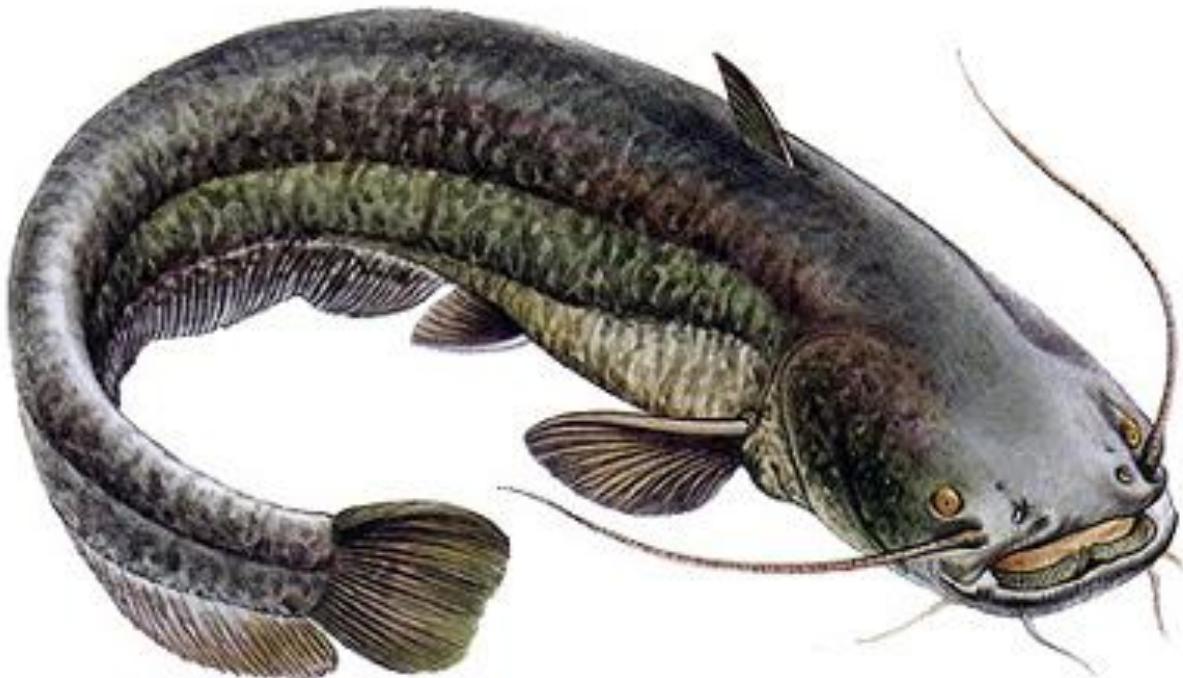


Le silure, c'est moche mais c'est bon !



Mangeons les silures pour préserver les saumons !

“À l’heure actuelle, nous perdons des poissons migrateurs, à cause de la conjonction de l’absence de continuité écologique et des silures, qui engendre des taux de prédation de 80 % à 100 % des lamproies, alooses et saumons.” (Olivier Thibault, directeur de l’Office Français de la Biodiversité)

Une bonne façon de limiter les déséquilibres causés par ce super-prédateur est de le consommer et certains chefs actuels proposent à leur carte de délicieuses recettes de silure, pour préserver les poissons de mer tout en favorisant les circuits courts.

Allier Sauvage s’associe à ce mouvement en proposant une dégustation de silure pour en faire découvrir la valeur gustative et donner envie à ses pêcheurs de ne plus le remettre à l’eau, comme de plus en plus d’entre eux l’ont compris.

"Le Saumon de l'Allier, patrimoine en danger"

Conférence samedi 28 février 13h30 Auditorium

Eugénie

Dégustation gratuite de silure fumé offerte aux participants

**Allier
SAUVAGE**

www.alliersauvage.org

Mangeons les silures pour préserver les saumons !

Originaire du Danube et introduit dans le bassin de la Loire dans les années 80, le silure glane est une espèce “exotique envahissante”, qui menace la survie des autres espèces et en particulier celle des poissons migrateurs protégés. Ce poisson impressionnant, dont les plus gros spécimens de l’Allier dépassent les 2 m, n’est bien sûr pas la seule cause de la disparition des migrants et c’est surtout au pied des barrages que les poissons ralentis deviennent des proies faciles pour les silures qui s’y regroupent. De plus en plus nombreux sur l’Allier et de plus en plus gros, les silures font le bonheur de pêcheurs de loisir qui les remettent à l’eau après s’être filmés avec leurs trophées, comme en témoigne la profusion de vidéos disponibles sur internet.

Plusieurs études sérieuses menées sur les bassins de la Garonne et de la Loire le démontrent sans ambiguïté : la prédation causée par les silures sur les poissons migrateurs représente un nouveau facteur aggravant qui menace leur survie. C'est ce qu'ont confirmé plusieurs représentants des onze pays concernés en juin 2025, dont la déléguée de l'Office Français de la Biodiversité, lors du dernier meeting du NASCO (North Atlantic Salmon Conservation). Le 11 février 2026, à la demande des associations de protection du saumon et de préservation de l'environnement adressées depuis près de dix ans au Ministère de la Transition Ecologique, le Comité National de l'Eau a décidé d'inscrire le silure comme “espèce susceptible de provoquer des déséquilibres biologiques” sur les bassins de la Loire et de l'Adour-Garonne.

Mais une des meilleures façons de limiter les déséquilibres causés par ce super-prédateur, c'est de le consommer pour exercer sur lui une pression régulatrice. C'est ce que font déjà certains chefs actuels en proposant à leur carte de délicieuses recettes de silure, pour réintroduire des poissons d'eau douce dans nos assiettes, en favorisant ainsi les “circuit courts” et en préservant les poissons de mer. Allier Sauvage s'associe à ce mouvement en proposant une dégustation à base de silures pêchés sur l'axe Loire-Allier, pour faire découvrir sa valeur gustative et inciter à ne plus les remettre à l'eau.

2,15 m le plus grand silure pêché dans l’Allier, 2,50 m dans la Loire, 2,80 m dans le Rhône

Le programme Life européen “Predator”, lancé en 2022 en Italie, au Portugal et en République Tchèque a pour principaux objectifs de mettre en œuvre des opérations de régulation du silure, de réaliser une campagne massive d’information et de développer une filière de valorisation économique pour encourager sa consommation.

En Suisse, le silure est classé en espèce indésirable, dangereuse pour la biodiversité : la législation interdit de le relâcher vivant et les professionnels doivent signaler les prises à l’administration, qui encourage sa consommation comme valorisation des captures.

La prédation exercée sur les migrants a été mesurée sur le bassin de la Garonne, où sont expérimentées des pêches de régulation, ainsi que sur celui de la Loire :

35 % des saumons prédatés dans la passe à poissons de Golfech (55% entre deux barrages)

80% des proies sont des grandes Aloses pour les grands silures (taille d’au moins 128 cm)

80 % des lamproies marines prédatées sur l’axe Garonne-Dordogne (100% sur la Loire)