

Alose d'Amérique (*Alosa sapidissima*)



Répartition

L'alose d'Amérique est un poisson anadrome (qui se déplace de l'eau de mer à l'eau douce pour frayer) que l'on retrouve le long des côtes de l'Atlantique, de Terre-Neuve à la Floride. D'importantes montaisons ont lieu dans les rivières Shubenacadie et Annapolis (également dans les rivières Saint-Jean, Petitcodiac et Miramichi), mais on les retrouve aussi dans de nombreuses rivières côtières des Maritimes. Cette espèce a été introduite sur les côtes du Pacifique et on la retrouve maintenant de l'Alaska à la Californie.

Caractéristiques physiques

L'alose d'Amérique, comme le gaspateau, fait partie de la famille des harengs, et ses caractéristiques sont les suivantes :

- mince et de couleur argentée, avec une teinte métallique bleu-vert sur le dos;
- un point noir semblable à celui du gaspateau se situe sur le côté, juste derrière la tête, et ce point est suivi de plusieurs points noirs plus petits;
- une paupière est bien visible;
- une rangée d'écales osseuses forme une crête en dents de scie le long de son ventre;
- il n'y a pas de ligne latérale;
- cette espèce peut atteindre 76 cm (30 po) et peser 6,8 kg (15 lb), mais les adultes que l'on retrouve dans les rivières canadiennes mesurent habituellement de 45 à 50 cm (18 à 20 po) et pèsent de 1,4 à 2,7 kg (3 à 6 lb).

Faits sur l'alose

- ★ L'alose d'Amérique peut parcourir plus de 3 000 km dans une saison lors de sa migration!
- ★ La chair de l'alose d'Amérique est très savoureuse. Saviez-vous que le nom scientifique de l'alose provient du mot saxon « allis », un ancien nom pour l'alose d'Europe, et du latin « sapidissima », qui signifie « le plus délicieux »?
- ★ Le nom commun de l'alose d'Amérique est l'alose savoureuse.
- ★ La plus grosse alose d'Amérique a été pêchée dans la rivière Connecticut, au Massachusetts, en 1986. Elle pesait 5.1 kg (11,2 lb), un record mondial.
- ★ Des études scientifiques démontrent que l'alose de toutes les rivières de l'est des États-Unis

passé du temps dans la baie de Fundy.

Faits sur la pêche

- L'alose d'Amérique était beaucoup plus abondante dans le passé. Pendant les années 1800, une pêche prospère à l'alose existait le long des côtes de l'Atlantique, entraînant une prise annuelle de 23 000 tonnes (50 millions de livres). Aujourd'hui, on la pêche encore à petite échelle à des fins commerciales, mais les populations ont énormément baissé en raison de la surpêche et des changements qui se sont produits dans nos rivières. Des barrages bloquent souvent l'accès à de vastes habitats de frai. Même où des passes à poissons permettent d'accéder à ces endroits, de nombreuses jeunes aloses ne survivent pas à l'avalaison.
- L'alose est pêchée à des fins commerciales dans les rivières lors des montaisons. Puisque les œufs (rogue) ont une certaine valeur, un grand nombre de femelles matures sont prises. La chair est vendue fraîche ou salée. L'alose est également pêchée à des fins sportives et est considérée comme un excellent poisson gibier.

Histoire naturelle

L'alose d'Amérique vit en mer pendant plusieurs années avant de retourner dans la rivière ou le cours d'eau où elle est née pour frayer. L'alose évite les températures froides et préfère les eaux qui sont à une température de 8 °C ou plus élevée. Sa migration et son comportement sont dictés par la température de l'eau et les courants.

Chaque printemps, des bancs d'aloses utilisent leur odorat pour entamer la migration dans les rivières côtières et affluents lorsque la température de l'eau atteint 12 °C.

Dans les Maritimes, le frai a lieu en juin et en juillet, dans les eaux où la température est de 13 à 20 °C. La migration se termine lorsque la température dépasse 20 °C. L'alose d'Amérique ne se rend habituellement pas aussi loin en amont que le gaspareau.

Le frai a lieu dans les rivières pendant la nuit, à mi-profondeur, avec différents types de fonds. Les œufs sont d'un diamètre d'environ 3 mm et dérivent avec le courant pour éclore de 8 à 12 jours plus tard, selon la température.

Une femelle peut produire de 60 000 à 600 000 œufs. Dans les rivières canadiennes, l'alose produit environ 130 000 œufs. De nombreuses aloses dans les Maritimes peuvent frayer plusieurs fois, mais dans les populations situées plus au sud, l'alose meurt après le frai.

Les jeunes aloses passent leur premier été dans la rivière, se nourrissant d'insectes et de crustacés. Ils nagent près du fond de l'eau, à des profondeurs de 3,7 à 4,9 m (12 à 16 pi), mais la nuit on les retrouve près de la surface. Au moment de la migration vers la mer à l'automne, l'alose a atteint la taille de 7,5 à 12,5 cm (3 à 5 po). La migration vers la mer a lieu lorsque la température baisse.

En mer, l'alose vit en bancs qui se déplacent au fond de la mer où la température varie de 7 à 13 °C. Ils restent près du fond durant le jour et se dispersent à différentes profondeurs pendant la nuit. L'alose immature et l'alose adulte ayant frayé demeurent dans des zones extracôtières comme la baie de Fundy jusqu'à l'hiver, puis se déplacent vers la mer afin de demeurer dans des eaux où la température est adéquate. En mer, l'alose se nourrit de zooplancton (petits organismes invertébrés qui vivent dans l'eau), de petits crustacés et à l'occasion de petits

poissons. L'alose atteint généralement la maturité à l'âge de 4 ou 5 ans, lorsqu'elle mesure environ 48 à 53 cm (19 à 21 po). L'alose peut vivre jusqu'à 13 ans.

Bien que l'alose ne soit pas une principale source d'alimentation pour d'autres animaux, elle est consommée par le phoque, le requin, le thon rouge, le poulamon et le marsouin. Dans l'eau douce, la jeune alose est consommée par l'achigan, l'anguille d'Amérique et les oiseaux.