



FICHE TECHNIQUE DE L'ESPECE

Le Chevaine ou Chevesne



Description :	Famille des Cyprinidés. <i>Leuciscus cephalus</i> . Est présente dans tous les lacs et rivières.
Taille	de 40 cm à 50 cm
Poids moyen	2 kg
Record connu	70 cm pour 4 kg
Durée de vie	de 10 à 13 ans
Alimentation	Omnivore mais surtout carnassière, il mange des mollusques, des larves, des petits crustacés et petits poissons.
Reproduction	les pontes se déroulent d'avril à juin à des températures d'environ 15°C. A chaque ponte (3 ou 4 par saison) 20 000 à 100 000 ovocytes sont déposés près des herbes aquatiques auxquelles elles adhèrent. L'éclosion est rendu possible après 4 jours à 15°C. La croissance du chevesne est relativement lente puisqu'il faudra au moins 7 ans pour obtenir un poisson d'une trentaine de centimètres.

Le **chevesne** ou **chevaine** (*Leuciscus cephalus*) est un [poisson](#) d'eau douce très fréquent en [Europe](#). En [France](#), il est réparti sur tout le territoire hormis la [Corse](#) et le [Finistère](#). On le rencontre principalement dans les rivières de [deuxième catégorie](#) ainsi que les zones inférieures des rivières de [première catégorie](#). On peut aussi le retrouver jusque dans les lacs de moyenne montagne ([lac d'Annecy](#), [lac de Gérardmer](#)...).

- Nom scientifique : *Leuciscus cephalus* Classe [Ostéichthyens](#), ordre [Cypriniformes](#), famille [Cyprinidés](#).
- Description : corps cylindrique et allongé avec de grosses écailles, une tête à front plat avec une bouche large, le dos est généralement foncé (gris-noir) et les flancs brillants ou parfois légèrement dorés. Il peut atteindre la taille de 80 cm pour environ 4 kg. Il est parfois confondu avec la [vandoise](#).
- Habitat : principalement dans les rivières courantes, il vit généralement entre deux eaux. En été il est souvent près de la surface et proche des berges à la recherche d'insectes alors qu'en hiver il descend vers le fond.
- Mode de vie : poisson grégaire, se déplaçant en banc, souvent d'individus de même taille.
- Alimentation : omnivore et vorace, il mange pratiquement tout ce qui passe devant son nez : vers, larves, crustacés, mollusques, insectes, petits poissons, mousses de rivières, cerises, ...
- Reproduction : d'avril à juin en fonction de la température de l'eau, le mâle a alors à cette époque la tête couverte de petits points blancs.
- Noms locaux : *cabot* ([Franche-Comté](#)), *meunier*, *dos noir*...

Intérêt halieutique [\[modifier\]](#)

Parce qu'il est omnivore et actif toute l'année, ce poisson peut se pêcher de différentes façons : tout d'abord, il se pêche de manière traditionnelle au coup ; en été puisqu'il est souvent proche de la surface il est intéressant de le pêcher à la mouche ou alors à la surprise avec une sauterelle, un petit grillon, une cerise ou un grain de sureau. À cette période (surtout après la période de frai), il est également courant de le prendre en pêchant à la cuiller ou au vif. Aux saisons plus froides, on peut le pêcher au fromage ou alors au sang (à condition d'être en bons termes avec son boucher...).

La défense du chevesne au bout de la ligne est généralement brève et violente au début puis il se laisse ramener facilement. Enfin, même s'il est souvent visible en été le chevesne est un poisson très méfiant, le pêcheur doit souvent ruser pour avoir des chances de le capturer.

Intérêt culinaire [\[modifier\]](#)

Le chevesne possède un intérêt culinaire limité vu que sa chair est plutôt fade et remplie d'arêtes. Pour les gros spécimens, certains irréductibles assurent que c'est un poisson très bon à manger dès lors qu'il est farci. Les petits spécimens peuvent être mangés en friture.

Source : <http://fr.wikipedia.org/wiki/Chevesne>