

<https://www.maisondesprovinces.fr/spip.php?article843>



Les étangs de Sologne

- Les Provinces - Sologne -



Date de mise en ligne : samedi 4 novembre 2023

Tous droits réservés Maison des Provinces - Tous droits réservés

Élément spécifique et remarquable du paysage solognot, l'étang est un patrimoine à la fois historique, culturel, économique et écologique.

Un étang traditionnel n'est pas creusé, on utilise la dépression naturelle que réalisent les petits ruisseaux de drainage des eaux du bassin versant des rivières ou des creux de terrain appelés « noues ». Une digue au cœur d'argile permet une retenue d'eau en surface, le sous-sol étant argileux.



Le fonctionnement d'un étang traditionnel correspond à celui, connu maintenant, du lagunage. L'auto-épuration observée est due au rôle transformateur de la faune microbienne du fond, au rôle absorbant des plantes de la ceinture végétale ou roselière et à l'oxygénation produite par le phytoplancton. Ce fonctionnement équilibré permet la vie et la nourriture des poissons et celles de toute une faune sauvage comportant entre autres des oiseaux d'eau.

L'histoire des étangs fait partie intégrante de celle de la Sologne. Depuis l'époque du défrichage des campagnes, aux premiers temps du Moyen-Age, des étangs ont été créés en grand nombre, ceci jusqu'à la Renaissance, où 4000 étangs font la réussite économique de la région. Cette « belle mécanique » se détraque à partir de la fin du 16^e siècle. Beaucoup d'étangs se transforment en marécages, entraînant le développement important du paludisme, de la misère et de la famine. On évoque aussi l'amélioration relative des conditions de vie au 19^e siècle et le rôle joué par la poudre d'écorce de quinquina.



Actuellement, la Sologne compte 3200 étangs qui couvrent environ 12 000 hectares. Leur surface varie de deux à

Les étangs de Sologne

cent hectares. Saint-Viâtre est la commune qui en possède le plus grand nombre (135) et la plus grande surface en étangs (1300 hectares).

La Sologne des étangs, c'est aussi la préservation de ses productions traditionnelles comme celles du mouton solognot, de l'abeille de Sologne et de son fameux miel, mais aussi de son caviar dit de Sologne, qui rivalise avec les plus grands, et qui symbolise une reconversion réussie de la pêche traditionnelle, sans oublier les productions de fraises et d'asperges.



<https://www.maisondesprovinces.fr/spip.php?article843&lang=fr> title="" />