

# les GADIDÉS



DOCUMENTAIRE N. 587

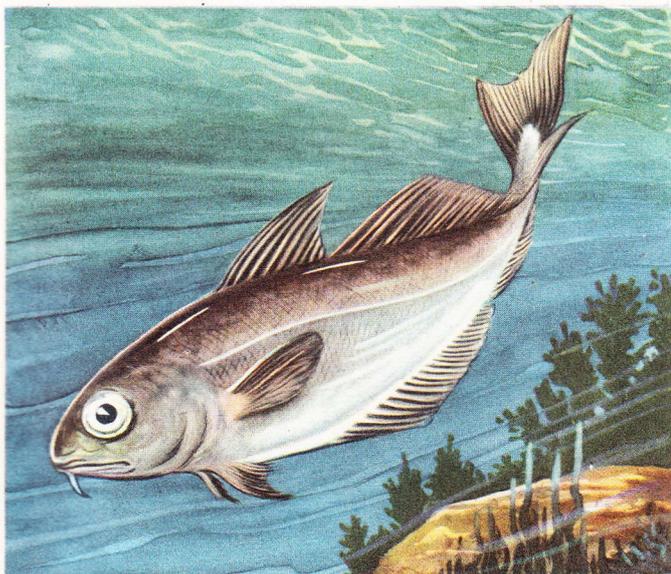
L'ordre des gadiformes, qui comprend entre autres la famille des Gadidés, compte des poissons de formes et de dimensions variées, qui se rencontrent surtout dans les eaux froides de l'Atlantique Nord, mais que l'on retrouve parfois aussi dans les eaux plus tempérées de la Méditerranée. On peut même en pêcher des variétés dans les eaux douces. C'est à la famille des gadidés, genre *Gadus*, qu'appartient un des poissons les plus communs dont la valeur alimentaire est bien connue: la Morue ordinaire (*Gadus morrhua*).

Ce poisson possède un squelette osseux, un corps allongé et robuste d'une couleur d'un vert-brun ou d'un vert-olive dans les parties supérieures, tandis que les inférieures sont blanchâtres. Sa longueur dépasse parfois 1 m 50 et son poids peut dépasser 40 kg. Les morues adultes vivent en général en pleine mer à une profondeur de 200 à 300 mètres, tandis que les sujets plus jeunes se tiennent plus près des côtes et à une profondeur sensiblement moindre. Le milieu où la morue demeure presque exclusivement est l'Atlantique Nord. Ce sont des voraces insatiables d'animaux marins de toutes sortes, mais ce sont surtout les harengs réunis en bancs innombrables qui constituent la proie de choix. Les morues poursuivent les bancs de harengs pendant des journées entières et engloutissent des milliers de ces poissons. A la fin de l'été les morues, qui vivent généralement isolées, se réunissent en bancs innombrables et se rapprochent des côtes en vue de la reproduction et de la ponte. Chaque femelle pond quelques millions d'œufs sphériques d'un diamètre

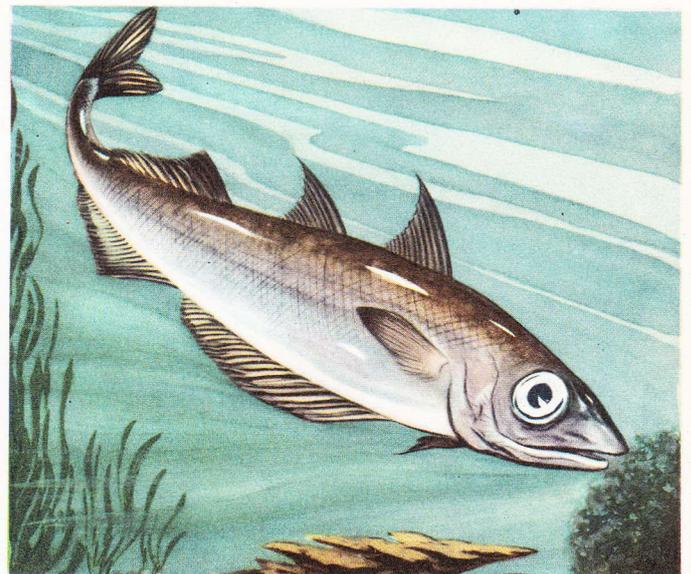
d'1 mm 5 à 2 mm.

C'est justement en hiver, à l'époque de la migration vers les côtes, que des flottilles de pêcheurs effectuent la pêche la plus fructueuse, dans la zone située entre l'Islande et Terre-Neuve. Une deuxième campagne de pêche, un peu moins fructueuse (car les bancs de poissons se font plus rares) s'effectue au début de l'été quand les morues repartent vers la haute mer, à la recherche d'une nourriture plus abondante. La pêche se pratique avec des lignes à plusieurs hameçons amorcés avec des poissons dont les morues sont friandes; on emploie aussi des chaluts. Des milliers de tonnes de morue sortent chaque année des océans. Sur les navires ou les plages les plus proches ces poissons sont éviscérés pour procéder à l'étripage, séchés en plein air et salés. Sous les noms les plus divers leur chair constitue un aliment de conservation de longue durée, peut-être pas très savoureux, mais nourrissant et sain. Le foie surtout est d'une certaine importance, car on en tire une huile riche en vitamines, aux puissantes propriétés médicales. On emploie les autres viscères comme engrais ou pour l'alimentation d'animaux domestiques.

Dans l'Océan Pacifique on trouve couramment le *Gadus microcephalus*, une morue ayant une longueur moyenne de 80 centimètres, caractérisée par la grosseur démesurée de la tête par rapport au corps. Chez les Japonais elle fait l'objet d'une pêche aussi importante que dans l'Atlantique. On donne activement la chasse à d'autres gadidés pour la haute valeur nutri-



Le colin (*Merluccius merluccius*) est particulièrement estimé pour sa chair. Sa taille varie entre 30 et 80 cm. et n'atteint qu'exceptionnellement un mètre. Ce poisson habite la Méditerranée et certaines régions de l'Atlantique.



Les gadidés constituent la famille principale de l'ordre des gadiformes. Le merlan (*Gadus merlangus*) qui peut mesurer 70 cm. se distingue des autres poissons de cette famille par sa coloration particulière.



*Le Capelan (Gadus Capelanus) vit à une profondeur moyenne de 300 mètres. Au printemps la femelle dépose ses œufs près des côtes, et c'est à cette époque que la chasse à ce Gadidé est intensifiée. Sa chair est très délicate.*

tive de leur chair: ce sont les aiglefin (Gadus aeglefinus) qui ressemblent par leur forme aux morues, mais dont la taille ne dépasse pas 80 cm. Ces poissons vivent dans les mêmes eaux mais, moins voraces, se contentent de petits animaux marins, de crustacés, de mollusques, et naturellement aussi d'œufs de poissons. On trouve couramment dans le commerce des aiglefin fumés et leur chair est plus appréciée que celle de la morue.

En Méditerranée, surtout le long des côtes, on pratique assez activement la pêche au capelan (Gadus capelanus) dit également Poisson mou ou petite morue. En effet il atteint au plus une longueur de 30 cm.; sa chair, blanche et molle, est relativement savoureuse. On en pratique la pêche surtout au printemps, quand ces poissons se rapprochent des côtes en vue de la reproduction. En Méditerranée, comme dans l'Atlantique Nord, on rencontre fréquemment le merlan dit vulgairement « poutasson » (merlangus poutassou)



*Le Merlan (Merlangus Poutassou) se tient sur les fonds sablonneux à une profondeur variant entre 200 et 400 mètres. Sa chair est très savoureuse, et c'est pour cette raison que les pêcheurs le recherchent très activement.*

dont le corps est plus allongé que celui des gadidés à proprement parler. Il peut atteindre une longueur de 50 cm et vit à d'assez grandes profondeurs, s'approchant des côtes quand le moment de la ponte est venu. Il est assez estimé.

Un poisson que son aspect différencie nettement des gadidés étudiés jusqu'à présent est la molve ou lingue (lota molva). Son corps est presque cylindrique, très effilé et peut atteindre une longueur de 2 m. On le trouve dans l'Atlantique Est et en Méditerranée à une profondeur qui varie entre 100 et 300 m. La faculté de prolifération des femelles semble monstrueuse, car elles vont jusqu'à déposer, selon certains ichtyologistes, jusqu'à 100 millions d'œufs chacune.

Les gadidés sont représentés dans les eaux douces par un poisson à l'aspect fort laid: la lotte (Lota lota). Elle ressemble à un énorme têtard de la taille de 50 cm à 1 m. Sa tête est large et aplatie, sa bouche très fendue; sa peau est épaisse et recouverte de glandes muqueuses. Sa teinte est d'un brun-olive avec des taches sombres réunies entre elles de manière à former comme un quadrillage (grille). Ce vilain habitant des vastes eaux calmes et douces d'Europe, d'Asie, d'Amérique du Nord, vit toujours à de grandes profondeurs, ne s'approchant de la surface des eaux qu'à la tombée de la nuit. Très volontiers il donne une chasse acharnée à tous les êtres vivants qui passent à la portée de ses puissantes mâchoires.

Les lottes se trouvent souvent dans les eaux de nos lacs les plus importants et on les pêche soit à la ligne soit au filet, car leur chair est comestible. La ponte se fait pendant les mois d'hiver sur les bas-fonds vaseux ou sablonneux des lacs et des grands fleuves. Ce poisson, considéré comme un aliment de choix dans certaines régions d'Europe est consommé cru, assaisonné d'épices et de sauce piquante. Un danger pour le consommateur: dans le foie se trouve un dangereux ver bothriocéphale, qui y accomplit une partie du cycle de son existence.

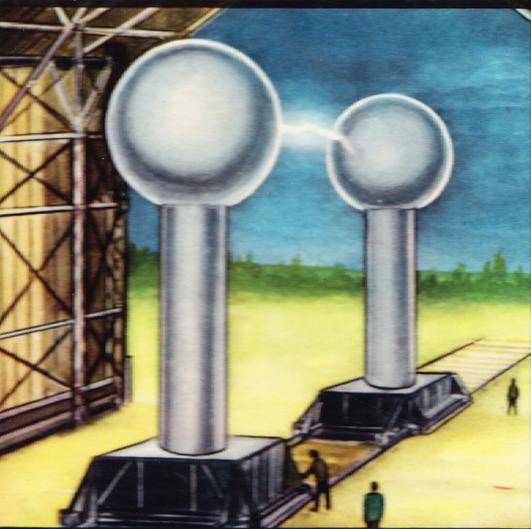
\*\*\*



*La motelle à trois barbillons (Onos tricirratu) tire son nom des trois barbillons qui partent de la bouche. Parfois ce poisson, commun dans les eaux de l'Atlantique Nord-Est, se rencontre aussi sur les côtes de la Méditerranée.*

ENCYCLOPÉDIE EN COULEURS

# tout connaître



ARTS

SCIENCES

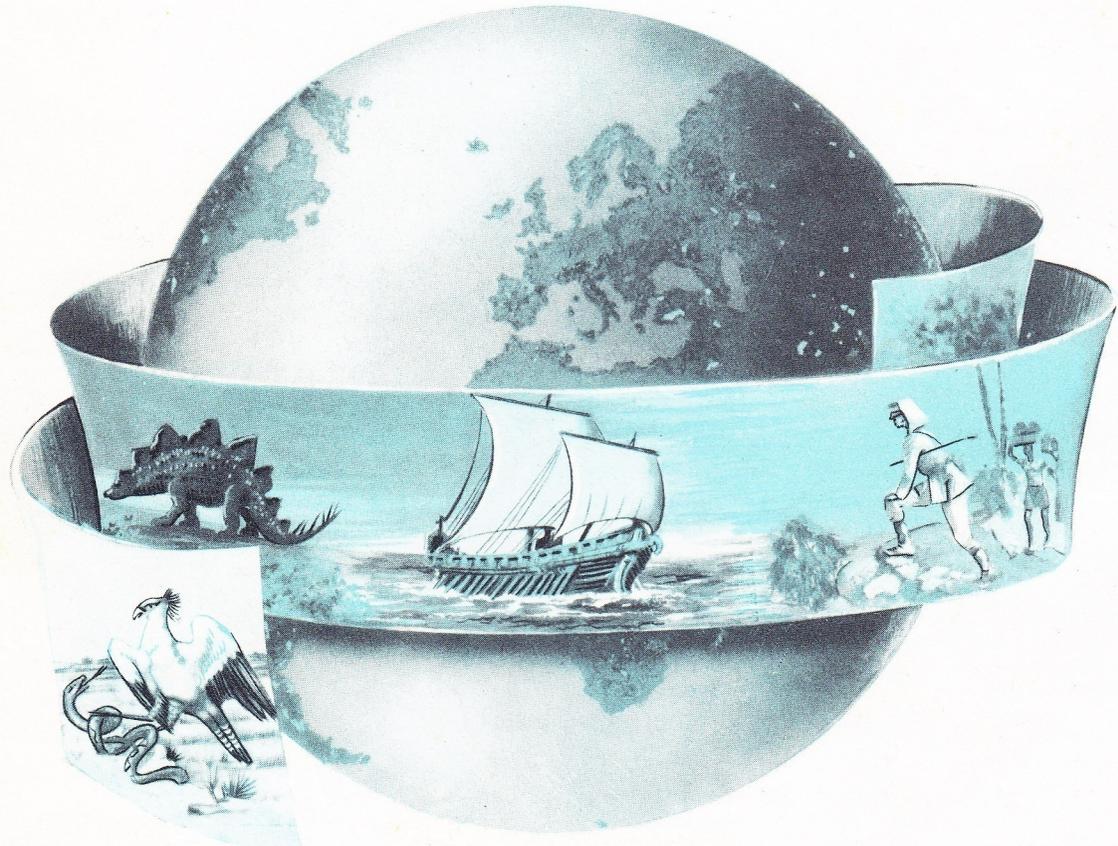
HISTOIRE

DÉCOUVERTES

LÉGENDES

DOCUMENTS

INSTRUCTIFS



**VOL. IX**

TOUT CONNAITRE

M. CONFALONIERI - Milan, Via P. Chieti, 8, - Editeur

Tous droits réservés

BELGIQUE - GRAND DUCHÉ - CONGO BELGE

AGENCE BELGE DES GRANDES EDITIONS s. a.  
Bruxelles