



Les prises spectaculaires de spécimens de plusieurs dizaines de kilos se multiplient en Suisse

LE SILURE PREND SES AISES



Se trouvant au bout de la chaîne alimentaire, le silure est lui aussi consommable, mais sa chair n'est pas appréciée par tout le monde. Adobe Stock



« ANDRÉE-MARIE DUSSAULT

Poissons » En Suisse, les captures de silures se succèdent. Arrivés en remontant fleuves et rivières ou introduits par l'homme, ces poissons d'eau douce d'une taille imposante mettent en danger la biodiversité des lacs où ils se développent. Notamment au Tessin, canton qui tente de le neutraliser.

Les prises spectaculaires font la une de journaux locaux, de Stein (AG), dans le Rhin, au lac de Constance. La Suisse romande n'est pas en reste. En 2015, le pêcheur Pierre Schaer avait sorti de l'eau un silure de 2 mètres 25 pesant 80 kilos à Guévaux, sur le lac de Morat.

Le phénomène touche aussi le Tessin. Luca Bellini, un passionné de pêche de 26 ans, a saisi il y a quelques semaines un silure de 26 kilos, mesurant 1 mètre 63. D'après les experts, il s'agit peut-être du spécimen le plus lourd jamais capturé dans le lac Majeur. Le *Silurus glanis*, de son nom latin, ou silure glane, est l'un des plus grands poissons d'eau douce. Il mesure généralement entre 150 et 250 cm, pèse entre 50 et 80 kilos et peut vivre une soixantaine d'années.

Un lac «colonisé»

Des légendes circulent sur des chiens qui auraient disparu le long de berges. En France, dans le Tarn, des silures ont été vus bondissant hors de l'eau pour attraper des pigeons. En revanche, pour l'humain, il ne représente pas de danger, assure Tiziano Putelli, chef de l'Office cantonal de la pêche et de la chasse. Au Tessin, ce méga-prédateur est présent dans les lacs Ceresio et Majeur, confirme-t-il. «Dans le pre-

mier, il est pêché occasionnellement, tandis que le second a littéralement été colonisé par le silure, à tel point qu'on ne peut plus l'éradiquer; nous pouvons seulement surveiller son développement.»

Aujourd'hui, la situation est encore sous contrôle, ajoute le spécialiste, «mais les conséquences de sa présence à long terme ne sont pas connues». Le silure se reconnaît à ses tout petits yeux et aux barbillons qui lui permettent de percevoir son environnement. Sur le bord de la bouche, il a comme une petite dentition qui fait penser à du papier à poncer. Son corps est comprimé latéralement, sa tête est aplatie et sa peau est dépourvue d'écaillés.

Introduit dans un étang?

Originaire du Danube, le silure est arrivé dans le lac Majeur, via la rivière Tessin, affluent du Pô, il y a quelques décennies, poursuit Tiziano Putelli. «L'hypothèse la plus vraisemblable pour expliquer son avènement dans nos eaux est qu'il aurait été introduit dans un étang isolé pour la pêche payante, en Italie, et suite à des inondations, il aurait rejoint les eaux libres pour remonter jusqu'ici.»

Problème: le silure est une espèce allochtone invasive qui

«Il aurait été introduit dans un étang isolé pour la pêche payante, en Italie»

Tiziano Putelli

menace la biodiversité des lacs de la région, explique Tiziano Putelli. «Il se situe au sommet de la pyramide alimentaire, il n'a pas de prédateur et met en danger nos espèces autochtones, comme la perche, la truite de lac ou encore le corégone.» En effet, le silure est une espèce opportuniste, non spécialisée, dont l'estomac correspond au tiers de la longueur, et qui mange de tout.

Eradication tentée

Le Tessin mène des actions avec la région de la Lombardie pour tenter de le neutraliser. Les autorités ont ainsi décidé d'autoriser les filets à grosses mailles pour faciliter sa prise. Cette mesure entrera en vigueur dès l'an prochain, pour une durée de trois ans. «Nous évaluerons ensuite si elle est utile ou si elle nuit à d'autres espèces», précise Tiziano Putelli.

Autre mesure possible: encourager sa consommation. Tiziano Putelli admet toutefois que la forme et la couleur du silure n'incitent souvent pas à sa consommation. «En revanche, dans les pays de l'Est, d'où il est originaire, il est très prisé», affirme-t-il.

Comme le montrent de nombreuses vidéos sur internet, le

silure fait aussi la joie de nombreux pêcheurs, reconnaît l'expert. «De par sa taille, il n'est pas facile à capturer et donne du fil à retordre même aux pêcheurs les plus expérimentés.»

Carnassier redoutable

A l'Office fédéral de l'environnement (OFEV), Daniel Hefti, de la Section revitalisation et pêche, indique que l'aire naturelle de distribution du silure en Suisse



est limitée aux lacs du pied du Jura, aux bassins de l'Aar et du Haut-Rhin, y compris le lac de Constance. «Ailleurs, par exemple dans le lac Léman, les lacs de Zurich, de Thoune et au sud des Alpes, sa présence n'est pas naturelle et s'explique par des introductions.» Le silure peut être un carnassier redoutable, confirme Daniel Hefti. «Il peut exercer une forte pression sur les populations de poissons, y compris sur les espèces exploitées.»

David Grimardias, adjoint scientifique à la Haute Ecole du paysage, d'ingénierie et d'architecture de Genève (Hepia), précise cependant que le silure, présent dans le Léman depuis quelques années, reste un grand inconnu. «Il crée beaucoup d'inquiétudes chez les pêcheurs, souligne-t-il. Mais nous n'avons aucune idée de la place écologique qu'il occupe réellement, ni de son impact sur le milieu et le peuplement piscicole.»

Pour David Grimardias, il

serait intéressant de comprendre ce qui caractérise la démographie et l'écologie du silure, et de savoir pourquoi, lorsqu'il colonise certains lacs alpins, comme le lac du Bourget, en France, où sa population explose, alors que dans d'autres cas, comme dans le Léman, son développement se fait lentement.

La consommation du silure permettrait-elle de limiter son développement? En Suisse romande, quelques restaurants et poissonniers le proposent, affirme David Grimardias. «Il s'agit d'une offre peu développée qui pourrait être davantage valorisée», estime-t-il, observant que les pêcheurs préfèrent manger les silures de petite taille. «S'agissant d'un prédateur se situant au sommet de la chaîne alimentaire, il est le dernier maillon à accumuler d'éventuels métaux lourds et produits toxiques. Du coup, il ne serait pas inintéressant de regarder de près les effets de sa consommation à terme.» »

GRUYÈRE ET LAC NOIR

Les silures se trouvent aussi dans les lacs fribourgeois. «Oui, il y en a dans le lac de la Gruyère, indique Marius Rime, président de la Société de pêche de la Basse-Gruyère. Ils ont été introduits clandestinement il y a quelques années. Des membres de ma société en ont déjà pêché.» Le président ajoute que, à sa connaissance, «des silures ont aussi déjà été pêchés dans le lac Noir.» Concernant le lac de Morat, «le silure en est un poisson indigène, poursuit Marius Rime. Des spécimens de plus de 2 mètres y ont déjà été pêchés.» PAS

LES SILURES PROFITENT D'UNE ÉCHELLE

Depuis quatre ou cinq ans, les pêcheurs du Léman attrapent régulièrement des silures. Ce poisson boulotte même les canards.

«Des silures dans le Léman? Le dernier que j'ai pêché, je l'ai pris dans mes filets à feras il y a une semaine.» Pêcheur professionnel à Gland (VD), Alexandre Fayet, à l'instar de bien d'autres collègues opérant sur le Léman, confirme que l'espèce est vraiment bien installée dans

sa zone de pêche. «Celui que j'ai pris mesurait 1 mètre 35 et pesait 16 kilos», ajoute-t-il.

«Sur le Petit Lac, les captures sont régulières, surtout en hiver, poursuit le pêcheur. La prolifération de silures est due en partie à une échelle à poissons installée pour les truites. Cette échelle est également empruntée par les silures, arrivés par le Rhône. Mais peut-être aussi que les fonds

leur conviennent mieux dans ce secteur.»

Selon Alexandre Fayet, ces poissons sont voraces et n'hésitent pas à s'attaquer à des canards. Pour les poissons régulièrement pêchés comme les feras, c'est un sérieux prédateur dont l'impact sur l'écosystème est encore mal connu. «On sait qu'il se reproduit assez facilement», ajoute Alexandre Fayet. «En tout cas, on observe un accroissement de cette espèce sans toutefois

pouvoir le rendre responsable de la baisse des prises de feras.»

Pour les pêcheurs, le silure est tout à fait commercialisable. Alexandre Fayet le propose dans son magasin de vente directe. «Nous enlevons les arêtes et nous le vendons en émincé», explique-t-il. «C'est un peu comme le brochet, avec un peu moins de goût. Mais les clients qui ont essayé l'apprécient. Nous leur proposons une façon de l'apprêter avec des herbes.» » PIERRE-ANDRÉ SIEBER