



La Pêche à Pohénégamook

Notre territoire offre aux adeptes de pêche la possibilité de pratiquer leur sport en rivières ou sur les lacs.

Possibilités : l'omble de fontaine, le touladi, la ouananiche, la perchaude et le corégone

Au Québec, la pêche est beaucoup plus qu'un loisir ou qu'un sport. C'est un mode de vie, une culture qui s'est transmise depuis le début des temps. Une façon de renouer avec la nature et de rompre radicalement avec le rythme de vie infernal du quotidien. Mais sur un territoire d'une telle immensité, comment parler de la pêche alors qu'il y a tant de façons de faire et tant de lieux de pratique? Seul, on s'imagine aisément à la levée du jour taquiner l'omble de fontaine ou la truite grise avec, comme seul compagnon, le huard à collier. Mais on peut également se retrouver à pêcher en hiver, dans de petites cabanes posées sur le lac gelé; en automne, à l'embouchure des rivières impétueuses qui coulent vers les rives du Saint-Laurent; en été, sur de véritables mers intérieures ou sur de petits lacs magnifiques; au printemps, alors que les glaces viennent à peine de se rompre.

Le défi prend toutes les formes et a comme toile de fond un large éventail de paysages selon que l'on convoite l'omble chevalier, le touladi, la truite arc-en-ciel ou les dizaines d'autres espèces qui évoluent dans nos lacs et nos rivières. Venez vous détendre dans le magnifique décor de Pohénégamook. Nous avons plusieurs lacs poissonneux qui sont facilement accessibles situés dans un territoire pittoresque.

Un séjour à Pohénégamook peut aussi être une affaire de famille. Une aventure à laquelle se greffent une foule d'activités de loisir ou d'interprétation. De quoi combler largement tous les goûts et tous les besoins.

Pêche blanche



Coutume héritée des Amérindiens, la pêche sur la glace se pratique un peu partout au Québec dès que la glace qui recouvre les lacs et les rivières est suffisamment épaisse. Pour contrer les effets du vent et pouvoir ainsi pratiquer plus longtemps leur passe-temps, les pêcheurs occupent une petite cabane de bois qui est déplacée l'hiver sur le champ de glace et remise l'été près des berges. Cette cabane, peut être aménagée avec plus ou moins de confort.

Au menu figurent principalement la truite arc-en-ciel, le touladi et l'omble de fontaine. L'espace et les paysages garantissent aux apprentis pêcheurs des moments de pur divertissement !

Truite Grise (*Salvelinus namaycush*)



De la famille des salmonidés.
Taille et poids moyens : 55 cm. (22 pouces)
2.2 kg (5 livres)
peut vivre jusqu'à 40 ans
période du frai : de septembre à novembre

Le touladi ou omble gris, aussi connu sous le nom de truite de lac ou truite grise, est un carnivore qui se nourrit surtout de poissons. De couleur grise plus ou moins foncée, parfois verte sur les côtés, il est parsemé de taches pâles répandues sur tout son corps. Il n'a aucune tache rouge.

Le touladi est un poisson fort, rapide, vorace, se nourrissant aux dépens des autres espèces. D'énorme quantité de ce poisson ont été prises dans le lac Supérieur, à des profondeurs de 50 à 100 mètres (150 à 300 pieds). Au printemps et à l'automne, le touladi remonte près de la surface et à l'été, il est en profondeurs à la recherche d'eau plus froide 3° à 10°C (35° à 50°F).

Sa chair est excellente. On le retrouve partout dans la province et là où les conditions de l'eau rencontrent ses préférences.

L'Ombre de Fontaine (*Salvelinus fontinalis*)



De la famille des salmonidés
Taille et poids moyens : 25 à 30 cm (10 à 12 po)
0.4 kg (1 livres)
peut vivre jusqu'à 12 ans
période du frai : de la mi-août à la mi décembre

L'omble de fontaine (Truite mouchetée ou truite de lac) est la plus répandue de nos truites. La coloration de ce poisson est très variable selon l'âge et l'habitat. Cet omble est fusiforme, la nageoire caudale est très peu fourchue, même équarrie. Ses côtés sont parsemés de points rouges entourés d'un cercle bleu pâle. Le dos varie du bleu vert au brun foncé, l'abdomen est blanc et ses flancs sont plus pâles.

Poisson carnivore, il consomme des insectes, des larves, des grenouilles, des vers, des méné, des mollusques ect... La température de l'eau qu'il préfère se situe à 14°C (58°F). Ce poisson est celui qui intéresse le plus les pêcheurs sportifs.

Sa chair est très souvent d'un rose très appétissant. Elle est délicieuse. On la retrouve partout au Québec, dans les eaux pures, limpides, claires et bien oxygénées.

La Ouananiche (*Salmo Salar*)



De la famille des salmonidés

Taille et poids maximales : 59 cm et 10 kg

peut vivre jusqu'à 6 ans

période du frai : Débute au printemps alors qu'elle remonte les rivières et se termine après la ponte de ses oeufs, à l'automne

La Ouananiche est de la même espèce de poisson que le Saumon atlantique, sauf qu'elle est localisée ailleurs. Elle est d'une couleur brun jaune plus sombre que les Saumons, sa queue est échancrée, ses nageoires sont moins larges et sa taille est plus compacte.

Comme la Ouananiche se nourrit d'éperlans d'eau douce, de cyprinidés et d'insectes en surface, on utilise surtout des devons, des mouches, des cuillères tournantes et des streamers de couleur voyante pour l'attraper. Les streamers sont utilisés au lancer avec la canne à mouche, à la traîne ou encore au lancer léger par nos pêcheurs en début de saison (printemps) ; à l'été, il vaut mieux descendre la ligne dans l'eau profonde et pratiquer la pêche à la traîne lestée. À Pohénégamook, les pêcheurs apprécient les bienfaits de l'ondulante suivie d'un hameçon où l'on appâte l'avançon avec un méné (petit poisson mort).

En plus d'être d'un grand intérêt pour la pêche sportive, la Ouananiche est excellente au goût. Contrairement au Saumon, elle est assez abondante au Québec pour qu'on puisse en consommer sans avoir peur de nuire à la reproduction de l'espèce. Alors, pourquoi ne pas vous laisser tenter et venir en déguster avec vos amis de Pohénégamook ?

La Perchaude (*Perca flavescens*)



De la famille des perches

Taille et poids maximales : 30 cm et 450 g

Perca est un mot ancien signifiant bistré tandis que flavescens signifie jaunâtre.

La perchaude est un poisson favori des enfants qui pratiquent la pêche sportive. Ce petit poisson prolifique, largement réparti dans les eaux du lac Pohénégamook, a fait la joie de générations de jeunes pêcheurs à la ligne, sans parler de leurs aînés. Mais son importance ne s'arrête pas là, elle joue un rôle inestimable dans l'écologie d'un grand nombre de nos rivières et de nos lacs, servant de proie à des poissons plus gros.

Il est attiré par toutes sortes d'appâts naturels et mord également à des leurres artificiels. Il se déplace habituellement en grands bancs peu serrés qui, lorsque rencontrés, tiennent le pêcheur à la ligne bien occupé. Les pêcheurs commerciaux capturent la perchaude à l'aide de filets maillants, de filets-pièges et de filets-trappes.

Excellent poisson de friture, la perchaude a une chair ferme et blanche qui a un goût douceâtre. La plupart des prises commerciales sont mises en filets pour être vendues aux États-Unis, mais la demande se fait de plus en plus grande au Canada. Elle est vendue ici comme poisson entier et fileté.

Le Corégone (*Coregonus clupeaformis*)



De la famille des salmonidés

Taille et poids maximales : 60 cm et 6.5 kg

peut vivre jusqu'à 15 ans

période du frai : À la fin de l'automne ou à l'hiver près des hauts-fonds

Appelé aussi Poisson blanc commun ou simplement Corégone, on le reconnaît parmi les autres salmonidés à sa forme allongée, ses côtés gris argentés un peu compressés, ses larges écailles, son museau arqué et ses mâchoires fragiles. En général, il meurt jeune puisqu'il est victime de plusieurs prédateurs comme le Touladi, le Grand Brochet, la Ouananiche et le Doré qui profitent du fait que les Grands Corégone se tiennent en banc pour en avaler quelques-uns.

Le Corégone se nourrit de plancton, de larves d'insectes, mollusques, d'oeufs de poissons et de petits ménés. Nos pêcheurs le prennent surtout de manière sédentaire, à la ligne ou à la mouche. Tout comme eux, vous devriez faire attention à la taille de vos hameçons (numéro 10 ou 12) et ferrer doucement, car la bouche du Corégone est toute petite et délicate. À la pêche à la ligne, nous vous conseillons un équipement ultra-léger combiné à de minuscules cuillères tournantes rouge et blanc, des ménés vivants ou salés, des asticots (larve de la mouche à viande) ou des leurres souples.

Le Corégone apprécie aussi les insectes à la surface de l'eau qu'il attrape en fin de journée lors de l'éclosion des insectes aquatiques (fin juin à fin juillet). Dans cette période précise, il n'est pas rare de voir des dizaines de Corégones se promener à la surface de l'eau. Les pêcheurs habitués ou très observateurs le captureront donc à la mouche sèche (minuscule) à cette période, s'aidant quelquefois de petits hameçons. Le Corégone livrera alors au pêcheur un combat des plus intéressants... Seriez-vous prêt à tenter l'expérience et à vous mesurer aux pêcheurs de Pohénégamook ? Le défi vous est lancé...

Saviez-vous que les oeufs du Grand Corégone peuvent faire un excellent caviar?