

Informations légales



Taille maximale de capture : **interdite de prélèvement au-dessus de 30 cm.**

Nombre de prises autorisées par jour : **pas de limitation**.
La carpe commune est une espèce du **groupe 1**.

* vérifier les conditions de transport

Quand la pêcher ?



Pour consulter les périodes d'ouvertures de cette espèce, visitez maisondelapeche.be

Où la pêcher ?



- L'ensemble des cours d'eau de la zone d'eau calme

Pour plus d'infos :

www.parcoursdepeche.be

Comment la pêcher ?

Sur le fond, au maïs, ver de terre et à la bouillette.
Toutes ces techniques sont détaillées sur :

www.maisondelapeche.be



Bon appétit !

La carpe farcie

Ingrédients : 1 carpe de 1 kg, 100 g de jambon fumé, 200 g de champignons, 50 g de beurre, 20 cl de vin blanc, 1 œuf, 1 échalote, aromates, sel et poivre.

Préparation de la farce : Hacher finement le jambon, la moitié des champignons et l'échalote. Lier avec un œuf, saler et poivrer.

Préparation de la carpe farcie : Remplir la carpe vidée avec la farce. Beurrer un plat allant au four, répandre des aromates par-dessus et parsemer le tout avec une échalote finement hachée. Poser la carpe sur ce lit. Ensuite, émincer le reste des champignons, les cuire quelques minutes dans le vin blanc et verser le tout sur la carpe. Mettre au four et arroser fréquemment en cours de cuisson (30 min à 180°C) avec un mélange à base de beurre fondu, de thym et de vin blanc.



Rue Lucien Namèche, 10
B-5000 NAMUR
T +32 (0) 81 411 570
info@maisondelapeche.be

Achat en ligne du permis de pêche

www.permisdepeche.be

- Accessibilité des lieux de pêche
- Écoles et stages de pêche
- Restauration des milieux
- Techniques de pêche
- Parcours de pêche
- Hébergements de pêche

www.maisondelapeche.be

Avec le soutien de :



Wallonie

zone

4

zone à brème - La carpe

La carpe

Cyprinus carpio



CYPRINIDÉS



La Maison wallonne de la Pêche regroupe toutes les Fédérations territoriales de Wallonie. Son but est d'assurer la défense de la pêche et la protection des milieux aquatiques en Région wallonne. Elle contribue à élaborer le dispositif législatif et réglementaire de protection de l'environnement et de développement de la pêche.

Description

Cyprinus carpio

Le corps de la carpe est légèrement comprimé et bossu à l'arrière de la tête. Son dos est gris-vert à gris-brun, ses flancs ont des reflets cuivrés et son ventre est blanchâtre. Elle possède des dents pharyngiennes. La nageoire dorsale est longue, ondulée sur le bord supérieur et dépourvue de rayons épineux (le premier rayon est denté). La nageoire caudale est bien développée et possède un bord postérieur échancré.



© Illustration de poisson / P. J. Dunbar

focus...

La bouche de la carpe est protractile (peut s'étirer vers l'avant) et entourée de 4 barbillons (**2 longs** à la commissure des lèvres et **2 courts** au niveau de la lèvre supérieure).



Régime alimentaire

Planctonophage en début de vie, le carpillon (petite carpe) devient très vite omnivore. En règle générale, la carpe a une préférence pour la nourriture benthique, disponible à moindre effort.

Écologie

La carpe vit dans des eaux relativement chaudes, stagnantes ou lentes à fonds sablonneux ou vaseux riches en végétation aquatique. Elle est photophobe et sélectionne donc des habitats à faible luminosité. La carpe est surtout active la nuit, en début et en fin de journée.

Reproduction

La carpe se reproduit de mai à juillet quand la température de l'eau atteint **20 à 22°C**. Elle pond ses œufs dans des zones de faible profondeur où sont présents de nombreux végétaux aquatiques auxquels adhèrent les œufs. En même temps, les mâles qui se disputent les femelles, sont couverts de tubercules nuptiaux sur leurs opercules branchiaux.

Œufs

150.000 œufs sont pondus par kilo de femelle, ils mesurent entre **1,2 et 1,8 mm** et leur période d'incubation est de **70°C x jours** (soit 7 jours à 10°C par exemple).

Larve

Après éclosion, l'œuf donne naissance à une **larve de 5 mm** qui résorbe sa vésicule (réserve vitelline) en deux à trois jours. Pendant cette période, la larve reste fixée aux végétaux.

Adaptabilité

Originaire d'Asie, les carpes ont été introduites chez nous par les romains puis disséminées par les moines dans les plans d'eau des monastères. Leur tolérance vis-à-vis des conditions environnementales (**t° > 30°C** et **[O₂] < 1 mg/l**) explique leur adaptabilité et leur succès de colonisation dans des milieux très divers.

Nombre d'écaillés

35 à 40 écaillés sur la ligne latérale.

Composition spécifique

Energie : **7 MJ/kg**
Protéines : **14 %**
Graisses : **8,5 %**

Tailles courantes

30 à 90 cm pour **0,5 à 25 kg**.

*** En 2005, une carpe commune record de 34,650 kg a été capturée en Allemagne. ***