

## *Anchois (Engraulis encrasicolus)*



**Synonyme :** aucun

**Famille :** engraulidés

**Corps :** très fin

**Tête :** avec une bouche fendue très en arrière de l'œil ; mâchoire supérieure très proéminente ; absence de paupières adipeuses

**Nageoires :** l'origine de la dorsale se situe aux même niveau que les pelviennes

**Coloration :** dos bleu verdâtre avec flancs argentés

**Taille :** 20 cm

**Biologie :** cette espèce pélagique vit en bancs de la côte à 150 m de profondeur. Elle se nourrit de plancton. Les œufs pélagiques de forme allongée sont pondus entre 10 et 30 m. Une femelle peut pondre de 10.000 à 20.000 œufs. Les alevins éclosent dans les 2 à 4 jours après la ponte. Leur longévité se situerait autour de 3 ans.

**Pêche :** chalut pélagique, senne tournante

**Intérêt culinaire :** rarement consommé frais, mais préparé (salé, à l'huile d'olive, crème d'anchois ou « anchoillade »)

**Ma note perso :** l'intérêt de ce poisson est qu'il est souvent chassé par des prédateurs. Il est alors intéressant d'observer la surface de la mer qui est agitée et la présence d'oiseaux marins (mouettes et goélands) pour deviner qu'une chasse de bonites, liches ou maquereaux est en cours.