

Jean-Louis Guillou
Nelson Cazeils

Illustrations Franck Ripault

Appâts
et eschages
pour la pêche
en mer

Éditions **OUEST-FRANCE**

1

Les appâts

Vers, mollusques, crustacés, poissons, pâtes, etc., utilisables comme esches sur nos côtes sont innombrables. Presque tout animal marin peut servir d'appât. Aussi, nous avons choisi de vous proposer une sélection en vous les présentant par ordre alphabétique.

Aiguillette

Voir Orphie.

Algue verte

Cette algue verte filandreuse est détachée avec un couteau à la main sur les roches, les digues et surtout sur les quais de halage, entortillée autour du fer de l'hameçon. En Méditerranée, présentée entre deux eaux sous un flotteur le long des enrochements d'une digue ou d'un épi, cette plante plaît aux saupes, en particulier au printemps.

Amande de mer – *Glycymeris glycymeris*

Ce gros bivalve, qui peut atteindre 5 à 6 cm, se caractérise par une coloration claire tachetée de roux, d'orange et de brun. Son approvisionnement ne peut s'effectuer que chez les poissonniers. Son aire de répartition, généralement au-delà de l'estran, rend son ramassage impossible par un pêcheur à pied. L'amande de mer s'emploie de préférence fraîche et crue. Cependant, certains amateurs n'hésitent pas, dans le but de la conserver pour de futures périodes de pénurie, à la décortiquer, à la saler, et enfin à la congeler. Pendant la partie de pêche, ces bivalves quand ils sont vivants se conservent, avec leurs coquilles, dans un seau où l'eau de mer est renouvelée constamment. Il faut savoir que l'amande de mer s'altère très vite dans une eau tiède pendant les fortes chaleurs. La chair coriace, entière ou découpée, de ce lamellibranche est toujours plus appréciée par les poissons de la fin de l'été jusqu'au début du printemps, essentiellement pendant et après un coup de vent. Elle est surtout utilisée pour la pêche du bar au surf-casting

mais elle donne aussi de bons résultats pour prendre des sparidés sur certaines plages et dans des eaux portuaires.

➔ Conservation

L'amande vivante peut être placée au réfrigérateur où elle peut être conservée plusieurs jours.

➔ Eschage

L'amande de mer, placée au bout d'un trainard se terminant en fourche (en cavalier ou en wishbone), intéresse les bars francs, les bars mouchetés, les daurades royales et dans certains secteurs les daurades grises. Elle permet aussi des prises plus sporadiques de quelques turbots et de rares raies bouclées. Dans quelques endroits, les morues et les sars peuvent également être tentés.

AMANDE SUR MONTAGE EN FOURCHE



Anchois – *Engraulis encrasicolus*

Noms vernaculaires : goulard, ladrot, antchua, amplovo, amourou, etc.

L'anchois est commun dans le golfe de Gascogne et en Méditerranée. Il est souvent confondu avec le sprat, dont il a les mêmes rythmes biologiques.

Ce Clupéidé à chair grasse est très apprécié des poissons chasseurs (bars, maquereaux, chinchards, thons, bonites...) et même dans certains endroits par les sparidés. Il peut s'utiliser comme le sprat ou la sardine après avoir été salé.

➔ Conservation et eschage

Voir Sardine.

LANÇON MORT MAINTENU PAR UN FIL EN LAITON (MER AGITÉE)



l'orphie et le turbot. Les gros poissons plats comme les belles soles, le lieu jaune et bien d'autres carnassiers l'apprécient. Le lançon se congèle bien et garde une partie de ses qualités lors du déglacage, encore faut-il le saler légèrement avant de le mettre au froid et, au moment de la partie de pêche, l'escher avant qu'il ne soit décongelé. La congélation permet un approvisionnement tout au long de l'année, toutefois la saison optimale pour utiliser le lançon s'étend de mai à octobre-novembre.

➡ Conservation

Les lançons vivants peuvent être conservés dans un récipient rempli d'eau de mer et équipé d'un bulleur à condition de ne pas mettre trop de poissonnets. Légèrement salés et congelés, les lançons sont mieux que des ersatz de la fin de l'automne au début du printemps.

➡ Eschage

Ce poisson, vivant ou mort, peut être esché de très nombreuses façons : par la tête, par la queue, etc. Vif, il peut être esché avec un seul hameçon par la bouche ou par le dos, ou encore par le devant des lobes des yeux, en faisant prenant garde à ne pas les percer.

Un lançon mort, dans des eaux assez calmes, peut être proposé sur deux hameçons montés en tandem. Il peut être également esché par un seul hameçon, celui-ci est passé délicatement par la bouche du lançon et ressort juste au niveau d'une ouïe.

Dans des eaux agitées, un mince fil de laiton peut maintenir le lançon ou l'équille sur l'hameçon.

Ce fil est assujetti sur la tige de l'hameçon, puis celui-ci traverse la tête par les lobes des yeux. Enfin, avec le reste de fil, on entoure la tête du lançon en même temps que la hampe de l'hameçon.

LANÇON MORT PROPOSÉ SUR DEUX HAMEÇONS MONTÉS EN TANDEM (MER ASSEZ CALME)



Lavignon poivré – *Scrobicularia plana*

Noms vernaculaires : lavignon, palourde plate, etc.

Ce bivalve, qui peut atteindre les 5 cm de longueur, est assez commun dans les eaux saumâtres des estuaires.

Excellent pour tous les sparidés et bien d'autres espèces (le bar, le flet, la plie, le tacaud et le merlan), le lavignon est pourtant assez méconnu des pêcheurs.

➡ **Conservation**

Lors d'une partie de pêche, ces coquillages doivent être mis dans un grand seau rempli d'eau que l'on change toutes les deux-trois heures. Pour les conserver une semaine, les lavignons peuvent être placés dans un récipient en plastique que l'on dépose dans le bac à légumes d'un réfrigérateur.

➡ **Eschage**

Selon les poissons pêchés, deux ou trois lavignons peuvent être eschés sur un même hameçon.

Lisette

Voir Maquereau.

Loche

Voir Motelle.

Mactres – *Mactra corallina* et *Mactra glauca*

Noms vernaculaires : blanchet, flie, etc.

Ce coquillage peut atteindre les 6 cm.

Pendant la mauvaise saison, il peut être parfois rejeté par milliers le long des côtes à la suite des tempêtes. Ce mollusque est à réserver aux sparidés et au bar.





2

Les trucs à connaître

Cohabitation des diverses espèces d'appâts

Nombre d'espèces d'animaux qui servent d'esches cohabitent. Certaines parce qu'elles dépendent les unes des autres pour la répartition de la nourriture. Par exemple, les crabes et les crevettes s'alimentent des restes de proies délaissées par de gros poissons. D'autres animaux, comme les coquillages filtreurs, vivent dans les mêmes secteurs parce qu'ils doivent partager les mêmes espaces nourriciers. Dans un cas comme dans l'autre, toutes les formes de cohabitations sont propices au ramassage d'appâts. En trouvant une espèce, le pêcheur peut être assuré qu'il en dénichera d'autres pas très loin.

Quelques exemples d'appâts qui cohabitent :

- Nephtys blanches, arénicoles, couteaux et coques.
- Couteaux, nephtys blanches, myes et bibis.
- Couteaux, myes et palourdes.
- Bibis et myes.
- Gravettes de roche, palourdes et crabes verts.
- Vers bleus et lançons, etc.

Conservation des esches

Les appâts se détériorent plus ou moins vite. Les changements brutaux de température, la chaleur excessive ou le froid, un glaçage et un déglacage mal effectués, la qualité du conditionnement et des contenants pour le transport, la présence de parasites (puces et poux de mer, mouches, etc.) sont autant de facteurs qui contribuent à la dégradation des esches. Les appâts en période de reproduction sont plus fragiles, il est donc préférable de ne pas les récolter pendant cette saison, à part les crabes et certains vers de roche. Pour renouveler l'eau de mer servant à maintenir en vie les vers, les crustacés et les poissons, il est préférable d'utiliser l'eau recueillie lors des marées montantes. Au contraire, l'eau puisée la journée dans les premières vagues pendant les marées descendantes a souvent été réchauffée par le soleil ; de plus, outre sa température plus élevée préjudiciable à la survie des esches, elle est appauvrie en oxygène.

TABLE DES MATIÈRES

AVANT-PROPOS • 5

Les vers : des appâts incontournables • 6

Les appâts sédentaires
et errants • 7

I - LES APPÂTS • 9

Aiguillette • 9

Algue verte • 9

Amande de mer • 9

Anchois • 10

Anguille de sable ou ver plat • 11

Anguille • 11

Arénicole • 12

Athérine • 13

Bernard-l'ermite • 14

Bernique, bernicle ou patelle • 15

Bibi • 15

Bigorneau • 15

Blennie • 15

Bogue • 16

Bulot ou buccin • 16

Callianasse • 16

Crevette gébie • 17

Calmar • 18

Carplue blanche • 19

Carplue rouge • 19

Casseron • 19

Chatte • 19

Chinchard • 19

Chipiron • 20

Civelle ou pibale • 20

Clam • 20

Coque • 20

Cordelle • 21

Couteau ou solen • 22

Crabe de roche • 23

Crépidule • 25

Crevette grise • 25

Crevette rose ou bouquet • 26

Demi-dur • 27

Dur de Corée • 27

Encornet • 27

Éperlan (faux-) • 27

Équille • 27

Escargot terrestre • 27

Escavène, escabène et esque • 27

Étrille • 27

Eunice • 27

Flion ou haricot de mer • 27

Fromage • 27

Gambas • 28

Gardon • 28

Gobies • 28

Gonelle • 28

Gravette • 28

Hareng • 28

Huitres • 28

Idothée • 28

Mysis • 28

Lançon • 30

Équille • 30

Cicerelle • 30

Lavignon poivré • 32

Lisette • 32

Loche • 32

Mactres • 32

Maquereau commun • 33

Margate • 34

Merlan • 34

Mille-pattes • 34

Motelle • 35

Moule • 35

Mourredur • 36

Mulet • 36

Mye • 36
Lutraire • 36
Nephtys de sable ou néréide blanche • 37
Néréide de roche ou néréide rouge • 38
Néréide de vase ou ver de vase • 39
Nouille • 39
Ophélie • 40
Orphie • 41
Pain • 41
Pelote • 41
Pétisse • 41
Fausse pétisse • 41
Pholade et taret • 42
Pieuvre ou poulpe • 42
Puce de mer • 42
Pou de mer et talitre • 42
Sardine • 43
Saupé • 44
Seiche • 44
Siponcle • 44
Spisule • 46
Sprat • 46
Tacaud • 47
Tite • 47
Ver américain ou ver à sang • 47
Ver de Capbreton • 48
Ver de Chalut • 48
Ver marin • 48
Ver miracle • 48
Ver à l'œil • 48
Ver de terre ou lombric • 48
Ver tube ou ver à tube • 48
D'autres vers utilisables • 48
Panachages et cocktail baits • 49

II - QUELQUES TRUCS • 53

Cohabitation des diverses
espèces d'appâts • 53
Conservation des esches • 53
Les appâts qui se congèlent • 54
Teasers • 54
Amorçage • 54
Se mettre au parfum • 55
Accessoires • 55
Présentation des appâts
et montage des hameçons • 55
L'art de l'aiguille et du tricot • 56
Appâts et coefficients • 56

MES MEILLEURES PRISES • 58 À 61