



MERCREDI 30 MAI 2018

Ce vendredi 1^{er} juin, la pêche est déclarée ouverte au lac du Cébron

Du vendredi 1^{er} juin au dimanche 27 janvier prochain, les pêcheurs pourront taquiner les **quelque 9 tonnes de poissons** qui peuplent le lac du Cébron à Saint-Loup-Lamairé. Des retrouvailles entre les aficionados de la pêche et le plus vaste plan d'eau des Deux-Sèvres après deux années de fermeture consécutives à la vidange de 2016.

Grâce à l'empoissonnement hivernal réalisé par la Fédération départementale de la pêche des Deux-Sèvres, une faune aquatique composée à 70 % de poissons blancs et 30 % de carnassiers nage dans les eaux deux-sévriennes soit 6 300 kg de poissons blancs (gardons, rotengles), 540 kg de perches, 945 kg de sandres dont 405 kg de reproducteurs, 1 080 kg de brochets dont 540 kg de reproducteurs (voir visuel). On note **un rééquilibrage des espèces avec la disparition des silures** qui, avant la vidange du Cébron réalisée en 2016, représentaient 40 % de la faune aquatique.

Sept introductions ont été nécessaires, du 20 octobre au 14 novembre dernier. Trois pisciculteurs ont été sollicités :

- la pisciculture de Beaumont-les-Autels (Eure-et-Loir) a fourni 72 % du poisson ;
- la pisciculture de la Gaingaudrie (Vienne) a fourni 15 % du poisson.
- la pisciculture du bocage (Moutiers-sous-Argenton) a fourni 13 % du poisson.

Les règles à respecter

Pour que cette réouverture 2018 soit une pleine réussite, il est demandé aux pratiquants de respecter, en bonne relation avec les autres usagers, la réglementation de la pêche identique à celle des années précédentes en se conformant notamment aux tailles de captures des espèces ainsi qu'aux quotas de carnassiers et juvéniles de l'année :

- tailles minimales de capture : brochet 60 cm, sandre 50 cm ;
- quotas : 3 carnassiers par jour et par pêcheur, dont 2 brochets maximum.

Pour mémoire, amorçage et pêche en bateau sont interdits. Une carte de pêche est obligatoire.

Eau potable, espace naturel sensible et base de loisirs

Propriété du Département d'environ 320 hectares, le lac du Cébron est un site pluriel où cohabitent autour d'une usine de production d'eau potable, faune et flore remarquables mais aussi amateurs de pêche, de randonnée ou d'activités nautiques (voir documents ci-joints).

Dans le cadre d'un contrat de délégation, la SPL des eaux du Cébron assure la gestion du barrage et de l'usine de production d'eau potable. Le Département assure la gestion du site et conduit des actions pour la protection de la ressource en eau.

Avec **une production annuelle d'environ 6 000 000 m³, représentant 20% des besoins en eau du département**, ce site constitue une ressource principale et stratégique pour l'alimentation en eau potable du centre et nord Deux-Sèvres pour 140 000 habitants.

Aussi pour garantir et sécuriser cet accès à l'eau potable, l'usine de traitement d'eau du Cébron en service depuis 1982 a fait l'objet en 2016 et 2017 de **travaux de modernisation** pour notamment affiner l'élimination de matières organiques et de micropolluants.

Autre temps fort permettant de **garantir la sécurité de l'ouvrage** : la vidange réalisée en 2016. Le barrage du Cébron est effectivement soumis à une revue de sûreté tous les 10 ans. En 1996 et 2006, des plongeurs professionnels ont inspecté l'ouvrage et en 2016, la vidange du lac, obligation légale, a permis une inspection plus détaillée. Durant dix-huit mois, des travaux de rénovation pour un montant de 4,8 millions d'euros TTC avec une participation financière de 2,4 millions d'euros TTC pour la SPL, 1,3 million d'euros TTC pour l'agence de l'eau et 1,16 million d'euros pour le Département ont été réalisés : entretien des vannes évacuateurs des crues, traitements anti-corrosion, sablage, peinture et entretien des grilles, nettoyage des débris, séchage.

Contacts :

Philippe Albert
Président de la SPL des eaux du Cébron
06 80 74 84 97

Delphine Péronnet
Attachée de presse CD 79
06 63 21 57 51

Anita Rouet-Daverat
Directrice de la Fédération des Deux-Sèvres pour la pêche et la protection du milieu aquatique
05 49 73 24 17