



SERIOLE – *Seriola dumerili*

Généralités

Ce grand poisson qui peut atteindre 2 mètres de longueur et peser jusqu'à 80 kg vit en bancs et chasse des petits poissons pélagiques, des crustacés, de céphalopodes et d'autres invertébrés. Les juvéniles grandissent en s'abritant derrière les tentacules de méduses ou dans les cavités d'objets flottants. On le rencontre en pleine mer comme en zone côtière.

Biotope

La sériole – appelée **Limon** en Méditerranée française - est un poisson pélagique de pleine eau, qui se déplace en bancs. Elle peut aussi fréquenter les eaux côtières et le dessus des hauts fonds. Les plus jeunes vivent souvent à l'abri d'objets flottants ou parmi les tentacules des méduses.

Description

La sérieole est un poisson **argenté** de **grande taille** (40 cm à 2 mètres), son poids peut dépasser les 50 kilogrammes ! Le **dos, bleu à verdâtre** est plus bombé que le ventre, ses **flancs et son ventre sont blanc argenté**. Les **nageoires** sont **plus sombres**. **Sa ligne latérale se soulève au-dessus des nageoires pectorales**. Une **bande sombre caractéristique** traverse l'œil.

Espèces ressemblantes

Seriola carpenteri

(sérieole guinéenne).



Alimentation

La sérieole est un poisson chasseur carnivore qui se nourrit surtout de poissons (mulets, orphies...), crustacés et seiches.

Reproduction

La sérieole est **gonochorique**¹. La reproduction est sexuée, elle a lieu au printemps et en été, selon les régions. En Corse elle a lieu en juin. Les larves donnent de jeunes individus jaunâtres qui profitent des tentacules de méduses ou d'objets flottants pour s'abriter et croître en sécurité.

¹ *Organisme à sexes séparés ; les individus sont mâles ou femelles.*

Informations complémentaires

Pêche semi-industrielle, artisanale et sportive. Engins : sennes de plage et coulissantes, filets maillants de fond et pélagiques, palangres de fond et dérivantes, chaluts de fond, barrages, lignes à main et lignes de traîne. La sérieole est régulièrement à occasionnellement présente sur les étalages des poissonniers, suivant les localités, et est commercialisée fraîche, réfrigérée et congelée.