

ARACHIDE (*Arachis hypogaea*)



DESCRIPTION ET ORIGINE

L'arachide fait partie de la famille des fabacées. Son nom vient du mot aztèque tlacacahuatl. C'est une légumineuse annuelle tropicale originaire d'Amérique de la même famille que les haricots ou les fèves. Ses fleurs n'élaborent pas leurs fruits à l'air libre comme la plupart des plantes, mais s'enfoncent en terre, à 5-10 cm de profondeur. Il en existe une dizaine d'espèce.

Autres noms : noix d'arachide ou noix de terre, cacahuète, pistache de terre

VALEUR NUTRITIVE

Valeurs nutritives approximatives :

Glucides (hydrates de carbone) 11 à 27%

Protéines 21 à 35%

Lipides 38 à 52%

Fibres 3 à 8%

Elle est riche en calcium (550-600), niacine, potassium, phosphore, magnésium, fer et vitamine E.

CUISSON ET PREPARATION

Temps de trempage : 24 heures ou plus. Il est obligatoire car elle est tellement légère que les graines flotteraient à la surface.

Temps de cuisson : 10 à 15 minutes pas plus sinon elles éclatent à l'amorçage.

Elles conservent mal, maximum 3 à 5 jours dans l'eau de trempage.

PERIODE

Très efficace l'été.

ESCHAGE



Deux arachides sur le cheveu avec un morceau de liège si on désire un montage flottant.

Arachide grillée

- Enlever la peau rouge (facultatif) qui entoure les cacahuètes (la peau serait la partie la plus indigeste) ;
- Percer très délicatement les cacahuètes au foret car la graine non trempée est très fragile ;
- Placer les cacahuètes sur le cheveu avec un petit morceau de mousse (ou un petit poids pour pêcher sur le fond) pour protéger les graines pendant le lancer.

Astuce

Utiliser un plomb feeder et agglomérer une boule d'amorce avec quelques cacahuètes sur le plomb, coincer l'hameçon avec le cheveu dedans. La dissolution naturelle de l'amorce avec l'aide des poissons blancs libérera le montage.

AMORCAGE

C'est une graine à utiliser particulièrement sur fond vaseux et couvert d'algues. Sur fond dur, le moindre coup de queue la fera voltiger la rendant encore plus attractive.

Comme la noix tigrée, il ne faut pas l'employer en amorçage massif car elle gave vite le poisson, quelques poignées par ligne suffisent.

L'arachide a tendance à sélectionner très rapidement le beau poisson surtout dans les plans d'eau vierge ou

peu pêchés.

Donne ses meilleurs résultats en association avec la tiger nut et le chènevis.

REMARQUE

- **L'arachide a tendance à gaver le poisson et à rancir très vite en été ;**
- **Elle a la particularité de posséder une densité neutre grâce à la cavité qu'il y a dans son centre ;**
- **L'huile d'arachide contient de l'acide linoléique qui la rend thermostable d'où son utilité dans la confection des bouillettes ;**
- **La cacahuète se retrouve également en arôme et demeure efficace sur un nappage de maïs ou lupin, voir peut-être autres graines !**

IMPORTANT

Ne jamais utiliser des cacahuètes rancies ou moisies. La toxine, aflatoxine, qu'elle renferme est très dangereuse. Les carpes et autres poissons blancs pourraient en pâtir.

Il faut savoir que la cacahuète fait plus de mort par an (chez les humains) que les piqûres d'abeille. Certaines personnes, sans le savoir, sont allergiques à la graine, d'où les mo

CHÈNEVIS (*Cannabis sativa*)

DESCRIPTION ET ORIGINE:

Le chènevis est une plante herbacée de la famille des cannabacées. Il est originaire d'Asie Centrale. Cette plante a été utilisée pendant longtemps pour la confection des cordages. Elle est utilisée depuis très longtemps pour la pêche au coup et surtout en Belgique, où il est appelé chanvre, et dans le nord de la France.



VALEUR NUTRITIVE :

Valeurs nutritives approximatives pour 100 g :

Glucides (hydrates de carbone) 33%

Protéines 26%

Lipides 32%

CUISSON ET PREPARATION :

Temps de trempage : de 48 à 72 heures. Le chènevis doit germer.

Temps de cuisson : 15 à 20 minutes dans l'eau de trempage.

PERIODE :

En toute saison.

ESCHAGE :

Il est possible d'escher avec du chènevis en utilisant du Bogey de Kryston mais il est beaucoup plus aisé de l'employer en l'intégrant sous forme de farine (moulu ou grillé) dans un mix.

AMORCAGE :

On risque très peu de gaver le poisson même en amorçant en grande quantité. Il s'agit d'un véritable aimant à carpe.

REMARQUE :

- **Les carpes peuvent se focaliser sur le chènevis et dédaigner toute autre nourriture ;**
- **Il existe de multiples utilisation du chènevis: micro-amorçage, pâte d'enrobage, bouillettes ou mix chènevis sans parler de la valeur de son huile ou de l'eau de cuisson qui peuvent servir à mouiller vos farines d'amorçage!**

GRAINES POUR OISEAUX (Birdseed)

DESCRIPTION ET ORIGINE:

Il s'agit de mélanges de graines de toutes tailles : millet, alpiste, niger, pois, chènevis, avoine, navette, lin, oeillette, chardon, mouron, riz paddy, colza, dari, sarrasin... Ils sont destinés aux oiseaux et volailles



CUISSON ET PREPARATION :

Un simple trempage pour faire gonfler les graines.

PERIODE :

Du printemps à l'automne.

AMORCAGE :

Grâce à sa taille, le birdseed présente l'avantage d'obliger les carpes à rester très longtemps sur place pour filtrer toute les graines (beaucoup plus qu'avec du maïs). Sa petite taille va donc intéresser toutes les espèces de cyprinidés sur le plan d'eau et ce remue-ménage ne tardera pas à attirer les carpes sur le coup. En action de pêche, avec les micro-particules, à la fronde pour entretenir le coup (à courte distance donc) en faisant des rappels réguliers. En procédant ainsi, l'agrainage excite les poissons blancs et l'esche n'est jamais perdu dans un tapis d'amorçage comme c'est souvent le cas. Si on pense avoir eu la main trop lourde

avec les micros-particules, on peut essayer de pêcher décollé d'une dizaine de centimètres. En rivière, mélanger des graines à de la terre de Somme, permettra de procéder à un amorçage de précision et de forcera le poisson à fouiller pour trouver sa pitance.

LUPIN BLANC (*Lupinus albus*) - LUPIN JAUNE (*Lupinus luteus*)

DESCRIPTION ET ORIGINE

Le lupin fait partie de la famille des fabacées. C'est une plante fourragère et ornementale aux fleurs en grappes qui peut mesurer de 80 cm à 1.50 m. Il en existe plusieurs espèces, celles qui nous intéressent, sont le lupin blanc et le lupin jaune.

Le lupin blanc (*Lupinus albus*) est cultivé dans les pays méditerranéens. En France, c'est, de très loin, l'espèce la plus cultivée, car elle est la plus adaptée aux terrains. Ses fleurs sont blanches ou bleutées, ses graines sont aplaties, rondes et de couleur crème. Les folioles de ses feuilles sont velues dessous, glabres dessus et ses tiges sont couvertes de poils.

Le lupin jaune (*Lupinus luteus*) est cultivé en Europe centrale (Allemagne). Ses fleurs sont jaunes et odorantes, ses feuilles sont entièrement velues.

Les autres espèces sont le lupin bleu (*Lupinus angustifolius*), largement cultivé en Australie, le lupin changeant (*Lupinus mutabilis*), cultivé en Amérique du Sud et le lupin des jardins (*Lupinus polyphillus*) qui est une plante ornementale.



VALEUR NUTRITIVE

Valeurs nutritives approximatives :

Glucides (hydrates de carbone) 40%

Protéines 35%

Lipides 10%

Fibres 10%

Sels minéraux 5%

Il est très riche en minéraux tels que le phosphore, le calcium et en acides aminés comme la lysine, la thréonine, l'isoleucine, la leucine, la phénylalanine, la tryptophane et la valine.

CUISSON ET PREPARATION

Temps de trempage : 48 heures ou plus. Le trempage est absolument indispensable car la graine va gonfler de 300 %.

Temps de cuisson : 20 à 45 minutes selon que l'on veuille une graine dure pour l'eschage ou tendre pour l'amorçage. L'idéal est de laisser le tout refroidir dans l'eau de cuisson.

Un peu de sel dans l'eau avant la cuisson retarde sa dégradation sans en altérer ses propriétés.

PERIODE

Très efficace de la fin du printemps à l'été.

ESCHAGE



La graine de lupin se fixe par son centre sur un cheveu avec un hameçon allant du n°2 à n°6 selon le nombre sur l'hameçon.

On peut également l'utiliser en montage tricheur (une bouillette ou une graine), en sandwich (demi bouillette, lupin et demi bouillette) ou en montage flottant ou décollé (lupin avec une rondelle de mousse).

AMORCAGE

Il est possible de faire cuire une partie des grains plus longtemps pour les réduire en purée et les inclure dans une amorce.

La décomposition du lupin par fermentation est très lente et si l'on a eu la main trop lourde lors d'un amorçage, le coup n'est pas pour autant pourri ou pestilentiel.

Il est très difficile de pratiquer un amorçage précis car après l'avoir propulsé avec une fronde car il se met à planer.

REMARQUE

- **Le pouvoir gonflant d'un lupin étant très important (300%), l'eau va constituer les deux tiers de la graine après trempage. Donc il est très facilement aromatisable et il se colore très facilement ;**
- **Son utilisation est très avantageuse dans un plan d'eau infesté de poissons chats qui n'apprécient apparemment pas trop cette graine ;**
- **On peut rajouter du sucre dans l'eau de cuisson pour enlever son amertume. Après quelques jours de trempage, un liquide très gluant va se former, qui semble être apprécié par les carpes.**

MAIS (*Zea Mays L.*, *Zea Mexicana L.*

DESCRIPTION ET ORIGINE:

Le maïs nous vient des Amériques, plus précisément du Chili. Son nom vient du mot indien caraïbe Marise qui a évolué en Maysi et Mahiz Il aurait été donné aux hommes par les dieux, car c'est la seule plante qui ne sache pas disséminer ses graines sans l'aide de l'homme. Le maïs est une plante hermaphrodite. La fleur mâle se trouve en haut de la plante, la femelle à la jonction des feuilles et de la tige. Un pied de maïs peut s'autoféconder.

Il existe 2 branches principales dans l'espèce maïs : les cornées et les dentées. Les cornées sont riches en amidon et en sucre. Les hybrides à dominante cornée ont la base du grain rouge. Il en existe d'autres variétés que le jaune, le blanc et le rouge par exemple.



VALEUR NUTRITIVE :

Le maïs est pauvre en protéines et riche en amidon et hydrate de carbone.

Glucides (hydrates de carbone) 22,1%

Protéines 3,5%

Lipides 1%

Fibres 0,7%

CUISSON ET PREPARATION :

Temps de trempage : Le temps habituel de trempage va de 24 à 48 heures. On peut cependant cuire le maïs sans le tremper.

Temps de cuisson : Le temps de cuisson du maïs trempé va de 15 minutes pour un grain ferme à 30 minutes pour un grain éclaté.

Il n'est pas utile qu'il ai trempé avant de le cuire mais cela réduit le temps de cuisson. Inutile aussi de le cuire

du moment qu'il soit complètement gonflé pour ne plus représenter de danger pour la carpe. Pour le cuire, on peut également, faire bouillir de l'eau et la verser sur les graines placées dans une glacière.

Il est possible d'ajouter du sucre (vahiné ou autre), de l'arôme (crèmeux ou fruit) et même du colorant après cuisson. On peut également y ajouter de la grenadine, ce qui allie sucre et colorant, et donne au maïs une couleur orangée.

PERIODE :

Le maïs peut être utilisé toute l'année dans toutes les eaux. Il est très rentable en début de saison et en été en étang.

ESCHAGE :



Deux ou trois grains sur le cheveu. Avec un bout de mousse si on désire une présentation équilibrée. Dans ce cas on peut utiliser un hameçon lourd pour éviter de mettre un petit plomb sur le montage. Les grains seront percés à travers leur face aplatie en transperçant le germe pour qu'il résiste à des lancers violents et à décourager les poissons-chats et le petit blanc.

AMORCAGE :

On peut amorcer avec du maïs partout. En amorçage lourd en rivière et plus faible quantité en lac et en étang. Il est peut sélectif et met beaucoup de blanc en activité surtout quand il est cuit très fort et que les grains sont éclatés.

Il peut être utilisé en amorçage massif en rivière (2 X 20 kilos en semaine et 10 kilos par jour) .

Dans les eaux closes, il vaut mieux ne pas déverser massivement et l'associer à d'autres graines.

L'amorçage peut se faire à l'aide d'un bait-rocket, à la louche, ... Il peut être mélangé à la farine d'amorce pour en faire des boules lancées sur le coup.

S'il est congelé avec son jus dans des récipients (pots à yoghourt, ...) avec un fil de fer et conservé pendant la session dans une glacière, il pourra être lancé en même temps que l'appât et constituer un amorçage très précis.

Il est peu judicieux de pêcher sur un tapis de maïs important dans un endroit surpêché, il vaut mieux dans ce cas amorcer plus parcimonieusement mais avec précision sur le spot.

REMARQUE :

- Le maïs contient un acide aminé qui le rendrait plus attractif, il s'agit de la lysine ;**
- Lorsque l'on pousse la cuisson du maïs jusqu'à éclatement du grain, voir même en purée, on obtient un liquide blanchâtre, d'odeur agréable et opaque dans l'eau que l'on pourrait appeler le lait. Ce jus à la réputation de faire venir le poisson blanc de loin et peut être mélangé aux farines d'amorçage ;**
- Un conservateur est souvent adjoint aux grains, aussi est-il bon de le laver avant le trempage ou la cuisson.**

NOIX TIGREE (Cyperus Esculentus Lativum)

DESCRIPTION ET ORIGINE

La Noix tigrée ou Tigernuts (*Cyperus esculentus lativum*) est le tubercule du souchet, plante herbacée vivace de la famille des cypéracées. Cette plante est originaire de l'Égypte antique. Sa culture remonte à 3000 ans. Elle fut introduite en Espagne par les Arabes. Elle y est appréciée pour son jus d'où est fabriqué la fameuse « horchata de chufa », une boisson rafraîchissante. Chufa est son nom local. Il ne s'agit pas d'une noix mais d'un tubercule dont la culture demande beaucoup d'eau. On en distingue deux variétés : l'ilargueta qui est de forme allongée et la gordeta de forme ronde. Elle est très sucrée et laxative. L'utilisation de son jus en trempage ou dans l'élaboration des bouillettes a été pendant longtemps un secret bien gardé.



VALEUR NUTRITIVE

Valeurs nutritives approximatives :
Glucides (hydrates de carbone) 11 à 18%
Protéines 8 à 15%
Lipides 23 à 31%
Fibres 25 à 40%

CUISSON ET PREPARATION

Temps de trempage : de 24 à 48 heures.

Temps de cuisson : de 15 à 30 minutes.

Autre manière de les préparer, les laisser tremper dans l'eau chaude, changer l'eau au bout de 24 heures et les utiliser au bout de 72 heures. Dans ce cas, le liquide prendra une couleur brune et une odeur peu agréable.

Il est possible également de simplement les rincer et les cuire pendant 30 minutes sans trempage.

La cuisson des noix tigrées est considérée par beaucoup comme inutile voire néfaste. En effet, la cuisson risque d'en détruire les vitamines. On effectue alors un trempage de 3 jours minimum.

Si elles sont placées 3 jours et plus dans un seau hermétique, elles vont développer un jus de plus en plus gluant.

PERIODE

La noix tigrée est très peu digeste et de ce fait, elle sera plutôt utilisée en saison chaude de mai à septembre.

ESCHAGE



Deux ou trois noix sur le cheveu. La noix de forme ronde est préférée par beaucoup car elle est plus sucrée. On peut placer un morceau de mousse ou de liège pour rendre le montage équilibré ou flottant ou alors forer la noix et la remplir avec du mousse ou du liège.

Eplucher ou couper la noix en deux permet de faciliter la diffusion des sucres.

AMORCAGE

La noix tigrée a, avec l'arachide, la particularité de ne pas être totalement digérée par les carpes qui de ce fait réamorcent le coup automatiquement avec leurs déjections.

L'amorçage avec des noix tigrées ne doit pas s'effectuer massivement mais elle est le complément idéal lors d'un amorçage massif avec d'autres graines (maïs, chènevis) à raison d'un kilo de tiger pour 10 kilos de graines.

En cas d'amorçage à la tiger nut seule, une ou deux poignées par ligne sont largement suffisantes.

En lac surpêché, la pêche en spot, tiger sur chènevis peut être de bon rapport.

Elle peut être associée également avec des bouillettes.

Pour ceux qui voudraient pêcher en eau froide avec des noix tigrées : couper les tigers cuites en morceaux et les utiliser en spot dans un sac soluble (bien sécher les graines avec un chiffon), c'est redoutable.

Les avis sur le fait que la carpe répondent rapidement ou non à la noix tigrée sont divisés. Pour certains, elle répond sans amorçage d'accoutumance, pour d'autres non.

REMARQUE

- **On peut ajouter 25% de sucre (sirop d'érable, de caramel, de sucre brun, ...) pour avoir un jus alcoolisé ;**
- **Une boîte de lait concentré pour avoir des noix nappées et collantes ;**
- **Très utile en cas de poissons-chats ;**
- **Elle semble être appréciée particulièrement par les carpes communes.**

POIS CHICHE (*Cicer arietinum*)

DESCRIPTION ET ORIGINE

Le pois chiche fait partie de la famille des fabacées. C'est une plante herbacée annuelle. Elle se présente sous forme de buisson de 20 cm à 1 mètre de haut. Les fruits de ces buissons sont des gousses, comme les haricots, qui contiennent d'une à six graines d'un centimètre de diamètre. Il existe des variétés allant du jaune au brun en passant par la couleur crème. Il est originaire de l'Asie occidentale et sa culture s'est étendue tout autour de la Méditerranée. Arietinum veut dire petit bélier parce que sa forme rappelle la tête du bélier. Cicéron, d'ailleurs, portait ce nom à cause de la verrue qu'il portait sur le nez et dont la forme rappelait celle du pois chiche. On l'appelle aussi garbanzo.



VALEUR NUTRITIVE

Valeurs nutritives approximatives :

Glucides (hydrates de carbone) 40 à 60%

Protéines 20 à 25%

Lipides 5 à 6%

Fibres 17 à 20%

Il contient aussi des minéraux tel que le calcium, le phosphore, le potassium, le fer.

Le pois chiche contient de l'acide folique qui est une vitamine très sensible à la chaleur.

CUISSON ET PREPARATION

Trempage de 24 à 48 heures. Sa taille va augmenter de 3 à 4 fois.

Cuisson : quelques minutes seulement pour garder à la graine toutes ses qualités et sa tenue à l'hameçon. Vous pouvez également le cuire sans trempage pendant une demi-heure.

- Le trempage suffit, une cuisson n'est pas nécessaire ;
- Le pois chiche peut être facilement coloré en le cuisant quelques minutes et en ajoutant directement le colorant dans l'eau ;
- On peut l'aromatiser et/ou le sucrer de la même manière. Le chocolat malt reste une valeur sûre pour aromatisation (10 à 15 ml par kilo).

PERIODE

Surtout efficace l'été.

ESCHAGE



Un à trois pois chiches sur le cheveu sur un bas de ligne en nylon ou en tresse.

En tandem avec une bouillette.

Escher avec des pois chiches colorés peut être payant.

AMORCAGE

Le pois chiche n'étant pas à lui seul une nourriture équilibrée, il est conseillé de lui adjoindre une céréale (maïs, blé, ...). Par exemple, amorcer avec un mélange de maïs, pois chiche et tigernuts (40/30/30).

REMARQUE

- Peut être lancé à la fronde et même au cobra ;
- Graine idéale pour la pêche en spot, au baitrocket par exemple ;
- Accoutumance très rapide l'été et en eau close ;
- Très utile dans les plans d'eau peuplés par les poissons-chats car ils ne s'y intéressent pas ;
- Très appréciée de la brème ;

POIS D'ERABLE (*Pisum sativum* L.)

DESCRIPTION ET ORIGINE

Le pois d'érable est une plante fourragère et n'est pas le fruit de l'arbre appelé érable. Sa graine est sphérique et se retrouve fréquemment dans les mélanges pour pigeons.

VALEUR NUTRITIVE

Valeurs nutritives approximatives :

Glucides (hydrates de carbone) 18%

Protéines 7%

Lipides 0,5%

Fibres 2,5%

Il contient aussi du fer, du calcium, du sodium, du phosphore et du potassium.



CUISSON ET PREPARATION

Trempage : minimum 24 heures.

Cuisson : 15 minutes après ébullition pour celles destinées à l'eschage, quelques minutes de plus pour les autres.

On peut aussi le laisser tremper et fermenter longtemps jusqu'à en obtenir une crème ou le laisser tremper en compagnie de tigernuts avec de l'arôme Mapplecream.

PERIODE

Surtout efficace l'été.

ESCHAGE



On peut escher plusieurs pois d'érable ou le panacher avec d'autres graines.

AMORCAGE

Un amorçage d'accoutumance de 48 heures minimum est recommandé.

REMARQUE

• Attention à l'odeur tenace que dégage les pois d'érable.

LA FEVE



DESCRIPTION ET ORIGINE:

La fève est la graine d'une plante qui fait partie des légumineuses plus précisément de la famille des papilionacées. Elle est originaire du bassin méditerranéen où elle a été consommée depuis l'antiquité.

VALEUR NUTRITIVE :

Valeurs nutritives approximatives pour 100 g :

Glucides (hydrates de carbone) :	10 %
Fibres :	7 %
Protéines :	6 %
Lipides :	1 %

CUISSON ET PREPARATION :

Trempage : 24 à 48 heures

Cuisson : 15 à 30 minutes où jusqu'à ce que quelques graines éclatent.

Cette graine après ceci peut atteindre 4cm de long et 1.5cm d'épaisseur pour les plus grosses

PERIODE :

Surtout l'été.

ESCHAGE :



Sur le fond ou allégée, seule ou part deux.

AMORCAGE :

Sa teneur en fibre en fait une graine qui sera digérée rapidement digérée par les carpes mais il faut tenir compte de sa propension à tourner et surir.

REMARQUE :

- Riche en hydrate de carbone comme la pomme de terre ;
- Peut faire la différence en plan d'eau surpêché quand les autres graines et bouilletes ne sont plus productives ;
- Résistante aux lancers les plus appuyés et peut rester dans l'eau plus de 24h sans problèmes ;
- Résistante aux poissons chats.