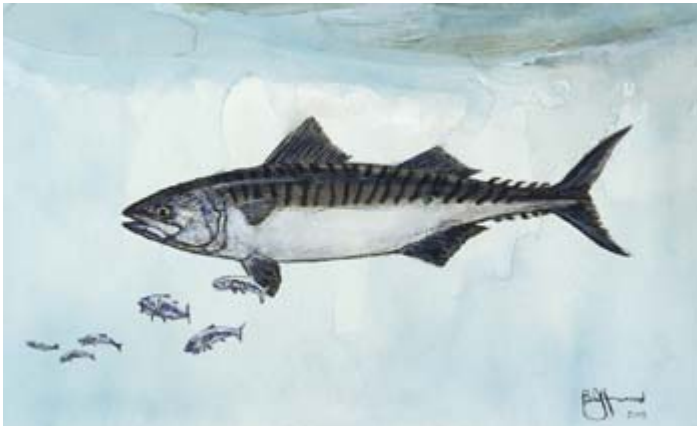


Maquereau (*Scomber scombrus*)



Le maquereau fait partie d'une grande famille de poissons marins, les scombridés, qui se trouvent dans les eaux tempérées et tropicales. Cette famille inclut des membres des espèces suivantes : maquereau, carangue, bonite et thon. On l'appelle également le maquereau commun ou le maquereau bleu.

Répartition

On retrouve le maquereau des deux côtés de l'Atlantique nord. Dans l'ouest, le maquereau se trouve du Labrador jusqu'à Cape Hatteras, en Caroline du Nord. Au Canada, on le retrouve de façon saisonnière sur la plate-forme continentale près de Terre-Neuve-et-Labrador, sur la côte atlantique de la Nouvelle-Écosse, dans le golfe du Saint-Laurent et dans le golfe du Maine. On le retrouve moins souvent dans la baie de Fundy en raison des températures saisonnières plus froides.

Dans l'est de l'océan Atlantique, on le retrouve de l'Islande à la Norvège, près des îles Britanniques, de la mer du Nord et la mer Baltique à la côte nord de l'Afrique, dans la Méditerranée et la mer Noire.

Caractéristiques physiques

Le maquereau est l'une des plus petites espèces de la famille des scombridés, comparativement au thon rouge qui peut atteindre un poids de plus de 454 kg (1 000 lb).

Le maquereau varie de 25 à 40 cm (8 à 16 po) de longueur. La taille moyenne du maquereau pris par les pêcheurs sportifs en Nouvelle-Écosse est de 32 à 36 cm (12,5 à 14 po). On a signalé des maquereaux d'une taille de 66 cm (23,5 po) dans l'ouest de l'Atlantique nord. Le poids moyen de cette espèce varie de 200 à 700 grammes, et les poissons de 650 grammes sont considérés comme étant de grande taille.

Le maquereau a un corps profilé qui lui permet de nager rapidement en haute mer. De grands bancs se déplacent souvent à grande vitesse, et certains poissons individuels peuvent accélérer de 25 à 30 longueurs corporelles par seconde. Son corps est légèrement comprimé et doté d'un pédoncule caudal étroit et d'une queue très fourchue. Un ensemble de pinnules se trouve directement sous les nageoires dorsale et anale. Le maquereau est de couleur bleu-vert et porte de 23 à 33 lignes ou rayures noires sur le côté, s'étendant du dos à la ligne latérale. Le dessous du maquereau est d'un gris argenté iridescent.

Faits sur le maquereau

- ★ Parce que le maquereau n'a pas de vessie gazeuse, il doit nager continuellement afin de pouvoir toujours flotter. Toutefois, cette absence de vessie gazeuse permet au maquereau de changer rapidement de profondeur pour se nourrir ou pour éviter les prédateurs.
- ★ Le maquereau peut atteindre une vitesse de plus de 32 km/h, ce qui est nécessaire à sa survie puisqu'il est chassé par certaines des créatures les plus rapides de l'océan, notamment le requin-taube commun, le requin mako, le marsouin, le thon rouge, l'espadon et le phoque commun.
- ★ Le maquereau peut vivre jusqu'à l'âge de 14 ans, mais certains âgés de 20 ans ont été pris dans la mer du Nord, près de l'Europe.
- ★ On retrouve habituellement le maquereau près de la surface, mais parfois aussi à une profondeur pouvant atteindre 200 mètres.

Faits sur la pêche

- Le maquereau a été considéré comme une importante source d'alimentation pendant plusieurs siècles en Europe et en Amérique du Nord. Le maquereau est pris à l'aide de filets maillants, de trappes en filet et de fascines.
- Un maquereau de 3,074 kg (6 lb 13 oz) a été pris par un pêcheur à la ligne dans les eaux profondes de la côte ouest de la Suède (Svaberget) en 1995.
- Le maquereau est habituellement pêché à l'aide d'une canne à lancer moyen de 15 à 30 livres test, mais il peut aussi être pris à l'aide d'une palangre.
- Le maquereau contient beaucoup d'acides gras oméga 3 et oméga 6, qui font partie d'une alimentation saine.
- Au niveau commercial, le maquereau est utilisé frais, gelé, en conserve, fumé et salé pour la consommation, ou utilisé comme appât pour des espèces telles que le homard ou le crabe et, dans certains cas, il est utilisé pour engraisser le thon rouge gardé dans des enclos avant de le vendre sur le marché. La chair de maquereau a une teneur élevée en gras et une saveur riche et distincte; il s'agit donc d'un poisson comestible populaire. Le maquereau peut être pris à l'aide d'appâts artificiels tels que des hameçons à plumes colorées, des leurres lestés et une variété de cuillers aux couleurs vives ou encore à l'aide d'appâts naturels tels que le lançon, le ver polychète, le calmar et la capucette.

Histoire naturelle

Pendant l'hiver, on retrouve le maquereau en haute mer sur la plate-forme continentale où la température de l'eau est supérieure à 7 °C. La température optimale pour les adultes varie de 9 à 12 °C. Au printemps, alors que l'eau se réchauffe, de grands bancs de maquereaux entament la migration vers les eaux côtières, se divisant en deux populations distinctes de reproduction. La population de reproduction du sud se déplace vers la côte médioatlantique, située entre Cape Cod et Cape Hatteras, où le frai débute à la fin mars ou en avril. La population du nord se rend jusqu'au golfe du Saint-Laurent où la période de frai la plus importante a lieu sur le plateau madelinien de la mi-juin à la mi-juillet. Bien que la population du nord fraie plus tard dans la saison, elle grandit plus rapidement que celle du sud, et les poissons des deux populations sont relativement de la même taille à la fin de la première saison de croissance, au moment où débute la migration hivernale extracôtière.

Les bancs de maquereau sont formés de poissons de taille semblable puisque la vitesse de croisière augmente avec l'âge. On croit qu'une taille minimale est nécessaire pour maintenir une

telle vitesse pendant une longue période de temps, et c'est pourquoi les bancs sont surtout formés de poissons du même âge (cohorte) ou au moins de la même taille. Les bancs sont toujours en mouvement; il est donc difficile de prévoir leur emplacement.

Le maquereau est une espèce relativement prolifique. En moyenne, une femelle peut produire de 250 000 à 300 000 œufs, mais seulement 50 000 œufs sont libérés à la fois puisque la période de frai peut s'étendre sur plusieurs semaines. Le frai exige une température de 9 à 13,5 °C, et la température optimale est de 12 °C. Les œufs sont sphériques, transparents et contiennent une seule globule d'huile. Les œufs éclosent dans cinq à sept jours à une température de 11 à 14 °C. Au moment de l'éclosion, les jeunes maquereaux mesurent environ 3 mm et grandissent rapidement. Les poissons nés en juin atteindront une taille de 16 à 17 cm (6,5 po) dans une période de 90 jours, et mesureront 20 cm (8 po) en novembre. Certains atteindront la maturité sexuelle à l'âge de deux ans, mais la plupart atteignent la maturité sexuelle à l'âge de quatre ans.

Le régime du maquereau inclut des amphipodes, des euphausiacés, des crevettes, des larves de crabe, des petits calmars, des œufs de poisson et des petits poissons comme le capelan, la capucette, le jeune hareng, l'éperlan et le maquereau. Le maquereau passe également par la colonne d'eau pour se nourrir de plancton en filtrant les micro-organismes par ses branchicténies. Lorsque ce type d'alimentation a lieu pendant la nuit, il est parfois accompagné d'un phénomène lumineux causé par le déplacement du maquereau dans les bancs de petits micro-organismes qui produisent une luminescence lorsqu'ils sont agités. Ce phénomène a été observé et signalé à des profondeurs pouvant atteindre 30 mètres (60 pi) et plus.