

Le Sar en Bretagne par Gérard Le Bobinnec, novembre 2020

Un envahisseur très à l'aise, et pour une fois... bienvenu

Il ne sera question ici que du Sar commun (*Diplodus sargus*) ; le Sar à tête noire (*Diplodus vulgaris*) existe aussi en Bretagne (Belle-Île surtout) mais est beaucoup moins présent.

Présentation et biologie

Le Sar est apparu en Bretagne, remontant progressivement du Golfe de Gascogne, dans les années 70 et ce n'est pas étonnant si notre premier contact a eu lieu en 1975 dans une épave car ils les adorent : la célèbre porte d'écluse du plateau de la Banche.

Il appartient à l'ordre des Perciformes et à la famille des Sparidés comme les dorades. *Diplodus* signifie « double dents » car il possède 16 incisives tranchantes et des molaires broyeuses, équipement idéal pour son met favori : les moules.

Il se distingue des autres espèces de Sars européens par la tache noire du pédoncule caudal en forme de selle, les 8-9 bandes verticales sur un corps argenté et la caudale bordée de noir ; quant à la bordure noire de l'opercule, elle est souvent (mais pas toujours, cf. photos 1,2,3) absente chez la sous-espèce bretonne, en cours d'homologation (mais encore contestée) sous le nom de *Diplodus sargus cadenati* ; il s'agirait plus d'un polymorphisme intraspécifique que d'une réelle sous-espèce.

C'est une espèce grégaire, les individus isolés étant plus rares que les groupes, parfois très nombreux. Son activité nocturne est importante, notamment sur les petits fonds, comme le montre la population méditerranéenne : j'ai le souvenir de pêche à la canne en pleine nuit dans le « champagne » au pied des falaises de Bonifacio (Corse).

Dans les données de « Fishbase », il peut atteindre 45 cm pour 2 kg, mais nous sommes plusieurs à avoir capturé des individus femelles de 3 kg, notamment à Belle-Île ou Hoëdic.

Les sexes sont séparés, la maturité sexuelle est atteinte à 2 ans (17cm), avec un hermaphrodisme protandre : mâle jusqu'à 5 ans puis femelle, mais pas tous, 5% conservent le même sexe. Le frai en Bretagne est plus tardif qu'en Méditerranée et dans le golfe de Gascogne (Mars-Avril) : en juin, les grosses femelles capturées en Bretagne sont malheureusement systématiquement grainées avec des œufs presque matures.

Les juvéniles, très voraces, se nourrissent essentiellement d'invertébrés benthiques (vers, crustacés, bivalves), les adultes préfèrent de loin les moules, ce qui explique leur répartition géographique. La durée de vie dans le site « Fishbase » est estimée à 10 ans.



Photos 1,2,3 : Sar commun

Répartition géographique et biotope

Toutes les sources officielles donnent sa limite septentrionale en Bretagne nord, mais le réseau assez performant des blogs de chasseurs sous-marins va plus loin : après des photos de juvéniles dans la baie de Saint-Malo (cale de Jouvence dans la Rance), plusieurs contacts ont été photographiés aux îles Chausey, en rade de Cherbourg, et même à Barfleur, côté Manche-est. Donc, la colonisation vers le nord-est se poursuit (JM Salliot, communication personnelle). En Bretagne nord, il est absent entre le Conquet et l'île de Batz à cause de l'absence de moulières, mais a colonisé tous les autres sites depuis l'île d'Yeu jusqu'à la rade de Brest, puis de l'île de Batz jusqu'au-delà du Cap Fréhel.

Plus localement, entre Vendée et Finistère sud, il est abondant sur les plateaux rocheux de la Tranche-sur mer et Saint-Gilles-Croix-de-Vie (JB Esclapez, communication personnelle), île d'Yeu, Noirmoutier, les plateaux de la Banche et du Four, les Cardinaux et les Sœurs à Hoëdic, la côte sauvage de Quiberon, Belle-Île et Groix, les Glénan, et Saint Guénolé- Penmarch où j'ai vu des « nuages » impressionnants. La baie de la Baule est peu fréquentée malgré ses moulières (les Evens, Bagueneau), et pourtant la reproduction y existe puisque des « nuages » de juvéniles ont été observés à la pointe de Penchâteau (E. Lauvray, communication personnelle).

Le biotope favori est proche des moulières, donc des fonds rocheux accidentés avec dalles, éboulis, épaves dans des fonds entre 1 et 25 mètres. Le site « idéal » est constitué par la côte sauvage de Belle-Île (cf. photo 4) ou de Groix : sur des tombants prononcés (30° - 45°), les moulières sont en haut en zone intertidale et les dalles ou éboulis constituant les abris de marée basse sont en bas à 15-20 mètres ; et si ces tombants sont fendus de longues failles verticales permettant une montée et une descente discrètes, c'est encore mieux (pour les grosses vieilles aussi...).



Photo 4 : côte sauvage de Belle-Île

Pêche et chasse sous-marine

Le biotope rocheux accidenté rend sa capture par les professionnels difficile : on le trouve peu sur les étals des poissonniers, souvent sous l'appellation « dorade-sar » car les consommateurs locaux ne connaissent pas cette espèce très prisée des méditerranéens. L'essentiel des captures se fait au filet, ce qui prouve que le Sar se déplace, notamment de nuit, en empruntant des couloirs sableux.

En chasse sous-marine, il existe deux modes de chasse en fonction des deux types de biotopes :

- Sur les plateaux rocheux comme en Vendée et en Loire-Atlantique, la chasse à trou (avec agachon souvent fructueux à proximité) ou à l'indienne prédominent.
- Sur les tombants du Morbihan (Quiberon, Belle-Île, Groix), la technique de « l'ascenseur » permet de chasser exclusivement le Sar, avec de belles réussites sur des parcours reconnus à l'avance : à partir de la 3ème heure de montante, on aborde les moulières par le bas du tombant en remontant ventre collé à la roche, voire par les failles verticales qu'eux-mêmes empruntent ; le banc est en haut sur les moules et va descendre voir l'intrus immobile à 5-10 mètres de la surface. Une seule chance de tir, pas deux ! D'ailleurs, si quelqu'un est passé avant vous, c'est fini jusqu'à la marée suivante...

Cuisine

C'est à mon avis le meilleur poisson d'Atlantique, et j'en veux pour preuve ce test « à l'aveugle » que j'avais proposé avec les filets non identifiables des 3 sparidés : dorade grise, dorade royale et sar commun ; ce dernier a remporté tous les suffrages devant la pourtant délicieuse, dorade royale. Pour la préparation, la simplicité est de mise : à la poêle avec du beurre et un peu d'huile d'olive pour les moins d'un kilo, idem au four pour les plus gros.