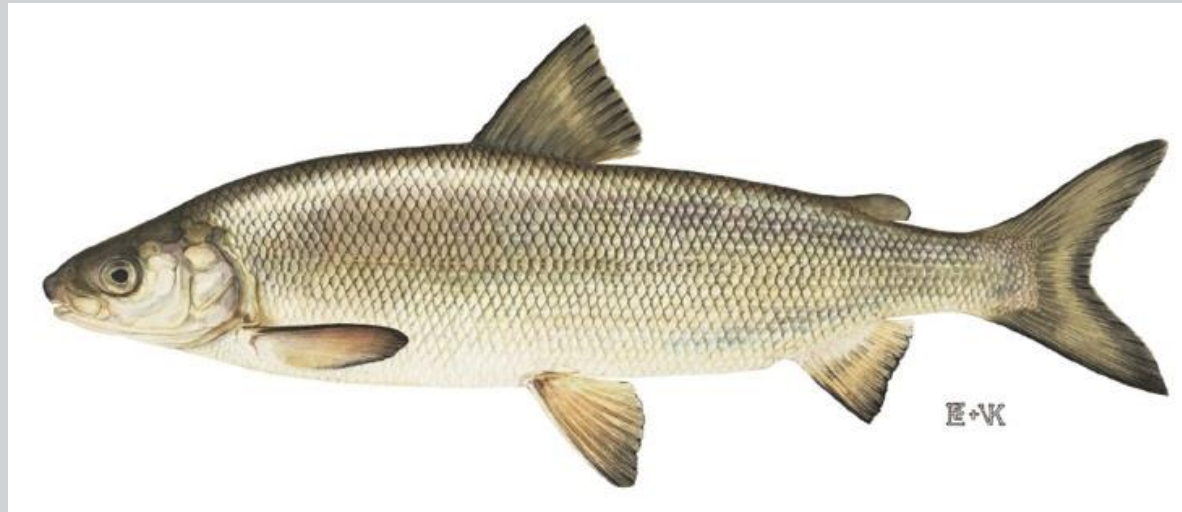


La pêche sportive au GRAND CORÉGONE



Le Grand corégone

Zone de pêche 10:
1^{er} avril 2017 au 31 mars 2018
5 Grands corégones



Description de l'espèce

- Famille des salmonidés
- Nageoire adipeuse, queue fourchue
- Eaux froides de 10 à 13°C
- Taille moyenne 38 cm environ 1 kg
- Petite bouche s'alimente sur le fond de larves, mollusques, crustacés, petits poissons, œufs
- Corps comprimé latéralement



Techniques de pêche

- Vit dans l'habitat du touladi
- Mord mieux tôt au printemps
- Pêche stationnaire au fond
- Petite bouche délicate à ferrer doucement hameçons #10 ou #12
- Au vers de terre au fond
- Cuillère à jigger ou West River
- Petites mouches en surface



Un poisson très sportif

Souvent comparé au saumon, sort de l'eau et offre un combat vigoureux.



Qualité de la chair



Fumage du poisson

- Excellente saveur chair fine
- Se défait facilement en flocons
- Considéré comme le poisson d'eau douce ayant la plus grande valeur commerciale au Canada
- Très consommé par les Cris de la Baie James
- Nombreuses recettes sur Internet
- Tolère mal la remise à l'eau alors à manger !





Grand corégone

Lake Whitefish

Atihkimâkw

ᐱᑎᑏᑲᑲᑦ

Coregonus clupeaformis

Valeur Nutritive

de 230 g ou 8 oz (chair crue, avant cuisson)



Source: Hydro-Québec - Guide alimentaire des poissons nordique – Région Baie-James
www.hydroquebec.com/developpement-durable/pdf/guide-baie-james-fr.pdf