

<https://www.cpalb.fr/les-poissons-le-goujon>

Les poissons - Le goujon

- L'écosystème lacustre - Les poissons du lac -



Date de mise en ligne : vendredi 27 décembre 2013

Copyright © Club de plongée d'Aix les Bains, lac du Bourget - Tous droits

réservés

Classification et description

Classification

<dl class='spip_document_1319 spip_documents spip_documents_right' style='float:right;'>

Le Goujon Le Goujon (*Gobio gobio*)

- Règne Animalia
- Embranchement Chordata
- Sous-embr. Vertebrata
- Super-classe Osteichthyes
- Classe Actinopterygii
- Sous-classe Neopterygii
- Infra-classe Teleostei
- Super-ordre Ostariophysi
- Ordre Cypriniformes
- Super-famille Cyprinoidea
- Famille Cyprinidae
- Genre *Gobio*

Nom binominal

Gobio gobio
(Linnaeus, 1758)

Les goujons vivent en bancs, au fond des lacs et rivières aux eaux pures et tempérées. Ces petits poissons sont les témoins d'une eau non polluée. C'est bien la raison pour laquelle on constate malheureusement leur disparition. Les goujons fréquentent les lits de gravier, de sable ou même d'argile. Ils se plaisent dans les légers courants et sous une faible profondeur d'eau.

Le corps du goujon est allongé et rond, la tête massive. Un barbillon orne chacun des angles de la bouche. Celle-ci, à lèvres épaisses, est située en-dessous de la tête.

Le goujon se reproduit entre avril et juin selon les régions. Les oeufs, de teinte bleuâtre, mesurent 2 mm ; l'incubation est variable selon la température de l'eau (une à trois semaines). La croissance, rapide, se termine vers l'âge de 3 ans. Les plus gros goujons sont souvent appelés « tourets ».

Confusions possibles

Le goujon peut se confondre avec des juvéniles de barbeau commun et de barbeau méridional. Si les proportions du corps sont similaires, le goujon s'en distingue néanmoins par la présence de deux barbillons (et non quatre) et d'une robe brune tachetée de noire.

Taille et poids

- Taille maximale : 20 centimètres
- Taille courante : 10 centimètres
- Poids maximal : 150 grammes

Longévité

Comme c'est le cas pour la majorité des petits cyprinidés, le goujon ne vit que quelques années. L'âge maximal reporté est de 8 ans.

Infos diverses

La friture de goujons

Ingrédients

- 800 g de petits goujons
- huile de friture
- 30 cl de bière
- 4 cuillerées à soupe de jus de citron
- 2 cuillerées à soupe de persil ciselé
- sel, poivre du moulin

Préparation de la friture de goujons :

Nettoyer les poissons avec du papier absorbant, avant de les vider. Ne pas laver les goujons.

Entre-temps, faire chauffer l'huile dans la friteuse.

Plonger alors les poissons quelques minutes dans la bière et les faire égoutter un petit peu.

Saler et poivrer légèrement.

Cuisson :

Plonger les poissons dans l'huile et les faire frire 5 minutes environ. Faire égoutter les goujons frits sur un papier absorbant.

Dressage :

Ranger les poissons sur un plat. Saupoudrer la friture de goujons de sel, puis l'arroser d'un filet de jus de citron et parsemer de persil pour servir.

Photos



Le goujon Le goujon



Le Goujon (Gobio gobio), Le goujon appartient au groupe des otophysaires, à l'ordre des cypriniformes et à la famille des Cyprinidés.