



## **L'ANGUILLE**

Famille des Anguillidés

Nom scientifique : *anguilla anguilla*



L'anguille garonnaise au stade adulte peut mesurer jusqu'à un mètre et peser (beaucoup) plus d'un kilogramme.

Elle est présente dans tous les fleuves d'Europe mais fréquente aussi les ruisseaux, les eaux saumâtres et on la retrouve dans tous les plans d'eau.

L'anguille est un poisson entouré de mystères. Elle subit de fortes transformations durant sa vie passant du stade de civelle à celui d'anguille jaune durant la croissance et enfin à celui d'anguille argentée au moment où elle migre vers la mer pour se reproduire. Il est difficile de l'observer car elle vit la journée cachée sur le fond sous une racine ou un rocher. On peut ainsi la surprendre (ou la braconner) en soulevant une pierre et la voir filer en remontant le courant et en ondulant.

### **La reproduction de l'anguille, le plus épais des mystères :**

Après avoir passé une dizaine ou une vingtaine d'années dans la Garonne, un instinct inexplicable pousse ce poisson après quelques mutations physiques à entreprendre un extraordinaire voyage dans la mer des Sargasses à plus de 5000 kilomètres de chez nous pour y déposer ses œufs dans de grandes fosses pélagiques. Le processus de reproduction est inconnu dans le détail mais l'on retrouve ensuite les minuscules alevins d'anguilles dérivant au grés des courants pour revenir sur les côtes européennes après un long voyage.

La toute jeune anguille encore transparente appelée civelle (pibale chez nous) entreprend alors la remontée des estuaires pour continuer sa croissance en eau douce.

### **La pêche à l'anguille :**

Elle se pratique sous bien des formes. La plus habituelle est la pêche sur le fond à la plombée avec un vers pour appât. Mais on peut également utiliser toutes sortes de proies vivantes ou mortes : poissons, mollusques, oisillons !!!!!, insectes, crustacés. De plus l'anguille n'est pas très regardante sur la qualité et la fraîcheur du produit ; elle ne dédaigne donc pas des proies légèrement faisandées. Il faut se tenir à proximité de la ligne qui doit être relevée au premier signal du tremblement du scion car l'anguille possède une faculté certaine à s'enrouler autour d'une pierre, d'une racine pour organiser sa défense.

### **Une pêche originale : la pêche dite à la vermée.**

Il s'agit d'enfiler un chapelet de vers sur un fil écreu (ou du coton) qui sera ensuite replié plusieurs fois en écheveau et lesté d'une olive de 100g avant d'être posé sur le fond attaché à un bâton. Très rapidement, les anguilles attirées par les effluves viennent mordre rageusement et plantent leurs

dents dans les vers et le fil. Il vous faut alors relever sans secousse et faire tomber l'anguille sitôt sortie de l'eau dans un parapluie renversé sur l'eau.

L'anguille se pêche enfin dans des nasses appelées parfois « anguileires » parfois confondues avec les « bourgues », leurs cousines destinées à prendre la lamproie.

**La réputation culinaire de l'anguille** n'est plus à faire. Elle peut être préparée en matelote, grillée, cuite au four, fumée...mais sur les bords de la Garonne, les gascons ne la préparent guère autrement qu'à la poêle avec du persil et de l'ail finement haché. C'est l'emblématique anguille à la persillade.

#### **Un poisson en voie de disparition :**

L'anguille fait aujourd'hui l'objet d'une « protection rapprochée » au niveau européen car le constat vient d'être fait d'une raréfaction sur toute la façade atlantique. Diverses mesures sont prises touchantes à rétablir la libre circulation, restaurer la continuité écologique, procéder à des alevinages, diminuer pression de pêche et surveiller la commercialisation outrancière des alevins qui sont vendus à des prix prohibitifs aux pays asiatiques.