



Le chinchard

Nom commun : chinchard commun ou saurel

Nom scientifique : *Trachurus trachurus*

Famille : carangidés

Ordre : perciformes

Classe : ostéichthyens

Comment le reconnaître ?

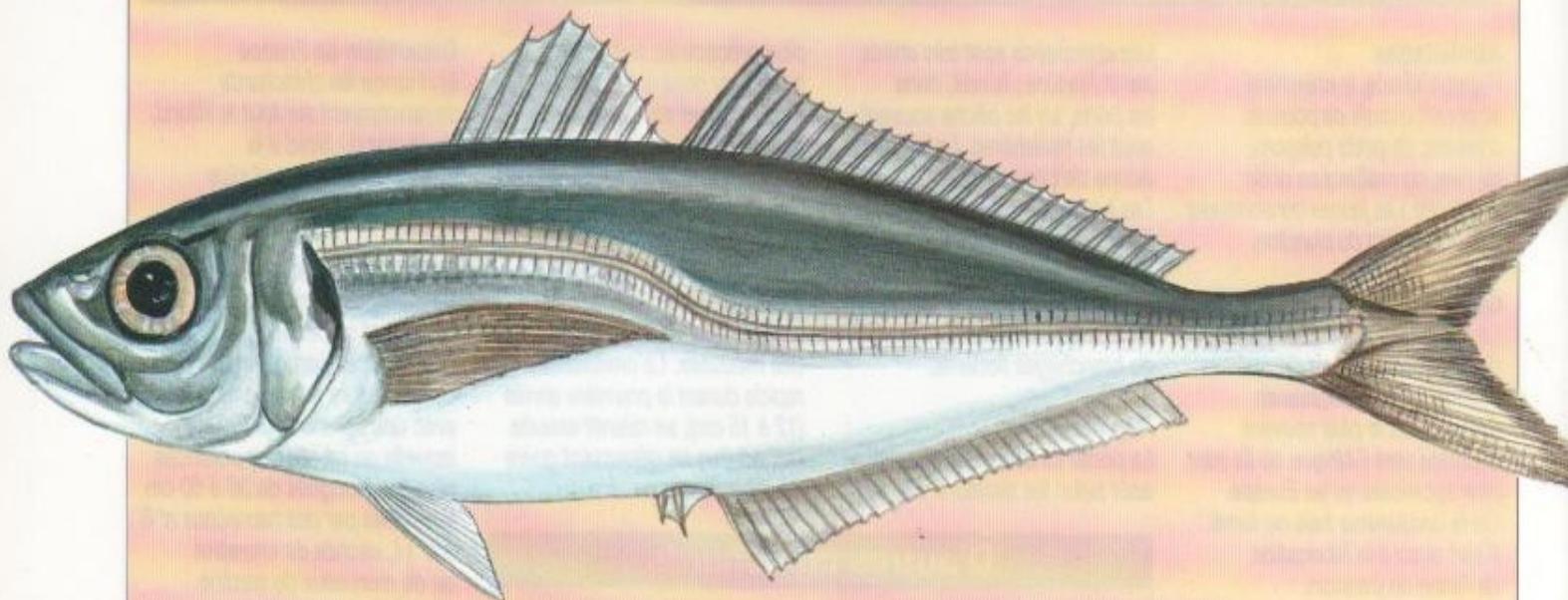
Le chinchard possède un corps fusiforme assez semblable à celui du maquereau. Le museau est pointu et la bouche extrêmement protactile, tubuleuse. L'œil est grand et équipé d'une paupière

adipeuse. La nageoire dorsale est en deux parties : la première, courte, comporte 3 à 9 rayons épineux, la seconde, longue, débute par un rayon épineux et se poursuit par une trentaine de rayons mous. La nageoire anale,

longue, soutenue par une trentaine de rayons mous, est précédée par 2 courtes épines. Les ventrales se situent à l'aplomb des pectorales, longues et larges. Le pédoncule peu épais porte une nageoire caudale fourchue.

Comment l'appelle-t-on en France ?

Carringue (Boulogne) ; robinette (Dieppe) ; carrée, cariau (Normandie) ; riton, chichar (Bretagne) ; coustut (Arcachon) ; chicharai (Bayonne) ; bizt, gascon (Languedoc) ; saurel (Provence).



Robe

Le corps est recouvert de grandes écailles caduques. La ligne latérale, sinueuse, est d'autant plus visible qu'elle

est formée d'écailles très hautes, osseuses ; celles de la partie postérieure forment des épines. Sur le dos, de part et d'autre de la dorsale, se situe une ligne

latérale accessoire. La couleur générale bleu verdâtre sur le dos s'éclaircit sur les flancs. Le ventre est blanc. Une tache noire marque l'opercule.

Et dans les autres pays ?

Horse mackerel (Grande Bretagne) ; Stöcker (Allemagne) ; jurel (Espagne) ; hestemakrel (Danemark) ; sugarello (Italie) ; horsemakreel (Pays-Bas) ; ostrobok (Pologne) ; chicharro (Portugal) ; savridi (Grèce).



alevins



vers marins



seiches



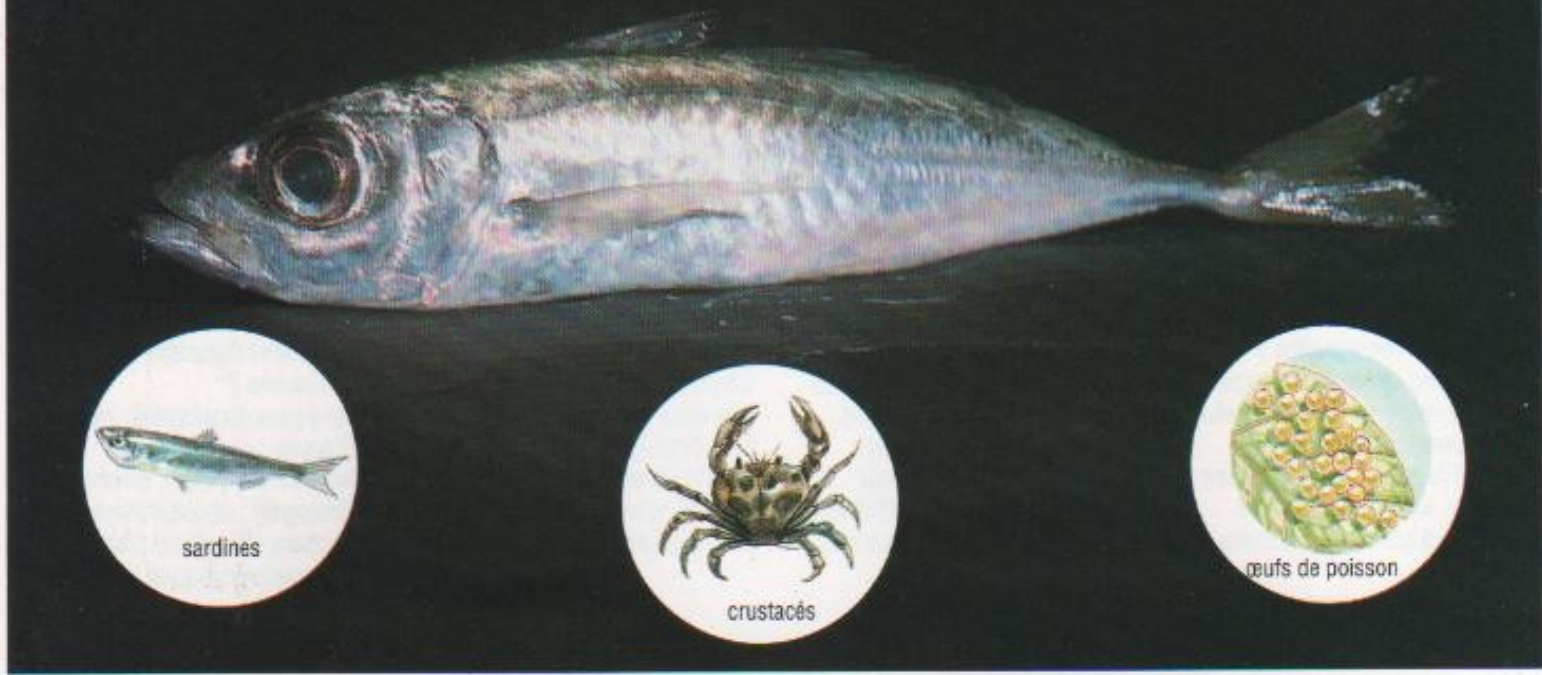
sardines



crustacés



œufs de poisson



Alimentation

Poisson vorace, le chinchard se nourrit d'œufs de poisson, d'alevins, de petits poissons, de vers, de mollusques et de crustacés. Les jeunes consomment les animalcules du plancton.

Gastronomie

Le chinchard n'est guère prisé des consommateurs européens. Les chinchards pêchés en France sont le plus souvent exportés vers l'Afrique où ils sont plus appréciés qu'en Europe. On le consomme frais ou fumé. Il sert aussi à la fabrication de farine de poisson.

Comportement

Les chinchards vivent en bancs de nombreux individus. L'été, ils se rapprochent des côtes essentiellement sur des fonds meubles. Ils vivent à proximité de la surface. L'hiver, en revanche, ils s'éloignent du littoral et gagnent des zones plus profondes (de 100 à 500 m).

Les chinchards sont très attirés par la lumière ; la nuit, dans les ports, on les pêche souvent sous les réverbères. Le lamparo donne de bons résultats. Les juvéniles préfèrent l'ombre. Ils se réfugient sous les ombrelles des méduses. On utilise parfois cette particularité pour les pêcher en jetant à l'eau des fagots de branchages flottants.

Reproduction

La ponte se déroule entre avril et août selon les secteurs. Elle est

plus précoce au sud et plus tardive au nord. Les chinchards se réunissent en bancs dans la zone proche de la côte et libèrent leurs œufs en pleine eau. Ceux-ci flottent (pélagiques) et les alevins qui naissent quelques jours plus tard se regroupent à l'abri de la lumière, le plus souvent sous les ombrelles des méduses. La croissance, rapide durant la première année (12 à 15 cm), se ralentit ensuite. Les adultes ne dépassent guère 30 cm environ.

Répartition en France

En France les chinchards se rencontrent sur tout le littoral, de la mer du Nord à la Méditerranée. Ils sont plus abondants en Atlantique.

Comment le pêcher ?

Le chinchard n'est pas très méfiant et sa pêche ne pose pas de difficultés particulières. On le capture à la palangrotte avec une ligne de 50/100 sur laquelle on monte des potences plus fines longues de 30 à 50 cm terminées par des hameçons n° 8 à n° 14, eschés de crevettes ou de morceaux de sardine. En été, il n'est pas besoin de le rechercher dans des fonds importants. On le pêche dans les ports à la ligne flottante, à la crevette, au morceau de sardine ou de calmar le jour ou la nuit dans les endroits éclairés. Le chinchard se pêche aussi à la petite traîne, avec des hameçons garnis de languettes de maquereau avec la peau.

D'autres chinchards

Il existe 3 espèces de chinchards le long de nos côtes. Le plus fréquent est le chinchard commun (*Trachurus trachurus*). C'est le seul à avoir une ligne latérale accessoire tout au long du dos. Le chinchard à queue jaune (*Trachurus mediterraneus*), aplati latéralement, possède des nageoires

jaunes. Les écussons de la ligne latérale sont peu visibles. Fréquent en Méditerranée, plus rare en Atlantique. Le chinchard bleu (*Trachurus picturatus*) est plus arrondi et possède des nageoires roses. Il demeure rare dans le golfe de Gascogne et en Méditerranée.