

Informations légales

24 cm

5

Taille minimale de capture : **24 cm**

Taille maximale de capture : Interdiction en bourriche et remise à l'eau en eau mixte et calme si plus de 50 cm (sauf lac et étang)

Nombre de prises autorisées par jour : **5 spécimens du groupe 3.**

Groupe 3 : Corégone lavaret, Corégone peled, Ombre chevalier, Ombre de fontaine, Truite Arc-en-Ciel, Truite fario.

Quand la pêcher ?



Période d'ouverture pour :

	JAN	FÉV	MAR	AVR	MAI	JUIN	JUIL	AOÛT	SEP	OCT	NOV	DÉC
Calmes												
Mixtes												
Vives												

Où la pêcher ?



- Lesse
- Ourthe
- Semois

Pour plus d'infos : www.parcoursdepeche.be

Comment la pêcher ?

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

Toutes ces techniques de pêche sont détaillées sur :

www.maisondelapeche.be

Bon appétit !

Truites à l'ardennaise

Ingédients : 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 : Emietter 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 moussieux 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 Lucien Namèche, 10
B-5000 NAMUR
T +32 (0) 81 411 570
info@maisondelapeche.be

Achat en ligne du permis de pêche
www.permisdepeche.be

- Accessibilité des lieux de pêche
- Écoles et stages de pêche
- Restauration des milieux
- Techniques de pêche
- Parcours de pêche
- Hébergements de pêche

www.maisondelapeche.be

Avec le soutien de :



zone

1

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 échan-cré (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°C x 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'écailles

118 à 130 écailles 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**.