

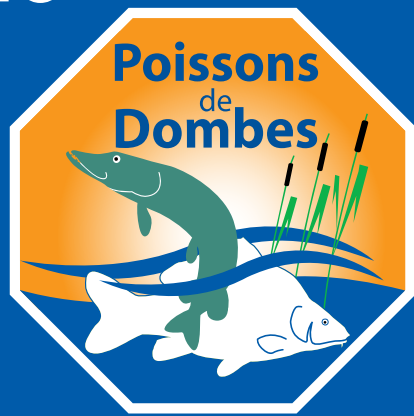


Découverte de la  
**LA CARPE DE DOMBES**

**Programme complet des  
2 journées de lancement  
des pêches en Dombes**

**Samedi 20 octobre 2018**

**Dimanche 21 octobre 2018**





Dombes

# SOMMAIRE

1- Deux journées pour découvrir la filière piscicole	3
2- La Dombes, les étangs, une histoire indissociable	4
3- Programme de la journée découverte	5-14
. Pêches d'étangs commentées	6
. Visites d'ateliers de transformation	7
. Repas Poissons de Dombes® dans les restaurants	8-10
. Animations made in Dombes	11-16
. La carte	17
. Nos partenaires	18
Contact	19

Poissons de Dombes  
Poissons de Dombes  
Poissons de Dombes





# Journées découvertes de la filière piscicole



Depuis 8 ans, l'APPED lance, le 3<sup>ème</sup> samedi d'octobre, la journée découverte du Poisson de Dombes® en permettant au grand public de découvrir le poisson né, élevé et transformé en Dombes, de l'étang à l'assiette.

Cette journée est devenue la journée de lancement des pêches en Dombes.

Pour la deuxième année, des animations «made in Dombes» ont lieu au Château des Creusettes le samedi et le dimanche.

*2 jours d'animations  
Made in Dombes*



# La Dombes, les étangs

## Une histoire indissociable



La Dombes, pays des 1000 étangs est la première région piscicole de France en terme de production.

La tradition des étangs en Dombes date du Moyen-Age, époque où la religion influençait l'alimentation: la population devait se nourrir de poissons les jours de jeun.

Les moines présents à l'époque ont eu l'idée de valoriser les marécages en « cuvettes naturelles », les étangs. Ils ont ainsi façonné les étangs de la Dombes en chaines, c'est-à-dire que chaque étang est relié à un étang en amont et en aval par un fossé.

Cette tradition piscicole perdure et le mois d'octobre marque le lancement des pêches en Dombes.

L'étang, outil de production de poissons, est aussi source de biodiversité pour accueillir flore et avifaune.

Avec l'appui du Département de l'Ain, un projet de relance a été mis en place pour permettre le maintien des étangs tout en trouvant une valorisation économique du poisson de Dombes pour tous les acteurs de la filière. Le lancement des nouveaux produits et le Cuir de Carpe de Dombes® s'inscrivent dans cette valorisation économique.

L'APPED, Association de Promotion du Poisson des Etangs de la Dombes, a pour but de faire perdurer la pisciculture, emblème du territoire.





# Journées découvertes Poissons de Dombes®



## PROGRAMME

Samedi 20 octobre 2018

Dimanche 21 octobre 2018

8h

8h30

9h

10h

11h

12h

13h

14h

15h

16h

17h

18h

Pêches d'étangs commentées

Visites d'ateliers de transformation

Menu POISSONS DE DOMBES® dans les restaurants

Animations made in Dombes

Animations made in Dombes



Journées découvertes Poissons de Dombes®

20 & 21 octobre 2018

poissonsdombes.fr

- Pêches d'étangs commentées
- Dégustations
- Visites d'ateliers de transformation
- Menus Poissons de Dombes® dans les restaurants partenaires
- Animations *Made in Dombes*

Programme complet sur [www.poissonsdombes.fr](http://www.poissonsdombes.fr)



# Journées découvertes Poissons de Dombes®



## PÊCHES D'ÉTANGS COMMENTÉES

Samedi 20 octobre 2018, 8h30 - 12h

#astuce  
Les plus gros poissons  
sont pêchés au début

Comment est élevé et pêché le Poisson de Dombes® ?  
Comment est constitué un étang ?

Visite commentée, dégustation, vente de produits transformés POISSONS DE DOMBES®.

Pas de vente de poissons vivants

**Les étangs sont fléchés.**

Prévoir bottes et  
vêtements chauds

- Où**
- 1 Etang Chaffangères
  - 2 Etang Vavrette
  - 3 Etang Le plat

Marlieux, D80, route de Beaumont  
 Saint-André-de-Corcy, route de Montluel  
 Chalamont, route de Saint-Nizier-le-Désert

A partir de 10 pers.  
 réservation  
 obligatoire  
 04 74 98 06 29  
 04 74 55 02 27



# Journées découvertes Poissons de Dombes®



## VISITES D'ATELIERS DE TRANSFORMATION

Samedi 20 octobre 2017, 9h - 13h

Comment est transformé le Poisson de Dombes® ? Sous quelle forme ?

Visite commentée, dégustation.

**Sur réservation** auprès de Dombes Tourisme au 04 74 98 06 29 / 04 74 55 02 27

- Où**
- 4 Le Fumet des Dombes      Saint-André-de-Corcy, Zone industrielle Sure
  - 5 Homards Acadiens      Villars-les-Dombes, Zone artisanale La Tuilerie

Vente de produits Poissons de Dombes® de la sarl Fenouillet sur l'étang Chaffangères



### Et après la pêche ?

Après la pêche, le poisson est transporté chez un collecteur où le poisson sera stocké en bassin dans de l'eau claire.

Ensuite, il est valorisé pour du repeuplement des rivières et pour la consommation.

3 ateliers sont présents en Dombes où la transformation se fait de manière artisanale et locale.

Le poisson de Dombes®, pour donner une qualité gustative optimale, est conservé à minima 24 heures en eaux claires.

Découvrez la phase de transformation de la carpe de Dombes avec ses atouts et aussi ses contraintes et les astuces de nos transformateurs.

Un atelier de transformation de poissons de Dombes® est implanté également dans la Loire (Etablissement Fenouillet). Ses produits sont présents sur tous les étangs et en particulier, l'étang Chaffangères.





# Journées découvertes Poissons de Dombes®



## REPAS POISSONS DE DOMBES® DANS LES RESTAURANTS

Samedi 20 octobre 2018, 12h - 14h

Rendez vous dans les restaurants partenaires pour déguster un menu POISSONS DE DOMBES® et autres spécialités locales.

Réservation obligatoire auprès des restaurants avant le vendredi 19 Octobre.

### LES RESTAURANTS PARTENAIRES

<b>A</b>	Auberge de Birieux à <b>Birieux</b>	04	74	98	25	47
<b>B</b>	Hostellerie des Dombes à <b>Bouligneux</b>	04	74	98	08	40
<b>C</b>	L'Estragon à <b>Chalamont</b>	04	74	61	77	09
<b>D</b>	Auberge de Montessuy à <b>Châtillon-sur-Chalaronne</b>	04	74	45	01	51
<b>E</b>	La Gourmandine à <b>Châtillon-sur-Chalaronne</b>	04	74	55	15	92
<b>F</b>	Le Commerce à <b>Châtillon-sur-Chalaronne</b>	04	74	55	00	33
<b>G</b>	La Bicyclette Bleue à <b>Joyeux</b>	04	74	98	21	48
<b>H</b>	Les Platanes à <b>La Chapelle-du-Châtelard</b>	04	74	24	50	42
<b>I</b>	Le Comptoir des Dombes à <b>Lapeyrouse</b>	04	72	88	50	69
<b>J</b>	Au coeur de la Dombes au <b>Plantay</b>	04	74	98	01	01
<b>K</b>	Oh Bouchoux à <b>Saint-André-le-Bouchoux</b>	04	74	42	57	69
<b>L</b>	Plaisir d'Etang à <b>Saint-Nizier-le-Désert</b>	04	74	21	37	32
<b>M</b>	Le Duverger à <b>Saint-Paul-de-Varax</b>	04	74	42	51	97
<b>N</b>	Restaurant du Parc à <b>Versailleux</b>	04	74	98	20	36
<b>O</b>	L'Ecu de France à <b>Villars-les-Dombes</b>	04	74	98	01	79

Un plat à base de carpe de Dombes sur un menu du restaurant vous garantit du fait maison par le chef cuisinier. C'est un poisson rare et qui est sublimé par nos chefs





# Journées découvertes Poissons de Dombes®



Samedi 20 octobre 2018, 12h - 14h

REPAS POISSONS DE DOMBES® DANS LES RESTAURANTS

## Les menus

**Auberge de Birieux à Birieux**  
04 74 98 25 47

**Menu 1 : 21,50€**

- Terrine maison et sa petite salade ou salade Biriolande
- Filet de carpes persillé
- Fromage blanc ou dessert

**Menu 2 : 24,50€**

- Salade de Dombes ou jambon cru
- Filet de carpe de Dombes persillé et gratin dauphinois
- Fromage au choix
- Dessert

**Menu 3 : 28€**

- Mousse de carpe et son coulis d'écrevisses ou terrine maison et sa petite salade ou salade biriolande
- Filet de carpe de Dombes à la crème d'oseille et son gratin dauphinois
- Fromage au choix
- Dessert

**Hostellerie des Dombes à Bouligneux** 04 74 98 08 40

**Menu : 27€**

- Mise en bouche : goujonnette de carpe des étangs, sauce verte
- Emincé de carpe fumée tiède, dés de pain mie dans sa crème forestière aux champignons de Paris
- Carpe en meurette, œuf de caille, morceau de lard poêlé, brunoise de carottes et navets
- Tarte Bressane

**L'Estragon à Chalamont**  
04 74 61 77 09

**Menu : 26€**

- Duo en Dombes : terrine de carpe, cœur de sandre écrevisses et pommes d'asperges verte sauce mousseline et rillettes de féra du lac
- Gratin de filets de carpes, grenouilles et quenelle de carpe sauce homardine et sa garniture
- Fromage blanc
- Vacherin glacé

**Auberge de Montessuy à Châtillon-sur-Chalaronne**  
04 74 45 01 51

**Menu : 30€**

- Accras de carpes de la Dombes, fines salade et sauce tomate épicée
- Filet de carpe « Carta Fatta », purée de butternut, fondue de poireau et crêpe parmentière
- Faisselle
- Dessert

**La Gourmandine à Châtillon-sur-Chalaronne** 04 74 55 15 92

Se renseigner auprès du restaurant

**Le Commerce à Châtillon-sur-Chalaronne** 04 74 55 00 33

**Menu : 25€**

- Goujonnettes de carpe en Dombes, bouquet de salade moutarde à l'ancienne ou gâteau de foie de volaille, sauce aux écrevisses de la Dombes
- Filet de carpe de la Dombes sauce au vin du Bugey, garni
- Fromage blanc à la crème d'Étrez
- Assiette gourmande

**La Bicyclette Bleue à Joyeux** 04 74 98 21 48

**Menu : 32€**

- Brandade de carpe fumée ou tartare de carpe et son pain de carpe
- Risotto aux champignons mousseline de carpe croustillante émulsion safranée
- Dessert de la Dombes

**Les Platanes à La Chapelle du Châtelard** 04 74 24 50 42

**Menu : 28€**

- Amuse-bouche : saucisson de carpe, sauce piquante
- Pressé de carpe, brochet et épinards
- Filet de carpe
- Beurre blanc aux herbes sur lit de champignons sauvages
- Fromages ou dessert

# Journées découvertes Poissons de Dombes®



Samedi 20 octobre 2018, 12h - 14h

REPAS POISSONS DE DOMBES® DANS LES RESTAURANTS

## Les menus

**Le Comptoir des Dombes à  
Lapeyrouse 04 72 88 50 69**

**Menu : 11€**

- Goujonnettes de carpe
- Dessert

8€ pour le plat seul

**Menu : 15€**

- Filet de Carpe Meunière
- Dessert

12€ pour le plat seul

**Au cœur de la Dombes  
au Plantay 04 74 98 01 01**

**Menu : 30€**

- Goujonnettes de carpe
- Soufflé de carpe sauce oseille, riz et légumes
- Fromage blanc à crème ou coulis de fruits rouges

**Oh Bouchoux à Saint-André-  
de-Bouchoux 04 74 42 57 69**

**Menu : 29,50€**

- Bavarois de carpe sauce à l'oseille
- Farandole de carpe (brochette yakitory, crousti carpe, céviche)
- Brandade de carpe et goujonnettes sauce vierge, gratin et légumes
- Fromage blanc d'Étrez ou affinés
- Dessert à la carte

**Plaisir d'Étang à Saint-Nizier-  
le-Désert 04 74 21 37 32**

**Menu : 23€**

- Friture de carpe à volonté, salade et légumes
- Fromage
- Dessert

**Menu : 28€**

- Salade de Magret
- Filet de carpe Meunière
- Fromage
- Dessert

**Menu : 32,50€**

- Salade de Goujonnettes
- Grenouilles fraîches
- Fromage
- Dessert

**Le Duverger à Saint-Paul-  
de-Varax 04 74 42 51 97**

Se renseigner auprès du restaurant

**Restaurant du Parc à  
Versailleux 04 74 98 20 36**

Se renseigner auprès du restaurant

**L'Écu de France à Villars-  
les-Dombes 04 74 98 01 79**

**Menu : 29€**

- Terrine de poissons de Dombes (brochet, carpe, sandre), sauce tartare et buisson d'écrevisse
- Filet de carpe royale au morgon, en écaille de pomme de terre, légumes du moment
- Fromage ou dessert





# Journées découvertes Poissons de Dombes®



## ANIMATIONS «MADE IN DOMBES»

Samedi 20 et dimanche 21 octobre 2018, 10h00 - 18h

### au Château des Creusettes la Chapelle du Châtelard

6



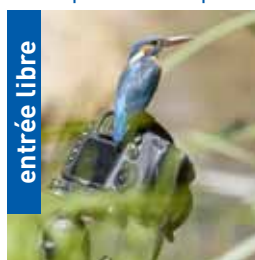
Réservations au  
04 74 98 06 29  
04 74 55 02 27

En arrivant, n'hésitez pas à vous présenter au **Point Accueil** pour plus d'informations



Entrée libre

**Exposition de peinture**  
sur la Dombes  
par Galerie de l'Olympe



entrée libre

**Exposition de photos**  
sur la Dombes  
par Gérard Navizet



Entrée libre

**Exposition de matériels anciens** de  
nos pêches d'autrefois



Entrée libre

**Exposition agricole et pisciculture de Dombes**



Sur réservation

**Cours de cuisine**  
Autour de la carpe de Dombes  
12 € / personne  
10h30, 14h, 15h30, 17h



Sur réservation

**Atelier Réaliser un objet en cuir de carpe de Dombes**  
20 € / personne  
10h, 14h, 16h30



Sur réservation

**Visite commentée des jardins du château**  
4 € / personne  
14h30



Sur réservation

**Visite commentée des jardins du château** avec  
dégustation de chocolat  
7 € / personne  
16h30



Sur réservation

**Exposition et Atelier sur l'éveil poétique**  
pour enfants 6-10 ans  
par Jean-Luc Gonin  
Dimanche 15h



Sur réservation

**Balade entre Eaux et Forêts**  
4 km de marche commentée. Tout niveau  
Dimanche de 10h à 12h



Sur réservation

**Dégustation de chocolat**  
3 € / personne  
11h30, 15h30

Vente de produits transformés POISSONS DE DOMBES® et de produits en Cuir de Carpe de Dombes®  
Buvette, Petite restauration

Jeux pour enfants, tour en calèche

Scénettes théâtrales le samedi (15h, 16h)

Ambiance musicale avec Cuivres en Dombes

# Journées découvertes Poissons de Dombes®



## EXPOSITION DE PEINTURE

de Pascale Paradis et Norbert Vaginay

Samedi 20 et Dimanche 21 octobre 2018, 10h - 18h

au Château des Creusettes à la Chapelle du Châtelard

Entretien avec Norbert Vaginay

### D'où vient cette passion pour la peinture ?

Nous avons eu la chance, Pascale et moi, de rencontrer un grand peintre : Pierre Jean Chaffrey. C'est lui qui nous a initié à la peinture. Il nous avait demandé de pérenniser son enseignement et donc depuis 20 ans nous continuons à enseigner la peinture et nous gérons la galerie de l'Olympe à Lyon (58 rue Auguste Comte) ou nous exposons en permanence.

### Comment définiriez-vous votre peinture ?

Nous sommes peintres figuratifs, très orientés vers le paysage. La peinture apprend à voir et la Dombes est pour nous un livre de très belles images, paisibles, romantiques. Chaque saison à son charme et c'est un lieu magique pour des peintres.

### Qu'est ce qui vous à séduit dans le projet « Journée du poisson de Dombes » ?

J'ai vécu toute ma jeunesse à Châtillon donc les étangs font partie de mon histoire. D'autre part j'ai un oncle à Bouligneux qui m'invite chaque année à des pêches d'étang. C'est par la peinture l'occasion pour moi de le remercier et de remercier tous ceux qui oeuvrent pour maintenir ces traditions de pêche. Il faut beaucoup de courage car les étangs de la Dombes sont fragiles et sont pillés par les prédateurs.

### Quels seront les sujets exposés ?

Quelques scènes de pêche, des animaux de la Dombes et bien sûr des paysages d'étangs.

Galerie de l'Olympe  
58 Rue Auguste Comte, 69002 Lyon  
04 78 37 25 62





# Journées découvertes Poissons de Dombes®



## EXPOSITION DE PHOTOS

de Gérard Navizet

Samedi 20 et Dimanche 21 octobre 2018, 10h - 18h

au Château des Creusettes à la Chapelle du Châtelard

### Entretien avec Gérard Navizet

Je suis photographe animalier amateur. Bien que né en 1952 à Grenoble, je ne me suis pas intéressé à la faune des montagnes, comme mes Alpes de naissance auraient pu m'y conduire, mais plutôt aux espèces avicoles aquatiques.

Mon attirance pour la nature a commencé par une entrée en matière plutôt originale : la taxidermie. Lorsque je me suis décidé à troquer mes scalpels pour les téléobjectifs en 1983, j'ai rapidement porté mes choix sur une famille spécifique : les ardéidés. Pour les novices elle regroupe les Hérons, Aigrettes et Butors.

Je suis tombé amoureux de la Dombes il y a 40 ans et cette exposition me donne l'opportunité de la faire connaître.

J'ai également récemment sorti un livre sur la Dombes. Je présente dans cet ouvrage mes 10 dernières années de prises de vues de cette région que je parcours depuis maintenant 40 ans. Dans un 1er chapitre j'aborde les paysages de cette zone d'étangs. C'est ensuite les meilleurs clichés que j'ai pu réaliser en affût flottant, au cœur même de la faune aquatique. Vous pourrez y découvrir les hérons, cigognes, foulques, mouettes, guifettes, échasses blanches, les grèbes et bien sûr, toutes les espèces d'anatidés, notamment les canards et le martin-pêcheur, qui s'est installé un jour sur mon matériel photo.

[www.gerard-navizet.fr](http://www.gerard-navizet.fr)



# Journées découvertes Poissons de Dombes®



## ATELIER Réaliser un objet en Cuir de Carpe de Dombes®

par Amarande.G

Samedi 20 et Dimanche 21 octobre 2018, 10h, 14h, 16h30

20 € / personne

au Château des Creusettes à la Chapelle du Châtelard

Entretien avec Amarande

### Que proposez vous cette année à la journée découverte Poisson de Dombes ?

Contrairement à l'année dernière où je présentais le cuir de carpe de Dombes et mon travail à travers une démonstration devant des groupes, cette année je propose des ateliers pour des petits groupes. Les participants découvriront le cuir de carpe de Dombes et le travail de la maroquinerie en apprenant la couture au point sellier et en fabriquant leur propre porte-clé avec lequel ils repartiront bien sûr ainsi qu'avec le gabarit de coupe.

### Pourquoi participez vous au week end d'animation Made in Dombes ?

J'adore mon travail, ma région et le cuir de carpe de Dombes alors faire la promotion des 3 en même temps comment résister?!

### Quel est le retour sur votre activité ?

Enorme ! Plus sérieusement, j'ai un atelier dans lequel je fabrique mais aussi je peux recevoir mes clients. Me faire connaître et faire connaître mes créations lors d'un tel événement a forcément des retombées positives. 6 mois après ma 1ère participation, j'ai des visites de personnes qui ont vu une de mes démonstrations et qui aujourd'hui ont besoin d'un cadeau original.

Amarande.G  
11 route de Saint Maurice, 01800 Meximieux  
06 73 28 43 08





# Journées découvertes Poissons de Dombes®



## COURS DE CUISINE autour de la carpe de Dombes

par Daniel LOPEZ, Arts du Délice

Samedi 20 et Dimanche 21 octobre 2018, 10h30, 14h, 15h30, 17h

12 € / personne

au Château des Creusettes à la Chapelle du Châtelard

Entretien avec Daniel LOPEZ

### Que proposez vous cette année à la journée découverte Poisson de Dombes ?

Cette année nous proposons des cours de cuisine autour de la carpe des Dombes. Des recettes simples et originaux qui pourront permettre à tous les clients de les cuisiniers à la maison.

### Pourquoi participez vous au week-end d'animation Made in Dombes ?

Je participe au week-end Made in Dombes pour promouvoir nos produits locaux. Nous avons une très belle région gastronomique et ce n'est pas simplement que avec nos restaurants mais également avec le travail de tous nos fournisseurs et associations. Ils méritent d'être mis en avant pour leur travail tout au long de l'année.

### Quel est le retour sur votre activité ?

Cela me permet une proximité avec mes clients locaux.

Daniel LOPEZ  
ARTS DU DELICE  
15 rue des Rosiers  
01330 Villars-les-Dombes  
06 52 73 95 15  
[www.artsdudelice.fr](http://www.artsdudelice.fr)



# Journées découvertes Poissons de Dombes®



## Exposition et Atelier sur l'éveil poétique

par Jean-Luc GONIN

Dimanche 21 octobre 2018, 15h

pour enfants 6 - 10 ans

au Château des Creusettes à la Chapelle du Châtelard

Propos de Jean-Luc

*Je suis auteur de 3 recueils de poésies sur les thèmes de la Dombes, du Val de Saône et du Beaujolais illustrés de mes croquis et photographies.*

- *Balades Poétiques*
- *Parfums du Pays*
- *Au Fil du Temps*

*Je suis fier de participer à ce rendez-vous incontournable des journées découvertes « Poissons de Dombes » qui est une véritable vitrine de notre patrimoine culturel-artistique-paysager et gastronomique-agronomique de notre terroir de la Dombes.*

*A travers ma présence et la présentation de mes créations, je suis ainsi très heureux d'apporter mon soutien à toute cette équipe que j'apprécie beaucoup l'association APPED pour son dynamisme et sa sympathie.*

*A cette occasion, au château des Creusettes, j'aurais le plaisir de vous rencontrer cher public pour vous présenter et vous dédicacer mes créations si vous le souhaitez ainsi que mes cartes poétiques (photo / poème) que je créé.*

*Lors de nos rencontres, je pourrais également vous parler de mes autres activités possibles comme les rencontres en milieu scolaire et les lectures de mes poèmes...*

*Alors à très bientôt, j'espère....*

*Amitiés Poétiques,*

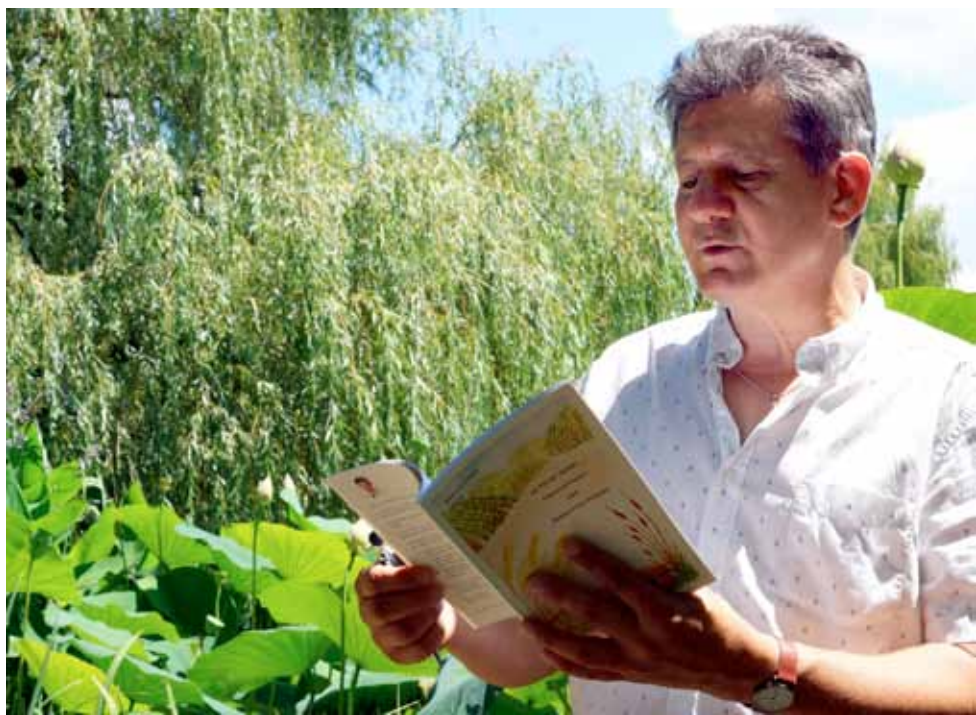
Jean-Luc GONIN

« La Pensée Poétique »

122 Rue du Moulin

01140 St Didier sur Chalaronne

06 50 90 24 82





# Journées découvertes **Poissons de Dombes**<sup>®</sup>



## Balade entre Eaux et Forêts

**Dimanche 21 octobre 2018, de 10h à 12h**

Tout niveau  
au Château des Creusettes à la Chapelle du Châtelard

Deux experts de la Dombes vous parleront de la Chalaronne, l'agriculture, la forêt et la présentation d'un étang.

4 km, peu de dénivelé.

Durée 2 heures.

Accompagnateurs: Sylvain Bernard, conseiller piscicole, Chambre d'agriculture et Pierre Levisse, communauté de communes de Dombes en charge de Natura 2000.

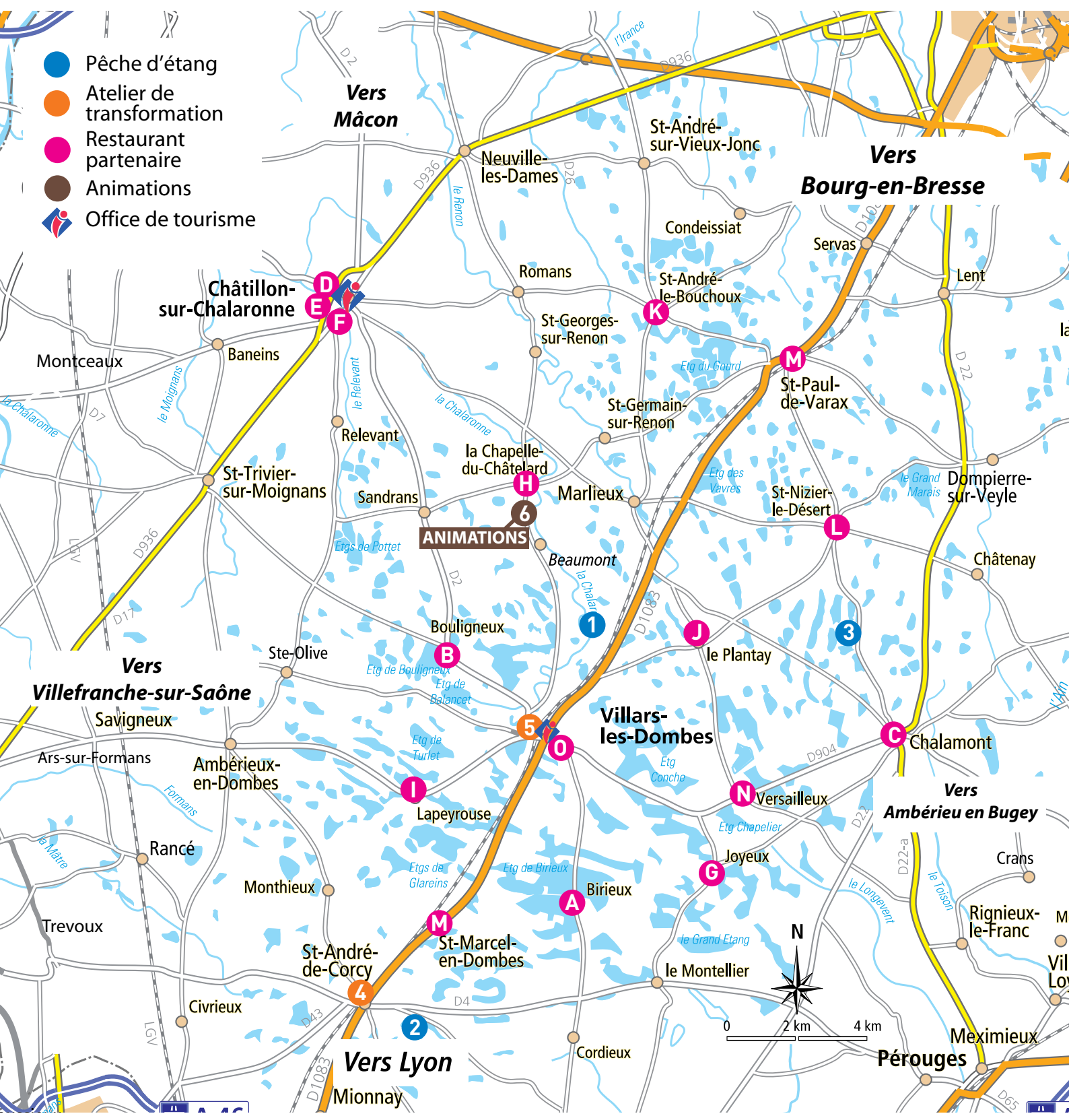
Sur réservation.



# Journées découvertes Poissons de Dombes®



-  Pêche d'étang
-  Atelier de transformation
-  Restaurant partenaire
-  Animations
-  Office de tourisme





# Journées découvertes Poissons de Dombes®



## NOS PARTENAIRES

Cette journée de lancement est organisée par l'APPED, associée à de nombreux partenaires du territoire.

### **Partenaires techniques**

Amarande G, Arts des Délices, Association de Patrimoine de la Dombes, ATMP, CBM Homards Acadiens, Chambre d'agriculture de l'Ain, Château des Creusettes, Chocolat Richart, Communauté de Communes de la Dombes, Coopepoisson, Cuivres en Dombes, DMD France, Dombes qualité, Dombes tourisme, Fumet des Dombes, Jean Luc Gonin, Les attelages de la Dombes, Nos étangs, N O U S Créons pour Vous, Pisciculture Val de Saône, Propriétaires et pisciculteurs d'étang, Reflets de la Dombes, Route de la Dombes, SARL Fenouillet, Syndicat des étangs de la Dombes, SARL Dombes étang.

### **Partenaires financiers**

AGC de l'Ain, Caisses locales Crédit Agricole Centre Est Villars les Dombes – Chatillon sur Chalaronne - Chalamont, Conseil départemental de l'Ain, Conseil Régional Auvergne Rhone Alpes.



# POISSONS DE DOMBES®

## Votre contact



### **Nathalie CHUZEVILLE**

APPED

Association de Promotion du Poisson des Etangs de la Dombes

42 rue Lavéran

01330 Villars les Dombes

Tél : 04 74 45 47 14 / 06 85 16 39 96

[www.poissonsdedombes.fr](http://www.poissonsdedombes.fr)



Poissons de Dombes



@PoissonDbes