



Bonne Année 2022

Les Carrelets Charentais

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



Patrimoine
Culturel
Immatériel
en France

connaître, pratiquer, transmettre

N°67

Janvier 2022

Sommaire

- Le mot du Président
- Étapes de la construction d'un carrelet de pêche.
- Pêche au carrelet au Vietnam, Birmanie et Cambodge.
- Compte rendu du C.A. du 11 janvier 2022 (extraits)
- La recette de tante Alice :
Anguilles en sauce verte

Les statistiques 2021 du site carrelets-charentais.com

Exemple de janvier : 314 visiteurs, 599 visites, 1221 pages vues

- janvier :	-45%	314-599-1221
- février :	-60%	391-624-1383
- mars :	-50%	544-874-3272
- avril :	+5%	454-673-1285
- mai :	+10%	709-993-2044
- juin :	+35%	692-981-1975
- juillet :	+40%	605-910-1538
- août :	+91%	875-1147-2447
- sept. :	+70%	677-911-1365
- oct. :	+14%	656-905-1547
- nov. :	+130%	676-1043-1869
- déc. :	+160%	733-1000-1730

- Total (+12%) : 6690 - 9985 - 18421

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

Le mot du Président

Chers amis,

Meilleurs Vœux tout d'abord pour cette année 2022 qui devrait nous permettre de sortir d'une épreuve sanitaire qui dure depuis deux ans ! Nous espérons que les fêtes de fin d'année auront permis à tous d'échapper pour un temps à la morosité ambiante et de retrouver le moral pour aborder cette nouvelle année dans les meilleures conditions.

Comme vous le savez, cette période compliquée s'est achevée en fin d'année 2021 par un combat pour préserver notre liberté d'accès à la côte, menacée aujourd'hui sur la Baie d'Yves et l'anse de Fouras et demain inévitablement sur d'autres portions du territoire côtier. Plus de 10 000 personnes se sont mobilisées pour soutenir notre action auprès des pouvoirs publics dont nous attendons la prise en compte de la vague d'émotion populaire qui s'est exprimée à cette occasion ainsi que des avis des municipalités, du département, des associations et des experts qui se sont penchés sur ce projet d'extension de la réserve naturelle du marais d'Yves.

Notre dernière Assemblée Générale s'est tenue en mars 2019 à Port des Barques et nous ne nous sommes pas revus depuis ! Les membres du Conseil d'administration et moi-même nous sommes réunis régulièrement pendant cette période difficile pour assurer la continuité du fonctionnement de l'association, publier notre Écho des Estuaires et nos Agenda des Marées 2021 et 2022 pour lesquels nous remercions nos annonceurs de nous avoir soutenus. S'ajoute à ces actions la maintenance quotidienne de notre site internet qui héberge provisoirement le site de l'Union des Carrelets de l'Arc Atlantique dont l'action a permis d'obtenir en février 2021 l'inscription de «La Pêche au Carrelet» au «Patrimoine Culturel Immatériel en France».

Nous sommes maintenant impatients de vous retrouver le samedi 5 mars prochain à la Citadelle du Château d'Oléron pour vous rendre compte de notre action et reprendre contact avec chacune et chacun d'entre vous.

Nous vous attendons donc nombreux pour notre Assemblée Générale 2022, dans le respect des consignes sanitaires qui seront en vigueur début mars.

D'ici là, restez tous en bonne santé,

Amicalement,

Patrick BELLOUARD

Assemblée Générale 2022 : samedi 5 mars 2022, 9 h.
Citadelle du Château d'Oléron. Accueil à partir de 8 h.
Nous avons besoin de volontaires pour le contrôle sanitaire.

Étapes de la construction d'un carrelet de pêche sur ponton...

Étape 1 : les forages (Dans la roche 1,80 m, 40 poteaux de châtaignier, 3 jours, 3 engins, 9 personnes.)

Tous les poteaux et renforts sont positionnés et enfoncés dans le sol en suivant le plan initial.



Étape 2 : la passerelle

Longueur : 50 m., poutres châtaignier 15X15 cm, planches de 40 mm, 5 mois, 1 personne.



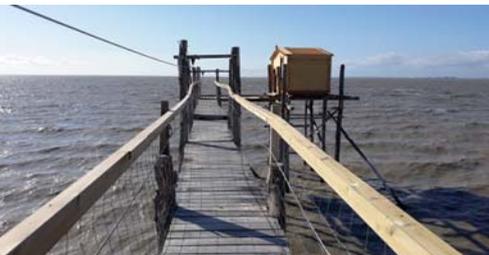
Étape 3 : la plateforme (10 m2, poutres châtaignier 15X15 cm, planches de 50 mm, 2 mois, 1 personne)



Étape 4 : l'abri (la «cabane») 10 m2 (2X5 m) préfabriqué sur mesure, sapin du nord 45 mm, 2 mois, 1 personne.



Étape 5 : les finitions (aménagements cabane, rambardes, filets, peinture, accastillage ... 2 mois, 1 personne.)



Durée des travaux : 13 mois. **Crédits photos : Chantal Giraudeau, Véronique Descamps, Frédéric Couzin.**

Frédéric COUZIN, janvier 2022.

Différents types de pêche au carrelet rencontrés sous d'autres latitudes.



Au Vietnam, le filet est fixé sur quatre piquets qui basculent. Un système de cordes permet de le relever en tirant sur les cordes. On récupère le poisson avec un panier flottant sous le filet.



En Birmanie, on coiffe le poisson avec un filet en forme de chapeau conique. Une fois à l'intérieur le poisson est attrapé avec une fourche. Le lac Inle (prononcer inlé) est peu profond sur une grande partie de son étendue et envahi de jacinthes d'eau utilisées pour les célèbres «jardins flottants».



Au Cambodge, la pêche se pratique en rivières peu profondes. De petits poissons (de la «blanchaille») sont pêchés avec des filets à petites mailles. Le ponton et le carrelet sont construits entièrement en bambou.

Crédit photo : Gilles DAVID

Projet d'extension de la réserve du marais d'Yves :

Patrick BELLOUARD rappelle les grandes étapes de l'évolution de la situation :

- **16 juillet** : compte rendu du Comité de pilotage n° 4 et publication du projet de décret ministériel dont les dispositions posent de nombreux problèmes aux agriculteurs, aux pêcheurs professionnels, aux propriétaires, aux chasseurs, à la circulation du public, à la gestion du réseau hydraulique, etc.,
- **23 juillet** : courrier du Président des Carrelets Charentais au Préfet pour formuler des réserves sur le projet de décret et rappeler l'existence de notre association.
- **18 octobre** : Comité de pilotage n° 5 auquel nous sommes officiellement invités et représentés par Françoise Koenig et Gilles David. Aucune réponse à nos observations sinon la confirmation de l'interdiction des chiens domestiques sur les pontons.
- **9 novembre** : envoi à nos adhérents de l'Écho des Estuaires n° 66 consacré au projet (pages 2 et 3).
- **16 novembre** : ouverture de l'enquête publique et mobilisation de nos soutiens.
- **10 décembre** : 1^{ère} réunion de l'association « Tous Unis pour la Défense de l'Anse de Fouras » : environ 160 personnes, riverains, chasseurs, propriétaires, agriculteurs, pêcheurs, etc.,
- **16 décembre** : rencontre avec le Président de la commission d'enquête publique, M. Jean-Pierre Bordron à qui nos réserves et suggestions sont exposées en détail.
- Affaire à suivre après publication du rapport de la Commission d'enquête publique ...

Organisation matérielle de l'Assemblée Générale du samedi 5 mars 2022 :

Salle de la Citadelle - Avenue de la Citadelle - 17480 Le Château-d'Oléron.

Position GPS : 45.884963, -1.18852 - Accueil à partir de 8 h, respect des règles sanitaires en vigueur.

Chronologie de l'Assemblée Générale :

- Ouverture de la séance à 9 h par le Président qui accueille les autorités et Le Maire.
- Le Président donne la parole à Michel PARENT, Maire du Château d'Oléron, qui nous présentera sa ville.
- Rapport moral du Président - Rapport financier du Trésorier - Rapport d'activité du Secrétaire.
- Élections au Conseil d'Administration.
- Intervenants invités.
- Parole aux adhérents.

Apéritif à 12h30 et déjeuner à 13h.

Élections au Conseil d'Administration : merci à celles et ceux qui souhaitent entrer au Conseil d'Administration de se faire connaître dès maintenant auprès du Président ou du Secrétaire.

La recette de Tante Alice

Anguilles en sauce verte

1,5 kg de petites anguilles nettoyées, 100 g de feuilles d'épinards, 100 g de feuilles d'oseille, 1 bouquet de persil plat, 1 bouquet d'estragon, 5 feuilles de sauge, 5 feuilles de menthe, 120 g de beurre, 20 cl vin blanc sec, 1 bouquet garni, 2 jaunes d'oeufs, jus d'un citron, 20 cl de crème liquide, sel, poivre..

- 1) Couper les anguilles en tronçons de 5 cm. Rincer les feuilles des herbes et les sécher dans du papier absorbant. Enlever les tiges et ciseler finement séparément.
- 2) Faire chauffer en cocotte à feu moyen. Faire revenir les tronçons d'anguille 5 mn en les retournant souvent. Ajouter les épinards et l'oseille. Laisser cuire 5 mn.
- 3) Arroser avec le vin et porter à frémissement. Ajouter les autres herbes et le bouquet garni. Saler, poivrer et baisser le feu. Laisser mijoter 15 mn.
- 4) Fouetter les jaunes d'oeufs avec le jus de citron et la crème dans une jatte. Verser dans la cocotte et porter à frémissements en remuant. Retirer aussitôt du feu et rectifier l'assaisonnement. Enlever le bouquet garni.
- 5) Servez les tronçons d'anguille bien chauds, nappés de sauce.

Bon appétit, tante Alice