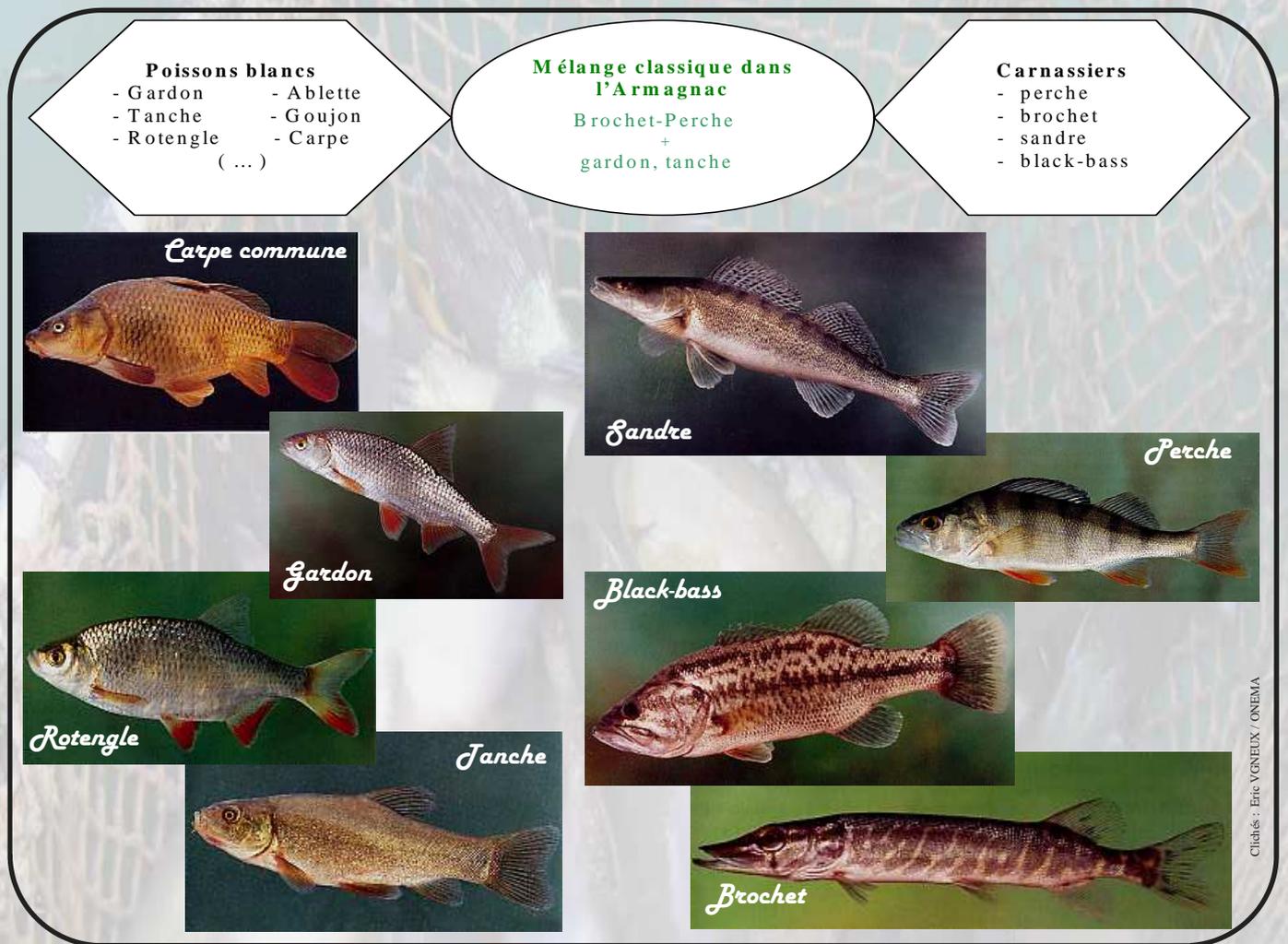




La valorisation piscicole d'un étang

Comment empoissonner son étang ?

Il est recommandé d'introduire un mélange de poissons blancs (80 à 90 %) et de carnassiers (10 à 20 %).
Le poisson doit provenir d'une pisciculture agréée afin de garantir l'absence de maladies.



Clichés : Eric VIGNEUX / ONEMA

Remarques :

- Ne pas associer plus de deux espèces de carnassiers car certains sont très prolifiques et nécessitent une vidange au moins tous les deux ans.
- Eviter d'introduire du Sandre dans des étangs de moins de 5 ha car sa croissance rapide s'accompagne de grands besoins alimentaires et risque ainsi de mettre en péril l'équilibre piscicole.
- La Carpe est un poisson fouisseur qui rend les eaux troubles, induisant une baisse de la photosynthèse et donc une diminution des végétaux aquatiques.
- L'Ablette peut constituer un bon fourrage pour les carnassiers
- La Carpe chinoise peut être utilisée pour limiter la prolifération des végétaux mais seuls les jeunes en pleine croissance sont efficaces.

Espèces à ne pas introduire

- Le poisson chat
- Le silure
- La perche soleil appelée aussi calicoba
- Les écrevisses : américaine, de Louisiane, signal...

Toutes les espèces non présentes en France sont interdites (carpe Koi, esturgeon...) excepté en pisciculture sous autorisation





La préservation des étangs et de leur biotope est souvent liée au maintien de l'activité traditionnelle de pisciculture extensive, sans nourrissage du poisson. Pour une bonne gestion piscicole, un étang doit être vidangé tous les 2 ans. Réalisée dans l'Armagnac en hiver, la pêche de l'étang se fait traditionnellement, grâce à l'aménagement de bacs à poisson en aval de la digue, où ce dernier est stocké pendant la durée de la pêche. Les poissons sont ensuite triés sur des tables prévues à cet effet, les alevins sont remis dans l'étang et les espèces indésirables éliminées.

La récupération du poisson en aval de digue est à privilégier par rapport à une pêche au filet car la gestion des poissons est plus efficace une fois l'étang vidé en totalité notamment pour éliminer les indésirables (poissons chats, écrevisses de Louisiane...) De plus, elle permet d'éviter une éventuelle contamination par les jussies dont graines ou fragments de plantes seraient restés dans les mailles des filets (à moins d'utiliser ses propres filets de pêche).

Le dégagement d'une berge est nécessaire pour le développement des herbiers qui vont pouvoir servir de frayères, tandis que des zones d'ombre et des souches d'arbres constituent des caches favorables aux poissons.

La vidange d'un étang suivie d'un assec présente plusieurs intérêts sur le plan environnemental :

- l'assainissement des fonds de l'étang
- la gestion et la régulation des poissons
- le développement d'espèces d'herbiers liés aux milieux vaseux et tributaires des variations des niveaux d'eau.

De même, sur le plan local, la pisciculture permet :

- Le maintien d'une activité traditionnelle
- La convivialité autour de la pêche entre amis, parents voisins, ...



Pêcherie - Étang de la Hitière



Étang du Pouy en fin de vidange

Attention :
vidange et pisciculture
d'étang sont des pratiques
soumises à une
autorisation des services
de la DDT.
(cf : Fiche adresses utiles)

Les RAMEAUX à l'étang du Réchou (Saubouires) Récit d'une journée de pêche traditionnelle par Monsieur GOMA



Depuis 1968, la date est fixée la veille des Rameaux : peu importe la météo, l'étang du Réchou est vidangé ce jour là.

Les préparatifs commencent 4 à 5 jours avant, avec l'arrivée de 2 amis : « on prépare l'ouverture de l'étang, on nettoie les bacs à poissons, on place les grilles, on installe 2 tables de triage et on monte une toile de tente ».

Puis, la veille, c'est le grand débarquement : toute la famille arrive. Chacun a pris ses dispositions pour être là malgré les distances (Bordeaux, Pau, Toulouse, Hérault ou Bretagne, ...). Pendant la nuit, Monsieur GOMA se lève 2 à 3 fois pour contrôler le débit, et le matin, toute la maisonnée est en effervescence sans même que le réveil n'ait sonné.

Cette journée permet ainsi de rassembler 4 à 5 voisins, une cinquantaine de clients et une trentaine de personnes (amis et famille) autour d'une pêche traditionnelle et conviviale... Le barbecue est alors descendu près de l'étang pour le petit déjeuner. Une fois le café servi, la pêche commence. Les premiers clients arrivent dès 8 h 30. Ils viennent des quatre coins du Gers et même des départements limitrophes : Lot et Garonne, Pyrénées atlantiques, Haute-Garonne. Certains clients sont fidèles au rendez-vous depuis 20 ans.

Les poissons sont triés sur des tables en séparant :

- les alevins qui sont remis dans l'étang et qui deviendront les tanches de consommation l'année suivante
- les tanches de consommation
- les brochets
- les écrevisses
- les gros poissons (géniteurs) dont certains auront le privilège d'être remis dans l'étang.

Les bacs à poissons sont ensuite transportés dans une « bennette » attelée au tracteur vers 7 bassins, à côté du lieu de vente. Les petits enfants sont chargés de la vente et de la comptabilité.

Vers 11 h - 12 h, la pêche finie, tout le monde remonte à la maison pour prendre l'apéritif et savourer le repas autour d'une table d'une trentaine de personnes.

