

10^e Fête de la Grande Pêche

Le Conseil Général de la Moselle organise au Domaine départemental de Lindre la 10^e Fête de la Grande Pêche. Rendez-vous les 16 et 17 novembre 2013. Entre 12 000 et 15 000 personnes sont attendues.



La vocation de l'étang de Lindre a toujours été la pisciculture extensive, pratiquée de façon traditionnelle avec des techniques héritées du Moyen Âge. Il est désormais vidangé tous les deux ans. Le public, de plus en plus nombreux à chaque édition, observe le déroulement spectaculaire de la pêche au filet depuis la digue principale.

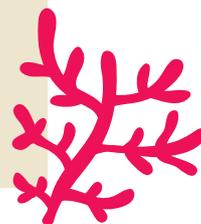
C'est une occasion exceptionnelle de découvrir pendant deux jours une pêche encore pratiquée de façon ancestrale. Le grand étang de Lindre est d'ailleurs le plus grand étang piscicole de France. Fondé en 1263, il est au cœur d'un réseau de 12 étangs, aujourd'hui propriété du Département. Sa surface en eau est de 620 hectares... soit 871 terrains de football ! Il permet de produire 80 tonnes de poissons en culture extensive.

La pêche a débuté un peu avant la mi-septembre sur le site. Elle nécessite au total la vidange de 13 millions de mètres cube d'eau, afin de récupérer la totalité du poisson. Douze espèces sont élevées dans l'étang. Les principales sont le brochet, la perche et le sandre. Elles représentent le fleuron de la production et nécessitent des techniques de reproduction à la pointe de la technologie, parfaitement maîtrisée par le Domaine de Lindre puisqu'elles y ont été inventées. Carpes, tanches, gardons et rotengles assurent une part importante du tonnage.

Aujourd'hui, la technique de pêche est inchangée, à l'exception des matériaux utilisés : du nylon au lieu du chanvre pour les filets et des cuissardes en néoprène en remplacement du cuir. Longue et fastidieuse, cette pêche est le point d'orgue du travail des pisciculteurs. Ils découvrent alors le fruit de deux années de labeur.

Quatre tirés de filet sont prévus :

- le samedi matin,
- le samedi après-midi,
- le dimanche matin,
- le dimanche après-midi.



La pêche de Lindre est réputée sur tout le territoire français. La qualité et la quantité de poissons pêchés attirent les pisciculteurs du centre et du nord de la France, à la recherche des meilleurs produits pour leurs propres clients. Les carpes les plus grosses pèsent plus de 20 kg et les brochets de plus d'un mètre sont courants. Les filets d'une perche suffisent à nourrir quatre personnes...

Cette production est appréciée depuis très longtemps ! Pour la petite histoire, Henri IV a aleviné ses étangs avec des carpes de Lindre. C'était en en 1605...

Une saison en Moselle
<http://unesaisonemoselle.over-blog.com>



Réussir ensemble !

.../...

Comment obtient-on cette pêche miraculeuse ? En laissant les poissons consommer les herbiers aquatiques. La production est donc totalement naturelle. Toutes les analyses pratiquées sur la vase, l'eau ou les poissons prouvent la grande qualité de ces poissons, également vendus au détail pour la consommation. Les modalités de production et de gestion de la pisciculture d'étang n'auront plus de secrets pour les participants à la fête.

La semaine précédant l'arrivée des visiteurs, les poissons sont stockés dans les bassins réservoirs de la pisciculture afin de leur assurer une purge et améliorer encore leur qualité gustative exceptionnelle.

Tous les poissons vendus aux visiteurs ont été produits ici, et vendus avec une belle garantie de fraîcheur !

Mangeons Mosellan

Un marché **Mangeons Mosellan** sera animé par une vingtaine de producteurs locaux de Moselle. Fromages, miels, filets de perches prêts à être cuisinés, vins d'exception seront proposés au public.

Entre deux démonstrations de tirés du filet, de nombreuses activités de découverte du site seront proposées par les animateurs du Domaine de Lindre.

À la ligne

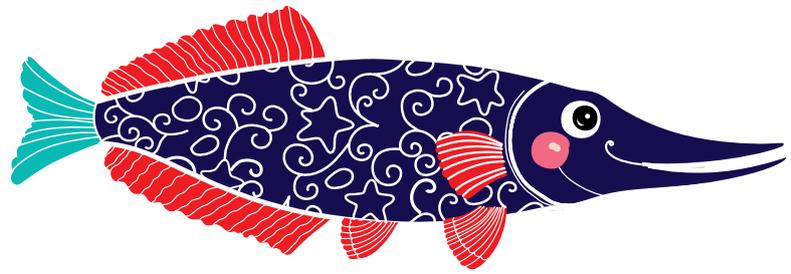
Bien que cette pratique soit habituellement interdite sur le Domaine, une initiation à la pêche à la ligne est proposée pour les enfants, les adolescents et les adultes. Les tout petits pourront pêcher des trésors dans un bac à sable, avec du matériel de pêche adapté à leur taille.

Oiseaux

Les oiseaux seront notamment présentés depuis la **Maison des Oiseaux** par des spécialistes chevronnés et avec du matériel d'observation de très grande qualité.

Séjours

Des conseils pour organiser des séjours gourmands dans le Saulnois seront délivrés par Moselle Tourisme et les opérateurs touristiques locaux, prêts à dévoiler les richesses des tables et des gîtes du Pays des étangs. Rendez-vous au village « Partenaires ».



Concours

- C'est une affaire de spécialiste, mais la chance change parfois le cours des choses : une carpe exceptionnelle sera exposée dans un aquarium. Chacun pourra évaluer son poids. Plusieurs lots seront remis aux participants chaque demi-journée.
- Il sera également possible de lui trouver un nom : le gagnant sera désigné par un tirage au sort
- L'aquarium sur la digue accueillera différentes espèces et quelques petites carpes koi. Il faudra trouver le nombre d'espèces et le nombre de carpes koi.

Recherche

Le Domaine de Lindre est un centre piscicole expérimental au service de la profession lorraine. Les expérimentations ont, entre autres, porté sur la mise au point des techniques d'élevage et de reproduction de la Perche du Black Bass et du Sandre qui avec la Perche est l'un des meilleurs poissons d'eau douce. Le Conseil Général de la Moselle a d'ailleurs réaffirmé cette vocation en signant une convention avec l'Université de Sud Bohême en République Tchèque. Des études sur le milieu de production et le fonctionnement de l'écosystème sont par ailleurs menées depuis 1997.

Côté pratique

Samedi 16 et dimanche 17 novembre 2013
de 9 h à 17 h

Domaine de Lindre • 67 rue Principale • Lindre-Basse
Entrée libre

Renseignements : 03 87 35 02 80

www.mosellepassion.fr

Contact presse

Claude DUPUIS-RÉMOND

Attachée de Presse du Conseil Général de la Moselle
pour les sites Moselle Passion
Tél. 03 87 37 58 05

Courriel : pressecg57@wanadoo.fr

<http://unesaisonemoselle.over-blog.com>

<http://twitter.com/CDRPress>



Une saison en Moselle
<http://unesaisonemoselle.over-blog.com>



Réussir ensemble !