

Le 21 novembre 2019, Tours

La pêche de l'étang du Louroux

Le samedi 30 novembre 2019

Le samedi 30 novembre prochain, le Conseil départemental d'Indre-et-Loire propose une nouvelle pêche à l'étang du Louroux.



Dès le vendredi 29 novembre, les pêcheurs professionnels seront les premiers à entrer en scène pour préparer la grande vente de poissons.

Carpes, brochets, sandres... Autant d'espèces que le public pourra acheter le samedi 30 novembre de 8h30 à 17h, lors de la vente directe à l'étang du Louroux (Dans la limite des stocks disponibles). Au cours de cette journée, les 2500 visiteurs attendus pourront profiter des différentes activités proposées gratuitement sur le thème de l'environnement avec

des expositions, observation de poissons et d'oiseaux.

Un spectacle exceptionnel

La pêche artisanale de l'étang du Louroux s'opère à la façon des pêches d'antan, grâce à des filets (sennes) déployés par les pêcheurs directement dans l'étang. Toute leur habileté est mise à l'épreuve lors de la récupération du filet, chargé parfois de plus de 6 tonnes de poissons.

Certains de ces poissons seront réservés pour le rempoissonnement d'autres étangs. D'autres feront l'objet de la grande vente de poissons aux gourmands et gourmets présents ce jour-là.

Lors de cette journée les spectateurs pourront ainsi observer la vidange de l'étang du Louroux, qui en plus d'offrir un spectacle extraordinaire, s'inscrit dans un programme de gestion écologique destiné à améliorer la qualité de l'eau et préserver la biodiversité de l'étang.

L'étang du Louroux est l'un des sites majeurs classés Espaces Naturels Sensibles du Conseil départemental d'Indre-et-Loire. Il présente une richesse exceptionnelle en termes de faune et de flore : animaux et plantes s'y épanouissent, et l'étang est un lieu de passage privilégié pour les migrations et la reproduction d'environ 200 espèces d'oiseaux, dont certaines très rares.

La pêche à l'étang du Louroux c'est...

- 5,6 tonnes en moyenne de poissons pêchés lors des pêches de vidange partielle
- 2 900kg en moyenne de poissons vendus au public
- 2 500 visiteurs

Contact presse

Anciès Béchu – abechu@departement-touraine.fr

06.30.80.15.06 – 02.47.31.49.47