

Informations légales

22 cm

5



Taille minimale de capture : **22 cm**

Cette taille est portée à **24 cm** dans les cours d'eau navigables et les canaux.

Nombre de prises autorisées par jour : **5**

Quand la pêcher ?



Période d'ouverture pour :

	JAN	FÉV	MAR	AVR	MAI	JUN	JUL	AOU	SEP	OCT	NOV	DÉC
CNS						3 ^{ème} samedi de mars	1 ^{er} samedi de juin					
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 ?



- Lesse
- Ourthe
- Semois

Pour plus d'infos :

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

Comment la pêcher ?

Au ver de terre, au lancer et à la mouche.

Toutes ces techniques de pêche sont détaillées sur :

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

 **Bon appétit !**

Truites à l'ardennaise

Ingrédients : 4 truites, 3 tranches de pain, 3 tranches de jambon d'Ardennes, 20 cl de crème fraîche, 20 g de beurre, sel, poivre, aromates et farine.

Préparation des truites à l'ardennaise : Emitter grossièrement les tranches de pain de mie et détailler les tranches de jambon d'Ardennes en petits dés. Dorer le tout à la poêle dans le beurre bien chaud et réserver. Laver et essuyer quatre truites ; saler et poivrer l'intérieur. Les passer dans la farine. Dans une ou deux grandes poêles (la cuisson doit être réalisée en même temps), dorer les truites dans le reste du beurre bien mousses 4 à 5 minutes (selon l'épaisseur) sur les deux faces. Réserver les truites au chaud et déglacer la poêle avec la crème fraîche. Gratter les sucs de cuisson saler, poivrer et ajouter 1 cuillère à soupe de persil haché. Porter à ébullition et réduire pendant 1 à 2 minutes. Servir avec des pommes de terre rôties et un bon nappage de sauce.



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

Avec le soutien de :



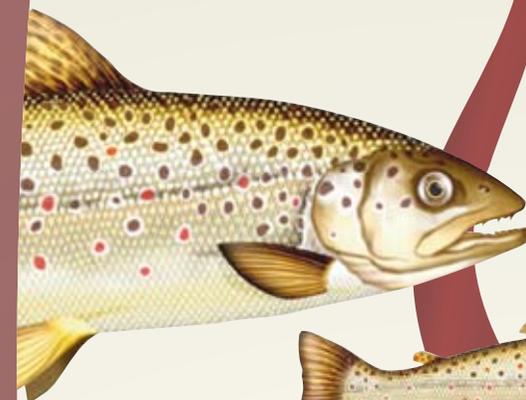
zone

I

zone à TRUITE - La TRUITE

La TRUITE FARIO

Salmo trutta fario



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.

salmonidés

Description

Salmo trutta fario

Le corps fusiforme et la silhouette élancée de la truite fario sont des caractères favorables à la nage rapide. Elle possède une grosse tête et une large bouche garnie de petites dents acérées. La nageoire caudale a un bord postérieur très peu échancré (presque droit) et la nageoire dorsale est réduite. La nageoire adipeuse de la truite fario se situe entre la nageoire dorsale et caudale (caractéristique de la famille des salmonidés). Les couleurs de sa robe varient en fonction des écotypes et des habitats.



© Illustration de poisson / P.J. Dunbar

focus...

Le régime alimentaire de la truite est riche en caroténoïdes. Après ingestion, ceux-ci se retrouvent localisés dans les muscles et dans la peau au niveau des points rouges.

*** Il n'existe pas de différence morphologique notable avec la truite de mer (S. t. trutta). ***

Régime alimentaire

La truite présente un comportement de prédateur diurne et nocturne. Elle est exclusivement carnivore et consomme un grand nombre de proies animales : vers, mollusques, larves et insectes adultes. Elle chasse également les petits poissons tels que les vairons, les loches et les chabots.

Écologie

Les truites vivent dans des eaux vives, fraîches et bien oxygénées. ($[O_2] > 5,5$ mg). Elles préfèrent les rivières et les torrents mais peuvent vivre dans des ruisseaux de plaine et des lacs si la température estivale de l'eau ne dépasse pas 18°C . La truite a besoin de nombreux abris qui lui sont procurés par la végétation arborée en bord de rive.

Reproduction

La reproduction de la truite se déroule d'octobre à janvier sur des zones situées en tête de bassin (la truite est anadrome). Les œufs sont déposés dans des zones graveleuses (graviers de 2 mm à 2 cm de diamètre) où ils vont rester entre 2 et 4 mois en fonction de la température de l'eau et des événements hydrologiques. Une vidéo de la reproduction de 2 truites farios est visible sur le site www.maisondelapeche.be sous la rubrique « truite ».



Œufs

1500 œufs sont pondus par kilo de femelle. Ils sont de couleur rouge-orange et mesurent **4 à 5 mm de diamètre**. Leur durée d'incubation est de $400^\circ\text{C} \times \text{jours}$. (40 jours à 10°C par exemple)

Frayère (nid)

La forme des frayères est caractéristique : une cuvette suivie d'un dôme où sont localisés les œufs qui sont parcourus par le courant continu de l'eau. Ces frayères sont caractérisées par des taches plus claires dans le fond de la rivière.

Larve

Après éclosion, l'œuf donne naissance à une larve de **15 à 25 mm**. Celle-ci fuit la lumière et se cache dans les graviers à l'abri des prédateurs jusqu'à la résorption de sa vésicule vitelline.

Croissance

La croissance de la truite est optimale vers **13°C** .

Dimorphisme sexuel

En période de reproduction, la mâchoire inférieure du mâle est recourbée vers le haut (comme chez le saumon).

Nombre d'écaillés

118 à 130 écaillés sur la ligne latérale.

Composition spécifique

Energie : **8,8 MJ/kg**
Protéines : **17 %**

Tailles courantes

15 à 45 cm pour **0,1 à 1,5 kg**.