

INTRODUCTION	15
Les chasses à l'affût nocturne fixe de canards	21
1. Constructions et aménagements physico-hydrologiques du milieu	23
1.1. Le lac - les digues	23
1.1.1. Considérations générales : choix d'un emplacement	23
1.1.2. Constructions hydrologiques	25
1.1.3. Maniement et contrôle de l'eau	26
1.1.4. Ennemis des digues : le ragondin et le rat musqué	27
1.2. L'abri principal	30
1.2.1. Différentes dénominations	30
1.2.2. Construction d'une tonne - équipements intérieurs	31
Inventaire des modes de construction des tonnes	32
Quelques considérations annexes sur le choix de mode de construction	34
Schéma classique préconisé par P. Mouchon	34
Description de la tonne personnelle du Docteur Rocher	39
Quelques conseils éclairés de L. Ternier et F. Massé	43

Quelques remarques relatives aux gabions normands, picards et aux installations de chasse aux canards sur le domaine maritime	45
1.3. Les constructions annexes	48
1.3.1. Les abords de l'abri principal - matériel de déglacage et d'extérieur - embarcation	48
1.3.2. Parges - Volières et systèmes d'attaches des appelants	55
1.4. Les voies d'accès et de circulation	60
1.4.1. Accès proprement dits et ponts	60
1.4.2. Le sentier de circulation et l'ailage de camouflage	63
1.4.3. L'à-pied de circulation devant la tonne	65
1.5. Végétaux naturels et plantations - aménagements et entretien du clair	65
2. Les appelants	69
2.1. Définition	69
2.2. Nature raciale et croisements - qualité des appelants : les « cris »	70
2.2.1. Nature raciale et croisements	70
Le Colvert Franc	70
Le Canard Bariolé ou Hollandais	70
Le Colvert Isabelle et le Colvert albinos	71
Le Colvert Rouennais	71

Le Colvert Cayouga ou « Mignonnette »	71
Le Colvert Mignon	71
Le Colvert Pékin	72
2.2.2. Qualités des appelants	72
2.2.2.1. Tranquillité et qualité de voix - composition d'un attelage	72
Tranquillité et qualité de voix	72
Composition d'un attelage	74
2.2.2.2. Qualités morphologiques et qualités de plumage	75
2.3. Milieu d'élevage et technique d'élevage	75
2.3.1. Le dressage des appelants	75
2.3.2. Alimentation des appelants : du caneton à l'adulte	78
2.3.3. Reproduction des appelants et première sélection des appelants - aménagements particuliers	82
2.3.4. Prophylaxie contre un prédateur majeur : le rat	85
Lutte offensive	86
Lutte préventive	87
2.4. Ecueils pathologiques classiques	88
2.4.1. Pathologie externe	88
2.4.1.1. Traumatologie	88

2.4.1.2. Parasitologie externe : les ectoparasites des canards	89
2.4.2. Pathologie interne	89
2.4.2.1. Résidus chimiques toxiques - le saturnisme	90
2.4.2.2. Les endoparasites du canard	91
2.4.2.2.1. Maladies dues à des champignons	91
L'aspergillose : une maladie parasitaire due à un champignon microscopique	91
La candidose : une maladie parasitaire due à une levure	92
2.4.2.2.2. Maladies dues à des helminthes	93
L'amidostomose : une maladie due à un vers rond	93
La spirurose ou échinurose : une maladie due à un vers rond	93
2.4.2.2.3. Maladie due à des plathelminthes : le téniasis	93
2.4.2.2.4. Maladies dues à des protozoaires parasites	94
Les coccidioses	94
L'hexamitose	95
2.4.2.3. Maladies contagieuses et non contagieuses classiques	95
Maladie virale contagieuse : la peste du canard	95

Maladie virale contagieuse : l'hépatite virale du caneton	96
Maladie bactérienne : la salmonellose des canards	96
Maladie bactérienne : la pasteurellose des canards	97
Maladie bactérienne : la tuberculose des canards	98
Maladie bactérienne : la yersiniose ou pseudo-tuberculose	98
Toxi-infection d'origine bactérienne : le botulisme	99
2.5. Médecine prophylactique ou comment prévenir simplement les problèmes pathologiques classiques des appelants	101
3. Armes, munitions, systèmes optiques et accessoires du chasseur	107
3.1. Les armes	107
3.1.1. Différents types d'armes autorisés - rappel législatif	107
3.1.2. Différents fusils : avantages et inconvenients pour l'affût nocturne des canards	108
3.1.3. Différents calibres : performances comparées pour la chasse à l'affût nocturne des canards	111
3.1.4. Les armes d'occasion	112
3.2. Les munitions	113

3.2.1. Différentes munitions interdites : rappel législatif	113
3.2.2. Structure d'une cartouche	113
3.2.3. Rappel balistique	113
3.2.4. Choix de la cartouche appropriée à l'affût nocturne des canards	116
3.2.5. Choix des plombs appropriés au tir des canards	117
3.3. Les systèmes de visée et optiques d'observation	118
3.3.1. Les caractéristiques des optiques	118
3.3.2. Les types d'optiques adaptés à la chasse à l'affût nocturne des canards	120
3.3.3. Utilisation des systèmes optiques	121
3.4. Le chien	122
3.5. Les vêtements	124
3.5.1. Problèmes posés par le milieu	124
3.5.1.1. La chaleur	125
3.5.1.2. L'humidité	125
3.5.1.3. Le vent	125
3.5.1.4. Le froid	125
3.5.2. Aux pieds	126
3.5.2.1. Chaussures de plage - tennis	126

3.5.2.2. Bottes	126
3.5.2.3. Cuissardes	126
3.5.2.4. Wadding	127
3.5.3. Les vêtements proprement dits	127
3.5.3.1. Couvre-chef	127
3.5.3.2. Chemises - pull-overs - écharpes	128
3.5.3.3. Pantalons et shorts	128
3.5.3.4. Chaussettes et gants - chaussons de bottes : protection isothermique des extrémités	129
3.5.3.5. Les vestes du chasseur de canard	129
3.6. Autres accessoires	131
3.6.1. Etais de protection de l'arme et des systèmes optiques	131
3.6.2. Les appeaux sonores	131
3.6.3. Le couteau du chasseur	131
3.6.4. Lampe-torche	132
3.6.5. Crème ou lotion anti-moustique (répulsive/insecte)	132
3.6.6. Appareil photographique	132
3.6.7. Carnet - crayon	133
3.6.8. Le fond du sac	133
3.7. La check-list du tonnayre pressé et étourdi	134

4. Le chasseur	135
4.1. Qualités exigées	135
4.2. Un emploi du temps très particulier	136
5. L'acte de chasse	137
5.1. Tendre est un art	137
5.1.1. Les règles de base de la mise en place de l'attelage	138
5.1.2. Importance de la mise en place des leurres, blettes et appeaux visuels	139
5.1.3. Quelques exemples de mise en place de l'attelage et des blettes	141
5.2. Affûter est un art	141
5.2.1. Détecter	141
5.2.1.1. Visuellement	141
5.2.1.2. Auditivement	145
5.2.2. Reconnaître	147
5.2.2.1. Importance de l'éducation zoologique des chasseurs	147
5.2.2.2. Importance de l'intégrité des sens du chasseur et de leur acuité	148
5.3. Le tir proprement dit	149
5.3.1. Difficultés visuelles de visée	149

5.3.2. Entraînement au tir	151
5.3.3. Coup de doigt et coup d'épaule - comment ne plus sursauter	151
5.3.4. Nettoyage et entretien du fusil	152
5.3.5. Règles élémentaires de sécurité	153
6. Devenir du gibier touché	155
6.1. Gibier blessé : soigné puis utilisé comme reproducteur	155
6.2. Gibier tué	156
6.2.1. La taxidermie	156
6.2.1.1. Le matériel de taxidermie	156
6.2.1.2. La naturalisation d'un canard	158
6.2.2. Quelques préparations culinaires	161
6.2.2.1. Recette de base : canards sauvages rôtis	161
6.2.2.2. Recettes du Nord-Est	162
L'Halbran intégral	162
Canard sauvage à l'orange	162
Colverts aux navets glacés à l'orange	162
Canard aux navets	163
Sarcelle à l'ancienne	164
Filets de Sarcelles Henrion de Pansey	164
Canard sauvage glacé Montmorency	164

Canard à la Duchambais	165
Canard au Chambertin	165
Canard sauvage au porto	165
Civet de canard sauvage bourguignon	166
6.2.2.3. Recettes du Nord-Ouest	166
Halbran rôti	166
Colvert à la picarde	166
Canard rouennais à l'ancienne	167
Canard sauvage aux pommes	167
Macreuse au vin rouge	168
Macreuse farcie	168
Canard nantais aux petits pois	169
Canard sauvage en hutte	169
Canard sauvage au foie gras	169
Rillettes solognotes	169
Filets de canards sauvages à la bigarade solognote	170
Filets de canards sauvages sauce poivrade solognote	170
Filets de canards sauvages aux olives	170
Magrets de Colverts au fumet des bois solognots	170

6.2.2.4. Recettes du Sud-Est	171
Salmis de canards sauvages	171
Sarcelles aux olives	171
Canard sauvage arlésienne	171
Canard sauvage aux olives farcies d'anchois	172
Sarcelles aux anchois	172
Colvert aux brugnons	173
Canard braisé au cèleri	173
6.2.2.5. Recettes du Sud-Ouest	174
Salmis de canards sauvages	174
Canard braisé	174
Canard aux oignons	174
Canard à la paysanne	175
Canard à la royale	175
Canard sauvage aux pommes	176
Canard sauvage au madère	176
Canard en blanquette	177
Canard sauvage à l'armagnac	178
Canard sauvage à l'orange et au cognac	180
Canard sauvage aux huîtres	180

Canard sauvage au fumet de Bordeaux et champignons des bois	180
Canard farci à la bordelaise	181
Canard aux pêches à la mode des Graves	182
Conclusion	185
Bibliographie	188