

9. HOFFBAUER : — Die Bedeutung der Körpermessung als Bestimmungsmittel. — *Allgemeine Fischerei-Zeitung*. Tome XVI. — 1901.
10. KNAUTHE, K. : — Die Karpfenzucht. — Neudamm, 1901.
11. RÖSSLER, E. : — Pokusna stanica za ribnjacarstvo Crna Mlaka u godini 1925, 1926, 1927, 1928, 1929, 1930. — Zagreb 1927-1931.
12. SKLOWER, A. : — Zum Rassenproblem beim Karpfen. — *Georgine, Land-und Forstwirtschaftliche Zeitung*. — 1932.
13. SKLOWER, A. : — Untersuchungen über Fragen der Karpfenzucht. — *Forschungen und Fortschritte*. — 1932.
14. UNGER, E. : — Ueber ungarische Edelkarpfen. — *Grünes Korrespondenzblatt*. 35 année. — 1930.
- 
- 

## LA PRATIQUE DE L'ÉLEVAGE DE LA CARPE

Par M. le Comte DE NEUFBOURG

Président du Syndicat des Étangs du Forez (1).

---

La *Compagnie P.-L.-M.*, à laquelle les carpiculteurs doivent en grande partie la restauration de leur industrie, me fait l'honneur de m'appeler à exposer les résultats obtenus devant le public, c'est-à-dire devant le consommateur qui est notre souverain juge temporel.

Chacun a vu des étangs, retenues d'eau vidables à volonté. Il nous suffit donc d'indiquer les méthodes employées par les producteurs désireux de satisfaire leur clientèle et qui se soumettent au contrôle syndical, afin que la Carpe livrée à la consommation soit accompagnée de la garantie de qualité. L'acheteur est ainsi assuré de manger un poisson savoureux, sain et nourrissant, et non pas une pauvre bestiole maigre, arêteuse et maltraitée dès sa naissance.

La Carpe d'élite, munie de la garantie syndicale, ne ressemblant pas à la Carpe commune, ni d'aspect ni de goût, le public aimera connaître au prix de quels labeurs ce poisson, jadis ornement des tables royales, est obtenu.

Le travail du carpiculteur porte sur 4 points principaux :

### I. — *Entretien du fonds de l'étang.*

Avant de vider d'étang pour le pêcher, les fossés de décharge sont curés, afin que l'eau s'écoule rapidement, entraînant la vase ; la pêcherie d'aval est nettoyée, afin que les Poissons sortant de l'étang par la bonde ne séjournent pas dans un espace boueux et mal aéré.

---

(1) Rapport présenté à la « Journée de la Carpe », à Lyon, le 9 novembre 1932.

La pêche faite, l'étang est laissé à sec plusieurs semaines, afin que l'air, le soleil et le gel tour à tour ameublissent et restaurent son sol épuisé.

Ce temps est aussi employé à la réfection des fossés intérieurs d'assainissement, au nettoyage de la pêcherie située en amont de la bonde, aux réparations des chaussées, des grilles protectrices arrêtant les poissons de rivière indésirables, de la bonde, des dégorgeoirs et au curage des fossés d'amenée d'eau.

## II. — Développement de la nourriture naturelle dans l'étang.

Après un assec suffisant, la bonde est refermée, mais, avant de remettre l'eau, l'épandeur d'engrais parcourt tout le fonds, laissant environ 200 kilos de scories à l'hectare. Un coup de herse suit, lorsqu'il est possible. L'eau est aussitôt rendue, mais en évitant de recueillir celle des bois, celle des ruisseaux froids ou infestés de poissons chats, hotus et perches soleil. Les fossés sont faits pour amener de préférence l'eau de pluie s'écoulant des terres, des prés et des vignes. C'est alors que l'empoissonnement se fait : nous en reparlerons.

Pour assurer à l'empoissonnage une nourriture naturelle abondante, appétissante, profitable, il faut détruire les joncs et roseaux envahissants qui arrêtent à la fois la pénétration des rayons solaires, le réchauffement de l'eau, la multiplication du plancton ou animalcules, et la course des Carpes chassant ce délectable plancton ; il faut donc faucher ces joncs sous l'eau, près de terre, au printemps et en été, à l'aide de bateaux à moteurs appelés faucardeurs. Ceci fait, le carpiculteur vérifie la nature de l'eau par des réactions chimiques faites en laboratoire ou grâce à des appareils de poche : l'eau est-elle acide, défavorable à la renaissance du plancton ? Il faut y épandre 100 ou 200 kilos de chaux éteinte blutée à l'hectare. Moyennant toutes ces opérations, on voit les Carpes circuler goulûment, dès que l'eau atteint 15 degrés et tant qu'elle n'en dépasse pas 25.

III. — Tous ces soins seraient vains si les carpillons mis à l'engrais n'étaient aptes à en profiter. Dans chaque région piscicole, quelques producteurs sont spécialisés dans le délicat métier de faire naître les petites Carpes de parents longuement *sélectionnés*. Il faut 3 ans pour juger de la qualité d'un reproducteur et plusieurs générations de Carpes sont observées, suivies, mesurées, pesées, comparées avant qu'un animal soit promu au rang de pondeuse ou de mâle catalogués. Les bassins de ponte sont soignés comme des jardins, les reproducteurs, âgés de 5 à 8 étés, pesant de 12 à 25 livres, connus par leurs noms et choyés comme des amis très chers. Les œufs, jetés et fécondés aussitôt, éclosent au printemps, après 5 ou 6 jours. Passé la quinzaine, les alevins pèsent un gramme, sont cueillis par milliers, fort délicatement, et répartis en de petits étangs dont la capacité nutritive est connue, en nombre calculé pour obtenir à l'automne des « feuilles » de 10, 25 ou 50 grammes destinées, l'hiver passé, à peupler les étangs d'engraissement. La manipulation des « feuilles » est très délicate et nécessite un matériel spécial et des hommes éduqués en vue de

cette besogne difficile. Toute la production passe sur la table-bassin de triage, et les « feuilles » jugées défectueuses sont livrées aux Brochets.

Il est important de produire les Carpes demandées par le marché : Berlin exige du 4 livres, Nice du 3 livres, Paris du 2 livres avec 5 % de grosses pièces, ce qui est le cas de la plupart des marchés de province. Les villages préfèrent, par une fâcheuse routine, la livre et demie. Chacun selon sa bourse apparemment : mais, plus une Carpe est grosse, quoique jeune, plus elle est avantageuse et savoureuse. Néanmoins, le producteur doit fournir ce qui se vend et non des animaux de concours, mais invendables au grand public. Il faut donc connaître la capacité nutritive de chaque étang et proportionner le nombre de Carpilles à la taille individuelle recherchée. Tel étang fournit 400 livres de Carpes et l'on désire des Carpes de 2 livres : on en met à l'eau 200 têtes chacune de 20 grammes, avec des soins minutieux afin d'éviter que les jeunes poissons, fatigués par le transport en bidons, ne se noient en grande eau.

IV. — Car le *transport* du poisson est une grande affaire.

La pêche, d'abord : il faut ramasser la Carpe promptement, sans la heurter ; la mettre dans les voitures bâchées, contenant de l'eau, puis la vider dans les bassins de triage ; l'y reprendre, la faire passer sur la table d'examen, la répartir dans les viviers ; puis, selon les livraisons, la repêcher, la peser, la charger dans les camions, le tout sans la blesser ni l'assommer : les pêcheurs sont prudents, mesurés, patients et travaillent pendant de longues heures sous la bise, la pluie, le froid, toujours mouillés malgré bottes et cirés. Pensez aux pêcheurs en dégustant votre Carpe à la Chambord.

La Carpe garantie n'étant livrée qu'après avoir dégorgé plusieurs jours en eau courante est alors d'un transport assez facile, mais elle exige cependant au moins son poids d'eau, pour quelques heures, et, s'il s'agit d'un voyage de 10, 24 ou 48 heures, une diffusion d'oxygène fort délicate à pratiquer, car il ne faut pas enivrer le poisson.

Les distances inférieures à 30 ou 35 lieues sont parcourues en camions équipés de bâches, munis de tubes d'oxygène et de diffuseurs. Les longs voyages s'accomplissent en wagons spéciaux dont le maniement exerce les qualités de tact et de prudence des employés de chemins de fer : 7 tonnes de Carpes, autant d'eau, un matériel fragile, une marchandise périssable qu'il faut amener bien vive et robuste à l'étal du revendeur...

Car il ne s'agit pas seulement de produire, mais de transporter et de vendre.

A vous, cher public, de manger le fin morceau : choisissez-le seulement avec soin. La garantie syndicale vous y aide beaucoup : les carpiculteurs savent que l'honnêteté est la suprême habileté (1).

---

(1) Ce rapport s'adresse au consommateur. Aux producteurs il suffit de rappeler qu'une mauvaise carpille livrée au public détruit la réclame faite à nos produits par dix bonnes Carpes bien préparées. Or il se fait encore trop de Carpes médiocres, et peu de cuisinières savent encore accommoder le poisson. Concluez. — (N. d. R.).