



## N°58 Novembre 2018

### Sommaire

- Le mot du Président
- la «Charte Carrelets» de Charente Maritime (extrait).
- l'anguille, une espèce menacée ...
- Conseil d'administration du 19 octobre (extraits).
- Annonces
- La recette de tante Yvonne :  
*Blanquette de la mer  
pour 6 personnes*

### Les statistiques 2017 du site carrelets-charentais.com

en : visiteurs - visites - pages vues  
depuis janvier :

Exemple de janvier 265 visiteurs, 330  
visites, 719 pages vues

- janvier :	265-330-719
- février :	260-294-621
- mars :	349-472-1206
- avril :	381-530-1305
- mai :	866-1022-2495
- juin :	462-569-1176
- juillet :	394-481-952
- août :	587-697-1447
- septembre :	357 - 432 - 953
- octobre :	336 - 451 - 1184
- novembre :	346 - 497 - 2769
- décembre :	224 - 345 - 1006
- Total :	4841 - 6139 - 15855

et 133480 requêtes ou HITs

Les pages les plus visitées dans les  
derniers mois : les annonces et les  
vacances.

## Le mot du Président

Après ce très bel été, la rentrée s'achève et l'heure est au bilan de nos activités depuis notre dernière Assemblée Générale et en prévision de la prochaine qui se déroulera le 30 mars 2019 à Port des Barques, longtemps berceau de notre association.

Avec plus de 8000 visiteurs à Fouras et Port des Barques en août dernier et un intérêt marqué du public pour nos carrelets à l'occasion des « Journées du Patrimoine » de septembre dernier, nous avons matière à nous réjouir de la popularité de nos installations dont je sais qu'elles ont été à l'honneur, de Saint Ciers sur Gironde à Pornic, à l'occasion des manifestations organisées par «Territoires Imaginaires» en lien avec les municipalités et le soutien des DRAC régionales. Le prochain «Écho des Estuaires» fera une place plus importante à ces moments festifs de découverte de nos richesses humaines et culturelles qui se sont bien installées depuis 2014 au cœur des moments privilégiés de l'été.

Cette année 2018, «Année du Patrimoine», est une étape importante dans la reconnaissance des carrelets comme éléments constitutifs du patrimoine culturel et touristique de nos côtes atlantiques. C'est la décision qui vient d'être prise cet été par le Conseil Départemental pour mettre en cohérence l'inventaire du patrimoine de nos territoires avec les réalités touristiques et iconographiques qui caractérisent notre région et participent au charme particulier de ses paysages côtiers. Pour avoir longtemps attendu cette reconnaissance officielle et avoir souvent œuvré pour l'obtenir, nous ne pouvons qu'exprimer notre satisfaction pour une disposition de bon sens qui met fin à des années d'ambiguïté.

Enfin, le projet fédérateur d'une «Union de l'Arc Atlantique» qui rassemblerait les représentants des associations de pêcheurs au carrelet les plus importantes, projet auquel nous participons depuis 2014, semble avancer, ce qui constitue le dernier élément de satisfaction sur lequel je m'arrêterai ici en espérant pouvoir vous en dire plus lors de notre prochaine Assemblée Générale pour laquelle je vous attends nombreux....

Cordialement,

**Patrick Bellouard**



Le Département de la Charente-Maritime met en place LA CHARTE CARRELET pour la protection, la sauvegarde et la valorisation de ce patrimoine.

## OBJECTIFS

- ▶ Donner une image nationale et internationale de cette pratique de pêche.
- ▶ Faire connaître ces installations comme éléments constitutifs de notre patrimoine culturel.
- ▶ Protéger, sauvegarder et pérenniser ce patrimoine.

## FONCTIONNEMENT

- L'adhésion à cette charte vaut engagement pour entretenir, préserver et faire vivre ce patrimoine dans le respect de ladite convention d'occupation. Elle en sera le garant.
- Le carrelet ou ponton doit rester un lieu de pêche, de détente ou encore de découverte du milieu maritime ou fluvial.
- Les liens, contacts entre les pêcheurs ou occupants des pontons pourront être favorisés par les différentes associations des pêcheries au carrelet. Celles-ci assurent donc la coordination entre les permissionnaires et contribuent à faire vivre ces lieux.
- Les Communes, à travers la construction de carrelets pédagogiques permettent au plus grand nombre de découvrir ce mode de pêche et ces lieux de vie.
- Le Département soutient la promotion et la valorisation de ce patrimoine.
- La mise en place du logo « Carrelet de la Charente-Maritime » sur le bâti sera la signature de ce label.

Le Carrelet est reconnu comme identité culturelle et patrimoniale de notre département.

### Dominique BUSSEREAU

*Président du Département  
de la Charente-Maritime*

### Jean-Paul GIRARD

*Président de l'association des pêcheurs  
aux engins et filets en Charente-Maritime*

### Serge CARRERE

*Président de l'association des pêcheurs  
aux carrelets de l'Estuaire de la Gironde*

### Patrick BELLOUARD

*Président de l'association départementale  
pour la défense de la pêche maritime  
de loisir et de tradition*

# L'anguille, une espèce menacée ... (par Bruno GARCIA)

Autrefois abondante et même considérée comme nuisible, les scientifiques craignent aujourd'hui une extinction de l'espèce. Déjà dans les années 1980 on pouvait noter un brusque effondrement des populations.

Elle vit alternativement en mer et en eau douce, les géniteurs parcourent plusieurs milliers de kilomètres pour se reproduire dans la mer des Sargasses. Ce long périple est effectué par les alevins dans le sens inverse pour coloniser les rivières et les estuaires. C'est lors de cet interminable cycle biologique qu'elle est soumise à de nombreux aléas qui nuisent à la pérennité de l'espèce.

Ce n'est qu'en 2007 à l'issue de résultats d'inventaire alarmants que la commission Européenne institue des mesures qui visent à reconstituer les stocks. L'objectif étant de retrouver progressivement les populations qui existaient avant l'effondrement de 1980.

Les dispositions prévues par le règlement sont les suivantes :

- Réduire l'activité de pêche commerciale
- Limiter la pêche récréative
- Repeupler certaines zones
- Améliorer le franchissement des ouvrages
- Faciliter la migration des géniteurs (anguille argentée)
- Limiter la prédation
- Arrêter temporairement les turbines des centrales hydroélectriques
- Favoriser l'aquaculture

Ces mesures se traduisent concrètement par la création d'UGA (Unité de Gestion de l'Anguille) qui englobent les deux domaines, maritime et fluvial. On retrouve au sein de chacune d'elles des obligations réglementaires identiques comme l'institution de quotas sur la civelle, l'interdiction de pêche active la nuit, 60 % des jeunes anguilles dédiées au repeuplement, la sauvegarde de 40 % des anguilles adultes, etc. Néanmoins les périodes d'ouverture de l'anguille peuvent être différentes d'une entité à une autre. Notre département de Charente-Maritime a l'inconvénient d'être scindé par deux UGA. L'une au nord sur le bassin Loire-Bretagne et l'autre, plus au sud sur le bassin Adour-Garonne, vous ne serez donc pas soumis aux mêmes règles suivant si vous pratiquez à La Rochelle ou à Saint - Aigulin. Un arrêté ministériel fixe les dates d'ouverture suivantes en fonction de ces deux UGA :

- Loire - Bretagne du 01 avril au 31 août
- Adour – Garonne du 01 mai au 30 septembre

Attention ! les infractions commises sur cette espèce sont en grande majorité des délits et non des contraventions. Les peines d'amende qui y sont assorties représentent très régulièrement des milliers d'euros.

La cartographie ci – dessous vous permettra de localiser précisément les limites entre ces deux bassins à l'aide des pointillés jaune et violet.



## A) Bilan des activités de l'été.

- **Fouras « Carrelets en Lumière »**, 20 & 21 août : cette 4<sup>ème</sup> édition a connu encore plus de succès que les précédentes auprès du public local et des touristes. Un regret : la fermeture de pratiquement tous les restaurants le lundi 20 août.
- **Port des Barques « Nuit des Carrelets »**, 23 août : avec une météo favorable, une mise en valeur lumineuse réussie des carrelets (comme à Fouras), une offre de restauration améliorée et la possibilité de visiter plusieurs carrelets, la soirée a été un succès, dans une atmosphère sympathique et conviviale accompagnée par l'ambiance musicale proposée par Territoires Imaginaires. Une réussite.
- **Les « Journées du Patrimoine »**, 22 et 23 septembre : les quelques comptes-rendus qui nous sont déjà parvenus font état d'un public nombreux (jusqu'à 100 et même 130 personnes par jour) intéressé par nos installations.  
**Nous attendons les autres témoignages du succès de ces journées ...**
- En termes de statistiques plus de 8000 personnes ont participé à ces événements, ce qui illustre la légitimité de la reconnaissance patrimoniale dont nos installations viennent de bénéficier de la part du département de la Charente Maritime.
- **Un prochain Écho des estuaires (janvier 2019) fera une large place à ces événements.**

## B) Préparation AG 2019 :

- **La date reste fixée au samedi 30 mars 2019.**
- **Nous serons accueillis par la Mairie de Port des Barques.**
- Le tarif du repas (sans l'apéritif) sera fixé entre 25 et 28€ en fonction de l'offre du restaurateur ou du traiteur.

## C) Réflexions sur l'inscription au patrimoine.

- **Avantages** : le supplément de notoriété et de légitimité que confère cette reconnaissance et une relative assurance de la pérennisation de nos installations.
- **Contraintes** : le respect des préconisations de la DDTM (déjà en place) est la seule contrainte objective connue à ce jour.

## Annonces

### **Vente du carrelet n° 25 Piedemont, Port des Barques. Tél.: 0546481254 - 0685546259**

*Le bureau de l'association serait heureux d'être informé (SMS au 06 89 05 38 28) du devenir de ces annonces et particulièrement quand elles ont abouties.*

*Pour toutes les annonces concernant l'achat ou la vente de carrelets, les personnes intéressées (acheteur et vendeur) prennent contact entre elles. En cas d'accord, elles doivent en référer à la DDTM pour que cette mutation entre dans le cadre réglementaire établi.*

## La recette de Tante Yvonne

### **Blanquette de la mer pour 6 personnes.**

1 kg de filet de poisson au choix, 2,5 kg de moules, 1 oignon, 2 clous de girofle.

20 cl de vin blanc sec, 40 g de beurre, 40 g de farine, 20 cl de crème, ciboulette, 2 jaunes d'oeuf, sel, poivre.

Peler l'oignon, le piquer de clous de girofle, le mettre dans une cocotte avec le vin, le bouquet garni et 1l d'eau. Porter à ébullition 30 mn. Faire ouvrir les moules dans un faitout, filtrer le jus et l'ajouter au bouillon. Décortiquer les moules et réserver au chaud. Couper le poisson en dés, faire revenir au beurre, saupoudrer de farine. Mélanger avec le court-bouillon et mijoter 15mn. Dans un bol, mélanger les jaunes d'oeufs et la crème, ajouter un peu de bouillon. Verser dans la cocotte avec les moules et la ciboulette hachée et mijoter 15mn.

**Bon appétit, tante Yvonne**