

A PROPOS DES TRUITES DE MER DE LA CANCHE⁽¹⁾

par le D^r M. DERRION,

Cet exposé n'a pas la prétention de faire le tour du problème que pose la Truite de mer, loin de là. Il ne comprend que quelques constatations bien disparates et probablement provisoires quant à l'anatomie et au mode de vie de ce curieux poisson.

D'autre part, nous précisons qu'il ne concerne que les Truites de mer de la Canche, les seules que nous ayons pu étudier.

Un mot de géographie : la Canche est un petit fleuve côtier de 96 km de long ; d'abord étroit et rapide, il se ralentit progressivement et chemine en longs méandres dans sa partie terminale, avant de se jeter par un petit estuaire dans la Manche, au niveau d'Étaples.

L'influence de la marée se fait nettement sentir dans tout son cours inférieur, jusqu'au niveau de Montreuil-sur-Mer où un barrage limite cet effet.

Un mot d'histoire : aussi loin que l'on puisse remonter dans l'histoire locale, il est fait mention de capture de grosses Truites dans la Canche, étiquetées Truites de mer par les chroniqueurs locaux. Et l'on retrouve, comme dans les régions à Saumons, la trace de contrats de louage précisant qu'il ne pouvait être servi plus de deux jours par semaine de la Truite de mer aux employés. Heureux temps !...

I. — ANATOMIE DE LA TRUITE DE MER

Aspect général. — L'examen global d'une Truite de mer permet dès l'abord un certain nombre de constatations :

— L'aspect fusiforme du poisson, avec sa petite tête, son corps beaucoup plus rond que celui d'une fario (chez certains sujets, le rapport diamètre transversal sur diamètre vertical est proche de l'unité), son pédoncule caudal épais et solide, sa queue faiblement échancrée et pointue aux deux extrémités.

— La couleur de la livrée, qui peut schématiquement être de deux couleurs : soit gris-bleuté, rappelant de très près celle du saumon, soit gris marron, tirant parfois sur le verdâtre. Il semble bien que ce coloris dépende des années, et que, pour une année déterminée, l'ensemble des Truites de mer remontées ait à peu près la même couleur.

— Le bas des flancs et le ventre qui sont toujours d'un beau blanc argenté, très lumineux, faisant très « poisson de mer ».

(1) Conférence faite à la Société Centrale d'Agriculture et de Pêche.

— Les taches : très variables en nombre ; elles sont gris-noir, ou bleu-noir suivant les sujets. La plupart, en particulier chez les gros sujets, sont en forme de croix ou d'X plus ou moins nets, mais ceci n'est pas constant. En tout cas un fait est caractéristique : il n'existe jamais de points rouges. A noter que ces taches sont nombreuses au-dessus de la ligne latérale, pratiquement constantes sur les opercules, fréquentes au-dessous de la ligne latérale.

— Le poids : les Truites de mer que nous avons examinées oscillaient entre 150 grammes et 6 kg et demi. Il aurait été capturé des poissons nettement plus gros, mais il ne nous a pas été possible d'en examiner.

— Notons enfin que certains sujets ont parfois des formes très éloignées du sujet type, et que hormis la présence de la nageoire adipeuse, il serait assez difficile de les classer du premier coup d'œil dans la famille des salmonidés.

Examinons maintenant notre poisson plus en détail :

La tête. — Petite et pointue par rapport à l'ensemble du corps, la gueule étant de moins grande ouverture que celle d'une fario de poids analogue. Cette petitesse de la tête, sur laquelle tous les auteurs insistent, n'est peut-être pas un caractère de l'espèce, mais pourrait très bien s'expliquer par l'abondance et la richesse de la nourriture en mer, amenant une augmentation très rapide du volume de la Truite sans que la tête ait le temps de s'accroître dans les mêmes proportions ;

— Il est à noter également que le bord postérieur de l'opercule semble plus en forme d'ogive que celui de la fario et que le crâne est beaucoup plus mou (est-ce une caractéristique des poissons fraîchement remontés de la mer ?)

— Enfin le mâle en période de frai devient bécard, comme Saumons et grosses Truites de rivière ;

Il reste trois caractères à examiner de près :

Le muscle masseter : toujours d'une blancheur nacrée, contrastant avec la couleur nettement rosée des autres muscles de la Truite de mer ;

— *Le vomer* : semblable à celui de la Truite fario (partie antérieure à contour triangulaire, barrée à l'arrière d'une rangée transversale de 3-4 dents ; partie postérieure à crête médiane bien marquée, portant le plus souvent de 1 à 6 dents, souvent caduques ; *échancrure en arrière* de la rangée transversale). Notons toutefois qu'il semble exister chez la Truite de mer, avec une certaine constance, des stries transversales à la face inférieure de la partie triangulaire antérieure et que les bords latéraux de la partie postérieure sont beaucoup plus lamellaires et plus développés.

De toutes façons il n'existe aucun rapport avec le vomer du Saumon (partie antérieure à contour ovale ou pentagonal ; partie postérieure avec faible saillie médiane armée de dents disposées ordinairement en deux rangées, de 2-3 pièces, transversale ; l'autre de 1-4 pièces suivant la longueur ; *échancrure en avant* de la rangée transversale) ;

— *Les branchiospines* : nous nous écartons à leur sujet de la description classique. En effet celle-ci précise que les branchiospines de la Truite de mer ne sont bien développées qu'à la partie médiane de l'arc branchial, disparaissant complètement aux deux extrémités, alors que les branchiospines du Saumon restent très marquées jusqu'aux deux extrémités de l'arc. Or, ce dernier aspect se retrouve avec une grande fréquence (environ une fois sur deux) chez la Truite de mer. Il ne semble donc pas que l'on puisse retenir ce caractère comme déterminant dans la différenciation de la Truite de mer.

Le corps. — Nous avons vu sa couleur et les taches qui s'y remarquaient ; nous n'y reviendrons donc pas. Ce sont les écailles qui vont maintenant retenir notre attention :

— Au niveau de la ligne latérale, sur une statistique de 42 sujets examinés leur nombre variait entre 115 et 126 avec une moyenne aux environs de 120 (alors que — pour mémoire — nous rappelons les chiffres suivants : *Salmo salar* : 110 à 120 ; *Salmo fario* : 110 à 125 ; *Salmo irideus* : 135 à 150) ;

— Au niveau de la ligne unissant la base de la nageoire adipeuse à la ligne latérale, sur la même statistique, leur nombre variait entre 13 et 18 avec une moyenne aux environs de 16.

Les nageoires. — Leur taille par rapport au corps est assez comparable à celle de la fario ; de toutes façons elle est nettement plus grande que chez la Truite arc-en-ciel.

L'adipeuse peut être ou non cernée d'un liseré brunâtre ou brun-rouge. Quant à la caudale, elle est peu échancrée, donc différente de celle du Saumon, et ses deux angles sont toujours pointus contrairement à l'arrondi fréquent de la fario et presque constant de l'arc-en-ciel.

Les viscères. — Ils sont en tous points comparables à ceux d'une fario de même poids.

Un fait important sur lequel nous reviendrons : toutes les Truites de mer prises en rivières que nous avons examinées, avaient l'estomac remarquablement vide.

Enfin, notons que les sujets fraîchement remontés ont sous la peau une épaisse couche de graisse.

Quant au coloris de la chair, il est le plus souvent nettement rose, sans atteindre toutefois la même intensité que chez le Saumon. Cette coloration n'est pas constante, car nous avons rencontré des Truites de mer dont la chair était seulement blanc-jaunâtre.

II. — CLASSIFICATION DE LA TRUITE DE MER

Les différents caractères anatomiques que nous venons de décrire permettent de distinguer relativement facilement une Truite de mer d'un Saumon. En effet, l'allure générale, la tête, le pédoncule caudal

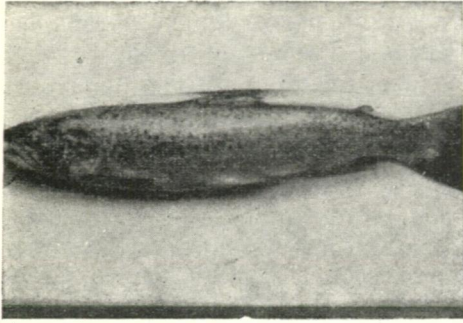


Fig. 1. — Truite de mer
de 500 gr.

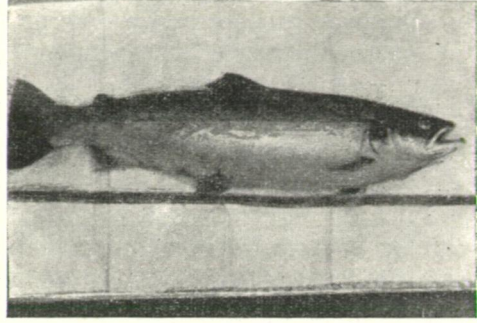


Fig. 2. — Truite de mer
de 8 livres

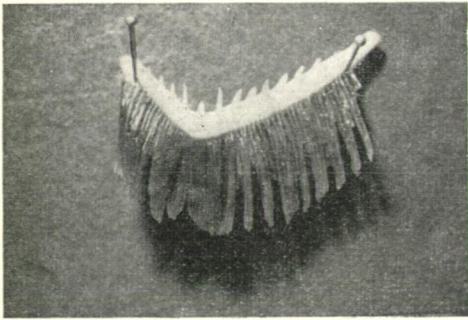


Fig. 3. — Branchiostepines
de Truite de mer



Fig. 4. — Aspect caractéristique
de la tête d'une Truite de mer

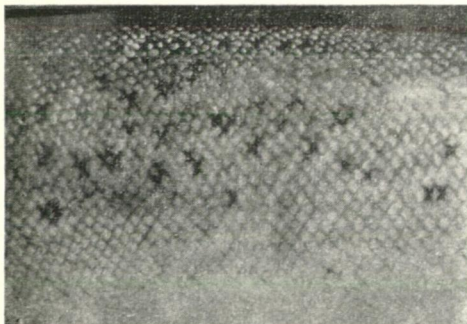


Fig. 5. — Aspect typique des taches
d'une Truite de mer

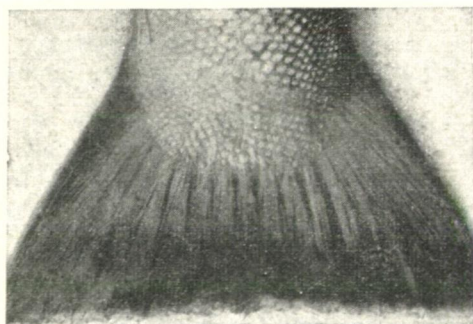


Fig. 6. — Queue d'une truite
de mer

et la queue et d'une façon plus précise, le vomer, le nombre d'écaïlles de la ligne latérale, le nombre d'écaïlles entre adipeuse et ligne latérale, le rapport nageoire anale sur pédoncule caudal, permettent presque toujours de trancher. Dans les cas difficiles, le critère le plus valable reste encore l'aspect du vomer (l'examen des branchiospines n'ayant à notre avis aucune valeur).

Par contre la différenciation d'une Truite de mer d'avec sa congénère la Fario, peut être extrêmement difficile, voire impossible. En effet, dans ce cas, ni le vomer, ni le nombre d'écaïlles, ni les différents rapports anatomiques ne sont des critères suffisants.

Si bien que ce n'est que sur un ensemble d'impressions que l'on puisse dire : c'est une Truite de mer, dans la mesure où une telle espèce existe bien. En effet, si tout le monde semble bien d'accord pour ranger la Truite de mer dans le genre *Salmo*, les noms les plus variés ont servi à caractériser ce poisson : en voici quelques échantillons :

- *Forelle argentée* (CUVIER et VALENCIENNE, 1828).
- *Trutta argentea* (BLANCHART, 1866).
- *Salmo trutta* (GUNTHER, 1880).
- *Trutta marina* (RAVERET WATTEL, 1900).
- *Salmo trutta* (TAVERNER).
- *Salmo marinus* (DUHAMEL).
- *Trutta marinus* (DUHAMEL).
- *Salmo trutta trutta* L.
- *Salmo trutta marina*.

Quoi qu'il en soit, on peut actuellement ranger les avis en trois groupes :

— Certains font de la Truite de mer une espèce ou une sous-espèce bien définie tant par ses caractères anatomiques que par son mode de vie ; ils la définissent le plus souvent : *Salmo trutta marina* ;

— D'autres estiment que Truite de mer et fario ne sont vraisemblablement qu'un seul et même poisson et qu'il n'y aurait pas lieu de distinguer *Salmo trutta marina* et *Salmo trutta fario*. En faveur de cette théorie on peut citer deux faits :

— L'exemple de la fario « danoise », variété sans points rouges, à points brunâtres parfois en forme d'X, qui descend assez souvent en mer.

— Les expériences que rapporte G. H. NALL dans son livre *The Life of the Sea-trout* ; d'après cet auteur, des œufs de Truite de mer fécondés et élevés en eau douce, donneraient des produits restant en rivière et ne se différenciant en rien au bout de trois ans d'avec des farios ;

— Enfin, certains auteurs pensent que la Truite de mer n'est qu'une arc-en-ciel dévalée : ils appuient leur théorie sur l'absence de points rouges et la petitesse de la tête de l'arc-en-ciel ainsi que sur des expériences américaines montrant que sur un lot d'arc-en-ciel immergées en rivière, certaines restent sédentaires alors que d'autres descendent en mer (sans que rien ne permette de prévoir d'avance celles qui seront migratrices)

et remontent avec une livrée très particulière qui les fait alors baptiser « salmon steel head ».

Cette dernière théorie semble fausse tout au moins pour nos Truites de mer de la Canche : en effet, il se prenait déjà des Truites de mer avant l'introduction de *Salmo irideus* en France ; et d'autre part le nombre d'écaillés de la ligne latérale de nos Truites de mer locales est bien trop éloigné de celui de *Salmo irideus* pour qu'il y ait un rapport entre ces deux poissons.

Quoi qu'il en soit, il faut bien reconnaître que c'est un peu « la bouteille à l'encre et qu'en particulier pour la Canche, les déversements successifs d'alevins de fario, d'arc-en-ciel, de boîtes Vibert contenant des œufs de fario danoise, de Truite de mer, de Saumon, et même d'un mystérieux Saumon de Pologne (?) n'ont pas arrangé les choses.

Il se passe actuellement un peu ce qui s'est passé dans certains lacs d'Europe centrale, où le déversement de corégones variés, avant d'avoir répertorié le cheptel piscicole exact, a provoqué de tels mélanges qu'on n'est pas près de s'y retrouver !

III. — VIE ET MŒURS DE LA TRUITE DE MER

Il s'agit là d'un terrain extrêmement glissant ou l'on ne peut guère s'avancer qu'au conditionnel. Voici les faits que j'ai notés :

— IL Y A DE LA TRUITE DE MER EN PERMANENCE TOUTE L'ANNÉE DANS LA CANCHE, tout au moins en aval de Montreuil-sur-Mer. En effet, les inscrits maritimes en prenaient au filet dans la rivière toute l'année avant la suppression de leurs droits. S'agit-il de Truites de mer sédentaires ou au contraire de petites remontées de Truites de mer particulièrement « balladeuses » ? Il n'est pas possible, pour l'instant, de répondre ;

— IL EXISTE DEUX REMONTÉES ASSEZ NETTEMENT CARACTÉRISÉES dans l'année : l'une courant juin, qui s'amorce lors des grandes marées du début de ce mois. Il s'agit en général de grosses Truites (4 à 12 livres environ). L'autre, courant août : il s'agit alors de sujets plus petits (3 à 4 livres) moins argentés que ceux de la première remontée ; elles sont d'ailleurs appelées dans le pays « grises ». Ces remontées semblent se faire par à-coups : les Truites ne se déplaceraient que lorsque l'effet de la marée se fait sentir dans la rivière ;

— LA PÉRIODE DE FRAI SE SITUERAIT VERS JANVIER-FÉVRIER ; la reproduction aurait lieu dans les affluents de la Canche ; nous disons « aurait », car, si nous avons souvent pu observer de grosses Truites frayer dans ces affluents, il n'est pas certain du tout que ce soient des Truites de mer ; en effet, il existe de gros géniteurs fario dans ces mêmes affluents, qu'il n'est pas possible de différencier par la simple observation sur les frayères. Il serait souhaitable de pouvoir pratiquer des prélèvements pour en avoir le cœur net.

Que deviennent les reproducteurs ainsi que les Truites de mer nées sur les frayères ? Nous devons reconnaître que nous n'en savons rien.

Il n'est pas exclu que parmi ces dernières, certaines ne restent pas dans la rivière.

Cette hypothèse n'est pas faite pour simplifier le dernier problème :

— En effet, toutes les Truites de mer (environ une soixantaine) que nous avons disséquées (et qui avaient été prises en rivière) avaient l'estomac remarquablement vide ; alors que les sujets pris au filet en bordure de mer (parcs) ou au chalut en pleine mer, avaient constamment des poissons dans l'estomac. Par ailleurs, toutes les Truites de mer prises en fin de saison dans la Canche sont maigres et efflanquées, alors que celles prises en début de saison sont grasses et éclatantes de santé. Ceci serait assez en faveur d'une non-alimentation en rivière.

IV. — LA PÊCHE DE LA TRUITE DE MER

1° *En mer* : il arrive, mais rarement, que des pêcheurs prennent, en chalutant des Truites de mer ; ceci se produit toujours à proximité des côtes ce qui tendrait à prouver que la Truite de mer ne s'aventure pas en haute mer ?

2° *En bordure de mer* : dans les « parcs », sorte de vastes filets dormants tendus en demi-cercle entre des piquets, se découvrant à marée basse. On prendrait surtout des Truites par nuit sans lune ?

3° *En rivière* : LA PÊCHE AU FILET se pratiquait officiellement jusqu'en 1959 grâce au privilège des inscrits maritimes ; ceux-ci tendaient des filets (type araignée) barrant la majeure partie de la rivière ; ceci en aval de Montreuil-sur-Mer et au moment de l'étale lorsque le flot de la marée montante équilibre le courant de la rivière ; le filet reste alors immobile, en travers de la rivière pendant une période d'environ une heure, variable suivant la hauteur de la marée. Là encore, les nuits sans lune seraient les plus efficaces.

— LA PÊCHE AU LANCER se pratique du bord ; canne à lancer et moulinet type « brochet » ; nylon 35 à 45 centièmes car le fond de la rivière est sale et on accroche souvent ; cuiller tournante, ou plus exceptionnellement ondulante, lourde (12 à 20 grammes) pour racler le fond. Il est préférable de lancer en travers et de récupérer en laissant dériver ; là comme ailleurs, le maximum de touches se produit au moment où le trajet de la cuiller, de descendant, devient transversal.

La défense de la Truite de mer est réputée par sa violence et sa durée ; ceci reste vrai bien qu'extrêmement variable. L'usage de la gaffe est pratiquement indispensable.

— LA PÊCHE A LA MOUCHE NOYÉE est peu pratiquée car le cours de la Canche ne s'y prête guère ; les rares secteurs suffisamment peu profonds pour ce mode de pêche seront prospectés avec de petites mouches à saumon.

— Enfin, pour être complet, signalons qu'il se prend de temps en temps des Truites de mer au vif, au ver et à la coque, ce qui n'est pas

fait pour simplifier le problème posé par la vacuité de l'estomac de ce poisson.

V. — **POUR SERVIR DE CONCLUSIONS PROVISOIRES...**

Tels se présentent les différents éléments que nous connaissons sur les Truites de mer de la Canche. Poissons bien mystérieux, puisque sans parler de leur mode de vie pratiquement inconnu, nous ne savons même pas s'il s'agit d'une véritable espèce.

C'est pourquoi nous pensons qu'il serait temps de s'occuper sérieusement de ce curieux salmonidé et en guide de conclusion nous proposons de commencer par deux expériences de base :

— Prélever des œufs fécondés de Truites de mer authentiques frayant dans la Canche, et suivre leur croissance en bassin de pisciculture ;

— Prendre un grand nombre de Truites de mer au filet ou par tout autre moyen (bien que le débit de la rivière soit un peu limité pour la pêche électrique), les marquer et voir ce qu'elles deviennent.

BIBLIOGRAPHIE

BARBELLION : Truites, mouches, devons, pages 25-34.

CLIGNY : L'élevage de la Truite de mer *Bul. soc. nat. d'acclimatation*, n° 5, mai 1918.

DOTTRENS : Poissons d'eau douce, vol. 1, page 153.

G. H. NALL : *The life of the Sea-trout*.

GROTE HOFER : *Die Süßwasserfische von Mittel-Europa*, page 270.

MOREAU : *Histoire naturelle des poissons de France*, vol. 3, page 537.

OTTERSTROM : *Bull. franç. pisc.*, novembre 1935, pages 89-98.

Les Poissons industriels d'U. R. S. S., page 181.

ROULE : *Les poissons des eaux douces de France*, pages 98-103.

ROULE : *Les poissons et le monde vivant des eaux*, vol. 5, page 7 ; vol. 8, page 73.

RUHMER : *Fische und Nütztiere des Meeres*, pages 48.

VAVON : *La Truite*.
