

Généralités

Originnaire d'Asie Mineure, la carpe a été importée par les Romains en Italie et, depuis, est élevée dans toute l'Europe, aux Etats-Unis, en Australie, au Japon, en Chine et même en Afrique. De tous les poissons d'eau douce, c'est le plus productif ; à titre d'exemple, nous pouvons citer des rendements

de 20 t/ha en Israël, ce que la qualité des eaux de nos régions, et surtout leur ensoleillement moins important, ne nous permettent pas. Cependant, avec quelques principes et quelques moyens très simples, on peut arriver à doubler, voire quadrupler, la production d'un étang.

La carpe est omnivore; elle mange du plancton animal ou végétal, en pleine eau ou des herbes aquatiques et des mollusques, qu'elle prélève au fond, sur les végétaux.

Variétés

La carpe est le seul poisson d'étang sur lequel ait porté la sélection (croisements entre carpe à écailles de France et carpe cuir d'Allemagne). Certaines sont plus productives, d'autres plus rustiques, mais toutes font la joie du pêcheur, car elles sont intelligentes et ne se laissent prendre à la ligne qu'après une résistance acharnée : — la **carpe commune** : de forme allongée, c'est une carpe dont toute la surface du corps est recouverte d'écailles. C'est celle que l'on trouve le plus souvent à l'état sauvage dans nos rivières. Elle a la réputation de se défendre énergiquement au bout d'une ligne, mais

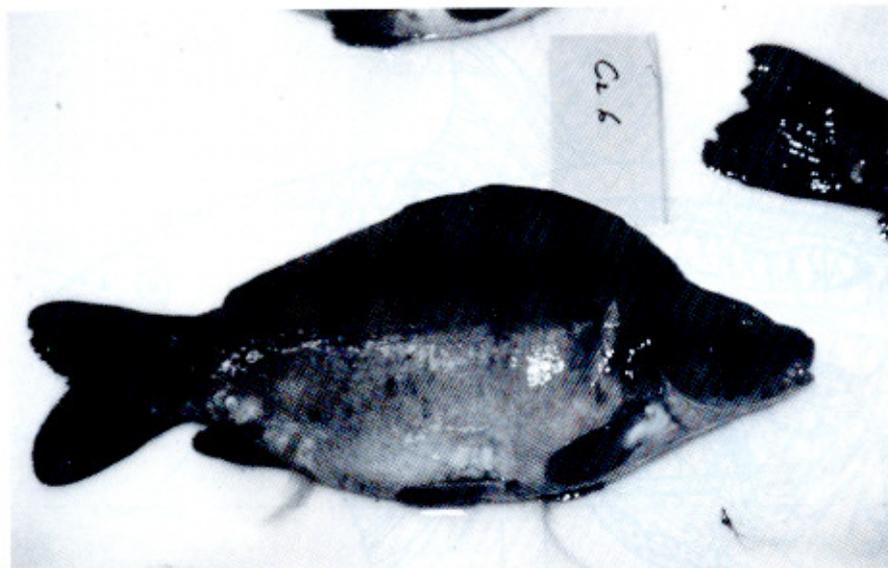


Carpe commune.
(Photo Ecole de Poiss - M. Hausard.)

est à proscrire de nos étangs car son rendement est faible. Grossissant moins vite que la carpe royale (20 à 40 cm et 300 à 1000 g en quatre étés), très prolifique, elle peut cependant servir de poisson-fourrage dans les étangs à brochets;

— **la carpe cuir** : contrairement à la carpe commune, c'est une carpe sans écaille, dont la forme est plus arrondie et la croissance plus rapide; assez rustique, elle grossit bien dans nos étangs et, certains pisciculteurs la préfèrent à la carpe royale parce qu'elle est plus résistante aux maladies;

— **la carpe royale** (ou carpe miroir) : de forme très arrondie, cette carpe a une petite tête, un dos presque rond et une rangée d'écailles sur la partie supérieure du dos. Très charnue, elle est recherchée pour la qualité de sa chair. Elle grossit très vite (40 à 50 g le premier été) et elle peut atteindre 1,5 kg en deux ou trois étés selon les régions mais, très exigeante, a besoin de beaucoup de nourriture. Elle constitue le poisson de base de toute pisciculture productive. Pourtant, plus délicate que les précédentes, elle s'accommode mal des eaux acides



Carpe cuir.
(Photo Ecole de Poiss - M. Hausard.)

et est beaucoup plus sensible aux maladies. Lorsqu'on élève cette variété de carpe, on doit beaucoup chauler et ne pas lésiner sur les phosphates;

— les carpes « chinoises » : cf. amours (poissons « secondaires »).

Habitat

La carpe habite nos rivières, étangs et canaux, dans lesquels elle vit à l'état naturel. Elle se reproduit dans les herbiers des eaux calmes et tranquilles. Cependant, le nombre des pêcheurs de carpes étant très élevé, il y a longtemps que la carpe aurait disparu sans l'élevage et la sélection intensifs pratiqués dans les étangs. Elle en est devenue, dans certaines régions de France comme les Dombes, la Brenne ou l'Est, le poisson de base.

Reproduction

Elle pond en mai, quand la température de l'eau dépasse 19°C. Les reproducteurs âgés pondent plus tard et en plusieurs fois; on a donc intérêt à mélanger des femelles d'âges différents dans les étangs de régions (Bourbonnais par exemple) où la chaleur du temps est incertaine en mai.

Commercialisation

La carpe n'a pas plus le goût de vase que d'autres poissons. Lorsqu'on le constate, il est dû à la présence, sur la vase, d'une algue bleu vert : *Phormidium uncinatum*, ou d'une algue d'eau libre du genre *Peridinium*, ce qui était fréquent autrefois dans des étangs rarement vidés, jamais en assec, peuplés de carpes qui étaient inconsommables après quatre ou cinq ans de séjour dans un tel étang. Cette situation est aujourd'hui révolue.

La carpe se vend assez bien en France, d'ailleurs plus pour le repeuplement que pour la consommation. Certaines régions (Dombes, par exemple) exportent de façon compétitive en Allemagne, où les consommateurs sont plus nombreux et meilleurs connaisseurs que les Français.