

L'Echo des Estuaires

N° 19
Juin 2006

Sommaire :

Editorial

Le mot du président

Fonctionnement

CR Assemblée Générale

Technique

Plan de ponton

Reportage

La pêche au carrelet en bateau

Site web

page d'accueil

Petites annonces

La recette de tante Yvonne

Association Départementale pour la Défense
de la Pêche Maritime de Loisir et de Tradition

Le mot du président

Compte-rendu de l'assemblée générale 2006

Plus de cent adhérents se sont réunis dans la salle municipale de Port-des-Barques pour assister le premier Avril à notre assemblée générale sous la présidence de Monsieur MARTIN maire de la commune. Après les formalités d'usage pour accueillir les personnalités notre président a évoqué dans son rapport moral les faits prépondérants qui caractérisent notre association :

Nos carrelets ont une dimension culturelle affirmée, notre mission d'assistance est toujours d'actualité pour la deuxième vague de reconstituteurs ; nous assistons aussi à l'érosion des adhésions que l'on peut traduire par le slogan : « SITÔT SERVI—SITOT PARTI » ; notre conseil d'administration fonctionne bien, nos finances sont saines, c'est le nombre d'adhérents qui fait notre force pour agir et influencer auprès des services de tutelles.

Notre bilan est satisfaisant près de cinq cents installations reconstruites ou en voie d'achèvement ; c'est aussi la fin des aides de l'état, les dossiers en cours seront honorés par la suite seules les aides octroyées par le département seront versées. Les actions menées par la présentation de motions votées en 2005 sur la redevance et la protection de la ressource sont en cours ; celle concernant le maintien des cabanes sur les pontons de l'île d'Aix a abouti positivement, il ne reste que l'affaire des Cougnaux ou la nature par effet d'érosion règlera le problème d'accès aux installations.

Pour 2006 notre volonté est d'améliorer la communication au sein de l'association, en premier, restructurer L'ECHO DES ESTUAIRES dont vous avez aujourd'hui la nouvelle présentation. En second, mettre à la disposition des adhérents un volume de plus en plus important de renseignements sur le site internet : « www.les-carrelets-charentais.com ». En trois se rapprocher au maximum des pratiquants de la pêche à pieds, martyrisés par une réglementation tatillonne. Enfin mener à bien un nouvel inventaire des installations fixes.

Le rapport d'activités et le bilan financier ont été adoptés à l'unanimité par l'assemblée.

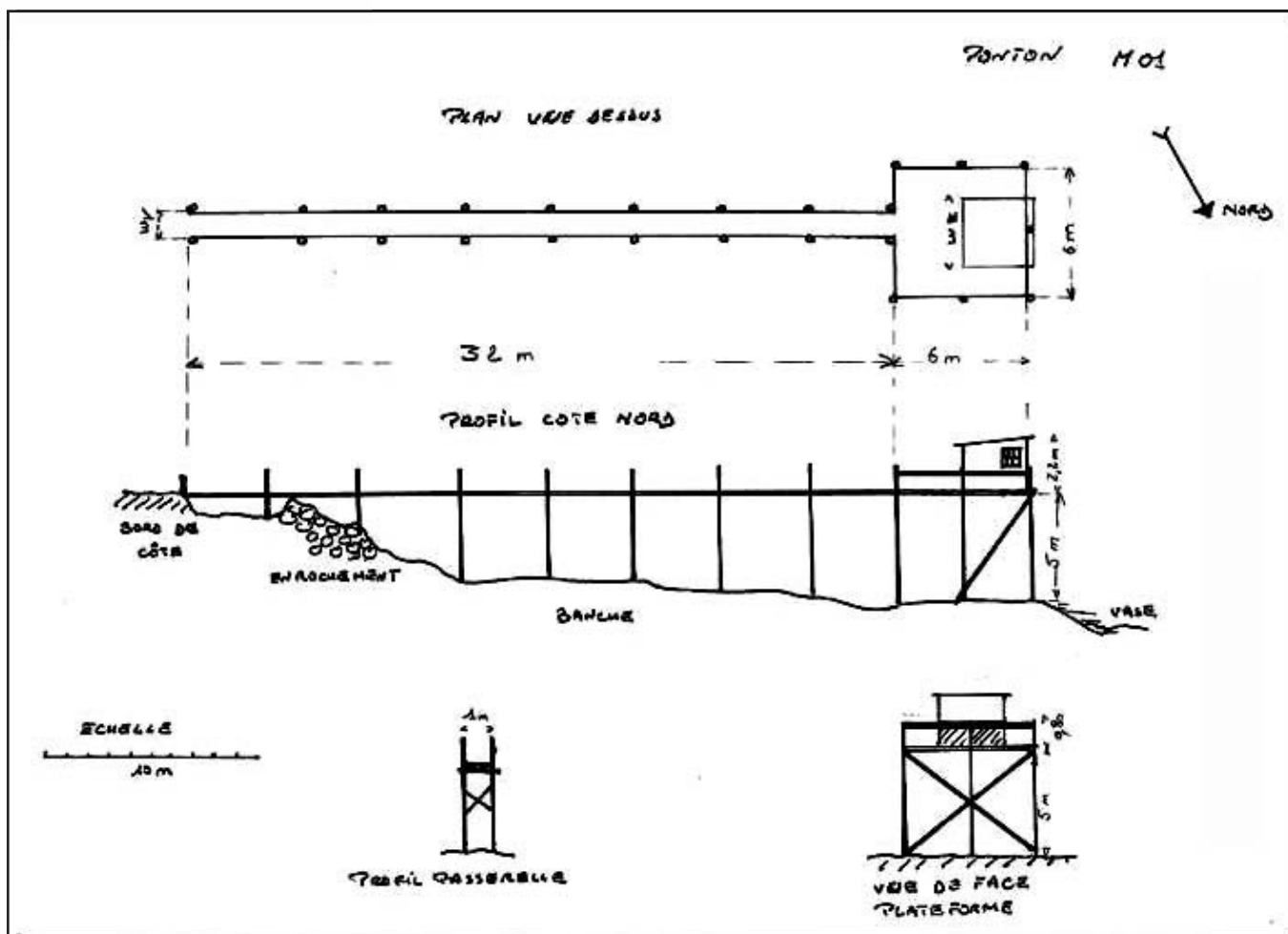
L'élection des administrateurs a vu la confirmation des sortants et l'arrivée de Monsieur HENRIET de Port-des-Barques.

Au chapitre des questions divers l'assemblée a demandé de faire préciser par l'administration certains articles figurants dans l'AOT, de mettre en accord le taux de la redevance avec celui des départements voisins, de disposer de plans guides pour la confection d'une installation et de son accastillage, et de préciser certaines clauses des polices d'assurance. Toutes ces questions seront présentées dans les différents numéros de L'ECHO DES ESTUAIRES au fur et à mesure de leur instruction.

L'assemblée 2006 a été clôturée par la présentation d'un CDR : "SUR LA ROUTE DES CARRELETS" document produit par l'association "la grange de Mercure" et dont chacun peut faire l'acquisition.

Fiche technique

Plan général de construction d'un ponton



La pêche au carrelet en bateau, dite « Pêche au carrelet embarqué » (Monsieur PONTEZIERE) - première partie.

LA LEGISLATION :

La loi sur la pêche en embarcation de plaisance, pour les amateurs, indique la liste des engins autorisés à bord : un carrelet, maillage minimum 14mn.

MATERIEL NECESSAIRE :

Un bateau, équipé d'une potence ou perche avec sa poulie son treuil un filin d'acier attaché au cadre rigide du carrelet par l'intermédiaire d'élingues avec un filet et une épuisette.

Le bateau : coque bois, plastique ou résine ; à faible tirant d'eau, ce qui permettra de pêcher en eau peu profonde. longueur minimum 4,50 m mais assez large pour assurer une meilleur stabilité, la prie au vent dans le filet étant importante ; le poids de l'installation montée à l'arrière engendre l'instabilité du bateau surtout par forte houle. Cette partie arrière doit être suffisamment robuste voir renforcée suivant l'importance du carrelet

La potence ou perche : constituée d'un tube dont le diamètre est calculé en fonction de la longueur qui elle est proportionnelle au cadre ou aux barres souples qui supportent le filet : la remontée doit s'effectuer à la verticale sans heurter l'arrière du bateau. A l'extrémité de la potence est fixée une poulie à gorge. Le carrelet peut être manœuvré à la force des bras, au moyen d'une corde ou plus agréable ... d'un treuil à 1 ou 2 manivelles, la corde ou le câble d'acier va s'enrouler sur un tambour, afin de permettre la remontée ou la descente du filet. Dans les 2 systèmes, un dispositif de maintien du carrelet en position haute, ou basse, est indispensable (cliquet, taquet...).

La potence qui a son appui sur l'arrière du bateau est inclinée à environ 45° vers l'eau. Deux haubans maintiennent cette inclinaison lors des efforts et sont fixés de chaque côté, sur les bords du bateau.

Le carrelet : (support du filet)

Deux solutions possibles :

cadre rigide : réalisé en tube fer ou barre ronde, l'ensemble formant un carré aux dimensions du filet.

Un système genre crochet dans chaque coin permet son accrochage. Le cadre sera suspendu dans ses angles par 4 élingues reliées à un anneau, lui-même accroché au filin acier ou à la corde pour la remontée ou la descente.

Les barres souples : (système démontable). 4 barres en acier spécial trempé, reliées en forme de croix à une pièce en fer appelée « marotte », elle-même accrochée au filin acier ou à la corde, pour remonter ou descendre. A l'extrémité de chaque barre un T ou « une queue de cochon », pour la fixation du filet au 4 coins. Sous l'effet de la flexion des barres le filet se trouve tendu sur son pourtour pour prendre la forme carrée.

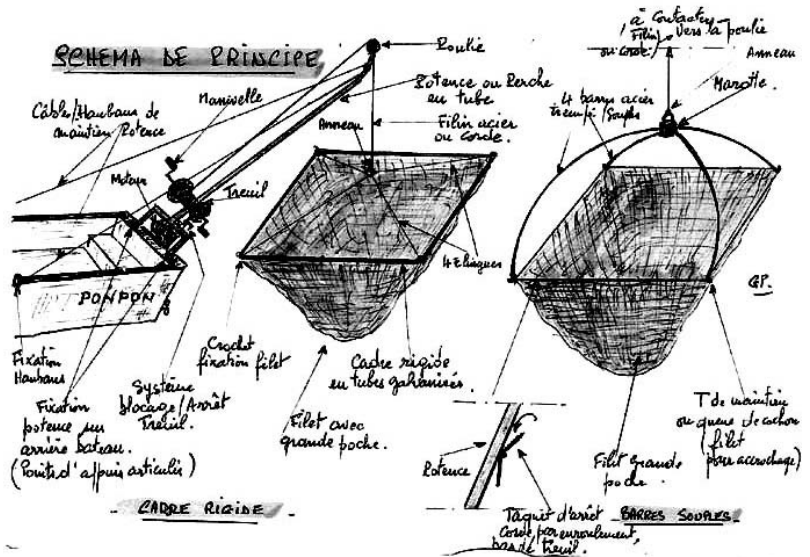
Le filet :

De forme carrée, il peut mesurer de 1,50 m à 4 m de côté selon le choix du cadre ou des barres. Préférer un cadre légèrement plus grand afin d'avoir une bonne tension du pourtour du filet.

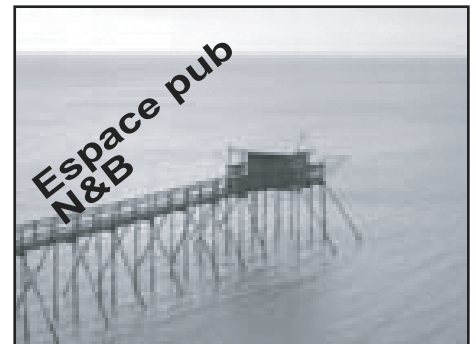
La maille doit être au minimum de 14mm de côté ; la fabrication est en général en nylon. Choisir toujours un filet présentant la plus grande poche possible, pour un meilleur résultat possible. La maille de 14 mm sera nécessaire pour la petite friture ou les anguilles, et une maille de 28 mm sera plus appropriée pour les poissons dont la taille minimum à respectée est plus importante : 2 filets sont donc nécessaires en fonction des prises souhaitées. Lors de la remontée du filet, si l'eau est chargée en algues, plus la maille est petite, plus l'effort pour remonter sera important ; suivant les circonstances un changement de filet s'impose (moins d'efforts et plus de rapidité pour remonter !)

L'épuisette :

Le filet de petites mailles maximum 14 mm sera monté sur un arceau métallique et formera une poche importante au minimum 0,50m ; un grand manche permettra depuis l'arrière du bateau de récupérer le poisson dans le fond de la poche profonde du filet du carrelet.



à suivre ...



Page d'accueil

Espace pub

Espace pub

Petites annonces

Mr GAY Pascal (tél. 03 24 30 60 83) cherche un carrelet à acheter ou à rénover ou à reconstruire, seul ou en partenariat.

Cherche un carrelet à acheter ou à rénover ou à reconstruire, seul ou en partenariat region Royan. Tél. 05 45 24 07 03

Espace pub

La recette de tante Yvonne

Chaudrée de lamproies.

Saigner les lamproies et recueillir le sang.

Verser de l'eau frémissante sur les lamproies et les gratter au couteau.

Faire bouillir 3 bouteilles de bon vin rouge, flamber, ajouter 10 morceaux de sucre, 10 morceaux de chocolat noir, 15 pruneaux, un bouquet garni et cuire 20 minutes.

Faire revenir dans une poêle 1,5kg de poitrine fraîche coupée en dés.

Couper en morceaux du blanc de poireau et le faire revenir dans la poêle.

Fariner les lamproies, coupées en morceaux, les dorer dans l'huile, ajouter du cognac

Mettre les poireaux et la poitrine dans le bouillon de vin et laisser cuire une demi-heure.

Ajouter les morceaux de lamproies, laisser cuire encore 5 minutes sans remuer. Eteindre le feu et laisser reposer 1 heure.

Délayer le sang avec le jus laisser mijoter 5 à 10 minutes.

Laisser refroidir, et stériliser 1 heure.

Des espaces sont prévus pour recueillir des publicités qui permettraient de réduire les coûts d'impression de notre gazette. A bon entendeur, salut.

Pour les adhérents intéressés, s'adresser au président, à la mairie de Port des Barques

Espace pub

Espace pub

Espace pub