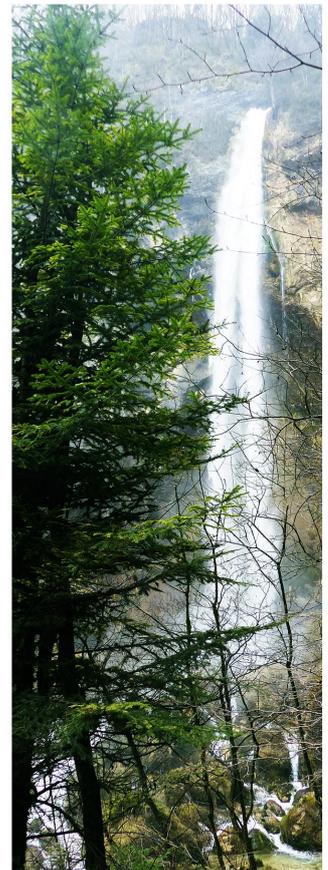


Bulletin d'information



La Gaule des Coudans



40 ans !



LA GAULE DES COUDANS

Association agréée pour la pêche et la protection du milieu aquatique

Siège social : Mairie de St Thibaud de Couz
65 route des Rat-Patron, 73160 St Thibaud de Couz

Site internet : www.gauledescoudans.fr

Courrier et administratif : chez Michel David
587 B route du Freney, 73160 Saint Sulpice

mail : gauledescoudans@gauledescoudans.fr

Conseil d'administration 2020 :

Président	Michel DAVID	St Sulpice	06 45 38 55 06
Vice-président	Georges BORDELLIER	St Thibaud	06 99 94 30 95
Trésorier	Olivier BERTHELET	La Motte-Servolex	06 87 24 38 29
Secrétaire	Sylvie TIEULENT	St Cassin	06 11 88 59 60
Membres	Christophe LACROIX	La Motte-Servolex	
	Robert DELTEIL	Jacob-Bellecombette	
	Jean Pierre DENARIE	Vimines	
	Roger MISERY	Pugny-Chatenod	
	Henri RAT-PATRON	St Thibaud	
	Guy VINCENT	Chambéry	
Pêcheurs participants à titre consultatif	Marc QUIDOZ	St Thibaud	
	Gérard CHINARDET	La Motte-Servolex	
	Roland MARTIN	St Thibaud	
	Patrick BRUN PICARD	St Thibaud	

Gardes particuliers assermentés :

Jacques MARTIN 06 62 59 96 95

Bernard CHOUVENC 06 28 34 39 80

Jean-Pierre SEMILLON 07 67 03 31 73



Saumons fumés

Pâques : Date limite des commandes (téléphone ou sur le site) le **15 mars à 20h**,

Distribution le 1 avril, entre 15 et 19h, maison de la pêche

Noël : Dégustation et commandes : le 27 novembre, à la salle des fêtes de St Thibaud de Couz.

Date limite des commandes : le 1 décembre, à 20h.

Distribution de 15 à 19h30: 16/12 (commandes de + de 10) et 17/12 (moins de 10)

Commandez directement sur notre site internet ou par téléphone au 07 60 27 40 41

Bulletin n°38. Février 2021. Ce bulletin est tiré à **800 exemplaires**.

Réalisation : M. David, R. Delteil, S. Tieulent. Corrections et approbation : G. Bordellier, Olivier Berthelet.

Articles : G. Bordellier, O. Berthelet, P. Brun-Picard, et CISALB

Couverture : E. Voltzenlogel. Photos rivière ou lac : L. Jimenez, J. Martin, R. Rat-Patron, G. Bordellier

Dessins : H. Rouma, Pêcheurs de France.



Le mot du président

Amis Pêcheurs,

Le conseil d'administration de la Gaule des Coudans vous présente ses meilleurs vœux pour l'année 2021.

Nous aurions dû cette année célébrer les quarante ans de notre association, réactivée en 1981, après une longue période de sommeil.

Malheureusement, la pandémie en a décidé autrement. Même en étant optimiste, bien malin qui peut prévoir son évolution. Nous nous rattraperons dès que possible.

2020 a été une année très difficile pour tout le monde et pour les associations en particulier. Une grosse partie de nos activités a été annulée et je voudrais remercier encore une fois les bénévoles de la Gaule des Coudans pour leur faculté d'adaptation, ce qui nous a permis de terminer l'année sans trop de problèmes.

Nous espérons tous que 2021 sera meilleur et nous permettra de reprendre une vie associative digne de ce nom.

Je voudrais également remercier tous nos adhérents pour leur fidélité et leur confiance.

Le site de la Gaule des Coudans est à leur disposition pour les tenir informés du fonctionnement de l'association et de l'évolution de la situation.

Je vous souhaite une très bonne saison halieutique en espérant vous retrouver très vite au bord de nos rivières et lac

Très amicalement,

Le président.

M. DAVID



"La quarantaine bien portée !"

Regardons un peu en arrière et revenons en 1937. A cette époque, deux sociétés de pêche se côtoyaient à Saint Thibaud :

La gaule des coudans, créée le 30 janvier 1937, avec pour président Monsieur MITHIEUX, habitant du chef-lieu

La société des pêcheurs de l'Hyères, créée le 19 mai 1937, dont le président était Monsieur VALLET, du village des Simon et le garde particulier Monsieur Marius SIMOND-COTE, du village des Pollet

Ces structures n'avaient que quelques années d'existence lorsque le gouvernement de Vichy décida de modifier le fonctionnement des sociétés de pêche. C'est ainsi que les deux associations en présence modifièrent leurs statuts le 7 février 1942 et fusionnèrent pour continuer leurs activités sous le nom de la société des pêcheurs de l'Hyères. Cette dernière sera mise en sommeil en 1954 et la gestion du domaine reprise par les pêcheurs chambériens.

L'histoire reprendra en 1981, date à laquelle une équipe de jeunes du pays, menée par Roland MARTIN, se mit en tête de « reprendre les commandes ». Après de multiples démarches, dont la signature des baux de pêche par les riverains, une nouvelle association voyait le jour le 27 mai 1981, l'association de riverains pêcheurs de la vallée de Couz « la gaule des coudans ».

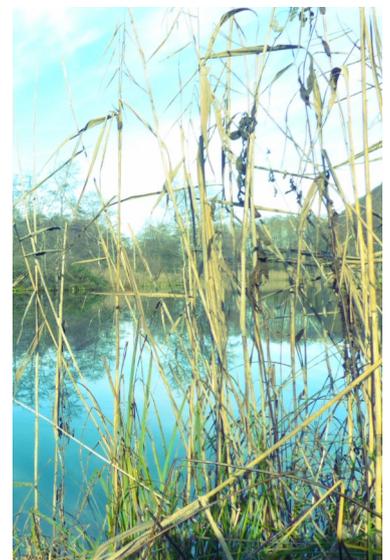
Une grande aventure commençait !

Rapidement, nous avons été comparés au petit village d'irréductibles gaulois. Et pour cause! Nous arrêtons le déversement de truites d'élevage ainsi que la réciprocité départementale, nous mettons en place la journée annuelle de travail ainsi que le carnet de capture et décidions de retarder la date d'ouverture d'un mois afin de protéger les alevins encore présents dans les frayères. Reconnaissons que cela pouvait déranger !

Ces mesures furent les premières prises par l'association, mais d'autres nous tenaient à coeur comme l'entretien régulier des berges, le drainage des sources et le nettoyage des décharges sauvages.

En parallèle, l'association menait à bien un programme de réintroduction de l'écrevisse à pattes blanches et déjà mijotait le projet de création d'un plan d'eau. Pas moins d'une dizaine d'années d'âpres négociations furent nécessaires, en partenariat avec la commune, pour finaliser l'acquisition d'environ 4 hectares de terres. Grâce à une subvention du département, à des travaux effectués en régie, à l'autofinancement des pêcheurs et à un emprunt bancaire, nous faisons l'ouverture au lac de la Pisserotte en mars 1997. Mais déjà nous rêvions de la construction d'une maison de la pêche!

L'association a également eu la chance de pouvoir profiter de la présence de Thierry BRUN, en tant qu'emploi jeune, pendant cinq ans. L'une des actions de Thierry, parmi beaucoup d'autres, a été d'organiser la reprise de géniteurs ainsi que leur ponte dans notre local pisciculture, afin de préserver la souche locale de truites.



Pendant ce temps, nous échafaudions les plans de notre future maison de la pêche, mise en service en 2012.

Toutes ces actions menées sur le milieu aquatique au cours de ces quarante dernières années, ne sont pas passées inaperçues et ont valu de belles récompenses à l'association : trophée halieutica en 2004, prix Charles Ritz et médaille d'honneur du département en 2005, prix Albert Bernard et trophées de Savoie en 2007 en catégorie environnement!



Nous terminerons ce très bref aperçu (un bulletin entier ne suffirait probablement pas pour tout résumer) par les propos que Roland MARTIN avait tenus, à l'occasion du 30^{ème} anniversaire de l'association :

«Toutes ces réalisations ont été possibles grâce à la volonté des pêcheurs, à l'argent qu'ils ont trouvé pour concrétiser ces projets. Il faut ici remercier les habitants de nos communes, nos fidèles clients des soirées diots polente des années 80, ceux de nos lotos des années 90, et surtout tous les amateurs de saumons fumés depuis plus de 15 ans. Sans cette participation massive à nos activités, nous n'aurions jamais mis en place nos chantiers sur la rivière, jamais réintroduit nos écrevisses, jamais réalisé le lac de la Pisserotte et encore moins une maison de la pêche comme celle que nous avons aujourd'hui. Ces grands chantiers terminés, nous devrions maintenant naviguer sur des eaux un peu plus calmes ! ».

Oui Roland, c'est vrai, mais tout cela ne se serait pas fait sans le président dynamique, passionné et pugnace que tu as été pendant 35 ans et qui a toujours tiré ses troupes vers l'avant. Saches que même si aujourd'hui tu t'es mis un peu en retrait de la vie de l'association, les actions que tu as menées sont toujours au cœur de nos débats.

Georges

Michel COSTAZ

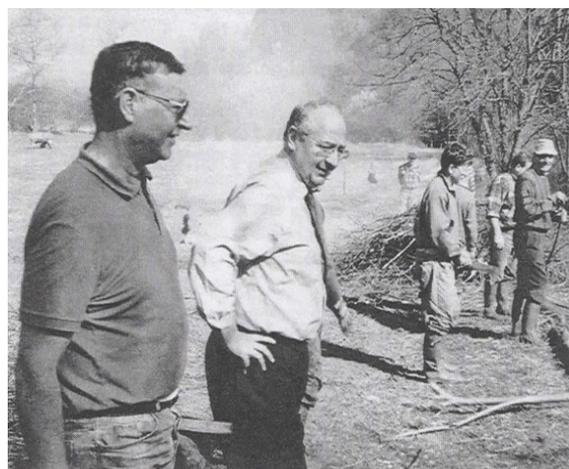
Michel COSTAZ nous a quittés au mois de novembre dernier.

Adhérent depuis de très nombreuses années, il a été membre du conseil d'administration de 1999 à 2004, puis membre consultatif jusqu'en 2006.

Il était très attaché aux activités de l'association et en particulier à l'entretien des ruisseaux.

A la création du lac de la Pisserotte, nous l'avons sollicité pour conseiller l'équipe des gardes particuliers et élaborer avec eux des mesures permettant d'assurer un meilleur gardiennage du domaine piscicole.

Nous présentons nos sincères condoléances à son épouse et à toute sa famille.



Michel, ici en compagnie du sénateur Jean-Pierre VIAL, lors d'une séance d'élagage au printemps 1997

Bilan financier 2020 Olivier Berthelet

Etat des comptes bancaires au 31/12/2020

	30/11/2019	31/12/2020	Exercice 2019-2020
Livret A	25 000,00 €	25 248,23 €	Intérêts 2019 : 117 € Intérêts 2020 : 131 €
CA	520,70 €	81 010,66 €	Saumons 2020 payés en janvier 2021
Mouvements nets exercice	- 8 123,59 €	80 758,17 €	
Total	25 520,72 €	106 278 €	+ 80 758,17€

Comptabilité analytique

Type	Crédits	Débets	Résultats 2019
Assurances		511	—519
Frais bancaires		58	-0,59
Impôts		585	-575
Pisciculture (vétérinaire)		236	0,00
Travaux		292	-4 110,00 (scalimétrie)
Communication		1867	-648
Cartes annuelles lac	5 600		5 738,00
Cartes journée lac	2 330		3 640
Cartes Rivière	367		331
Ecole de pêche (fermée en 2020)			-1 000,18
Plan d'eau entretien		4 141	-3 384
Empoisonnement lac (subvention)	1969	7 452	-5 065
Gardiennage			144
Maison de la pêche	496		229
Autres frais de fonctionnement (achat tentes barnum)		1821	-1 484
Fête du pain	373		246
Saumons	11 150		14 738
Bilan exercice	21789	17 459	7 991

Bénéfice : 4330 €



Rapport financier saison 2020

Ce rapport financier concerne l'exercice du 1^{er} janvier au 31 décembre 2020, alors que le bilan comptable était clôturé le 30 novembre pour les années précédentes. L'opération saumons Noël 2019 n'apparaît donc pas (bénéfice 13 500 euros)

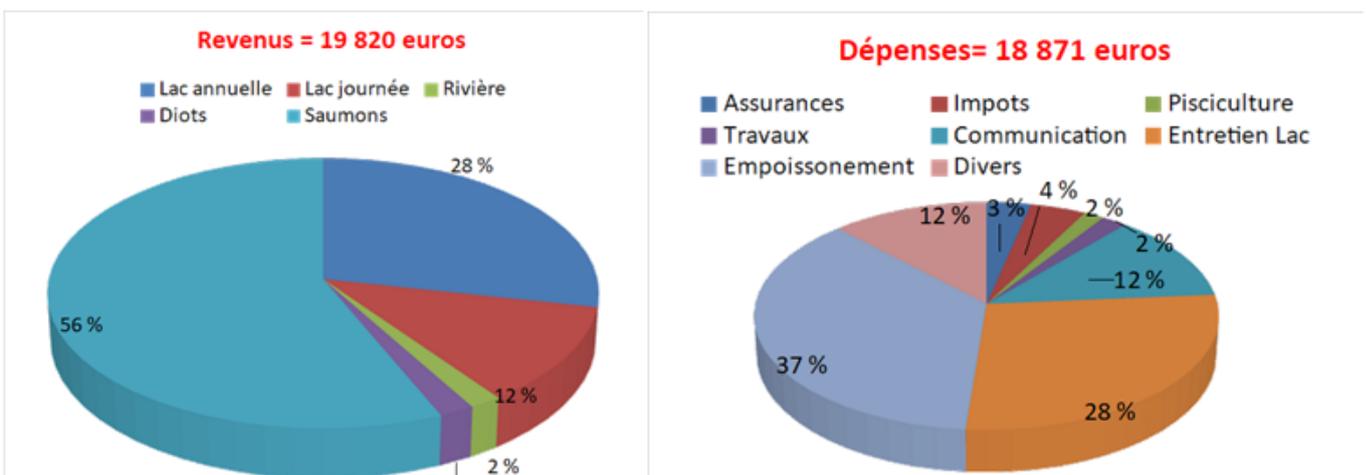
L'année 2020 a été une année particulière pour tous et le fonctionnement de notre association a également été impacté. La crise sanitaire nous a obligé à annuler certaines opérations prévues, dont la vente des saumons de Pâques et la fête du pain (mais remplacée par la vente de diots à l'automne). D'autre part, les ventes des saumons de Noël et surtout la vente de cartes journée lac ont également nettement diminuées. Les entrées financières ont donc baissé par rapport à l'exercice 2019 mais l'association reste bénéficiaire de 4 500 euros pour cet exercice.

Les dépenses sont restées globalement stables à l'exception de l'école de pêche, qu'avec grand regret, nous avons eu l'obligation d'annuler du fait des contraintes sanitaires. Beaucoup de travaux prévus en 2020 ont également été reportés. Les plus gros postes de dépenses concernent l'entretien du lac et son empoissonnement. Les quantités de poissons (salmonidés, Blacks Bass, poissons blancs) déversées étaient identiques entre 2019 et 2020. Cette année, les cartes du lac annuelles et journées ainsi que la subvention de la fédération de pêche ne permettent pas de couvrir ces dépenses. Il n'est cependant pas prévu de diminution d'empoissonnement pour l'année 2021.

Pour l'année 2021, nous avons décidé de maintenir le même prix pour les cartes annuelles lac ou rivière (variations uniquement de quelques centimes / 2020), ainsi que pour les cartes journée lac. La vente des saumons reste notre principale entrée d'argent et nous permet, même cette année, de rester bénéficiaires. La bonne santé de nos comptes nous permet de maintenir la politique de l'association de tarifs des cartes au plus bas possible (5 euros revenant à la Gaule des Coudans par pêcheur adulte rivière contre 26,5 pratiqués par les autres AAPPMA). De même, nous restons très attachés à effectuer des tarifs presque symboliques aux pêcheurs mineurs afin de leur permettre de découvrir facilement et partager notre passion.

Nous espérons tous que l'année 2021 nous permettra de pêcher en toute sécurité, sans restriction et que notre association pourra de nouveau faire l'ensemble de ses activités, tout particulièrement l'école de pêche.

Olivier Berthelet



La rivière



Ouverture : samedi 3 avril 2021

Fermeture : dimanche 10 octobre 2021

Captures : 6 truites maximum par jour

Taille légale de capture : 23 cm

Domaine piscicole :

L'Hyères et ses 23 affluents de la vallée de Couz.

Limite en aval à 200m au dessus du pont des Brilles.

Attention à la date d'ouverture !

Elle est décalée de quelques semaines sur notre secteur afin de préserver les alevins.

Carnet de capture :

En fin de saison, chaque sociétaire communiquera au président, par mail ou courrier, le bilan de sa saison de pêche avant le 31 octobre, à l'aide du carnet de capture qui lui aura été remis lors de la validation de sa carte rivière.

Seules les truites prélevées doivent être comptabilisées. Ne pas noter les prises « no kill ».



Ci-dessus : la crue de mars 2020 au pont du moulin de la Vichette



Le ruisseau des Gorges en hiver

Savoir-vivre et courtoisie...

- Ne garez pas vos véhicules dans un pré ou sur des récoltes
- Suivez le ruisseau au plus près, ne coupez pas à travers champs tant que le foin n'est pas récolté,
- Utilisez les passages de clôture, fermez correctement les parcs après votre passage,
- Ne laissez aucune trace de votre passage, rapportez vos débris à la maison,
- Respectez les propriétés privées dont l'accès n'est pas autorisé.

Mais aussi :

- En cas d'anomalie, avertissez les gardes ou le président.
- En cas de braconnage ou pollution, avertissez la gendarmerie (04 79 36 60 04).





Lac de la Pisserotte

La pêche est ouverte toute l'année au lac de la Pisserotte.

Ce domaine piscicole est un lac privé réservé aux pêcheurs qui ont pris leur carte « lac ».

Tout pêcheur se doit de connaître les différentes espèces de poissons afin d'éviter les confusions (confondre les jeunes black-bass et les gardons de friture par exemple).

Tailles minimales :

- Salmonidés : 25cm.
- Black-bass : 30 cm.

Les prises sont limitées à 2 poissons à taille réglementée (black-bass ou salmonidés) par jour et par pêcheur. **Elles sont personnelles et ne peuvent être transmises à un autre pêcheur.** Le pêcheur, en possession de 2 black-bass ou salmonidés doit cesser les modes de pêche de ces espèces. Toutefois, une ligne légère pour la friture est tolérée. Pêche des carpes amour, dites « amours blancs », interdite.



Le secteur de la roselière côté nord est protégé et interdit d'accès et de pêche.

La pêche du black-bass est suspendue environ quatre semaines durant la période de frai (en mai ou juin.)

Une seule canne depuis la berge. Des panneaux d'information sont mis en place pendant cette période.

Modes de pêches prohibés ou interdits : amorçage, bateau amorceur, pêche au vif, engins ou autre méthodes qu'une canne à pêche. Pêche en marchant dans l'eau. Pêche en float tube. Briser la glace pour pêcher.

Le brochet et la perche soleil sont indésirables. Ne pas les remettre à l'eau et les tuer aussitôt.



On aura tout vu !

Ceux qui pêchent sans carte et ne savent sans doute pas lire.

Ceux qui pêchent aussi sans carte, mais à la nuit tombée, dans un float bot et trouvent encore le moyen d'être irrespectueux envers le garde...

Ceux-ci se sont fait prendre sur le coup.

Mais ceux qui filent leurs prises au copain bredouille, histoire de ne pas se limiter aux deux prises réglementaires...

Ceux qui prennent leurs deux poissons le matin et reviennent en sifflotant, la bouche en coeur l'après-midi, ou qui appellent un tiers pour qu'il vienne chercher, en douce, leurs captures...

Ceux qui amorcent discrètement... Parfois de surprenantes façons.

Ceux qui sont persuadés qu'ils ne se feront pas prendre, que l'on n'osera pas leur dire quoi que ce soit ou alors ceux qui pensent, benoîtement, qu'on ne sait pas !

Et bien on sait !!!

Comment ?

Big brother et les caméras de surveillance ? Dénonciation ? Affût de loin aux jumelles ? On ne leur dira pas. ...

Mais, un jour ou l'autre on leur refusera leur carte (et pour plusieurs années).

Les cartes

Exceptionnellement cette année (*et toujours en raison de ce satané virus...*) il n'y aura pas de permanence à la maison de la pêche pour les ventes de cartes annuelles, que ce soit pour la rivière ou le lac.

Leur délivrance se fera par courrier après appel téléphonique au 06 11 88 59 60.

Nous vous communiquerons alors le montant du chèque
à établir à l'ordre de la **Gaule des Coudans**.
Vous devrez adresser votre courrier à l'adresse qui vous sera indiquée.

Nous faisons le maximum pour vous envoyer vos cartes dans les plus brefs délais.

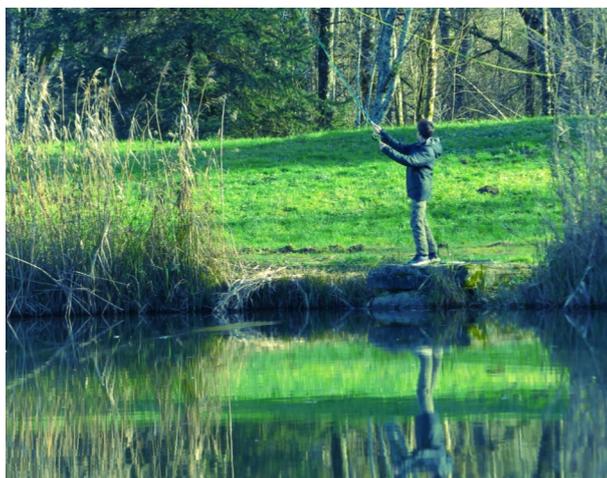
Les cartes « rivière »

Hommes adultes	72,50€
Femmes	35€
13/18 ans	15,80€
Enfants	6€

Les nouveautés : le parrainage !

Un pêcheur rivière adulte ayant sa carte 2021 a la possibilité de parrainer un jeune pêcheur en lui offrant **une carte « personne mineure » à demi-tarif** ou **une carte « découverte -12 ans » gratuite**.

Le pêcheur ne pourra parrainer qu'une seule fois un jeune.
Ce dernier ne **devra pas avoir été adhérent en 2020**.



Les cartes « lac »

Adultes	65€
Adultes cumulant lac et rivière	50€
Adolescents	20€
Ados cumulant lac et rivière	15€
Enfants (jusqu'à l'année des 12 ans)	2€

Les cartes journée lac, au prix de 10€ sont en vente chez nos partenaires :

- Restaurant Relais des alpes, St Thibaud.
- Proxi St Thibaud.
- Valieutic Chambéry.
- Alpes pêche Voglans.
- « Au fil de l'eau », St Alban Leysse

Comme en 2020, nous n'avons pas augmenté nos tarifs, que ce soit pour les cartes annuelles ou journalières.

Remise :

Les pêcheurs « lac » ou « lac et rivière » adultes et adolescents ayant pris leur carte lac en 2020 bénéficieront exceptionnellement cette année d'une remise sur le prix de leur carte lac (en raison des désagréments liés au confinement).



Pêcheurs et captures

212 pêcheurs (17 adolescents, 71 enfants)

82 pêcheurs « rivière » :
 62 adultes
 10 adolescents
 10 enfants

162 pêcheurs « lac » (dont 32 rivière et lac)
 82 adultes
 13 adolescents
 67 enfants

Rivière, les carnets de capture : 600 truites prélevées

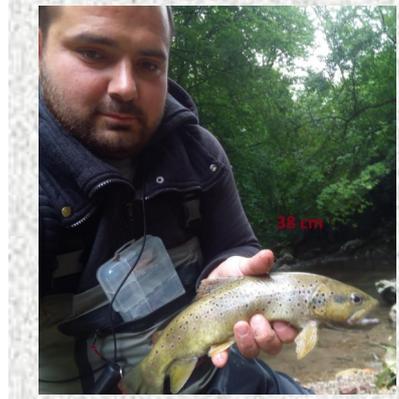
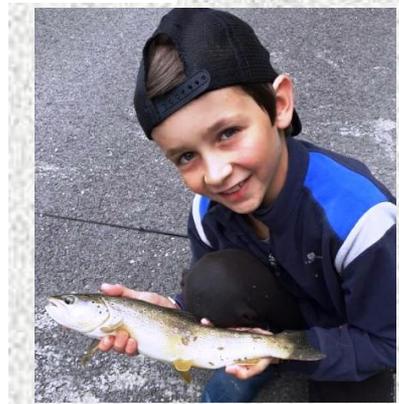
*Nombre de pêcheurs : 82
 dont 4 « no kill »,
 70 carnets rendus*

De 23 à 30 cm	562
De 30 à 40 cm	35
De 40 à 50 cm	3

Lac



Rivière



Pisciculture



Il s'en est fallu de peu... Quelques jours tout au plus... Mais grâce à leur éleveur dévoué, qui avait senti le vent venir, nos chers alevins ont tous échappé à un confinement forcé dans le petit laboratoire des Rat-Patron.

Environ 1600 alevins ont rejoint le ruisseau des **Bertholet** en février.

Le ruisseau des **Gencourt** en a accueilli 990 et celui de la **combe Fournier** 400, ainsi que le ruisseau du **trou de la Barne**. Les autres ont été lâchés au ruisseau de **la Fontaine** (950) et juste avant la date fatidique de mars, les 650 derniers ont trouvé la liberté au **Bébois**.

La grande majorité d'entre eux étaient fluo marqués, seuls les premiers ont échappé au traçage.



La Direction Départementale du Territoire nous a demandé d'évaluer nos pratiques d'alevinage. Nous avons pris contact avec la fédération de Savoie dont les techniciens ont effectué un fluo-marquage des alevins en février.



Les alevins semblent avoir bien supporté ce bain forcé, à la surprenante couleur Cela permettra, dans quelques temps d'évaluer leurs taux de reprise.





Les travaux du CISALB

Le **CISALB** (Comité Intercommunautaire pour l'Assainissement du lac du Bourget) est un EPAGE (Etablissement Public d'Aménagement et de Gestion des Eaux) qui exerce plusieurs compétences sur le bassin versant du lac du Bourget (64 communes, 580 km², 220 000 habitants, 1 000 km de rivières et le Lac du Bourget), notamment la compétence **GEMAPI (Gestion des Milieux Aquatiques et Prévention des Inondations)**.

Dans le cadre de l'exercice de cette compétence, le CISALB met en œuvre un plan pluriannuel d'entretien des boisements des berges sur de nombreux cours d'eau du bassin versant. **Ces travaux forestiers, financés par des fonds publics, ont été déclarés d'intérêt général par la préfecture et ont pour objectifs de garantir le bon écoulement des eaux notamment en crue et ainsi prévenir les inondations, mais également garantir la biodiversité des espèces et maintenir la vie dans ces espaces naturels indispensables à l'homme.**



Dans la vallée de Couz, l'Hyères et plusieurs de ses affluents sont intégrés dans ce plan d'entretien. Un roulement est organisé sur plusieurs années, la fréquence d'intervention est conditionnée par les enjeux en présence. Chaque année, le technicien de rivière effectue un diagnostic de l'état des boisements et planifie si besoin des travaux d'entretien.

Les travaux réalisés par le CISALB sont donc conditionnés par le gain de l'intérêt général, les problématiques d'ordre privé ne concernent pas le CISALB. Par ailleurs, l'intervention du CISALB ne retire en rien le devoir de chaque propriétaire riverain de réaliser l'entretien des berges sur sa propriété (article L. 215-14 du code de l'environnement). Les propriétaires concernés par les travaux du CISALB sont contactés et informés de la nature des futures interventions. L'échange porte également sur le devenir du bois qui reste propriété du riverain, mais qui peut être évacué lors des travaux et valorisé.

Le travail préparatoire et les travaux sont menés en collaboration avec la Gaule des Coudans.



Début janvier, le CISALB est intervenu sur l'Hyères en amont du village de St-Jean-de-Couz, au niveau du Pont Manqué et dans St-Thibaud-de-Couz. Les travaux avaient pour objectifs :

- d'évacuer le bois mort présent dans le lit de la rivière pouvant générer des embâcles (bouchons) et divers désordres en crue.
- d'abattre les arbres malades (chalarose du frêne), dépérissants ou dans la section d'écoulement.
- de diversifier les espèces et les classes d'âges et ainsi assurer la pérennité des boisements.

L'hiver prochain d'autres tronçons de rivières seront au programme, le diagnostic de terrain permettra de définir exactement les besoins et les secteurs d'intervention.

Le service GEMAPI du CISALB.

Travaux hivernaux



La plupart de nos activités programmées en 2021 ont été impactées par les mesures sanitaires.

Le confinement de mars a sonné l'arrêt de nos journées de travail : une demi-journée à du être annulée et le traditionnel et convivial repas des pêcheurs a lui aussi fait les frais du confinement.

Les trois matinées du 1, 7 et 14 mars (rassemblant une trentaine de pêcheurs) ont pu heureusement se dérouler en amont pour le nettoyage des berges de la rivière et du lac et l'évacuation des embâcles.



A la pisciculture, chantier qualifié ironiquement de « bagne ». Il s'agissait de dégager et assainir l'accès du laboratoire et d'empierrier le chemin d'accès avec les cailloux récupérés...





Rendez-vous 2021

En raison des contraintes sanitaires, les traditionnelles permanences pour la délivrance des cartes sont annulées. La vente se fait cette année **uniquement par correspondance**, après appel à la secrétaire de l'association, au **06.11.88.59.60**. En raison du nécessaire délai d'acheminement du courrier, pensez à prévoir à l'avance vos demandes de cartes !

Les journées d'aménagements et de travaux, ainsi que le repas de mars sont annulés.

Saumons

Saumons de Pâques

Commandes par téléphone

au 07 60 27 40 41,

ou sur le site : www.gauledescoudans.fr

Date limite commandes : 15 mars à 20 h

Distribution commandes : 1er avril, de 15 à 19 h à la maison de la pêche du lac de la Pisserotte.

Saumons de Noël

Commandes lors de la dégustation

ou par téléphone,

ou sur le site : www.gauledescoudans.fr

Dégustation : 27 novembre 18h00 à 20h00, (salle des fêtes de saint Thibaud de Couz)

Date limite commandes : 1er décembre à 20h00.

Distribution de 15 à 19h30 à la salle de fêtes de St Thibaud de Couz

- 16 décembre (commandes > 10 filets).
- 17 décembre (commandes < 10 filets).

Fête du pain

Dimanche 6 juin

Saint Thibaud village

de 7 à 16h



Conseils de préparation



Placez le filet sur une planche

Enlevez soigneusement toutes les épices à l'aide d'un couteau et d'un papier absorbant

Goûtez un petit morceau, si le goût est trop fort, passez le filet sous l'eau du robinet afin de retirer l'ensemble des épices.



Parez le filet :

Enlevez si besoin les parties de gras et les nageoires à l'aide d'un couteau tranchez le filet en commençant par la queue.

Pour une bonne découpe, le couteau doit toujours être visible en transparence

Bonne dégustation !



Ecole de pêche

2 sessions de 3 jours :

(de 13h30 à 17 h)

- 12, 19 et 26 mai.
- 2, 9 et 16 juin

Attention, la priorité ayant été donnée aux enfants inscrits en 2020 (activité annulée), il ne reste que très peu de places. Si vous souhaitez inscrire votre enfant, contactez-nous rapidement au 06 11 88 59 60.

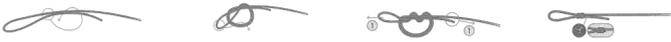
Nœuds de pêche

Les différentes boucles

Boucle simple



Boucle de chirurgien



Boucle de liaison

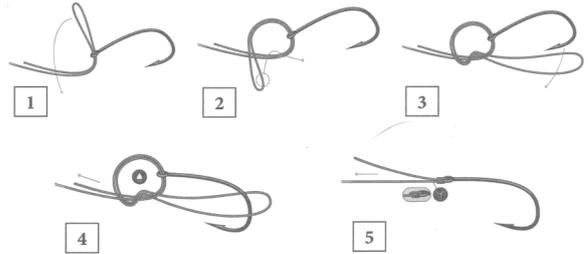


Boucle parfaite

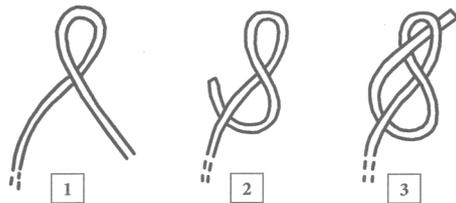


Les noeuds à connaître absolument

Noeud Palomar



Noeud en huit

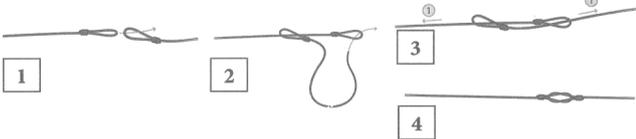


Nous remercions :

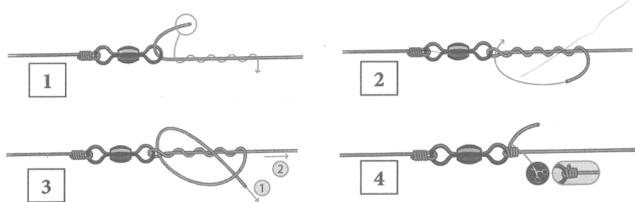
- la **Fédération de l'Aisne** qui nous a fourni ces planches
- la revue **Pêcheurs de France**, créatrice des dessins qui ont été utilisés pour ces schémas.

Les noeuds de raccords

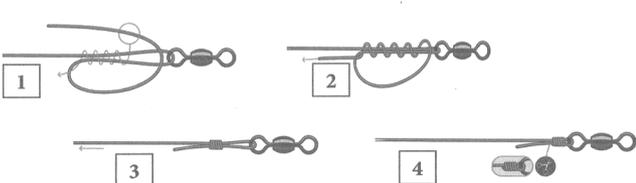
Boucle dans boucle



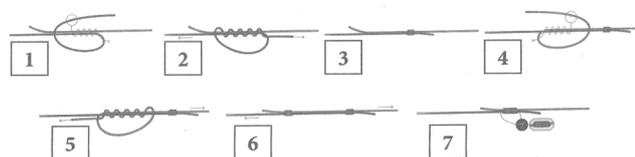
Noeud de Clinch



Noeud universel

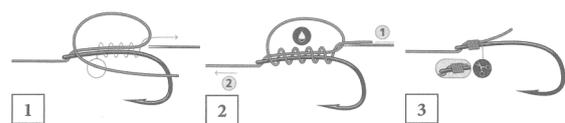


Noeud double Grinner

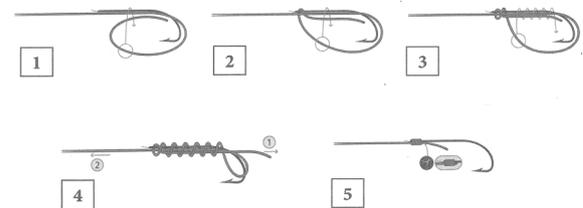


Les noeuds d'hameçons

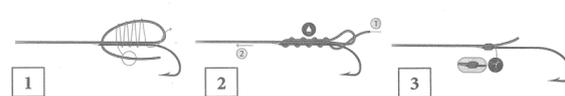
Hameçons à oeillet



Hameçons à palette (n°1)



Hameçons à palette (n°2)





Les recettes de Patrick

Terrine de truites aux herbes fraîches :

Étapes de préparation :

- Passez votre citron à la micro-râpe pour en récupérer le zeste.
- Emincez la ciboulette.
- Otez les bordures de vos tranches de pain puis coupez la mie grossièrement. Dans un bol, mélangez la mie avec la crème liquide. Entreposez au réfrigérateur.
- Otez la première peau de vos oignons nouveaux et émincez-les.
- Coupez la chair de truite en gros cubes.
- Mixez vos gros cubes de truite avec les blancs d'œufs, le pain de mie avec la crème, du sel et du poivre.
- Dans un saladier, mélangez cette préparation avec les oignons nouveaux, le zeste de citron et la ciboulette. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- Versez votre mélange dans le moule à cake chemisé et enfournez à 140°/150° au bain marie pendant 45 minutes.
- Au bout de ce temps, vérifiez la cuisson en piquant le centre de votre terrine avec la pointe d'un couteau.
- Laissez refroidir avant de démouler. Conservez au réfrigérateur avant de servir.

Ingrédients (pour 8 personnes)

- 450g de truite
- 2 blancs d'œufs
- 2 tranches de pain de mie
- 40cl de crème liquide très froide
- 4 oignons nouveaux
- 1 citron jaune bio



Astuces et conseils pour la terrine de truite aux herbes : la bonne tenue de votre terrine réside dans le fait que l'ensemble de vos ingrédients soient bien froids.

Gravlax de truites

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 3 filets de truite saumonée
- 1 poignée de gros sel
- 1 poignée de sucre cristal
- 1 cuil. à café de piment d'Espelette
- 4 cuil. à soupe huile de pépins de raisin
- 1 poignée d'aneth frais ciselé
- 2 cuil. à soupe de sésame grillé

Étapes de préparation

- Trois jours auparavant, massez les filets très frais avec la moitié de l'huile, puis avec le mélange de sucre et de sel. Emballez dans un film plastique et réservez au frais pendant 2 jours.
- La veille, rincez soigneusement les filets sous l'eau froide, puis essuyez-les avec du papier absorbant.
- Massez-les avec le reste d'huile. Dans une assiette, placez l'aneth ciselé, le piment d'Espelette et le sésame. Plongez les filets dans ce mélange pour qu'ils en soient complètement couverts.
- Emballez dans du film plastique, et réservez au frais 1 nuit.
- Dégustez le lendemain, avec une sauce citronnée.

Astuces et conseils pour Gravlax de truites saumonées au piment doux : si nécessaire, rincez plusieurs fois les filets de truite pour éviter qu'ils ne soient trop salés.



Rétrospective

C'est avec beaucoup de plaisir que nous vous proposons de découvrir (ou redécouvrir pour certains), un article que nous avons publié dans notre bulletin de mars 1996.

C'est également un clin d'œil à notre ami Maurice LUQUAIN, membre du conseil d'administration de 1993 à 2002 et notre cuisinier de l'époque, qui nous a quittés en 2019.

LA GUERRE DES PATATES AURA BIEN LIEU

« Les coulisses de l'organisation d'une soirée »

ou

« lettre de Georges, apprenti maraîcher à Maurice, soit disant cuisinier »

Encore une guerre me direz-vous? Oui, mais celle-ci est plutôt amusante et ne laissera pas de séquelles! Sauf peut-être au grand zygomatique. Pour les non initiés, rappelons les faits :

Chaque année, la gaule des coudans organise deux soirées « loto » au cours desquelles elle propose une assiette casse-croûte, généralement composée de diot-pommes de terre ou pormonier-pommes de terre. L'association ne cultivant pas ces tubercules, c'est bien évidemment chez le commerçant que nous nous les procurons, et c'est à moi qu'a été confiée cette lourde responsabilité, ceci m'ayant d'ailleurs valu le doux surnom de « TartiffleGeorges ».

Vous allez peut-être penser que j'exagère en qualifiant cette mission de « lourde responsabilité » ; que nenni! Je m'explique. Comme vous le savez probablement, les cuisiniers sont des gens très exigeants, qui ne peuvent exprimer leur talent que si toutes les conditions sont réunies pour cela, c'est-à-dire personne autour d'eux, avoir du temps, du matériel, et surtout de la bonne marchandise... et c'est là que le bât blesse!

La première année, confiant, « I went to the market, avec mon p'tit panier sous mon bras » (air connu), afin d'acheter les quelque 600 patates (oui, oui, en plus il fallait que je les compte!) nécessaires au festin. Réjoui par ma mission, que je pensais avoir mené à bien, je déchantais vite au son des « mais Georges, celles-ci sont trop grosses... trop petites... elles ne vont pas cuire... ça va être de la purée... il va falloir 2 gamelles... » et patati et patata. Bref, conscient de mon erreur, je fis amende honorable.

Cette péripétie n'ayant pas entamé la confiance que me témoignaient mes collègues, j'ai donc eu la chance de pouvoir revenir en deuxième année! Mais cette fois, tout était calculé. Nous avons compris que le secret résidait dans le calibrage. On me recommanda donc d'acheter des patates (toujours 600), grosses comme des œufs. Le problème, c'est que personne ne m'avait précisé s'il s'agissait d'œufs de poule, de caille ou d'autruche, et, vous l'avez deviné, c'est du calibre de ces derniers que les patates ont été achetées. Là encore je dus essayer les foudres du cuisinier.

Quelques mois ayant passé après ce regrettable incident culinaire, les colères étaient retombées, et mes amis n'étant pas rancuniers, on me confia à nouveau cette tâche. Mais encore une fois, les choses ne se déroulèrent pas comme nous l'aurions souhaité... vous vous doutez bien que lorsque l'on doit acheter 600 pommes de terre calibrées comme des œufs de poule, pas question d'acheter un sac, il faut se les farcir (le terme est de circonstance!) au détail!

Et bien croyez-moi si vous le voulez, mais il me fût impossible de trouver mon bonheur, jusqu'au moment où, au détour d'un rayon d'une grande surface, mon attention fut attirée par de magnifiques sacs de pommes de terre, d'une taille si parfaite que j'en chargeai deux dans mon chariot. Mal m'en pris car ces pommes de terre avaient un vice caché que seule la corvée de pluche permit de découvrir : elles avaient des yeux! Oh, pas 1 ou 2 comme cela arrive quelquefois, mais des yeux de partout! Ceux de Maurice étaient quant à eux exorbités. C'est drôle, mais le temps arrange souvent les choses, les rancunes s'estompent, les angles s'arrondissent et finalement, sans que vous vous en aperceviez, le cuisinier vous confie une fois encore cette mission si délicate, que personne ne se hasarderait à remplir à votre place.



Maurice, soit-disant cuisinier

Me voici donc reparti pour une nouvelle aventure qui semblait bien se présenter : les tubercules tant convoités étaient présents en grand nombre au rayon des fruits et légumes, et je commençais donc mon approvisionnement, confectionnant consciencieusement de petits sacs d'environ 3 kgs. Le volume généré par ces sachets attira soudain l'œil exercé et à l'affût d'une ménagère, en quête elle aussi de patates calibrées. Mais c'était sans compter sur ma vigilance, grâce à laquelle je pus sauvegarder mon bien. La livraison ne posa pas de problème et à la vue de ces légumes, le cuisinier sembla être comblé d'aise, pensant avoir maté TartiffleGeorges.

L'épluchage ne permit que de découvrir quelques spécimens un peu mous, mais enfin, rien de grave. Tout se gâta au moment de servir les casse-croûte, lorsque l'on s'aperçut que malgré le calibrage sans reproche, certaines patates étaient encore bien fermes. Alors là, croyez moi si vous le voulez mais je jubilais, j'avais enfin pris Maurice en défaut! Je ne me privais donc pas de l'abreuver de mes sarcasmes, me faisant aider en cela par certaines personnes, victimes elles-aussi de ce manque de cuisson. Notre cuistot encaissa sans sourciller, mais déjà sa contre-attaque mijotait sous sa toque.

Alors que la soirée touchait bientôt à sa fin (rappelez-vous, vous êtes au loto), notre maître-queux jaillit soudain de sa cuisine et fit irruption à la tribune, brandissant une patate dans chaque main : une blanche et une jaune. Il s'empara du micro et raconta, à qui voulait bien l'entendre, qu'il n'y était pour rien dans cette sombre histoire de cuisson, que les patates jaunes ne cuisaient pas de la même façon que les blanches et que, en définitive, la faute incombait en totalité à TartiffleGeorges qui avait livré deux variétés différentes. Une fois de plus, Maurice s'en était bien sorti.

L'histoire s'arrête là pour l'instant et il est possible qu'elle n'ait pas de suite car TartiffleGeorges commence à en avoir gros sur la patate, et bien qu'étant déjà qualifié pour l'année prochaine, il n'est pas exclu qu'il rende son tablier (*) et conseille à notre « cuistancier » d'aller se les acheter lui-même, ses maudites patates!

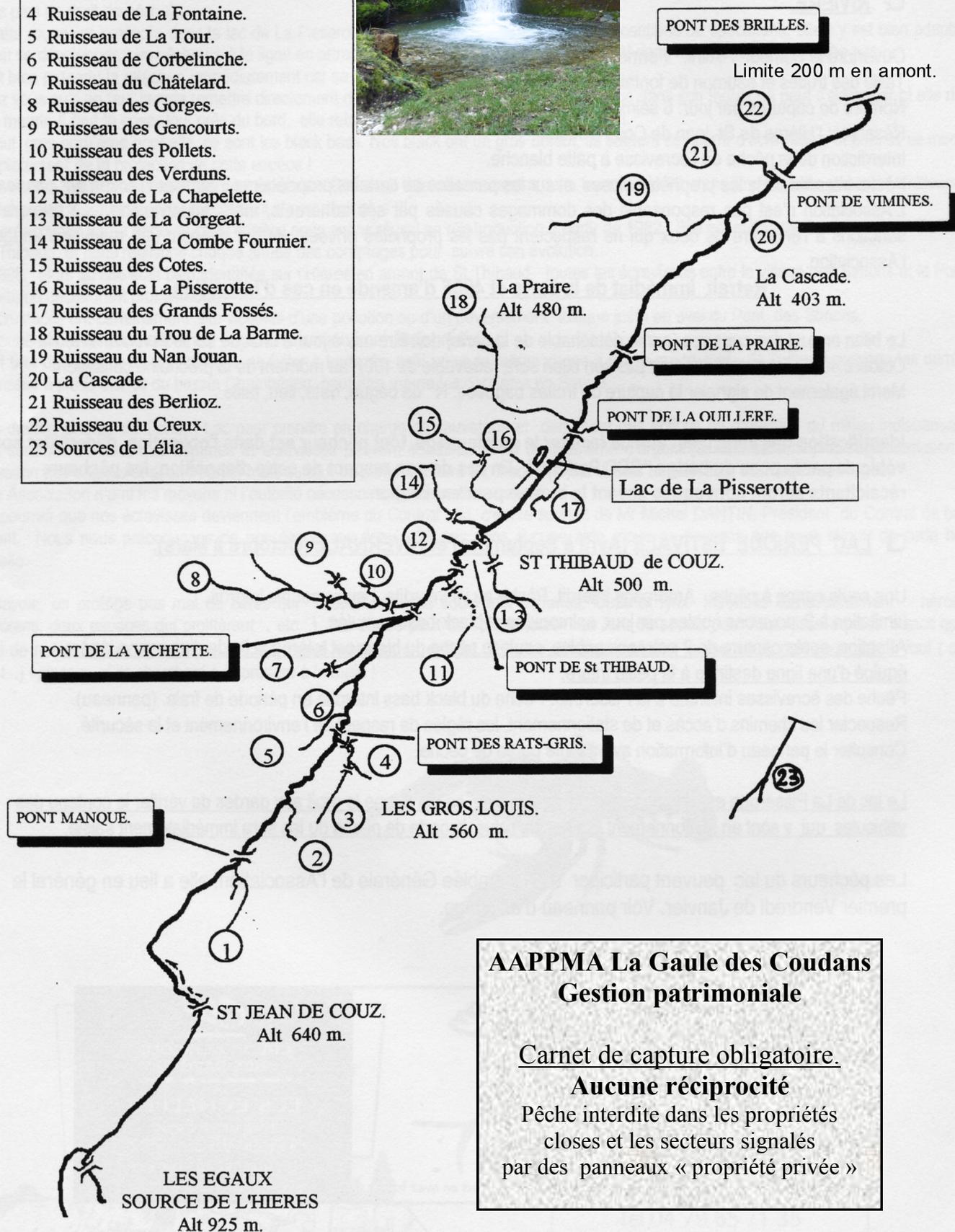
Allez Maurice, sans rancune. On les aime quand même tes petits plats, même si certaines fois tu nous prépares des mélanges détonants! Souviens-toi d'un certain plat de flageolets aux oignons... !

Georges , apprenti maraîcher

(*)25 ans après, il est toujours là et il est calife à la place du calife !

Les ruisseaux

- 1 Ruisseau des Bertholets.
- 2 Ruisseau du Puisat.
- 3 Ruisseau du Gollet.
- 4 Ruisseau de La Fontaine.
- 5 Ruisseau de La Tour.
- 6 Ruisseau de Corbelinche.
- 7 Ruisseau du Châtelard.
- 8 Ruisseau des Gorges.
- 9 Ruisseau des Gencourts.
- 10 Ruisseau des Pollets.
- 11 Ruisseau des Verduns.
- 12 Ruisseau de La Chapelette.
- 13 Ruisseau de La Gorgeat.
- 14 Ruisseau de La Combe Fournier.
- 15 Ruisseau des Cotes.
- 16 Ruisseau de La Pisserotte.
- 17 Ruisseau des Grands Fossés.
- 18 Ruisseau du Trou de La Barne.
- 19 Ruisseau du Nan Jouan.
- 20 La Cascade.
- 21 Ruisseau des Berlioz.
- 22 Ruisseau du Creux.
- 23 Sources de Lélia.



AAPPMA La Gaule des Coudans
Gestion patrimoniale

Carnet de capture obligatoire.

Aucune réciprocité

Pêche interdite dans les propriétés closes et les secteurs signalés par des panneaux « propriété privée »