

## *Saupe (Sarpa salpa)*



**Synonyme :** dorade dorée

**Famille :** sparidés

**Corps :** ovale symétrique et comprimé latéralement.

**Tête :** assez petite, à museau obtus ; bouche petite avec une seule rangée d'incisives à chaque mâchoire.

**Nageoires :** une dorsale avec 14 à 17 rayons ; une anale avec 13 à 15 rayons ; pectorales n'atteignant pas l'anus, avec une petite tache noire au niveau de l'aisselle.

**Coloration :** gris bleuté à argenté avec une dizaine de lignes longitudinales jaunes.

**Taille :** 40 cm.

**Biologie :** Les saupes vivent en bancs compacts, regroupant parfois une centaine d'individus de même taille, sur les fonds rocheux et les herbiers jusqu'à 20 m de profondeur. Elles se nourrissent principalement d'algues et posidonies, arrachées grâce à leurs dents coupantes, mais aussi de petits organismes vivant dans ces herbiers. Hermaphrodite, les saupes sont d'abord mâles jusqu'à 3 ans, puis femelles à partir de 4 ans. Elles se reproduisent en septembre-octobre.

**Pêche :** chalut, filet maillant, ligne et chasse sous-marine.

**Intérêt culinaire :** chair molle, peu estimée. Il faut vider la saupe immédiatement après sa capture, et ne pas trop tarder pour la cuisiner. A savoir : une cuisson prolongée rendra la chair caoutchouteuse, donc surveiller la cuisson pour conserver une viande tendre.

**Ma note perso :** Poisson méfiant qui, lorsqu'il est en banc, se tiendra toujours à une distance telle qu'on ne pourra le tirer. La saupe vient néanmoins bien à l'agachon à condition de ne faire aucun bruit susceptible de l'effrayer.