Retour sur le site

L'AMORCE

Lorsqu'il pratique de façon itinérante, le pêcheur se déplace en permanence à la recherche et la rencontre du poisson. En revanche, s'il pêche "au coup", il demeure statique et ce sont les poissons qui se rassemblent sur un poste choisi et précis en amorçant.

Il n'existe pas de recette d'amorce miracle, ni d'amorce universelle mais toute une série de mélanges qui ont un rendement plus ou moins élevé, selon les saisons, les températures, le type et la couleur de l'eau, la profondeur et les poissons recherchés.
Il faut savoir que lorsque l'on pêche seul, n'importe quelle amorce (ou presque) attire du poisson. Il en va bien différemment en concours où la concurrence est rude.
Là, la qualité de l'amorce, mais aussi le choix de la bonne stratégie de pêche et aussi...le tirage au sort...feront la différence.

POURQUOI AMORCER ?

L'amorçage a plusieurs objectifs : d'abord attirer les poissons sur le coup, puis les maintenir au même endroit. Mais aussi, stimuler leur appétit et les sélectionner. L'amorce permet de prendre du poisson en utilisant correctement les bons mélanges. Une erreur dans une composition peut gaver le poisson, qui, une fois repu, s'éloigne. Un amorçage trop bruyant peut aussi faire fuir le poisson. Un rappel trop léger risque aussi de faire changer le poisson de niveau (par exemple, le faire remonter vers la surface alors que l'appât, fixé au bout de la ligne se situe près du fond).

L'ACCOUTUMANCE

Le poisson est opportuniste. Si il trouve de quoi se nourrir à un endroit précis, il va revenir régulièrement. Le pêcheur doit exploiter cette réaction naturelle du poisson en amorçant régulièrement. Tout le monde a entendu dire que "les anciens" préparaient leur coup au chènevis ou blé pendant plusieurs jours avant d'aller y pêcher.

LES COMPOSANTS DES AMORCES

- les produits de base : ce sont ceux qui rentrent quasiment dans toutes les compositions d'amorce. Les chapelures de pain, blanches, blondes ou rousses. Les biscuits et biscottes. L'arachide fleur ou grillée. Les chènevis moulu ou grillé. La farine de maïs...
- les produits collants ont pour rôle d'éviter que les boules ne se dispersent trop vite, faciliter la propulsion des boules au loin et coller les esches : le tourteau de maïs, le coprah mélassé, le pain d'épice, le PV1...
- les produits dispersants : leur rôle est de faire se désagréger progressivement les boules d'amorce dans l'eau pour disperser les composants : coprah nature, jaune de hollande, gazelle grillée, lin, oeillette...
- les produits neutres : pour alourdir les amorces en eaux profondes ou en courant important : argile, bentonite, terre, sablon, liant...
- les additifs et stimulants : anis, fenouil, coriandre, vanille, cannelle, curcuma, brasem, fiente de pigeon, crevette, goudron de Norvège...on fait alors appel à la mémoire sélective gustative des poissons.

LA GRANULOMETRIE

La taille des particules d'amorce permet de sélectionner les poissons. En règle générale, amorce fine et légère = petits poissons (ablettes, gardonneaux...), amorce lourde à grosses particules = gros poissons (gardons, brèmes, tanches...)

LES COULEURS D'AMORCE

La couleur de l'amorce a une influence déterminante sur le résultat de la pêche.
-blanche : amorce fine et nuageante pour ablette.
-jaune : amorce destinée à la brème
-marron : amorce spécifique pour le gardon
-noir ou rouge : amorce pour eaux froides, en début de saison
Différentes poudres colorantes et traçantes ajoutées à l'amorce de base, permettent d'obtenir la couleur souhaitée.

LES ESCHES VEGETALES A INCORPORER AUX AMORCES

Le chènevis cuit, le blé et le mais doux permettent de sélectionner les beaux poissons. Pour la pêche spécifique de la carpe on emploie aussi, les fèves, le lupin , la noix tigrée, l'arachide...

LES ESCHES ANIMALES A INCORPORER AUX AMORCES

Afin d'améliorer le pouvoir attractif des amorces, on peut ajouter des esches animales vivantes ou mortes. La plus classique et la plus connue est l'asticot. Une astuce consiste à utiliser des asticots morts (ébouillantés ou congelés) afin qu'ils ne cassent pas les boules d'amorce.
En compétition, le plus employé est le fouillis de vers de vase. C'est l'or rouge du pêcheur !

RECETTES MAISONS

Pour vous aider, nous vous donnons quelques exemples de formules d'amorces à composer vous-même. Par nature, elles font appel à l'expérience et à l'imagination de chacun.

AMORCE GARDON : 3 volumes de chapelure rousse + 2 vol. de chènevis grillé + 1 vol. de biscuit + 1 vol. d'épicéine + 1 vol. de semoule de mais fine + 1 vol. de coriandre + 1 additif vanille

AMORCE ABLETTE : 3 parts de coprah nature + 2 parts de farine de riz + 2 parts de farine de mais surfine + 1 part de gazelle grillée + 1 part d'arachide grillée + 1 part de biscuit fin + 1 traçant blanc ou jaune

AMORCE BREME : 3 volumes de Chapelure blonde + 1 volume de chapelure de pain blanc + 2 vol. de PV1 + 1 vol. de jaune de Hollande + 1 vol de tourteau de mais + 1 vol. d'arachide grasse + 1 additif Brasem

AMORCE POISSON-CHAT : 4 parts de chapelure de pain grosse + 1 part de tourteau de maïs gonflé à l'eau + 1 part farine de viande + 1 part de farine de poisson + 1 part d'arachide grasse + 2 parts de semoule de mais grosse + 1 additif crevette

AMORCES POUR EAUX FROIDES : les produits de base sont maigres et peu nourrissants. Par contre les composants riches en protéines comme les esches vivantes, sont plus abondantes. Rajoutez des arômes.

AMORCES POUR EAUX CHAUDES : l'amorce est préparée à partir de produits nourrissants et gras car les poissons digèrent plus rapidement. Les graines végétales remplacent les appâts vivants.

En conclusion, l'amorce sera toujours le mélange secret de chaque pêcheur au coup !

La meilleure amorce

On prend du chènevis cru puis on le moult. Pendant de temps, on fait bouillir de l'eau et on la verse alors qu'elle est bouillante sur cette sorte de farine. Certes, on ne peut procéder de cette façon qu'à la maison, mais l'amorce est prête dès qu'on arrive eu bord de l'eau.
A cette base, prévue pour la surface, on peut ajouter en très petite quantité, soit une cuillère de miel, soit une cuillère de sucre, voire un peu de biscuit ou d'un reste d'amorce gardon. Malaxe alors le mélange pour faire des boules graisseuses. Alors l'amorce obtenue est excellente pour le fond.

Cliquez sur l'ingrédient que vous avez choisi dans l'un des tableaux ci-dessous pour avoir le détail. Ensuite, utilisez le bouton "RETOUR" pour revenir au tableau.

Nature/Lieu	Ablette			Barbeau		Brème			Carpe			Chevesne			Gardon			Goujon			Perche			Poisson chat			Rotengle			Tanche			Vairon		
c=Canal - e=Etang - r=Rivière	c	e	r	c	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r
Ail				x	x	x	x	x										x	x	x										x	x	x			
Algue				x	x	x	x	x	x	x	x				x	x	x	x	x	x	x	x	x							x	x	x			
Aloès															x		x			x										x	x	x			x
Amande			x	x	x	x	x	x				x	x	x	x	x	x	x	x	x							x	x	x	x	x	x			
Anis étoilé	x	x	x			x	x	x							x	x	x	x	x	x							x	x	x	x	x	x	x	x	x
Anis vert	x	x	x												x	x	x	x	x	x							x	x	x				x	x	x
Aqua protéine						x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x													x	x	x			
Arachide anisée	x	x	x												x	x	x	x	x	x							x	x	x				x	x	x
Arachide fleur	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Arachide grasse	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x				x	x	x	x	x	x	x	x	x
Arachide moulue				x	x	x	x	x	x	x	x				x	x	x							x	x	x				x	x	x			
Arrow root	x	x	x												x	x	x	x	x	x										x	x	x	x	x	x
Asticot	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x				x	x	x	x	x	x	x	x	x
Avoine				x	x	x		x	x	x	x													x	x	x									
Basilic						x	x	x							x	x	x	x	x	x							x	x	x	x	x	x			
Biscotte	x	x	x			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Biscuit	x	x	x			x	x	x	x	x	x				x	x	x	x	x	x							x	x	x	x	x	x	x	x	x
Blanco				x	x			x			x															x									
Blé			x	x	x			x	x	x	x				x	x	x			x				x	x					x	x	x			x
Cacao	x	x										x	x	x	x	x		x									x	x	x						
Cameline															x	x	x	x	x	x							x	x	x						
Cannelle						x	x	x				x	x	x	x	x	x										x	x	x	x	x	x			
Caramel	x	x	x			x	x	x	x	x	x				x	x	x	x	x	x	x	x	x				x	x	x	x	x	x	x	x	x
Caroube	x	x	x			x	x					x	x	x	x	x		x	x	x							x	x	x	x			x	x	x
Carthame						x	x	x							x	x	x										x	x	x	x	x	x			
Carvi	x	x	x												x	x	x	x	x	x							x	x	x				x	x	x
Chapelure blonde				x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			x
Chapelure pain flamand				x	x	x	x	x	x	x	x						x							x	x	x						x			
Chapelure rousse	x	x	x			x	x			x		x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Chataigne				x	x	x		x	x	x	x			x												x						x			
Chènevis moulu gras				x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			x									x	x	x	x			
Chènevis moulu grillé	x	x	x				x								x	x		x	x								x	x		x	x				x
Citrouille				x	x	x	x	x	x	x	x																									
Coco belge	x	x	x				x								x	x	x	x	x	x		x					x	x	x	x	x	x	x	x	x
Cocon soie	x	x	x									x	x	x													x	x	x				x	x	x

Nature/Lieu	Ablette			Barbeau		Brème			Carpe			Chevesne			Gardon			Goujon			Perche			Poisson chat			Rotengle			Tanche			Vairon		
c=Canal - e=Etang - r=Rivière	c	e	r	c	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r
Colza				x	x																														
Coprah	x	x	x				x								x	x	x	x	x	x		x					x	x	x	x	x	x	x	x	x
Coriandre						x	x								x	x	x	x	x	x	x	x	x				x	x	x	x	x		x	x	x
Coton			x			x						x	x	x	x												x	x	x		x				
Cumin	x						x			x					x	x	x			x										x	x	x			
Curcuma	x	x	x			x	x	x												x															x
Daphnie	x	x	x									x	x	x		x											x	x	x						
Fécule PdT				x	x	x	x	x	x	x	x			x										x	x	x						x			
Fenouil						x	x	x							x	x	x	x	x	x										x	x	x			
Fénugrec															x	x	x	x	x	x							x	x	x	x	x	x			
Fève				x	x			x	x	x	x																					x			
Fiente															x	x	x																		
Fleurette	x	x	x										x						x					x	x		x	x	x				x	x	x
Flocons PdT				x	x	x	x	x	x	x	x			x										x	x	x						x			
Gazelle	x	x	x									x	x	x		x		x	x	x				x	x		x	x	x				x	x	x
Goudron Norvège																														x	x	x			
Guano						x	x	x							x	x	x																		
Huitres	x	x	x									x	x	x				x	x	x													x	x	x
Kola						x	x	x							x	x	x										x	x	x	x	x	x			
Liège	x	x	x																																
Lin				x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			x				x	x	x				x	x	x			
Lupin				x	x	x	x	x	x	x	x				x	x	x			x	x	x	x	x	x	x				x	x	x			
Luzerne							x									x					x	x	x					x							
Maïs	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Maïs gaude	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Maïs Gluten			x	x	x	x	x	x	x	x	x				x	x	x			x				x	x	x				x	x	x			
Maïs jaune hollande				x	x	x	x	x	x	x	x				x	x	x							x	x	x				x	x	x			
Maïs semoule	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x				x	x	x							x	x	x				x	x	x			
Maïs Ttx germes				x	x	x	x	x	x	x	x				x	x	x							x	x	x				x	x	x			
Manioc	x	x	x													x		x	x	x							x	x	x				x	x	x
Marjolaine	x	x	x												x	x	x	x	x	x							x	x	x				x	x	x
Mélasse			x	x	x	x	x	x	x	x	x				x	x	x	x	x	x	x	x	x				x	x	x	x	x	x	x	x	x
Millet	x	x	x									x	x	x				x	x	x	x	x	x				x	x	x				x	x	x
Millysaate				x	x	x	x	x									x							x	x	x				x	x	x			
Moutarde				x	x	x	x	x																											

Nature/Lieu	Ablette			Barbeau		Brème			Carpe			Chevesne			Gardon			Goujon			Perche			Poisson chat			Rotengle			Tanche			Vairon		
c=Canal - e=Etang - r=Rivière	c	e	r	c	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r	c	e	r
Muscade Macis						x	x	x							x	x	x												x	x	x			
Noir belge						x	x	x							x	x	x												x	x	x			
Noisette			x			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x								x	x	x	x				x
Noix				x	x	x	x	x							x	x	x	x	x	x									x	x	x			
Oeillette						x	x	x							x	x	x	x	x	x							x	x	x	x	x	x			
Oeuf	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Opopanax	x	x	x										x						x					x	x		x	x	x				x	x	x
Orge				x	x	x	x	x	x	x	x													x	x	x					x	x			
Pain				x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			x
Palmiste	x	x	x			x	x					x	x	x	x	x	x	x	x	x							x	x	x		x		x	x	x
Poisson				x	x				x	x	x	x	x	x							x	x	x	x	x	x									
Pralinor	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x				x	x	x	x	x	x	x	x	x				x	x	x	x	x	x	x	x	x
PV1				x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x							x	x	x	x	x	x			
Quinquina	x	x	x												x	x	x	x	x	x							x	x	x				x	x	x
Raisin				x	x	x	x	x																								x			
Réglisse	x	x	x					x							x	x	x													x	x	x			
Riz	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x				x	x	x	x	x	x	x	x	x
Romarin							x		x	x	x																								
Safran	x	x	x	x	x	x	x	x										x	x	x											x				
Sagou	x	x	x												x	x	x	x	x	x	x	x	x				x	x	x				x	x	x
Sang	x	x	x	x	x							x	x	x	x	x	x				x	x	x	x	x	x									
Sarrasin				x	x	x	x	x	x	x	x			x										x	x	x									
Seigle				x	x	x	x	x	x	x	x			x										x	x	x									
Sels minéraux						x	x	x							x	x	x										x	x	x						
Sésame															x	x	x													x	x	x			
Soja Ttx				x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x				x	x	x	x	x	x
Son	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x				x	x	x	x	x	x			
Tournesol	x	x	x				x					x	x	x		x		x	x	x							x	x	x				x	x	x
Vanille	x	x	x			x	x	x	x	x	x				x	x	x	x	x	x							x	x	x	x	x	x			
Viande				x	x				x	x	x										x	x	x	x	x	x									
Volumix	x	x	x			x	x			x		x	x	x	x	x	x										x	x	x		x				

Ail

Origine	Plante bien connue cultivée dans nos jardins. Famille des liliacées. Le bulbe, appelé *gousse*, est utilisé comme condiment. Celui du Sud possède une saveur plus douce que lorsqu'il est cultivé dans le Nord ou l'Est de la France. On utilise la farine de la gousse finement pulvérisée et déshydratée.
Utilisation	La poudre d'ail dégage une odeur forte qui prend au nez. Elle ne peut être raisonnablement employée qu'en farine d'appoint. Incorporée en faible quantité dans un mélange, l'odeur dégagée sera négligeable. Par contre, elle a des qualités gustatives que la brème en particulier semble apprécier.
Technique de pêche	Fond.
Classification	Condiment (vermifuge). Collant comestible.
Couleur sèche	Crème
Mouillée	Crème
Effet nutritionnel	Il est néant en ce qui concerne le gavage, mais il peut déclencher une réaction favorable (calories: 139).
Conseils	Comme tous ces produits épicés, les doses employées doivent toujours être minimes (sauf rares exceptions). Vous ajouterez deux cuillérées à soupe par kilo d'amorce.
Indice de prix	Très élevé.
Densité pour 1 litre	500g.
Potentiel Hydrogène	6.
Qualité Odeur (Q.O.)	40/100.
Puissance Odeur (P.O.)	50/100.

Algue

Origine	Par définition on regroupe sous ce nom un très grand nombre de végétaux chlorophylliens ne possédant aucune ou peu de racine, vivant aussi bien en eau douce que salée.
Utilisation	Les cornifles immergées, les éléodes et autres variétés peuvent être récupérées puis séchées lentement. La température ne doit pas dépasser 40°. Il faut le s retourner fréquemment. Il reste ensuite à pulvériser ces végétaux séchés qui donneront alors une farine très fine et légère. Les amino-acides (protéines), restant en partie emprisonnés dans la mouture en font une composition de choix.
Technique de pêche	Fond.
Classification	Dispersant**.**
Couleur sèche	Gris-vert.
Mouillée	Vert sombre.
Effet nutritionnel	Les algues renferment de nombreuses vitamines qu'il serait trop long d'énumérer ici. Mais vitamine ne signifie pas gavage. Cette farine reste en fait peu nourrissante.
Conseils	Rarement employée, la farine d'algue reste l'un des meilleurs produits naturels pour la pêche. Elle peut réussir là ou rien de bien défini ne marche. Vous l'utiliserez pour les amorces de fond et le beau poisson (20% à 30% par kg).
Indice de prix	Très avantageux.
Densité pour 1 litre	1000g.
Potentiel Hydrogène	
Qualité Odeur (Q.O.)	30/100.
Puissance Odeur (P.O.)	10/100.

RETOUR

Aloès

Origine	Plante grasse ligneuse que l'on rencontre dans les régions méditerrannéennes, l'Inde et les Antilles. Famille des liliacées. On obtient sous forme de farine, un produit très amer.
Utilisation	La poudre d'aloès doit être mêlée à la farine de fenouil pour rendre son meilleur effet. Elle est très utilisée en phytothérapie sous forme de décoction comme le laxatif et purgatif. Elle intéresse toutes les amorces aussi bien de fond que de surface, mais elle doit être mélangée en faible quantité aux compositions (une à deux cuillères à soupe par kilo).
Technique de pêche	Fond et surface.
Classification	Condiment, très collant.
Couleur sèche	Vert-armée sombre.
Mouillée	Noir.
Effet nutritionnel	Tout à fait négligeable. Mais les propriétés purgatives et laxatives de l'aloès permettront d'utiliser ensuite des farines plus nourrissantes. C'est un avantage pour tenter le beau poisson.
Conseils	La tanche qui apprécie le goudron de Norvège, est attirée par la farine d'aloès. Vous la mélangerez à diverses amorces destinées à la pêche de ce cyprin (2 à 5% par kg pour la tanche).
Indice de prix	élevé.
Densité pour 1 litre	600g.
Potentiel Hydrogène	6.
Qualité Odeur (Q.O.)	50/100.
Puissance Odeur (P.O.)	90/100.

Amande

Origine	Fruit de l'amandier. L'arbre est originaire de Perse et de Mauritanie. Mais on le rencontre aussi en France, principalement dans le Sud. Famille des rosacées La graine est blanche, huileuse, à saveur douce ou amère car il en existe deux variétés. On extrait celle-ci par pression. On emploie une farine très fine ou plus grossière (amande râpée).
Utilisation	Cette farine très grasse est un apport intéressant dans une composition. Elle peut même en constituer l'élément principal. On utilisera la farine extraite de l'amande amère de préférence. L'amande est fébrifuge. Elle entre dans des compositions en phytothérapie. Sa farine doit être utilisée sur des coups où le gros poisson domine.
Technique de pêche	Fond exclusivement.
Classification	Collant, comestible.
Couleur sèche	Brun clair.
Mouillée	Fonce légèrement.
Effet nutritionnel	Extrêmement nourrissante et riche en protéines (600 calories).
Conseils	Elle ne doit pas être employée seule, mais de par sa densité élevée, elle pourra remplir le rôle d'élément liant et alourdissant. Vous la destinerez à la pêche de gros cyprins en lui adjoignant un aromate digestif.
Indice de prix	Elevé.
Densité pour 1 litre	560g.
Potentiel Hydrogène	6,7.
Qualité Odeur (Q.O.)	70/100.
Puissance Odeur (P.O.)	30/100.

RETOUR

Anis étoilé

Origine	Appelé aussi Badiane, l'anis étoilé est originaire d'extrême Orient et pousse sur un arbrisseau qui atteint environ 50cm à 1 mètre de haut. Famille des maniolacées. Cette plante est cultivée aussi dans certains pays méditerrannéens. Le fruit sec rougeâtre est formé à l'intérieur d'une douzaine de capsules. On en extrait la farine d'anis qui conserve légèrement son huile.
Utilisation	La badiane n'est employée que comme appoint. Son odeur très aromatique est bien connue et elle n'est pas sans rappeler celle de l'anis vert. Ses propriétés stomachiques et carminatives sont intéressantes. Pour cette raison, elle peut être mélangée avec succès à des farines issues de féculents, tels que la pomme de terre ou le manioc. Elle facilite ainsi leur absorption.
Technique de pêche	Plutôt pour le fond.
Classification	Aromate, collant.
Couleur sèche	Rouge-brun.
Mouillée	Rouge-brun.
Effet nutritionnel	Indirect, car il apporte une facilité dans la digestion.
Conseils	A chaque fois qu'une amorce est composée de produits gavants, l'apport d'anis étoilé vous est tout à fait conseillé. Les proportions peuvent être parfois augmentées sans dépasser 10% par kg, à cause du PH.
Indice de prix	Très élevé.
Densité pour 1 litre	600g.
Potentiel Hydrogène	4.
Qualité Odeur (Q.O.)	80/100.
Puissance Odeur (P.O.)	90/100.

Anis vert

Origine	Famille des ombellifères. Plante herbacée originaire du Proche Orient introduite en Europe au XVIIe siècle. Cultivée en France, elle n'a aucun rapport avec l'anis étoilé. Des fruits de couleur vert-grisâtre, pas plus gros qu'une tête d'épingle, on extrait la farine d'anis. Par distillation du fruit, on obtient une essence riche en anéthol.
Utilisation	La farine d'anis vert s'emploie à peu près de la même manière que celle de l'anis étoilé. Ses propriétés sont toutefois plus étendues (sédatives notamment). Son odeur est moins accentuée que celle de la badiane. Elle peut être employée dans n'importe quelle condition de pêche.
Technique de pêche	Surface et fond.
Classification	Aromate, collant.
Couleur sèche	Vert armée.
Mouillée	Brun vert.
Effet nutritionnel	Stimulant de l'apétit, l'anis vert ne peut que contribuer à la bonne digestion du poisson.
Conseils	A chaque fois que les farines utilisées sont réputées grasses et gavantes, l'apport d'anis vert vous est conseillé, en particulier lorsque vous amorcez régulièrement et plusieurs jours un coup. Proportion: 5% par kg maximum.
Indice de prix	Très élevé.
Densité pour 1 litre	450g.
Potentiel Hydrogène	5.
Qualité Odeur (Q.O.)	70/100.
Puissance Odeur (P.O.)	80/100.

RETOUR

Aqua protéine

Origine	Composant riche en protéines provenant de la mouture de diverses graines mêlées à du son.
Utilisation	Il s'agit d'un produit sec, dispersant.
Technique de pêche	Surface.
Classification	Dispersant.
Couleur sèche	Brun clair.
Mouillée	Brun foncé.
Effet nutritionnel	
Conseils	Vous pouvez l'utiliser en pêche de surface. 5 à 15% par kg.
Indice de prix	Très avantageux.
Densité pour 1 litre	
Potentiel Hydrogène	6.
Qualité Odeur (Q.O.)	10/100
Puissance Odeur (P.O.)	10/100

Arachide anisée

Origine	Famille des papilionacées. Plante tropicale provenant du Brésil. Les graines, appelées cacahuètes sont très riches en huile destinées à diverses industries. Elles sont consommées après torréfaction. Il est à noter que les fruits se forment dans le sol. Pour la pêche, on les utilise sous forme de farines, déshuilées ou non, à mouture plus ou moins fine.
Utilisation	Il est actuellement commercialisé quatre sortes de farine d'arachide: 2°- Tourteau d'arachide anisée: farine fine et vola tile à employer pour votre amorce de surface (0,2% de matières grasses), parfumée à l'anis.
Technique de pêche	Fond et surface.
Classification	Dispersant.
Couleur sèche	Grisâtre.
Mouillée	Gris sombre.
Effet nutritionnel	Peu gavante si celle-ci présente une mouture très fine. L'apport d'anis facilite dans tous les cas l'absorption et la digestion.
Conseils	Vous pourrez l'utiliser pour pêcher le menu fretin comme le gros poisson.
Indice de prix	Très avantageux.
Densité pour 1 litre	
Potentiel Hydrogène	
Qualité Odeur (Q.O.)	40/100.
Puissance Odeur (P.O.)	50/100.

RETOUR

Arachide fleur

Origine	Famille des papilionacées. Plante tropicale provenant du Brésil. Les graines, appelées cacahuètes sont très riches en huile destinées à diverses industries. Elles sont consommées après torréfaction. Il est à noter que les fruits se forment dans le sol. Pour la pêche, on les utilise sous forme de farines, déshuilées ou non, à mouture plus ou moins fine.
Utilisation	Il est actuellement commercialisé quatre sortes de farine d'arachide: 1°- Tourteau d'arachide fine fleur: farine fine et volatile à employer pour votre amorce de surface (0,2% de matières grasses).
Technique de pêche	Surface.
Classification	Dispersant.
Couleur sèche	Grisâtre.
Mouillée	Gris sombre.
Effet nutritionnel	L'arachide est nourrissante, mais utilisée sous la forme de farine nature, elle se dilue vite (contient peu de matières grasses).
Conseils	Vous l'utiliserez uniquement pour la pêche de surface. Intéresse toute la blanchaille. N'hésitez pas à employer de fortes doses (jusqu'à 30 à 40%/kg).
Indice de prix	Très avantageux.
Densité pour 1 litre	
Potentiel Hydrogène	6.
Qualité Odeur (Q.O.)	60/100.
Puissance Odeur (P.O.)	40/100.

Arachide grasse

Origine	Famille des papilionacées. Plante tropicale provenant du Brésil. Les graines, appelées cacahuètes sont très riches en huile destinées à diverses industries. Elles sont consommées après torréfaction. Il est à noter que les fruits se forment dans le sol. Pour la pêche, on les utilise sous forme de farines, déshuilées ou non, à mouture plus ou moins fine.
Utilisation	Il est actuellement commercialisé quatre sortes de farine d'arachide: 3°- Tourteau d'arachide grillée: farine odorante et collante que vous utiliserez pour vos amorces de fond et de surface (8% matière grasse).
Technique de pêche	Fond et surface.
Classification	Collant.
Couleur sèche	Brun.
Mouillée	Brun sombre.
Effet nutritionnel	Assez important.
Conseils	Toutes les bonnes amorces de fond peuvent contenir au moins une part d'arachide grasse, en particulier sur des coups non accoutumés (20%/kg). Intéresse le beau poisson.
Indice de prix	Très avantageux.
Densité pour 1 litre	
Potentiel Hydrogène	7.
Qualité Odeur (Q.O.)	70/100.
Puissance Odeur (P.O.)	60/100.

RETOUR

Arachide moulue

Origine	Famille des papilionacées. Plante tropicale provenant du Brésil. Les graines, appelées cacahuètes sont très riches en huile destinées à diverses industries. Elles sont consommées après torréfaction. Il est à noter que les fruits se forment dans le sol. Pour la pêche, on les utilise sous forme de farines, déshuilées ou non, à mouture plus ou moins fine.
Utilisation	Il est actuellement commercialisé quatre sortes de farine d'arachide: 4°- Cacahuète moulue: farine odorante et très grasse (45% matière grasse) pour le fond. Très prisée par les gardons et les grosses brèmes.
Technique de pêche	Fond exclusivement.
Classification	Collant.
Couleur sèche	Brun clair.
Mouillée	Brun.
Effet nutritionnel	Très important.
Conseils	Très appréciée par les gros poissons. Vous pourrez en incorporer de 10 à 20% dans votre mélange. Une farine de tout premier ordre.
Indice de prix	Très avantageux.
Densité pour 1 litre	
Potentiel Hydrogène	
Qualité Odeur (Q.O.)	70/100.
Puissance Odeur (P.O.)	70/100.

Arrow root

Origine	Fécule tirée principalement des rhizomes du maranta. Cette plante se rencontre sous différentes espèces. Elle est originaire des Antilles. On la vend comme fleur ornementale pour les appartements. Sa fécule est utilisée dans la préparation des bouillies et des entremets. Très peu connu en France, ce nom est originaire d'Angleterre et signifie racine à flêches.
Utilisation	A partir du moment ou cette fécule est utilisée à des fins alimentaires, elle est intéressante pour le poisson. Il faut l'employer très finement pulvérisée et parfaitement calibrée. Sans tomber dans des conditions d'amorce extravagantes, on peut l'employer, mais en faibles quantités.
Technique de pêche	Fond et surface.
Classification	Collant.
Couleur sèche	Blanche.
Mouillée	Claire.
Effet nutritionnel	La fécule est assez nourrissante. En farine, son pouvoir calorifique diminue.
Conseils	Le gardon en particulier est intéressé par l'arrow root, mais les gros poissons sont également concernés. Vous pouvez en incorporer jusqu'à 15% par kilo.
Indice de prix	élevé.
Densité pour 1 litre	
Potentiel Hydrogène	
Qualité Odeur (Q.O.)	20/100.
Puissance Odeur (P.O.)	20/100.

RETOUR

Asticot

Origine	L'asticot est employé sous différentes formes, aussi bien vivant que mort. Depuis le développement de la pêche à l'anglaise en France, sa qualité s'est considérablement améliorée. Nourri dans de bonnes conditions, il atteint à l'age adulte une taille appréciable. La farine est obtenue directement à partir des asticots.
Utilisation	La farine d'asticots déshydratés est fine, légère et bien aérée. Elle contient de nombreux acides aminés (lysine, cystine, arginine...) en quantités importantes. Vous pouvez l'incorporer en petite quantité quel que soit votre mélange de base.
Technique de pêche	Fond et surface.
Classification	Dispersant.
Couleur sèche	Brun.
Mouillée	Brun foncé.
Effet nutritionnel	Les produits déshydratés sont toujours assez gavants notamment lorsqu'ils proviennent d'une larve vivante.
Conseils	Vous pouvez en incorporer 1 sachet de 100g pour 2kg d'amorce dans les mêmes conditions que la farine de daphnies.
Indice de prix	élevé.
Densité pour 1 litre	
Potentiel Hydrogène	
Qualité Odeur (Q.O.)	80/100
Puissance Odeur (P.O.)	60/100

Avoine

Origine	Famille des graminacées. Cette céréale est connue pour être cultivée intensément en France. Les grains, nettement plus allongés que ceux du blé, sont essentiellement employés comme nourriture pour les chevaux. On en extrait une farine à mouture fine, également utilisée dans l'industrie alimentaire.
Utilisation	Cette farine permet de lier efficacement de nombreuses compositions. Son emploi doit toutefois être limité car elle est riche en éléments divers (glucides). On peut évidemment employer le grain d'avoine en amorçage, sa cuisson est longue. On obtient facilement de la farine d'avoine à l'aide d'un vieux moulin à café, mais elle doit être tamisée avant l'emploi.
Technique de pêche	Fond exclusivement.
Classification	Collant, comestible.
Couleur sèche	Blanc-crème.
Mouillée	Blanc-crème.
Effet nutritionnel	Il est important. Non conseillé pour les formules destinées à la blanchaille (400 calories).
Conseils	A incorporer en quantité limitée comme second composant principal. Augmente la tenue de vos boulettes d'amorce et vous permet de retenir sur place la belle brème (15% par kg).
Indice de prix	Très avantageux.
Densité pour 1 litre	
Potentiel Hydrogène	
Qualité Odeur (Q.O.)	40/100.
Puissance Odeur (P.O.)	20/100.

RETOUR

Basilic

Origine	Plante herbacée très aromatique originaire de l'Inde. Famille des labiacées. Cultivée dès l'antiquité en Egypte et en Grèce, elle est appelée également pistou. Elle s'utilise comme épice dans le Midi de la France. La plante doit être conservée puis séchée, ensuite elle est pulvérisée sous forme de farine à mouture fine.
Utilisation	Elle est moins utilisée que d'autres farines mieux connues aux propriétés plus efficaces telles que l'anis ou la badiane. Il ne faut pas négliger sa vertu stomachique qui permet de l'incorporer à des compositions un peu gavantes. Mais il s'agit aussi d'une plante tonique qui a son intérêt.
Technique de pêche	Fond et surface.
Classification	Aromate, dispersant.
Couleur sèche	Vert.
Mouillée	Brun.
Effet nutritionnel	Néant puisque au contraire, elle peut contribuer à une meilleure digestion du poisson.
Conseils	Moins puissant que certains aromates, le basilic peut être incorporé sans risque à n'importe quelle composition. Il ne peut en aucun cas perturber de façon notoire l'appétit du poisson (5% par kg).
Indice de prix	élevé.
Densité pour 1 litre	300g
Potentiel Hydrogène	
Qualité Odeur (Q.O.)	60/100.
Puissance Odeur (P.O.)	40/100.

Biscotte

Origine	C'est à partir du pain de mie que l'on obtient la biscotte. On le laisse rassir à l'air, puis les tranches sont lentement grillées et dorées. Il est fait de farine et de gruau. D'autres produits similaires peuvent être employés dans les même conditions, notamment certains pains grillés. Il faut éviter d'utiliser des chapelures à moutures trop fines.
Utilisation	La biscotte, contrairement aux idées reçues est nourrissante, parfois même plus que le pain. Elle constitue souvent la base d'une composition et intéresse tous les poissons. Mais son taux de protéines est trop élevé pour la blanchaille. On peut utiliser la biscotte alimentaire que l'on écrase aisément et qui, tamisée, donne un excellent produit.
Technique de pêche	Fond et surface.
Classification	Collant, comestible.
Couleur sèche	Brun clair.
Mouillée	Brun roux (pouvoir gonflant).
Effet nutritionnel	Assez important, mais sans gaver le poisson. Contient 360 calories pour 100g.
Conseils	La farine de biscotte peut entrer dans n'importe quelle composition de fond et de surface. On peut la considérer comme un des éléments clés d'une amorce. Quoique assez collante, elle a l'avantage de se disperser rapidement (20% par kg).
Indice de prix	Très avantageux.
Densité pour 1 litre	300g
Potentiel Hydrogène	6,5.
Qualité Odeur (Q.O.)	70/100.
Puissance Odeur (P.O.)	20/100.

RETOUR

Biscuit

Origine	Il s'agit de patisseries très diverses qui sont réalisées de façon générale avec différentes farines (de blé en particulier), des oeufs et du sucre. Les fabrications sont multiples, mais la plupart du temps les biscuits sont obtenus à partir de la farine de froment. Des proglucides tels que le glucose et le dextrose sont incorporés.
Utilisation	Comme la biscotte mais plus gras, le biscuit s'utilise également en tant que base. Il convient de ne pas oublier que le biscuit est riche en composants de par l'adjonction de sucre et d'oeufs. Le poisson apprécie mieux ces produits mais il peut aussi s'en gaver.
Technique de pêche	Fond et surface.
Classification	Collant, comestible.
Couleur sèche	Brun clair.
Mouillée	Brun roux.
Effet nutritionnel	Non négligeable puisqu'il contient en moyenne 410c/100g. De plus la présence de glucose augmente la richesse de cette farine.
Conseils	Le biscuit est le complément d'une amorce maigre car il peut améliorer considérablement la saveur de l'ensemble. Vous pouvez l'utiliser fréquemment mais dans de faibles quantités (15 à 20% par kilo).
Indice de prix	Très avantageux.
Densité pour 1 litre	650g
Potentiel Hydrogène	7,5.
Qualité Odeur (Q.O.)	80/100.
Puissance Odeur (P.O.)	50/100.

Blanco

Origine	Farine de pâtes alimentaires concassées.
Utilisation	
Technique de pêche	Fond.
Classification	Collant, comestible.
Couleur sèche	Crème.
Mouillée	Crème foncée.
Effet nutritionnel	Important, gavant, nécessitant dispersant et digestif.
Conseils	Produit extrêmement collant et lourd. 15 à 20% par kg.
Indice de prix	Très avantageux.
Densité pour 1 litre	
Potentiel Hydrogène	7.
Qualité Odeur (Q.O.)	10/100
Puissance Odeur (P.O.)	30/100

RETOUR

Blé

Origine	Famille des graminacées. Cette céréale est très connue, sa récolte s'effectue en été. De son grain ovale on obtient la farine dont la plus grande utilisation reste la fabrication du pain. Il est l'une des esches les plus employées depuis des générations de pêcheurs et il conserve toujours son efficacité.
Utilisation	Le blé s'emploie d'abord sous forme de grains. Bien cuit et gonflé à point, il amorce durablement les coups à carpes et à brèmes, mais il intéresse aussi les gros gardons. Sa farine peut être incorporée à de nombreuses compositions. Son emploi sous cette forme est rare aujourd'hui. Elle sert à lier fortement les amorces.
Technique de pêche	Fond exclusivement.
Classification	Collant, comestible.
Couleur sèche	Blanc.
Mouillée	Blanc cassé (gonfle peu).
Effet nutritionnel	Assez nourrissante et quelque peu indigeste. Ne doit être employée qu'en appoint (350 cal./100g).
Conseils	La farine de blé est blanche. Elle éclaicit les amorces, ce qui n'est pas toujours conseillé. De plus elle est très collante. Vous l'utiliserez donc en petite quantité. Elle remplace éventuellement l'argile. 10 à 20% du mélange.
Indice de prix	Très avantageux.
Densité pour 1 litre	740g
Potentiel Hydrogène	6,5.
Qualité Odeur (Q.O.)	40/100.
Puissance Odeur (P.O.)	20/100.

Cacao

Origine	Il s'agit de la graine provenant du cacaoyer, petit arbre oroginaire de l'Amérique du Sud et cultivé pour la production du chocolat. Famille des sterculiacées. La farine qui présente une mouture particulièrement fine est extraite de la graine. Elle est très volatile et son emploi n'est pas toujours aisé.
Utilisation	La farine de cacao est bien connue puisqu'elle constitue le déjeuner quotidien de nombreux enfants. Utilisée pure, elle est légèrement amère, mais elle présente quelques propriétés intéressantes, elle est par exemple un excellent purgatif. On l'emploiera surtout pour couper d'autres farines nourrissantes.
Technique de pêche	Fond et surface.
Classification	Collant, comestible.
Couleur sèche	Brun foncé.
Mouillée	Brun foncé (ne gonfle pas).
Effet nutritionnel	Le cacao est relativement nourrissant, mais d'un autre côté il stimule le système intestinal (500 calories).
Conseils	Compte tenu de sa couleur et de ses propriétés, vous utiliserez cette farine avec parcimonie. Elle complètera favorablement votre mélange. 5 à 10% par kilo.
Indice de prix	Très avantageux.
Densité pour 1 litre	600g
Potentiel Hydrogène	7.
Qualité Odeur (Q.O.)	70/100.
Puissance Odeur (P.O.)	50/100.

RETOUR

Cameline

Origine	Plante de la famille des crucifères produisant une huile de même nom. La cameline est cultivée en Allemagne.
Utilisation	Celle-ci est extraite des graines.
Technique de pêche	Fond.
Classification	Collant.
Couleur sèche	Jaune moucheté.
Mouillée	Brun clair.
Effet nutritionnel	
Conseils	La farine de cameline est un produit très collant. Elle peut constituer une base très intéressante pour vos amorces de fond, notamment pour le gardon. 20% par kg.
Indice de prix	
Densité pour 1 litre	
Potentiel Hydrogène	
Qualité Odeur (Q.O.)	40/100
Puissance Odeur (P.O.)	20/100

Cannelle

Origine	Le cannelier est originaire de Ceylan, on le rencontre également en Inde et en Chine. Famille des lauracées. L'écorce de l'arbre est mondée et découpée en lanières, puis séchée. On en extrait la farine de cannelle à mouture très fine et volatile. Elle est surtout utilisée en patisserie, mais aussi par exemple, pour la préparation du vin chaud...
Utilisation	Cette farine présente une odeur et une saveur agréables et très aromatiques. Elle est riche en tanin et constitue un tonique stimulant de l'appareil digestif, ainsi que du système nerveux et musculaire. Elle a également la réputation d'être aphrodisiaque. Sa poudre peut entrer dans toutes les compositions avec succès.
Technique de pêche	Fond et surface.
Classification	Condiment (épice) collant.
Couleur sèche	Rouille.
Mouillée	Brun rouge.
Effet nutritionnel	Néant à petite dose, mais contribue à la bonne digestion de toutes les amorces.
Conseils	La cannelle est sans doute l'un des seuls condiments dont les doses utilisées peuvent être importantes. Vous devez tenir compte de sa couleur fort sombre.
Indice de prix	élevé.
Densité pour 1 litre	600g
Potentiel Hydrogène	7.
Qualité Odeur (Q.O.)	60/100.
Puissance Odeur (P.O.)	80/100.

RETOUR

Caramel

Origine	On l'obtient en faisant fondre à feu doux du sucre et de l'eau, sa couleur est brun foncé et légèrement brillante. Concassé il prend l'aspect d'une farine à mouture fine et collante. On peut également l'employer sous forme liquide dont on s'approvisionne facilement dans les rayons spécialisés. Le résidus sirupeux est la mélasse.
Utilisation	Farine très gavante. Il n'est pas raisonnable de l'utiliser comme élément de base. Son odeur est agréable, sa couleur modifie considérablement l'aspect d'une amorce. La poudre se mélange bien et s'emploie plus facilement que le liquide. Ce dernier doit surtout être utilisé pour constituer un amorçage de départ de bonne tenue.
Technique de pêche	Fond exclusivement.
Classification	Collant, comestible.
Couleur sèche	Jaune pâle.
Mouillée	Orange sombre (fond rapidement).
Effet nutritionnel	Le sucre sous toutes ses formes est toujours nourrissant (390 cal. pour 100g).
Conseils	Le caramel peut lier efficacement diverses farines auxquelles on ne souhaite pas adjoindre de l'argile par exemple. Vous ne dépasserez pas 10% par kg. Il est utile pour la recherche du beau poisson.
Indice de prix	élevé.
Densité pour 1 litre	540g
Potentiel Hydrogène	7.
Qualité Odeur (Q.O.)	80/100.
Puissance Odeur (P.O.)	40/100.

Caroube

Origine	Grand arbre à feuillage persistant des régions méditerrannéennes poussant au bord des eaux fluviales ou marines. Il porte des gousse remplies d'une pulpe sucrée (caroube). Ses fruits servent à la fabrication de confitures, liqueurs ou aliments pour gros bétail.
Utilisation	La farine est très efficace contre la gastro-entérite des enfants. Cette farine est très utilisée par les pêcheurs italiens.
Technique de pêche	Fond et surface.
Classification	Peu collant.
Couleur sèche	Brun.
Mouillée	Brun sombre.
Effet nutritionnel	Peu gavant.
Conseils	La caroube, produit peu collant permettra de confectionner des amorces très attractives en eaux calmes. 10 à 25% du mélange.
Indice de prix	Raisonnable.
Densité pour 1 litre	
Potentiel Hydrogène	
Qualité Odeur (Q.O.)	50/100.
Puissance Odeur (P.O.)	80/100.

RETOUR

Carthame

Origine	Composée aux capitules vivement colorés, fournissant des colorants jaunes et rouges déjà connus des Egyptiens.
Utilisation	Elle est employée en pharmacie et en teinturerie. De couleur grise elle ne varie pas lorsqu'on l'humidifie.
Technique de pêche	Fond.
Classification	Collant.
Couleur sèche	Gris.
Mouillée	Gris.
Effet nutritionnel	Sa mouture est moyenne, mais le produit est collant et bien huileux.
Conseils	Elle peut constituer une base pour vos amorces de fond. Elle est destinée aux gros gardons. 20% par kg.
Indice de prix	Très avantageux.
Densité pour 1 litre	
Potentiel Hydrogène	5.
Qualité Odeur (Q.O.)	20/100
Puissance Odeur (P.O.)	10/100

Carvi

Origine	Plante assez commune en Europe, surtout dans les sols calcaires jusqu'à 2000 mètres d'altitude. En France on la trouve principalement dans l'Est, le Massif Central, les Alpes et les Pyrénées. On la rencontre aussi en Amérique (au Colorado) et dans les terres incultes de Terre Neuve. Cette plante est de la famille des ombellifères. Le carvi ressemble énormément au cumin et au fenouil. La farine est obtenue à partir des graines.
Utilisation	Elles sont excitantes, toniques et antispasmodiques. Condiment apprécié, le carvi tout comme le cumin entre dans la fabrication de la liqueur appelée Kummel. Les graines contiennent 3 à 7% d'huile essentielle qui renferme du carvone et du limonène, des sucs ainsi que des amidons. Le carvi est très utilisé en cuisine et en agro-alimentaire.
Technique de pêche	Fond et surface.
Classification	Dispersant et aromate.
Couleur sèche	Vert-brun.
Mouillée	Vert brun.
Effet nutritionnel	Comme d'autres graines de même nature il ne joue aucun rôle nutritif, mais facilite la digestion des autres composants.
Conseils	Vous pourrez l'employer sans hésiter pour toutes les amorces de fond grasses dans cette proportion (10% par kg). En surface, vous augmenterez la dose (15%), et le considèrerez alors comme l'un des éléments de base de votre amorce.
Indice de prix	Très élevé.
Densité pour 1 litre	920g
Potentiel Hydrogène	7
Qualité Odeur (Q.O.)	50/100.
Puissance Odeur (P.O.)	70/100.

RETOUR

Chapelure blonde

Origine	Elle provient du pain séché à l'air ou au four, concassé en mouture de différentes grosseurs. Certaines chapelures sont blondes, d'autres sont rousses. Dans ce dernier cas, elles ont été grillées à feu doux et leur odeur est très caractéristique. Les biscottes donnent également d'excellentes chapelures. Ce sont des farines qui absorbent énormément l'eau, elles possèdent des pouvoirs gonflants généralement importants.
Utilisation	Les chapelures constituent aujourd'hui la majeure partie des grandes compositions. Incontestablement, elles sont très efficaces, c'est pour cette raison qu'il est tout à fait normal d'en incorporer 50% dans un mélange. Les chapelures intéressent tous les poissons, ainsi que toutes les pêches. Plus la mouture est grosse, plus elles sont destinées aux beaux poissons.
Technique de pêche	Fond.
Classification	Semi dispersant.
Couleur sèche	Blanche mouchetée de brun.
Mouillée	Brun clair.
Effet nutritionnel	N'est pas trop gavante, d'autant qu'elle se disperse très rapidement dans l'eau.
Conseils	Cette chapelure intéresse le beau poisson, notamment la brème et le gardon. Elle peut constituer la base d'une amorce (30 à 40%). Je vous conseille de la faire gonfler avant utilisation.
Indice de prix	Très avantageux.
Densité pour 1 litre	
Potentiel Hydrogène	
Qualité Odeur (Q.O.)	50/100.
Puissance Odeur (P.O.)	30/100.

Chapelure pain flamand

Origine	Elle provient du pain séché à l'air ou au four, concassé en mouture de différentes grosseurs. Certaines chapelures sont blondes, d'autres sont rousses. Dans ce dernier cas, elles ont été grillées à feu doux et leur odeur est très caractéristique. Les biscottes donnent également d'excellentes chapelures. Ce sont des farines qui absorbent énormément l'eau, elles possèdent des pouvoirs gonfla,ts généralement importants.
Utilisation	Les chapelures constituent aujourd'hui la majeure partie des grandes compositions. Incontestablement, elles sont très efficaces, c'est pour cette raison qu'il est tout à fait normal d'en incorporer 50% dans un mélange. Les chapelures intéressent tous les poissons, ainsi que toutes les pêches. Plus la mouture est grosse, plus elles sont destinées aux beaux poissons.
Technique de pêche	Fond exclusivement.
Classification	Très collant.
Couleur sèche	Blanc.
Mouillée	Blanc cassé.
Effet nutritionnel	Très important, car la mie est très consistante.
Conseils	Ne peut intéresser que les gros poissons. Permet de coller efficacement les farines. Vous l'utiliserez pour amorcer plusieurs jours de suite un coup précis (20%). Donne une bonne granulométrie à l'amorce ce qui permet d'éviter la formation d'un nuage qui a tendance à attirer le menu fretin.
Indice de prix	Très avantageux.
Densité pour 1 litre	
Potentiel Hydrogène	
Qualité Odeur (Q.O.)	70/100.
Puissance Odeur (P.O.)	30/100.

RETOUR

Chapelure rousse

Origine	Elle provient du pain séché à l'air ou au four, concassé en mouture de différentes grosseurs. Certaines chapelures sont blondes, d'autres sont rousses. Dans ce dernier cas, elles ont été grillées à feu doux et leur odeur est très caractéristique. Les biscottes donnent également d'excellentes chapelures. Ce sont des farines qui absorbent énormément l'eau, elles possèdent des pouvoirs gonfla,ts généralement importants.
Utilisation	Les chapelures constituent aujourd'hui la majeure partie des grandes compositions. Incontestablement, elles sont très efficaces, c'est pour cette raison qu'il est tout à fait normal d'en incorporer 50% dans un mélange. Les chapelures intéressent tous les poissons, ainsi que toutes les pêches. Plus la mouture est grosse, plus elles sont destinées aux beaux poissons.
Technique de pêche	Fond et surface.
Classification	Collant.
Couleur sèche	Brun roux.
Mouillée	Brun sombre.
Effet nutritionnel	Reste moyen, car la cuisson de la chapelure la rend beaucoup plus digeste.
Conseils	Vous emploierez cette chapelure pour la surface en quantité limitée (15%/kg maximum). Pour le fond, vous pouvez augmenter les proportions (jusqu'à 25%). Attire surtout le gardon.
Indice de prix	Très avantageux.
Densité pour 1 litre	
Potentiel Hydrogène	
Qualité Odeur (Q.O.)	80/100.
Puissance Odeur (P.O.)	60/100.

Chataigne

Origine	Famille des fagalées. Fruit du châtaignier qui peut atteindre 35m de haut et vivre très longtemps. La chataigne est très riche en amidon. Il s'agit d'une substance organique fréquemment mise en réserve chez divers végétaux. La récolte s'effectue au début de l'automne selon les régions. La farine de chataigne est obtenue par pulvérisation de la graine séchée.
Utilisation	Cette farine est particulièrement grasse et gavante. Elle est assez indigeste mais les beaux poissons savent l'apprécier. Elle ne convient pas comme produit de base, mais améliore incontestablement les formules maigres. La farine doit présenter une mouture fine pour que son efficacité soit parfaite. Elle intéresse surtout les gros cyprins, là ou ils sont nombreux.
Technique de pêche	Fond exclusivement.
Classification	Très collant, comestible.
Couleur sèche	Crème sombre.
Mouillée	Jaune sombre.
Effet nutritionnel	Moyennement important. Elle ne peut être employée que sous certaines conditions et toujours en faible quantité (190 calories). Dans le cas contraire l'amorce serait néfaste et peu rentable.
Conseils	Il est important d'apporter à cette farine un produit stomachique tel que l'anis, la badiane ou le basilic. Dans tous les cas, vous n'utiliserez la farine de chataigne qu'en très faible proportion.
Indice de prix	Très avantageux.
Densité pour 1 litre	600g
Potentiel Hydrogène	5
Qualité Odeur (Q.O.)	60/100.
Puissance Odeur (P.O.)	20/100.

RETOUR

Chènevis moulu gras

Origine	Graine du chanvre, plante à fibres à usage textile.
Utilisation	Les graines de chènevis, très appréciées des canaris et autres oiseaux exotiques, le sont également des gardons. On se réserve les plus grosses graines pour escher. La farine de chènevis grillée ou nature occupe aujourd'hui encore une grande place dans de nombreuses compositions.
Technique de pêche	Fond.
Classification	Collant.
Couleur sèche	Gris.
Mouillée	Gris plus sombre.
Effet nutritionnel	Très nourrissant - 37% d'huile.
Conseils	Farine de tout premier ordre à utiliser dans toutes les amorces de fond. Attire particulièrement le gardon (de 10 à 25%).
Indice de prix	Raisonnable.
Densité pour 1 litre	
Potentiel Hydrogène	
Qualité Odeur (Q.O.)	60/100.
Puissance Odeur (P.O.)	30/100.

Chènevis moulu grillé

Origine	Graine du chanvre, plante à fibres à usage textile.
Utilisation	Les graines de chènevis, très appréciées des canaris et autres oiseaux exotiques, le sont également des gardons. On se réserve les plus grosses graines pour escher. La farine de chènevis grillée ou nature occupe aujourd'hui encore une grande place dans de nombreuses compositions.
Technique de pêche	Fond et surface.
Classification	Peu collant.
Couleur sèche	Gris brun.
Mouillée	Gris brun sombre.
Effet nutritionnel	Nourrissant.
Conseils	Vous l'utiliserez dans vos amorces d'excitation dans une proportion variant de 10 à 15%.
Indice de prix	Raisonnable.
Densité pour 1 litre	
Potentiel Hydrogène	
Qualité Odeur (Q.O.)	80/100.
Puissance Odeur (P.O.)	70/100.

RETOUR

Citrouille

Origine	Plante très répandue dans nos jardins. Famille des cucurbitacées. Suivant les régions, on l'appelle citrouille ou potiron. La pulpe de citrouille est consommée comme légume. Elle sert également de nourriture aux bovins. Le pépin séché, décortiqué puis pressé donne d'une part de l'huile, d'autre part un tourteau. Ce tourteau est broyé donnant une farine vert pâle très onctueuse et grasse (7% d'huile).
Utilisation	La farine de pépin de citrouille est recherchée par la brème. La citrouille possède de nombreuses propriétés, sa chair est émolliente, diurétique et surtout laxative. Les pépins sont plutôt vermifuges.
Technique de pêche	Fond exclusivement.
Classification	Collant, comestible.
Couleur sèche	Vert pâle.
Mouillée	Vert passé.
Effet nutritionnel	Il est particulièrement important, mais la farine est digeste, ceci explique son emploi dans un certain nombre de compositions.
Conseils	Farine très intéressante pour la carpe et la brème. Vous pouvez l'utiliser comme élément collant. 10 à 20% du mélange.
Indice de prix	Avantageux.
Densité pour 1 litre	600g
Potentiel Hydrogène	
Qualité Odeur (Q.O.)	60/100.
Puissance Odeur (P.O.)	20/100.

Coco belge

Origine	Famille des palmacées. Fruit extrait d'un palmier des régions tropicales atteignant 25m de haut. La noix de coco est composée de trois éléments: le lait de coco, le coprah et la fibre. Les éléments de la noix sont employés aussi bien dans l'alimentation que dans l'entretien. Les brosses et les balais par exemple sont fabriqués à partir des fibres.
Utilisation	On emploie la farine issue du coprah, c'est à dire de la noix de coco débarrassée de sa coque. Le coprah est cuit et pressé afin d'en extraire l'huile. C'est cette cuisson (plus ou poins importante) qui donne au coprah ce goût agréable pour les poissons. Le produit obtenu est appelé coco belge.
Technique de pêche	Fond et surface.
Classification	Dispersant, comestible.
Couleur sèche	Brun clair.
Mouillée	Brun foncé.
Effet nutritionnel	Provenant d'une partie de la noix de coco, cette farine est assez nourrissante. Elle provoque une accélération notoire du transit intestinal, sans être brutale.
Conseils	Cette farine sombre teintera vos amorces. Vous l'emploierez pour disperser les boulettes (25% par kg).
Indice de prix	Très avantageux.
Densité pour 1 litre	500g
Potentiel Hydrogène	5
Qualité Odeur (Q.O.)	80/100.
Puissance Odeur (P.O.)	50/100.

RETOUR

Cocon soie

Origine	Le cocon de ver à soie provient de la chenille du bombyx du mûrier. Cet insecte correspond à un genre de papillon de la famille des lymontriidas. Les chenilles secrètent des substances bien particulières, des fils fins, brillants et gélatineux, utilisés dans le textile et l'habillement.
Utilisation	Par dissécation du cocon entourant la chrysalide, on obtient une farine à mouture moyenne, légère, dégageant une odeur assez désagréable. La meilleure solution consiste à utiliser les chrysalides déshydratées et broyées. Les cocons issus d'autres insectes pourront être utilisés de la même façon.
Technique de pêche	Surface.
Classification	Dispersant, comestible.
Couleur sèche	Brun.
Mouillée	Brun.
Effet nutritionnel	Selon la qualité de la farine et sa provenance, la farine de ver à soie, sans être gavante, peut devenir nourrissante en particulier pour la blanchaille de petite taille.
Conseils	De par sa nature, cette farine convient parfaitement à toutes les pêches de surface, et plus précisément à l'ablette. Compte tenu de sa couleur sombre vous éviterez de l'employer pour une amorce claire (10 à 30% pour 1 kg).
Indice de prix	Raisonnable.
Densité pour 1 litre	600g
Potentiel Hydrogène	6.
Qualité Odeur (Q.O.)	60/100.
Puissance Odeur (P.O.)	40/100.

Colza

Origine	Plante néerlandaise voisine du chou à fleurs jaunes, "semence de chou" (appelé coolzaad). Elle est cultivée essentiellement pour ses graines très oléagineuses qui fournissent jusqu'à 45% d'huile. Cette huile est utilisée pour l'assaisonnement des crudités. Le colza est également cultivé comme plante fourragère.
Utilisation	Les grains de colza pressés donnent d'une part de l'huile d'autre part un tourteau. Ce tourteau broyé donne une farine riche en matière grasse (7%). La méthode de fabrication de l'huile par pression (méthode traditionnelle) permet d'obtenir une farine plus grasse contrairement à la fabrication par extraction (seulement 0,2% d'huile).
Technique de pêche	Fond.
Classification	Collant, comestible.
Couleur sèche	Brun vert.
Mouillée	Brun vert.
Effet nutritionnel	Farine assez gavante lorsqu'elle n'est pas totalement déshuilée. Dans le cas contraire, l'effet nutritionnel est restreint.
Conseils	Le colza peut retenir sur le fond le beau poisson, mais aussi les gardons et brémettes. Vous devrez être particulièrement attentif aux dosages. En les dépassant vous obtiendriez des boules trop lourdes et trop collantes (10% par kg maximum).
Indice de prix	Très avantageux.
Densité pour 1 litre	600g
Potentiel Hydrogène	6.
Qualité Odeur (Q.O.)	20/100.
Puissance Odeur (P.O.)	10/100.

RETOUR

Coprah

Origine
Palmier fournissant un fruit appelé noix de coco.
Il est composé de 3 éléments:
- le lait de coco,
- le coprah,
- la fibre.

Utilisation
Le coprah est la partie de la noix de coco utilisée pour la pêche, c'est à dire la matière blanche.
a) Coprah nature: la pulpe de la noix (coprah) est pressée donnant d'une part de l'huile, d'autre part un tourteau.
Ce tourteau est broyé, on obtient une farine contenant 7% de matière grasse.
La couleur de cette farine peut varier selon le temps de cuisson préalable des graines (elle sera plus ou moins foncée).
b) Coprah mélassé: il est obtenu en additionnant à la farine de coprah un liquide pâteux et très collant issu de la cristallisation du sucre appelé mélasse.

Technique de pêche Fond et surface.
Classification Dispersant et semi-dispersant (grillé) comestible.
Couleur sèche Blanc (origine) brun noir (mélassé) brun roux (grillé).
Mouillée Blanc (origine) noir (mélassé) brun roux (grillé).
Effet nutritionnel Naturel il est nourrissant. Mélassé, il l'est encore plus.

Conseils
Le coprah blanc est à éviter. Mélassé ou grillé il est bien plus intéressant.
Dans ce cas il peut constituer une base d'amorce.
il faut savoir que cette farine est assez laxative.
Par conséquent, vous l'emploierez surtout pour le beau poisson (30% par kg grillé, 25% par kilo mélassé).

Indice de prix Très avantageux.
Densité pour 1 litre 450g
Potentiel Hydrogène 6.
Qualité Odeur (Q.O.) 80/100.
Puissance Odeur (P.O.) 50/100.

Coriandre

Origine
Famille des ombellifères.
Elle est cultivée dans la région méditerrannéenne.
Le fruit qui ressemble un peu à la graine du chanvre, est aromatique. Il sert de condiment et son huile, obtenue par distillation, entre en particulier dans la préparation de liqueurs.
On utilise la poudre de la graine qui doit présenter une mouture moyenne.

Utilisation
De saveur âcre mais un peu sucrée, la farine de coriandre est stomachique et carminative.
On retiendra surtout sa première vertu qui permet de l'employer avec des farines assez nourrissantes.
On peut exagérer son dosage sans que ceci soit préjudiciable à la constitution d'une composition.

Technique de pêche Fond et surface.
Classification Dispersant et aromate.
Couleur sèche Brun clair.
Mouillée Brun foncé.
Effet nutritionnel Favorise la digestion et le transit intestinal; par conséquent très utile.

Conseils
Vous pouvez utiliser la coriandre comme élément dispersant de base, si vous employez une farine d'arachide par exemple, ou même de biscuit (15% par kilo).

Indice de prix Raisonnable.
Densité pour 1 litre 500g
Potentiel Hydrogène 5.
Qualité Odeur (Q.O.) 80/100.
Puissance Odeur (P.O.) 80/100.

RETOUR

Coton

Origine Plante herbacée ou arbuste originaire de l'Inde, mesurant de 0,50m à 1m de haut, de la famille des malvacées. Elle est cultivée dans plusieurs pays chauds. On en connait l'utilisation principale: le coton hydrophile, notamment en mèdecine.
La fibre textile naturelle qui recouvre les graines est également utilisée.

Utilisation Le cotonnier fournit des graines, lesquelles sont entourées de cette fibre blanche bien connue.
La graine, partie qui nous intéresse en matière de pêche, est très riche en huile utilisée dans le domaine alimentaire. Très aérée et légère, la farine des graines de coton est assez volatile car il s'agit d'un produit maigre. Elle peut être utilisée telle quelle, mais ce n'est pas intéressant.

Technique de pêche Fond et surface.

Classification Dispersant comestible.

Couleur sèche Blanc cassé.

Mouillée Blanc cassé.

Effet nutritionnel Cette farine n'est ni nourrissante ni riche.

Conseils La couleur de la farine et son comportement dispersant en font avant tout un élément destiné aux amorces de surface, bien que son rôle sur le fond ne soit pas inintéressant.
Vous ne l'emploierez qu'en élément secondaire (10%).

Indice de prix Très avantageux.

Densité pour 1 litre 560g

Potentiel Hydrogène 7.

Qualité Odeur (Q.O.) 30/100.

Puissance Odeur (P.O.) 10/100.

Cumin

Origine Plante de la famille des ombellifères.
Elle est originaire d'Asie et s'est répandue dans le pays méditerrannéen où elle a été introduite par les arabes. Elle est cultivée maintenant en Europe entrale pour ses graines aromatiques.
Celles-ci sont à la base d'une liqueur appelée Kummel. Le cumin est également appelé faux anis.
La plante mesure de 20 à 30cm.

Utilisation On emploie les graines, elles ont un goût aromatisé qui les fait s'utiliser comme condiment. On les retrouve aussi dans certains pains, en Allemagne en particulier. Leurs propriétés sont identiques à celles de l'anis, c'est à dire qu'elles sont stomachiques, carminatives et antispasmodiques.
Le cumin fait partie des quatre semences "chaudes" des Anciens. La mouture fine reste assez légère et aérée.

Technique de pêche Fond et surface.

Classification Dispersant et aromate.

Couleur sèche Vert pâle.

Mouillée Vert sombre.

Effet nutritionnel Il est nul, mais par contre le cumin stimule l'appétit et la digestion.

Conseils Le cumin peut être employé comme l'anis.
Il vous permettra ainsi d'améliorer l'absorption de farines très indigestes.
Vous pourrez l'utiliser sans risque en quantités importantes (15% /kg).

Indice de prix élevé.

Densité pour 1 litre 500g

Potentiel Hydrogène 6.

Qualité Odeur (Q.O.) 50/100.

Puissance Odeur (P.O.) 60/100.

RETOUR

Curcuma

Origine	Plante originaire de l'Inde et de la Malaisie, de la famille des zingibéracées. Elle est cultivée en Asie tropicale, en Australie et en Océanie. Le rhizome de cette plante est gros, odorant, de couleur blanche, jaune ou safranée. Très riche en fécule, on en tire une sorte d'arrow root et la curcumine. On obtient la farine à partir du rhizome séché puis réduit en poudre. Celle-ci entre dans la composition du cari ou curry.
Utilisation	La poudre de curcuma, jaune sombre, est très colorante. Dans l'alimentation, elle est utilisée pour teinter le riz tout en lui donnant un goût épicé proche du gingembre. En matière d'amorce, elle est employée pour la surface comme pour le fond, mais son utilisation est réservée à des amorces bien spécifiques. Cette farine présente des pouvoirs excitants importants.
Technique de pêche	Fond et surface.
Classification	Collant, épice.
Couleur sèche	Ocre.
Mouillée	Ocre sombre.
Effet nutritionnel	La farine sèche n'est pas réellement gavante. Mais on connait les réactions que provoquent les épices, notamment en tant que stimulant de l'appétit. Cette farine a donc un pouvoir gustatif à ne pas négliger.
Conseils	Sa couleur soutenue en fait d'abord une farine destinée à la pêche de surface. Mais vous pourrez l'utiliser aussi pour le fond. 5 à 15% pour la surface, 5 à 10% pour le fond.
Indice de prix	Très élevé.
Densité pour 1 litre	550g
Potentiel Hydrogène	
Qualité Odeur (Q.O.)	50/100.
Puissance Odeur (P.O.)	70/100.

Daphnie

Origine	Crustacé d'eau douce de l'ordre des diplostracées de 1,1 à 1,5mm. On la rencontre à la surface des lacs et des étangs (notamment lors de la fonte des neiges), et des mares. La daphnie est plus couramment appelée puce d'eau, de par sa nage saccadée. Sa répartition géographique est très étendue puisqu'elle est présente aussi bien en Europe qu'en Sibérie ou en Amérique du Nord.
Utilisation	La daphnie est un produit de tout premier ordre dans le domaine de l'aquariophilie. Vivante ou séchée, tous les poissons d'ornement l'apprécient. Réduite sous forme de poudre, elle flotte en surface. Elle intéresse surtout les poissons d'entre deux eaux, la blanchaille et bien entendu l'ablette. Cette mouture d'insectes très légère permet d'améliorer considérablement une amorce friable.
Technique de pêche	Surtout la surface.
Classification	Dispersant, comestible.
Couleur sèche	Brun clair.
Mouillée	Brun clair.
Effet nutritionnel	Bien que la plupart du temps déshydratée, la farine de daphnies reste nourrissante. Les poissons rouges eux-mêmes s'en gavent.
Conseils	Bien qu'utilisée en surface, la daphnie conviendra à vos mélanges de fond. Les particules flottantes font bien travailler l'amorce (10% par kg).
Indice de prix	Très élevé.
Densité pour 1 litre	200g
Potentiel Hydrogène	
Qualité Odeur (Q.O.)	60/100.
Puissance Odeur (P.O.)	20/100.

RETOUR

Fécule PdT

Origine	Substance très fine obtenue à partir de tubercules provenant de divers légumes. Généralement, la fécule est obtenue à partir de la pomme de terre ou du manioc. Elle contient un fort pourcentage d'amidon et d'autres dérivés. Cette farine est très caractéristique au toucher car elle apparaît sous les doigts comme très compacte.
Utilisation	En alimentation courante, la fécule est surtout utilisée pour lier les sauces. En matière d'amorçage, son rôle est à peu près identique, mais il faut savoir que même parfaitement humidifiée, il n'est pas possible d'obtenir des boules bien amalgamées car la fécule s'effondre progressivement, comme si elle fondait. Cette réaction la rend très intéressante pour les amorces de fond.
Technique de pêche	Fond.
Classification	Semi dispersant, comestible.
Couleur sèche	Blanche.
Mouillée	Blanche.
Effet nutritionnel	La fécule est particulièrement gavante et indigeste. Elle provient de légumes eux-mêmes assez nourrissants. Son emploi doit donc être limité.
Conseils	De par sa réaction lorsqu'elle est mouillée, elle fera travailler vos compositions lourdes et collantes, et en relèvera l'onctuosité. 10% du mélange est suffisant. Vous ne l'utiliserez que pour les pêches d'accoutumance destinées aux gros poissons.
Indice de prix	Avantageux.
Densité pour 1 litre	900g
Potentiel Hydrogène	7.
Qualité Odeur (Q.O.)	10/100.
Puissance Odeur (P.O.)	10/100.

Fenouil

Origine	Plante de la famille des ombellifères très répandue dans la région méditerranéenne pouvant atteindre 2 mètres de haut. Elle se rencontre aussi en Egypte, en Chine et en Inde. Elle est généralement appelée aneth doux, fenouil de Malte ou fenouil des vignes. Les fruits ovoïdes et striés ont 2 à 3cm de long. Le fenouil fait partie des quatre semences chaudes.
Utilisation	On peut employer les feuilles, les racines et surtout les fruits. Ces derniers sont conservés à l'abri et séchés. On les réduit ensuite sous forme de poudre à mouture assez grossière, car le fenouil ne se concasse pas facilement. La farine a des propriétés carminatives et apéritives. Elle stimule les organes de la digestion. Elle entre également dans la fabrication de liqueurs (Chartreuse, Absinthe).
Technique de pêche	Fond et surface.
Classification	Dispersant et aromate.
Couleur sèche	Vert pâle.
Mouillée	Vert armée.
Effet nutritionnel	Elle améliore considérablement le transit intestinal et facilite l'absorption de farines lourdes et indigestes (mais nécessaires pour certaines compositions).
Conseils	Le fenouil est une farine indispensable en matière de pêche. Vous pouvez l'incorporer à n'importe quelle composition quel que soit le poisson recherché. Les doses peuvent être importantes sans prendre de risque particulier. Vous pourrez l'utiliser fréquemment (10 à 20% par kg).
Indice de prix	élevé.
Densité pour 1 litre	600g
Potentiel Hydrogène	5.
Qualité Odeur (Q.O.)	70/100.
Puissance Odeur (P.O.)	60/100.

RETOUR

Fénugrec

Origine	Sorte de légumineuse de la famille des papilionacées, cette plante est cultivée depuis longtemps dans le bassin méditerranéen. Elle produit de petites fleurs blanches dont le fruit est une gousse renfermant les graines. Ces graines ont une valeur nutritive assez élevée. Riches en mucilage, elles sont utilisées en mèdecine humaine et vétérinaire comme stimulant de l'appétit.
Utilisation	Les graines ont une odeur très forte, leur goût est amer. La farine obtenue a une odeur agréable et prononcée de légume vert. Tonique et favorisant l'appétit, le fénugrec présente un intérêt pour de nombreuses compositions, surtout pour les gros cyprins.
Technique de pêche	Fond.
Classification	Très collant, aromate.
Couleur sèche	Jaune verdâtre.
Mouillée	Vert passé.
Effet nutritionnel	Permet une bonne digestion et facilite l'absorption de farines gavantes et grasses.
Conseils	Vous pouvez pousser le mélange jusqu'à 15% pour 1 kg, à condition de ne réserver cette composition que pour des pêches de fond. A chaque fois que vous utiliserez des composants gras, le fénugrec complètera parfaitement votre mélange.
Indice de prix	Raisonnable.
Densité pour 1 litre	560g
Potentiel Hydrogène	5,5.
Qualité Odeur (Q.O.)	50/100.
Puissance Odeur (P.O.)	70/100.

Fève

Origine	Famille des papilionacées, plante cultivée depuis l'antiquité en Europe, en Egypte et en Arabie. La graine est destinée à l'alimentation humaine et animale. Il en existe plusieurs variétés. Elles peuvent être consommées crues ou cuites. Sèches, elles servent à la confection de purées. La farine obtenue est grasse et riche en protéines.
Utilisation	Il semble que la farine de fèves cuites soit plus agréable au goût. Crue, elle a le défaut d'être amère, mais elle est alors très gavante. Il faut savoir que la fève peut être employée verte, dans ce cas il s'agit d'un produit peu nourrissant. La graine est utilisée surtout pour les grosses carpes.
Technique de pêche	Fond exclusivement.
Classification	Collant (fève séchée), comestible.
Couleur sèche	Blanc cassé (fève séchée).
Mouillée	Jaune clair.
Effet nutritionnel	Très important, encore que les calories ne soient pas élevées comparativement à d'autres farines (343c).
Conseils	Vous ne devez pas utiliser la farine de fèves seule. Elle sera plus allégée avec de la semoule de maïs par exemple, ou du jaune de Hollande. Elle sera une excellente farine pour préparer vos coups à carpes.
Indice de prix	Très avantageux.
Densité pour 1 litre	450g
Potentiel Hydrogène	5.
Qualité Odeur (Q.O.)	30/100.
Puissance Odeur (P.O.)	10/100.

RETOUR

Fiente

Origine	Elle provient des excréments de différents animaux, pigeons, poules. Les fientes de certaines volailles sont utilisées comme engrais puisqu'elles contiennent de l'azote et du phosphate.
Utilisation	Ceux sont les pêcheurs Belges qui les premiers ont utilisé la fiente de pigeons nourris au chènevis. Il va de soi que les animaux nourris au chènevis ou au grain donneront des fientes de meilleure qualité pour la pêche. La fiente doit être employée très fraiche, sèche, en mouture assez grossière.
Technique de pêche	Fond.
Classification	Dispersant, plus ou moins comestible pour le poisson.
Couleur sèche	Gris clair.
Mouillée	Brun gris.
Effet nutritionnel	Provenant d'excréments d'animaux, il est évident que la fiente n'est guère nourrissante. Lorsqu'elle est constituée par les résidus de grains, le poisson s'y attarde, sans toutefois s'en gaver.
Conseils	La fiente doit être utilisée avec beaucoup de circonspection, en effet, utile ici, elle sera totalement inopérante là. Vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous l'employez pour le fond plutôt que pour la surface. Composition de fond 10 à 20% par kilo.
Indice de prix	Très avantageux.
Densité pour 1 litre	
Potentiel Hydrogène	
Qualité Odeur (Q.O.)	40/100.
Puissance Odeur (P.O.)	50/100.

Fleurette

Origine	Farine extraite du concassage puis de la pulvérisation des noyaux d'olives. L'olivier très répandu dans les régions méditerranéennes est de la famille des oléacées.
Utilisation	La fleurette doit être utilisée très fine. Elle est quelque peu amère, surtout quand elle est obtenue à partir du fruit vert. La fleurette possède des propriétés intéressantes, notamment cholagogues et purgatives. ses propriétés purgatives la rendent efficace en matière d'amorce, simplifiant l'absorption des farines. A ce titre, elle peut être employée pour toutes les pêches. La fleurette est utilisée comme élément dispersant.
Technique de pêche	Fond et surface.
Classification	Dispersant, neutre.
Couleur sèche	Vert clair.
Mouillée	Brun vert.
Effet nutritionnel	Absolument nul, car la fleurette est un produit maigre. Seule l'amande du noyau est légèrement nourrissante.
Conseils	Compte tenu de sa réaction à la mouille, vous l'emploierez pour casser la dureté d'une composition lourde, telle que la farine de fèves par exemple. Jusqu'à 20% du mélange.
Indice de prix	Très avantageux.
Densité pour 1 litre	700g
Potentiel Hydrogène	5,5.
Qualité Odeur (Q.O.)	10/100.
Puissance Odeur (P.O.)	10/100.

RETOUR

Flocons PdT

Origine
Lamelles de pommes de terre déshydratées auxquelles sont adjoints un émulsifiant et un anti-oxydant.
Les flocons sont bien connus puisqu'ils servent à constituer les purées de pommes de terre.
En ajoutant un jaune d'oeuf, on améliore considérablement la qualité du mélange.

Utilisation
Le flocon peut avoir un rôle précis dans certaines compositions, où il aère la farine.
Il peut être largement employé, en particulier lorsqu'il s'agit de préparer un coup à carpes.
Les amorces modernes contiennent très souvent des flocons, qui se reconnaissent aisément par des petites particules claires.

Technique de pêche
Fond.

Classification
Collant et dispersant mêlé à d'autres farines.
Comestible et très digeste.

Couleur sèche
Jaune clair.

Mouillée
Jaune clair.

Effet nutritionnel
Employé en grande quantité, le flocon est bourratif.
Utilisé uniquement en adjonction, le gavage est nul.

Conseils
Vous devez toujours utiliser des flocons recraqués (les grosses particules sont à éviter).
Les flocons peuvent jouer le rôle de dispersant si leur apport est faible.
Vous pourrez les utiliser seuls, sous forme de purée, pour amorcer précisément les coups à carpes et beaux poissons (10% par kg).

Indice de prix
Très avantageux.

Densité pour 1 litre
300g

Potentiel Hydrogène
6,5.

Qualité Odeur (Q.O.)
30/100.

Puissance Odeur (P.O.)
20/100.

Gazelle

Origine

Utilisation
Farine assez légère, dispersante, laxative et peu nourrissante.
Elle est utilisée par les pêcheurs du Sud-Ouest pour la pêche de surface, mais elle peut aussi s'employer pour le fond, en eau calme.

Technique de pêche
Surface et fond.

Classification
Dispersante.

Couleur sèche
Brun clair.

Mouillée
Brun sombre.

Effet nutritionnel
Peu nourrissante, laxative.

Conseils
Très attractive pour le poisson chat.
Grillée, elle donne de très bons résultats.
Vous l'utiliserez pour l'ablette.
30 à 50% du mélange.

Indice de prix
Très avantageux.

Densité pour 1 litre

Potentiel Hydrogène
6.

Qualité Odeur (Q.O.)

Puissance Odeur (P.O.)

RETOUR

Goudron Norvège

Origine	Le goudron de Norvège est obtenu par carbonisation du bois de pin.
Utilisation	Dans l'industrie on l'utilise comme plastifiant.
Technique de pêche	Fond.
Classification	Collant.
Couleur sèche	Brun noir.
Mouillée	Brun noir.
Effet nutritionnel	Le goudron de Norvège n'est pas nourrissant, il n'est pas non plus soluble dans l'eau.
Conseils	Ses propriétés collantes en font un excellent liant.
Indice de prix	Raisonnable.
Densité pour 1 litre	
Potentiel Hydrogène	
Qualité Odeur (Q.O.)	40/100
Puissance Odeur (P.O.)	40/100

Guano

Origine	Farine obtenue à partir d'excréments et de cadavres d'oiseaux marins.
Utilisation	Sa mouture est grossière, légère et aérée.
Technique de pêche	Fond.
Classification	Dispersant.
Couleur sèche	Brun clair.
Mouillée	Brun sombre.
Effet nutritionnel	Le guano n'est pas un produit nourrissant.
Conseils	Cassera la dureté d'une amorce de fond. 10 à 20% par kg.
Indice de prix	Très avantageux.
Densité pour 1 litre	
Potentiel Hydrogène	
Qualité Odeur (Q.O.)	50/100
Puissance Odeur (P.O.)	80/100

RETOUR

Huitres

Origine	
Utilisation	Farine obtenue à partir des coquilles d'huitres pilées ou concassées.
Technique de pêche	Surface.
Classification	Dispersant, neutre.
Couleur sèche	Gris clair.
Mouillée	Gris clair.
Effet nutritionnel	Non nourrissant, à réserver à la pêche de surface (produit calcaire).
Conseils	A n'employer que très prudemment et pour les ablettes ou la blanchaille uniquement. 5 à 10% par kilo.
Indice de prix	Très avantageux.
Densité pour 1 litre	
Potentiel Hydrogène	7,5.
Qualité Odeur (Q.O.)	10/100
Puissance Odeur (P.O.)	0/100

Kola

Origine	Fruit du kolatier, arbre de la famille des sterculiacées, ce fruit est une noix appelée noix de Kola (ou cola).
Utilisation	Les noix de kola contiennent un peu de caféine et de théobromine.
Technique de pêche	Fond.
Classification	Excitant.
Couleur sèche	Acajou foncé.
Mouillée	Acajou foncé.
Effet nutritionnel	Produit non nourrissant.
Conseils	Vous emploierez la farine de kola pour vos amorces de fond. 5 à 10% par kg.
Indice de prix	élevé.
Densité pour 1 litre	
Potentiel Hydrogène	
Qualité Odeur (Q.O.)	40/100
Puissance Odeur (P.O.)	40/100

RETOUR

Liège

Origine	Matériau épais, imperméable et léger fourni par l'écorce de certains arbres et particulièrement du chêne liège. Le liège mâle est utilisé essentiellement sous forme de granulés agglomérés comme produit d'isolation accoustique et thermique. Le liège de reproduction sert à fabriquer les bouchons. Il fut l'un des premiers composants des flotteurs. Il est produit essentiellement par les pays du bassin méditerranéen.
Utilisation	Il n'est pas évident d'employer la farine de liège, d'abord parce qu'elle est extrêmement volatile, ensuite parce qu'elle refuse l'eau et donc se lie avec difficulté à toutes les compositions. Son pouvoir attractif n'est cependant pas à dédaigner. Incorporée à l'amorce, lorsqu'elle est immergée, elle fait travailler merveilleusement bien les constituants en donnant vie aux diverses particules.
Technique de pêche	Fond et surface.
Classification	Dispersant, neutre.
Couleur sèche	Brun clair, roux.
Mouillée	Brun roux.
Effet nutritionnel	Il est nul, mais il est certain que le poisson en absorbe avec les autres farines.
Conseils	Vous devez limiter le dosage de cette farine, aussi bien pour le poisson que pour l'efficacité de votre amorce.En l'incorporant à une composition préalablement humidifiée, le liège se volatilisera nettement moins. Il peut servir de décolle fouillis.
Indice de prix	Très avantageux.
Densité pour 1 litre	100g
Potentiel Hydrogène	
Qualité Odeur (Q.O.)	0/100.
Puissance Odeur (P.O.)	0/100.

Lin

Origine	Plante oléagineuse rencontrée surtout dans le nord de la France. La graine fournit de l'huile et du tourteau.
Utilisation	a) les graines moulues: les graines de lin sont broyées donnant une farine grasse (36% de matière grasse). Cette farine contient des particules légères. Celles-ci font travailler l'amorce sur le fond et permettent de visualiser le point d'amorçage en remontant en surface. La farine de lin facilite l'absorption des autres produits mais risque de gaver la blanchaille. b) Lin farine: Les graines de lin sont pressées donnant d'une part de l'huile, d'autre part un tourteau. Ce tourteau broyé permet d'obtenir une farine plus légère que celle des graines moulues (7% de matière grasse). Le lin farine est idéal pour les amorces de surface.
Technique de pêche	Fond et surface.
Classification	Collant, comestible.
Couleur sèche	Jaune pâle ou roux selon la mouture.
Mouillée	Jaune pâle ou roux selon la mouture.
Effet nutritionnel	Particulièrement important comme la plupart des farines de céréales (380 cal.)
Conseils	Vous pourrez l'employer comme l'élément clé de votre amorce. Vous devrez alors lui adjoindre des dispersants digestes et peu nourrissants, le poisson sera ainsi bien nourri. Cette farine fera travailler votre amorce.
Indice de prix	Très avantageux.
Densité pour 1 litre	400g
Potentiel Hydrogène	6.
Qualité Odeur (Q.O.)	60/100.
Puissance Odeur (P.O.)	40/100.

RETOUR

Lupin

Origine	Plante herbacée annuelle ou vivace dont certaines espèces sont spontanées et d'autres cultivées comme engrais vert, pour leurs graines ou comme plantes ornementales.
Utilisation	Les lupins ont surtout été cultivés comme engrais verts pour aménager certains sols pauvres. La plante et la graine renferment un alcaloïde dangereux (lupinine) qui les rend inconsommables par les animaux sauf dans le cas de certaines variétés dont on a réussi à éliminer cette substance. Ces dernières fournissent une graine très riche en protéines utilisables pour l'alimentation animale.
Technique de pêche	Fond.
Classification	Très collant.
Couleur sèche	Blanc: jaune pâle - jaune: jaune orangé.
Mouillée	Blanc: jaune - jaune: orangé.
Effet nutritionnel	Cette farine est peu gavante malgré son aspect et ceci quel que soit le type de lupin utilisé.
Conseils	De part sa haute teneur en protéines, cette farine est de tout premier ordre pour la carpe (30%/kg).
Indice de prix	Très avantageux.
Densité pour 1 litre	
Potentiel Hydrogène	
Qualité Odeur (Q.O.)	50/100.
Puissance Odeur (P.O.)	30/100.

Luzerne

Origine	Plante fourragère destinée au petit élevage pour sa valeur nutritive.
Utilisation	Très légère, elle permet d'aérer des amorces un peu collantes.
Technique de pêche	Surface.
Classification	Dispersant.
Couleur sèche	Vert foncé.
Mouillée	Vert foncé.
Effet nutritionnel	Produit nourrissant.
Conseils	Réduite en farine déshydratée, la luzerne constitue un produit intéressant pour la pêche de surface. 5 à 10% par kilo.
Indice de prix	Très avantageux.
Densité pour 1 litre	
Potentiel Hydrogène	
Qualité Odeur (Q.O.)	20/100
Puissance Odeur (P.O.)	10/100

RETOUR

Maïs

Origine	Céréale cultivée en Europe et en Amérique, de la famille des graminacées. Elle fournit de gros grains comestibles, riches en amidon. De ces derniers sont extraits un nombre important de farines issues des différents niveaux du grain (maïzéna, polenta, gluten, etc...).
Utilisation	Le grain peut être employé tel quel en amorçage, il est alors très efficace, pour la pêche de la carpe en particulier. Les différentes semoules présentent des caractéristiques distinctes. Généralement, elles sont peu collantes. On les incorpore dans toutes les amorces, qu'elles soient de fond ou de surface.
Technique de pêche	Fond et surface.
Classification	Collant.
Couleur sèche	Jaune pâle.
Mouillée	Jaune sombre.
Effet nutritionnel	Peut être gavante employée en grande quantité.
Conseils	Farine de base très employée. Pour la surface, elle éclaircit les mélanges et se dilue parfaitement (20% par kg). Pour le fond, elle peut accompagner toutes les formules quel que soit le type de poisson (15 à 30% par kg).
Indice de prix	Très avantageux.
Densité pour 1 litre	
Potentiel Hydrogène	
Qualité Odeur (Q.O.)	50/100.
Puissance Odeur (P.O.)	30/100.

Maïs gaude

Origine	Céréale cultivée en Europe et en Amérique, de la famille des graminacées. Elle fournit de gros grains comestibles, riches en amidon. De ces derniers sont extraits un nombre important de farines issues des différents niveaux du grain (maïzéna, polenta, gluten, etc...).
Utilisation	Le grain peut être employé tel quel en amorçage, il est alors très efficace, pour la pêche de la carpe en particulier. Les différentes semoules présentent des caractéristiques distinctes. Généralement, elles sont peu collantes. On les incorpore dans toutes les amorces, qu'elles soient de fond ou de surface.
Technique de pêche	Fond et surface.
Classification	Collant.
Couleur sèche	Jaune pâle.
Mouillée	Jaune sombre.
Effet nutritionnel	Peut être gavante employée en grande quantité.
Conseils	Farine de maïs grillée à l'odeur fort agréable. Elle est un peu plus sombre que la farine naturelle. Sa haute qualité en fait une amorce de fond intéressante. Il s'agit d'un produit collant de PH 5. La couleur brun clair qu'elle prend au moment de la mouille est toujours en harmonie avec la couleur des fonds. Elle s'adresse à tous les poissons, vous pouvez l'employer également pour les amorces de surface. 10 à 25% par kg.
Indice de prix	Très avantageux.
Densité pour 1 litre	
Potentiel Hydrogène	5.
Qualité Odeur (Q.O.)	
Puissance Odeur (P.O.)	

RETOUR

Maïs Gluten

Origine	Céréale cultivée en Europe et en Amérique, de la famille des graminacées. Elle fournit de gros grains comestibles, riches en amidon. De ces derniers sont extraits un nombre important de farines issues des différents niveaux du grain (maïzéna, polenta, gluten, etc...).
Utilisation	Le gluten est la partie protéique de la farine des céréales. Le gluten de maïs se présente sous forme de petits granulés d'un jaune-orangé.
Technique de pêche	Fond et surface.
Classification	Dispersant.
Couleur sèche	Jaune orangé.
Mouillée	Orangé.
Effet nutritionnel	C'est un produit dispersant de haute qualité facilitant la digestion.
Conseils	Vous pouvez en incorporer une bonne quantité à toutes vos amorces de fond ainsi que d'entre deux eaux. Son PH alcalin est son seul désavantage. 20 à 30% du mélange.
Indice de prix	Avantageux.
Densité pour 1 litre	
Potentiel Hydrogène	
Qualité Odeur (Q.O.)	
Puissance Odeur (P.O.)	

Maïs jaune hollande

Origine	Céréale cultivée en Europe et en Amérique, de la famille des graminacées. Elle fournit de gros grains comestibles, riches en amidon. De ces derniers sont extraits un nombre important de farines issues des différents niveaux du grain (maïzéna, polenta, gluten, etc...).
Utilisation	Le grain peut être employé tel quel en amorçage, il est alors très efficace, pour la pêche de la carpe en particulier. Les différentes semoules présentent des caractéristiques distinctes. Généralement, elles sont peu collantes. On les incorpore dans toutes les amorces, qu'elles soient de fond ou de surface.
Technique de pêche	Fond et surface.
Classification	Dispersant, neutre.
Couleur sèche	Jaune clair.
Mouillée	Jaune orangé.
Effet nutritionnel	Produit maigre cru mais devient gavant et aussi plus efficace après cuisson.
Conseils	Farine qui peut s'apparenter à la semoule de maïs fine, mais de couleur plus claire et un peu moins fade. Vous pouvez l'utiliser fréquemment pour le fond comme pour la surface. C'est un produit dispersant et très digeste. 10 à 25% par kg.
Indice de prix	Très avantageux.
Densité pour 1 litre	
Potentiel Hydrogène	
Qualité Odeur (Q.O.)	50/100
Puissance Odeur (P.O.)	30/100

RETOUR

Maïs semoule

Origine	Céréale cultivée en Europe et en Amérique, de la famille des graminacées. Elle fournit de gros grains comestibles, riches en amidon. De ces derniers sont extraits un nombre important de farines issues des différents niveaux du grain (maïzéna, polenta, gluten, etc...).
Utilisation	Le grain peut être employé tel quel en amorçage, il est alors très efficace, pour la pêche de la carpe en particulier. Les différentes semoules présentent des caractéristiques distinctes. Généralement, elles sont peu collantes. On les incorpore dans toutes les amorces, qu'elles soient de fond ou de surface.
Technique de pêche	Fine: surface - Grosse: fond.
Classification	Dispersant, neutre.
Couleur sèche	Jaune orangé.
Mouillée	Orange.
Effet nutritionnel	Produit maigre cru mais devient gavant et aussi plus efficace après cuisson.
Conseils	Utilisez la semoule grosse pour la pêche des gros poissons (20% du mélange) et la semoule fine pour la surface et l'entre deux eaux. Crue, cette farine limitera le pouvoir collant des farines grasses. Cuite, elle devient très collante.
Indice de prix	Très avantageux.
Densité pour 1 litre	
Potentiel Hydrogène	6,5.
Qualité Odeur (Q.O.)	40/100
Puissance Odeur (P.O.)	20/100

Maïs Ttx germes

Origine	Céréale cultivée en Europe et en Amérique, de la famille des graminacées. Elle fournit de gros grains comestibles, riches en amidon. De ces derniers sont extraits un nombre important de farines issues des différents niveaux du grain (maïzéna, polenta, gluten, etc...).
Utilisation	Le germe de maïs est pressé donnant d'une part de l'huile de maïs et d'autre part un tourteau. Le tourteau est réduit sous forme de farine. Il contient 15 à 20% de protéines et environ 7% de matières grasses. Il est apprécié par tous les poissons.
Technique de pêche	Fond.
Classification	Collant.
Couleur sèche	Jaune cassé.
Mouillée	Jaune foncé.
Effet nutritionnel	Produit nourrissant.
Conseils	S'utilise comme amorce de fond. Très employé en pêche de compétition. 10 à 25% par kilo.
Indice de prix	Très avantageux.
Densité pour 1 litre	
Potentiel Hydrogène	
Qualité Odeur (Q.O.)	50/100
Puissance Odeur (P.O.)	30/100

RETOUR

Manioc

Origine	Plante originaire d'Amérique, famille des euphorbiacées. La racine tubérisée comestible fournit une fécule bien connue nommée tapioca. Le manioc est rare sous l'aspect de farine, car on l'utilise peu sous cette forme. La farine est très fluide et volatile.
Utilisation	La farine de manioc est assez grasse et concentrée. La présence d'amidon augmente sa densité et sa tenue lorsqu'elle est agglomérée. Elle peut constituer une bonne base servant de support à d'autres éléments plus intéressants.
Technique de pêche	Fond et surface.
Classification	Collant, comestible.
Couleur sèche	Blanc.
Mouillée	Crème.
Effet nutritionnel	Le manioc est très nourrissant et assez indigeste. Vous pourrez l'utiliser en surface pour sa couleur.
Conseils	Je vous recommanderai de l'adjoindre aux formules destinées au fond pour des coups à beaux poissons (25% par kg). Pour la friture, elle permet de troubler l'eau.
Indice de prix	Très avantageux.
Densité pour 1 litre	500g
Potentiel Hydrogène	6,5.
Qualité Odeur (Q.O.)	30/100
Puissance Odeur (P.O.)	20/100

Marjolaine

Origine	Plante de la famille des labiacées, elle est également appelée origan. Originaire d'Orient, on la trouve en France et dans l'Europe méridionale. Elle n'existe à l'état sauvage qu'en Asie et en Afrique du Nord. Elle atteinr 50cm de haut, elle a des propriétés antispasmodiques, antisceptiques et antalgiques.
Utilisation	Ce sont les sommités qui sont utilisées en mèdecine. Les tiges récoltées sont séchées en bouquet, elle contiennent de 1 à 2% d'une huile essentielle, utilisée en parfumerie (odeur du muguet), mais aussi des tanins, des sucs amers, du carotène et de la vitamine C. La marjolaine agit sur le système digestif et reste une farine douce. Les fruits sont rarement récupérés car ils ne parviennent à maturité que dans les pays chauds.
Technique de pêche	Fond et surface.
Classification	Dispersant et aromate.
Couleur sèche	Vert.
Mouillée	Vert.
Effet nutritionnel	Il est nul, mais cette farine contribue indirectement à la bonne digestion. Elle reste très discrète.
Conseils	La marjolaine entre dans la composition de nombreux produits alimentaires. Vous pourrez l'utiliser de la même façon pour la surface (20% par kg) que pour le fond (10% par kg).
Indice de prix	élevé.
Densité pour 1 litre	240g
Potentiel Hydrogène	6,5.
Qualité Odeur (Q.O.)	40/100
Puissance Odeur (P.O.)	30/100

RETOUR

Mélasse

Origine	Sirop très visqueux incristallisable contenant environ 40% de sucre. C'est le résidu du dernier jet de la cristallisation. Son odeur est très soutenue lorsqu'il provient de la betterave et rappele le rhum lorsqu'il provient de la canne à sucre.
Utilisation	La mélasse vous permettra d'agglomérer toutes vos faines en leur donnant un goût agréable tout en teintant fortement les mélanges. Elle est employée pour préparer certains coprahs palmistes. D'autres farines peuvent être mélassées telles que les pains et les chapelures.
Technique de pêche	Fond exclusivement.
Classification	Collant.
Couleur sèche	Marron très foncé.
Mouillée	Noirâtre.
Effet nutritionnel	Produit très nourrissant.
Conseils	Vous devez toujours employer ce produit pour vos pêches de fond.
Indice de prix	Très avantageux.
Densité pour 1 litre	
Potentiel Hydrogène	
Qualité Odeur (Q.O.)	60/100
Puissance Odeur (P.O.)	40/100

Millet

Origine	Nom donné à quelques graminées, et plus précisément à une céréale encore très utilisée en Afrique noire. Parmi les millets, on distingue le panis, cultivé comme plante fourragère, ainsi que le sorgho utilisé à des fins alimentaires et dont le grain est très intéressant pour les volailles. Ces millets sont cultivés dans les régions chaudes.
Utilisation	Le millet constitue la majeure partie de l'alimentation en oisellerie, un peu comme la graine de chanvre. Il est plus intéressant qu'on ne le croit en matière de pêche. La granulométrie de la mouture est importante. Plus celle-ci est fine, plus la farine est collante. L'idéal serait d'avoir les deux moutures réunies, c'est à dire grossière d'un côté et très fine de l'autre afin d'obtenir un produit complet.
Technique de pêche	Fond et surface.
Classification	Collant, semi collant, fourragère, comestible.
Couleur sèche	Jaune pâle.
Mouillée	Jaune pâle.
Effet nutritionnel	Cette farine est assez nourrissante, il est préférable d'en user avec précaution.
Conseils	En mouture grossière, elle conviendra parfaitement à la pêche de surface (25% par kg). Pour le fond, sa couleur claire peut être un handicap, vous devrez alors utiliser une mouture fine. Elle sera un très bon élément d'appoint (20% par kg).
Indice de prix	Très avantageux.
Densité pour 1 litre	700g
Potentiel Hydrogène	5.
Qualité Odeur (Q.O.)	30/100
Puissance Odeur (P.O.)	10/100

RETOUR

Millysaate

Origine	Elle est composée de plusieurs farines plus ou moins connues, telles que le curcuma (celui-ci est beaucoup plus foncé, tirant vers l'ocre).
Utilisation	Le millysaate présente du reste les mêmes caractéristiques mais il est encore plus collant.
Technique de pêche	Surface et fond.
Classification	Collant, épice.
Couleur sèche	Jaune foncé.
Mouillée	Ocre.
Effet nutritionnel	La farine sèche n'est pas réellement gavante, mais on connait les réactions que provoquent les épices, en tant que stimulants de l'appétit.
Conseils	De par sa couleur, vous l'emploierez en amorce de surface, mais aussi pour le fond dans des proportions moyennes (jusqu'à 15% par kg).
Indice de prix	Très élevé.
Densité pour 1 litre	
Potentiel Hydrogène	
Qualité Odeur (Q.O.)	70/100
Puissance Odeur (P.O.)	60/100

Moutarde

Origine	Petite plante herbacée annuelle à feuilles alternes, largement dispersée en Europe et en Asie, famille des crucifères. La moutarde noire est aussi appelée sénevé. En principe seule celle-ci intéresse la pêche. Ses fruits renferment des graines de couleur noire. Elle est cultivée depuis très longtemps comme plante oléagineuse.
Utilisation	On emploie les graines qu'on laisse sécher. Elles contiennent jusqu'à 35% d'huile, du mucilage et des substances renfermant du soufre. La moutarde est tonique, stimulante et laxative. On obtient une mouture fine utilisée telle quelle. De par ses propriétés, ce produit constitue un élément appréciable dans une composition d'amorce puisque le poisson vidé reviendra se nourrir.
Technique de pêche	Fond.
Classification	Collant.
Couleur sèche	Marron.
Mouillée	Marron foncé.
Effet nutritionnel	Non calorique, peu appétissante pour le poisson.
Conseils	Je ne vous recommanderai pas cette farine pour la pêche même si elle est parfois utilisée par quelques pêcheurs du centre de la France.
Indice de prix	Très avantageux.
Densité pour 1 litre	600g
Potentiel Hydrogène	
Qualité Odeur (Q.O.)	20/100
Puissance Odeur (P.O.)	10/100

RETOUR

Muscade Macis

Origine Fruit du muscadier, arbre atteignant 10m de haut, il est cultivé dans les régions tropicales (Java, Madagascar, les Antilles).
La noix, d'un gris parfois veiné de rouge est relativement dure.
Le beurre de muscade obtenu par pression, est employé en friction pour calmer les rhumatismes.

Utilisation La muscade a une saveur âcre, mais elle est aussi très aromatique.
Elle est excitante et facilite la digestion.
On récupère l'ensemble de la graine pour en faire une farine légère.
Le macis quant à lui, est obtenu à partir du tégument séparé de la graine ce qui lui donne un aspect très différent, notamment en ce qui concerne sa couleur.

Technique de pêche Fond et surface.
Classification Collant, épice.
Couleur sèche Brun clair.
Mouillée Brun foncé.
Effet nutritionnel Même utilisées dans des proportions importantes, ces farines ne sont pas nourrissantes, mais plutôt excitantes.
Elles sont facilement assimilables.

Conseils Vous pouvez employer jusqu'à 25% de farine de muscade dans une composition.
Si vous utilisez du macis dans les mêmes proportions celà est un peu plus délicat, compte tenu de sa couleur.
Il vous sera utile pourtant en pêche de surface et d'entre deux eaux.

Indice de prix Très élevé.
Densité pour 1 litre 550g
Potentiel Hydrogène 5.
Qualité Odeur (Q.O.) 70/100
Puissance Odeur (P.O.) 80/100

Noir belge

Origine C'est un produit belge utilisé dans l'alimentation bovine.

Utilisation Sa mouture est assez grossière .
Ce produit dispersant doit être employé pour le fond.

Technique de pêche Fond.
Classification Dispersant.
Couleur sèche Noir.
Mouillée Noir.
Effet nutritionnel

Conseils Le noir belge fait travailler certaines boulettes un peu trop compactes.
Intéresse les gros gardons de fond.
10 à 20% par kg.

Indice de prix Très avantageux.
Densité pour 1 litre
Potentiel Hydrogène
Qualité Odeur (Q.O.) 20/100
Puissance Odeur (P.O.) 10/100

RETOUR

Noisette

Origine	Arbre ou arbuste bien connu en France et présent un peu partout. Il en existe diverses variétés. Il se rencontre essentiellement à l'état sauvage, à la lisière des bois et des forêts de la zone tempérée. Certaines de ces fleurs sont groupées en chatons, d'autres sont protégées par des bourgeons. La noisette est très utilisée dans le domaine alimentaire (notamment en confiserie et chocolaterie).
Utilisation	Les noisettes contiennent des huiles essentielles, des glucosides et du sucre. Mais l'écorce est intéressante car on y trouve des tanins et des acides organiques. Le tourteau de noisettes sous forme de farine contient 7% de matières grasses et par son parfum se rapproche un peu de l'arachide. La noisette exerce un effet bénéfique sur le système nerveux.
Technique de pêche	Fond et surface.
Classification	Collant, comestible.
Couleur sèche	Blanc crème.
Mouillée	Blanc cassé.
Effet nutritionnel	La noisette est très nutritive (656 cal). Par conséquent son dosage doit être précis.
Conseils	Elle convient parfaitement bien pour amorcer efficacement vos coups à gros poissons (carpes en particulier). Vous devez toujours lui adjoindre un aromate digestif, en particulier si vous ne prévoyez l'amorçage que pour une partie de pêche (25% par kg).
Indice de prix	Très élevé.
Densité pour 1 litre	560g
Potentiel Hydrogène	
Qualité Odeur (Q.O.)	80/100
Puissance Odeur (P.O.)	20/100

Noix

Origine	Le noyer est un arbre des régions tempérées bien connu en France. Il peut atteindre 25m de haut et peut vivre de 200 à 300 ans et même plus. Son bois est très recherché en ébénisterie. La noix est riche en huile (45% de matière grasse). Cette noix est recouverte d'une fine peau, qui pressée donne le brou, un liquide brun sombre.
Utilisation	On sépare la coque de l'amande, celle-ci appelée cerneau est pressée donnant d'une part de l'huile, d'autre part un tourteau. Ce tourteau broyé donne une farine épaisse, lourde et grasse (10% d'huile). Elle est légèrement laxative. En alimentation humaine, on utilise le cerneau (pour la pâtisserie notamment).
Technique de pêche	Fond.
Classification	Collant.
Couleur sèche	Brun sombre.
Mouillée	Brun sombre.
Effet nutritionnel	La farine est très nourrissante (660c.), riche en huile et même assez indigeste. Son emploi est donc limité.
Conseils	Elle ne peut être raisonnablement utilisée qu'en amorçage d'accoutumance sur les gros coups à carpes. Son pouvoir collant peut être suffisant pour grand fond et eau courante. Il vaut mieux lui adjoindre un bon dispersant et un condiment digeste (10 à 20% par kg).
Indice de prix	Très avantageux.
Densité pour 1 litre	550g
Potentiel Hydrogène	
Qualité Odeur (Q.O.)	80/100
Puissance Odeur (P.O.)	50/100

RETOUR

Oeillette

Origine
Graine issue du pavot, famille des papavéracées.
Le pavot est originaire d'Amérique et du Caucase. Il fut introduit en Europe en 1714. La variété pavot somnifère fournit l'opium.
La capsule de l'oeillette est riche en alcaloïdes (morphine) alors que la graine en est normalement dépourvue.
Mais nous avons remarqué que la méfiance des poissons qui en absorbaient était atténuée.

Utilisation
a) Oeillette moulue: Les graines sont aplaties en mouture fine, elles sont grasses et peu collantes (45% de matière grasse).
Tous les produits gras attirent et gardent le poisson durablement sur un coup bien amorcé.
L'oeillette a tendance à s'échauffer et moisit rapidement. Attention donc à sa conservation.
b) Oeillette farine tourteaux: On presse les graines d'oeillette, on obtient d'une part de l'huile, d'autre part un tourteau.
Ce tourteau est broyé donnant une farine de couleur foncée contenant 7% de matière grasse.

Technique de pêche Fond et surface.
Classification Dispersant, comestible.
Couleur sèche Brun sombre.
Mouillée Brun sombre.
Effet nutritionnel Farine plus ou moins grasse, l'oeillette sera d'autant plus nourrissante qu'elle sera moulue assez grossièrement.

Conseils
Bien que dispersante, l'oeillette peut entrer dans la fabrication de vos amorces de fond.
Vous ne devrez pas dépasser 25% du mélange.

Indice de prix Raisonnable.
Densité pour 1 litre 400g
Potentiel Hydrogène 6.
Qualité Odeur (Q.O.) 60/100
Puissance Odeur (P.O.) 20/100

Oeuf

Origine
Produit comestible provenant de la ponte des poules.
Compte tenu du coût élevé de ce constituant pour la pêche, on utilise des oeufs provenant d'élevages industriels.
L'oeuf est réduit en poudre.

Utilisation
La poudre d'oeuf sent très bon, elle est riche en lipides, protides, glucides et minéraux.
Elle est très utilisée en agro-alimentaire et cosmétologie.
C'est un produit très efficace, mais qui a tendance à gaver le poisson.
Utilisé seul, le blanc d'oeuf donne la farine d'albumine, très utilisée dans la composition des bouillettes.

Technique de pêche Fond et surface.
Classification Très collant.
Couleur sèche Jaune - Albumine: blanche.
Mouillée Jaune sombre - Albumine: blanche.
Effet nutritionnel Il est important.
Il faut donc que la poudre s'incorpore rapidement à la masse liquide (368 cal.)

Conseils
Mélangez préalablement la poudre d'oeufs aux autres composants avant d'ajouter l'eau, elle sera ainsi répartie dans toute la préparation.
Procédez de manière identique avec la farine d'albumine.
5 à 10% du mélange.

Indice de prix Elevé.
Densité pour 1 litre
Potentiel Hydrogène
Qualité Odeur (Q.O.) 50/100
Puissance Odeur (P.O.) 20/100

RETOUR

Opopanax

Origine	Plante médicinale de la famille des ombellifères, cultivée dans les régions chaudes d'Europe et d'Asie. Elle entre dans la constitution d'un certain nombre de baumes et est très utilisée d'une manière générale en pharmacie. La gomme résine extraite des racines de la plante permet d'obtenir un parfum très aromatique. Elle a des propriétés antispasmodiques et expectorantes.
Utilisation	Cette farine n'est pas nutritive. Utilisée en mouture fine, l'opopanax se mélange aisément à de nombreux autres constituants et améliore la qualité du mélange. Il peut être mêlé aux amorces de fond ou de surface, mais rend son meilleur effet pour cette seconde technique de pêche.
Technique de pêche	Fond et surface.
Classification	Dispersant, neutre, aromate.
Couleur sèche	Crème.
Mouillée	Jaune sombre.
Effet nutritionnel	Quasiment nul, d'autant que la farine se désagrège rapidement dans la masse liquide. Il peut être employé en quantité assez importante.
Conseils	La tenue de la farine vous permet de la lancer assez loin sans la moindre cassure. Par contre, celle-ci éclate immédiatement en surface. De par sa couleur, en plus de sa rapide dispersion, vous pouvez l'utiliser dans une amorce à ablettes (20% du volume).
Indice de prix	Avantageux.
Densité pour 1 litre	600g
Potentiel Hydrogène	5.
Qualité Odeur (Q.O.)	40/100
Puissance Odeur (P.O.)	40/100

Orge

Origine	Plante à épis munis de longues barbes et cultivée pour l'alimentation et pour la fabrication de la bière (malt), famille des graminées. Il existe une variété appelée escourgeon qui est semée en automne. Les grains sont utilisés de différentes façons. On peut pour la pêche, les employer tels quels ou perlés.
Utilisation	En grains, l'orge a surtout la faveur des pêcheurs des pays de l'Est et d'une partie de l'Europe. En France, on lui préfère le blé ou le maïs. Sous forme de farine très compacte et de mouture fine, elle peut intéresser toutes les compositions lourdes, mais sa couleur claire n'est pas un avantage pour les amorces de fond.
Technique de pêche	Fond exclusivement.
Classification	Collant, comestible.
Couleur sèche	Crème.
Mouillée	Brun clair.
Effet nutritionnel	Très important, car cette farine est très lourde et très indigeste (330c.).
Conseils	Vous ne l'emploierez que pour des pêches de grand fond et par fort courant. Vous devez toujours lui adjoindre un condiment (anis ou badiane par exemple). Vous pouvez l'utiliser en amorçage d'accoutumance (20% par kg).
Indice de prix	Très avantageux.
Densité pour 1 litre	550g
Potentiel Hydrogène	6.
Qualité Odeur (Q.O.)	40/100
Puissance Odeur (P.O.)	20/100

RETOUR

Pain

Origine	Le pain est obtenu à partir de farines préalablement pétries et soumises à fermentation par la levure. Il existe de nombreux pains très différents les uns des autres, le plus connu étant le pain blanc. Le pain complet est constitué lui de farine brute et de petit son.
Utilisation	De tous temps, le pain a toujours été l'appât le plus utilisé par les pêcheurs aussi bien pour amorcer que pour escher. Son emploi sous toutes les formes est intéressant, on peut l'utiliser tel quel, détrempé et pressé dans un linge. Ce produit d'amorçage est très efficace. Le pain peut être conservé, séché, puis broyé finement, il donne une farine blanchâtre. Le meilleur pain que l'on trouve actuellement est le pain Flamand à mouture grossière.
Technique de pêche	Fond et entre deux eaux.
Classification	Collant, comestible.
Couleur sèche	Blanchâtre.
Mouillée	Blanchâtre.
Effet nutritionnel	Il est toujours important car il gave. Toutefois, selon les moutures, il n'est pas absorbé de la même manière.
Conseils	Le pain entre dans toutes les bonnes compositions, simples et efficaces. Vous utiliserez plutôt le pain Flamand (40% par kg). Le pain doit être frais et séché, il est moins collant que le précédent. Vous devez toujours mouiller l'amorce très longtemps à l'avance. Intéresse tous les poissons de fond (30 à 40% par kg).
Indice de prix	Très avantageux.
Densité pour 1 litre	440g
Potentiel Hydrogène	6.
Qualité Odeur (Q.O.)	50/100
Puissance Odeur (P.O.)	30/100

Palmiste

Origine	Amande du fruit du palmier dont l'huile obtenue par pression du palmiste est riche en acide laurique. Ses propriétés sont analogues à celles du coprah. On utilise pour la fabrication de margarine et de savon. Le résidu obtenu après extraction de l'huile, le tourteau de palmiste, est utilisé dans l'alimentation animale en mélange avec d'autres tourteaux en raison de sa faible teneur en protéines.
Utilisation	La farine issue du tourteau est un produit dispersant, s'utilisant aussi bien pour le fond que pour la surface. Lorsqu'elle est mélassée, elle est destinée uniquement à l'amorçage de fond. D'autres farines peuvent lui être préférées à juste titre. Son odeur est faible.
Technique de pêche	Fond et surface.
Classification	Dispersant, neutre.
Couleur sèche	Gris clair (nature).
Mouillée	Brun.
Effet nutritionnel	Cette farine est maigre donc peu nourrissante sauf lorsqu'elle est mélassée (de par l'apport de sucre).
Conseils	Elle augmentera la granulométrie de votre composition et la fera travailler rapidement. Vous la réserverez aussi bien nature que mélassée aux pêches de fond, et l'utiliserez avec une farine lourde et grosse (15% par kg).
Indice de prix	Très avantageux.
Densité pour 1 litre	600g
Potentiel Hydrogène	5.
Qualité Odeur (Q.O.)	40/100
Puissance Odeur (P.O.)	20/100

RETOUR

Poisson

Origine	
Utilisation	Farine déshydratée riche en protéines. Son odeur rappelle celle des daphnies séchées.
Technique de pêche	Fond.
Classification	Collant.
Couleur sèche	Brun sombre.
Mouillée	Vert armée.
Effet nutritionnel	Elle est légèrement collante.
Conseils	Vous pouvez l'incorporer à diverses formules mais il y a beaucoup mieux, il faut le reconnaître.10 à 20% par kg.
Indice de prix	Très avantageux.
Densité pour 1 litre	
Potentiel Hydrogène	6,5.
Qualité Odeur (Q.O.)	50/100
Puissance Odeur (P.O.)	50/100

Pralinor

Origine	Dérivé de la praline, confiserie faite d'une amande rissolée dans du sucre, à odeur prononcée. Le pralinor, de bonne qualité, doit présenter cette même odeur, mais un peu moins soutenue si la qualité de la farine est moins bonne. Il n'en n'est pas moins vrai que celle-ci est excellente en matière de pêche.
Utilisation	La saveur de la farine en fait un constituant de choix, quelle que soit l'amorce. La mouture doit être assez grossière pour les pêches de fond, beaucoup plus fine pour la surface. A n'employer que lorsque la farine est fraîche, celui-ci rancit malheureusement assez rapidement.
Technique de pêche	Fond et surface.
Classification	Collant, comestible.
Couleur sèche	Brun.
Mouillée	Jaunâtre.
Effet nutritionnel	Cette farine est gavante et nourrissante, d'une part à cause de l'amande et d'autre part à cause du sucre. Il faut donc l'employer avec parcimonie (280 cal).
Conseils	Vous l'utiliserez plutôt comme amorce de fond, bien que de nombreux pêcheurs l'emploient pour la surface. Bien calibrée, la mouture sur le fond augmente la tenue de vos boules tout en les laissant travailler rapidement. Vous la réserverez aux gros poissons, et pour la préparation d'un coup précis de plusieurs jours (20% par kg).
Indice de prix	Avantageux.
Densité pour 1 litre	650g
Potentiel Hydrogène	6.
Qualité Odeur (Q.O.)	60/100
Puissance Odeur (P.O.)	30/100

RETOUR

PV1

Origine	Nom un peu particulier donné à un composant destiné à l'alimentation du bétail. Il est riche en protéines et contient environ 20% de sucre.
Utilisation	Le PV1 se présente soit sous la forme de paillettes, soit en poudre. Sous cette présentation, il s'agglomère facilement grâce à la mélasse qu'il contient. Il s'agit d'un produit complet qui non seulement permet d'attirer et de retenir le poisson sur le coup, mais aussi permet de tenir les boules, même en eau courante.
Technique de pêche	Fond.
Classification	Collant.
Couleur sèche	Brun clair.
Mouillée	Brun sombre.
Effet nutritionnel	Nourrissant, ce produit est actuellement employé par la majeure partie des pêcheurs de compétition.
Conseils	Il existe également depuis peu, un produit similaire appelé GL10, ses caractéristiques sont très proches de celles du PV1. 10 à 40% du mélange.
Indice de prix	Très avantageux.
Densité pour 1 litre	
Potentiel Hydrogène	5.
Qualité Odeur (Q.O.)	
Puissance Odeur (P.O.)	

Quinquina

Origine	Arbre tropical de la famille des rubiacées, cultivé pour son écorce riche en quinine. Il est originaire des Andes, et connu en Europe depuis le XVIe siècle. Il est également cultivé à Java. L'arbre reste toujours vert, il donne des petites fleurs blanches ou roses. Il existe plusieurs variétés de quinquina. On distingue le gris, le jaune et le rouge. Ce dernier est actuellement le plus employé.
Utilisation	L'écorce de l'arbre est récupérée soit sous fragments plats ou enroulés un peu comme la cannelle, soit en poudre. Sous cette forme, elle intéresse bien entendu le pêcheur. La poudre est amère, elle active la sécrétion gastrique et stimule l'appétit, elle est également astringente et tonique. Le quinquina est le médicament de lutte contre le palludisme.
Technique de pêche	Fond et surface.
Classification	Dispersant et aromate.
Couleur sèche	Gris brunâtre.
Mouillée	Brun sombre.
Effet nutritionnel	Peu important, mais produit efficace pour améliorer l'appétit de tous les poissons.
Conseils	Vous pouvez l'incorporer dans toutes vos compositions dans une proportion de 10% par kg. Ce produit, même s'il est rarement employé par les pêcheurs, mérite pourtant toute votre attention.
Indice de prix	
Densité pour 1 litre	
Potentiel Hydrogène	5.
Qualité Odeur (Q.O.)	50/100
Puissance Odeur (P.O.)	70/100

RETOUR

Raisin

Origine	Fruit de la vigne se présentant sous forme d'une grappe composée de baies (grains de raisin) supportées par la rafle. C'est à partir des raisins que l'on fabrique le vin, le champagne et bien d'autres boissons.
Utilisation	Le produit qui nous intéresse est obtenu à partir des pépins de raisin. La récupération s'effectue au pressoir. L'ensemble séché puis concassé donne une farine très intéressante légèrement laxative. Il s'agit d'un produit maigre dont l'odeur est relativement agréable.
Technique de pêche	Fond.
Classification	Dispersant, neutre.
Couleur sèche	Brun foné.
Mouillée	Brun noir.
Effet nutritionnel	Il ne peut en aucun cas gaver le poisson car il ne subsiste qu'un peu de sucre dans la farine. Il facilite par contre le transit intestinal.
Conseils	La farine de pépins est peu employée car méconnue. Son pouvoir dispersant est pourtant intéressant. Vous pouvez l'employer pour casser des farines très épaisses et collantes, mais uniquement pour le fond (20% par kg).
Indice de prix	Très avantageux.
Densité pour 1 litre	650g
Potentiel Hydrogène	5.
Qualité Odeur (Q.O.)	20/100
Puissance Odeur (P.O.)	40/100

Réglisse

Origine	Plante herbacée de la famille des papilionacées. On la rencontre surtout dans les prairies et au bord des fossés en Europe méridionale, en Afrique du nord et dans le sud-ouest de l'Asie. La réglisse est également appelée racine douce ou bois sucré. Elle produit des fruits sous forme de gousses et des racines aux rejets souterrains très développés, employés dans l'industrie pharmaceutique.
Utilisation	La réglisse permet de composer des boissons rafraîchissantes. Les racines sont employées séchées et pelées, elles contiennent des glucosides, des huiles essentielles, des tanins et des enzymes. On les emploie moulues. La farine est expectorante et légèrement laxative. La poudre de réglisse, mêlée à celle du fenouil et à des feuilles de séné constitue un laxatif végétal très apprécié.
Technique de pêche	Fond et surface.
Classification	Collant.
Couleur sèche	Beige.
Mouillée	Brun.
Effet nutritionnel	La réglisse n'est pas très nourrissante, mais elle est un peu sucrée. Elle peut être absorbée sans grand risque de gavage.
Conseils	Toute farine aux propriétés laxatives est intéressante à condition de ne pas en exagérer l'utilisation. Vous pouvez la mêler à n'importe quelle amorce (10% par kg maximum).
Indice de prix	élevé.
Densité pour 1 litre	400g
Potentiel Hydrogène	
Qualité Odeur (Q.O.)	40/100
Puissance Odeur (P.O.)	60/100

RETOUR

Riz

Origine	Graminacée cultivée dans les terrains chauds et humides, le grain très connu est un excellent farineux. La farine, extraite de ce dernier, est très riche en amidon. Il existe différentes variétés de riz, mais leurs compositions sont très proches les unes des autres. Seule la couleur peut légèrement varier.
Utilisation	Il est tout à fait possible d'employer le grain de riz tel quel, cette technique est souvent rentable. D'une saveur agréable, la farine de riz peut entrer dans n'importe quelle composition claire. Elle interesse plus les coups à ablettes car elle est attractive et trouble l'eau. La farine de riz existe également en semoule.
Technique de pêche	Surface, fond si amorçage clair.
Classification	Semi collant, comestible.
Couleur sèche	Blanc.
Mouillée	Blanc cassé.
Effet nutritionnel	Le riz est assez nourrissant, mais la farine l'est beaucoup moins. Elle peut néanmoins devenir gavante si elle est employée exagérément (350 cal).
Conseils	Le riz a une faible teneur en protides et par conséquent il n'intéresse pas les beaux poissons. Vous devez donc le réserver aux compositions destinées à la blanchaille et à l'ablette. 10 à 20% par kg.
Indice de prix	Très avantageux.
Densité pour 1 litre	850g
Potentiel Hydrogène	6,5.
Qualité Odeur (Q.O.)	40/100
Puissance Odeur (P.O.)	10/100

Romarin

Origine	Arbrisseau toujours vert, très répandu dans la région méditerranéenne où il est sauvage, on le rencontre dans le reste de l'Europe dans les petits jardins d'ornement. Il peut atteindre 1,5 mètre de haut dans les garrigues et les sols incultes du midi. Les fleurs sont extrêmement aromatiques et le romarin se reconnait de loin grâce à son parfum très caractéristique.
Utilisation	La plante sauvage est de meilleure qualité, elle est utilisée en mèdecine. Les sommités fleuries sont récoltées et séchées, les feuilles contiennent 25% d'huile essentielle renfermant du cinéal, des alcaloïdes et des acides organiques. L'ensemble de la plante constitue un excellent stimulant et améliore sensiblement le processus digestif. Toutefois, à trop forte dose le romarin est toxique.
Technique de pêche	Fond et surface.
Classification	Aromate.
Couleur sèche	Vert.
Mouillée	Vert.
Effet nutritionnel	Il améliore l'appétit et la saveur de toutes les compositions. Très intéressant pour la pêche.
Conseils	Vous pourrez le lier à n'importe quelle amorce de fond ou de surface dans les proportions moyennes de 10%/kg. Vous pouvez augmenter légèrement la dose pour une amorce de fond.
Indice de prix	Très élevé.
Densité pour 1 litre	360g
Potentiel Hydrogène	6,5.
Qualité Odeur (Q.O.)	50/100
Puissance Odeur (P.O.)	70/100

RETOUR

Safran

Origine	Plante herbacée de la famille des crocus. Le stigmate fournit une teinture jaune recherchée et une poudre utilisée comme condiment en cuisine. Le safran est originaire d'Orient, mais on le cultive dans le bassin méditerranéen. Cette plante très précoce fait l'objet d'une culture intensive, tant dans le domaine alimentaire que médical.
Utilisation	La partie utilisée se trouve au niveau du stigmate, qui représente l'extrémité du pistil portant les grains de pollen. Ceux-ci sont séchés puis tanés au-dessus des braises. Il faut environ 12.000 fleurs pour obtenir un kilo de safran sec, d'où son coût extrêmement élevé. On l'utilise sous forme de poudre à l'odeur forte et agréable qu'il faut conserver à l'abri de la lumière.
Technique de pêche	Fond et surface.
Classification	Dispersant et condiment.
Couleur sèche	Jaune sombre.
Mouillée	Jaune sombre.
Effet nutritionnel	Il n'est pas nourrissant, même à forte dose, mais ses propriétés stimulantes sont intéressantes. Il peut être aphrodisiaque et narcotique à doses élevées.
Conseils	Compte tenu de son prix, on ne peut l'employer qu'à petite dose. Hélàs, voilà le type de farine qu'il faudrait pouvoir employer à forte dose pour qu'un résultat réel soit constaté.
Indice de prix	Très élevé.
Densité pour 1 litre	
Potentiel Hydrogène	6.
Qualité Odeur (Q.O.)	50/100
Puissance Odeur (P.O.)	50/100

Sagou

Origine	Farine, ou plus précisément fécule, extraite de la moëlle des sagoutiers. Cet arbre est un palmier d'Asie du sud est. Le tronc non ramifié est recouvert par les cicatrices des feuilles au fur et à mesure de sa croissance. La farine obtenue est une substance amylacée, c'est à dire à base essentiellement d'amidon de couleur grisâtre ou blanche, selon l'extraction effectuée.
Utilisation	La farine de sagou laisse se dégager une odeur agréable rappelant un peu celle de la vanille. De par sa couleur blanchâtre, elle éclaircit considérablement les mélanges. Ceci peut poser problème pour les amorces de fond. On l'utilisera plutôt en surface pour l'ablette, il faut pour celà que la mouture soit très fine et homogène.
Technique de pêche	Surface et fond.
Classification	Très collant, comestible.
Couleur sèche	Blanc cassé.
Mouillée	Crème.
Effet nutritionnel	Farine relativement lourde et indigeste. Elle est gavante, notamment lorsqu'elle est mouillée car elle forme alors un bloc difficile à dissoudre dans la masse liquide.
Conseils	Elle peut constituer un élément liant pour votre amorce de fond, mais dans ce cas, ne dépassez pas 20% par kg (à cause de la couleur). Pour la surface, vous devez lui adjoindre un très bon dispersant afin que la composition se dilue très rapidement (30% par kilo).
Indice de prix	Très avantageux.
Densité pour 1 litre	800g
Potentiel Hydrogène	6,5.
Qualité Odeur (Q.O.)	50/100
Puissance Odeur (P.O.)	20/100

RETOUR

Sang

Origine	C'est à partir de sang récupéré en abattoir que l'on fabrique cette farine contenant du fer.
Utilisation	
Technique de pêche	Fond et surface.
Classification	Semi-collant.
Couleur sèche	Rouge brunâtre.
Mouillée	Brun noir.
Effet nutritionnel	
Conseils	Elle est surtout employée en pêche d'hiver pour le chevesne. 5 à 10% par kg.
Indice de prix	Avantageux.
Densité pour 1 litre	
Potentiel Hydrogène	5.
Qualité Odeur (Q.O.)	30/100
Puissance Odeur (P.O.)	60/100

Sarrasin

Origine	Plante originaire d'Orient, de la famille des polygonacées. Les grains sont cultivés pour leur amidon utilisé en farine ou en semoule. La plante, très rustique, a une croissance rapide. On peut donc la cultiver dans un milieu défavorable, ou comme culture de ratrappage après l'échec d'une première culture. Le sarrasin est également appelé blé noir.
Utilisation	Le sarrasin est utilisé pour la fabrication de pains de haute qualité, aussi bien sous forme de grains que de farine. Les grains sont également employés en mèdecine où certaines substances telle que la rutine sont très intéressantes. Le sarrasin est également utilisé comme plante fourragère à condition que le bétail ne reste pas au soleil car, dans ce cas, des oedèmes et crampes diverses peuvent apparaître.
Technique de pêche	Fond.
Classification	Collant, comestible.
Couleur sèche	Brun.
Mouillée	Brun foncé.
Effet nutritionnel	La farine de sarrasin reste nourrissante comme toutes les autres compositions de graines fourragères. Son pouvoir calorique est assez élevé.
Conseils	Peu employée, elle permet pourtant d'amorcer puissamment les coups à carpes. Vous devez ne l'utiliser qu'en accoutumance, et répéter régulièrement son apport plusieurs jours de suite. Ainsi utilisée, elle peut être suffisante. Vous devez adjoindre un dispersant tel que la semoule de maïs. A n'employer qu'en appoint (20% par kg).
Indice de prix	Raisonnable.
Densité pour 1 litre	700g
Potentiel Hydrogène	
Qualité Odeur (Q.O.)	40/100
Puissance Odeur (P.O.)	20/100

RETOUR

Seigle

Origine
Céréale rustique comprenant plusieurs espèces originaires du sud de l'Europe et de l'Asie centrale, cultivée dans les régions de terres pauvres et froides.
Famille des graminées.
On l'utilise en boulangerie pour fabriquer le pain de seigle.

Utilisation
La farine à odeur agréable rappelle légèrement celle du chènevis moulu cru.
Panifiable, elle est agréable au goût et facilite la tenue d'une amorce.
On emploie rarement le grain seul. Pourtant, son efficacité est aussi bonne que celle du blé.

Technique de pêche
Fond exclusivement.

Classification
Très collant, comestible.

Couleur sèche
Blanc grisâtre.

Mouillée
Gris.

Effet nutritionnel
Il est évidemment important.
La farine de seigle crue est assez indigeste et assez grasse (355 cal).

Conseils
Le seigle pourra avantageusement coller votre composition de fond.
Vous ne devez toutefois pas l'employer en trop grande quantité.
25% par kg est largement suffisant.

Indice de prix
Très avantageux.

Densité pour 1 litre
550g

Potentiel Hydrogène
6.

Qualité Odeur (Q.O.)
40/100

Puissance Odeur (P.O.)
10/100

Sels minéraux

Origine
Ceux-ci ne sont cités ici que pour mémoire.
Les sels sont constitués de matières organiques d'origines diverses.

Utilisation
Les sels minéraux ont un certain pouvoir de conservation, ce qui permet de retarder la dégradation précoce des amorces immergées.

Technique de pêche
Fond.

Classification
Dispersant.

Couleur sèche
Blanc cassé.

Mouillée
Gris clair.

Effet nutritionnel

Conseils
Très appréciés des gros gardons.
5 à 10% par kg.

Indice de prix
Raisonnable.

Densité pour 1 litre

Potentiel Hydrogène

Qualité Odeur (Q.O.)
30/100

Puissance Odeur (P.O.)
10/100

RETOUR

Sésame

Origine
Plante qui fournit de petits grains semi-triangulaires de couleur claire et à chair tendre.
Elle est cultivée en Asie tropicale pour ses grains comestibles riches en huile (jusqu'à 50%).
Il est courant aujourd'hui de rencontrer le sésame dans la fabrication de pains complets et de biscuits diététiques.

Utilisation
Les graines sont pressées afin d'en extraire de l'huile et un tourteau.
Ce tourteau est broyé donnant une farine onctueuse à l'odeur agréable.
Cette farine est très appréciée par tous les poissons de fond.
Elle est riche en protéines et contient 8% de matière grasse.

Technique de pêche Fond.
Classification Collant, comestible.
Couleur sèche Crème.
Mouillée Crème.

Effet nutritionnel
La présence d'huile en fait une farine nourrissante.
Grillée, celle-ci est plus digeste.
A utiliser surtout sous cette forme.

Conseils
Vous devez avoir du sésame à mouture grossière.
Son pouvoir collant en fait une très bonne amorce pour les gros cyprins.
Bien torréfiée, vous pouvez utiliser cette farine pour constituer 40% du mélange total.

Indice de prix Avantageux.
Densité pour 1 litre 400g
Potentiel Hydrogène 5.
Qualité Odeur (Q.O.) 60/100
Puissance Odeur (P.O.) 20/100

Soja Ttx

Origine
Plante légumineuse originaire d'Asie, grimpante et ressemblant au haricot, famille des papilionacées.
Elle est cultivée pour ses graines dont on tire une huile utilisée en alimentation humaine, et un tourteau très employé en alimentation animale.
Les pousses de soja sont consommées en crudités.

Utilisation
Le tourteau ainsi obtenu est broyé.
D'aspect très sec, sa densité est assez élevée.
Son odeur, faible, prend un peu aux narines.
C'est le type de composant que l'on peut employer quelle que soit la pêche.
Très riche en protéines (48%), il est en plus rentable pour certaines pêches de fond concernant le beau poisson.

Technique de pêche Fond et surface.
Classification Collant, comestible.
Couleur sèche Jaune pâle.
Mouillée Jaune clair.

Effet nutritionnel
Produit relativement digeste.

Conseils
Vous l'utiliserez à proportion de 15% pour les compositions de surface (ceci éclaicira le mélange).
Si vous l'utilisez pour le fond, vous en incorporerez jusqu'à 30%.

Indice de prix Très avantageux.
Densité pour 1 litre 800g
Potentiel Hydrogène
Qualité Odeur (Q.O.) 50/100
Puissance Odeur (P.O.) 20/100

RETOUR

Son

Origine	Il est issu de la mouture du blé et constitué par des fragments d'enveloppes du grain retenant un peu de farine adhérente. Le son obtenu conserve notamment dans les gros gruaux, une partie de la mouture du grain. Par une autre extraction, on obtient la recoupe, synonyme de remoulage.
Utilisation	Le son est peu utilisé dans les amorces, mais beaucoup plus pour conserver et nettoyer les asticots. Il s'agit d'un produit sec. La recoupe est plus intéressante car elle a conservé une partie de la farine du grain. Elle peut constituer l'élément de base d'une amorce. Elle lessive parfaitement les asticots, elle est beaucoup plus compacte que le son.
Technique de pêche	Son: fond et surface - Recoupe: fond.
Classification	Son: dispersant - Recoupe: collant.
Couleur sèche	Son: brun - Recoupe: blanc crème.
Mouillée	Son: brun sombre - Recoupe: brun clair.
Effet nutritionnel	Le son est peu nourrissant mais laxatif. La recoupe est très nourrissante et assez indigeste. Ces deux produits, très proches l'un de l'autre au niveau des grains sont très opposés quant à leurs propriétés.
Conseils	Le son est un excellent aérateur de fond et de surface. Mais vous ne devez pas trop l'utiliser car il casse les amorces (10% par kg). La recoupe est une farine qui peut entrer dans vos compositions de fond, notamment pour les eaux courantes (30% par kg). Elle remplace avantageusement d'autres farines au coût élevé.
Indice de prix	Très avantageux.
Densité pour 1 litre	
Potentiel Hydrogène	
Qualité Odeur (Q.O.)	30/100
Puissance Odeur (P.O.)	10/100

Tournesol

Origine	Plante originaire d'Amérique appelée également soleil ou hélianthe. Cette plante, haute de parfois 2 mètres, produit des graines oléagineuses. On en extrait une huile alimentaire, et un tourteau utilisé dans l'alimentation du bétail.
Utilisation	Les graines de tournesol sont pressées selon la méthode traditionnelle. On obtient d'une part de l'huile, d'autre part un tourteau. Ce tourteau broyé donne une farine légère mais compacte contenant environ 7% de matière grasse. La farine de tournesol est très appréciée de tous les poissons et ceci quel que soit le lieu de pêche (étang, fond, surface).
Technique de pêche	Fond et surface.
Classification	Peu collant, comestible.
Couleur sèche	Gris foncé.
Mouillée	Gris vert.
Effet nutritionnel	Peut être assez nourrissant, selon le pourcentage d'huile présent dans les graines.
Conseils	De par sa couleur, vous devez employer la farine de tournesol avec précision. Vous pouvez l'employer aussi bien dans l'amorce de fond que dans l'amorce de surface sans dépasser 20% du mélange. Vous l'utiliserez pour préparer durant plusieurs jours un coup bien précis.
Indice de prix	Très avantageux.
Densité pour 1 litre	500g
Potentiel Hydrogène	6.
Qualité Odeur (Q.O.)	40/100
Puissance Odeur (P.O.)	20/100

RETOUR

Vanille

Origine Plante des régions tropicales de la famille des orchidacées, on la rencontre au Mexique.
Le vanillier fournit des lianes en Amérique et en Afrique.
Son fruit est une gousse longue de 25cm et d'environ 15mm de diamètre.
On en extrait un parfum utilisé en pâtisserie.
Le vanillon est une variété de vanille.

Utilisation Parfum condimentaire destiné aux mets sucrés, la vanille s'incorpore dans de nombreux entremets, oeufs en neige, chocolat et crèmes diverses.
Il faut utiliser la vanille moulue finement.

Technique de pêche Fond et surface.

Classification Condiment et aromate.

Couleur sèche Brun sombre.

Mouillée Brun sombre.

Effet nutritionnel La vanille, employée en grosses quantités est très nourrissante, et ouvre l'appétit.

Conseils Pour être efficace, il faut qu'elle constitue au moins 5% de votre mélange total.
Vous l'incorporerez plutôt à une formule de surface, afin d'en réhausser la saveur.

Indice de prix Très élevé.

Densité pour 1 litre 620g

Potentiel Hydrogène 5.

Qualité Odeur (Q.O.) 60/100

Puissance Odeur (P.O.) 50/100

Viande

Origine

Utilisation Farine de viande dont l'odeur est peu agréable.
La mouture est moyenne et légère.

Technique de pêche Fond.

Classification Collant.

Couleur sèche Brun.

Mouillée Brun vert.

Effet nutritionnel

Conseils Il s'agit d'un produit collant qui concerne surtout les pêches d'hiver pour la capture du chevesne et de la vandoise.
10 à 20% par kg.

Indice de prix Très avantageux.

Densité pour 1 litre

Potentiel Hydrogène 5.

Qualité Odeur (Q.O.) 40/100

Puissance Odeur (P.O.) 60/100

RETOUR

Volumix

Origine	
Utilisation	Farine semi volatile à mouture assez grossière et au goût un peu sucré.
Technique de pêche	Fond.
Classification	Dispersant.
Couleur sèche	Gris.
Mouillée	Noir.
Effet nutritionnel	Dispersante, cette particularité du volumix en fait un élément de choix.
Conseils	Il possède en effet un pouvoir gonflant très important (de l'ordre de 4 à 5 fois son volume). Il fait donc travailler les amorces de fond avec efficacité. 10 à 20% par kg.
Indice de prix	Très avantageux.
Densité pour 1 litre	
Potentiel Hydrogène	7.
Qualité Odeur (Q.O.)	
Puissance Odeur (P.O.)	