

Ablette



Ablette

Ordre: Cypriniformes

Famille: Cyprinidae

Genre: Alburnus

Nom: Alburnus alburnus

Biométrie:

Taille: 12 à 15 cm, maxi 20 cm

Poids: 10 à 50 g, maxi 150 g

Longévité: 4 à 7 ans

Caractéristiques:

Poisson à corps fin, comprimé latéralement ; la hauteur maximale du corps atteint à peu près le double de la hauteur du pédoncule caudale. Bouche supère, oblique orientée vers le haut, avec une mâchoire inférieure proéminente, mais non grossie. La carène qui s'étend entre les nageoires pelviennes et l'anus est dépourvue d'écaillés. Ecaillés de taille moyenne, 46 à 53 le long de la ligne latérale. La nageoire anale en a 18-23, elle est nettement plus large que la dorsale. La nageoire anale débute sous le bord postérieur de la dorsale. Dents pharyngiennes sur 2 rangées, en dents de scie, 2.5-5.2. Longues branchiopsines serrées

Coloration:

Dos vert-gris à vert bleuté, flancs et face ventrale fortement argentés. Nageoires dorsale et caudale gris clair à verdâtre, nageoires paires et anales blanchâtres, teintées d'orangé à la base.

Mœurs:

Poisson de surface vivant en bancs, soit près des rives, soit au milieu du plan d'eau. Recherche les endroits calmes et évite les eaux troubles ou trop envahies de végétation. En période de frai (d'avril à juin), le mâle à un tubercule nuptial. La ponte se déroule en eau peu profonde, près des rives graveleuses ou dans les cours d'eau qui alimentent le lac ou s'en écoulent. Les œufs (1500 par femelle environ) adhèrent aux pierres et aux plantes. Leur incubation dure 5-10 jours .

Alimentation:

L'ablette se nourrit de petits mollusques, de vers, de crustacés, ainsi que de larves d'insectes et débris végétaux. L'été, ainsi qu'au printemps, elles viennent gober des petits insectes en surface.



Intérêt de pêche:

Au 19ème siècle l'ablette commune était recherchée pour ses écaillés utilisées pour donner un aspect nacré aux fausses perles.

La chair de l'ablette est excellente et bien que nécessitant une longue préparation pour avoir une quantité de poisson suffisante, une friture d'ablette est toujours appréciée. C'est d'ailleurs la façon la plus simple de préparer ce poisson qui par extension est appelé "friture".

Il est à noter que tout poisson blanc de petite taille est considéré comme de la "friture".

L'intérêt le plus important de l'ablette pour le pêcheur est qu'elle est très appréciée par les carnassiers. Cependant, l'ablette reste un poisson très fragile très difficile à utiliser comme vif.