



Votre cage est prête et les asticots que vous avez mis à l'intérieur se sont transformés en casters puis en mouches virevoltantes ? Parfait, vous allez maintenant pouvoir disposer de magnifiques asticots toute l'année ! Mais, même si vous avez sélectionné avec soin le type de mouche que vous

souhaitez dans votre cage, la qualité des asticots que vous allez à présent produire dépend de nombreux éléments, à commencer par la nourriture que vous allez leur donner. Je vais y revenir en détail mais reprenons les choses dans l'ordre si vous le voulez bien. Vos mouches sont donc aujourd'hui adultes et ne pensent qu'à une chose : se

reproduire. Puisque c'est vous qui maîtrisez désormais toutes les étapes, à vous de choisir avec soin le moment de les faire pondre. Dans des conditions normales de température (disons entre 20 et 22 °C), il faut compter environ une semaine entre le temps de la ponte et celui où les asticots arrêtent de se nourrir, période idéale pour les utiliser. 

Le mois dernier, Nicolas nous a expliqué comment bricoler une cage permettant de disposer de mouches pondeuses toute l'année. Il est temps maintenant de voir comment produire des asticots de qualité, facilement... et sans odeur !

DE BEAUX ASTICOTS TOUTE L'ANNÉE ^{2^{de}} PARTIE



Par Nicolas Bérout (nicolasberoud@infopeche.fr)

Si la température est plus basse, cette durée peut être prolongée de un à deux jours, réduite d'autant à l'inverse s'il fait particulièrement chaud. En général, lorsque je dois pêcher le dimanche, je fais pondre mes mouches le samedi de la semaine précédente mais, comme pour les casters, il est toujours possible de ralentir le développement des larves en les plaçant au réfrigérateur. C'est dans tous les cas préférable à la solution inverse qui consiste à les placer au soleil pour accélérer le processus : des asticots produits ainsi sont de nettement moins bonne qualité car ils transpirent énormément. Pour faire pondre les mouches, rien de plus facile : placez un petit morceau de viande dans un récipient et l'ensemble dans la trappe au fond de la cage. Il ne vous faudra pas plus d'une demi-heure pour que les mouches femelles y déposent leurs grappes d'œufs, blanches et bien visibles. L'erreur la plus commune est de sous-évaluer le volume d'asticots que cela représente. Comme je l'ai mentionné le mois dernier, j'utilise les cages à mouches pour disposer de larves de haute qualité, principalement



Le mois dernier, vous aviez mis des asticots dans votre cage à mouche, ils ont maintenant éclos laissant des casters vides sur le fond.

Pour que les mouches pondent, il faut que la température soit supérieure à 22-24° C. Placez donc votre cage dans un endroit chauffé ou placez une lampe source de chaleur juste au-dessus.

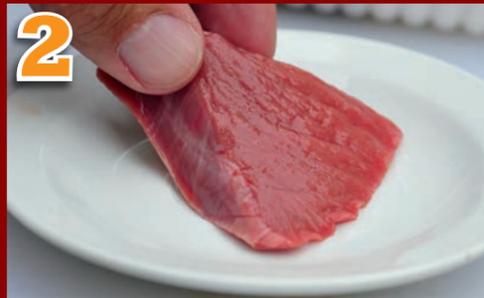
pour l'hameçon. Pour une partie de pêche, deux à trois cents asticots suffisent donc amplement, ce qui représente moins d'un quart de litre. Non seulement il ne sert à rien de produire trop d'asticots que l'on jettera à la fin, mais le fait d'en produire peu utilise beaucoup moins de viande, d'où un coût réduit et, surtout, beaucoup moins d'odeur !



LA PONTE



1 Coupez un petit morceau de viande.



2 Placer ce morceau de viande dans une soucoupe.



3 Poser la soucoupe au fond de la cage à mouches.



4 Les mouches se précipitent sur la viande pour pondre.

Une seule grappe d'œufs, représentant l'équivalent d'une bonne pointe de couteau, est donc amplement suffisante. Vous pouvez aussi, comme je le fais souvent, placer des œufs sur différents types de viande pour disposer d'asticots de taille, couleur, densité et tendreté différentes. Encore une fois, à partir de maintenant, c'est vous qui décidez ! Maintenant que vous avez des œufs, reste à choisir la nourriture que vous allez donner aux futures larves. Selon moi, c'est véritablement là le secret des meilleurs asticots. J'ai consacré beaucoup de temps à des essais les plus divers. Je crois bien avoir utilisé tous les types de viandes que me proposait mon boucher du coin de la rue... y compris du tournedos ! Outre la viande, il est possible d'utiliser le poisson et d'autres produits d'origine animale



C'est le type de viande dont on nourrit les larves qui influe le plus sur la qualité finale des asticots.

comme l'œuf par exemple. Je n'entrerai pas en détail sur la production d'un asticot assez spécial, de petite taille mais très efficace, que je nourrissais uniquement avec un mélange de son et de sang de porc. Non seulement parce que ce n'est pas très ragoûtant, mais aussi parce que, de nos jours, il devient quasiment impossible d'avoir facilement du sang frais. Il y a beaucoup plus simple pour obtenir de magnifiques asticots. Le poisson permet de fabriquer des larves bien blanches, très peu denses et à la chair molle. Ils ne sont pas mauvais (à mon avis, tout asticot produit ainsi se révèle, de toute façon, supérieur à ceux du commerce) mais moins efficaces que ceux produits sur la viande. Les seuls cas où j'ai utilisé du poisson c'est lorsque je souhaitais disposer de cette sorte d'asticots en assez grande quantité pour une pêche à l'agrainage en étang et à courte distance. Ces larves étant

plus légères que celles produites avec de la viande, elles descendent alors plus lentement à travers la couche d'eau ce qui représente un avantage dans ce type de pêche. En revanche, si vous souhaitez produire des asticots pour une pêche à l'agrainage en rivière ou à plus grande distance, mieux vaudra opter pour la viande, car les larves sont nettement plus lourdes. Voyons quelles sont les principales viandes que j'utilise et pourquoi.

Les grappes d'œufs déposées par les mouches se distinguent parfaitement à l'œil nu.



Attention, chaque grappe d'œufs représente un grand nombre d'asticots !



Cœur de bœuf ou de veau. Très bon marché, ils permettent de produire des asticots lourds et gras de belle taille, mais qui ne sont pas les plus mous.

Je les préconise donc plutôt pour les pêches au moulinet car ils sont plus résistants à l'hameçon et se videront moins au lancer. Pour les mêmes raisons, ils peuvent être utiles lorsque l'on pêche un

endroit où les petits poissons sont nombreux mais que l'on veut sélectionner la taille des prises.



Foie de porc. Avec leur couleur marron, les asticots produits sur du foie ne sont pas forcément les plus gros, les plus beaux ni les plus engageants. Et pourtant ! Ils se révèlent à la fois très tendres et terriblement efficaces sur de nombreuses espèces, à commencer par les brèmes ou



Par Nicolas Bérout (nicolasberoud@infopeche.fr)

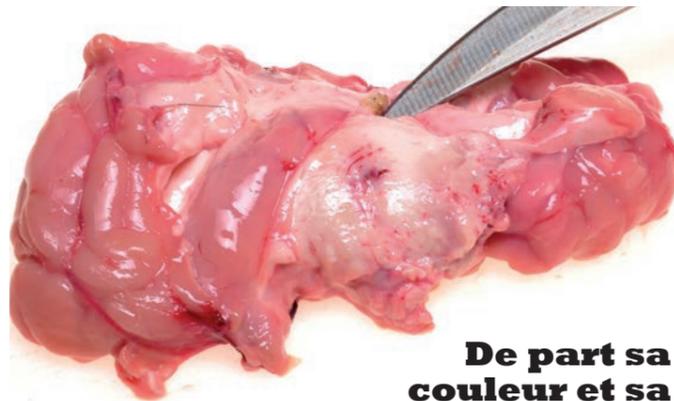
les tanches. Il convient cependant de les utiliser sur des hameçons relativement fins de fer, et surtout avec un micro-ardillon car ils se vident rapidement si on ne les pique pas avec délicatesse.



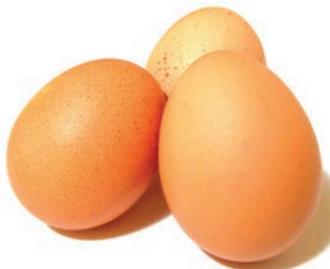
Cervelle. C'est peut-être ma viande préférée. Elle permet d'obtenir des asticots gras et bien blancs d'une extrême tendreté. Si vous souhaitez produire des damiers, je vous conseille vraiment la cervelle, vous aurez des larves que tout le monde vous enviera, à commencer par les carpes et les gros barbeaux ! La cervelle est également la meilleure viande pour obtenir des asticots de couleur car, d'une consistance assez molle, elle accepte beaucoup mieux les colorants en poudre que des viandes musculueuses.



Volaille. Qu'il s'agisse de poulet ou de dinde, ils permettent d'obtenir des asticots bien blancs, mais moins gros et moins tendres qu'avec de la cervelle. Néanmoins, ce sont des asticots intéressants pour toutes les pêches pas spécialement délicates car ils se vident moins facilement lorsqu'on les pique sur des hameçons assez forts de fer ou avec ardillon.



De part sa couleur et sa consistance, la cervelle permet d'obtenir des asticots de qualité exceptionnelle.



Œuf. Aussi surprenant que cela puisse paraître, il est possible de nourrir les jeunes larves avec de l'œuf. Ce n'est sans doute pas la technique la plus facile et il n'est possible de produire que de toutes petites quantités d'asticots mais qui se révèlent extraordinaires, en particulier pour les pêches de plaquettes et de

brèmes. La technique consiste à ouvrir l'œuf cru sur le dessus (comme s'il avait été cuit à la coque) d'enlever un peu de blanc pour que le jaune affleure puis de déposer par-dessus un petit morceau de viande de la taille d'un dé sur lequel on aura au préalable déposé quelques œufs de mouches. Attention à bien placer ces œufs vers le haut, à l'air libre, sinon les jeunes larves vont se noyer. Il faut qu'elles commencent par se nourrir de la viande, puis seulement ensuite du jaune d'œuf. Bien entendu, il est possible de préparer des asticots sur plusieurs viandes en même temps. Vous aurez ainsi le

choix pour vous adapter au mieux au goût des poissons. Voyons donc maintenant comment débiter et gérer la production proprement dite de vos asticots. La première des opérations est de faire pondre vos mouches. Pour cela, coupez simplement un petit morceau de viande et placez-le au fond de la cage. Dans les dix secondes qui suivent il sera recouvert de mouches et, dans la demi-heure, vous devriez commencer à observer des plaques blanches. En y regardant de plus près, vous pourrez parfaitement vous rendre compte qu'il s'agit de grappes d'œufs (seuls les damiers pondent directement des larves, ce qui ne change rien aux étapes suivantes de la production). Ces grappes ne sont pas bien grandes, mais représentent déjà des quantités importantes d'asticots. L'erreur habituelle de l'apprenti éleveur d'asticots est justement de sous-estimer la future quantité de larves à partir d'un certain volume d'œufs. Il se retrouve alors à devoir nourrir de grandes quantités de larves, ce qui non seulement l'oblige à acheter beaucoup de viande, mais également augmente les nuisances en termes d'odeur. Si vous souhaitez produire uniquement des asticots pour l'hameçon, alors une demi grappe d'œufs, l'équivalent d'une pointe de couteau, est amplement suffisante. Prélevez-la sur le morceau qui aura servi à la ponte

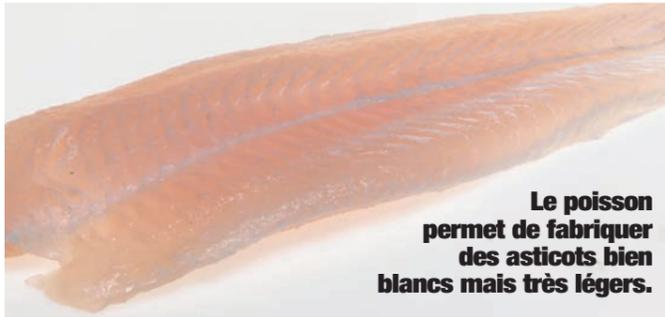
et placez-la au centre d'un morceau de la viande que vous aurez sélectionnée. Là encore, ce morceau de viande ne doit pas être trop gros. En effet, ce qui sent mauvais lorsque l'on produit des asticots ce ne sont pas les larves elles-mêmes mais la viande en décomposition. Mieux vaut donc nourrir les larves en leur apportant la quantité de viande nécessaire chaque jour plutôt que de placer, dès le départ, une grande quantité qui va dégager une odeur nauséabonde en pourrissant. Une fois les œufs placés sur le morceau de viande, emballez-le soigneusement dans plusieurs feuilles de papier journal. Déposez-le (ou « les » si vous avez décidé d'élever simultanément des asticots de mouches ou de viandes différentes) ensuite dans un seau sur un fond de sciure, puis recouvrez largement le tout de nouveau avec de la sciure. Non seulement les feuilles de papier et la sciure vont absorber l'éventuelle humidité ambiante ou dégagée par les larves, mais elles élimineront tout risque de dégagement de mauvaises odeurs. Placez le seau dans un endroit où la température n'est pas trop élevée (ce qui je le répète est conseillé pour obtenir des asticots de première qualité) et constante, comme un parking ou, mieux, une cave. Vous n'avez plus rien à faire pendant deux à trois jours, en fonction

FABRICATION DES ASTICOTS

- 1** Prélever des œufs à l'aide d'une pointe de couteau.
- 2** Poser les œufs sur un morceau de la viande choisie.
- 3** Plier le morceau de viande en deux.
- 4** Emballer le morceau de viande dans plusieurs épaisseurs de papier journal. Vous pouvez bien entendu à partir d'une même ponte élever des asticots sur plusieurs types de viande simultanément.
- 5** Verser de la sciure dans un grand seau.
- 6** Former un fond de sciure d'environ 10 à 15 cm.
- 7** Déposer le (ou les) paquet(s) de viande(s) sur la sciure.
- 8** Recouvrir largement le tout avec une couche de 20 à 30 cm de sciure.
- 9** La sciure va maintenir une température constante, absorber l'humidité et limité le dégagement d'odeurs.
- 10** Pour éviter toute nuisance odorante, vous pouvez aussi utiliser un seau avec un couvercle hermétique.



Par Nicolas Bérout (nicolasberoud@infopeche.fr)

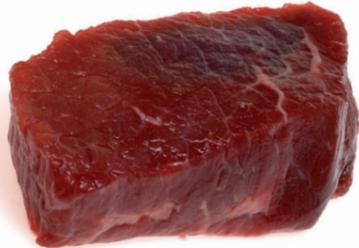


Le poisson permet de fabriquer des asticots bien blancs mais très légers.

largement humidifié que je mets en bas du réfrigérateur. Les asticots restent ainsi bien tendres et frais, à condition toutefois que la température ne soit pas trop basse (5 à 6 °C est idéal). Gardez-les également dans cette préparation une fois au bord de l'eau, car le soleil et le vent qui les assèchent sont les pires ennemis des

asticots frais. Ce serait quand même dommage de vous être donné tout ce mal pour rien ! Pensez également à garder les asticots que vous n'aurez pas utilisés en fin de partie de pêche et, de retour à la maison, placez-les au fond de votre cage à mouches. Vous assurerez ainsi la pérennité de votre élevage... ■

de la quantité d'œufs et de viande que vous avez préparée. Les œufs éclosent en général au bout d'une journée et demie et les petites larves commencent tout de suite à se nourrir. Au bout de trois jours, elles sont très voraces et il faut les surveiller pour ajouter de la viande, quotidiennement si nécessaire.



Les asticots élevés sur de la viande rouge sont plus lourds que les autres, ça peut être un avantage en rivière ou pour agrainer.

Une fois arrivées à leur taille maximale, les larves cessent totalement de se nourrir et arborent une grosse tache sombre (du moins pour celles élevées sur des viandes rouges ou du foie), gage de leur fraîcheur. Cette tache est en effet la réserve de nourriture qui leur servira à passer les futures étapes de leur transformation en caster puis en mouche adulte sans avoir à se nourrir. C'est pourquoi plus elle est grande et visible, plus la larve est jeune et fraîche. Il ne vous reste plus alors qu'à récupérer vos précieux asticots : videz le contenu du papier journal sur un tamis placé au-dessus d'un bac rempli de farine de maïs. Vous récupérerez ainsi les larves qui se nettoieront seules en remuant dans la farine. Si je dois les utiliser seulement le lendemain, alors je les place dans une boîte à esches remplie de son



Disposer d'asticots de qualité supérieure permet souvent de prendre le beau poisson qui fait toute la différence !