



La pêche

Avec ses multiples cours d'eau, le Parc Loire-Anjou-Touraine fait le bonheur des pêcheurs ! Amateurs et professionnels y pratiquent la pêche à la ligne, aux engins et aux filets. Leurs prises sont principalement constituées de brochets, carpes, sandres, silures, goujons...

LA PÊCHE EN LOIRE, UNE PRATIQUE ENCADRÉE

La pratique de la pêche sur le territoire est réglementée depuis le Moyen-Âge. Aujourd'hui, les prises de certaines espèces emblématiques sont très encadrées, et autorisées aux seuls professionnels : c'est le cas pour la lamproie, l'anguille, la civelle ou encore l'alose.

Même récréative, la **pêche en eau douce** nécessite de détenir une carte de pêche valable sur le secteur concerné. Les amateurs installés en bord de rivière ou d'étang sont tous membres d'une Association Agréée pour la Pêche et la Protection du Milieu Aquatique. Ils pratiquent sur les lots où leur association a négocié le **droit de pêche** avec la collectivité ou les propriétaires privés. En effet, les fleuves ne sont pas toujours domaniaux : l'Indre et le Thouet, par exemple, sont en partie privés. Libre au propriétaire de céder ou louer son lot de pêche à une association !

Certains lots peuvent être exploités simultanément par des amateurs et des professionnels : les « bons coins » de pêche se partagent ! L'enjeu est alors de concilier les différents usages et la bonne conservation des milieux aquatiques.



© Jérôme Paessant
Animation pêche encadrée par la Fédération de pêche
49

LES PÊCHEURS PROFESSIONNELS DU PARC

Le Parc Loire-Anjou-Touraine ne compte plus que **deux pêcheurs professionnels**, seuls autorisés à utiliser certains équipements comme le guideau (ou dideau), la senne, le verveux, ou le filet-barrage, engin emblématique du Val de Loire mais pratiquement disparu. Ces équipements sont dits « passifs » car les poissons viennent se prendre dans les filets : ils ne sont pas attrapés.

Les pêcheurs professionnels ont le statut de chef d'exploitation agricole. L'État leur attribue leurs licences ainsi que leurs lots de pêche par des baux de 5 ans renouvelables. Ils tiennent un carnet dans lequel ils consignent leurs prises, toujours dans une optique de gestion durable de la ressource.

Les restaurateurs du territoire se fournissent auprès des pêcheurs professionnels. Mais ces derniers cuisinent et transforment également les produits du fleuve, principalement sous forme de terrines de poisson. Avis aux amateurs !

Vous aimerez aussi

Secrets de truffes

SORTIE

CHAMPIGNON

Cheillé

Touraine Terre d'Histoire

La truffe noire est un produit d'exception du terroir, à la fois prestigieux et mal connu. Partez à la découverte de la trufficulture et vivez une...

[Lire la suite +](#)



Conférence à la Maison du Parc : l'érosion des sols

CONFÉRENCE

**SOLS
VIVANTS**

Dans le monde entier, l'érosion est devenue un enjeu majeur. Moins visible que l'artificialisation, elle affecte pourtant la fertilité des sols, la...

[Lire la suite +](#)



La Courtille

GÎTE

Chinon

[Lire la suite +](#)

Les plus consultés



L'Odyssée de l'Espace naturel

SPECTACLE

DÉVELOPPEMENT DURABLE

Saint-Rémy-la-Varenne

Association du prieuré de Saint-Rémy-la-Varenne

Omer, youtuber de la dernière heure, vous embarque dans une drôle d'Odyssée à la recherche d'une espèce extraordinaire en voie... d'apparition ! Un...

[Lire la suite +](#)



L'air de rien : fabriquez vos produits cosmétiques

ATELIER

DÉVELOPPEMENT DURABLE

Seuilly

Centre permanent d'initiatives pour l'environnement Touraine-Val de Loire

Shampooing, dentifrice, crème hydratante, masque... Difficile de choisir ses produits cosmétiques. Cet atelier vous permet de vous y retrouver...

[Lire la suite +](#)



Histoires ligériennes d'un soir

SORTIE

FLEUVE ET RIVIÈRE

Candes-Saint-Martin

Centre permanent d'initiatives pour l'environnement Touraine-Val de Loire

Embarquez à la tombée de la nuit sur un bateau traditionnel de Loire et laissez-vous dévoiler les secrets du fleuve. Replongez dans l'ambiance de la...

[Lire la suite +](#)
