

## Les savoirs, savoir-faire et pratiques sociales liés à la pisciculture dans les étangs de la Brenne

		
<p><i>Passage du premier filet</i> © Cathy Luchini</p>	<p><i>Passage d'un deuxième filet derrière le premier</i> © Cathy Luchini</p>	<p><i>Resserrement du filet sur le fond de pêche</i> © Jean-François Bentz</p>

### Description sommaire

Les pratiques et savoir-faire des acteurs de la pisciculture en Brenne n'ont que peu évolué à travers les siècles, créant des rituels et des liens particuliers entre les hommes et un paysage culturel unique fait d'un patrimoine bâti et d'un patrimoine naturel spécifiques dont il faut assurer la protection et la transmission malgré un monde aux prises avec d'importantes mutations socio-économiques et un changement climatique qui les affecte.

L'activité piscicole en Brenne compte parmi les vingt zones de production de poissons d'eau douce en Europe, principalement des carpes communes.

Les hommes qui s'y adonnent, par le nécessaire entretien d'immenses surfaces aquatiques, participent à la transmission d'un patrimoine paysager singulier.

Ce paysage inestimable a été, dès le Moyen Age, façonné par le génie et la main de l'homme. Les seigneurs religieux et laïcs ont les premiers fait construire des digues pour retenir les eaux de ruissellement des bassins versants, et contribué à former ce qui est aujourd'hui la « Brenne des Etangs » dite aussi « Pays des Mille Etangs ».

Ayant assez peu changé à travers les siècles, on distingue quatre grandes catégories de savoirs et savoir-faire mobilisés et articulés pour et autour de la pisciculture dans les étangs de la Brenne : la maîtrise du cycle de reproduction des espèces de poissons, la gestion de l'eau par chaînes d'étangs, le savoir-faire lié à l'entretien des composantes bâties et non bâties de l'étang, et les techniques de pêche avec leur contexte social et culturel.

La Brenne a acquis le statut de « zone humide d'intérêt international » en 1991 (inscription à la liste RAMSAR).

## **I. IDENTIFICATION DE L'ÉLÉMENT**

### **I.1. Nom**

*En français*

Savoirs et savoir-faire de la pisciculture dans les étangs de Brenne.

*En langue régionale*

Sans objet

### **I.2. Domaine(s) de classification, selon l'UNESCO**

- « Connaissance et pratiques concernant la nature et l'univers »
- « Pratiques sociales, rituels et évènements festifs »

### **I.3. Communauté(s), groupe(s) et individu(s) liés à la pratique**

La pisciculture en Brenne est aujourd'hui organisée dans le cadre d'une filière constituée de quatre groupes d'acteurs principaux. Certains appartiennent indifféremment à l'un ou l'autre des groupes en fonction de leur motivation, de leurs moyens, ou de leurs compétences :

#### **Les propriétaires d'étangs**

Certains possèdent dix étangs, d'autres un, de surfaces plus ou moins grandes (d'un hectare à plusieurs dizaines d'hectares). Ces étangs sont situés sur des territoires petits ou grands (entre 10 et 1000 hectares), certains dédiés à la chasse, d'autres, plus minoritaires, à l'exploitation agricole souvent à vocation d'élevage. Les propriétaires ne sont pas tous exploitants directs de leurs étangs. Certains peuvent en confier l'exploitation à un professionnel sous forme de bail ou de prestation de service.

#### **Les exploitants piscicoles**

Les propriétaires d'un grand nombre d'étangs ou de surfaces d'eau importantes (certains étangs peuvent atteindre plus d'une centaine d'hectares) sont généralement producteurs. Ils sont autour de 150. A ce titre, ils ont mis en place, depuis plusieurs décennies pour certaines familles, des structures d'exploitation piscicole qui veillent sur la totalité des cycles de production du poisson.

Les propriétaires-producteurs, dans leur très grande majorité, pêchent désormais leurs étangs à un rythme annuel, entretiennent leur domaine bâti (digues, chemins, bondes et pêcheries) et agissent comme les conservateurs d'un patrimoine qui s'inscrit fortement dans le paysage culturel de la Brenne.

#### **Les négociants**

Ils sont environ une dizaine installée en Brenne. Leurs clients sont majoritairement des propriétaires d'étangs. Eux-mêmes ont des étangs en propre ou en exploitation pour le compte de propriétaires tiers.

Chaque année, au moment des pêches, ils viennent au bord des étangs de leurs clients généralement avec leur matériel : filets, tables de tri, balances, camions équipés désormais de cuves oxygénées afin de transporter le poisson vivant jusqu'à leurs bassins de stockage ou leur destination finale en clientèle, jusqu'aux années 2000 l'Allemagne, aujourd'hui l'Alsace pour la carpe.

Ils se déplacent généralement par équipe de 3-4, selon la taille de l'étang et de l'importance du matériel déployé pour accompagner le propriétaire exploitant dans le passage successif des filets de mailles

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

différentes, le tri des poissons par espèce et par stade de croissance, toujours réalisé à la main, la pesée, la mise en cuve, et enfin le transport.

Leurs clients sont soit des sociétés de pêche qui rempoissonnent des rivières ou des étangs de loisir destinés à la pêche sportive, soit des négociants d'autres régions de France ou de pays limitrophes, soit enfin des transformateurs (terrines, quenelles, filets frais ou fumés, gougeonnettes) qui distribuent leurs produits à travers les commerces ou rayons spécialisés surtout ceux des grandes surfaces présentes localement et des restaurateurs de la région. Les deux premiers marchés représentent 75% de la production totale.

### Les « pêcheurs »

Ils sont le quatrième groupe, le maillon indispensable de la chaîne de la pisciculture à bien des égards: on appelle pêcheurs en Brenne tous ceux qui participent activement à la pêche, qu'ils aident à tirer le filet, qu'ils soient à la filanche (l'épuisette locale), au tri, ou portent les bassines de poisson.

Voisins, gardes d'une autre propriété, amis, membres de la famille, ils sont là, au lever du jour, parfois dans le froid ou sous la pluie, pour le plaisir de retrouver des amis, de plaisanter autour de la table de tri ou du traditionnel bouillon de légumes, ou parfois d'un café et de sandwichs à la pause, et à l'issue de la pêche, de partager un repas.

Ils savent aussi qu'en contrepartie, ils repartiront avec du poisson et, pour les fidèles de certaines exploitations, qu'ils seront invités à la traditionnelle chasse des pêcheurs quand le domaine s'y prête.

Les pêcheurs au nombre de 7 à 15, voire plus selon la taille des étangs, sont majoritairement des hommes, de différentes générations.

Il en va ainsi tout au long de la saison de pêches qui s'étend d'octobre à fin janvier.

Ces quatre catégories d'acteurs forment une chaîne indissociable et chacun d'eux est porteur d'un savoir-faire précieux qui se transmet de génération en génération.

La pêche fait ainsi partie intégrante du territoire de Brenne et est ancrée dans les pratiques de ses habitants.

## I.4. Localisation physique

### *Lieu(x) de la pratique en France*

La majorité des étangs de la Brenne est (selon les limites qu'on donne à celle-ci) concentrée dans un territoire d'environ 52.000 hectares situé dans le sud-ouest du département de l'Indre (36), entre les vallées de la Claise, au nord et de la Creuse, au sud.

Ce territoire se caractérise par un réseau hydrographique très ramifié, constitué de plusieurs bassins versants dont les deux principaux sont le bassin de la Claise au nord qui draine 80% de l'eau et celui au sud du Suin, affluent de la Creuse. La quasi-totalité de leurs eaux qui provient de la pluie, trouve leur exutoire vers l'ouest et se déverse dans le cours de la Creuse.

Ce territoire, désigné « Brenne des Etangs » ou encore « Pays des mille étangs », concentre à lui seul 70% des surfaces d'eau recensées en 2001 dans le périmètre du Parc Naturel Régional de Brenne par le SIAMVB (Syndicat Intercommunal d'Assainissement et de Mise en Valeur de la Brenne), aujourd'hui remplacé par le SMABCAC (Syndicat Mixte d'Aménagement Brenne, Creuse, Anglin, Claise), soit 2237 plans d'eau, pour une surface de 8288 hectares qui pour la plupart sont les supports de pratiques piscicoles.

Les principales communes implantées en totalité ou en partie sur le territoire défini comme « La Brenne des Etangs », sont les suivantes :

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

- La Communauté de communes « Cœur de Brenne » :
- Azay-le-Ferron, Lingé, Martizay, Mézières-en-Brenne, Migné, Paulnay, Saint-Michel-en-Brenne, Sainte-Gemme
- La Communauté de communes « Val de l'Indre-Brenne » : Méobecq, Neuillay-les-Bois, Vendœuvres
- La Communauté de communes « Brenne – Val de Creuse » : Ciron, Douadic, Nuret-le-Ferron, Rosnay, Ruffec

(Voir annexe 1 pages 33 et 34)

### *Pratique similaire en France et/ou à l'étranger*

La pisciculture en Brenne s'appuie sur le principe de l'élevage extensif des poissons en étang spécialisé, pêché par vidange complète chaque année. Avec 800 tonnes de poissons pêchés par an, la Brenne est la seconde région productrice en France après la Dombes (région Rhône-Alpes) qui produit environ 1200 tonnes sur une surface ennoyée légèrement supérieure à la Brenne (11000 hectares versus 8500 hectares en Brenne). A la différence de la Dombes qui pratique des « assecs » tous les 2 à 3 ans en alternance avec de l'agriculture, les assecs en Brenne se pratiquent tous les 7 à 10 ans et l'étang n'est utilisé qu'à la marge pour la plantation de culture à gibier. Cette différence de pratique tient essentiellement à la nature différente des sols. Bien qu'implantée aussi sur un plateau argileux, la Dombes bénéficie en surface d'un sol limoneux plus fertile et propre aux cultures. L'assec joue un rôle essentiel dans l'entretien de l'étang, permettant d'y effectuer des réparations de digues et différents ouvrages d'étangs ainsi que l'élimination des sédiments en pêcherie. Ces cultures permettent, de plus, d'assurer un apport de matière organique indispensable au bon fonctionnement de l'étang qui est une composante unique de la biodiversité en Brenne.

### **I.5. Description détaillée de la pratique**

Les savoirs et savoir-faire de la pisciculture dans les étangs de Brenne n'ont que peu évolué à travers les siècles créant des rituels et des liens particuliers entre les hommes et un paysage culturel unique fait de bâtis et de nature qu'il est indispensable de protéger et transmettre aux générations futures malgré un monde aux prises avec d'importantes mutations socio-économiques et un changement climatique dont les effets se manifestent déjà.

On distingue 4 grandes catégories dans les savoirs et savoir-faire :

- La maîtrise du cycle de reproduction des espèces de poissons
- La gestion de l'eau par chaînes d'étangs
- Le savoir-faire lié à l'entretien des composantes bâties et non bâties de l'étang
- Les techniques de pêche et leur contexte social et culturel.

#### **La maîtrise du cycle de reproduction des poissons**

##### *Les poissons et leurs différents stades de croissance*

L'élevage de la carpe domine l'activité piscicole en Brenne. Celui des brochets, des sandres, des gardons, des tanches, et des rares perches est complémentaire. Ces poissons sont destinés, dans leur grande majorité, au rempoissonnement des rivières. La carpe est un poisson omnivore. Son aliment de base est constitué de plancton, vers, larves, crustacés et débris végétaux. Elle vit dans des eaux stagnantes, même peu oxygénées. Comme tous les animaux d'élevage, la carpe a fait l'objet, depuis le début du XX<sup>e</sup> siècle, d'une sélection en de nombreuses variétés. Cette sélection a porté sur sa vitesse de croissance, la suppression des écailles, et la taille de ses filets. La carpe de Brenne, dite « carpe

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

miroir » ou « carpe royale » est apparue après la première guerre mondiale. De forme haute, elle atteint entre 1,5 kG et 2,5 kG lors d'un cycle de 3 ans, alors que la carpe sauvage ne dépasse guère 1 kG en 4 ans.

Le cycle de l'élevage de la carpe se déroule en 5 séquences :

- L'alevinage : la reproduction des carpes se fait en écloserie et non en bassins. La Brenne a la chance d'avoir à sa disposition une écloserie (depuis les années 1970). Celle-ci dispose de bassins, petits étangs de faible profondeur (60 cm environ), et de petites surfaces (1 à 2 hectares en général) où la pousse d'herbiers, sur lesquels les carpes viendront fixer les œufs, est favorisée. De là, à partir de géniteurs soigneusement sélectionnés, afin d'éviter un appauvrissement génétique de l'espèce, naîtront au printemps des larves qui seront mises en bassins de terre par les producteurs pour y devenir au bout d'un mois des alevins ou « 4 semaines » de 1 gramme environ.

- Les alevins seront ensuite répartis dans d'autres bassins (toujours en terre) ou dans de petits étangs afin d'y poursuivre leur croissance. À la fin de l'été, ils seront devenus des petites carpes, dite de « 1 été », de quelques centimètres de long et pesant 30 grammes. On les appelle aussi « feuilles » par analogie avec la forme et la taille des feuilles de saules.

- Les feuilles sont alors remises à l'eau avec précaution dans un étang plus grand (1 à 10 hectares) et plus profond (1m 60 en moyenne) dénommé étang de grossissement. Ces carpes y passeront leur deuxième été avant d'être pêchées l'hiver suivant sous forme de carpillons de 12 à 14 cm de long et de 200 à 400 grammes. Ces petites carpes sont aussi appelées « nourrains ». Cette dénomination est cette fois très spécifique à la Brenne. Dans la Dombes, on les appelle des « panneaux ».

- Les nourrains pêchés sont stockés dans des bassins pour les mettre à l'abri des prédateurs, puis réintroduits en mars dans des étangs plus grands (10 à 100 hectares ou plus). Ils peuvent aussi être relâchés derrière le filet, immédiatement après la pêche, si le remplissage de l'étang est assuré dans un court délai. Le nourrain grossira pendant un troisième été et atteindra lors de la pêche de l'hiver suivant, la taille d'un poisson marchand de 1,5 à 2,5 kG.

Ainsi s'achève le cycle de reproduction et de développement de la carpe. Mais celui-ci est l'aboutissement d'un parcours aux multiples dangers. La production de feuilles est une opération à risque. Aujourd'hui, la plupart des feuilles sont faites à partir des larves de l'écloserie dont la production est maîtrisée. Une température d'eau trop faible peut stopper la reproduction. Les carpes ne frayent que dans de l'eau dont la température est au-dessus de 19 degrés. Une sécheresse prolongée peut mettre les herbiers à sec. Enfin des parasites ou des prédateurs peuvent contribuer à un mauvais bilan final.

Dans une écloserie comme le centre d'alevinage et de recherche piscicole de Pouligny-Saint-Pierre où l'on sait limiter les risques, 50% environ des œufs fécondés donnent des jeunes poissons contre 10% seulement dans un alevinage traditionnel.

Il est courant qu'à partir de 100.000 larves de carpes, seuls 10.000 poissons soient collectés à la dernière étape du cycle de reproduction, soit seulement 10% ! Ceci illustre le côté aléatoire de cette activité pratiquée en milieu naturel dont la maîtrise ne peut être assurée et confirme le côté passionné des acteurs de la filière, qui depuis des générations, acceptent l'incertitude quant à la récolte qu'ils feront lors de la pêche.

### *La qualité de l'eau*

La qualité de l'eau est un élément important à prendre en compte pour la bonne gestion d'une pisciculture d'étang.

Le poisson, selon sa taille, peut se nourrir de phytoplancton (à sa naissance par exemple) et plus tard le zooplancton (ou plancton animal) constitué de crustacés (parfois microscopiques) et de petits organismes en suspension dans l'eau. Le phytoplancton est constitué d'organismes chlorophylliens avec un double rôle : la production d'oxygène par l'effet de la photosynthèse ; la production de matières nutritives consommées par le zooplancton, lui-même consommé par le poisson, l'ensemble formant

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

la structure principale de la chaîne alimentaire de l'étang.

Le maintien de la qualité nécessaire en matières minérales assure la production du phytoplancton. Il est donc essentiel de suivre la qualité de l'eau par des contrôles répétés afin de pouvoir intervenir si nécessaire sur sa fertilisation organique, par l'apport de calcium qui favorise toutes les fonctions vitales des organismes, et de phosphore en combinaison avec l'azote qui favorisent le développement du plancton végétal.

### *L'alimentation de complément (introduite au 20<sup>e</sup> siècle)*

Dans une pisciculture extensive, l'alimentation des poissons est prioritairement une nourriture naturelle. En étang, le recours au nourrissage dit de « complément » car il n'a pas vocation à se substituer complètement à l'alimentation naturelle, n'est employé que lorsque celle-ci est insuffisante pour assurer une alimentation correcte du poisson dans l'étang et maintenir son apport énergétique en phase avec ses dépenses comme dans toute production animale. Ce nourrissage n'intervient qu'en quantités limitées, et tous les producteurs de Brenne n'y ont pas recours. Cela dépend beaucoup de la géologie des étangs et de leur capacité à produire le phytoplancton nécessaire. Les quantités dispersées dans l'étang et les besoins des poissons sont soigneusement évalués afin d'éviter le gaspillage et des surcoûts de production. C'est aussi un savoir-faire.

Le nourrissage complémentaire utilisé dans les étangs de Brenne est généralement composé de céréales concassées, afin de favoriser leur digestibilité essentiellement de maïs, souvent issu d'une production locale.

Ce nourrissage peut intervenir à des périodes bien précises, notamment en été lorsque le plancton est insuffisant pour la biomasse présente du fait d'une forte évaporation de l'eau, ou en hiver, lors du stockage en bassin (pauvre en flore) des poissons afin de les protéger de la prédatation aviaire lorsque les niveaux d'eau dans les étangs sont encore insuffisants, et avant leur remise dans l'eau d'étangs pleins, au printemps. Dans ce second cas, les besoins alimentaires sont restreints car le poisson est peu actif dans la saison froide. Il s'agit seulement d'assurer sa survie.

Cette démarche s'inscrit dans le cadre d'une pisciculture extensive raisonnée pour une production de qualité, par opposition à une pisciculture intensive comme elle se pratique dans certains pays de l'Est de l'Europe qui utilisent abondamment dans l'alimentation des farines animales et des antibiotiques pour lutter contre des virus qui se développent dans des biomasses excessives.

Plusieurs méthodes de distribution existent. La plus traditionnelle consiste à lancer naturellement d'un bateau ou des bords de l'étang la nourriture à la pelle. Cette pratique est aujourd'hui fréquemment remplacée par l'usage de nourrisseurs automatiques équipés de programmeur utilisant l'énergie solaire.

Il est impératif de contrôler si l'aliment est effectivement consommé là où il est déposé. En effet, avec l'expérience on s'aperçoit que les poissons stressés par les prédateurs sont timides dans leur approche et peuvent, de ce fait, voir leur croissance limitée.

### *L'empoissonnement des étangs*

En Brenne, la reproduction des poissons et leur développement s'inscrivent dans un cycle de 3 ans. Le succès du développement et donc la qualité marchande des poissons de Brenne dépend de deux facteurs principaux :

- Le contrôle de la qualité de l'eau qui permet l'optimisation de la nourriture naturelle et la maîtrise des quantités apportées en compléments alimentaires.
- La maîtrise de la biomasse des poissons à l'hectare à chaque étape du cycle afin que la nourriture naturelle puisse rester dominante.

A l'issue de la pêche d'un étang, la « science » du producteur, faite de connaissance et surtout d'expérience, est de savoir réempoissonner ni trop peu, ni pas assez. Pour cela, il devra évaluer son fond de pêche : les poissons « d'un été » passés à travers les mailles du gros filet, la quantité de poissons géniteurs à remettre derrière le filet dans l'espoir de reproduction (brochetons l'hiver

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

suivant) ou de poissons de deux étés (nourrains pour les carpes) qui seront de taille marchande l'année suivante.

Parfois pour éviter que son fond de pêche ne soit attaqué par les oiseaux, le pisciculteur avisé stockera ses poissons dans des bassins. Lorsque son étang sera à nouveau en eau, il le repeuplera avec ce stock de poissons.

Dans le calcul de ses objectifs de production pour la saison de pêche à venir, le producteur intégrera les données du passé.

Certains étangs, par leur configuration (profondeur, exposition au soleil, entre autres), leur flore et leur faune particulières sont plus favorables à certaines variétés de poissons, qu'à d'autres. En effet, pour chacun des étangs, il faut rechercher en permanence l'équilibre avec le potentiel de nourriture naturel d'un étang, d'autant que la qualité de cette flore évolue, en particulier avec le rythme des assecs.

### La gestion de l'eau

La gestion de l'eau d'un étang est un « art ». A ce propos, il faut revenir aux travaux de Geneviève Bédoucha développés dans son ouvrage *Les liens de l'eau : en Brenne une société autour de ses étangs* (Ed. Quae, 2011). Le producteur doit savoir utiliser au mieux l'eau reçue de l'amont (étang en amont ou prairies versantes avoisinantes), maîtriser les niveaux lors de fortes précipitations ou au contraire la stocker lors de périodes de sécheresse, vidanger au bon rythme (c'est « la mise en tire ») pour être prêt au bon moment pour pêcher et tendre les filets sans risque de laisser des poissons « passer », ou au contraire de les asphyxier par manque d'oxygène s'ils sont regroupés en grand nombre dans très peu d'eau, surtout s'il fait chaud. Chaque étang se vide dans un espace-temps différent (de quelques jours à quelques semaines) selon la surface, sa profondeur et le nombre de ses bondes (parfois plusieurs).

L'expérience et pour certains les notes prises année après année concernant tout un ensemble de repères permettent d'atteindre le bon niveau à l'heure prévue pour le début de la pêche. Les conditions atmosphériques et surtout une pluie abondante dans la nuit précédente peuvent contrarier les plans. Il s'agit là encore d'un véritable savoir-faire qui se transmet de génération en génération.

Le débit de l'eau doit être en effet contrôlé en permanence afin que la vidange soit « douce ». Il faut éviter que les poissons ne soient piégés en amont dans des zones mortes ; éviter par un largage trop brutal, le déplacement des sédiments. Il faut aussi « dégriller » régulièrement pour que le débit soit réglé et calé sur le calcul de niveau espéré ; l'opération consiste à dégager les feuilles ou autres éléments qui pourraient obstruer la grille qui filtre l'eau de la bonde, afin d'empêcher des espèces de poissons nuisibles comme les poissons-chats de migrer d'un étang à l'autre. C'est la raison pour laquelle certains encore aujourd'hui n'hésitent pas à passer une partie de la nuit dans leur voiture, à côté de la bonde. Autrefois, on passait systématiquement la nuit dans une cabane autour d'un bon feu ; l'usage perdure sur certains étangs. Car manquer une pêche peut avoir des répercussions sur l'ensemble de la chaîne d'étangs.

Ces opérations de vidange se déroulent en général entre le 1<sup>er</sup> octobre et le 31 mars, pour permettre, après les pêches, le remplissage pendant les mois théoriquement de plus grande pluviosité.

Mais chaque année, la concertation entre propriétaires (ou bailleurs) est nécessaire pour éviter le gaspillage de l'eau lors des vidanges. C'est ainsi que le calendrier des pêches d'une ligne d'étangs est établi en obéissant idéalement à une tradition séculaire dite des « us et coutumes » qui veut que l'on pêche en premier l'étang le plus bas dans la chaîne pour finir par l'étang le plus haut, chaque étang récupérant après sa pêche, l'eau de l'étang situé en amont.

Une ligne d'étangs est parfois constituée de 5 à 10 étangs, ainsi, si un propriétaire ne contrôle pas la totalité de la chaîne de ses étangs jusqu'à l'amont, ce qui aujourd'hui est fréquent, il doit absolument s'entendre avec son voisin, propriétaire de l'étang au-dessus des siens, sans quoi l'eau d'en haut lui manquera parfois dramatiquement. En effet, les étangs en aval ne bénéficient généralement pas du

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

ruissellement suffisant des prairies versantes alentours, et souffrent souvent d'été chauds et secs conduisant à l'évaporation d'un volume d'eau allant jusqu'à 25%.

Mais, les effets du changement climatique peuvent désormais inciter des propriétaires d'étangs les plus en amont dans la ligne à pêcher plus tôt dans la saison pour bénéficier d'une plus large période de pluviosité. Ceci s'explique par le fait que l'alimentation en eau de ce type d'étang ne provient que du ruissellement des pâturages et brandes des versants environnants. Comme les périodes de pluies peuvent aujourd'hui arriver en décalage avec les besoins du cycle de reproduction des poissons (manque d'eau au printemps), le phénomène est malheureusement de plus en plus fréquent.

Si donc un propriétaire en amont vide ses étangs avant ceux du dessous, l'eau passera successivement de déversoir en déversoir (les « trop pleins ») avant que cette eau ne finisse dans un ruisseau au creux du bassin versant. Cette eau précieuse sera alors perdue pour la ligne.

Bien évidemment, cela constitue un sujet de préoccupation. Aussi le premier acte d'une pêche réussie se joue toujours dans les bonnes relations qu'entretiennent les propriétaires d'étangs d'une même ligne : le propriétaire de l'étang à pêcher doit pouvoir commencer à « mettre en tire », à vider son étang au moment où il le souhaite. Cette nécessité participe à la singularité de l'environnement social et culturel en Brenne.

### Le savoir-faire lié à l'entretien du bâti

Créer un étang, c'est réaliser un ouvrage d'art. Cet ouvrage est constitué :

- D'une chaussée ou digue qui retient l'eau
- D'une bonde qui permet de maîtriser le débit de l'eau. Elle est située derrière la pêcherie.
- D'un déversoir pour gérer les trop pleins s'il n'est pas intégré à la bonde.
- De fossés d'écoulement.

Le bon fonctionnement d'une activité piscicole en Brenne est conditionné par la qualité de l'entretien de l'ensemble de ces éléments. Par exemple : une fissure dans la « chaussée », même peu importante, peut créer une perte d'eau catastrophique lors d'une période sèche, aggravée par l'évaporation liée à l'ensoleillement estival ; une chaussée mal entretenue peut rendre l'accès des camions problématique les jours de pêche humides.

L'étang est un patrimoine bâti qui est le support de toute activité piscicole. Nombre d'entre eux ont été créés dès le Moyen Age, certains ont disparu au cours des siècles sous la pression des lois (Révolution française) et des politiques sanitaires ou agraires (Napoléon III) puis ont été remis en eau au début du siècle dernier, d'autres ont été créés après la seconde Guerre mondiale jusque dans les années 1980.

La création d'un étang suppose qu'un certain nombre de conditions soient remplies : un sol imperméable à l'eau, une pente qui permet l'écoulement des eaux de ruissellement, une digue ou chaussée qui va retenir l'eau dont la taille dépend du volume d'eau potentiellement à stocker.

Cet ensemble décrit plus en détail au paragraphe 1.7.1, nécessite une attention permanente de la part de l'exploitant piscicole. En effet, ce domaine bâti est fragilisé par la forte croissance des populations de ragondins et autres rats musqués ; ces espèces animales invasives créent des tunnels dans les chaussées, cause de nombreuses fuites préjudiciables au maintien d'une eau d'autant plus précieuse que le changement climatique dans la région semble entraîner des alternances de sécheresse excessive et de précipitations brutales décalées dans le temps.

Sauf accident, c'est à l'occasion d'un assec que l'exploitant procédera au nettoyage de sa pêcherie qui peut s'envaser avec le temps (zone de passage des filets située en général à proximité de la bonde), à la restauration de l'escalier d'accès au haut de la chaussée, à la maintenance de la bonde, et aux réparations de la chaussée, principalement sur la face amont en refaisant si nécessaire le pierris, l'empierrement de la chaussée elle-même afin de permettre à des véhicules lourds de venir charger le

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

poisson vivant lors des pêches.

### Les techniques de pêche et leur environnement social et culturel

La saison des pêches se répète d'année en année puisque les étangs de Brenne sont vidés chaque année afin de récolter le produit de la croissance d'un empoissonnement laissé derrière le filet lors de la saison précédente, ou complété en cours d'année avec de jeunes poissons développés en bassin où il est plus facile de les protéger des prédateurs tels que les cormorans.

Ainsi, on récolte des « nourrains » (carpes de « 2 étés ») issus de « feuilles » ou des carpes adultes et marchandes issues de nourrains. Il en est de même avec le gardon « 1 été » devenu gardon marchand, comme de toutes les espèces : brochets, sandres, tanches, perches.

Le jour de la pêche, au petit matin, l'étang doit être prêt à être pêché ; c'est-à-dire que le niveau d'eau dans la pêcherie doit rendre possible le passage du premier filet.

Celui qui a failli n'est pas à l'abri des railleries de ses camarades condamnés à l'inaction quelques heures sur la digue. Et décaler une pêche n'est pas chose simple.

Une pêche en Brenne obéit à un rituel immuable. Au lever du jour, l'exploitant (souvent le propriétaire et son garde ou régisseur en charge de l'exploitation au quotidien), le négociant et son équipe, souvent au nombre de 3-4 personnes selon l'importance de l'étang et donc du nombre de véhicules munis de cuves oxygénées qui sont mobilisés, ainsi que les pêcheurs, généralement bénévoles, dont le nombre varie de 5 à 10 selon les circonstances, se retrouvent dans la cour de l'exploitation ou directement sur la digue devant la pêcherie.

Le dispositif nécessaire à la collecte des poissons, de la sortie de l'eau à la mise en cuve, se met alors en place comme un ballet bien rôdé par tous.

Les filets en matière synthétique ont remplacé les filets en lin et coton, les tables de tri en plastique ont remplacé les grands plateaux en bois, les caisses en plastique ont remplacé les paniers en osier et les balances électroniques ont remplacé les pesons ; sinon rien n'a changé.

Chaque chaussée a une configuration différente, souvent étroite. Il faut donc chercher à positionner au mieux les camions et leurs cuves à proximité de la pêcherie, organiser la fluidité autour de la table de tri et de la balance pour faciliter la circulation des lourdes caisses (30 – 40 kG). La pesée est le moment crucial de la transaction : au sortir de la balance, le poisson devient la propriété et la responsabilité du négociant à un prix convenu à l'avance (généralement au début de la saison de pêche).

Toutes les caisses chargées de poissons ne sont pas vendues, un certain nombre d'entre elles sont remises à l'eau derrière le filet ou dans d'autres étangs, ou dans des bassins de l'exploitation, selon un plan de rempoissonnement préétabli en toute entente avec le négociant.

Les négociants se livrent volontiers à cet exercice car il est de leur intérêt conjoint de préparer la prochaine saison avec l'exploitant. C'est ainsi que se sont construites de longues collaborations entre exploitants et négociants ; nul contrat écrit entre eux, seul un accord basé sur la confiance, l'écoute et la fidélité.

Les pêcheurs sont au cœur du dispositif. Sans eux, difficile de pêcher un étang. Ce sont eux qui, équipés de cuissardes (ces longues bottes en caoutchouc néoprène qui parfois remontent à la taille, appelées aujourd'hui waders), vont aider à tirer le long et lourd filet autour de la pêcherie : un premier filet à grosses mailles pour laisser les petits poissons passer, éviter leur fatigue et récolter les gros individus comme les carpes, puis un plus petit pour collecter les petits poissons marchands comme les gardons.

Il arrive parfois qu'avec pour but le rempoissonnement, on passe un très fin filet qui permet de collecter les « feuilles » ou les gardons « 1 été ».

Ce sont les plus jeunes qui portent les caisses du bas des marches de la pêcherie à la table de tri (aujourd'hui pour les grands étangs, les négociants sont équipés de camions-grues pour monter et

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

peser les poissons sortis de l'eau) ; « les anciens », eux, se tiennent en général autour de la table de tri où les espèces sont sélectionnées souvent à main nue avec rapidité et précision avant de rejoindre les caisses ou les seaux qui leur sont attribués. Autour de la table on ne refait pas le monde, mais la dernière bonne blague est la bienvenue. Pour certains, elle a déjà été entendue lors d'une autre pêche, car les bénévoles participent à plusieurs pêches dans la saison, soit parce qu'ils aiment ce moment de partage accompagné du bouillon durant la pause et du déjeuner d'après pêche, soit parce qu'ils apportent leur contribution en retour de services rendus.

Parmi les participants à la pêche, certains sont cantonniers, agriculteurs, retraités sans lien avec la pisciculture. Longtemps le pêcheur était rémunéré de sa contribution par du poisson (une carpe) qui allait nourrir sa famille le vendredi suivant. Désormais, sa contrepartie sera un poisson plus noble tel un sandre ou un brochet, en plus d'un bon repas, et parfois d'un morceau de gibier qu'il rapportera de la chasse organisée dans les bois qui cernent les étangs où il est invité régulièrement une à deux fois par an. Mais tous les étangs ne sont pas situés sur un territoire de chasse au gros gibier. Encore de nos jours, sauf exception, la présence des pêcheurs est motivée par l'esprit d'entraide des exploitants entre eux, des agriculteurs voisins à titre de remerciement par exemple pour la possibilité d'abreuvement de leurs bêtes sur les étangs l'été.

Cette communauté faite de professionnels, de gardes, de régisseurs, et de bénévoles est une des grandes singularités de la Brenne. Elle se perpétue de siècle en siècle même si les contreparties ont changé de registre et si le rapport à l'exploitant s'est modifié, en passant d'une « récompense » en poisson, à celui entre autres de partager le plaisir de chasser ensemble. C'est l'existence même de cette communauté construite autour de la pisciculture qui est le gage du maintien de la société brennouse et de sa transmission.

### I.6. Langue(s) utilisée(s) dans la pratique

La langue utilisée dans l'univers de la pisciculture en Brenne est le français, avec des mots qui lui sont spécifiques, liés à l'ancienneté de la pratique piscicole pour décrire des outils, des bâtis, des actions ; à ce titre, on peut citer les mots ou expressions qui sont utilisés encore aujourd'hui le plus souvent tels :

Assec ; bonde ; chaussée ; déculasser ; feuilles ; filanches ; géniteurs ; mettre en pêche ; mettre en tire ; nourrains ; pêcherie ; brésil ; déversoir ; poêle ; chaudière.

Il s'agit là d'une brève sélection de mots que le glossaire de Geneviève Bédoucha extrait de son ouvrage *Les liens de l'eau : en Brenne une société autour de ses étangs* (Ed. Quae, 2011), et annexé à cette fiche, propose avec beaucoup d'autres toujours étroitement liés aux pratiques de la pisciculture et aux savoirs qui leur sont liés (voir annexe 2 - page 35 à 40).

### I.7. Éléments matériels liés à la pratique

#### *Patrimoine bâti*

##### **L'étang, un patrimoine bâti, support de la pisciculture**

Qu'est-ce qu'un étang ? Nous nous tiendrons à une acceptation régionale du terme tout en lui reconnaissant d'autre sens dans d'autres lieux de France. En Brenne, le mot désigne une étendue d'eau vidangeable retenue par une levée érigée par l'homme. Celle-ci est munie d'un dispositif de vidange permettant d'évacuer le volume d'eau.

L'espace piscicole quant à lui désigne l'espace géographique caractérisé par la pratique de la pisciculture, c'est à dire l'élevage du poisson en étang. Cet espace se compose d'un support physique à savoir le réseau de plans d'eau, mais aussi d'usages particuliers dépassant le strict périmètre de l'étang.

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

La fonction principale des étangs de la Brenne était, à l'origine, de produire de la carpe notamment pour les populations urbaines du centre de la France. Bien sûr, l'étang brennou a pu jouer d'autres rôles : fournir de l'eau pour actionner la roue des moulins ou des forges, offrir des points d'eau essentiels pour le bétail, pratiquer le rouissage du chanvre.

Le principe qui consiste à implanter un étang est relativement simple : il s'agit de barrer les eaux de ruissellement d'un bassin versant peu perméable en érigeant une levée de terre sur une ligne formée par les points ayant la plus basse altitude. Mais sa réalisation est bien plus complexe, comme on le comprend dans les paragraphes qui suivent. Des documents d'archives attestent de l'activité de gens de métier en Brenne, les « bessons », bâtisseurs d'étangs, dès le Moyen-Age. (Voir annexe 3 - page 41).

### **La chaussée (digue)**

Cette digue, nommée chaussée en Brenne, est essentiellement constituée de terre appliquée d'une façon particulière afin de faire écran à l'eau. Le volume d'eau retenu par cette digue dépend de plusieurs paramètres : la topographie, l'hydrographie des lieux, la hauteur, la longueur, la largeur et la forme de la chaussée.

En Brenne, afin de protéger le talus-amont de la chaussée (la pente côté étang) en contact avec l'eau, il est nécessaire de l'enrocher. Traditionnellement, on le revêtait d'un « perré » de moellons de pierre sèches (grès), le « pierris ». Il peut recouvrir le talus sur toute sa longueur mais se limite parfois à la partie centrale de la chaussée. Si certains d'entre eux sont rénovés et joints avec du mortier, beaucoup sont remplacés par des talus bétonnés ou enrochés avec des blocs de pierre non locale.

La chaussée est munie d'une ou plusieurs bondes (dans le cas de grands étangs) permettant de vidanger l'étang. Jusqu'au début du XX<sup>e</sup> siècle, elles étaient construites entièrement en bois. Sur ce type d'étangs, était placé, à l'extrémité de la digue, un déversoir (ou trop-plein) aussi appelé « brésil ». Ce dispositif sert à évacuer l'excédent d'eau par le dessus de la levée. Il est surmonté d'un râteau (autrefois en bois mais aujourd'hui en fer) qui empêche la fuite du poisson en période de crues.

En complément à sa chaussée, l'étang peut également disposer de contre-chaussées communément appelées bâtardeaux. Il s'agit de levées de terre « secondaires » qui permettent d'ajuster la forme de l'étang.

### **La bonde**

La bonde, hier en bois aujourd'hui souvent en ciment et en fer, forme le dispositif principal de vidange. La bonde à pilon est une structure en bois encastrée dans la chaussée et qui a pour fonction de contrôler l'évacuation des eaux. Le principe est le suivant : une pièce de bois en forme de massue appelée pilon obstrue un conduit creusé comme une gouttière (canal, auge ou conche).

Les bondes modernes ont pour la plupart adopté le système de la bonde-déversoir. La bonde sert ici à la fois de vanne de l'étang et de déversoir de surface. Les chambres de bondage, maçonées en ciment, forment ici une colonne creuse de plusieurs mètres de haut.

Les bondes-déversoirs sont munies d'une crémaillère métallique associée à un disque en fonte obstruant l'accès au canal aval composé d'une buse en ciment ou d'un tube en PVC.

Aujourd'hui on peut distinguer deux grands types : le type classique à chambre unique et le type à double chambre, appelé « moine ». Ce dernier autorise, au moyen de deux chambres accolées, l'évacuation des eaux de fond.

Certaines bondes modernes ne sont pas toutes à déversoir ; il peut s'agir de systèmes à crémaillère venus remplacer tout ou partie de ceux à pilon.

La tendance actuelle est au retour du bois (du moins pour les parties visibles de la bonde) par choix esthétique.

**La pêcherie**, la seule partie creusée de l'étang, est l'aménagement où est pêché le poisson avec des

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

filets lors de la vidange. Placée en contrebas de la chaussée, face au pied de la bonde, elle est de forme circulaire et de faible profondeur.

**La fosse d'œil** est une excavation de faible profondeur pratiquée à l'arrière de la chaussée, à la sortie du canal de la bonde. Elle constitue l'amorce du fossé exutoire de l'étang.

Enfin, on appelle **queue de l'étang** la partie amont de la surface d'eau. On place parfois un râteau (grille) à cet endroit pour empêcher que le poisson ne remonte au-delà ou que des espèces indésirables en provenance de l'amont (tels des poissons-chats) ne viennent coloniser l'étang en empruntant le fossé d'écoulement d'eau provenant de l'étang en amont.

### *Objets, outils, matériaux supports*

Les outils de la pêche d'étang en Brenne ont très peu changé ; l'évolution que l'on peut constater est essentiellement due à l'évolution des matériaux avec lesquels ils sont désormais fabriqués, et à l'évolution des moyens et conditions de transport du poisson vivant qui a pu être optimisé à travers le temps.

Les outils appartiennent la plupart du temps aux pêcheurs-négociants, parfois aux producteurs. Mais seules les plus grosses exploitations de plus de 100 hectares disposent de leur propre matériel.

#### **Les filets**

Lorsque l'étang a fini d'être vidé (il faut parfois plusieurs jours, voire plusieurs semaines pour les plus grands), les poissons sont « stockés » de facto dans la pêcherie. D'une profondeur moyenne de 1m50, elle reste en eau durant toute la pêche laquelle durera entre une demi-journée pour les plus petits étangs et plusieurs jours pour les plus grands.

La pêche se déroulera au rythme du passage des filets autour de la pêcherie.

Il s'agit en général de filets de 50 m de long, sur 2,50 m de hauteur, plombés sur leur bordure inférieure afin de le maintenir au sol pour l'empêcher de flotter et d'éviter ainsi que le poisson ne s'échappe, et soutenus sur sa bordure supérieure par des flotteurs.

Le filet est tiré aux pourtours de la pêcherie par des hommes (5 à 10 répartis autour du filet) munis de cuissardes en caoutchouc avec de l'eau jusqu'aux genoux. Il est ensuite ramené, en le tirant lentement et avec force vers la pêcherie. Le filet est alors resserré et tenu verticalement grâce à des « piquettes » de senne qui empêchent les poissons de sauter par-dessus.

A l'origine, les filets étaient en coton. Ils sont désormais en matière synthétique ce qui leur assure une durée de vie supérieure ; de même pour les flotteurs qui étaient en liège. Mouillés, ils pèsent environ 80/100 kG, et il faut plusieurs personnes pour assurer leur manipulation.

Lors d'une pêche classique, on passe en général 2 ou 3 filets de tailles différentes. Celles-ci varient de 60 mm pour les mailles les plus larges à 10 mm pour les plus petites. On procède toujours par ordre décroissant :

Le 60 mm permet de retirer dans le filet les carpes d'environ 2,5 kG, les brochets de taille adulte (3 à 8 kG), les blackbass, les sandres, et les grosses tanches.

Durant cette opération, les poissons de plus petite taille peuvent s'échapper à travers les mailles du filet sans stress et sans risque de s'abîmer.

Le passage du 18 au 20 mm intervient après une pause « bouillon » (ou café accompagné de madeleines ou sandwiches) en milieu de pêche afin précisément de retenir les gardons, les nourrains, les brochetons (aussi appelés « sifflets » en raison de leur forme) et les petites tanches.

Le 10 mm est généralement passé pour collecter le fond de pêche lorsque l'étang doit être mis en assec pour une année.

#### **Les aérateurs**

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

Le resserrement du filet dans la pêcherie conduit à regrouper parfois plusieurs tonnes de poissons dans la poche du filet.

Cette opération peut fatiguer le poisson, surtout les petits, du fait d'un soudain déficit d'oxygène lié en général à la grande densité passagère de poissons et à une chaleur ambiante excessive. C'est en partie pour éviter cette situation que le calendrier des pêches s'inscrit traditionnellement entre octobre et janvier, les mois froids.

Dans le passé, pour pallier le manque d'oxygène, les pêcheurs se contentaient de battre énergiquement l'eau autour du filet, mais le tonnage était considérablement moins important.

Désormais, l'utilisation « d'aérateurs » plus efficaces s'impose et se généralise. Il s'agit d'appareils branchés sur un petit générateur (malheureusement bruyant) qui fonctionnent tel un jet d'eau à proximité du filet.

### **La filanche**

La filanche est un outil constitué en général d'un cadre demi-circulaire, autrefois en bois et désormais le plus souvent en aluminium, sur lequel est fixé un filet formant épuisette, sans manche. Il permet de collecter le poisson retenu dans le filet (qu'on a généralement resserré pour circonscrire la zone de pêche), que l'on vide dans des caisses que des hommes monteront par les marches de d'accès à la chaussée jusqu'à la table de tri, puis à la bascule.

L'utilisation de cet instrument requiert un remarquable coup de main et de l'expérience.

Il s'agit, en effet, de faire dans l'eau de la pêcherie une « pré-sélection » des espèces qui sont collectées et vidées dans les caisses afin de simplifier les tris sur table.

Le préposé à la filanche, équipé de cuissardes, s'immerge jusqu'à la taille. En plongeant la filanche à divers niveaux, au premier filet, il sait prendre les carpes en haut, et sans poissons-chats qui se trouvent plus bas si par malheur il y en a. Mais au second, pour pêcher le petit poisson, la tâche est d'une grande difficulté, il doit parvenir à trier les différentes espèces que se trouvent à différents niveaux de l'eau.

La complication peut venir de la température de l'eau. Quand l'eau est relativement chaude, la séparation des espèces se fait clairement. Lorsqu'elle est froide, les espèces se mélangent, et dans cette situation, l'expérience de celui qui est à la filanche est primordiale, mal puiser pourrait entraîner de vraies difficultés sur la table de tri. Seuls quelques-uns sont reconnus pour avoir ce talent.

Au fil des années, ceux qui sont dans l'eau à la filanche et les porteurs qui remontent les bacs remplis de carpes sur la chaussée deviennent trieurs quand leur âge et leurs forces ne leur permettent plus d'assurer ces tâches épuisantes.

Chaque poste requiert une attention particulière : le pêcheur doit tirer le filet à la bonne vitesse et à la bonne profondeur ; les porteurs, doivent acheminer les caisses sans secousse et horizontalement malgré leur poids et malgré la hauteur des marches souvent glissantes de la pêcherie ; les trieurs doivent identifier les poissons, les sélectionner, les jeter dans la bassine appropriée et écarter sans pitié les poissons chats ou autres nuisibles. Tout le monde y est attentif dans la bonne humeur.

### **Les caisses**

Au XIX<sup>e</sup> siècle, on utilisait des paniers allongés en osier car le bois était rare sur place, puis avec l'accès au bois d'autres régions, les caisses (on les appelle aussi les « bassines ») en bois sont apparues. Ces caisses, désormais en plastique, sont trouées en de multiples points pour que l'eau s'évacue rapidement au maximum, et tarées afin qu'au passage sur la balance, seul s'affiche le poids du poisson sorti de l'eau.

Autrefois, les caisses en bois avaient l'inconvénient de gonfler et de n'être pas toujours au même poids selon leur état. Le plastique a solutionné ce point.

### **La table de tri**

A l'origine, le poisson était trié sur ce qu'on appelait une « paillasse », sorte de plan horizontal constitué de couches de paille sur lesquels était posée une bâche autour de laquelle les hommes et mais aussi les femmes alors souvent en charge du tri se tenaient de longues heures à genou.

Dans l'entre-deux guerres a été introduite la table de tri autour de laquelle on se tient debout. D'abord en bois posée sur deux tréteaux, elle est désormais aussi en plastique, avec des angles arrondis qui évitent de blesser le poisson.

### **Les balances**

La pesée est une des composantes majeures de la chaîne de traitement qui va de l'eau au camion.

Les caisses, après la sortie des poissons triés de la table, sont pesées par espèce (carpes, nourrains, gardons, tanches, perches) sous l'œil attentif du producteur qui tient un décompte précis, caisse par caisse, duquel résultera le bon de facturation établi en fin de pêche avec le pêcheur négociant, en confiance. Le prix de vente par espèce à la sortie de l'étang est convenu à l'avance, généralement en début de saison. Les prix malgré la concurrence entre les négociants sont généralement quasi alignés.

Avec le temps, les pesées se sont faites successivement avec :

- Des pesons
- Des balances à bascules
- Et actuellement des balances électroniques.

Dans le cadre de la pêche des grands étangs, la mécanisation a conduit à charger le poisson depuis le niveau de la pêcherie (essentiellement des carpes) dans de gros containers qui sont soulevés à l'aide d'un camion grue.

Au bout de la grue est disposé un peson électronique. Ces containers remplis pèsent de 200 à 250 KG. Ils sont directement vidés dans les cuves des camions.

### **Pour le transport**

Comme le pêcheur breton investit dans son bateau (chalutier ou sardinier), le pêcheur-négociant de Brenne investit aujourd'hui dans un ou plusieurs camions ou remorques équipés(s) de cuves.

Ces cuves sont remplies d'eau et d'oxygène libérée en permanence, afin de permettre de transporter dans les meilleures conditions le poisson sorti de l'étang jusqu'à des bassins d'eau claire (parfois distants de plusieurs kilomètres) où il sera stocké quelques jours avant qu'un acheteur ne vienne en prendre livraison.

Longtemps, le transport du poisson vivant se faisait sur des charrettes, où parfois le poisson était juste posé sur de la paille mouillée. Au Moyen Age, ces « voitures » livraient le poisson vivant (les carpes se montraient très résistantes) à plusieurs dizaines de kilomètres à la ronde (Poitiers, Châteauroux, Loches et peut-être Tours).

Plus récemment, dans l'entre-deux-guerres, les charrettes équipées de cuves, emportaient le poisson vivant jusqu'au train où des wagons équipés assurait le transport jusqu'à Paris et même jusqu'aux confins de l'Allemagne. (Voir annexe 4 (hier) page 42 à 46 et annexe 5 (aujourd'hui) page 47 à 48).

## **II. APPRENTISSAGE ET TRANSMISSION DE L'ÉLÉMENT**

### **II.1. Modes d'apprentissage et de transmission**

Le mode d'apprentissage et la transmission se font majoritairement de génération en génération. Qu'il s'agisse :

- des exploitants piscicoles : la famille de Tarade et l'étang du Coudreau sur la commune de Rosnay en est le meilleur exemple puisque la 3ème génération de cette famille exploite aujourd'hui les étangs dont ils sont propriétaires depuis la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. De même, la famille Lebaudy exploite encore l'étang du Grand Brun dont elle est propriétaire depuis 1872, la famille Ménard à Migné et la famille Goyon à St-Gaultier. On pourrait citer beaucoup d'autres familles présentes depuis longtemps dans le territoire.

- des négociants : on peut citer entre autres la pisciculture Couturier créée en 1950 à Pouligny-Saint-Pierre est tenue par Julien Darreau qui appartient à la 4ème génération. La pisciculture de la Gabrière créée en 1982 par Marc Retaud a vu récemment Louis Retaud qui appartient à la 3ème génération prendre progressivement la succession de son père Stéphane.

Cependant, comme c'est le cas chez les exploitants piscicoles où l'on voit de « nouveaux arrivants » s'investir avec passion dans la filière piscicole, émerge une nouvelle génération de jeunes négociants formés sur le tas puis dans les lycées spécialisés. Cette tendance est encourageante, car ces jeunes ne s'installent pas nécessairement dans la continuité d'une tradition familiale, mais par choix pour une activité dont ils espèrent pouvoir vivre correctement dans un milieu naturel exceptionnel.

C'est, année après année, sur le terrain, par tous les temps, aux côtés de leurs aînés que les jeunes ont appris les pratiques qui font d'eux de grands professionnels avec une capacité de conseil aux producteurs sur les empoissonnements, l'évaluation des besoins en nourriture et en oxygène dans les périodes critiques (sécheresse et grosse chaleur) et d'assistance technique lors de la préparation des pêches.

- C'est aussi de génération en génération que ceux qu'on appelle les pêcheurs se mobilisent bénévolement pour participer au tri des poissons ou au portage des caisses au bord de l'étang, transformant la pêche d'étang, surtout quand il s'agit des plus grands, en épisode festif.

### **II.2. Personnes/organisations impliquées dans la transmission**

Bien entendu, certains des jeunes producteurs ou (et) pêcheurs-exploitants ont préparé ou complété leurs connaissances indispensables du terrain par des enseignements techniques dans les écoles d'agriculture, disposant de section aquaculture.

En effet, la dernière génération, selon son niveau de responsabilité dans l'exploitation, doit faire face à de nouvelles exigences environnementales telles que :

- L'optimisation de la qualité de l'eau qui s'accompagne de la maîtrise des outils et techniques d'analyses

- La sélection des poissons géniteurs (écloséries) etc.

- Le développement naturel du plancton

Tous les lycées agricoles n'ont pas une section aquacole. Seuls une trentaine d'entre eux propose cette formation ; encore moins nombreux sont ceux qui offrent une spécialité piscicole (intensive et, ce qui

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

nous intéresse extensive).

Quatre établissements sont particulièrement remarquables :

- Le lycée (agricole) d'Ahun situé dans la Creuse
- Le lycée (agricole) du Haut Anjou à Château-Gauthier en Mayenne
- Le lycée (agricole) Olivier Guichard de Guérande en Loire-Atlantique
- Le lycée (aquacole) Louis Pasteur à La Canourgue en Lozère
- Le lycée (agricole) du Morvan à Château-Chinon en Bourgogne

Ces établissements proposent :

- Au niveau CAP, un BPAM (Brevet Professionnel Agricole et Maritime) productions aquacoles
- Au niveau BAC, un BAC professionnel productions aquacoles
- Au niveau BAC + 2, un BTSA (Brevet de Technicien Supérieur Agricole) aquaculture

Les diplômés BAC + 2 de ces lycées, peuvent poursuivre leurs études en licence pro « diagnostic et aménagement des ressources de l'eau » par exemple à Ahun et dans l'IUT de Nancy-Brabois en Lorraine qui propose une licence professionnelle aquaculture continentale donc plus particulièrement focalisée sur la pisciculture d'étang

Les membres de la communauté Brennouse qui créent, entretiennent et transmettent les savoir et savoir-faire de la pisciculture dans les étangs de Brenne et qui ont activement contribué à l'élaboration de cette fiche et consenti à soutenir le projet de Classement à l'Inventaire du Patrimoine Immatériel sont principalement :

### **Le Syndicat des Exploitants Piscicoles de Brenne (SEPB)**

Le SEPB a été fondé en 1914. Composé essentiellement d'adhérents propriétaires d'étangs et producteurs, une centaine environ, ils ont été rejoints par certains pêcheurs/négociants ayant souvent eux-mêmes une importante activité de production ainsi que par des transformateurs.

Son conseil d'administration regroupe 13 membres qui se partagent bénévolement des actions de défense, de soutien et de développement de l'activité piscicole en Brenne selon trois axes : la production (écloserie, matériel, fournitures), la rentabilité (prix de vente et prix d'achat), et la communication (identité de la pisciculture en Brenne et évènements).

C'est dans le cadre de sa mission de communication que le SEPB a pris l'initiative de rédiger et proposer cette Fiche de classement à l'inventaire du patrimoine culturel immatériel en France par l'Unesco. En effet, ce projet lui donne l'opportunité de faire savoir à tous les publics concernés (voisins, visiteurs passionnés de nature, touristes) combien la pisciculture en Brenne a su maintenir ses traditions et a su transmettre, jusqu'à nos jours, ses savoir-faire.

### **La Fédération Aquacole de la Région Centre (FAReC)**

Créée en 2012, la Fédération Aquacole de la Région Centre (FAReC) est une association loi de 1901 qui a pour vocation de contribuer au développement des activités aquacoles et piscicoles en Région Centre-Val de Loire.

Elle œuvre à pérenniser une pisciculture durable et responsable.

La FAReC regroupe principalement 3 syndicats de propriétaires :

L'URCIAP (Union Régionale du Centre des Intérêts Aquatiques et Piscicole)

Le SEVL (Syndicat des Etangs du Val de Loire)

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

Et le SEPB (Syndicat des Exploitants Piscicoles de la Brenne) dont le poids en termes de production est dominant.

C'est la FAReC, en étroite collaboration avec le SEPB, qui est à l'initiative du 1er Cap Filière Pisciculture adopté par le Conseil Régional en juillet 2019.

La FAReC représentée par sa chargée de mission, Cathy Luchini a apporté à cette fiche nombre de données chiffrées sur la situation de la pisciculture en Brenne et ses plans pour le développement de la filière.

### **Le Parc naturel régional de Brenne**

Le Parc naturel régional de Brenne est né en 1989 d'une forte mobilisation des élus locaux (dont son premier président, Jean-Paul Chanteguet) pour lutter contre la dévitalisation de leur territoire. Il est né aussi d'une prise de conscience de la richesse, mais aussi de la fragilité de son patrimoine, et de la nécessaire sauvegarde d'une zone humide d'importance internationale (classée RAMSAR – zone humide d'importance internationale - en 1991).

51 communes regroupées en 3 communautés de communes ont signé une charte (en cours de renouvellement) et adhéré au syndicat mixte du Parc.

Cette charte a pour but, entre autres, de préserver la grande qualité du patrimoine de la Brenne qu'il soit naturel, culturel, paysagé ou bâti et de préserver l'économie locale dans cet environnement naturel exceptionnel. Le Parc est un atout essentiel pour un développement harmonieux du territoire, qu'il s'agisse de nouvelles populations ou de tourisme.

Le Parc a accueilli très favorablement l'initiative du SEPB et l'a soutenue par la contribution rédactionnelle de son équipe d'experts dont la réputation n'est plus à faire sur des sujets tels que la géologie, le bâti, la flore et la faune. C'est ainsi que Messieurs Renaud Benarrous et François Pinet ont apporté leurs connaissances et leur éclairage sur certains chapitres de la fiche.

### **L'Ecomusée de la Brenne**

L'Ecomusée de la Brenne située dans l'espace du Château Naillac qui domine la Creuse depuis plus de 800 ans, témoigne de la richesse écologique du territoire de Brenne à travers l'exposition d'une magnifique collection d'oiseaux et propose un parcours pédagogique (images, maquettes et mises en scènes) sur la création des étangs de Brenne, et leur exploitation piscicole : les hommes et leurs traditions festives, leurs outils, à travers les âges.

L'Ecomusée créé par Madame Hélène Guillemot, représenté par Monsieur Benoit Huyghe nous a aidé dans la collecte de documents iconographiques.

## **III. HISTORIQUE**

### **III.1. Repères historiques**

La Brenne, et ce qu'elle est aujourd'hui d'un point de vue de son paysage, de son bâti et de sa culture, trouve ses origines à la fois dans la conjonction de sa géologie, de sa topographie et des opportunités qu'elles ont créées pour les sociétés qui s'y sont installées.

#### **Une géologie particulière**

Le sous-sol de la Brenne est principalement constitué de sédiments de nature siliceuse (sables et argiles) charriés par des torrents au milieu de l'ère tertiaire qui se sont accumulés dans une cuvette de l'extrême sud-ouest des assises calcaires du Bassin parisien. Certains sables en surface de ce mur de

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

sédiments se sont amalgamés pour constituer les grès de surface (gris et rouge). Ces derniers ont subi l'érosion de l'eau et de l'air pour former de petites buttes appelés « buttons », indissociables du paysage emblématique de la Brenne. L'altération de certains sédiments au cours du Tertiaire a conduit à la formation de concentration en oxydes de fer sous la forme de pisolithes lesquels en tant que minerai de fer, ont été exploités par l'homme dès l'Antiquité.

### **Une forêt sidérurgique antique dégradée au cours du Moyen Age**

En effet, les prospections archéologiques ont conduit à la découverte d'un très grand nombre de sites de production (des ateliers de réduction du fer) implantés à proximité de réserves minérales (minerai pisolithique) et au plus près des réserves forestières (pour le combustible). L'ancienne forêt, certainement déjà modifiée à l'Antiquité, a fait l'objet de déboisements importants au cours du Moyen-Age, consécutivement peut-être à la poursuite d'une sidérurgie mal coordonnée mais plus certainement au surpâturage et à l'extension progressive de l'espace agro-pastoral. La régression de la couverture forestière a favorisé l'érosion des sols dont l'hydromorphie s'est trouvée révélée par la disparition de « l'effet-pompe » racinaire des arbres.

### **Une zone humide continentale artificielle**

La particularité de la Brenne est d'être une zone humide continentale artificielle, c'est-à-dire dont l'humidité a été favorisée, au cours des périodes historiques, par la pression de l'homme sur son environnement ; dans un premier temps par le déboisement puis à partir du milieu du Moyen Age par la multiplication des créations d'étangs de pisciculture. Le sous-sol, imperméable à l'eau, est ici une chance pour l'implantation de tels aménagements hydrauliques. Par ailleurs, les sols de Brenne à dominante argileuse et sablonneuse, avec des PH naturellement acides et des teneurs en matières organiques relativement faibles, étaient peu aptes à accueillir l'agro-pastoralisme conventionnel.

De ces choix sociétaux et de cet environnement particulier est né un paysage nouveau fait, d'étangs, de pâturages, de buttons et de brandes au caractère humide saisonnier.

### **Topographie et hydrographie**

Il est coutumier de présenter la Brenne comme une terre sans relief, ce qui paraît être l'aspect caractéristique d'une zone humide. La réalité est un peu différente, car la Brenne s'apparente à un vaste glacis aux plans faiblement inclinés (2,5 m par km de dénivélés), globalement orienté vers l'ouest et ponctué d'innombrables buttons qui peuvent dépasser 15 mètres de haut. En Brenne, une chaîne linéaire de ces éminences forme la ligne de partage entre les bassins versants de la Claise et ceux du Suin.

### **Une opportunité : la création d'étangs**

Dès lors qu'étaient réunies une masse d'eau maîtrisable et une pente raisonnable, les conditions d'aménagement d'un système hydraulique vidangeable et donc celle de la création d'étangs destinés à la pisciculture étaient possibles. Elle émerge de manière significative au plus tard au début du XIV<sup>e</sup> siècle au gré notamment de l'accroissement des besoins alimentaires des populations urbaines. La présence d'étangs est toutefois attestée en Brenne dès le Moyen Age central (ex : Etang du Grand Mez à Méobecq).

Le formidable essor de la pisciculture en étangs est conduit par les élites rurales (notamment par les abbayes de Saint Cyran, de Méobecq, de Fontgombault, des seigneuries laïques telles celles du Bouchet, de Mézières-en-Brenne ou de Lancosme). Une innovation zoo-technique, aux environs du XIII<sup>e</sup> siècle vient certainement aider le développement de la pratique : l'introduction en France de la carpe danubienne (la future carpe domestique) dont le potentiel en matière d'élevage, la qualité nutritionnelle et l'étonnante résistance au transport en font rapidement le principal produit des étangs. Le passage d'une pêche de cueillette à la pisciculture en étangs spécialisés telle qu'on la connaît encore de nos jours est né de cette situation.

Quelques années après la Révolution, la question de la subsistance devient si grave qu'est instaurée, en 1793 pour les étangs restés symbole de pouvoir, une politique de desséchement qui encourage

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

l'ensemencement malgré une terre peu fertile afin d'y récolter du blé. Cela conduit Danton à déclarer de manière fracassante devant la Convention : « Nous sommes tous de la conjuration contre les carpes et nous aimons mieux le règne du mouton ! ».

Aux grandes propriétés seigneuriales, religieuses et laïques dans lesquelles ont été aménagés de très nombreux étangs avant la révolution, ont succédé, après leur confiscation ou leur démantèlement, de nouveaux propriétaires implantés localement, souvent issus de la classe enrichie du Tiers Etat : hommes de loi, médecins, marchands, aubergistes, fermiers généraux disposant de liquidités. Ces mutations n'ont pas profité aux locaux de condition modeste, mais aux plus fortunés.

De nombreux étangs abandonnés ou mal entretenus à la suite de cette période étaient, au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, devenus des plans d'eau improductifs, parfois jugés insalubres, couverts de joncs, de roseaux et de mottes. Seule une surface restreinte demeurait en eau libre et faisait l'objet de maigres pêches.

Un mouvement hygiéniste, accusant ces surfaces humides de concourir à la mauvaise santé des populations (le paludisme et son syndrome du « ventre jaune »), conduit les autorités à privilégier de nouveau le « desséchement » de certains étangs. Cette période dite de « l'assainissement de la Brenne » est encouragée par l'administration de Napoléon III, et voit la création d'un vaste réseau routier pour faciliter l'agriculture avec la promesse aux nouveaux exploitants, d'une qualité de vie meilleure.

La Brenne n'est pas devenue la grande région agricole espérée par Napoléon III, les terres ne s'y prêtaient pas, et la population locale ne s'est finalement jamais détournée des étangs et de la pisciculture.

Ainsi se sont constitués, au début du XIX<sup>e</sup> siècle, d'immenses domaines (jusqu'à 10.000 hectares), tels que Lancosme, propriété de la famille Savary, ou le domaine de La Touche, propriété de la famille Marivault, entre autres. Ces propriétés se sont vues consolidées par les héritages et les mariages entre familles de ces nouvelles élites.

A la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, la pisciculture reste très proche de ce qu'elle était au Moyen Age dans ses pratiques et par ses savoir-faire.

Au début du XX<sup>e</sup> siècle, la compagnie des chemins de fer d'Orléans, propriétaire des lignes ferroviaires dont elle a quadrillé la Brenne, s'intéresse à la mise en valeur des étangs français et organise un voyage d'étude en Alsace (alors allemande). Monsieur Bonafé, Directeur des services agricoles de l'Indre et Monsieur Jean de Tarade, pisciculteur à Rosnay participent à ce déplacement.

Le XX<sup>e</sup> siècle a vu le morcellement et le démantèlement de certains domaines conséquences de successions, du chaos créé par les deux guerres mondiales et des bouleversements nés de l'extraordinaire développement de l'industrie dans la deuxième moitié du XX<sup>e</sup> siècle.

Dans cette période, les circonstances et les fortunes nouvelles ont conduit à des mouvements de propriétaires qui ont modifié la carte des domaines. Ces derniers sont devenus généralement moins importants du fait de l'augmentation du prix de la terre, avec souvent pour conséquence nouvelle, la nécessité de partager la gestion d'une ligne d'eau entre plusieurs propriétaires.

### III.2. Évolution/adaptation/emprunts de la pratique

Les savoir-faire mobilisés par la pisciculture dans les étangs de la Brenne ont peu changé au cours des siècles. Nous nous limiterons ici aux modifications intervenues au cours du XX<sup>e</sup> siècle.

Quelques années avant la première Guerre mondiale, la Compagnie d'Orléans met en avant le potentiel logistique qu'offrent ses lignes de chemin de fer pour effectuer le transport de carpes vivantes en quantité. Le cadre et les conditions nécessaires au développement d'une pisciculture moderne

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

étaient ainsi réunis. Des pays de l'Est de l'Europe (de l'Allemagne en particulier) et de leur savoir-faire supérieur viendront les solutions pour y parvenir. Envahis par la végétation, les étangs de Brenne sont ainsi nettoyés grâce à la mise en service dès 1913 du « bateau faucardeur » importé d'Allemagne.

Dans l'entre-deux-guerres, le matériel devient plus léger et plus efficace. Le faucaudage, selon Jean de Tarade, issu d'une grande famille de la noblesse locale, qui en est l'initiateur en Brenne, déclare qu'il a augmenté de 50% le rendement de ses étangs libérés de l'encombrement des joncs et des roseaux.

C'est à cette époque qu'a été introduite la carpe miroir, herbivore, plus résistante au transport, et qui porte moins d'écailles sur le ventre, ce qui facilite sa transformation en filet (le filetage).

C'est aussi dans le milieu des années 1930 que la Brenne commence à alimenter ponctuellement ses poissons avec des céréales, à amender l'eau des étangs avec des phosphates, de la chaux et des engrains lors des assecs, et par ailleurs parvient à mieux maîtriser les rempoissonnements d'une saison à l'autre.

Ces pratiques qui améliorent progressivement le rendement des étangs, restent néanmoins extensives, par opposition à des pratiques déjà intensives à l'Est de l'Europe. Ainsi, la production passe de 50 kG/hectare (quantité proche d'une pêche de cueillette) à 150 kG/hectare annuel en moyenne.

Depuis lors, le rendement moyen n'a pas beaucoup évolué, mais suite aux travaux de « nettoyage » des étangs, les surfaces en eau libre ont augmenté, et donc le rendement à l'hectare rapporté à la surface théorique de l'étang a suivi.

On le voit, les innovations depuis le début du XX<sup>e</sup> siècle ont été multiples alors même qu'au moment des pêches, les traditions et les rituels changeaient peu au bord des étangs.

Encore actuellement, on retrouve cette faculté d'évolution, lorsque les exploitants créent des abris pour les poissons qui s'y réfugient lors d'attaques d'oiseaux prédateurs estimés responsables d'une perte de production d'environ 20% (poissons blessés ou ingérés ; un cormoran mangerait jusqu'à 700 grammes de poisson par jour).

De même, l'omniprésence et la multiplication de ces oiseaux dans la dernière décennie a modifié les pratiques d'empoissonnement. On a protégé les « fonds de pêche » (la production future de l'étang) par leur transfert dans des bassins en terre à proximité, protégés par des filets anti-prédateurs. Cela peut poser des difficultés à certaines petites exploitations qui doivent parfois avoir à créer des bassins.

Le poisson en devenir y restera stocké tout le temps qui sera nécessaire au remplissage correct de l'étang. Ceci est un des exemples d'adaptation de la pisciculture.

Pendant des siècles, les hommes de Brenne ont par leur travail contribué à forger le paysage de « la Brenne des Etangs » en le faisant évoluer au gré des nécessités. En créant et en entretenant les étangs et tout le réseau des fossés d'écoulement d'un étang à l'autre, ils en ont fait un site privilégié pour l'accueil d'une faune et d'une flore abondantes et singulières, même s'il faut admettre que les transformations entreprises depuis 1900 dans les champs comme dans les étangs ont été facteurs d'importantes évolutions du milieu naturel, plus encore ces dernières décennies.

Conscients de la richesse du patrimoine qui leur a été légué par ceux qui les ont précédés, le défi que se sont donné les hommes des étangs de Brenne pour demain, tient à la recherche permanente d'un équilibre entre des méthodes raisonnables dont le rendement permet aux négociants pisciculteurs de vivre de leur activité et aux exploitants piscicoles de la maintenir, et ainsi d'assurer la préservation d'un patrimoine naturel riche et diversifié.

## **IV. VIABILITÉ DE L'ÉLÉMENT ET MESURES DE SAUVEGARDE**

### **IV.1. Viabilité**

#### *Vitalité*

##### *Dans l'histoire*

La vitalité des étangs de Brenne s'est manifestée depuis leur création dès le Haut Moyen Age de deux manières :

- La recherche permanente de la maîtrise de l'eau sur les lignes d'étangs qui traversent ces domaines
- La résistance continue aux différentes politiques de l'état, en particulier sanitaires et agraires à travers les siècles.

Ainsi la pisciculture a surmonté de nombreuses périodes difficiles. Comme il a été dit précédemment, celle des étangs asséchés par les lois de la Révolution, remis en eau, puis asséchés de nouveau par les programmes agricoles sous Napoléon III.

Cette vitalité de la pisciculture s'inscrit désormais dans une dynamique vertueuse de développement durable qui s'appuie sur quatre piliers : l'économie, la société, l'environnement et la culture.

##### *Le soutien de l'économie locale*

La pisciculture emploie plus de 120 personnes (gardes, ouvriers agricoles, personnel des négociants et des transformateurs) si l'on considère l'ensemble du périmètre du Parc, ce qui contribue à la vitalisation d'un territoire où la densité de population est l'une des plus basses de France.

Elle s'efforce d'offrir un produit d'élevage proche du naturel dont une partie est vendue en circuit court (vente sur place et dans un atelier de transformation local pour 25%).

##### *La société*

La pisciculture crée des liens entre tous les acteurs, principalement ceux qui partagent la gestion de l'eau de leurs étangs situés sur une même ligne, elle crée des liens avec tout le monde agricole alentour. La fragilité économique de la filière impose la solidarité par une nécessaire entraide (prêt de matériel, disponibilité en urgence...) et la fidélité des pêcheurs à une tradition qui souvent dépasse l'intérêt pour une récompense. (Voir annexe 4 - photo page 46).

##### *La protection de l'environnement*

La pisciculture extensive est pratiquée par la très grande majorité des exploitations de Brenne :

- Elle s'interdit les pesticides, les engrains chimiques, et toute farine animale
- Elle est gérée par des propriétaires qui tentent de respecter au mieux la faune et la flore sur leur territoire tout en se battant nécessairement contre les nuisibles : les ragondins destructeurs des digues, les cormorans friands de l'empoissonnement, les cygnes destructeurs de la flore dont les nénuphars qui pourraient protéger naturellement les poissons de la préation aviaire.

Par ailleurs, elle entretient le bâti et l'ensemble du système hydraulique qui constituent les outils de la pisciculture ; elle maintient les surfaces en eau et empêche un enrichissement qui causerait un recul de la biodiversité actuelle si caractéristique de ce pays dit des 1000 étangs. De la réduction des surfaces en eau, surgirait certes une autre biodiversité, mais elle serait créatrice d'un tout autre paysage.

##### *La transmission d'une culture*

Les pêches d'étang sont un évènement social festif récurrent, en particulier la pêche des grands étangs ou se retrouvent sur la chaussée des gens de la région, des touristes, mais aussi des élèves des écoles. Les pêches d'étang demeurent un spectacle traditionnel avec ses rituels séculaires, malgré l'évolution

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

du matériel vers plus de praticité et de facilité afin de faire face à une main-d'œuvre moins nombreuse qu'autrefois du fait de la diminution de la population rurale. (Voir annexe 5 - page 48).

C'est la bonne application des « us et coutumes » par des propriétaires soucieux et respectueux de leurs voisins qui maintient sa vitalité à l'activité piscicole, car elle conditionne une bonne gestion de la quantité d'eau disponible comme de sa qualité.

Demain, avec l'eau au cœur des problématiques du changement climatique, les activités piscicoles auront à trouver des réponses adaptées pour assurer leur avenir.

### *Menaces et risques*

Le maintien de l'activité piscicole en Brenne dépend de la capacité des propriétaires, exploitants et négociants à s'adapter à un certain nombre de situations difficiles pour la pisciculture telle que la lutte contre les nuisibles dont certains ne sont pas régulés ou insuffisamment régulés, dans un contexte où, depuis deux décennies, les coûts de production ont augmenté sans que le prix du poisson, de la carpe en particulier, ait suivi l'évolution des prix à la consommation.

Ainsi, du fait d'un équilibre d'exploitation fragilisé, et de réglementations administratives de plus en plus exigeantes, des propriétaires exploitants sont amenés pour certains au découragement, et abandonnent la pisciculture dans leur étang. Cela peut conduire à une moindre implication de ces acteurs de la Brenne et ainsi à perturber la bonne gestion de l'eau pourtant essentielle pour le voisin dans une même ligne d'étangs. La déprise telle qu'on nomme ce phénomène, explique en partie la réduction du tonnage annuel qui depuis 10 ans est passé d'une production en Brenne de 1200 tonnes à 800 tonnes dans le cadre d'un rendement moyen à l'hectare (150 kG/ha) relativement stable.

## **IV.2. Mise en valeur et mesure(s) de sauvegarde existante(s)**

### *Modes de sauvegarde et de valorisation*

La Fédération Aquacole de la Région Centre (FAReC) organise régulièrement des tours d'étangs en Brenne, pour permettre aux pisciculteurs de tous horizons d'échanger leurs expériences sur leurs pratiques piscicoles. Elle œuvre également à une plus large diffusion des compétences et des connaissances des acteurs du monde piscicole, notamment via un guide pratique intitulé *Cahier du pisciculteur*.

Le Syndicat des Exploitants Piscicoles de Brenne (SEPB) cultive l'ancrage de la pisciculture dans le paysage local en participant activement aux manifestations régionales telles que la Foire de Rosnay, le Salon de la Chasse et de la Pêche à Châteauroux, et des évènements nationaux (en association avec la FAReC) tel que le Salon de l'Agriculture, occasion de soutenir des producteurs locaux qui devraient prochainement bénéficier d'un label « Poisson de Brenne ».

Enfin, l'initiative du « Cap Filière » s'est concrétisée en juillet 2019. C'est là une action majeure engagée pour la mise en valeur et la sauvegarde de la pisciculture.

Cette opération conduite par la FAReC est financée par la Région Centre et les pisciculteurs adhérents de la FAReC et du SEPB dont la très grande majorité exploite les étangs de Brenne.

Des montants importants sont engagés sur 4 ans par la région Centre-Val de Loire au bénéfice de 3 enjeux : rétablir la production à son niveau d'il y a 10 ans, consolider la filière, faire mieux connaître cette filière et ses productions.

Les objectifs suivants ont été fixés :

- Face à des producteurs ou négociants découragés ou isolés, assurer la cohésion de la filière et professionnaliser ses acteurs : site Web, séminaires techniques ...
- Face aux contraintes réglementaires de plus en plus pesantes ou mal comprises, accompagner

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

les acteurs dans leurs pratiques.

- Face au changement climatique, organiser la gestion concertée des espèces invasives, et une gestion concertée de la ressource en eau. A titre d'exemple, la lutte contre les ragondins qui détruisent des chaussées et sont la cause de fuites d'eau, très précieuse dans les situations de sécheresse que nous connaissons désormais.
- Face à la multiplication des pressions touchant la nature ou la production, contribuer à une meilleure connaissance des solutions expérimentées ailleurs.
- Face à une mauvaise rentabilité économique et à des acteurs vieillissants, accompagner des jeunes à reprendre des exploitations par des soutiens tels que : des outils de savoir, des moyens techniques et des financements autorisant la prise de risque.
- La clef d'un résultat économique juste et motivant n'est pas en Brenne la recherche de l'ultra productivité comme dans certains pays de l'Est, mais une productivité extensive raisonnable proposant un poisson d'eau douce de grande qualité alimentaire.
- Ainsi, face à une filière et à une production méconnue et parfois mal aimée, le Cap Filière a pour objectif de favoriser sa reconnaissance en développant des outils de communication grand public et en y associant les multiples acteurs de la Brenne. Le défi est de faire découvrir l'expérience de la pêche d'étang et les produits issus de la pisciculture locale au public le plus large dans la continuité de ce qui a déjà été fait depuis des années.

### *Actions de valorisation à signaler*

L'Ecomusée de Brenne au Blanc et la Maison du Parc naturel régional de la Brenne consacrent une part très importante de leurs expositions et documentaires à la pisciculture et son intégration dans l'écosystème de la région.

### *Modes de reconnaissance publique*

L'Office de Tourisme, rebaptisé « Destination Brenne » fait une part importante à la pisciculture pendant la période hivernale en invitant les touristes à assister aux pêches d'étangs et à promouvoir la « route des étangs » autour d'acteurs tels que les restaurateurs qui élaborent des menus à base de poissons d'étang de Brenne, ou la visite d'atelier de transformation de la production locale (rillettes, carpes fumée, goujonnette de carpe, etc...).

### **IV.3. Mesures de sauvegarde envisagées**

Les défenseurs de la pisciculture en Brenne partagent l'idée que la pérennité d'une pisciculture extensive respectueuse de la biodiversité, se concrétisera par la volonté commune des différents acteurs à élaborer un « guide pratique des bonnes conduites ». Celui-ci devra être fondé sur de meilleures connaissances scientifiques à propos de sujets complexes liés à la biodiversité (des études scientifiques indispensables devraient nous y aider) qui répondent à différentes questions essentielles ; par exemple : quels facteurs en amont touchent à la qualité de l'eau des étangs ? Où mettre le curseur des quantités d'intrants introduites dans les étangs ? Dans quelle proportion les nuisibles sont-ils aussi responsables du recul d'une certaine biodiversité ?

Un tel guide, devra par son adoption, être un engagement éthique de la part des acteurs de la pisciculture à veiller à l'amélioration de la protection de l'environnement naturel de leurs étangs et devra constituer l'outil de référence pour une meilleure formation des praticiens, peut-être, sur de nouveaux savoirs.

Ce guide, qui est le prochain chantier de la profession, devra se faire en concertation avec les communautés de Brenne dont le Parc Naturel Régional.

#### IV.4. Documentation à l'appui

##### Bibliographie

###### Sciences et éruditions

ABAD (R.) 2002 – *Le grand marché. L'approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime*. Paris : Fayard. 1030 p.

ABAD (R.) 2006 – *La conjuration contre les carpes. Enquête sur les origines du décret de dessèchement des étangs du 14 frimaire an II*. Paris : Fayard, 200 p.

AUCLAIR (C.) 1973 – *Evolution des structures agraires en Brenne*. Thèse de doctorat de droit ; Université de Poitiers.

BEAUCHAMP (C.) 1990 – *Délivrez-nous du mal ! Epidémies, endémies, médecine et hygiène au 19e siècle dans l'Indre, l'Indre et Loire et le Loir-et-Cher*. Hérault-éditions, 400 p.

BEDOUCHA (G.) 2011 – *Les liens de l'eau. En Brenne, une société autour de ses étangs*. Paris/Versailles : Editions de la Maison des sciences de l'homme/Editions Quae, 688 p.

BENARROUS (R.) 2009 – *La Grande Brenne aux périodes préindustrielles (Indre)*. Contribution à l'histoire des paysages, des étangs et des relations sociétés/milieux dans une zone humide continentale. Approches historique, archéologique et paléo-environnementale. Thèse de 3eme cycle en Archéologie – spécialité : archéologie environnementale - (dir. J. Burnouf), Paris I Panthéon-Sorbonne, 2009, 1500 p. (texte + annexes).

BENARROUS (R.) 2017 - *La Grande Brenne. Histoire d'une zone humide continentale et de ses étangs*. Du paysage imaginaire à l'interaction de l'homme avec son environnement, aux périodes préindustrielles. 66e supplément de la Revue archéologique du Centre de la France, 442 p.

CHARTIER (N.) et TIXIER (A.) 2012 – *Brenne rencontres au naturel*. La Bouinotte Editions

COULON (G.) 1986 – *L'eau et le grès. Histoire de la Brenne*. C. Pirot Editeur.

COULON (G.) 1999 – *La Brenne et les écrivains*. Royer Editions

DALPHONSE (Préfet) 1804 – *Mémoire statistique du département de l'Indre adressé au ministre de l'Intérieur d'après ses instructions, An XII*. Paris : Imprimerie de la République. 367 p.

GUILLEMOT (H.) 1990 – *La Foire de Rosnay ; En Brenne, l'une des dernières grandes foires champêtres de France*. Ecomusée de la Brenne et du Pays Blancois.

GUILLEMOT (H.) 1993 – *Des étangs et des hommes*. Le Blanc : Ecomusée de la Brenne.

GUILLEMOT (H.) – MERY-BARNABE (C.) et HUYGHE (B.) 2007 – *L'eau et la roue*. Ecomusée de la Brenne.

HOFFMANN (R.) 1995 – *Environmental change and the culture of common carp in medieval Europe*. Guelph Ichthyology reviews, n°3, p. 57-85.

LANCOSME (Marquis de) 1964 – 1965 – *Enquête sur la Brenne*. Revue de l'Académie du Centre.

LA TREMBLAIS (M. de) 1837 – *Mémoire sur la Brenne* (= Considérations sur la Brenne). Ephémérides de la société d'agriculture du département de l'Indre, p. 44-78.

LA TREMBLAIS (M. de) 1859-1860 – *Notice sur les routes agricoles dans la Brenne*. Soc. Berry, 7ème année, p. 85-90.

LA VERONNE (C. de) 1993 – *La Brenne, histoire et traditions*. Tours : Gibert-Clarey, 116 p.

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

LEDOUX (B.) – *Histoire des paysages en Brenne et en Berry*

LUBIN (G.) 1967 – *George Sand en Brenne*. Gilbert-Clarey Editions.

MARIVAU (M. de) 1826 – *Des étangs de la Brenne et de la nécessité d'une législation nouvelle*. Paris : Imprimerie Huzard, 1826, 53 p. (Extraits des Annales de l'agriculture française, 2ème série, t. XXXV).

MARIVAU (M. de) 1845 – *De la Brenne et de son avenir*. Châteauroux : Migné, 191 p.

PINET (F.) 2005 – *Flore remarquable du Parc Naturel Régional de la Brenne*. Parc Naturel Régional de la Brenne.

RALLET (L.) 1935 – *Etude phytogéographique de la Brenne*. In : Bulletin de la Société de science naturelle de l'Ouest de la France, série 5, 276 p.

RASPLUS (L.) 1982 – *Contribution à l'étude géologique des formations continentales détritiques tertiaires de la Touraine, de la Brenne et de la Sologne* : Thèse de doctorat " sciences géologiques ". Strasbourg : Université Louis Pasteur, Institut de Géologie, mémoire n°66, 1 vol.

RAVERET-WATTEL (C.) 1914 – *La pisciculture industrielle*. Paris : O. Doin et fils, 408 p.

ROUGIER DE LA BERGERIE (M.) 1796 – *Rapport général sur les étangs*.

ROUGIER DE LA BERGERIE (M.) 1819 – *Manuel des étangs ou Traité de l'art d'en construire avec économie et solidité*. Paris : Audot, 200 p.

ROULE (L.) et POHER (E.) 1919 – *Mémoires et compte rendus du 1er congrès de l'étang et de l'élevage de la carpe*. Paris : Secrétariat Général, 1919, 412 p.

SCHÄPERCLAUS (W.) 1962 – *Traité de pisciculture en étang*. Paris : Vigot frères, 620 p.

TARADE (M. de) 1913 – *Rapport sur la mission piscicole en Allemagne ; organisée sous les auspices de la Compagnie d'Orléans*. BSCAPF, 25, 1913, p. 248-260.

TARADE (F.-X. de) 1994 – *Mémoires d'un pisciculteur brennou*. Le Blanc : Ecomusée de la Brenne, 71 p.

TARDIVON (J.) 1991 – *Usages et coutumes de la Brenne*. Royer Editions.

TROTIGNON (J.) et BOUCHARDEAU (H.) 1984 – *Les richesses naturelles de la Brenne*. CPIE

TROTIGNON (E.) et DESBORDES (F.) 1994 – Association pour la Conservation du Patrimoine Naturel de la Gabrière.

TROTIGNON (J.) 2005 – *Guide des oiseaux et des étangs*. Sud-Ouest cop.

TROTIGNON (E.) et TROTIGNON (J.) – *La Brenne, la nature en héritage*. Ed. Sutton

TROTIGNON (J.) – *Une autre idée de la Brenne*.

USAGES LOCAUX 1912 - *Recueil des usages locaux du département de l'Indre*. Châteauroux : chambre d'agriculture de l'Indre, 180 p.

VANHOR (G.) 1938 – *En Brenne*. Jean Bernat Editions

*Albums de photographies, dessins et guides :*

ANCELIN (A.) 2019 – *Rando Brenne 16 balades à pied, en VTT, en canoë*. La Geste Editions

ANSEL (R.) 2016 – *Envol en Brenne*. Lancosme Editions.

ANSEL (R.) 2016 – *Lumières de Brenne*. Lancosme Editions.

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

- BERNARD (D.) 2015 – *Brenne, la nature et les hommes*. Magasin Pittoresque.
- CHABROL (S.) – *La Brenne au cœur* (aquarelles et textes). Villemadeur.
- DAUMAS (C.) 1998 – *La Brenne*. Parc Naturel Régional de la Brenne.
- DAUMAS (C.) 1999 – *La Brenne en balade*.
- DESBORDES (F.) 2013 – *Affûts en Brenne*. Equinoxe Editions
- GAGNOT (A.) 2011 – *Les plus belles balades du Parc Naturel de la Brenne*. Dakota Editions.
- GAGNOT (A.) et MALBECK (D.) 2006 – *Les plus belles balades du Parc Naturel Régional de la Brenne*. Dakota Editions
- HELLIO (J-F.) et VAN INGEN (N.) 1987 – *Brenne terre sauvage*. La Pommeraie Edition.
- HELLIO (J-F.) et VAN INGEN (N.) 1994 – *Pêcheurs de Brenne*.
- HELLIO (J-F.) et VAN INGEN (N.) 1997 – *Les oiseaux de Brenne*. Les Editions « La Nouvelle République ».
- HELLIO (J-F.) et VAN INGEN (N.) 1998 – *La Brenne – Carnets de photographes naturalistes*.
- HELLIO (J-F.) et VAN INGEN (N.) 2004 – *La Cistude*.
- HELLIO (J-F.) et VAN INGEN (N.) 2005 – *Terre de Brenne*.
- HELLIO (J-F.) et VAN INGEN (N.) 2011 – *La Brenne saisie au vol*.
- HELLIO (J-F.) et VAN INGEN (N.) 2015 – *La Brenne* – Nouveaux carnets de photographes naturalistes.
- LACROIX (C.) 2013 – *Au cœur de la Brenne*. Tandem Image.
- LA TREMBLAIS (M. de), LA VILLEGILLE (M. de), VORYS (J. de). 1854 – *Esquisses pittoresques sur le département de l'Indre*. Châteauroux : Aupetit, 1854 ; rééd. 428 p.
- LAPLACE (M.) 1957 – *Au pays du Bas-Berry – Champagne – Brenne – Boischaut – Touraine de l'Indre*. Presse du Massif Central.
- MIALON (R.) 1988 – *Brenne année 50*. C. Pirot Editions.
- MICHAUD (F.) 2000 – *Brenne secrète*, Parc Régional de la Brenne.
- MOURY (J.) 1990 – *Promenades en Brenne* – Editions de la Nouvelle République
- PRUD'HOMME (Y.) 2003 - *Brenne sauvage et secrète*. Lancosme Multimédia.
- TARDIVON (J.) 2000 – *La Brenne, entre ciel et eau*. Parc Naturel Régional de la Brenne.
- TROTIGNON (J.) 2000 – *Des étangs pour la vie: Améliorer la gestion des étangs* Ed. Atelier Technique des Espaces Naturels.
- TROTIGNON (E.) et TROTIGNON (J.) 1985 – *Découvrir les étangs de la Brenne* – ACPNG
- TROTIGNON (J.) 2016 – *Identifier les oiseaux des étangs de Brenne*. WWF
- TROTIGNON (J.) 2005 – *Guide des oiseaux des étangs de la Brenne*. Ed. Sud-Ouest.
- Romans :*
- AUBIN (A-M.) 2006 – *Sortilèges en Brenne quand la marquise de Montespan vivait au Château du Bouchet*. Royer Editions.
- BOIZEAU (L.) 1996 – *Les lueurs de l'aube*. La Bouinotte.

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

- BOIZEAU (L.) 2006 – *Villemont Braco de Légende*. La Bouinotte.
- BOUSSARD (L.) 1971 – *Un crime en Brenne*. Gilbert Clarey Editions.
- CARETTE (B.) 2016 – *La fosse aux louves*. Presse de la Cité.
- DAUMAS (C.) 2009 – *Tout corps plongé dans un liquide ...* Editions Pique-Prune
- DESSAINT (P.) 2007 – *Cruelles natures*. Editions Payot et Rivages
- HERAUD (M.) 2009 – *Secret en Brenne*. Dog Editions
- LABBE (A.) 2013 – *La tache verte et si la vie végétale n'existe plus qu'au pays des mille étangs*. Alice Lyner Editions.
- LABBE (A.) 2009 – *Sortilèges au pays des Mille Etangs*. Alan Sutton.
- MONTMOULINEIX (M.) 2015 – *Polaroïds*. La Bouinotte
- ROUSSEAU (M.) 2012 – *Le fadet des roches*. Les Contes de Marie Rousseau.
- ROUSSEAU (M.) 2010 – *Mémoires de Brenne*. Les Contes de Marie Rousseau.
- SABARD (V.) 1997 – *L'étang aux sortilèges de Brenne*. Les Editions « Nouvelle République »
- SOYEZ (J-M.) 2003 – *La braconnier de Saint-Benoît*. France Empire.
- VIALAR (P.) 2013 – *L'homme de Brenne*. Paris : Edition de la Croix du Loup
- Contes :*
- MOISSON (V.) 2015 – *Contes et légendes de Brenne*. Editions Sutton.
- ROUSSEAU (M.) 2008 – *Contes et légendes de Brenne*. Les Contes de Marie Rousseau.
- Poésie :*
- CHARTRAIRE (A.) 2018 – *Promenades en Brenne et poèmes de Rollinat*. Littérature Générale.
- GUILLAUMET (S.) 2013 – *En Brenne*. C. Lacour Editions.
- LEBEIGLE (M-J.) 2002 – *Je parcours la Brenne en poésies*. Art & T.
- MAGNY (K.) 2002 – *La Brenne en poésies*. Art & T.

### *Filmographie sommaire*

- « Au cœur de la Brenne : une mosaïque de vie » 2013 - Catherine Lacroix, Philip Dupuis. Tandem Image (DVD)
- « La Brenne, le pays aux mille étangs » 2012 – Frédéric Lefebvre, Augustin Viatte. Editions Gédéon (DVD)
- « Miroirs de Brenne : la carpiculture au pays des mille étangs » 2007 - Antoine Jamonneau. Parc Naturel Régional de la Brenne (DVD)
- « Quatre saisons en Brenne » 2006 – Laurent Charbonnier. Beta Production (DVD)
- « Scènes de pêche en Brenne » - Brigitte Lucas. TGA Production (DVD)
- « Pêche d'un étang en Brenne » de Joseph Limousin – 1940 <https://memoire.clic.fr/2312-peche-d-un-etang-en-brenne>
- « Pêche en Brenne » de Jacques Morlon – 1950 <https://memoire.clic.fr/2995-peche-en-brenne>
- « Brenne (la) » de Marie-Thérèse Guillemont – 1960 <https://memoire.clic.fr/2771-brenne-la>

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

- « Pêche en Brenne » de Jean-Pierre Rousseau – 1965 <https://memoire.clic.fr/3130-peche-en-brenne>
- L'émission « Silence, ça pousse » (France 5) a consacré un épisode aux étangs de la Brenne : <https://www.youtube.com/watch?v=7qx5teLgv2A>
- Le journal « Le 13 H » sur TF1 : <https://www.facebook.com/watch/?v=2770757639860196>
- M6 Info : <https://www.facebook.com/watch/?v=415524289493696>
- France Info – « La pêche miraculeuse au parc de la Brenne » : [https://www.francetvinfo.fr/france/video-la-peche-miraculeuse-du-parc-de-la-brenne\\_786711.html](https://www.francetvinfo.fr/france/video-la-peche-miraculeuse-du-parc-de-la-brenne_786711.html)

### *Sitographie sommaire*

Site du Berry : <https://www.berryprovince.com/>

Site étangs de France/Farec : <https://www.etangs-de-france.eu/farec/>

Site du PNR : <https://www.parc-naturel-brenne.fr/>

## **V. PARTICIPATION DES COMMUNAUTÉS, GROUPES ET INDIVIDUS**

### **V.1. Praticien(s) rencontré(s) et contributeur(s) de la fiche**

#### **Nom**

Claire SZABO

#### **Fonctions**

Gérante de l'écloserie

#### **Coordonnées**

Benavent 36300 Pouligny Saint-Pierre [carpdebrenne@gmail.com](mailto:carpdebrenne@gmail.com)

#### **Nom**

Julien DARREAU

#### **Fonctions**

Négociant / Pisciculture COUTURIER

#### **Coordonnées**

Benavent 36300 Pouligny Saint-Pierre [courturier-aquaculture@wanadoo.fr](mailto:courturier-aquaculture@wanadoo.fr)

#### **Nom**

Louis RETAUD

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

### Fonctions

Négociant / Pisciculture de La Gabrière

### Coordonnées

La Gabrière 36220 Lingé [pisci.gabriere@orange.fr](mailto:pisci.gabriere@orange.fr)

### Nom

Serge TONOLO

### Fonctions

Négociant / Pisciculture du Tran

### Coordonnées

Le Tran 36290 Saint-Michel en Brenne [pisciculture.du.tran@wanadoo.fr](mailto:pisciculture.du.tran@wanadoo.fr)

### Nom

Jean-Claude LEBOSSÉ

### Fonctions

Négociant / Pisciculture de CORBANCON

### Coordonnées

Le Tran 36290 Saint-Michel en Brenne [pisciculture.du.tran@wanadoo.fr](mailto:pisciculture.du.tran@wanadoo.fr)

### Nom

Paul BAUDON

### Fonctions

Ancien Négociant et Propriétaire Exploitant

### Coordonnées

Les Grandes Fourdines 36300 Ruffec le Château [contact@pisciculturebaudon.fr](mailto:contact@pisciculturebaudon.fr)

### Nom

Béatrice WIBAUX

### Fonctions

Propriétaire exploitante

### Coordonnées

La Mailleterie 36300 Rosnay [beatrice.wibaux@wanadoo.fr](mailto:beatrice.wibaux@wanadoo.fr)

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

### **Nom**

Charles Edouard MENARD

### **Fonctions**

Propriétaire exploitant

### **Coordonnées**

Les Varennes 36800Migné [charles-edouard.menard@ca-cib.com](mailto:charles-edouard.menard@ca-cib.com)

### **Nom**

Marie-Laure MOREAU

### **Fonctions**

Propriétaire exploitante

### **Coordonnées**

Le Pied du Tour 36800Migné [marie-laure.moreau5@orange.fr](mailto:marie-laure.moreau5@orange.fr)

### **Nom**

Hubert GOYON

### **Fonctions**

Propriétaire exploitant

### **Coordonnées**

26, rue d'Usseau 36800Thenay [hubert.goyon@orange.fr](mailto:hubert.goyon@orange.fr)

### **Nom**

Solange de BEAUVAIS

### **Fonctions**

Propriétaire exploitante

### **Coordonnées**

Tranchemule 36800Migné [sdebeauvais@free.fr](mailto:sdebeauvais@free.fr)

### **Nom**

Solange CHATILLON

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

### Fonctions

Propriétaire exploitante

### Coordonnées

Le Grand Berger 36290 Mézières en Brenne [solangechatillon@hotmail.com](mailto:solangechatillon@hotmail.com)

### Nom

Frederic GAZELLE

### Fonctions

Propriétaire exploitant

### Coordonnées

Domaine de Fleur 36290 Saint-Michel en Brenne [frederic.gazelle@orange.fr](mailto:frederic.gazelle@orange.fr)

### Nom

Christian de LAPEYRIERE

### Fonctions

Propriétaire exploitant

### Coordonnées

Le Maubois 36300 Rosnay [36cdl@orange.fr](mailto:36cdl@orange.fr)

### Nom

Marc CHEZEAU

### Fonctions

Propriétaire exploitant

### Coordonnées

Les Essarts 36300 Rosnay [marc@aditec.fr](mailto:marc@aditec.fr)

### Nom

Nathalie BOCTI

### Fonctions

Propriétaire exploitante

### Coordonnées

Verneuil 36500 Vendoeuvres [bocti2016@gmail.com](mailto:bocti2016@gmail.com)

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

### **Nom**

Benoît DELOCHE

### **Fonctions**

Négociant / Exploitant

### **Coordonnées**

23, Route du Blanc 36300 Rosnay

[b.deloche@gmx.fr](mailto:b.deloche@gmx.fr)

### **Nom**

Robert CHAZE de VIGNERAS

### **Fonctions**

Propriétaire Exploitant /Ancien Président de la Chambre d'Agriculture de l'Indre

### **Coordonnées**

Rouilly 36300 Le Blanc

[robert.chaze@orange.fr](mailto:robert.chaze@orange.fr)

### **V.2. Soutiens et consentements reçus**

- Madame Françoise Aubrun, Présidente de la FAReC
- Madame Geneviève Bédoucha, Directeur de Recherches au CNRS
- Monsieur Jean-Louis Camus, Maire de Mézières-en-Brenne
- Monsieur Jean-Louis Camus, Président de la communauté de communes « Cœur de Brenne »
- Monsieur Robert Chaze, Président de la Chambre d'Agriculture de l'Indre
- Monsieur Gérard Defez, Maire de Ciron
- Monsieur Joël Deloche, Maire de Rosnay
- Monsieur Benoit Huyghe, Ecomusée
- Monsieur Laurent Laroche, Président du PNR de Brenne et Maire de Bélâbre
- Monsieur Claude Mériot, Président de la communauté de communes « Brenne Val de Creuse »
- Madame Martine Prault, Maire d'Azay-le-Ferron
- Madame Edith Vachaux, Maire de Ruffec-le-Château
- Monsieur Guy Valet, Maire de Saint-Michel-en-Brenne
- Monsieur Geoffroy Vignes, Adjoint au maire de Ciron

(Voir Annexe 6 pages 49 à 65)

## **VI. MÉTADONNÉES DE GESTION**

### **VI.1. Rédacteur(s) de la fiche**

**Nom**

BENTZ Jean-François

**Fonctions**

Administrateur du Syndicat des Exploitants Piscicoles de Brenne

**Cordonnées**

Rainjoux – 36800 Migné  
jfb@brandtrust.fr

**Nom**

DARREAU Jean-Pierre

**Fonctions**

Administrateur du Syndicat des Exploitants Piscicoles de Brenne

**Nom**

GANDILLOT Laurent

**Fonctions**

Administrateur du Syndicat des Exploitants Piscicoles de Brenne

**Nom**

LUCHINI Cathy

**Fonctions**

Chargée de mission Cap Filière, pisciculture d'étang - FAReC

**Nom**

TARADE de Alain

**Fonctions**

Administrateur Syndicat des Exploitants Piscicoles de Brenne

### **VI.2. Enquêteur(s) ou chercheur(s) associés ou membre(s) de l'éventuel comité scientifique instauré**

**Nom**

BEDOUCHA Geneviève

**Fonctions**

Ethnologue, anthropologue social – Directeur de Recherches au CNRS

**Nom**

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

BENARROUS Renaud

### Fonctions

Géologue, archéologue – PNR de Brenne

### Nom

PINET François

### Fonctions

Botaniste – PNR de Brenne

### Lieux(x) et date/période de l'enquête

Mézières-en-Brenne 36290 – de 2019 à 2021

## VI.3. Données d'enregistrement

### Date de remise de la fiche

26/10/21

### Année d'inclusion à l'inventaire

2021

### N° de la fiche

2021\_67717\_INV\_PCL\_FRANCE\_00503

### Identifiant ARKH

<uri>ark:/67717/nvhdhrrvswvkswl</uri>

## **FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE**

### **Annexes**

Annexe 1 : Cartes de la Brenne

Annexe 2 : Glossaire – Extrait de l'ouvrage de Geneviève Bédoucha « *Les liens de l'eau. En Brenne, une société autour de ses étangs* », 2011.

Annexe 3 : Illustrations du principe d'implantation d'un étang

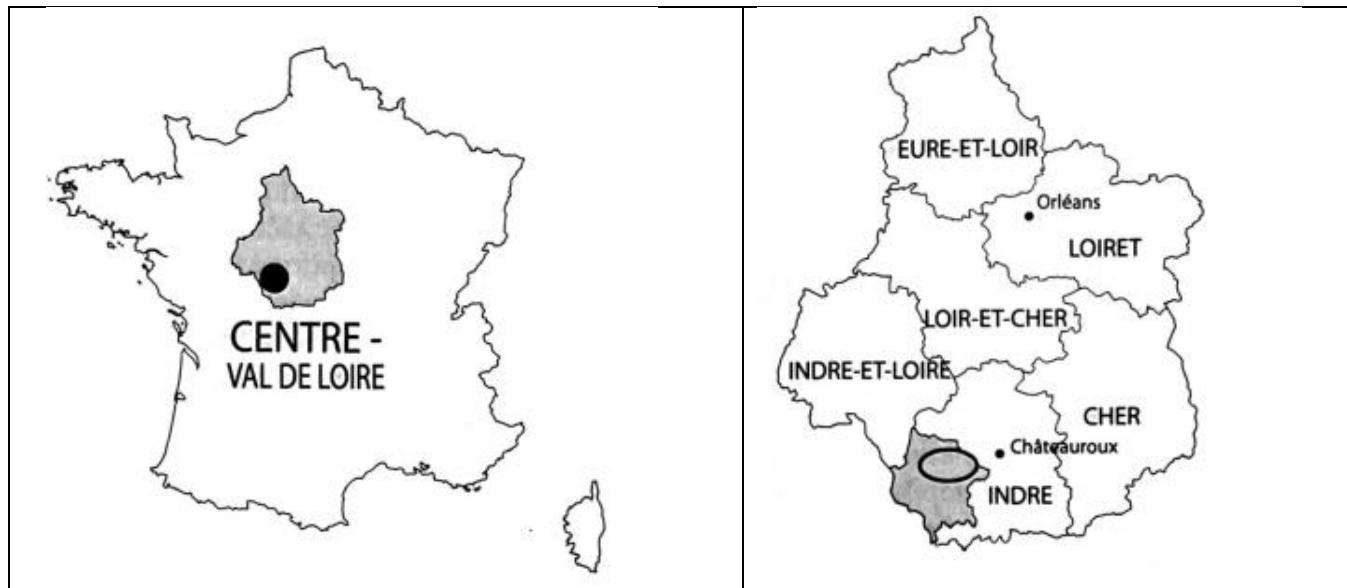
Annexe 4 : Photos - hier

Annexe 5 : Photos - aujourd'hui

Annexe 6 : Lettres de soutien et consentement

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

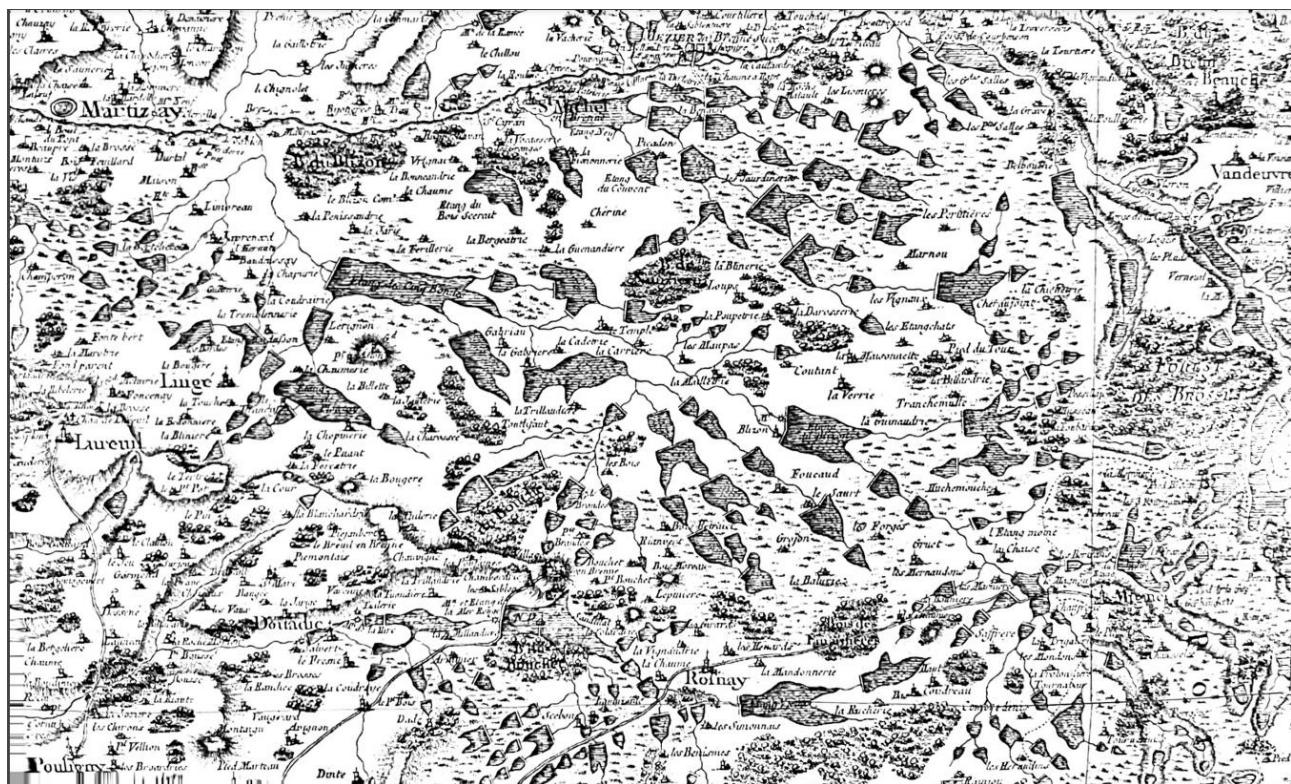
### Annexe 1 : Cartes de la Brenne



## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

### Cartes « Brennes des Etangs »

© Renaud Benarrous – PNR



« Cœur de Brenne » – Extrait de la carte de Cassini – 1768

*Annexe 2 : Glossaire – Extrait de l'ouvrage de Geneviève Bédoucha « Les liens de l'eau. En Brenne, une société autour de ses étangs », 2011.*

## Glossaire

**Assec** «Faire un assec», «décider d'un assec», «mettre en assec». Pour cela, vider entièrement l'étang de son eau afin de curer l'étang, enlever la vase accumulée dans la pêcherie ou l'ensemble de l'étang, aérer la terre et la laisser reposer, éventuellement la labourer et y semer une culture qu'on laissera en terre. L'assèchement permet de mener les travaux jugés nécessaires, agrandir la pêcherie ou restaurer les ouvrages. On parle de demi-assèchement en période de sécheresse lorsque le sol est en partie découvert du fait de l'évaporation importante sur un étang qui déjà manque d'eau.

**Batardeau** Digue en terre. Le terme se retrouve fréquemment dans des documents d'archives, mais il est peu usité dans la Brenne d'aujourd'hui.

**Blanc** Désigne le gardon, auquel peut se mêler le rotengle. Le terme s'applique aussi pour le brochet, la perche et le sandre, poisson considéré comme «noble».

**Bonde** Ouvrage encastré dans la chaussée même de l'étang, permettant de le vider. Autrefois on faisait coulisser verticalement un pilon en bois, inséré dans la poutre horizontale fixée sur les deux montants, qui ouvrait ou obstruait le passage de l'eau à travers l'œil de la bonde. L'eau s'écoulait ensuite dans l'auge ou la conche, également en bois, qui traversait la chaussée. Les pilons ont été progressivement remplacés par des pelles ou disques en fonte, et les auges en bois par des buses de ciment. Une manivelle ou une clé a remplacé l'ancien système de levier.

**Bouige** Vieux chaume, vieille pâture.

**Brésil** Déversoir se trouvant sur la chaussée. Installé sur la sole gravière, il permet une évacuation du trop-plein. Il est surmonté d'une «grille» ou «râteau» autrefois en bois, aujourd'hui en fer.

**Brésiller** Se dit de l'eau qui s'écoule doucement par le brésil.

**Chaussée** Digue de l'étang, normalement située en son point le plus bas. Hauteur et largeur en varient suivant la configuration de l'étang.

**Cordé** Se dit du poisson qui a mal profité et ne s'est pas développé, un nourrain de trois étés qui en paraît deux, ou une carpe de trois ans dont on peut croire qu'elle est un nourrain de deux étés.

**Coulée** Bassin versant. Comme le terme «courante», ce terme renvoie à l'eau qui ruisselle ou se déverse sur une même pente, de là, à toute la ligne d'étangs qui se trouve sur un même bassin. On dit aussi une «coulée de prés».

**Courante** Bassin versant, employé comme «coulée». Une courante d'eau est également une arrivée d'eau depuis l'amont le jour de la pêche, essentielle au bon déroulement des opérations.

**Culasse** Le fonds d'empoissonnement de l'étang.

**Débourrer** Équivalent de dégriller.

**Déculasser** Opération qui consiste, lorsque l'étang doit être mis en assec, à enlever tout le poisson qui n'a pas été pêché avec les deux filets durant la pêche.

**Dégriller** Ôter le poisson qui se trouve plaqué par le courant contre la grille située devant la bonde mais aussi les feuilles et débris végétaux divers.

**Déjonner** Insérer, à intervalles réguliers, de petits faisceaux de jones dont ont été repliées les extrémités, sur la ligne de plombs du filet, de façon à éviter que le filet ne s'envase.

**Démotter ou démoutter** Arracher les mottes.

**Écrémer** Prendre à la filanche le poisson qui se tient en surface à 10 centimètres de profondeur, pas plus. On écrème le gardon, mais il arrive aussi que l'on dise écrémer le poisson-chat: écrémer équivaut à enlever le poisson qui se présente en surface.

**Égout** L'eau qui arrive à l'étang par ruissellement. Un étang a de l'égout ou pas selon la pente et selon la situation de l'étang, et l'égout peut être bon ou pas. L'égout qui vient des bois est considéré de mauvaise qualité. L'égout des terres cultivées alentour est le meilleur. Sur un grand étang, l'égout peut

aussi lentement venir de la surface de l'étang sans eau du fait de la mise en tire. L'eau attardée sur la vase permet en cours de pêche une petite arrivée d'eau, on dit alors aussi que « l'étang a de l'égout ».

**Embreuvé(e)** Se dit de la terre, du sol d'une parcelle ou du fossé qui a absorbé l'eau, contrairement au sol sec. Dans des fossés qui ne sont pas embreuvés, l'eau risque de s'écouler lentement car elle est d'abord bue par la terre. La terre embreuvée laissera passer l'eau plus rapidement.

**Enherbé(e)** Couvert d'herbe.

**Évières** ou encore « **saignées** » Autrefois pratiquées dans les terres labourées pour les assainir, en drainer l'excès d'eau vers des fossés. On creusait une évière par planche de cinq sillons.

**Faire une marge** Sur l'étang en amont baisser un peu le niveau d'eau lorsque l'étang en aval va être en pêche. L'aval demande à l'amont de faire une marge de sécurité au cas où des pluies surviendraient pendant la pêche de l'étang en aval : l'étang en amont pourra ainsi résorber le surplus d'eau pendant la pêche qui se déroule en aval.

**Faucardage** (ou **faucardement** en usage au xix<sup>e</sup> siècle, mais alors appliqué aux rivières ou canaux) Opération consistant à couper les joncs ou autres plants aquatiques sous l'eau de l'étang, ce qui amène ensuite le pourrissement des tiges sur place et leur éradication. Le faucaudage doit être opéré durant la saison chaude.

**Feuilles** Désigne spécifiquement les alevins de carpe, des « un été » dont le poids peut aller de 20 à 50 grammes.

**Feuilles de saule** Exclusivement les alevins de gardon.

**Filanche** Sorte de large épuisette sans manche, formée d'une jeune pousse de sauline ou de châtaignier courbée au feu, remplacée ces dernières années par une tige en aluminium de la même épaisseur.

**Fourragère** Désigne la petite planche en bois située au bout d'une table de tri, qu'il faut faire glisser ou soulever pour pousser le poisson trié vers des bassines ou des seaux posés plus bas.

**Friture** Le terme est équivalent à celui de garniture. Les hommes en rapportent parfois un seau après la pêche.

**Garniture** Désignait le gardon dont on faisait de la friture. Elle était notée à part dans les livrets de pêche. Présent dans des manuscrits du xvi<sup>e</sup> siècle, le terme était toujours utilisé au xix<sup>e</sup> siècle, aujourd'hui on lui préfère le terme de friture. Au gardon peuvent être mêlés de petites perches, mais plus rarement en Brenne, des rotengles.

**Génitrices** Les carpes choisies que l'on réserve à la ponte. Le féminin s'applique aussi bien aux carpes mâles. Mais l'on dit aussi les «géniteurs».

**Gouines** Perches gardonnées.

**Grille** Équivalent de râteau.

**Guéret** Première façon de bouige, vieille pâture.

**Herbe à nœuds** Renouée amphibia.

**Maillé** Désigne le poisson pris dans les mailles du filet. Le terme s'emploie plus souvent à propos du brochet qui fréquemment se trouve coincé dans les mailles et en est blessé. Les pêcheurs sont contraints de l'en retirer à la main. Un brochet maillé ne peut plus être commercialisé.

**Margouillat** Désigne un tout petit étang pas loin d'être considéré comme une vulgaire mare, ou une mare que l'on aurait transformée en étang. Le terme est évidemment péjoratif et volontiers employé pour parler de nouveaux petits étangs qui se sont créés depuis quelques décennies.

**Marnière** Endroit où la marne a été extraite pendant un temps. Il s'y forme ensuite une dépression où l'eau s'accumule et où se trouvent éventuellement retenus quelques poissons en cas d'inondation.

**Mascardé** Se dit du poisson abîmé par les cormorans ou autres oiseaux prédateurs.

**Mettre en pêche un étang** Cette opération intervient à la fin de la mise en tire. Elle a lieu le dernier jour, la dernière nuit avant la pêche : on doit arriver au niveau idéal pour pouvoir pêcher sans difficulté, assez bas mais suffisamment haut pour que le poisson entassé dans peu d'eau ne manque pas d'oxygène.

**Mettre en tire un étang** En lever les bondes pour graduellement le vider de la presque totalité de son eau avant la pêche.

**Mise en pêche** Désigne l'opération visant à mettre en pêche l'étang.

**Mise en tire** Désigne l'opération consistant à vider doucement l'étang avant la mise en pêche proprement dite.

**Mouttes** Mottes de laîches.

**Nourrain marchand** Alevin de taille et poids suffisants pour être vendu. Le dernier *Recueil des usages locaux* publié reprenait l'ancienne définition selon laquelle « le nourrain est marchand, lorsque pris dans la main fermée d'un homme, la tête et la queue sont vues hors de la main ».

**Nourrain** Alevin de carpe.

**Pêche** Employé pour désigner la pêcherie proprement dite.

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

**Pêcherie** Cuvette de forme arrondie, plus profonde que le niveau de l'étang, située de façon générale sous la bonde ou une des bondes de l'étang. Le poisson s'y trouve concentré lorsque l'étang est en pêche.

**Pêcheur** Sur l'étang le jour de la pêche, le terme désigne plus spécifiquement l'homme qui puise le poisson à la filanche dans l'eau de la pêcherie. Mais en dehors du jour de pêche et ailleurs que sur l'étang, il désigne tous ceux qui ont participé à la pêche d'une façon ou d'une autre.

**Pierris** Terme également employé pour désigner la chaussée. Il renvoie à la constitution de la chaussée autrefois renforcée de grosses pierres posées sur de l'argile fortement battue au préalable afin de la tasser. Le pierris désigne la chaussée du côté de l'étang baigné par l'eau.

**Planchon** Petite planche glissée dans des rainures en maçonnerie d'une simple bonde dite «bonde à planchons». Insérés les uns au-dessus des autres, ils sont cimentés entre eux par vase et herbes dont on se saisit par gestes rapides autour de soi dans le fond de l'étang, et que l'on tasse à la main au fur et à mesure. L'étanchéité est efficace, les planchons empêchent l'écoulement de l'eau. On peut en ajouter ou en ôter selon le niveau d'eau désiré.

**Pocher** Réunir le filet en fin de pêche lorsqu'il ne reste que très peu de poisson. «On ramasse fer et liège», le filet ne forme alors plus qu'une poche que tiennent à plusieurs les hommes, ils en déversent directement le contenu dans une bassine, le secouent pour en faire tomber les dernières pièces. Pocher est le dernier geste de la pêche en cours.

**Poêle** Terme également employé pour désigner la pêcherie ou «pêche». Il est d'un usage courant dans d'autres régions d'étangs. On le trouve attesté dans des publications datant du XVIII<sup>e</sup> siècle.

**Poignée** Ce terme renvoie à une période, dont certaines personnes très âgées ont pu encore témoigner lors de l'enquête, où l'on comptabilisait le nourrain par poignées de deux, chaque main saisissant un nourrain. Il équivaut au terme plus ancien de «jetée», lorsque la douzaine de carpes correspondait au geste de onze jetées.

**Poisson marchand** Poisson de taille suffisante pour être commercialisé et ainsi acheté par le négociant le jour de la pêche.

**Pousser** Forcir. On dit par exemple qu'en les nourrissant, on «pousse» en l'espace d'une année des «quatre semaines» en nourrain. Pousser s'emploie aussi à l'intransitif pour «croître», le poisson pousse comme tout végétal, «le gardon pousse bien» dans tel étang: il réussit à profiter.

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

**Quatre semaines** Terme qui désigne l'alevin de carpe avant d'être feuille.

L'âge correspond aussi à un poids : pas plus d'un gramme. On dit aussi « des quatre-cinq semaines » pour l'alevin qui pèse déjà quelques grammes.

**Râteau** Grille en fonte (autrefois en bois) posée au-dessus du brésil.

L'écartement des lames ne dépasse pas un centimètre et demi. Le terme désigne aussi la grille en fonte posée devant la bonde. La grille, droite ou en forme de v, retient le petit poisson emporté par le courant d'eau. Un fagot d'épines a pu servir de grille à une époque plus ancienne encore : l'usage a perduré sur quelques étangs comme certains ont pu l'observer et en témoignent aujourd'hui. Le terme « égrilloir » est exclusivement utilisé par les services d'État au XIX<sup>e</sup> siècle.

**Rauches** Feuilles de laîches, *carex* de différentes variétés.

**Récolte** Employé au même titre que « pêche » de l'étang.

**Réessuyé** Se dit du sol d'étang mis en assec, lorsque le sol est suffisamment sec pour que l'on puisse y intervenir, éventuellement semer.

**Ressin** Eau qui remonte la surface et suinte faiblement.

**Roselière** Surface de roseaux sur un étang.

**Semelle** Sole gravière qui détermine le niveau le plus haut de l'étang, grande pierre plate à la base du déversoir.

**Tonnefort** Détonateur à gaz installé en bordure d'étang. Les détonations à intervalles réguliers ont pour but d'effaroucher les oiseaux. Le terme d'un usage courant en Brenne provient probablement de la marque Tonnfort.

**Tout à l'heure** Aujourd'hui, de nos jours. L'usage de l'expression est ancien puisqu'on la trouve dans des textes de l'époque révolutionnaire.

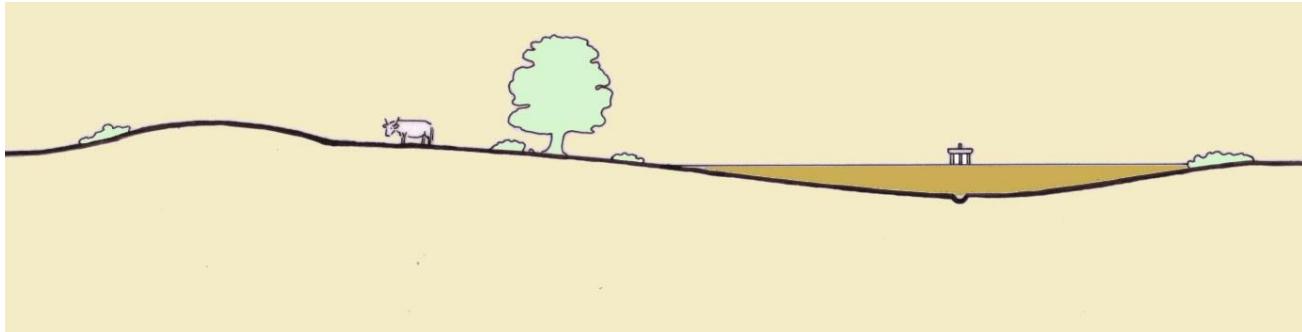
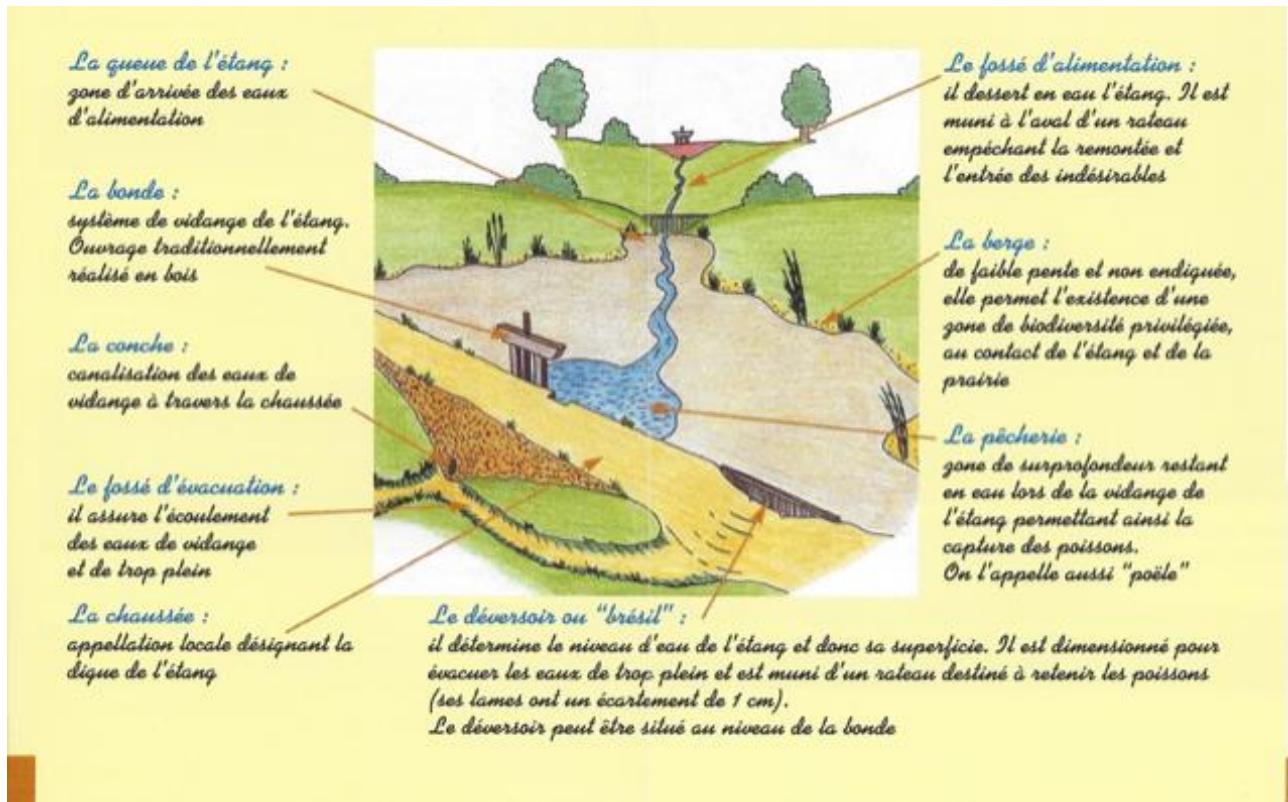
**Un été** On dit des « un été » ou des « deux étés », ou encore des « trois étés » à propos des alevins de carpes pour définir leur âge et leur grossissement.

**Vasières** Bordures du sol de l'étang mises à découvert lorsque l'étang est en tire ou a été pêché. Les vasières sont très prisées des chasseurs car dans les petites herbes qui y poussent viennent volontiers vanneaux, bécassines, échassiers divers.

**Vidange** Action de vider l'eau de l'étang par la « mise en tire », en levant les bondes selon le rythme d'écoulement choisi. Par commodité d'écriture, le terme de vidage a été plus fréquemment choisi dans le texte lorsqu'il ne s'agit pas d'articles législatifs.

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

### Annexe 3 : Illustrations du principe d'implantation d'un étang



©Ecomusée

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

Annexe 4 : Photos - hier

*Jour de pêche ...*



*Autour de 1930*

©Ecomusée



*Autour de 1950*

©Ecomusée

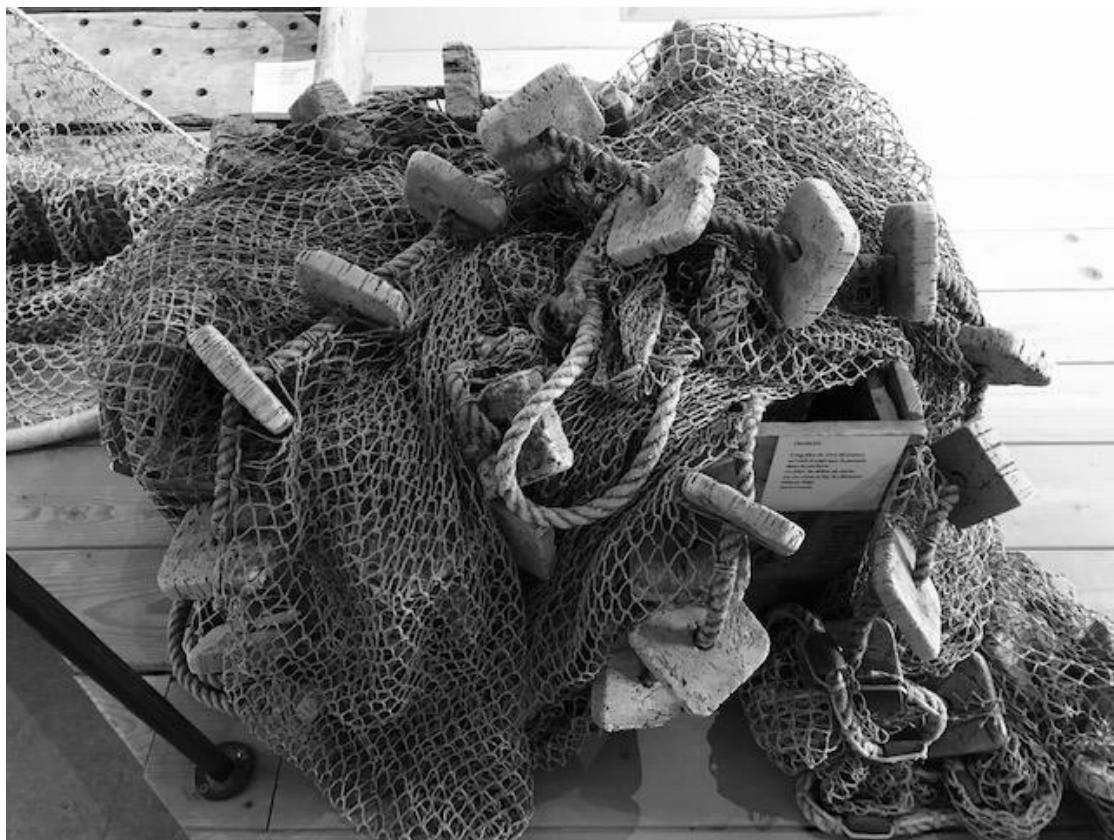
FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

*Matériel de pêche ...*



*Caisse en bois et filanche vers 1900*

©Ecomusée



*Filet trameil (15 à 20 mètres) en coton et lin, flotteurs en liège - vers 1900* ©Ecomusée

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE



*Derrière la grille - vers 1900*

©Ecomusée



FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

*Cuissarde(s) en cuir et semelle en bois vers 1900 ©Ecomusée*

*Transport du poisson vivant (carpes) ...*



© Tarade (de)



© Tarade (de)

*d'une région à l'autre au lendemain de la guerre de 14*

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

*La « récompense en nature » des pêcheurs ...*



© Tarade (de)



## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

*chacun emporte son sac de poissons après la pêche. XXème siècle.*

©Tarade (de)

*Annexe 5 : Photos - aujourd'hui*

*Matériel de pêche ...*



©JF Bentz

*A l'aube, dans la cour de l'exploitant piscicole, l'attelage du négociant : les filets, les caisses, les aérateurs, les containers oxygénés pour transporter le poisson vivant*



## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

©JF Bentz

*... Plus tard, sur la digue*



*La ligne de tri et la pesée*

©JF Bentz



*Les enfants des écoles lors de la pêche d'un grand étang*

©Cathy Luchini

**FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE**

*Annexe 6 : Lettres de soutien et consentement*

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE



Mézières-en-Brenne, le 12 octobre 2019

**SEPB – Classement au Patrimoine**  
2, rue du Bout du Monde  
36290 Mézières-en-Brenne

**Objet : Courrier de soutien au projet d'inscription « des pratiques et savoir-faire de la pêche dans les étangs de Brenne » à l'Inventaire National du Patrimoine Culturel Immatériel**

Monsieur le Président,

La pisciculture fait partie intégrante du paysage et des traditions de ce territoire unique qu'est la Brenne. Depuis son développement au moyen-âge, génération après génération, pêche après pêche, sa pratique a façonné ce territoire.

Ici, l'élevage du poisson rythme les saisons. La pêche en particulier est un moment exceptionnel réunissant, autour des étangs et des tables de tri du poisson, les habitants du territoire et assurant ainsi un lien social essentiel.

Mais au-delà de l'aspect culturel et social de la pêche, il ne faut pas négliger l'intérêt certain de cette pratique pour la valorisation d'un territoire rural éloigné de tout car la pisciculture d'étang est une véritable activité économique et elle permet à une filière-certes petite- d'exister depuis la production des alevins jusqu'aux produits transformés.

Pour toutes ces raisons, en tant que Présidente de la Fédération Aquacole de la Région Centre, association régionale de développement et de promotion du poisson d'étang, mais aussi en tant que brennouse, je tiens à apporter mon soutien à ce projet d'inscription « des pratiques et savoir-faire de la pêche dans les étangs de Brenne » à l'Inventaire National du Patrimoine Culturel Immatériel.

Souhaitant que vos efforts portent leurs fruits, veuillez agréer, Monsieur le Président, l'expression de mes salutations distinguées.

**Françoise AUBRUN**  
Présidente FAReC

FAReC  
2, rue du Bout du Monde  
36290 Mézières-en-Brenne

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

**A l'appui de la demande du Syndicat des exploitants piscicoles de Brenne de classement des savoirs, savoir-faire et pratiques sociales liées à la pisciculture dans les étangs de Brenne, au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco.**

Au centre d'une Brenne dont localement les frontières sont très précisément définies et ressenties, située entre deux rivières, Claise et Creuse, une très forte densité d'étangs sur quelques milliers d'hectares d'eau, tous reliés par tout un réseau de fossés et ruisseaux : ces étangs sont le cœur battant de la société brennouse. Pratiquée « depuis des temps immémoriaux » comme on aime à le dire en Brenne, attestée dès le XIV<sup>e</sup> siècle, leur exploitation pour la pisciculture contribue fortement à structurer le social. Les rythmes de l'exploitation, la vie des étangs imprègnent la Brenne, concernent une large part de la société brennouse, scandent la vie sociale.

Aussi paradoxal que cela puisse paraître en zone humide, l'eau des étangs s'y révèle une ressource rare. Elle l'est à double titre :

- Dans le cadre de l'exploitation piscicole elle-même où, sur les diverses lignes d'étangs, exploitants, gardes, tous ceux qui s'occupent des étangs, s'ingénient au moment des pêches à récupérer l'eau d'étang à étang, d'aval en amont à en perdre le moins possible au moment du vidage et des pêches successives. Due aux difficultés de remplissage après les pêches, notamment des étangs en amont qui, théoriquement, se vident en dernier, la rareté de l'eau crée un lien étroit entre gestion de l'eau et société.
- Et pour le monde alentour, celui des agriculteurs éleveurs de bovins qui, dans la possibilité accordée, l'usage toléré - ou parfois mais très rarement le droit - de pacage et d'abreuvement en plus d'un appoint appréciable de fauchage sur les abords des étangs, ont toujours bénéficié avec l'eau des étangs d'un apport vital en saison chaude pour leurs bêtes. Cette forte dépendance du monde agricole par rapport à l'eau présente dans le territoire a ainsi amené les hommes à entretenir des liens étroits avec les propriétaires d'étangs et à participer d'un système de services, d'échanges et de solidarité plus large.

Malgré une politique de l'Etat parfois offensive contre les étangs, au XVIII<sup>e</sup> notamment, l'intérêt pour la production piscicole n'a pas faibli tandis que la prégnance symbolique des étangs a traversé les siècles.

Toute une palette de savoirs et de savoir-faire subtils s'est ainsi transmise jusqu'à nos jours, qui concernent aussi bien les différentes étapes de l'élevage du poisson jusqu'au stade de carpes marchandes, dans différentes catégories d'étangs, que la délicate gestion des eaux, notamment aux moments cruciaux chaque année de la « mise en tire » et de la « mise en pêche » des étangs.

La maîtrise par un propriétaire exploitant de l'intégralité du cycle piscicole, qui est aussi celle de l'eau, reste désormais un idéal rarement atteint de nos jours. Et la gestion de l'eau est devenue d'autant plus complexe que la propriété des étangs situés sur une même ligne et dès lors étroitement dépendants les uns des autres s'est considérablement diversifiée. Avec le démantèlement de grands domaines, mais aussi l'accroissement du nombre d'étangs et dès lors de propriétaires, les difficultés techniques se sont accrues et les arrangements rendus plus laborieux.

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

D'autant qu'aucune instance collective traditionnelle de gestion de l'eau n'existe en Brenne. Et si la gestion de l'eau repose en partie sur une tradition et des usages locaux consignés par écrit, ces derniers ne sont pas toujours respectés, parfois, délibérément ou non, ignorés.

Aussi la concertation chaque année longtemps à l'avance quant à l'ordre des dates de vidage et de pêche, et les multiples arrangements préalables entre propriétaires d'étangs de proche en proche, d'aval en amont sur chaque ligne d'étangs sont-ils précieux, les négociations souvent longues, délicates, mais essentielles au fonctionnement même du système technique à des moments stratégiques comme ceux du vidage ou du déroulement de la journée de pêche (baisser le niveau d'un étang en amont, accorder de l'eau à l'aval, la retenir ou au contraire la laisser passer...). Il s'agit d'agir au mieux pour ne pas perdre d'eau, de parvenir à pêcher en respectant au plus près ce qu'ordonnerait l'ordre coutumier.

Parce qu'elle exige impérativement de se concerter, l'eau fédère les propriétaires entre eux. Et dans cette société nécessairement solidaire du fait de la solidarité des étangs, tout ce qui est arrangement peut aussi, par le langage de l'eau, se traduire en représailles dont les conséquences se répercuteraient alors sur l'ensemble du système.

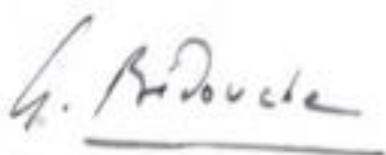
Echange, service, compensation, obligation, privilège c'est selon, mais aussi sûrement moment festif apprécié de tous, la participation, longtemps en échange de seul poisson, aux différentes tâches les jours de pêche des nombreux étangs, auxquels on doit chaque année nécessairement être « invité » par le propriétaire de l'étang lui-même, ne concerne pas que les riverains ou les agriculteurs éleveurs - eux-mêmes d'ailleurs souvent fils d'anciens métayers dans les domaines et restés en relation étroite avec les familles propriétaires, loin de là. Les pêches rassemblent une grande diversité de participants qui exercent toutes sortes de métiers de service : un monde large, d'origine paysanne, reste intimement concerné par les étangs.

Très fortement ritualisés, les jours de pêche ont aussi un rôle essentiel d'exutoire des tensions sociales, ils demeurent, au prix de quelques changements devenus nécessaires dans les compensations offertes à ceux qui participent activement lors des pêches à des tâches devenues plus rudes avec une production accrue, les temps forts de la sociabilité brennouse.

Tout ceci, rapidement évoqué, justifie amplement la demande, à l'initiative des exploitants piscicoles, de voir leur activité reconnue au titre de patrimoine culturel immatériel de l'Unesco. Par là de perpétuer, mais tout en s'adaptant et en innovant, la pisciculture d'étangs et le riche ensemble des savoirs, savoir-faire et pratiques qui lui sont liés ; désormais aussi de s'engager à respecter et à préserver un milieu bien particulier et prisé pour sa biodiversité, que l'exploitation piscicole elle-même a largement contribué à façonner.

Ainsi de participer pleinement à faire vivre la Brenne.

Septembre 2021  
Geneviève Bédoucha  
Directrice de recherche honoraire  
en anthropologie sociale, CNRS.



## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE



MAIRIE  
DE  
MEZIERES EN BRENNE  
36290 – 8 Place Jean Moulin

Téléphone : 02 54 38 04 23  
E-Mail : [mairie@mezieres-en-brenne.fr](mailto:mairie@mezieres-en-brenne.fr)

SEPB – Classement Patrimoine  
2 rue du Bout du Monde  
36290 Mézières en Brenne

Mézières-en-Brenne, le 27 novembre 2019

Nos réf JLC CR 2019 - 245C

Objet : Soutien

P.J. Ann. : délibération

Monsieur,

Par la présente, j'ai le plaisir de vous informer que lors de sa session du 18 novembre dernier, le Conseil Municipal a apporté son soutien à votre action concernant la proposition d'inscription « de pratiques et savoir-faire de la pêche dans les étangs de Brenne » à l'inventaire national du patrimoine culturel immatériel.

Vous trouverez ci joint notre délibération.

Restant à votre disposition,

Recevez Monsieur, mes sincères salutations.

*Bien cordialement,*

Le Maire,  
  
Jean-Louis CAMUS

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE



Monsieur André WIBAUX  
Président du Syndicat des Exploitants  
Piscicoles de la Brenne  
2 rue du Bout du Monde  
36290 MEZIERES EN BRENNE

Nos ref :  
JLC/IA/2019-222  
Objet :  
Inventaire National du Patrimoine Culturel Immatériel  
Soutien pour le classement des pêches d'étangs

St Michel en Brenne,  
Le 14 octobre 2019

Monsieur le Président,

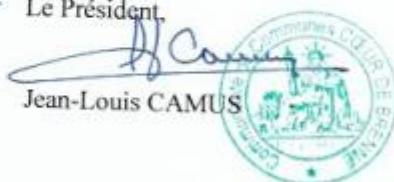
Je vous prie de trouver ci-joint, la délibération relative soutien de la Communauté de Communes pour le classement des pêches d'étangs à l'inventaire National du Patrimoine Culturel Immatériel.

Souhaitant une suite favorable à cette demande de classement,

Je vous prie d'agrérer, Monsieur le Président, l'assurance de mes salutations distinguées.

*Bien cordialement,*  
Le Président

*Jean-Louis CAMUS*



# FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

REPUBLIQUE FRANÇAISE

DEPARTEMENT DE L'INDRE

## EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS DU CONSEIL MUNICIPAL DE LA COMMUNE DE MEZIERES EN BRENNE

8, Place Jean MOULIN – Mézières en Brenne (36290)

2019-07-13 Soutien au Syndicat des Exploitants Piscicoles de la Brenne

L'an deux mil dix neuf  
Le dix huit novembre

Le Conseil Municipal de la Commune de Mézières en Brenne, dûment convoqué, s'est réuni à vingt heures trente en session ordinaire, à la Mairie, lieu habituel de ses séances, sous la Présidence de M. Jean-Louis CAMUS, Maire,

Nombre de Membres en exercice : 15

Date de convocation : 02 novembre 2019

**Présents** : MM. CAMUS Jean-Louis, DAUBORD Michel, BOSCARINO Robert, Mmes BIDAULT Liliane, SCHNEIDER Martine, NANDILLON Nadine, DOISEAU Anne-Cécile, MM. LANCHAIS Roland, CHOLLET Eddie, ROUET Thierry, BEHELLE David

**Absents** : Mme AUCUY Isabelle : excusée, Mme CHESSERON Soizic a donné pouvoir à DAUBORD Michel, Mme BOELY Hélène, MM. PERRET Philippe,

M BEHELLE David a été élu secrétaire

Monsieur le Maire donne lecture d'un courrier du Syndicat des exploitants piscicoles de la Brenne ayant pris l'initiative de proposer l'inscription « de pratiques et savoir-faire de la pêche dans les étangs de Brenne » à l'inventaire national du patrimoine culturel immatériel.

Le Conseil Municipal, après en avoir délibéré, à l'unanimité,

Décide d'apporter son soutien à cette démarche

Fait et délibéré les jour, mois et an susdits  
Pour copie conforme  
Certifié exécutoire  
Transmis à la Sous-Préfecture le 26/11/2019  
Publié, affiché ou notifié le 27/11/2019  
Le Maire

Le Maire,



## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE



**AGRICULTURES  
& TERRITOIRES**  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
INDRE

Direction Générale  
02.54.61.61.18

Monsieur le Président  
Syndicat des Exploitants Piscicoles de la Brenne  
2 rue du Bout du Monde  
36290 MEZIERES-EN-BRENNE

Châteauroux, le 20 septembre 2019

N/Réf. : RC/LLR

**Siège Social**  
247 rue de l'Europe n°1  
36022 CHATEAURoux CEDEX  
Tél. : 02 54 61 61 00  
Fax : 02 54 61 61 76  
Email : direction@indre.chambagri.fr

Monsieur le Président,

Votre Syndicat a engagé des démarches afin de proposer l'inscription « des pratiques et savoir-faire de la pêche dans les étangs de Brenne » à l'Inventaire National du Patrimoine Culturel Immatériel et je vous félicite pour cette initiative.

La Brenne est une Région remarquable et unique en France, caractérisée par ses paysages, sa biodiversité, ses espaces naturels et agricoles dont plus de 2 200 étangs destinés à la production de poissons d'eau douce qui contribuent à l'équilibre de ce vaste écosystème.

Par ailleurs, la pisciculture en Brenne fait appel à des pratiques ancestrales et collectives de gestion des étangs, fondées sur de vraies valeurs de solidarité qui se transmettent de génération en génération et sont ancrées dans la culture locale. Aussi, la production de poissons d'eau douce issue de ces pratiques perpétuées depuis de nombreuses décennies, offre un produit naturel et de qualité de plus en plus recherché par les consommateurs aujourd'hui.

En outre, l'activité piscicole en Brenne participe largement à l'économie du département, dans une zone particulièrement difficile, grâce à la structuration de toute une filière. Les larges étendues d'eau où les animaux peuvent s'abreuver avec une eau de qualité, voire se baigner, ont aussi contribué au développement de l'élevage dans ce secteur.

Enfin, le mode de gestion ancestral des étangs favorise aussi la chasse aux canards, conduite cynégétique remarquable et très appréciée en Brenne.

C'est pourquoi, je vous apporte tout mon soutien dans votre démarche et vous confirme que la pisciculture de Brenne est bien à mon sens, un patrimoine économique et culturel à sauvegarder.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Président, l'expression de mes sentiments distingués.

*et le plus cordiau*

Le Président,  
Robert CHAZE

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE  
Établissement public  
Inscu 21/01/924  
Siret 183 630 030  
[www.indre.chambagri.fr](http://www.indre.chambagri.fr)

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE



Syndicat des exploitants piscicoles de la Brenne

2 rue du Bout du Monde  
36 290 MEZIERES EN BRENNE

DÉPARTEMENT DE L'INDRE

MAIRIE  
DE  
**CIRON**  
36300

Tél. 02 64 37 95 92  
E-mail : [maire.ciron@wanadoo.fr](mailto:maire.ciron@wanadoo.fr)

Objet : Classement au Patrimoine Culturel Immatériel

CIRON, le 24 octobre 2019

Messieurs,

En réponse à votre courrier concernant votre initiative de proposer l'inscription « des pratiques et savoir-faire de la pêche dans les étangs de Brenne » à l'Inventaire National du Patrimoine Culturel Immatériel, le conseil municipal et moi-même soutenons totalement votre démarche.

La pisciculture est une des activités agricoles emblématique de la Brenne, elle a façonné les paysages de la région.

La pêche des étangs de Brenne est réalisée depuis des décennies selon une pratique et une tradition qui méritent d'être conservées et mises en valeur.

Vous trouverez ci-joint le témoignage d'un pisciculteur de notre commune.

En vous renouvelant notre soutien,

Je vous prie d'agréer, Messieurs, l'expression de mes cordiales salutations.

Le Maire,

DEFEZ G-



## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE



Le Maire de ROSNAY

à Monsieur le Président du Syndicat  
des Exploitants Piscicoles de la BRENNE  
2, Rue du bout du Monde  
36290 MEZIERES EN BRENNE

Objet : Classement au Patrimoine de l'UNESCO

ROSNAY, le 01 Décembre 2019.

Monsieur le Président,

En tant que Maire de Rosnay, je suis très sensible à votre demande de soutien pour la candidature de classement au Patrimoine Culturel Immatériel de l'UNESCO que vous voulez déposer au titre « Des pratiques et savoir-faire de la pêche dans les étangs de Brenne ».

En effet, notre commune située au cœur de la Brenne est fortement concernée par cette activité traditionnelle et ancestrale, je dirai même que la pisciculture de part les paysages qu'elle a façonnés au fil du temps constitue la marque de fabrique de notre territoire et symbolise l'identité de notre Parc Naturel Régional de la Brenne dont le Logo n'est autre qu'une Bonde d'étang.

Au même titre que la viticulture dans certaines régions, la pisciculture d'étangs caractérise la Brenne en créant un biotope d'exception changeant d'aspect au fil des saisons.

Le savoir-faire et les traditions qu'elle perpétue contribuent à tisser un lien culturel fort entre les habitants de notre région. Cette activité très extensive ayant recours à une main d'œuvre locale nombreuse et souvent bénévole favorise l'existence d'un lieu de partage et d'échange saisonnier entre ses habitants.

Aussi, à l'heure où la désertification rurale sévit et compte tenu des difficultés rencontrées par cette filière dans sa survie, je ne puis qu'apporter un soutien franc et passionné à cette demande de classement qui permettrait de faire reconnaître encore un peu plus une activité qui constitue l'âme de notre Brenne.

Espérant de tout cœur, que votre démarche pourra aboutir vers une issue favorable et positive, je vous prie d'agréer, Monsieur le Président, l'expression de ma considération distinguée.

Le Maire de Rosnay,

Joël DELOCHE



Mairie de Rosnay – 4 place de la Mairie – 36300 Rosnay  
Tel : 02.54.37.80.17  
e-mail : rosnay-mairie@wanadoo.fr

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

**Benoit HUYGHE**  
**Technicien – animateur**  
**écomusée de la Brenne**  
**Château Naillac**  
**36300 Le Blanc**

lettre de soutien au Syndicat des pisciculteurs de Brenne pour sa demande d'inscription « des pratiques et savoir-faire de la pêche dans les étangs de Brenne » à l'Inventaire National du Patrimoine Culturel Immatériel.

18 octobre 2019

**SEPB – Classement au Patrimoine**  
**2, rue du Bout du Monde**  
**36290 Mézières-en-Brenne**

Monsieur le président,

Votre demande de classement « des pratiques et savoir-faire de la pêche dans les étangs de Brenne » à l'Inventaire National du Patrimoine Culturel Immatériel est d'un intérêt majeur pour la Brenne, ses habitants, leur devenir et est au cœur de l'identité de notre région.

Les étangs construits et produisant poissons et servant à bien d'autres usages restent et resteront longtemps un héritage et le lieu de pratiques économiques et sociables indissociables. Leur pêche annuelle est le moment où s'articule des gestes mesurés, ordonnés, orchestrés dans le calme, l'efficacité et la bonne humeur pour des pêcheurs d'un jour ou professionnel, adultes ou jeunes. La production de poison est également source de revenue ou de pratiques sociables caractéristiques. Son organisation techniquement simple est pourtant l'occasion de nombreuses prises de contacte permettant d'inviter, de retrouver, d'initier, d'accueillir et de rassembler un nombre suffisant de participant aux origines sociales et familiales diverses. Bref, les conditions idéales années après années depuis des siècles, générations après générations, de perpétuer la transmission d'un savoir faire et patrimoine unique local et de construire en permanence un ensemble de liens sociaux associés.

La pêche en Brenne est également devenue depuis le vingtième siècle une scène traditionnelle visible comme un livre ouvert sur une partie du moyen Âge ; une curiosité ou prises de photos et films des spectateurs témoignent de jour en jour de cette singularité.

Natif de Brenne, d'origine paysanne, et ayant participé depuis mon enfance à des pêches, puis guide et ayant à de nombreuses occasions présenté la Brenne, ses étangs, leurs pêches à un public adulte ou scolaire, acteur depuis trente ans pour la collecte des éléments patrimoniaux de la Brenne, je tiens par cette présente lettre à vous communiquer mon soutien pour votre démarche engagée.

Veuillez recevoir Monsieur le président l'expression de mes chaleureuses salutations

**Benoit HUYGHE**



## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE



Une autre vie s'invente ici

Monsieur le Président  
Syndicat des Exploitants Piscicoles de la  
Brenne  
2, rue du Bout du Monde  
36290 MEZIERES EN BRENNE

Rosnay, le **17 JUIN 2021**

Monsieur le Président,

Les étangs de Brenne sont au cœur d'une biodiversité exceptionnelle, ils ont permis en 1989 de classer notre territoire en Parc naturel régional. Ils ont aussi permis d'obtenir la reconnaissance de la zone Brenne au titre de la convention internationale de RAMSAR.

Historiquement la présence des étangs ne peut être dissociée de l'activité piscicole et on peut observer que la pratique, les gestes ont finalement peu évolués dans le temps. La littérature et l'iconographie plus ancienne nous en apportent aujourd'hui la certitude.

Bien évidemment de nouveaux outils sont apparus récemment et les techniques se sont modernisées afin de lutter contre la pénibilité de certaines tâches ou encore d'améliorer le transport et la conservation des poissons vivants.

Néanmoins les modes opératoires autour de la pêche sont restés les mêmes :

- Vidange, en automne et en hiver, des étangs d'amont en aval à l'intérieur de la chaîne des plans d'eau.
- Passages des filets de différentes mailles à l'intérieur de la pêcherie pour emprisonner au plus serré les poissons.
- Utilisation des « filanches » pour recueillir et différencier les tailles de poissons.
- Tri des poissons en différentes espèces sur des tables prévues à cet effet.
- ....

Enfin la dimension sociale de la pisciculture est restée importante. En effet, hormis les quelques dizaines de professionnels qui vivent de l'activité, la plupart des personnes qui participent aux pêches sont des bénévoles, habitants de la Brenne. Les rendez-vous autour des pêches sont des moments importants attendus dans l'année et facteurs de lien social. Les pêcheurs ont plaisir à se retrouver sur les chaussées à chaque début de saison. Ils reproduiront cette année encore les mêmes gestes que leurs aïeux, ceux transmis de générations en générations.

Parc naturel régional de la Brenne Maison du Parc Le Bouchet 36300 Rosnay Téléphone : 02 54 28 12 12  
Fax : 02 54 37 56 96 [www.parc-naturel-brenne.fr](http://www.parc-naturel-brenne.fr) mél : [info@parc-naturel-brenne.fr](mailto:info@parc-naturel-brenne.fr)



## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

En conclusion, la pisciculture en Brenne s'appuie sur des savoir-faire ancestraux, ce qui confère à cette activité une forte valeur patrimoniale pour notre territoire. Le Parc naturel régional de la Brenne soutient à ce titre votre dossier de demande de classement de la pisciculture traditionnelle de Brenne au titre du patrimoine immatériel de l'Unesco.

Je vous prie de croire, Monsieur le Président, en l'expression de nos salutations distinguées.



Le Président,  
Laurent LAROCHE

# FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

COMMUNAUTE DE COMMUNES  
BRENNE - VAL DE CREUSE  
5 rue de l'Eglise  
36300 RUFFEC LE CHATEAU

## EXTRAIT DU REGISTRE DES DÉLIBÉRATIONS DU CONSEIL COMMUNAUTAIRE Séance du 3 Octobre 2019

### NOMBRE DE CONSEILLERS

EN EXERCICE : 43

PRÉSENTS : 36

VOTANTS : 37

L'an deux mille dix-neuf, le trois octobre à dix-huit heures trente, les membres du Conseil communautaire de la Communauté de Communes Brenne - Val de Creuse, dûment convoqués le 26 Septembre 2019, se sont réunis à la salle des Associations de Ruffec, sous la Présidence de Monsieur Claude MERIOT.

### Etaient présents les Conseillers communautaires suivants :

Monsieur	FEHRENBACH	Benoit	Monsieur	MULTON	Jean-Michel
Madame	LERAT	Catherine			
Monsieur	DEFEZ	Gérard			
Monsieur	DEJOLLAT	Daniel	Monsieur	CHAMPIGNY	Daniel
Madame	BERTHOMIER	Marie-Christine	Madame	JUNQUET	Pascale
Monsieur	CONFOLANT	Philippe	Monsieur	MERIOT	Claude
Monsieur	DENYS	Serge	Monsieur	CAILLAUD	Roland
Monsieur	ANDRE	René	Monsieur	DARREAU	Jean-Pierre
Monsieur	BUCHMANN	Etienne	Monsieur	GUILLOT	Jean-Paul
Madame	CHAUDAGNE LE RAVALLEC	Danièle	Monsieur	DARNAULT	Joël
Monsieur	CIRET	Didier	Monsieur	GIBAULT	Wilfried
Madame	DELAUW LABRUX	Chantal	Madame	VACHAUD	Edith
Madame	GOMBERT	Annick	Monsieur	BERNARD	Thierry
			Monsieur	CHEZEAUX	Jean-Louis
			Madame	CALAS	Elisabeth
			Monsieur	PLANTUREUX	Guy
Monsieur	ROBIN	Wilfried	Monsieur	HERVO	Dominique
Madame	TAILLEBOURG	Colette	Madame	BARBARIN	Nathalie
Monsieur	PRAULY	Jean-Claude	Monsieur	VARVOU	Jean-Pierre
Monsieur	ROY	Pascal	Monsieur	PINLON	Roland
Monsieur	JACQUET	Alain			

Madame MOREAU JOANNES Véronique pouvoir à Madame GOMBERT Annick.

### PISCICULTURE ET PECHE D'ETANGS EN BRENNE

Le Conseil Communautaire est informé de la démarche engagée par le Syndicat des exploitants piscicoles de la Brenne pour proposer l'inscription des pratiques et savoir-faire de la pêche dans les étangs de Brenne à l'Inventaire National du Patrimoine Culturel Immatériel.

Après avoir entendu les arguments présentés, le Conseil Communautaire s'est prononcé à l'unanimité en faveur de cette démarche qui doit permettre de valoriser une spécificité reconnue de son territoire et parfaitement partagée par l'ensemble de ses habitants. Il semble donc important d'œuvrer à la préservation de ce savoir-faire qui a su s'adapter au contexte local et aux évolutions technologiques sans perdre son caractère bien particulier. Il paraît ainsi nécessaire de le préserver mais aussi de favoriser la transmission de celui-ci aux générations à venir.

Fait et délibéré les jour mois et an que dessus  
Au registre sont les signatures

Acte exécutoire,  
Transmis à la Sous-Prefecture le : 08 NOV. 2019  
Publié le : 08 NOV. 2019  
Le Président,

Pour copie conforme,  
Le Président,  
  
Community de communes  
Brenne - Val de Creuse

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

Azay le Ferron

Le 15/10/2019



SEPB – Classement du patrimoine  
2 rue du Bout du Monde  
36290 MEZIERES-EN-BRENNE

### La pisciculture est une moisson de l'eau.

La prodigieuse fécondité des habitants des eaux a permis à l'homme de trouver à travers les siècles une source puissante de production alimentaire, pas infinie bien sûr, car il peut semer du poisson comme on sème du grain.

Voilà pourquoi dans nos milieux humides, en particulier dans ce territoire pauvre qu'est la Brenne à travers les siècles, la culture du poisson d'eau douce fut source de nourriture pour l'homme.

Cette pratique fait partie de l'inconscient collectif des habitants de ce territoire de Brenne. Attachés aux traditions qui concernent une forme d'aquaculture raisonnée, à la recherche de plus de respect de l'environnement, il nous apparaît indispensable de préserver aujourd'hui une production poissonnière qui peut s'inscrire dans la mouvance du « durable » (de nouvelles techniques plus respectueuses, moins gourmandes en eau...).

Ces zones humides, exploitées pour la pisciculture font partie de notre patrimoine identitaire. Entre l'exploitation des étangs, le constat et la préservation d'une biodiversité inestimable, nous, les hommes, avons trouvé sur de tels territoires une place à part, imprégnés de coutumes ancestrales et régulés par une horloge écologique indéfinissable.

Nous sommes intimement liés à la terre spécifique qui nous porte et aux pratiques alimentaires qui en découlent.

Le domaine de la pisciculture n'est en rien négligeable pour favoriser la création d'emplois et représente un acteur économique incontournable sur notre territoire où les industries ont déménagé vers des métropoles, aux infrastructures et à la logistique plus appropriés.



MAIRIE 7 Place de Verdun – 36290 AZAY LE FERRON  
Tél : 02.54.39.21.91 - Fax : 02.54.39.22.88 – Email : [mairie-azayleferron@orange.fr](mailto:mairie-azayleferron@orange.fr)

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

Edith Vachaud  
Maire de Ruffec. Po Château  
à cheval sur grande Brenne  
et  
Petite Brenne  
a  
S.E P B Classement au patrimoine

À Ruffec, il y a 150 ans, on dénombrait  
pas moins de 25 étangs, en fait égale  
rive droite et rive gauche de la Creuse.  
Certes, actuellement, une dizaine d'entre eux  
sont asséchés ; toutefois, les autres sont  
encore exploités pour la pêche : principalement,  
rive droite, les Grandes Fourches, Combis,  
Saint Victor ; rive gauche, L'Épeneau, La  
Rouère.

Il est dire que jusque dans les années 1960,  
la pêche d'étang est demeuré un événement  
qui comptait, dans les métairies, à l'instar  
de "la batteuse", des vendanges et de "la Saint Cochon".

En ces occasions, des gestes ancestraux s'accomplissaient, transmis de génération en génération ; chacun, dès lors, connaît la tâche à accomplir telle que l'on l'avait vue s'accomplir. Cette transmission des pratiques et des savoir-faire, de la pêche d'étang, en particulier, participe des ces rites sociaux, fondateurs d'une civilisation.

Enfin, pour avoir connu, personnellement, les pratiques rudes, souvent éprouvantes, des pêches d'étang, je puis affirmer qu'elles cimentaient les communautés de propriétaires, de métayers, de simples voisins, et, que ainsi elles fixaient des repères indispensables dans la vie sociale.

Esperant répondre à vos attentes, je vous adresse de cordiales salutations.

Edith Vachaud

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE



Saint-Michel-en-Brenne, le 22 octobre 2019

**SEPB**  
**Classement du patrimoine**  
**2, rue du Bout du Monde**

**36290 MEZIERES-EN-BRENE**

Objet : inscription « des pratiques et savoir-faire de la pêche dans les étangs de Brenne » à l'inventaire national du Patrimoine culturel Immatériel

Messieurs,

Par la présente, je tiens à vous faire savoir que je vous apporte mon plus grand soutien dans votre démarche de proposer l'inscription « des pratiques et savoir-faire de la pêche dans les étangs de Brenne » à l'inventaire national du Patrimoine Culturel Immatériel.

En effet la majeure partie des étangs de Brenne ont été créés à partir du XIVème siècle pour, d'une part, assainir les terres et d'autre part, pour permettre le développement de l'agriculture, de l'élevage et de la pisciculture. Activité, aujourd'hui très importante en Brenne puisqu'elle représente la 2ème région piscicole de France et concerne localement une centaine d'emplois.

La pêche en Brenne est une tradition ancestrale, la technique quelque peu modernisée n'a pas changée depuis la création des étangs et fait partie de notre patrimoine culturel, comme les étangs font partie de notre patrimoine naturel, par la diversité de ses milieux, démontrée par le classement en zone RAMSAR, NATURA 2000, ZNIEFF.

Les étangs et la pêche sont un atout majeur pour notre territoire tant sur le plan touristique, qu'économique et culturel, qu'il convient de protéger.

Né à ST MICHEL-EN-BRENNE, je suis attaché à ma commune, à ma région et donc très attaché à ce savoir-faire de la pisciculture pratiqué par les générations qui m'ont précédé depuis des siècles.

L'inscription de ce savoir-faire et de ces pratiques à l'inventaire du Patrimoine Culturel Immatériel, permettrait de sauvegarder et de transmettre ces traditions ancestrales auxquelles les « Brennous » sont tant attachés, comme elle permettrait de renforcer économiquement la filière piscicole.

En espérant que ce projet puisse aboutir,

Je vous prie de croire, Messieurs, à l'assurance de mes sentiments distingués.



1 rue du Prieuré 36290 SAINT-MICHEL-EN-BRENNE - Téléphone 02 54 38 00 69 - Fax 02 54 38 13 31  
E-mail : mairie@saint-michel-en-brenne.fr

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

Mairie de Ciron

le 01 Octobre 2019

### *Objet : Classement au Patrimoine Culturel Immatériel*

La « Brenne des étangs » vient se terminer sur la commune de Ciron que la vallée de la Creuse coupe en deux. Néanmoins la vie de toute la moitié Nord de Ciron est influencée et rythmée par ses étangs. Nous pouvons notamment citer les étangs des Riaux, qui font partie des étangs emblématiques de la Brenne.

Depuis que je suis gosse cela a imprégné ma vie : la chasse, l'abreuvement des troupeaux dont les pacages donnaient tous sur un étang, et bien sûr la pêche ! Enfant, l'excitation était grande les matins de pêche. On y partait en « char à bancs » avec tout le matériel nécessaire. Certes il faisait froid, mais il y aurait un feu pour se réchauffer, car rares étaient les fois où cela ne finissait pas avec des bottes pleines !

Les temps ont changé, mais le scénario et la technique demeurent : le stress de la vidange pour que l'étang soit au bon niveau, le bon jour à la bonne heure ; la présence du marchand qui a l'exclusivité de l'achat de la pêche, et qui vient avec tout le matériel nécessaire ; la pêcherie devant la bonde : certes il faut passer un filet, puis sortir tout le poisson dans des bacs et le trier, mais cela permet de garder suffisamment d'eau pour préserver un fond de pêche en attendant que la pluie ou la vidange de l'étang amont fasse remonter le niveau d'eau.

Ce système est bien organisé et fonctionne depuis des temps immémoriaux par le respect des coutumes, des hommes et de la nature.

Notre société connaît des changements importants : les propriétés passent souvent dans des mains nouvelles ignorantes de ces us et coutumes qui ont de réels fondements. Ainsi ce classement au Patrimoine Culturel Immatériel ne peut que contribuer à redonner du poids à cette culture qui nous est propre.

Geoffroy Vignes  
adjoint