

<http://menouetsesvoisinsdargonne.fr/spip.php?article868>

La pêche aux étangs à la ferme de la Hotte.

- Revue N°63 -

Date de mise en ligne : dimanche 29 juin 2014

Copyright © Sainte Ménehould et ses Voisins d'Argonne - Tous droits

réservés



La Hotte est une ferme isolée, située sur le territoire de Châtrices au sud de Sainte-Ménéhould près de Villers-en-Argonne.

Cette ferme appartenait à l'abbaye de Châtrices, puis a été vendue à la Révolution ainsi que le moulin à eau attenant à la ferme. Depuis cinq générations elle est la propriété de la famille Notat-Méry. C'est une belle ferme de 150 hectares dont 20 d'étangs.

Elle était gérée jusqu'à maintenant en G.A.E.C. par Jean, Monique et leur fils Stéphane. L'heure de la retraite étant arrivée pour Jean et Monique, Stéphane va travailler seul.

Six étangs entourent la ferme. Pourquoi des étangs ? Pour faire une diversification suite aux quotas laitiers et à l'installation du fils. La ferme disposait d'un droit d'eau par rapport à l'ancien moulin. En Argonne, le sous-sol argileux s'y prête bien et l'eau ne manque pas.

C'est Jean qui s'occupe de la gestion des étangs. La pisciculture demande une surveillance toute l'année mais le gros travail se situe en automne quand a lieu la pêche. Ce travail demande une main d'oeuvre importante.

Une quinzaine de jours avant la date fixée (date qui peut être reportée suivant la hauteur d'eau), on vide doucement l'étang en ouvrant le moine (*système de vannage placé au plus bas de l'étang*). Le poisson se trouve regroupé près du moine dans ce qui reste d'eau « la poêle ». C'est là qu'interviennent les pêcheurs. En tirant doucement, ils encerclent les poissons avec un filet, puis un pêcheur particulièrement habile les attrape avec une épuisette et les met dans des bassines qui sont remontées par une autre équipe. Leur contenu est versé sur les tables de tri.

Brochets, sandres, perches, carpes, tanches, gardons et même goujons (on en revoit depuis quelques années, les eaux étant moins polluées) sautent sur la table. C'est maintenant le travail des trieurs qui les séparent par catégorie et par taille. Après avoir été pesés, ceux qui sont vendus sont emmenés rapidement dans des véhicules

spécialement aménagés. Les autres sont mis dans des bassins. Ils seront vendus plus tard ou serviront au rempoissonnement.

Que deviennent les poissons vendus ? Beaucoup vont à des sociétés de pêche locales, des comités d'entreprise, des fédérations départementales, des pisciculteurs et des revendeurs. Il n'y a pas de très gros poissons, les étangs étant pêchés régulièrement. La concentration d'oiseaux prédateurs comme les cormorans causent de graves préjudices.

Vous avez compris que les pêcheurs sont de fiers gaillards car tirer le filet, soulever l'épuisette, porter les bassines, trier le poisson n'est pas un travail de tout repos. Imaginez-vous pataugeant dans la boue ou attrapant les poissons par une température en dessous de zéro degré parfois ou sous la pluie ? Heureusement tout se passe dans la bonne humeur et se termine par un plantureux repas devant un bon feu de bois.

Un autre gros travail pour le pisciculteur, en mars-avril est la reproduction artificielle. C'est un travail délicat et qui demande beaucoup de surveillance. Il faut recueillir les oeufs des femelles brochets et les mélanger à la laitance du mâle. Les oeufs fécondés sont mis dans des bouteilles en verre. Ils sont alimentés par l'eau de l'étang. La température de l'eau a une grande importance. C'est très technique. Après la naissance, on garde ces petites choses qu'on appelle des «*vésicules résorbées*» pendant 8 à 10 jours dans des bacs. La nature fait son travail,

ils grossissent. On les répartit ensuite dans des zones inondées «*des frayères*». Là, ils se nourrissent de *plancton* (le plancton est l'ensemble des organismes, en général très petits, végétaux et animaux, qui se développent dans l'eau). Au bout de 5 ou 6 semaines, ils mesurent en 6 et 8 centimètres. Les professionnels les appellent des «*fingerling*». Ils sont vendus ou mis dans les étangs.

Dans certains étangs on pêche aussi des écrevisses que l'on retrouve sur la carte de nos restaurants. Madame Cappy a rassemblé dans un livre les recettes d'autrefois et celles de poissons sont nombreuses. En effet, nos grands-mères cuisinaient le brochet au court-bouillon ou au bleu, la carpe farcie ou en matelote, l'anguille à la tartare ou à la poulette, la perche nommée à juste raison «*la perdrix des rivières*», les goujons qu'elles faisaient frire après les avoir farinés.

Dans leur livre «**Richesses naturelles de l'Argonne sud**», édité sans doute dans les années 1990, André Gerdeaux et Michel Poncelet consacrent de nombreuses pages au «*grand étang de Belval en Argonne*». Je reprends quelques passages de leur livre concernant la pêche.

L'assec : autrefois, systématiquement, l'étang était laissé à sec un ou deux ans de suite tous les quatre, cinq ou dix ans. C'était ou bien une sorte de jachère labourée, ou bien une année pendant laquelle le sol de l'étang donnait une

La pêche aux étangs à la ferme de la Hotte.

récolte d'avoine, de chanvre ou de pomme de terre. Le dépôt de matières organiques (la vase) se trouvait enfoui, ensuite les chaumes de la céréale récoltée, les reliquats des autres cultures fournissaient une fumure organique qui fertilisait l'étang. En dehors du fait que l'assec produisait une récolte, il était bénéfique à la pisciculture qui lui succédait.

Les débouchés : en 1612 la pêche de tous les étangs de la terre et seigneurie de Belval est louée à Â« un marchand poissonnier de Colmiers-en-Brie (Coulommiers) Â». Un marchand de Châlons a loué tous les étangs pour 10 ans ; en 1699 c'est son second bail. En 1767, des marchands de Reims et de Châlons se partagent la pêche du grand étang.

Le poisson assez gros pour être commercialisé est emporté par des poissonniers jusqu'à Paris. Une petite quantité est vendue sur place, aux habitants du village et des environs.



Une autre est donnée au curé, aux moines, aux soeurs, etc.

Dans les mémoires concernant l'état présent de l'élection de Sainte-Ménehould en 1709, le subdélégué Mathieu écrit : Â« il y a aussi quantité d'étangs dont le poisson se consommait autrefois dans le païs, à Châlons et à Reims ; mais l'on a commencé depuis quelques années à le conduire à Paris, de telle sorte qu'il n'en reste que peu pour le païs Â».

Depuis la fin des années 1960, le produit de beaucoup de pêches d'étang part pour la Belgique. D'autres pisciculteurs commercialisent la carpe principalement en Allemagne. Beaucoup d'habitants de l'Argonne des étangs possèdent (ou possédaient) des bacs, des auges où ils déposent (ou déposaient) les carpes achetées sur la chaussée de l'étang. Dans une eau renouvelée, elles Â« dégorgent Â» avant de passer dans le four de la cuisinière.

A chaque étang, il était attaché une coutume, un usage, une façon de faire en période de pêche. Lors de la pêche de l'étang d'Etoges, jusqu'à la seconde guerre mondiale, il était d'usage que le maire, le curé et l'instituteur de Belval reçoivent Â« leur carpe Â».

Puisque je parlais de poissons, j'ai demandé à Jean-Claude Vigour, le président de la société de pêche Â« Le Barbeau Â» de Villers de nous dire comment se gère la pêche en rivière. Je le cite :

Â« Créée en 1949, cette société, administrativement dénommée Â«**Association agréée de pêche et de protection des milieux aquatiques**» exerce ses responsabilités sous l'égide de la Préfecture de la Marne, de la DDT et de l'agence de l'eau. Ces organismes sont relayés par la Fédération nationale de la pêche. Voici la cadre dans lequel nous évoluons et travaillons administrativement.

Lors de l'assemblée générale, un conseil d'administration est élu par les pêcheurs pour une durée de 5 ans. Ce conseil élit à son tour un bureau et le président. Les recettes nécessaires au rempoissonnement, travaux et différentes manifestations proviennent des cotisations des pêcheurs. Ils sont les seuls utilisateurs des rivières à payer une taxe piscicole pour exercer leur loisir, celle-ci étant reversée aux agences de l'eau. A titre d'exemple, en 2012, 85 000 euros ont été apportés à ces agences par les cotisations des pêcheurs.

Parlons maintenant du loisir Â« pêche Â» et de sa diversité. La principale rivière de la société est l'**Aisne**. Elle prend

sa source à quelques kilomètres, à Somaisne dans la Meuse, sous la forme d'un petit ru dans une pâture. Elle entre dans le département de la Marne à Senart, puis traverse une grande partie de l'Argonne jusqu'aux Ardennes. Tout au long de son trajet dans notre région, elle sera rejointe par divers affluents qui sont l'Evres, le Thabas, le Hardillon et l'Ante jusqu'à Verrières.



L'Aisne à Villers-en-Argonne

Les sinuosités de l'Aisne et de ses affluents offrent donc un parcours de 52 kilomètres à tous les pêcheurs attirés par la beauté de l'Argonne.

Parmi ces affluents, deux sont classés Â« rivières à truite Â» (1ère catégorie) et ont une réglementation spécifique. L'ensemble de ce linéaire est en réciprocité, ce qui signifie que tout pêcheur peut y accéder avec une carte de pêche.

Depuis 2012, dans le cadre du Â« Grenelle de l'environnement Â», l'Aisne est classée Â« Rivière anguille Â», ce qui engendre quelques contraintes supplémentaires.

Quelle est la population de nos rivières ? Celle-ci, après diverses pêches électriques a été estimée à environ 20 espèces, avec principalement le brochet, la carpe, le sandre, le silure, le gardon, le goujon, la truite, le vairon, la brème, la tanche, la perche et toutes les espèces faisant partie de cet environnement. Depuis quelques années, nous voyons apparaître des poissons qui étaient inconnus chez nous. La multiplication d'étangs sur toute la vallée fait partie pour une part de ces nouvelles apparitions car certains considèrent encore et toujours les rivières comme des dépotoirs. Le changement climatique, les oiseaux migrateurs sont aussi des raisons d'inquiétude pour les responsables des rivières. A tous les inconscients qui s'estiment seuls sur la terre, nous disons **ATTENTION**, la législation évolue et les cours d'eau sont une richesse collective de plus en plus protégée. La pollution des sols est suffisante pour affaiblir la qualité de l'eau, il est donc inutile d'en rajouter".

Je terminerai par une citation de Victor Hugo : **Â« C'est une triste chose de savoir que la nature parle et que l'homme ne l'écoute pas Â».**