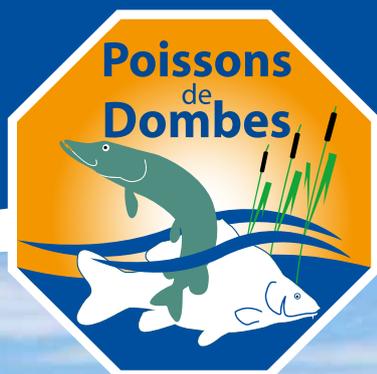


**DOSSIER DE PRESSE**

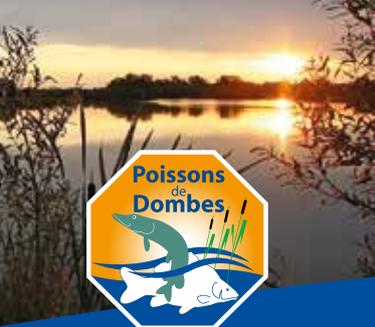
# Journées découvertes **Poissons de Dombes**<sup>®</sup>



**19 et 20  
OCTOBRE  
2019**

**Pêches d'étangs  
Dégustations  
Visites d'ateliers de transformation  
Restaurants partenaires  
Animations**

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

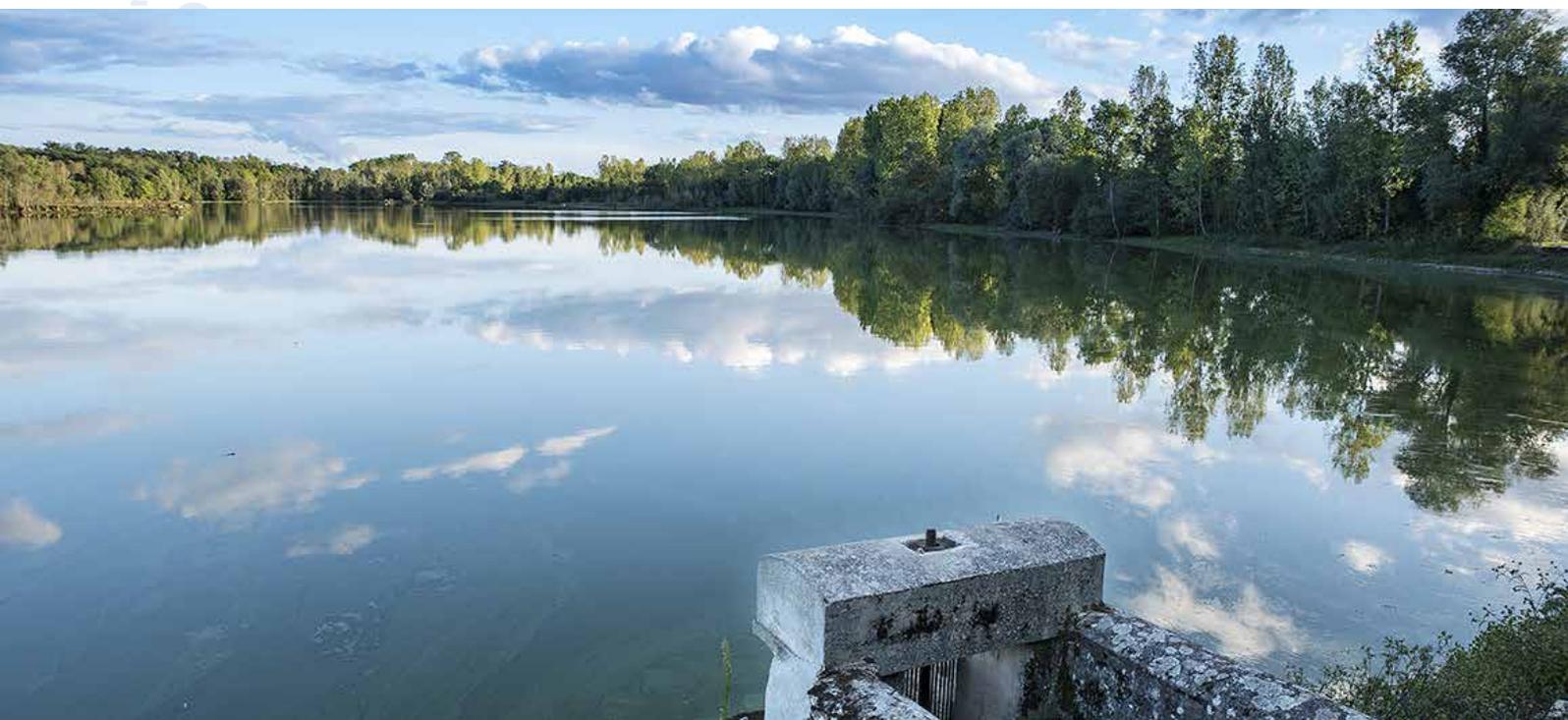


Dombes

Poissons de Dombes  
Poissons de Dombes  
Poissons de Dombes

# SOMMAIRE

1- Deux journées pour découvrir la filière piscicole	3
2- La Dombes, les étangs, une histoire indissociable	4
3- Programme des Journées découvertes	5-14
. Pêches d'étangs commentées	6
. Visites d'ateliers de transformation	7
. Repas Poissons de Dombes® dans les restaurants	8
. Animations made in Dombes	9
. La carte	10
. Nos partenaires	11
Contact	12



# Journées découvertes de la filière piscicole



Depuis 9 ans, l'APPED lance, le 3<sup>ème</sup> week-end d'octobre, les journées découvertes 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. Ce week-end lance la saison des pêches en Dombes.

*2 journées en Dombes  
Pêches et Animations*



# 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 chaînes, 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.

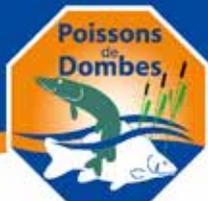
L'étang, outil de production de poissons, est aussi source de biodiversité pour accueillir flore et avifaune.

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

	8h	9h	10h	11h	12h	13h	14h	15h	16h	17h	18h
Samedi		Pêches d'étangs commentées									
		Visites d'ateliers de transformation									
						Menu POISSONS DE DOMBES dans les restaurants					
			Animations made in Dombes								
Dimanche		Pêche d'étang commentée									
					Menu POISSONS DE DOMBES dans les restaurants						
			Animations made in Dombes								



# Journées découvertes Poissons de Dombes®



#astuce  
Les plus gros poissons  
sont pêchés au début

## PÊCHES D'ÉTANGS COMMENTÉES

Samedi 19 et dimanche 20 octobre 2019, 8h30 - 12h

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 sur la chaussée.

Prévoir bottes et vêtements chauds.

**Les étangs sont fléchés.**

Réservation conseillée

Réservation Obligatoire  
pour les groupes  
de + de 10 pers.

04 74 55 02 27

Où

① Etang Putet

Châtillon-sur-Chalaronne, D2, route de Sulignat

② Etang du village

Monthieux, au centre du village

← Uniquement  
le samedi



# Journées découvertes Poissons de Dombes®



## VISITES D'ATELIERS DE TRANSFORMATION

Samedi 19 octobre 2019, 9h - 13h

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

Visite commentée, dégustation, vente de produits

**Sur réservation** auprès de Dombes Tourisme au 04 74 55 02 27

**Où** ③ Le Fumet des Dombes

Saint-André-de-Corcy, Zone industrielle Sure

④ Homards Acadiens

Marlieux, ZA Les charpennes, 727 route de la Mitaine

### 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 adhérents à la filière Poissons de Dombes® transforment de manière artisanale.

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.



# Journées découvertes Poissons de Dombes®



## REPAS POISSONS DE DOMBES® DANS LES RESTAURANTS

**Samedi 19 et dimanche 20 octobre 2019, 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 18 Octobre.

- La Table du Gouverneur à Monthieux au 04 72 26 42 00
- L'Auberge de Montessuy à Châtillon sur Chalaronne au 04.74.45.01.51
- La Gourmandine à Châtillon sur Chalaronne au 04.74.55.15.92
- Le commerce à Châtillon sur Chalaronne au 04.74.55.00.33
- L'Estragon à Chalamont au 04.74.61.77.09
- La Bicyclette Bleue à Joyeux au 04.74.98.21.48
- Hostellerie des Dombes à Bouligneux au 04.74.98.08.40
- Oh Bouchoux à Saint André de Bouchoux au 04.74.42.57.69
- Plaisir d'étang à Saint Nizier le Désert 09.71.49.98.76
- Restaurant du Parc à Versailleux au 04.74.98.20.36
- Comptoir des Dombes à Lapeyrouse au 04.72.88.50.69
- Le Duverger à St Paul de Varax au 04.74.42.51.97
- Au cœur de la Dombes au Plantay au 04.74.98.01.01

Découvrez les menus des restaurants partenaires sur  
[www.poissonsdedombes.fr](http://www.poissonsdedombes.fr)

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®



## ANIMATIONS «MADE IN DOMBES»

Samedi 19 et dimanche 20 octobre 2019, 10h00 - 18h

Entrée  
gratuite

### 5 Au Domaine du Gouverneur

Le Breuil, Monthieux

#### MARCHÉ DE PRODUCTEURS



Entrée libre

A la rencontre des producteurs locaux. Uniquement le dimanche 20

#### BALADE DECOUVERTE



Sur réservation

Marche tout niveau Samedi de 15h à 17h 4€/pers.

#### CUIR DE CARPE



Entrée libre

**Démonstration** de la réalisation d'un objet en Cuir de Carpe de Dombes® **Atelier** 10h, 14h, 16h30, 20€/pers. Réservation sur place

#### EXPOSITION MATERIELS ANCIENS



Entrée libre

Matériels anciens de nos pêches d'autrefois par l'association Patrimoine de la Dombes

#### PÊCHE À LA LIGNE



entrée libre

Nombreux lots à gagner

#### EXPOSITION SCULPTURE



Entrée libre

par Patricia Thébault

#### INITIATION BAPTEME GOLF



Sur réservation

De 10h à 12h et de 14h à 16h, Gratuit

#### DECOUVERTE DU PARCOURS



Sur réservation

1 heure de promenade à la découverte du parcours de golf. À 14h, 15h, 16h et 17h, Gratuit

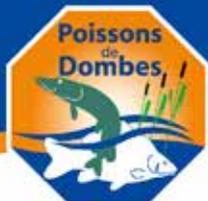
Vente de produits transformés POISSONS DE DOMBES® et de produits en Cuir de Carpe de Dombes®

Buvette, Petite restauration sur place ou à emporter

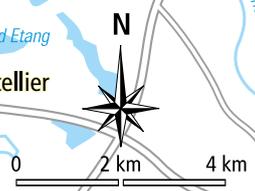
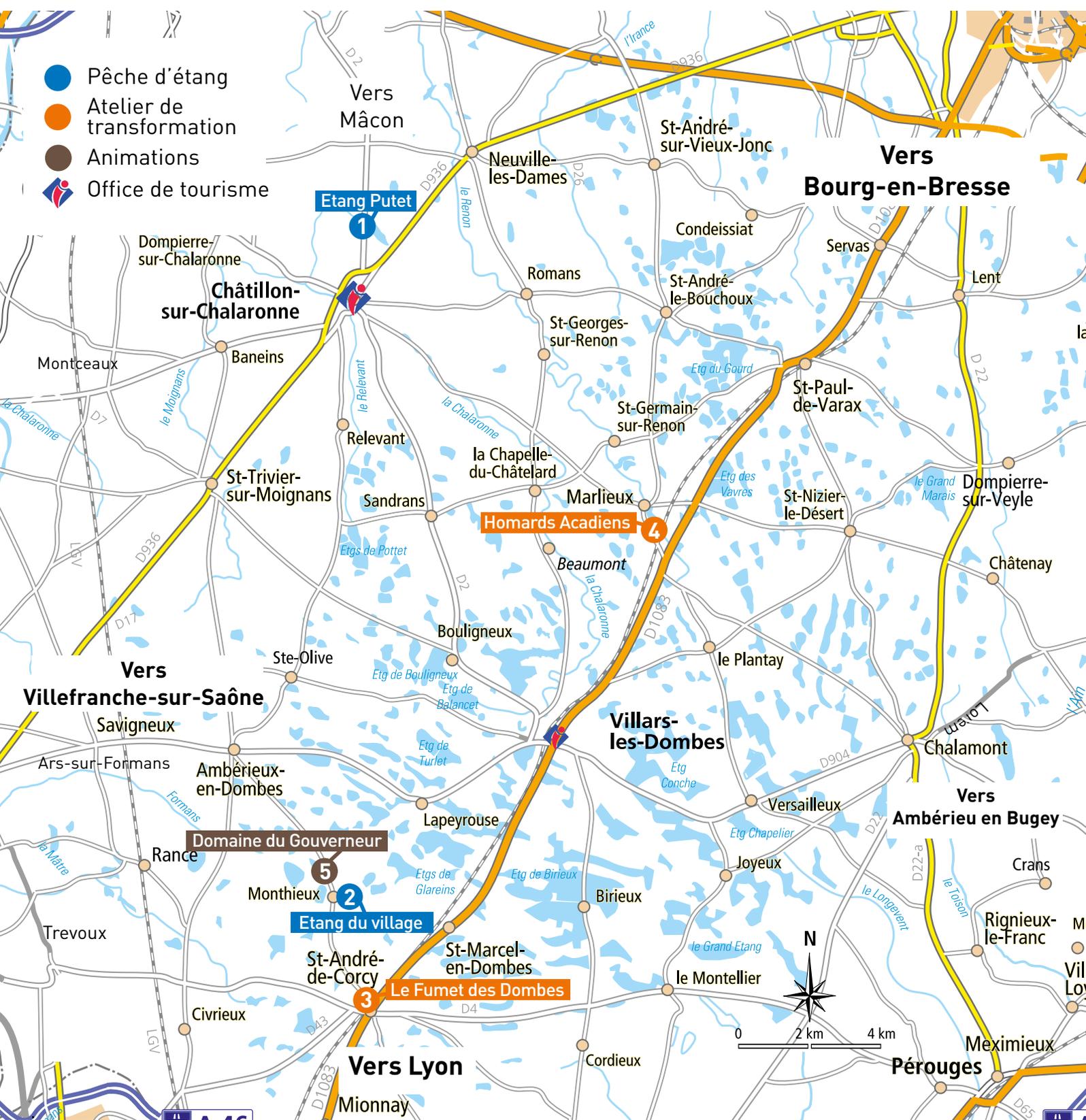
Jeux pour enfants

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

# Journées découvertes Poissons de Dombes®



- Pêche d'étang
- Atelier de transformation
- 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.

Amarande G, Association de Patrimoine de la Dombes, CBM Homards Acadiens, Café Dagobert, Chambre d'agriculture de l'Ain, Communauté de Communes de la Dombes, Comptoir des Pommes, Conseil départemental de l'Ain, Conseil Régional Auvergne Rhone Alpes, Coopepoisson, Cuivres en Dombes, DMD France, Domaine du Gouverneur, Dombes qualité, Dombes tourisme, Fumet des Dombes, Les attelages de la Dombes, N O U S Créons pour Vous, Nos étangs, Patricia Thébault, Pisciculture Val de Saône, Propriétaires et pisciculteurs d'étangs, Radio Scoop, Raphaël Lucchini, Route de la Dombes, SARL Fenouillet, Syndicat des étangs de la Dombes, SARL Dombes étang.



# POISSONS DE DOMBES®

## Votre contact



### **Katy MOLIERE**

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

Crédits photo : APPED, C. Bertrand, P. Vellay & G. Fromentin/Photo club de Tossiat, C. Curt/  
Dombes Tourisme, Domaine du Gouverneur

Agence Presse & graphisme :  N O U S sarl - 06 84 54 08 13