

poissonsdedombes.fr



Poissons de Dombes®
une marque qui soutient l'écosystème de la Dombes
avec des produits de qualité



Création : N.O.D. Coeur pour Vous 89 54 08 13 - © All rights reserved - Corinne Bertrand

DOSSIER DE PRESSE Janvier 2018

SOMMAIRE



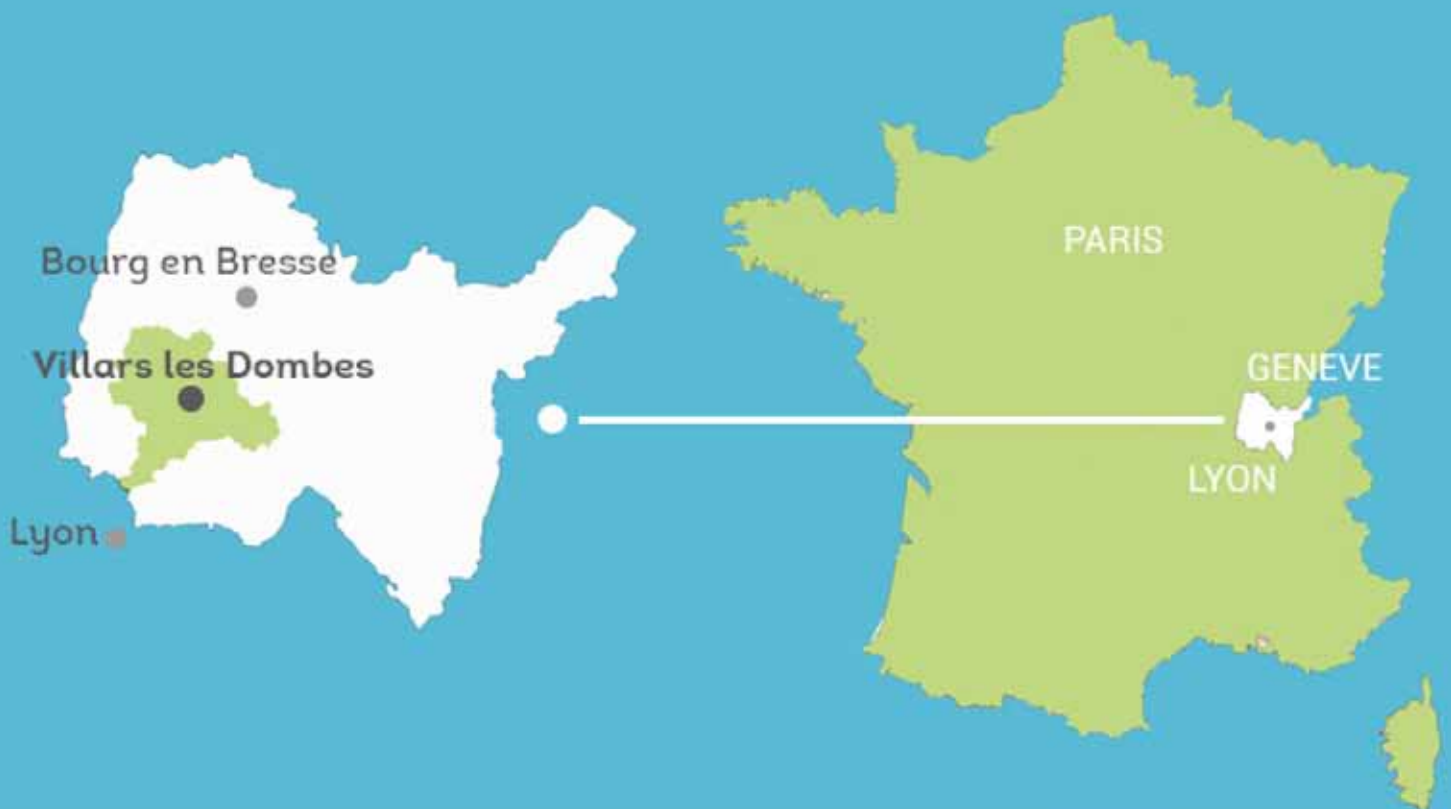
POISSONS DE DOMBES[®], une marque qui soutient l'écosystème de la Dombes avec des produits de qualité.

Une marque emblème	3	Les poissons	10
Ses engagements	4	Où le trouve-t-on ?	11
Une filière	5	Les journées découvertes	12
Une histoire	6	Le cuir de carpe de Dombes	13
Une tradition	7	Nos partenaires	14
Un écosystème	8	Votre contact	16
Des hommes	9		

www.poissonsdedombes.fr



web



POISSONS DE DOMBES®

Une marque emblème



La tradition piscicole de la Dombes existe depuis le Moyen Age en respectant le milieu naturel et la biodiversité de notre environnement.

Le poisson de la Dombes est l'emblème du territoire. L'APPED, Association de Promotion du Poisson des Etangs de la Dombes, a pour but de faire perdurer cet emblème.

Elle a créé la marque POISSONS DE DOMBES® afin de garantir aux consommateurs un produit noble et de qualité.

La filière piscicole, les propriétaires d'étangs, les exploitants, les collecteurs, les transformateurs, s'engagent à

- Garantir une traçabilité de l'étang à l'assiette,
- Assurer une production de qualité tout en préservant l'environnement,
- Assurer la pérennité de la filière piscicole.

POISSONS DE DOMBES®, ce sont des étangs uniques, des hommes et un savoir-faire ancestral.



POISSONS DE DOMBES®

Ses engagements



La marque s'engage

À assurer une production de qualité tout en préservant l'environnement

Depuis plus de 1 000 ans, les exploitants d'étangs alternent 3 à 4 années d'eau, l'« évologie », et une année d'« assec » où l'étang est maintenu sans eau afin de régénérer les sols, assurer l'entretien des berges et de l'ensemble des ouvrages de l'étang.

Nos poissons sont produits dans les étangs de manière extensive et ont une alimentation naturelle à base de zooplancton principalement. Après avoir été pêché, ils sont mis à jeun minimum 24 heures à l'eau claire pour éviter tout mauvais goût.

À assurer la pérennité de la filière piscicole

Dans le respect de la réglementation, la filière fait perdurer la tradition piscicole tout en se professionnalisant et en assurant la notoriété de la marque « Poissons de Dombes ».

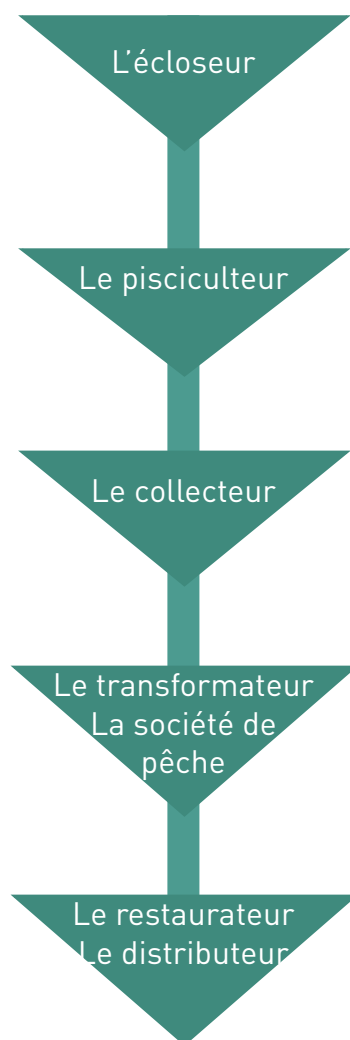
À garantir une traçabilité de l'étang à l'assiette

De l'écloqueur au transformateur en passant par le pisciculteur et le collecteur, le poisson est « tracé » afin de garantir sa provenance et le respect du « né et élevé en Dombes ».



POISSONS DE DOMBES®

Une filière locale intégrée au territoire



Il pratique l'éclosion des poissons afin de pouvoir fournir les exploitants d'étang en alevins, futur poisson de Dombes.

Il a en charge le suivi de la production de l'étang, l'entretien afin de la favoriser et préserver les ouvrages d'art.

Il collecte le poisson à la sortie de l'étang, il le stocke avant de le vendre à un transformateur, à une société de pêche ou à l'exportation.

Il assure la transformation du poisson à des fins de consommations: poisson entier préparé, découpe de darnes, filets, goujonnettes, réalisation de rillettes, mousses ou autres préparations.

A travers sa cuisine le restaurateur révèle le poisson de Dombes avec des recettes des plus traditionnelles aux plus inattendues. Grande surface ou magasin fermier, le distributeur assure la vente des produits finis aux consommateurs.



En consommant du poisson de Dombes, on maintient une **production et des outils de transformation locaux.**

POISSONS DE DOMBES®

Une histoire



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

A cette époque, les poissons produits dans les mares ne pouvaient suffire, et le Rhône et la Saône, pour les habitants de la Dombes, étaient inaccessibles étant donné le peu de commodité de transport.

Les moines chartreux, bénédictins, cisterciens présents dans la région, eurent 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 une «rivière».

Les Temps modernes vont connaître l'apogée de la production des étangs. En effet, les Seigneurs, très présents dans la région, ont fait fructifier leurs biens en incluant les étangs et en les faisant travailler par des métayers et des fermiers en période d'assec (vidé et asséché).

On dénombre à cette époque environ 20 000 hectares d'étangs qui sont déclarés d'intérêt public.

La Révolution va amorcer le déclin de la pisciculture en Dombes. Les étangs sont alors considérés comme bien noble, donc mis à mal comme les grandes propriétés. L'apparition de malnutrition, de maladies comme le paludisme, met en cause leur présence pour insalubrité et l'arrivée du chemin de fer va influencer la nécessité d'assécher les étangs.

Au début du 20ème siècle, les étangs ont été remis en eaux progressivement pour la chasse car là où il y a du poisson, il y a du canard. Peu à peu la production de poissons est relancée et il faut attendre la fin du 20ème siècle pour voir un début de professionnalisation de la filière piscicole en Dombes.

Au début du 21ème siècle, on dénombre 1 100 étangs sur 11 200 hectares.

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.

Tous n'ont pas retrouvé une vocation de production de poissons. Certains ne sont valorisés que pour la chasse, comme étangs de loisirs ou à l'abandon.

L'enjeu réside à relancer la production pour faire perdurer cette filière.



LES CHIFFRES

1 100 étangs

11 200 hectares

70 cm de profondeur en moyenne

Environ 1 200 tonnes de poissons
dont 60% de Carpes

POISSONS DE DOMBES®

L'emblème d'une tradition



Depuis la création des étangs, perdurent en Dombes les mêmes techniques d'entretien comme l'alternance de périodes d'évolage et d'assec.

Pendant la période d'évolage, l'étang est mis en eau et est utilisé pour la production de poisson pour une durée de 4 ans maximum.

Ensuite, il est mis en assec c'est à dire qu'il est vidé de son eau pendant une saison.

Cette période de « repos » permet à l'exploitant de rénover les ouvrages inaccessibles quand l'étang est en eau et de « travailler » le sol. Il met également l'étang en cultures (avoine, sorgho, ray grass, maïs,...) pour régénérer le sol et favoriser ainsi l'apparition du phytoplancton les prochaines années.

Une tradition respectée
garantissant un produit de qualité
préservant son environnement.

POISSONS DE DOMBES®

L'emblème d'un écosystème



L'étang dombiste, intégré dans un paysage assez ouvert, présente un profil naturellement plat qui laisse à la végétation aquatique de vastes espaces d'eaux peu profondes attirant et retenant les oiseaux qui contribuent à la biodiversité dombiste.

Si le regard porté sur un étang donne l'impression d'un désordre non contrôlé, la végétation de l'étang est très organisée.

A mesure que les hauteurs d'eau diminuent près des bordures, les végétaux de pleine eau sont remplacés par les roseaux (roselière), puis par les joncs (jonchaie) ou la végétation clairsemée des vasières. Chacune de ces formations contribue à la diversité des peuplements d'oiseaux, notamment en fournissant des sites de nidification ou d'abri.

Un étang bien exploité au niveau piscicole est un étang respectueux de l'écosystème et propice au développement de l'avifaune.

A wide-angle photograph of a pond at sunset. The sky is a warm, hazy orange. In the foreground, a large number of ducks are scattered across the water's surface. The background shows a line of trees silhouetted against the bright sky.

En produisant du poisson de Dombes, on maintient les **étangs** en Dombes et leur **biodiversité**.

POISSONS DE DOMBES®

Une histoire d'Hommes



« Nous gérons un environnement, pas un cheptel ! L'étang est un support de production, mais c'est toujours lui qui commande »

Francis, pisciculteur

« Le secret du succès de la carpe est sans doute de répondre à une attente forte des consommateurs, qui souhaitent un produit sain et naturel élaboré en préservant l'environnement. »

Edouard, transformateur

« Les filets sont désaretés pour éviter tout désagrément au consommateur. »

Fabrice, poissonnier

« Les techniques de production ont beaucoup évoluées ces dernières années et les poissons sont d'excellente qualité. Le jeûne a totalement supprimé le goût de vase, le désarêtage des filets est bien réalisé. Plus rien ne freine l'essor de ce poisson emblème de la Dombes. »

Vincent, restaurateur

« Les paysages et les traditions de la Dombes séduisent les visiteurs. Il faut aussi leur faire découvrir la gastronomie dombiste. Les touristes sont demandeurs de produits locaux et de gastronomie locale. »

Marc, Office de tourisme



Le développement de la filière piscicole en Dombes crée de l'emploi localement.

POISSONS DE DOMBES®

Les poissons de la Dombes



La carpe

la carpe, emblème de nos étangs, représente 60 à 65% de la production des étangs de la Dombes.

Présente depuis le moyen âge, elle est résistante et assure l'équilibre de l'étang. C'est un poisson fouineur et permet que la lumière aille jusqu'au fond de l'étang favorisant l'alimentation naturelle.

La carpe de Dombes ne reçoit pas d'antibiotiques et est élevée dans un espace naturel préservé et indemne de produits toxiques.

La carpe est l'un des poissons les moins gras avec 1,1% de matière grasse.

Elle est riche en protéine, vitamines D et B12.

Elle se cuisine de 1001 façons... carpe farcie, filet de carpe au vin rouge pour les recettes les plus traditionnelles, goujonnette, pour les plus tendance et en soufflé ou rillettes pour les cuisines rapides.

La carpe de Dombes est l'un des poissons **les moins gras** avec 1,1% de matière grasse. Elle est riche en protéine, vitamines D et B12.

Et aussi.....

D'autres poissons sont présents dans nos étangs en plus faible quantité et pour assurer un écosystème harmonieux : Brochet, Tanche, Sandre, Black Bass, poissons Blancs,...





Valoriser le poisson de Dombes sous toutes ses formes

Pour l'alimentation, la carpe de Dombes est façonnée selon la demande comme par exemple :

- fraîche, en filet, en goujonnettes, chez les poissonniers ;
- fumée, en quenelle, en hachis, en lasagne, en restauration collective ;
- en conserves, cuisinée en GMS, épicerie et magasins spécialisés.

De nombreuses recettes à base de carpe de Dombes sont disponibles sur notre site.

Vous trouverez les coordonnées de nos partenaires collecteurs, transformateurs, restaurateurs et distributeurs sur notre site

poissonsdedombes.fr



La Journée découverte de la filière piscicole



samedi 20
dimanche 21
octobre
2018

Depuis 8 ans, l'APPED lance, le 3^{ème} samedi d'octobre, la journée découverte du POISSONS 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 et accueille plus d'un millier de visiteurs au bord des étangs.

En complément, des animations « made in Dombes » ont lieu au Château des Creusettes le samedi et le dimanche.

Journée découverte Poissons de Dombes®

Samedi 20 octobre 2018



poissonsdedombes.fr

Pêches d'étangs commentées

Dégustations

Visites d'ateliers de transformation*

Repas Poissons de Dombes® dans les restaurants partenaires*

Animations

Made in Dombes

* Sur réservation

Programme complet sur
poissonsdedombes.fr



Création poissonsdepourvous.com
Photos C. Bertrand, Dombes Tourisme



ANIMATIONS *Made in Dombes*

20 et 21 octobre 2018, 10h00 - 18h
au Château des Creusettes la Chapelle du Châtelard (01)



COURS DE CUISINE - TRAVAIL DU CUIR DE CARPE
VISITE DES JARDINS DU CHÂTEAU - JEUX ENFANTS
BALADE POÉTIQUE - EXPOSITION DE PEINTURE
EXPOSITION DE PHOTOS - PETITE RESTAURATION
MATÉRIEL DE PÊCHE D'HIER - PATRIMOINE

poissonsdedombes.fr

Ne pas jeter sur la voie publique





La carpe, emblème de son territoire

Le cuir de carpe de Dombes est issu du poisson le plus représenté dans les étangs, la carpe. (75% de la production). Cependant il est aujourd'hui peu rentable pour le pisciculteur (30 % de rendement sur le filet), ce qui fragilise cette activité pourtant primordiale pour la survie des étangs en Dombes. Sans valorisation économique, les étangs pourraient disparaître ainsi que toute biodiversité qui en découle (Oiseaux, flore ...)

Le cuir de carpe de Dombes, un cuir unique et innovant

La carpe élevée en Dombes est une « carpe royale », c'est à dire avec des écailles seulement sur la ligne dorsale et quelques fois sur la partie ventrale. Chaque peau de carpe est alors unique.

Afin de garantir la qualité de ce produit d'exception

La peau des poissons est prélevée au moment du filetage, dans les ateliers de transformation. Elles sont ensuite stockées en milieu réfrigéré, jusqu'à l'obtention d'un nombre suffisant pour l'expédition au tanneur. La chaîne du froid est respectée jusqu'au tannage et ce, afin de vous garantir un cuir de qualité. Les peaux sont ensuite tannées par un artisan spécialisé dans le cuir de poisson afin que toutes les spécificités de la peau de carpe soient prises en compte. Le cuir est stocké par l'entreprise jusqu'à commande des finitions.

Nos engagements qualité

- Un poisson né et élevé en Dombes grâce à une traçabilité tout au long de sa croissance.
- Une peau prélevée sur un poisson destiné à la consommation.
- La préservation de l'environnement grâce aux pratiques raisonnées d'élevage du poisson.

Découvrez nos gammes maroquinerie, bijoux et couteaux ainsi que les points de distribution sur cuirdecarpededombes.fr





C'est depuis le XIII^e siècle que la tradition piscicole s'est imposée sur le territoire dombiste. Les étangs alimentent la richesse de la biodiversité locale tout en permettant à la filière d'assurer une production parfois mise à mal par les aléas climatiques de ces derniers mois.

Les étangs valorisés dans leurs dimensions touristique, gastronomique et économique sont des atouts majeurs de notre territoire

La Département a initié depuis quelques années une politique construite en faveur des professionnels qui évolue autour de la pisciculture. Je soutiendrai sans faille notre objectif de permettre une structuration pérenne de la filière, de favoriser les investissements et de promouvoir les productions locales. A ce titre, le second volet du livre blanc qui accompagnera la filière jusqu'en 2021 sera notamment consacré à la valorisation de la marque « poissons de Dombes ». Je remercie Francis Ballandras, président de l'Apped et tous les acteurs engagés à nos côtés dans cette démarche de promotion de cette filière.

La pisciculture représente une activité économique emblématique à plus d'un titre. Je me suis d'ailleurs rendu le 8 novembre dernier sur ce territoire pour mieux appréhender les contours de la profession. La production, la transformation, la distribution et la restauration sont pourvoyeurs d'emplois dans l'Ain. Mais comme je le signalais précédemment, cette activité est tributaire de conditions météorologiques favorables. Or, la faible pluviométrie de ces derniers mois associée aux fortes chaleurs de l'été ont fortement impacté la production de poissons. Vous comprendrez donc que le Département ne pouvait ignorer cette situation. Dès le début de l'automne 2017, j'ai donc proposé que la collectivité s'engage sur une aide exceptionnelle de 350 000 euros au profit des acteurs de la filière. Car au-delà de la dimension économique, si nous ne réagissons pas, c'est toute la biodiversité de la Dombes qui pourrait être menacée.



Jean DEGUERRY
Président du Département de l'Ain

POISSONS DE DOMBES®

Nos partenaires



La Dombes est la première région française productrice de poissons d'étangs. Avec environ 18 % de la surface nationale en étangs exploités, la Dombes produit 21 % de la production nationale.

Investie dans la démarche depuis le milieu des années 1990, l'objectif de la Chambre d'agriculture est de permettre aux pisciculteurs d'améliorer leur revenu piscicole et conforter ainsi le système d'exploitation traditionnel des étangs.

Il s'agit pour elle de soutenir les démarches collectives de valorisation de la production piscicole et de structuration de cette filière : animation et soutien à la création de l'APPED, mise en place de 2 PIDA, animation du PEP aquacole, accompagnement technique, ...

Elle s'investit aussi dans les 2 Livres Blanc construits avec le Conseil départemental, la priorité étant de protéger l'écosystème des étangs. Il faut redonner envie à ceux qui ont abandonné la production, qui n'entretiennent plus leurs étangs afin de stopper l'appauvrissement de la biodiversité de la Dombes sous peine d'en faire un refuge pour les nuisibles et les indésirables ! Pour cela, les activités autour de l'étang doivent demeurer économiquement attractives.

Depuis plusieurs années, la Chambre d'Agriculture propose un accompagnement des pisciculteurs. Elle met à leur disposition un technicien piscicole chargé de travailler selon plusieurs axes :

- En élaborant des références technico-économiques basées sur une analyse annuelle de plus de 200 registres d'étangs
- En travaillant au quotidien avec les pisciculteurs pour augmenter leurs compétences (animation d'un groupe technique, appui sur le volet sanitaire avec le GDS, formations piscicoles, guide des bonnes pratiques et itinéraire technico-économique, ...)



- En mettant en place et en suivant des expérimentations

Donner des perspectives à la filière piscicole dombiste est le choix que fait la Chambre d'agriculture en totale complémentarité avec l'APPED et avec l'ensemble des acteurs de cette filière.

Gilbert LIMANDAS

Vice Président Chambre d'Agriculture de l'Ain

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



Poissons de Dombes



@PoissonDbes