

Une pêche traditionnelle

La pêche : un grand moment...

Entre octobre et février, la Dombes est en effervescence, c'est la période de pêche. Ce sont pratiquement les mêmes gestes qui sont répétés depuis la naissance de la pisciculture en Dombes.

La vidange débute par l'ouverture du "thou". Elle peut durer de quelques jours à plus d'un mois, en fonction de la taille de l'étang. Instinctivement, le poisson se regroupe dans la "pêcherie", zone la plus profonde de l'étang. Il sera pris à l'aide de différents filets et trier sur l'étang. Afin de limiter le tri manuel, différentes mailles de filet sont utilisées pour récupérer le poisson. Le "grosse maille" permet de prendre les carpes et les gros brochets. Le "bâtard" prend les panots, les feuilles, les poissons blancs et les tanches. Les plus petits poissons (aiguillons) seront pris avec la "seillette". Le poisson est récupéré avec une grande épuisette - harvot - et passé dans la gruyère (table de tri), pour séparer les espèces.

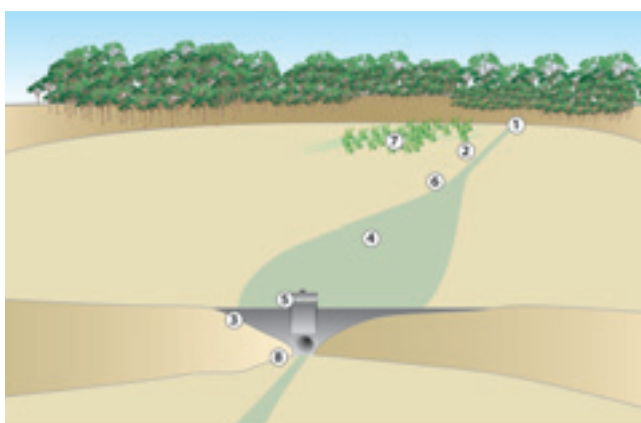
Alors qu'avant, le poisson était stocké et transporté jusqu'au camion dans des filochons, aujourd'hui, par souci de qualité et pour le bien-être des poissons, on utilise des caisses remplies d'eau. Ceci montre que les pisciculteurs, bien qu'attachés au caractère traditionnel de la pêche, savent faire évoluer leur technique.



Le Thou



Morphologie de l'étang dombiste



- 1 Prise d'eau
- 2 Queue
- 3 Digue
- 4 Pêcherie
- 5 Thou
- 6 Bief
- 7 Végétation de ceinture
- 8 Fossé de vidange

Lexique

Bâtard, seillette, grosse maille : dénominations des filets de mailles différentes utilisés lors des pêches.

Filochon : époussette sans manche servant à transporter jusqu'au camion le poisson trié.

Harvot : grande époussette permettant de récupérer le poisson pris dans les filets.

Pêcherie : zone la plus profonde de l'étang, où le poisson est rassemblé pour être pêché.

Thou : ouvrage permettant de retenir l'eau d'un étang ou de le vidanger.



Passage des filets



Récupération du poisson



Table de tri



Pesée du poisson



Cuve de transport

La commercialisation des poissons

Les poissons sont achetés au pisciculteur par un négociant. Celui-ci dispose de moyens de transport et de stockage adéquats (cuves de transport, bassins).

La carpe est vendue principalement en poisson entier vivant ou mort, transformé en filets ou darnes...

Le brochet est, lui aussi, commercialisé pour la consommation (par exemple : les quenelles).

Les autres poissons sont essentiellement vendus pour la pêche de loisirs.

L'avenir de la pisciculture en Dombes

Le maintien des étangs passe par une pisciculture performante et dynamique. Les acteurs de la filière se mobilisent afin d'améliorer les méthodes d'élevage et promouvoir leur production.



Ils restent, toutefois, attachés au caractère traditionnel et extensif de cette pisciculture, garanties de la qualité de leur produit et de la préservation de la beauté naturelle de la Dombes.

Dans ce but, ils ont créé l'association de promotion du poisson des étangs de Dombes afin de :

- promouvoir le produit et le territoire avec l'IGP (identification géographique protégée).
- garantir une production de qualité par la certification.

Coordonnées de l'association :

Chambre d'Agriculture
Place Carnot - 01330 Villars les Dombes
Tél. : 04 74 98 32 41 - Fax : 04 74 98 32 40

