

La pêche de l'étang communal du Pesquè

Gardons, sandres, blackbass et carpes koï



La pêche de l'étang communal du Pesquè

Mis à jour le 06.12.2019.

C'est un morceau de tradition surgi du passé : depuis quelque 800 ans, les Perchérois vident l'étang du Pesquè de ses eaux et de ses poissons. Au Moyen-Âge, cela permettait de faire Carême en évitant de manger « gras » (de la viande).

La coutume était que chaque famille reçoive une livre de poisson. Cette coutume dure jusqu'à nos jours. Mais les poissons donnés aux villageois intéressés sont des tanches, achetées par ailleurs. Ce sont également des tanches qui sont le plat de résistance du déjeuner d'après la pêche.

Les poissons capturés servent au repeuplement de réserves. La capture s'effectue selon des traditions immémoriales :

quelques jours avant, l'étang est en partie vidé,

quand la profondeur n'excède pas plus d'un mètre, un filet est déployé en cercle pour enfermer les poissons,

Le filet est amarré, les pêcheurs attrapent les poissons avec une épuisette et les placent dans une caisse que des hommes forts remontent sur la berge en évitant de glisser dans la boue, grâce à des rampes d'acier disposées tout exprès. Chaque caisse de gardons pèse environ 20 kg.

Les prises sont transférées avec une épuisette dans une autre caisse contenant de l'eau propre, caisse qui est pesée.

Les poissons, capturés au prix d'un travail difficile, sont ensuite placés dans des cuves spéciales où ils continuent à vivre. Ce 29 novembre, il a été capturé :

275 kg de gardons,

8 kg de sandres,

11 kg de blackbass,

61 kg de carpes koï.

C'est un beau spectacle de nature et de tradition, dans un environnement préservé.



Mise en place du filet



Le piège se referme



La capture commence



Remontée des poissons sur la berge



Arrivée de poissons dans une caisse avant pesée



Une caisse de gardons va être pesée



Des blackbass



Des carpes koi



Le fond du filet est vidé



Un officier de l'Office national de la chasse et de la faune sauvage assiste à l'opération