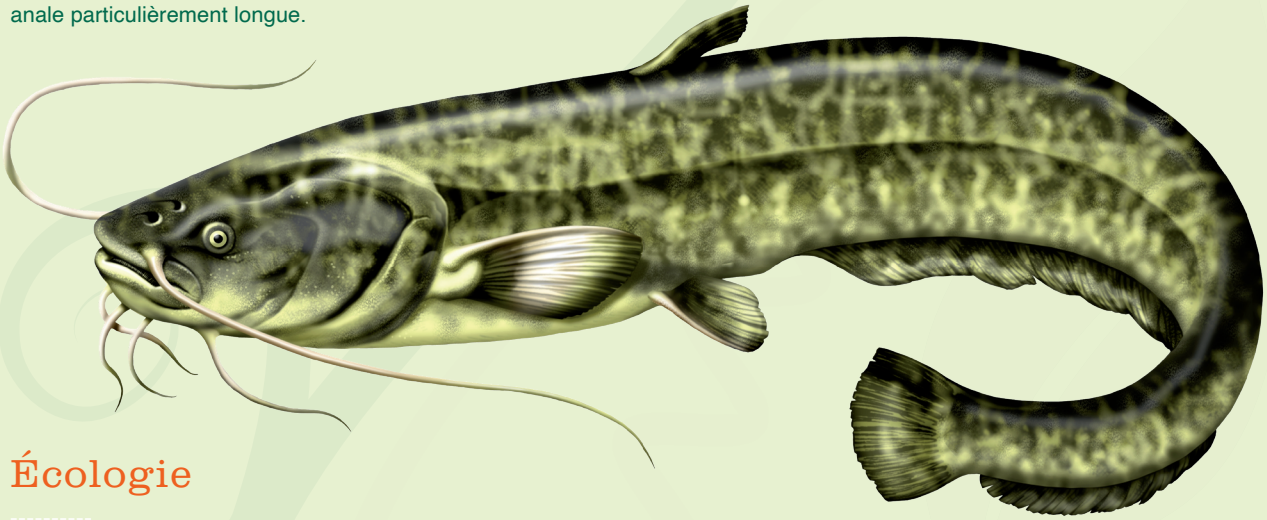
Ressemblant fort au poisson chat, la partie antérieure du corps du silure est allongée, large et trapue alors qu'il est aminci et comprimé latéralement dans sa partie postérieure. Sa peau n'est pas recouverte d'écailles mais sécrète un abondant mucus en guise de protection. Sa tête est large, forte et aplatie. La bouche est munie de 6 barbillons et de nombreuses dents de très petite taille. L'œil est petit et possède une faible capacité visuelle, contrebalancée par une excellente perception sensorielle acoustique. La nageoire dorsale est très réduite contrairement à la nageoire anale particulièrement longue.

Régime alimentaire

Le silure chasse principalement au crépuscule et durant la nuit. C'est un carnassier, un prédateur extrêmement vorace et un opportuniste qui se nourrit de poissons, grenouilles, oiseaux et petits mammifères.

Reproduction

La reproduction intervient entre mai et juillet dès que l'eau atteint 20°C. La nuit, la femelle dépose ses œufs dans un nid rudimentaire de végétaux aquatiques. Ensuite, le mâle surveille le nid et protège la ponte.



© Illustration de poisson / P.J. Dunbar

Écologie

Le silure fuit la lumière et affectionne les eaux calmes, troubles et profondes. Il vit sur le fond et hiverne en hiver. Ses postes de prédilection sont les fosses, les abords des piles de pont, les berges creuses, les grosses roches, les zones d'herbiers et de branchages immergés. Le silure est peu sensible à la dégradation de la qualité des eaux.

*** Le silure peut atteindre 2,60 m pour un poids de 100 kg (2,11 m en Meuse). ***

focus...

La tête du silure peut représenter jusqu'à 30% de son poids. Elle est couverte de minuscules dents réparties sur plusieurs lignes fonctionnant telle une râpe.

Œufs

25.000 œufs sont pondus par kilo de femelle. Ceux-ci mesurent **3 mm** et sont de couleur jaune. L'incubation des œufs dure **60 à 70°C x Jours**.

Larves

Après éclosion, l'œuf donne naissance à une larve photophobe de **6,5 mm** qui reste fixée aux racines par une glande céphalique adhésive.

Origines

Le silure est originaire d'Europe centrale. Les premières introductions ont commencé au milieu du 19e siècle. Cependant, il semble que le silure était déjà présent en Meuse au 16e siècle. Des ossements datant de cette période ont été retrouvés à proximité de Namur.

Croissance

La croissance du silure est très rapide : de l'ordre de **2 à 3 kg par an** dans les premières années de sa vie.

Prédation

Parfois considéré comme un indésirable, un impact positif a été observé dans certains cours d'eau où sa prédation vis-à-vis des brèmes a permis le développement d'autres espèces (gardons, hotus, etc.)

Barbillons

Le silure possède 6 barbillons sensoriels (2 très longs à la mâchoire supérieure et 4 courts à la mâchoire inférieur).

Tailles courantes

50 à 110 cm pour **1,5 à 12 kg.**