

## Informations légales



Taille minimale de capture : **50 cm**  
Nombre de prises autorisées par jour : **2**

## Quand le pêcher ?



Période d'ouverture pour :

	JAN	FÉV	MAR	AVR	MAI	JUI	JUL	AOU	SEP	OCT	NOV	DÉC
CNS												
CNNS												
CNM												
CNNM												
L												

CNS / Les cours d'eau navigables de la partie septentrionale  
CNNS / Les cours d'eau non-navigables de la partie septentrionale  
CNM / Les cours d'eau navigables de la partie méridionale  
CNNM / Les cours d'eau non-navigables de la partie méridionale  
L / Les lacs

## Où le pêcher ?



- Barrages de l'Eau d'Heure
- Sambre
- Meuse
- Semois

Pour plus d'infos :  
<http://peche.tourisme.wallonie.be>

## Comment le pêcher ?

Au vif, à la cuillère, au leurre, etc.  
Toutes ces techniques sont détaillées sur :  
<http://www.maisondelapeche.be/>

## Bon appétit !

### Le brochet au court-bouillon

**Ingédients** : un brochet, un gros oignon découpé, 2 échalotes, une gousse d'ail, un bouquet garni, du sel, du poivre, 10 cl de vin blanc, 10 cl de crème fraîche et 125 g de beurre.

**Préparation du brochet au court-bouillon** : dans une poissonnrière, faire bouillir à découvert pendant 15 minutes de l'eau légèrement vinaigrée, un gros oignon découpé, deux échalotes, une gousse d'ail, un bouquet garni, du sel et du poivre. Laisser refroidir et plonger le brochet dans le court-bouillon. Amener à feu doux sans atteindre le point d'ébullition et laisser frémir une dizaine de minutes. Dresser l'assiette avec des légumes de saison légèrement croquants, napper le poisson de sauce et... C'est servi !

**Sauce au beurre blanc** : épaissir le mélange composé de deux échalotes finement hachées, 10 cl de vin blanc, 10 cl de crème fraîche et 125 g de beurre.



Rue Namèche 10 / B-5000 NAMUR  
T +32 (0) 81 411 570  
F +32 (0) 81 411 590  
info@maisondelapeche.be

**Heures d'ouvertures**  
Du lundi au vendredi de 9h00 à 17h30

### Commande des permis en ligne

- Accessibilité des lieux de pêche
- Écoles et stages de pêche
- Restauration des milieux
- Techniques de pêche
- Coins de pêche
- Gîtes de pêche

[www.maisondelapeche.be](http://www.maisondelapeche.be)

Avec le soutien de :



zone

3

4

ZONE BARBEAU À BRÈME - LE BROCHET

# Le BROCHET

*Esox lucius*



ESOCIDÉS



La Maison wallonne de la Pêche regroupe toutes les Fédérations territoriales de Wallonie. Son but est d'assurer la défense de la pêche et la protection des milieux aquatiques en Région wallonne. Elle contribue à élaborer le dispositif législatif et réglementaire de protection de l'environnement et de développement de la pêche.

## Description

### Esox lucius

Le corps du brochet est verdâtre, fuselé et très allongé. Son museau large et aplati en forme de bec de canard. Ses mâchoires sont munies de pores sensitifs très visibles.

La nageoire dorsale est petite, très reculée, proche de la caudale et implantée au niveau de l'anale. Cette disposition particulière lui permet de bondir sur ses proies à la vitesse de **3m/sec**.



© Illustration de poisson / P.J. Dunbar

### focus...

Les mâchoires du brochet sont armées de plus de **500 dents acérées**.

## Régime alimentaire

Planctonophage dès la résorption de sa vésicule, le brocheton devient rapidement carnassier. Il se nourrit alors de poissons (surtout des cyprinidés), de batraciens, de petits mammifères et d'écrevisses.

## Écologie

Le brochet affectionne les zones à faible courant, les bras morts, les noues et les lacs, où la végétation lui permet de se cacher en guettant ses proies. L'artificialisation des habitats (berges, annexes hydrauliques, etc.) et le contrôle des crues menacent les populations de brochets.

## Reproduction

Le frai a lieu en période de crues, de février à avril, dans des herbiers peu profonds et fraîchement immergés (exemple d'association floristique : glycéries, rumex, callitriche et menthe aquatique) où les femelles déposent leurs œufs qui seront fécondés par un ou deux mâles.

Cela se produit principalement en période de hautes eaux, d'augmentation des températures et de la longueur des jours. Pour être fonctionnelle, la frayère présentera une profondeur d'eau de **0,3 à 1 m** et une température de **8 à 13°C** pendant au moins 40 jours.



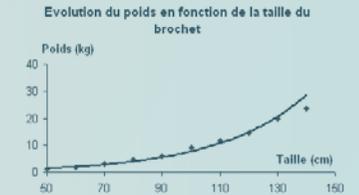
## Œufs

**15.000 à 45.000 œufs** de **2,3 mm de diamètre** sont pondus par kilo de femelle. Seulement 2% des œufs donneront des individus adultes. L'incubation dure **120°C x jours** (10 jours à 12 °C par exemple).

## Larve

Après éclosion, l'œuf donne naissance à une larve de 8 mm qui résorbera sa vésicule (réserve vitelline) après **180°C x jours**. Pendant cette période, la larve est suspendue à la végétation par un minuscule fil adhésif.

## Croissance



Le brochet doit manger entre **3 et 6 kg** de cyprins pour grandir de 1 kg.

## Mâles-femelles

Les femelles sont plus grosses que les mâles et possèdent une protubérance (repli de tissus) caractéristique entre l'anus et l'orifice uro-génital.

## Nombre d'écailles

**110 à 138** écailles sur la ligne latérale.

## Composition spécifique

Energie : **5 MJ/kg**  
Protéines : **17,5 %**  
Graisses : **1,6 %**

## Tailles courantes

**40 à 110 cm** pour **0,5 à 10 kg**.

**\* En 2007, une femelle de 1,36 m pour 18 kg a été capturée au lac de la Plate Taille \***