



> Savigneux, début de la Dombes



Les étangs du territoire sabinien font partie des quelque 1 100 étendues d'eau de la Dombes. Ils représentent une des zones humides intérieures la plus vaste d'Europe occidentale.

La Dombes est la 1^{ère} région piscicole de France.

Ce sont les moines de Cluny qui ont inventé ces méthodes, pour démustiquer notre région et la rendre paradisiaque, et pour créer une économie durable : la pisciculture.

En l'an 980, ils ont créé un prieuré « Saint Pierre de Montberthoud » dans « le village de ceux qui ont été sauvés » : Savigneux (signification de « JHS » sur le clocher de l'église du village: « *Jesus Hominum Salvator* », Jésus Sauveur des Hommes). JHS signifie aussi : *In Hoc Signo* « Par ce signe tu vaincras ».

À force de travail, et malgré les nuages de milliards de moustiques agressifs de l'époque, les moines ont réussi



en 25 ans à construire ce beau Prieuré et quelques étangs remplis de poissons, qui mangent... les larves de moustiques.

Vers 1010, les moines ont développé le concept. Les marécages ont progressivement tous été transformés en étangs, avec des pêches régulières pour nourrir la population locale en protéines. Peu de gens mangeaient de la viande à cette époque.

À la révolution, considérée comme biens seigneuriaux et transmetteurs de paludisme, les étangs sont asséchés. Ils sont remis en eau au XX^{ème} siècle par les industriels lyonnais, propriétaires de domaines dombistes, pour leur agrément et la chasse.

Déroulé d'une pêche traditionnelle

Les étangs se pêchent généralement d'octobre à mars. Le thou est ouvert pour vider l'étang. Une grille empêche les poissons de s'échapper. Les filets sont installés. La pêche peut être lancée à la « cloche » comme le faisaient les moines du Moyen-Âge. Elle débute le matin



au moment où les eaux sont encore froides afin de ne pas stresser le poisson outre mesure. Les 3 filets sont tirés par les pêcheurs qui rassemblent le poisson dans la pêcherie.

Une pêche d'étang se déroule en trois filets :

> **Le filet « grosses mailles »** permet de pêcher les plus beaux spécimens de carpes et de carnassiers (brochets, sandres). Les carnassiers étant les plus fragiles ils sont sortis de l'eau en premier en commençant par les sandres.

> **Le second filet est le « bâtard »** : ses mailles sont moyennes ; Il permet de pêcher les spécimens nés au cours des deux dernières années parmi les poissons nobles : rotins, gardons, tanches, jeunes carpes d'une saison.

> **Enfin, le dernier filet est la « seillette »** : c'est un filet à petites mailles qui permet de ramasser le poisson fourrage (rousses, rotengles, etc.). Certains petits poissons sont considérés nuisibles : perches soleil, carassins ou poissons chats.

Les filets sont fourchettés et les poissons sont sortis délicatement avec l'arvot.

Le poisson est trié par espèce sur place dans une « gruyère ». Il est pesé puis placé dans un camion oxygéné permettant son transport dans des conditions optimales. Le poisson est transporté vivant garantissant ainsi sa fraîcheur et sa qualité. Il est stocké dans les bassins du pisciculteur (négociant, coopérative) puis revendu pour la consommation en Rhône-Alpes, Alsace ou Allemagne ou pour le repeuplement d'étangs et de rivières. Dès la fin de la pêche la remise en eau redémarre.



Pour terminer sur une note environnementale, la transformation de la peau de la carpe (poisson emblématique de la Dombes) en cuir est en projet. Quelques articles ont pu être réalisés : ceintures, bracelets, étuis de couteaux, bijoux. Plus d'infos sur www.poissonsdedombes.fr

Merci aux personnes qui nous transmettent généreusement leurs souvenirs, leur savoir pour agrémenter cette page « histoire » très appréciée des lecteurs.

