

Informations légales

18 cm



Taille minimale de capture : **18 cm**

Pas de taille minimale dans les canaux du Brabant, du Hainaut et dans le lac de Nisramont.

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

Quand la pêcher ?



Période d'ouverture pour :

	JAN	FÉV	MAR	AVR	MAI	JUI	JUI	AOU	SEP	OCT	NOV	DÉC
CNS							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 ?



- Canaux
- Sambre
- Meuse
- Barrage de l'Eau d'Heure

Pour plus d'infos :

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

Comment la pêcher ?

Au ver de terre, à la cuillère, au leurre souple et au vif (vairon), à proximité des obstacles immergés.

Toutes ces techniques sont détaillées sur :

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

Bon appétit !

Filets de perche au four

Ingédients : 4 filets de perche, 750 g de pommes de terre, 25 cl de crème fraîche, 3 tomates, 2 oignons, 1 aubergine, 1 poivron, mozzarella, huile d'olive, aromates, sel et poivre.

Préparation des filets de perche : Cuire les pommes de terre et les couper en rondelles. Emincer les oignons, couper en tranches les tomates, en dés l'aubergine et en lanières le poivron. Disposer les pommes de terre dans le fond du plat avec la crème fraîche, recouvrir d'une couche de légumes, disposer les filets de perche, saler, poivrer et ajouter du thym. Recouvrir de quelques tranches de mozzarella (ou tout autre fromage) et finir par une couche de légumes.

Assaisonner à nouveau le dessus du plat, napper d'huile d'olive et enfin faire cuire 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 200°C.



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

3

4

zone Barbeau à Brème - La perche

La PERCHE

Perca fluviatilis



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

Perca fluviatilis

Le corps de la perche est haut, légèrement bossu et s'affine vers la queue. Sa courte tête présente un museau obtus dont les opercules sont munis d'une pointe à l'extrémité. Son dos gris foncé à verdâtre possède 6 à 9 bandes noires (certaines en forme de « Y »). Les nageoires pelviennes sont rouge vif (la nageoire anale et caudale également). Tout comme le sandre, la première nageoire dorsale est munie de rayons durs et la seconde de rayons mous.



© Illustration de poisson / P.J. Dunbar

focus...

Les opercules sont munis d'une pointe.

Régime alimentaire

Les larves de la perche sont zooplanctonophages (elles se nourrissent de diatomées et de ciliés). Les individus deviennent ensuite benthophages (ils se nourrissent de larves d'insectes) et enfin ichtyophages (ils se nourrissent de poissons). Le rythme d'activité alimentaire de la perche est diurne et présente un pic à l'aube et au crépuscule. Le cannibalisme est fréquent.

Écologie

Présente dans la zone à barbeau, la perche se retrouve également dans les eaux calmes des étangs, canaux et réservoirs artificiels. Elle vit en bancs et affectionne tout type d'obstacle (troncs, branches, végétation, pierres) qui lui offre abris et caches. Son organisation sociale est défensive face aux prédateurs (la perche vit en bancs de même classe d'âge = cohortes) et offensive pour la capture de jeunes alevins (efficacité des captures).

Reproduction

La reproduction intervient au printemps (mars-avril-mai) quand l'eau atteint 12 à 14°C dans des zones de faible profondeur où la végétation est abondante. Les œufs se présentent sous la forme de cordons blancs rubanés (2 à 3 m de long pour 8 cm de diamètre) entourés d'un mucus qui les fixe au support de ponte. Sur la photo : œufs de perche mis à sec suite à une diminution du niveau d'eau sur les barrages de l'Eau d'Heure.



Œufs

150.000 œufs de **2 à 3mm de diamètre** sont pondus par kg de femelle. L'incubation dure **200°C x jours** (soit 20 jours à 10°C par exemple).

Larve

Après éclosion, l'œuf donne naissance à une **larve de 6 mm**.

Répartition en lac

	En été	En hiver
Jour	Zone sublittorale entre 3 et 15m de profondeur.	Grandes profondeurs (35 à 70m) au voisinage du fond.
Nuit	A proximité de la zone littorale où elles passent la nuit à proximité du fond.	Proches de la surface (20 m de profondeur).

Compétition

La compétition est un facteur qui limite le processus de développement des populations de perches. Cette caractéristique conduit à un phénomène de nanisme dans certains étangs.

Indicateur

La perche est un indicateur de la dégradation physique des écosystèmes d'eau douce à cours régulé où la biodiversité a fortement diminué (abondance dans les canaux endigués).

Nombre d'écailles

55 à 70 écailles sur la ligne latérale.

Composition spécifique

Energie : **4,8 MJ/kg**

Protéines : **17 %**

Graisses : **1,8 %**

Tailles courantes

20 à 45 cm pour **0,2 à 2 kg**.

*** La perche se déplace souvent en bancs composés de plusieurs centaines d'individus. ***