

Nom latin : Dicentrarchus labrax

Nom breton : Braog

Etymologie : du néerlandais : baar

Description

Le bar est un poisson au corps fuselé, qui se reconnaît à ses deux dorsales, la première à 8-10 épines, la seconde à 1 épine et 12 ou 13 rayons mous branchus.

Sa tête est longue et munie d'une grosse bouche. Son dos est gris-noir, ses flancs jaune argenté, et son ventre blanc..

Adulte, sa taille habituelle est de 40 à 70 cm de long, mais peut atteindre 1 mètre pour un poids de 15 kg.



© R.Swainston/ANIMA. www.anima.net.at

Mœurs

La saison naturelle de reproduction du bar varie suivant les conditions géoclimatiques : en Italie du nord la reproduction commence au début décembre et se termine en février-mars. La reproduction est progressivement retardée au fur et à mesure que l'on se déplace vers le nord de l'Europe, jusqu'à atteindre un mois de décalage environ. En Bretagne le bar se reproduit ainsi entre le mois de février et le mois d'avril.

Habitat

Le bar est un poisson côtier. On le trouve entre la surface et 50 mètres de profondeur. Il affectionne surtout les eaux agitées et les côtes rocheuses ; mais on le trouve aussi dans les eaux calmes... Il pénètre même souvent les estuaires et ne craint pas parfois de remonter les rivières à courant lent.

C'est un poisson très résistant, capable de supporter des variations de salinité et des températures très élevées.



Régime alimentaire

- Le bar est un prédateur vorace. Il se nourrit de petits poissons, de crustacés et d'autres invertébrés aquatiques.
Pour la chasse, il affectionne tout particulièrement les zones de forts courants.

STATUT ET RÉPARTITION

- Le bar se rencontre couramment en Manche, en Atlantique et en Méditerranée. Les jeunes vivent surtout en petits bancs alors que les adultes ont plutôt tendance à être solitaires.

Le saviez-vous ?

- Le bar est appelé « loup » en Méditerranée et « louvine » dans le sud-ouest.
- Le bar s'ensable : en cas de danger, le bar se cache dans le sable. Il reste enfoui pendant une demi-minute à une minute. Ce comportement reste cependant rare. Observé chez l'adulte, il apparaît chez les juvéniles dès qu'ils atteignent 4 cm de long.
- Au niveau culinaire, sa chair blanche est délicatement parfumée. Souvent assez cher à l'achat, il est rarement débité en tranches ou en filets. Il s'agit plutôt dans ce cas d'un autre poisson (Le poisson-loup (*Anarhichas lupus*)) beaucoup moins goûteux mais que la réglementation (pas claire du tout...) autorise à commercialiser, sous la forme de filets, sous la dénomination de « filets de loup de mer » ou « filet de loup de l'Atlantique ». Certains professionnels entretiennent volontiers la confusion. Cette fraude est très rentable, le faux loup coûtant deux à trois fois moins cher que le vrai, même si l'élevage a considérablement diminué le prix de revient du bar.

