

Informations légales

80 cm



Taille minimale de capture : **80 cm**

Nombre de prises autorisées par jour : **pas de limitation**

Quand le pêcher ?



Période d'ouverture pour :

	JAN	FÉV	MAR	AVR	MAI	JUI	JUL	AOU	SEP	OCT	NOV	DÉC
Période de reproduction												
CNS												
Période d'ouverture de la pêche pour												
vendredi précédent le 3 ^{ème} samedi de mars												
1 ^{er} samedi de juin												
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 la pêcher ?



- Sambre
- Meuse
- Canaux

Pour plus d'infos :

<http://peche.tourisme.wallonie.be>

Comment la pêcher ?

Le silure se pêche au vif (grosse tanche ou brème comme appât), au leurre ou bien encore à la pelotte de vers déposée sur le fond.

Toutes ces techniques sont détaillées sur :

<http://www.maisondelapeche.be/>



Bon appétit !

Filets de silure braisé

Ingrédients : filets de silure, 2 échalotes, 2 oignons, 2 carottes, 1 poireau, 50 g de beurre.

Préparation des filets de silure braisé : Eplucher les échalotes, les carottes, le poireau et les oignons. Faire fondre le beurre dans une grande poêle et y ajouter les légumes coupés. Laisser suer 5 min puis assaisonner avec du poivre, du sel et du persil. Saisir ensuite les filets de silure côté peau. Ensuite, disposer les filets et les légumes dans des papillotes. Les placer au four pendant 20 min à 180°C. Dresser les filets de silure sur l'assiette avec des légumes de saison. La sauce au vin blanc se mariera à merveille avec ce poisson à chair ferme.

Préparation de la sauce : récupérer le jus de cuisson des papillotes, ajouter de la crème fraîche. Réduire de moitié. Ajouter 10 cl de vin blanc, saler poivrer et monter au beurre.

zone

4

Le SILURE GLANE

Siluris glanis



zone à brème - LE SILURE GLANE



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

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

Avec le soutien de :



La Maison wallonne de la pêche regroupe toutes les Fédérations territoriales de Wallonie. Son but est d'assurer la promotion 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

Siluris glanis L.

Ressemblant fort au poisson chat, la partie antérieure du corps du silure est allongée, large et trapue alors qu'il est aminci et comprimé latéralement dans sa partie postérieure. Sa peau n'est pas recouverte d'écaillés mais sécrète un abondant mucus en guise de protection. Sa tête est large, forte et aplatie. La bouche est munie de 6 barbillons et de nombreuses dents de très petite taille. L'œil est petit et possède une faible capacité visuelle, contrebalancée par une excellente perception sensorielle acoustique. La nageoire dorsale est très réduite contrairement à la nageoire anale particulièrement longue.

Écologie

Le silure fuit la lumière et affectionne les eaux calmes, troubles et profondes. Il vit sur le fond et hiverne en hiver. Ses postes de prédilection sont les fosses, les abords des piles de pont, les berges creuses, les grosses roches, les zones d'herbiers et de branchages immergés. Le silure est peu sensible à la dégradation de la qualité des eaux.

focus...

La bouche du silure, peut représenter jusqu'à 30% de son poids. Elle est couverte de minuscules dents réparties sur plusieurs lignes fonctionnant telle une râpe.



Régime alimentaire

Le silure chasse principalement au crépuscule et durant la nuit. C'est un carnassier, un prédateur extrêmement vorace et un opportuniste qui se nourrit de poissons, grenouilles, oiseaux et petits mammifères.

Reproduction

La reproduction intervient entre mai et juillet dès que l'eau atteint 20°C. La nuit, la femelle dépose ses œufs dans un nid rudimentaire de végétaux aquatiques. Ensuite, le mâle surveille le nid et protège la ponte.



*** Le silure peut atteindre 2,60 m pour un poids de 100 kg (2,11 m en Meuse). ***

Œufs

25.000 œufs sont pondus par kilo de femelle. Ceux-ci mesurent **3 mm** et sont de couleur jaune. L'incubation des œufs dure **60 à 70°C x Jours**.

Larves

Après éclosion, l'œuf donne naissance à une larve photophobe de **6,5 mm** qui reste fixée aux racines par une glande céphalique adhésive.

Origines

Le silure est originaire d'Europe centrale. Les premières introductions ont commencé au milieu du 19^e siècle. Cependant, il semble que le silure était déjà présent en Meuse au 16^e siècle. Des ossements datant de cette période ont été retrouvés à proximité de Namur.

Croissance

La croissance du silure est très rapide : de l'ordre de **2 à 3 kg par an** dans les premières années de sa vie.

Prédation

Parfois considéré comme un indésirable, un impact positif a été observé dans certains cours d'eau où sa prédation vis-à-vis des brèmes a permis le développement d'autres espèces (gardons, hotus, etc.)

Barbillons

Le silure possède 6 barbillons sensoriels (2 très longs à la mâchoire supérieure et 4 courts à la mâchoire inférieure).

Tailles courantes

50 à 110 cm pour **1,5 à 12 kg**.