

A photograph of a pond with a concrete structure in the foreground and trees in the background. The pond is calm, reflecting the sky and the surrounding greenery. The concrete structure is a rectangular block with a metal rod protruding from its top. The background shows a line of trees under a clear blue sky.

Fédérons nos démarches pour maintenir les étangs en Dombes

La feuille de l'APPED n°9
Juin 2017



SOFRAGRAIN

Alimentation du bétail



**Une gamme complète d'aliments pour l'élevage
professionnel de cyprinidés
- Etangs & Bassins -**

- **SOFRACARPE Alevins et juvéniles**
- **SOFRACARPE 19 Hivernage**
- **SOFRACARPE 24 Complémentaire**
- **SOFRACARPE 32 Complet**
- **Gamme d'amorces pour la pêche de loisir**

Notre gamme d'aliments est constituée exclusivement de produits extrudés à la vapeur et fabriqués avec des matières **1^{ères} 100%** végétales non OGM. Ils sont formulés par des spécialistes reconnus de l'aliment piscicole. Ainsi, la digestibilité de **96-98%** garantie des Indices de Conversion (IC) de 1 à 1,2, réduisant considérablement les risques d'eutrophisation du milieu et de carence en oxygène.

Nouvelle Formulation

**Présentations : miettes /
pastilles / granulés**

SOFRAGRAIN
1335, Route des Tuileries
01160 VARAMBON

Téléphone : 04 74 39 18 29
Télécopie : 04 74 39 15 94
Messagerie : sofragrain@orange.fr



Pisciculture, synonyme de revenu !

La pisciculture en étang est une activité « ressource » du revenu des propriétaires et exploitants d'étang.

L'optimisation de la production des étangs est donc indispensable et repose sur 2 leviers : le prix et les rendements.

Grâce aux mécanismes de primes négociant « Poissons de Dombes® », le prix du poisson a connu une légère hausse (0,10€/kg), inversant la tendance de stabilité de ces 10 dernières années.

Notre structuration de filière a permis de déterminer des seuils de rentabilité estimés à 300-350 kg/ha. Il nous est donc aisé à ce jour d'établir des objectifs de production quelque soit le profil sociologique de l'exploitant.

Cependant, notre activité est soumise et sensible aux conditions climatiques. Le printemps 2016 a été très pluvieux entraînant des températures de l'eau trop froides au bon déve-

loppement de nos poissons. Seule la complémentarité alimentaire printanière et l'apport de fumure minérale ont permis de limiter les accidents de rendements. L'hiver 2016-2017 a été lui très sec et nous n'avons pas pu remplir nos étangs de façon optimale.

Les exigences climatiques contemporaines prouvent donc que nous devons de plus en plus intervenir et démontrent la nécessité de nous professionnaliser, afin de maintenir des volumes de poissons conséquents et durables en Dombes.

Sur le plan de la commercialisation, et suite aux différents entretiens avec nos collecteurs, il en ressort des opportunités importantes du fait de la rarefaction du poisson d'étang sur le marché national.

Les voyants sont donc au vert pour la valorisation de poisson, nous disposons de tous les ingrédients pour produire. De plus nous évoluons dans un en-



vironnement socio-économique favorable, grâce au prolongement de l'action des pouvoirs publics départementaux, à travers le deuxième livre blanc de la pisciculture.

C'est dans ce contexte favorable que chaque acteur de la filière doit pouvoir se situer et décider de ses orientations professionnelles.

L'APPED, avec l'appui de Sylvain et Nathalie, est donc là pour vous accompagner.

Francis BALLANDRAS

Président de l'APPED

Sommaire



	Page
Edito de l'APPED	3
Le mot du Département de l'Ain	5
Le mot des partenaires	6-7
Les Chiffres-clés	8-11
Les actions réalisées 2016-17	12
- Production	13-21
- Transformation	22-25
- Promotion du Poisson de Dombes®	26-29
Nos partenaires	30-31
La gouvernance de l'APPED	32-34

Rédaction: Francis BALLANDRAS, Edouard ROLLAND, Nathalie CHUZEVILLE, Sylvain BERNARD, Marion BORIES

Crédits Photos: ADAPRA, APPED, Chambres d'agriculture de Rhône Alpes, Roger Caillon, Club photo Tossiat, Département de l'Ain

DENIS PERRADIN Terrassement

« La Dombes a un allié »

20 ans d'expérience et 5 ans d'entreprise



Terrassement
Drainage et Assainissement
Entretien et Création d'étangs
Travaux en terrain accidenté

PERRADIN DENIS

Chambereins

01990 - Saint Trivier sur Moignans

Tél : 06 14 68 95 91

Fax : 04 74 55 04 92

Du Département de l'Ain



La filière économique « Poissons de Dombes », raison d'être historique des étangs, compte de nombreux atouts. La présence de l'ensemble des professionnels sur le territoire (producteurs, négociants, transformateurs, points de vente...), l'image de « poumon vert » de la Dombes ou encore l'engouement pour les produits locaux offrent l'opportunité de consolider véritablement cette filière.

A l'heure des réorganisations institutionnelles liées à la mise en œuvre de la loi portant Nouvelle Organisation Territoriale de la République (dite Loi NOTRe), et malgré la baisse sans précédent des dotations de l'Etat, l'exécutif départemental a réaffirmé sa volonté de maintenir une politique forte en faveur de la filière piscicole de l'Ain avec l'adoption du deuxième livre blanc le 10 avril dernier, défini pour la période 2017-2021.

Je salue la réussite du premier livre blanc qui a permis d'insuffler une dynamique collective pour accompagner la pisciculture d'étangs en Dombes en prenant en compte les besoins, les attentes et la sociologie des acteurs du territoire. La contribution de l'ensemble des acteurs de la filière et la mise en œuvre de mesures adaptées aux enjeux locaux ont été primordiales et déterminantes pour ce premier programme d'actions.

Dès le début de mon mandat, j'ai souhaité vivement mettre en avant la particularité de

la Dombes en mettant en place, conjointement avec la Région Auvergne-Rhône-Alpes, un contrat spécifique dans lequel s'inscrira le deuxième livre blanc en faveur de la

pisciculture. L'objectif est de donner aux acteurs économiques l'opportunité de maintenir leur activité piscicole, si emblématique du territoire, non délocalisable, tout en préservant le patrimoine naturel de la Dombes, garant d'un environnement et d'un cadre de vie exceptionnel. Il s'articulera avec les autres initiatives départementales telles qu'Agrilocal01, le Plan nature et le Livre Blanc du Tourisme de l'Ain.

Ce second livre blanc sera davantage tourné vers la valorisation du poisson et sa transformation avec une étude d'opportunité permettant d'identifier le potentiel d'évolution de la marque « Poissons de Dombes® » vers un signe officiel de qualité et d'origine (SIQO).

Une mesure emblématique sera l'aide à l'assec, pratique environnementale permettant une meilleure productivité des étangs.

Damien ABAD

Président du Département de l'Ain



Un **programme d'actions concret sur 5 ans** (2017-2021) permettant à l'ensemble des acteurs économiques de la filière piscicole :

- De **garantir** une production piscicole traditionnelle (extensive) et sa rentabilité par des **investissements** sur les étangs,
- D'**accompagner** les bonnes pratiques piscicoles et environnementales par de la **formation** pour professionnaliser les acteurs,

- De **préserver** la qualité de l'écosystème dombiste par des actions très ciblées : aide en faveur de l'assec, lutte contre les nuisibles,...
- De **soutenir l'investissement** des entreprises afin de **structurer** une filière 100% locale,
- De **valoriser** l'ensemble des Poissons de Dombes® en améliorant leur notoriété afin de **conforter** la distribution du Poisson de Dombes® localement.

800 000 € annuel pour le 2^{ème} livre blanc de la filière piscicole soit près de 4 M€ sur 5 ans.



Le mot

Du Syndicat des Etangs de la Dombes

Le Livre Blanc 2 a été lancé, il est adapté ! Nous remercions vivement le Département de l'Ain pour leur fidèle et durable implication mais aussi les propriétaires et / ou exploitants d'étangs qui croient en notre avenir piscicole en investissant dans leurs étangs ou en matériel.

Sans eux, le Livre Blanc n'aurait eu aucun intérêt à être mis place ! L'argent public a bien été utilisé ... et notre filière dorénavant structurée va pouvoir commencer son développement.

Le Livre Blanc nous aide à produire mais aussi à entretenir notre environnement ; un étang qui « produit » du poisson est un étang qui fonctionne dans son ensemble : planctons, herbiers, végétations de ceinture, ... donc la faune et la flore en sont les premières bénéficiaires.

L'année écoulée confirme encore la cohésion de notre filière :

- Le Syndicat des Etangs de la Dombes, l'APPED, l'ADAPRA collaborent solidairement sur tous les sujets
- Les producteurs, collecteurs et transformateurs se connaissent mieux, échantonnent plus et veulent avancer ensemble. Quelle évolution ! Quelle révolution !

Aussi le changement de nom de notre Syndicat des Propriétaires et Exploitants d'Etangs de Dombes en **Syndicat des Etangs de la Dombes** est une réalité. Aujourd'hui nous pouvons être fiers que les acteurs de l'Etang ne soient plus uniquement les propriétaires exploitants mais des propriétaires et/ou des exploitants et/ou des agriculteurs et des professionnels. Qui plus est l'entente est bonne et les conflits se dissipent. Cela est aussi le résultat de la construction de notre filière.

Malgré cela, des différences subsistent et subsisteront entre voisins, entre exploitants et propriétaires – la nature humaine...- ; notre Syndicat est là pour vous aider à les éviter, les résoudre. Il en est de même lors de difficultés avec l'administration.

La nouvelle version des us et coutumes des Etangs de la Dombes nous conforte dans ce rôle en nous mandatant en ce sens.

Votre Syndicat des Etangs de la Dombes intervient aussi dans la lutte contre les nuisibles et la défense de vos intérêts privés. Sur ce dernier point nous sommes en phase avec la Propriété Privée Rurale de l'Ain.

Continuons tous sur cette lancée en œuvrant ensemble pour notre production piscicole et notre environnement.

Oui, cela est compatible et surtout indispensable.

Stéphane MERIEUX

Président du Syndicat des Etangs de la Dombes



Le mot

De la Chambre d'agriculture de l'Ain

L'année 2016 est en demi-teinte. L'hiver sec et le printemps pluvieux et froid n'auront pas permis aux poissons d'avoir une croissance optimale. Néanmoins de très belles pêches permettent de maintenir globalement la production, même si le pisciculteur en étang n'est pas épargné par la sécheresse de ce début d'année.

2016 marque aussi la fin du 1^{er} Livre Blanc pour la pisciculture d'étangs, programme pluriannuel souhaité et soutenu par la filière et le Conseil départemental de l'Ain. Au crédit de ce 1^{er} livre Blanc et en étroite collaboration avec l'APPED, la Chambre d'Agriculture a pu développer plusieurs actions via la mise à disposition de son technicien piscicole, Sylvain Bernard. Par exemple, 2016 connaît une évolution significative des pratiques piscicoles avec des 1^{ers} apports d'azote minéral dans une quarantaine d'étangs. Encore au stade expérimental, cette pratique devrait se vulgariser progressivement.

Avec presque 4.3 millions d'euros investis entre 2014 et 2016, le 1^{er} livre blanc a permis de structurer et d'accompagner de nombreuses actions portées par les acteurs de la filière.

Depuis plus de 20 ans, la Chambre d'agriculture accompagne la filière piscicole malgré le contexte morose qui baigne l'agricul-

ture départementale. Elle poursuivra son implication pendant les 5 prochaines années, au travers du 2^{ème} Livre Blanc voté par le Conseil départemental le 10 avril dernier, en totale complémentarité avec l'APPED et l'ensemble des acteurs de cette filière. Les missions qui lui sont confiées se situent dans la continuité des orientations et des actions des 3 dernières années :

- Réaliser des diagnostics d'étang et conseiller les exploitants sur les meilleurs investissements,
- Former et accompagner des pisciculteurs, à plusieurs niveaux pour professionnaliser chaque acteur,
- Consolider le référentiel technico-économique chaque année,
- Mise en place et suivi d'expérimentations
- Maîtriser les techniques de production pour optimiser la qualité de nos poissons, ...

Dans ce nouveau Livre Blanc, la priorité est de protéger l'écosystème des étangs. Il y a en effet urgence à redonner envie à ceux qui ont abandonné la production, qui ne les empoissonnent plus, qui ne les pêchent plus, qui ne réalisent plus l'assec pratiqué traditionnellement après l'évolage ... Il faut 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.

C'est tout l'enjeu de ce projet de développement.

Gilbert LIMANDAS

Président de la Chambre d'agriculture

2016

Chiffres-clés

Collecte des poissons en Dombes



	2015		2016	
	En tonnes	En %	En tonnes	En %
Carpe	477	66	529	62
Blanc	130	18	188	22
Tanche	38	5	55	6
Brochet	41	6	41	5
Sandre	29	4	11	1
Autres	8	1	31	4
Sous Total (collecteurs APPED)	723	100	855	100
Estimation autres collecteurs non APPED	80		80	
TOTAL	803		935	

Après la collecte, la valorisation

	2015		2016	
	Tonnes	En %	Tonnes	En %
Repeuplement	441	55	518	55
Consommation	362	45	417	45
TOTAL	803		935	

Le Poisson de Dombes valorisé localement

	2014		2015		2016	
	Tonnes	En % de la collecte	Tonnes	En % de la collecte	Tonnes	En % de la collecte
Poissons de Dombes® utilisés dans les ateliers de transformation locaux	123	12%	189	24%	201	21,5%
Volume transformé en marque « Poissons de Dombes® »			39	5%	70	7,5%

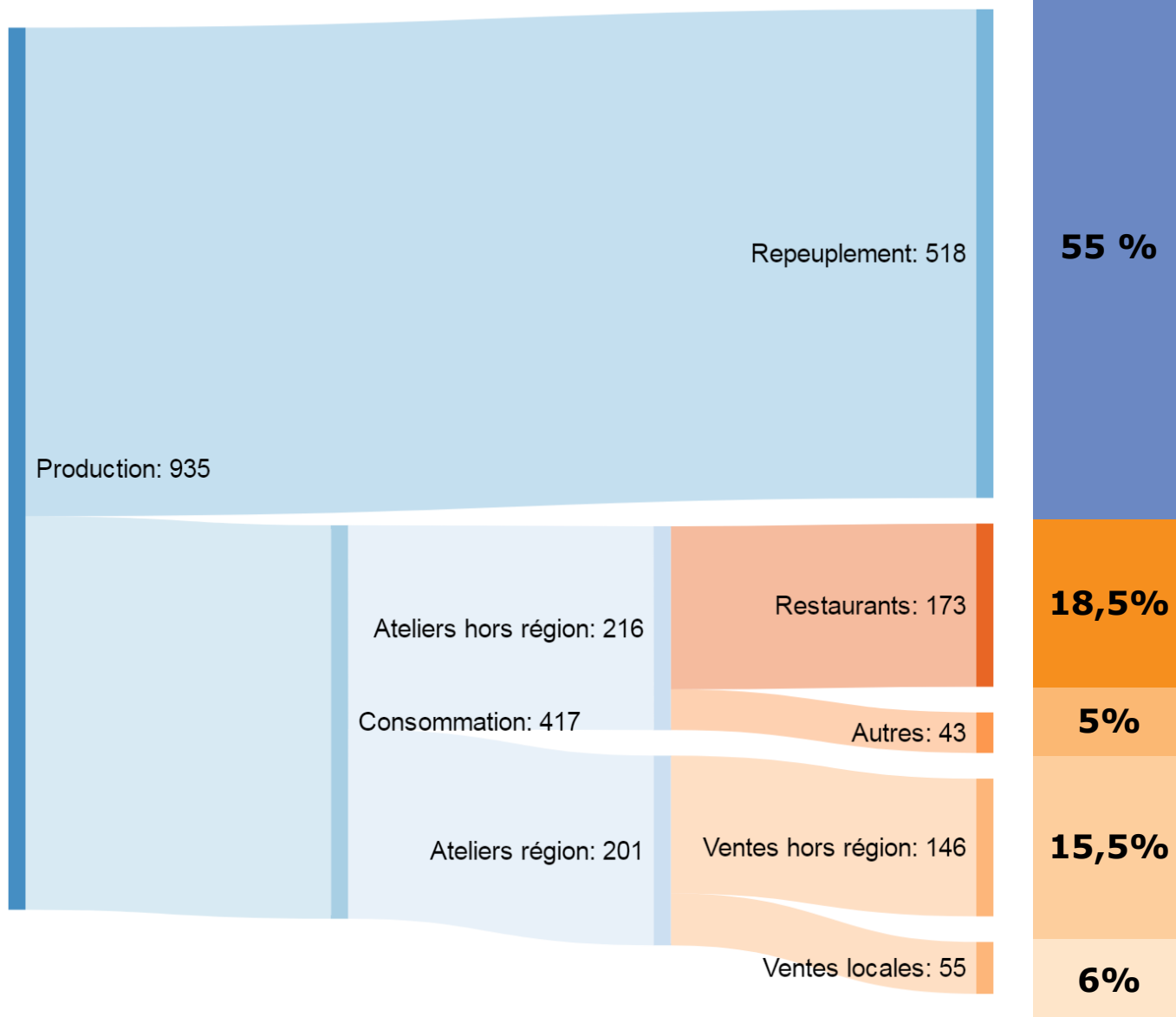
2016

Chiffres-clés

De l'étang à l'assiette, les chiffres 2016

En tonnes

En %



Comment lire ce graphique?

En 2016, 935 tonnes de poissons ont été collectées et valorisées dans deux marchés différents: le repeuplement pour 518 tonnes et la consommation pour 417 tonnes.

Pour la consommation, les Poissons de Dombes® sont soit transformés dans des ateliers de la région (201 tonnes) soit dans des ateliers hors région (216 tonnes), essentiellement la région du Sundgau (Haut Rhin).

Pour les ateliers hors région, les ventes se font pour 173 tonnes dans les restaurants (région du Sundgau) et 43 tonnes pour d'autres marchés.

Pour les ateliers de la région, les ventes se font ensuite pour 146 tonnes hors région (plateforme nationale, marché de Rungis) et pour 55 tonnes dans notre région.

Les caractéristiques de la Carpe de Dombes

Valeur énergétique: 312kj/74 kcal pour 100 g de filet

Valeurs nutritionnelles pour 100g de filet de carpe de Dombes		
Protéines	18 g	Soit 32% des AJR*
Vitamine D	6,5 µg	Soit 130% des AJR*
Vitamine B12	4,2 µg	Soit 168% des AJR*
Potassium	378 mg	Soit 19% des AJR*
Phosphore	188 mg	Soit 27% des AJR*

* ARJ: Apports Journaliers Recommandés

La carpe, c'est bon pour la santé!

Richesse nutritionnelle et effet bénéfique sur la santé: une importante source de protéines aisément digestibles et de haute valeur biologique, une excellente source de phosphore, très riche en vitamine D, une faible teneur en matières grasses.

Un poisson sain		
	Par kg de produit	Seuil réglementaire
Somme des PCB	4,6 µg	75 µg /kg de produit
Métaux lourds		
Plomb	< 0,002mg	0,3 mg / kg de produit
Mercure	< 0,05 mg	0,5 mg / kg de produit
Pesticides		
Diflubenzuron	< 0,005 mg	1mg/kg de produit
Teflubenzuron	< 0,01 mg	0,5 mg/kg de produit

NB: Très faibles taux pour les différentes familles (pesticides organochlorés, pyréthrinoides, organophosphorés)

La production

	2014	2015	2016
Rendement net en kg/ha Différence entre rendement brut et mise en charge	290	222	240
Coefficient d'accroissement Rapport entre rendement brut et mise en charge	3,8	3,05	3,5
Marge Brute en €/ha Différence entre recettes et charges variables	390	264	362

L'année 2016 aura globalement été meilleure que la précédente même si la collecte totale de poissons n'est pas au niveau de 2014. On constate en effet une augmentation de 20 kg/ha de rendement net ainsi qu'une augmentation nette de la marge brute (+100 €/ha). Cela s'explique, en partie, pour une baisse de production de carpes et une augmentation de la production de poissons blancs.

L'année 2016 aura été marquée par un hiver doux avec peu de précipitations puis un printemps froid. Les conséquences de ce climat ont été :

- Des empoissonnages fragilisés par les températures clémentes de cet hiver,
- Des empoissonnages à la merci des oiseaux piscivores dûs au faible remplissage des étangs,
- Une productivité naturelle (zooplancton) qui a démarré avec un mois de retard entraînant une perte de croissance, une mauvaise reproduction ainsi que des mortalités.

La collecte

La collecte de poissons 2016 a été plus fructueuse que celle de 2015 avec plus de poissons à valeur ajoutée tel que les blancs, tanches et carnassiers.

Par ailleurs, c'est la première année où les collecteurs se sont organisés entre eux pour fournir les ateliers de transformation en période estivale.

La transformation

La transformation de carpes dans les ateliers de transformation APPED augmente de 5% par rapport à 2015 et 61% par rapport à 2014

En 2016, 48% des carpes produites ont été transformés en Dombes contre 52% en 2015. Le volume de carpes produit en 2015 était moins important qu'en 2016.

La transformation en filet et en goujonnette de carpe augmente ainsi que tous les produits de deuxième transformation : rilette, terrine, carpe fumée, soupe, etc.

Maintien

Des étangs en Dombes



Depuis 2014, le Département de l'Ain accompagne la pisciculture en Dombes avec la mise en place d'un premier puis d'un deuxième livre blanc de la filière piscicole.

L'APPED en lien avec ses partenaires a su décliner son propre projet pour répondre aux besoins de la pisciculture en Dombes.

L'enjeu n° 1 du projet de l'APPED est le maintien des étangs en Dombes. Ce maintien peut se faire que s'il y a une rentabilité économique de l'activité tout en préservant l'environnement.

Afin de renforcer son action, l'APPED s'est organisée entre élus et permanents pour être au plus près des attentes et besoins du terrain.

L'APPED seule ne pourrait pas mettre en place ce projet. C'est pourquoi, elle travaille en partenariat avec l'ensemble des acteurs de la Dombes: élus locaux, acteurs économiques, acteurs touristiques, associations locales,....

Retrouvez au fil des pages, un panorama des activités 2016-17.

Des élus APPED au service de la pisciculture en Dombes



Francis Ballandras

Président de l'APPED



Edouard Rolland

En charge des actions liées aux transformateurs et communication



Vincent Gauthier

En charge du groupe technique « Production »

Roland de Barbentane

En charge des relations avec les financeurs



Jérôme Limandas

Président du GDS section aquacole



François Guillemin

En charge des dossiers « us et coutumes de la Dombes » et projet sur la qualité de l'eau



Pierre La Rocca

En charge du projet « cuir de carpe de Dombes » et valorisation des déchets

Retour sur les actions techniques 2016-17

Expérimentation de stockage hivernal de carpes

Cette expérimentation lancée il y a 3 ans, a pour objectif de suivre l'état physiologique sur les feuilles en bassin entre l'hiver et le printemps. Cette expérimentation a permis de mieux comprendre comment les carpes réagissent à l'hivernage et quelles sont les bonnes pratiques à avoir pour leur permettre de sortir de l'hiver en bonne santé. Une publication sera réalisée prochainement sur le sujet.

Suivi de la qualité de l'eau

Une autre expérimentation a été lancée en 2016. Elle consistait à suivre sur 30 étangs la qualité de l'eau au niveau physico-chimique ainsi que l'évolution du zooplancton au fil de la saison. Deux enjeux majeurs pour la production sont à démontrer :

- Tester du matériel de terrain qui permet d'avoir rapidement des données fiables (5 min par étang) et sans passer par un laboratoire,
- Tester à grande échelle l'apport d'azote minéral et interpréter ses effets sur la productivité d'un étang.

Le suivi des étangs va continuer durant ces 2 prochaines années afin de valider les protocoles d'analyse de l'eau et de fertilisation minérale.

Essai de nouvelles cultures sur les assecs

L'objectif est de trouver une culture plus rentable que les cultures traditionnelles, et nécessitant pas ou peu d'apports de produits phytosanitaires. Deux nouvelles cultures ont été retenues et approfondies :

- La culture de chanvre, c'est une plante rustique qui correspondrait aux sols dombités. Pour l'instant aucun débouché n'a été trouvé localement.
- La culture de sarrasin, nommé aussi blé

noir, qui ne nécessite aucun traitement chimique et une faible fertilisation. Auparavant cultivée en Dombes, la plante était propice à la nature du sol de nos étangs. Un débouché de plusieurs centaines d'hectares a été trouvé par Terre d'Alliances. En 2017, 90 hectares ont été semés dans des étangs afin de tester cette culture. Si les tests sont concluants elle pourra alors être déployée plus largement

2016 comme les années précédentes, Sylvain Bernard a poursuivi son accompagnement technique, économique et humain au plus proche des pisciculteurs.



En chiffres

105 diagnostics d'étang réalisés

48 suivis d'exploitation

177 registres d'étangs ont été collectés et analysés.

7 formations ont été données pour 6 thèmes différents

- L'étang et son milieu
- 10 leviers pour optimiser votre production piscicole
- Gestion de l'assec
- Comprendre le processus d'alimentation naturelle
- Organiser un chantier pêche
- Gestion sanitaire en étang

Les exigences sanitaires pour les propriétaires et exploitants d'étang

Obligations	Pour se mettre en règle	Contact
Registre d'étangs Tableau reprenant les entrées et les sorties de poissons de vos étangs	Conformément à l'article L214-9 du code rural, les détenteurs d'animaux doivent enregistrer les entrées et sorties d'animaux Pour vous aider, un modèle de registre d'étang est disponible à l'APPED	APPED Ou Sylvain BERNARD, Chambre d'agriculture
Vente directe en société de pêche et hors collecteur agréé L'exploitant doit détenir un agrément zoosanitaire	Un dossier d'agrément doit être constitué avec une présentation complète de l'exploitation, des bassins. Une visite sur place sera réalisée par l'administration Cet agrément est en cours d'évolution	Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) Pôle animal et vivant
Vente de poissons En cas de vente de poissons, vous devez tenir une comptabilité spécifique	Dans le cas de contrat avec un collecteur ou toute autre vente, vous devez tenir une comptabilité de cette activité et être membre d'un centre de gestion agréé par l'administration fiscale	Centre de gestion ou cabinets comptables

Influenza Aviaire

Mesures préventives à prendre sur les étangs

Lors de l'épisode d'Influenza aviaire 2016-17, il a été nécessaire de mettre en place des mesures préventives pour éviter la propagation du virus. En effet, les oiseaux migrateurs peuvent être porteurs du virus H5N1 et le déposer via leur déjections près des étangs.

Ces épisodes d'influenza aviaire risquent de revenir régulièrement en Dombes. C'est pourquoi, il est important de prendre en compte des précautions en période hivernale :

- Prévoir un pulvérisateur avec du désinfectant type VIRKON, TH5 ou Saniterpen (disponible dans les coopératives agricoles comme Diffus'Agri)
- Désinfecter à la sortie des étangs les véhicules venus à la pêche ainsi que les bottes des personnes venues sur place
- Eviter que les chiens viennent aux pêches

En mai 2017, une rencontre entre intervenants touristiques et services de l'Etat a été initiée à l'initiative de l'APPED pour travailler ensemble sur les bonnes pratiques sanitaires à avoir lors des visites d'étangs.



Réaliser des analyses de poissons d'eau douce et d'eau d'étang de production piscicole :

En prenant contact avec le LDA39 :
Un **vétérinaire spécialiste en aquaculture** vous conseillera.

La qualité de l'environnement du poisson est un facteur clé de la réussite de sa survie, de sa croissance et de sa reproduction; elle varie en fonction du climat, de la météo et des pollutions éventuelles, d'où la nécessité de **contrôler certains paramètres de façon opportune.**



POURQUOI ?

Pour **prévenir** l'apparition de problèmes sanitaires et **élucider** des mortalités, **connaître** les caractéristiques physico-chimiques de l'eau et **gérer les problématiques liées à la qualité de l'eau.**



COMMENT REALISER MES PRELEVEMENTS ?

Dans l'idéal, en nous faisant parvenir 5 sujets d'une même classe d'âge, de la même espèce, pêchés vivants ou mourants, conservés dans l'eau de l'étang et acheminés au LDA39 dans les 12 heures.

En prélevant 1L d'eau à 50 cm de profondeur, au lever du soleil, en un seul point (au milieu de l'étang) ou en deux points (arrivée d'eau et déversoir) dans un récipient (verre ou plastique) rincé dans l'eau à analyser, rempli à ras bord, bouché hermétiquement, identifié de manière indélébile avec le lieu, la date et l'heure de prélèvement.

LDA39 - 59 rue du Vieil Hôpital - BP 40135 - 39802 POLIGNY Cedex 2
Tél. 03.84.73.73.40 - Télécopie 03.84.37.12.14 - E-mail : lda39@jura.fr

www.lda39.fr

Consultez la liste de nos prestations sur le site internet ! Bon de commande et fiches techniques téléchargeables



LEBEAU moulages béton

www.lmbeton.com



**Fabricant de bondes
depuis 20 ans**

**Documentation sur
demande**

*Moines, bondes d'étangs, pêcheries,
grilles à poissons sur mesure
tables pique-nique béton*



Lebeau Moulages Béton - Z.I. Les Danjons - Allée Louis Armand - 18000 BOURGES
Tél. : 02 48 50 00 64 / Fax : 02 48 20 04 05 / Mail : lebeau.moulages.beton@wanadoo.fr

Rentabiliser les étangs

Comment rentabiliser les étangs?

Les 8 leviers pour produire du poisson

Nous avons insisté ces 3 dernières années sur l'importance de bien respecter les différents leviers de production qui sont :

1. Remplir au maximum l'étang en eau à la sortie de l'hiver,
2. Protéger la production des cormorans,
3. Réaliser un empoissonnage de qualité et raisonné,
4. Chauler la pêcherie en cas de présence de nuisibles lors de la pêche,
5. Chauler à chaque assec,
6. Fertiliser l'étang au printemps,
7. Aérer,
8. Apporter une complémentation alimentaire en fin d'été et en hiver.

Autre levier à prendre en compte: la présence

Peu évoqués, le **temps passé** et la **présence** sur les étangs sont nécessaires pour espérer une production rentable.

Une analyse à partir des registres d'étangs a permis de connaître le temps alloué au travail de pisciculteur et d'identifier ainsi la durée de présence idéale dans la surveillance de l'étang.

Pour avoir une production **égale ou supérieure à 300 kg/ha net** et ainsi rentabiliser l'activité, il faut :

- Passer en moyenne **1h/semaine/étang** toute l'année de travail. Cela comprend l'alimentation du poisson, les amendements et la fertilisation, l'entretien des ouvrages,

environnement et fossés, la gestion de l'assec, la gestion du cheptel et la gestion administrative.

- Etre présent en moyenne **4 fois/ semaine/étang** du 15 octobre au 15 avril et **plusieurs fois par jour** lors de la vidange de votre étang ET de son remplissage. Cette présence est nécessaire pour effaroucher les oiseaux piscivores et frotter les grilles pour faire sortir l'eau ou la faire rentrer dans votre étang. Ces visites doivent aussi permettre d'intervenir en cas de signes alarmants tels qu'un changement de couleur d'eau rapide (couleur brun à vert par exemple). La présence importante d'oiseaux piscivores comme les hérons ou mouettes peuvent aussi être le signe de reproduction ou de mortalité de poissons.

Comme tout métier agricole, la pisciculture nécessite du temps de travail et de présence. Sans cela l'activité piscicole sera difficilement rentable.

Vous n'habitez pas sur place ?

Vous perdez de l'argent depuis trop longtemps ?

Vous souhaitez valoriser votre patrimoine ?

Des solutions existent!

Rentabiliser les étangs

Trois propriétaires ont revu la conduite de leurs étangs pour permettre de mieux les rentabiliser.

Julien CARTIER MILLON, Chalamont

Julien a opté pour l'embauche d'un garde. Jusqu'en 2000, il arrivait à équilibrer les comptes de l'exploitation en s'occupant lui-même des étangs. De 2000 à 2010 les pertes financières devenaient beaucoup trop importantes, il fallait réagir.

Après 2 années où Julien a fait appel à un prestataire pour gérer ses étangs, il a décidé d'embaucher un salarié à temps plein sur son exploitation. Le garde, Emilien, s'occupe de 10 étangs de la propriété ainsi que de 15 autres étangs que Julien facture en prestation à d'autres gestionnaires d'étangs, pour amortir le coût du garde.

Le constat est aujourd'hui simple.

La production par hectare est passée de 250 kg/ha net à 420 kg/net ce qui permet de payer le garde, d'avoir un bénéfice sur l'activité piscicole et d'entretenir les étangs correctement. Grâce à ce système d'embauche, Julien garde la main sur la gestion de ses étangs tout en les rentabilisant.

Sybille BERNARD, Saint Paul de Varax

Sybille s'occupait des étangs de l'exploitation familiale en 1990 qui étaient avant gérés par son papa. A l'époque la carpe se vendait 10 francs/kg et les cormorans n'étaient pas là. Au fur et à mesure des années la production est devenue de plus en plus difficile et de moins en moins rentable.

Après 10 ans de déficit, Sybille a fait le choix « douloureux » mais réaliste de mettre en location ses étangs à des professionnels.

Le contrat est renouvelé chaque année sur une surface en eau, environ 100 €/ha d'eau. La relation entre elle, les pisciculteurs et les chasseurs est plutôt bonne car

la communication est le maître mot entre chaque acteur. Les intérêts de chacun sont discutés, entendus et des concessions sont faites entre tous.

La mise en location permet aujourd'hui à la propriété familiale d'arriver à l'équilibre financier, à la propriété d'être entretenue et le patrimoine ainsi valorisé.



Tanguy TRUCHOT, Saint Paul de Varax

Tanguy Truchot est propriétaire de 6 étangs à Saint Paul de Varax. Il y a 4 ans, face à la baisse des rendements et aux pertes économiques, il a décidé de mettre à disposition ses étangs à 2 pisciculteurs.

Aujourd'hui la relation se passe très bien entre lui, les exploitants et les chasseurs. En effet les pisciculteurs ont remis en état tous les étangs ce qui permet au propriétaire d'entretenir et de valoriser son patrimoine. Lors de l'assec, les exploitants sèment de l'avoine, ils ramassent ce qui est mûr et laissent le reste pour les oiseaux. Les chasseurs bénéficient donc eux aussi de la gestion piscicole.

Un système gagnant-gagnant.

Etre adhérent de l'APPED

Un nouveau collecteur de poissons, Gérald FAURE

Gérald Faure installé dans l'Isère collecte depuis plusieurs années des étangs en Dombes. En 2016, il a choisi d'adhérer à l'APPED.

Pourquoi avoir choisi d'adhérer à l'APPED?

J'ai choisi d'adhérer à l'APPED dans un but de faire partie d'une filière et de participer à une vision collective de poisson d'étangs.

Ayant une activité de salmoniculture, je suis aussi adhérent du SPSE (Syndicat des Pisciculteurs du Sud-Est).

Comment avez vous connu l'APPED?

J'ai connu par l'APPED par le biais d'Eric Liatout qui m'a recommandé d'adhérer à l'APPED.

Que vous apporte l'APPED en tant que collecteur?

Depuis que je suis adhérent, je participe à différentes rencontres sur le sanitaire, au groupe des collecteurs. Ça permet une ouverture sur ce qu'est la Dombes piscicole. Ça permet également d'échanger, de progresser.

J'ai rencontré des interlocuteurs avec qui j'ai pu évoluer sur le plan technique comme avec les conseils techniques de Sylvain. Ces mêmes conseils, j'ai pu ensuite les répercuter chez mes producteurs, sur leur système de production.



EURL CHAPELAND TERRASSEMENT

www.chapeland-terrassement.com



Curage de pêcherie avec évacuation de la terre en bordure



Empierrement de digue

Nouveautés !



Empellement préfabriqué sur mesure



Escalier préfabriqué en atelier prêt à poser, coût réduit !

CHAPELAND Benoit 01990 Relevant

06.81.21.29.92. chapeland.terrassement@yahoo.fr



Plus de 1700 références
destinées aux aquaculteurs

**VOTRE COOPERATIVE
DEPUIS 70 ANS !**

Catalogue sur demande
et téléchargeable sur
www.cofa.fr

■ VETEMENTS, BOTTES, CUISSARDES, WADERS.

Toute la gamme Le Chameau, Cotten, Baudou...



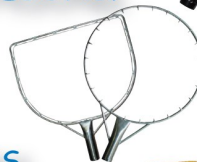
■ MATERIEL D'ANALYSE.

Toute la gamme Oxyguard, Hanna, Macherey Nagel...



■ EPUISSETTES, FILETS, BALANCES, PESONS.

Toute la gamme Ohaus...

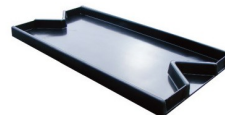


■ AERATEURS, POMPES, MOTOPOMPES.

Toute la gamme Faivre, Robin, Calpeda...



■ CUVES, TABLES DE TRI, FRAYERES, BARQUES, VANNES...



C.O.F.A.

57, rue LETORT 75018 PARIS

TÉL : 01 53 09 97 40 - FAX : 01 53 09 97 41 - www.cofa.fr - infos@cofa.fr

La gestion de l'eau

Us et coutumes 2016

Terrain argileux, la Dombes était à l'origine un immense marécage. Les étangs ont été créés en Dombes au Moyen-Âge afin d'assainir les terres et d'en tirer le meilleur profit : agriculture et pisciculture étaient nées en Dombes.

Les étangs sont connectés entre eux par un réseau complexe de fossés afin d'optimiser la gestion quantitative et qualitative de l'eau. L'exploitation de l'ensemble de ces ouvrages nécessite une gestion collective de ce bien, l'eau.

Au 19^{ème} et 20^{ème} siècle, Mrs Rivoire et Truchelut avaient mis par écrit dans des ouvrages les usages et coutumes de la Dombes qui intégraient les bonnes pratiques que chacun devait mettre en œuvre pour parvenir à la meilleure gestion de l'eau possible.

Depuis cette période, le contexte économique, social et juridique a nécessairement évolué. C'est pourquoi, avec la participation du Département de l'Ain et de l'Agence de l'eau, le Syndicat des étangs de la Dombes et l'APPED ont souhaité produire cet ouvrage reprenant les usages des étangs de la



Dombes tout en respectant le cadre juridique de notre époque.

Ce document fera désormais référence. Il sera intégré au cahier des charges « Poissons de Dombes® ».

Les usages des Etangs de la Dombes,
Editions 2017 disponible à l'APPED



Fourniture et pose de pièces de serrurerie
acier, inox
Pelles, Grilles, Crépines,
vannes...



Jean Yves DUPRE LA LECHERE 01330 BIRIEUX
04 74 98 11 54—06 81 65 66 08

Faire connaître l'offre produits « Poissons de Dombes® »

Communiquer ensemble sur le Poisson de Dombes®

Communiquer sur le Poisson de Dombes® est essentiel au maintien des étangs et de la biodiversité en Dombes.

Pour cela, les transformateurs de l'APPED ont travaillé ensemble avec l'appui de l'APPED sur un plan de communication commun.

La finalité: Toucher un maximum de consommateurs finaux mais également de professionnels de la restauration.

Les actions

En octobre dernier, a été mise en place une campagne de communication à grande échelle avec affichage en ville sur les panneaux en 4 x 3, encarts publicitaires dans les journaux.



En mars dernier, cette campagne d'affichage a été complétée par des animations en Grandes et Moyennes Surfaces dans la région de Bourg en Bresse et aussi en région lyonnaise.

L'affiche interpelle, l'animateur engage à la dégustation.

Poissons de Dombes® sur les réseaux sociaux

La communication sur les réseaux sociaux est devenue incontournable pour les marques, les produits.



Depuis deux ans, Poissons de Dombes® est présent sur les réseaux Facebook, Twitter et Instagram.

N'hésitez à aimer, à partager les publications afin d'être tous ambassadeurs de la marque « Poissons de Dombes® »



Poissons de Dombes a partagé la vidéo de éclectic production.

Publié par Nathalie Chuzeville [?] · 3 h ·

Découvrez les étangs de Dombes demain dans l'émission des Racines et des Ailes



13 213 vues

Les tendances de consommation du poisson

Notre alimentation a évolué jusqu'à remettre en cause nos comportements. Nous sommes sujets aux influences de la société, des pairs, des leaders d'opinion et des publicités.

Aujourd'hui, nous pouvons observer trois tendances. Avec une diminution de la durée des repas ainsi que de leur nombre, les consommateurs sont aujourd'hui à la recherche de praticité notamment avec les plats préparés sous-vide. Il est donc nécessaire d'avoir une gamme qui contient ce type de produits, par exemple des rillettes, des filets de carpe fumés, des terrines, des cervelas des lasagnes ou encore des parmentiers .

Avec le développement des émissions de télévision culinaires, certains consommateurs souhaitent préparer eux-mêmes leurs repas. Proposer des filets de carpe frais peut être un atout supplémentaire.

Enfin, les français sont effrayés par l'industrie agroalimentaire, nous ne savons pas ce que contiennent nos plats, d'où proviennent les ingrédients etc. Les notions de terroir

réapparaissent et le consommateur local devient de plus en plus important.



Proposer du Poisson de Dombes® est donc un réel bénéfice pour la filière, et est également un élément de réassurance pour le consommateur.

Les transformateurs APPED

Aquaculture Liatout

Les étangs 01330 Saint Marcel en Dombes
Tel: 04 72 26 13 13
Mail: contact@liatout.com

Homards Acadiens

La Tuilerie 01330 Villars-les-Dombes
Tél. 04 74 98 45 46
Mail: martial.cochet@homards-acadiens.com

SARL Fenouillet

47 rue Vasco de Gama
42190 Saint Nizier sous Charlieu
Tél. 04 77 69 05 00
Mail: efenouillet@aol.com

Le Fumet des Dombes

Sûre 01390 Saint-André-de-Corcy
Tél. 04 72 26 44 42
Mail: contact@lefumetdesdombes.com



Restauration collective

En 2015, après analyse de l'offre « Poissons de Dombes® » par un professionnel de la restauration collective, le constat est le suivant : l'offre proposée n'était pas adaptée. Après plusieurs mois de recherche, l'offre 2016 pour la restauration collective est sortie.

Un exemple, les quenelles sont des produits adaptés à la restauration collective. Toutefois, elles doivent faire 40g afin d'adapter la quantité à l'âge des convives.

A partir de cette analyse, les transformateurs ont adapté leur offre avec des produits spécifiques et dans des conditionnements appropriés.

Agrilocal01 c'est quoi ? Mise en place par le Département, cette plateforme met en relation les acheteurs et les fournisseurs. Pendant deux mois, le département a permis ses rencontres et ce, en direct.

Ceyzériat, Thoiry, Belley et tant d'autres, nous les avons toutes faites ! Partage et bonne humeur étaient au rendez-vous, et nous avons pu faire connaître le Poisson Dombes® aux quatre coins du Département de l'Ain. Très enrichissant professionnellement et humainement, nous sommes fières d'avoir mis en avant nos produits locaux.



Restauration collective, Agrilocal01

Pour faire connaître son offre, les transformateurs et l'APPED ont participé de Mars à Avril 2017 aux rencontres avec la restauration collective, organisées par Agrilocal01.



Cuir de Carpe de Dombes®

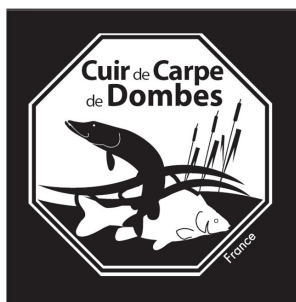
La nouvelle collection est sortie!

En 2015, un groupe projet lançait l'idée de valoriser la peau de carpe de Dombes dans le cadre d'une économie de proximité.

2016 fut l'année du lancement de projet dans une plus grande envergure et aussi avec une recherche de professionnalisation.

Professionnalisation du process cuir

De la peau de carpe à la réalisation des portefeuilles, des sélections, des adaptations ont été nécessaires à toutes les étapes: prélèvement des peaux, tannage et réalisation des objets.



L'ensemble de ce process a été compilé dans un cahier des charges « Cuir de Carpe de Dombes® » déposé à l'INPI avec le logo.

Lancement de la première collection

A partir de la reprise de ce projet, l'APPED a sorti sa première collection pour l'hiver 2016 avec comme nouveauté la vente exclusive via des points de distribution Pourquoi ce choix? L'APPED d'une part n'a pas vocation à être un magasin et d'autre part, le projet avait comme objectif de s'inscrire dans l'économie de proximité. C'est pourquoi, des points de distribution intéressés proposent des articles avec comme condition de s'approprier la démarche « Cuir de Carpe de Dombes® ».

Les retours presse



Courant 2016, de nombreux articles sont parus sur le lancement de la collection Cuir de Carpe de Dombes® ainsi que des émissions de télévision.

Original, le Cuir de Carpe de Dombes® a permis d'apporter une autre image de la carpe. Une image de qualité et aussi tournée vers l'économie verte avec cette notion de recyclage.

Toute la collection sur www.poissonsdedombe.fr / cuir de carpe de Dombes.



Les Points de distribution

- Maison de la Presse, Villars les Dombes
- Office de tourisme, Chatillon sur Chalaronne
- Boutique Georges Blanc, Vonnas
- Papeterie Imprimerie Brandelet, Miribel
- Artisan du Monde, Bourg en Bresse

La marque « Poissons de Dombes® »

« Pour moi, la marque « Poisson de Dombes® » est un gage de qualité et de traçabilité *Dombes* », Cette phrase prononcée par William, restaurateur en Dombes montre tout l'intérêt et la nécessité de la mise en place de la marque « Poissons de Dombes® ».

Gage de qualité

Si les produits de la marque « Poissons de Dombes® » représente que 70 tonnes de la collecte de poisson en Dombes, elle en est la vitrine, celle par laquelle on communique.

La marque « Poissons de Dombes® » apporte trois garanties aux consommateurs:

- Garantie de la traçabilité de l'étang à l'assiette
- Garantie de la qualité du poisson
- Garantie de la préservation de l'environnement

Les bonnes pratiques spécifiées dans le cahier des charges « Poissons de Dombes® » permettent aux pisciculteurs de bénéficier sous réserve d'être conforme des primes négociants APPED.

Pour les transformateurs, c'est une garantie d'un poisson élevé dans de bonnes conditions et respectant le savoir-faire traditionnel de Dombes.

C'est aussi un atout commercial dans une valorisation locale des produits.

Depuis 2016, la plaque « Ici on sert du Poisson de Dombes » permet d'identifier les restaurants servant du Poisson de Dombes®. Ce même logo est repris dans le guide touristique de la Dombes 2017.



Pourquoi produire, transformer du Poisson de Dombes®?

Pour un pisciculteur, produire du poisson de la marque « Poissons de Dombes® », c'est suivre un itinéraire technique respectant les usages et coutumes de la Dombes.



La marque « Poissons de Dombes® »

Les primes négociant APPED

Sous réserve de conformité à la marque « Poisson de Dombes® »

Les primes négociant APPED sont versées directement par les négociants sur leur trésorerie.

Les primes pour 2017-18 sont

La carpe (critère de poids: 1,5 -2,5 kg)

- + 10 centimes par kg de carpe
- + 20 centimes par kg de carpe pêchée entre 15 janvier et 31 mars

Autres poissons (sous réserve de respecter les tailles) sauf la tanche

- + 10 centimes par kg de poissons

Les critères retenus pour être conforme sont:

- Avoir du poisson né et élevé en Dombes (registre envoyé avant le 30 mars)
- Empoissonner minimum 50 kg/ha
- Réaliser un assec tous les 3-4 ans
- Travailler le sol pendant l'assec
- Protéger le poisson contre les oiseaux piscivores
- Avoir mis son panneau « Poissons de Dombes® »
- Etre à jour de sa cotisation APPED

Les étangs conformes sont remis aux collecteurs le 30 septembre de chaque année avant les pêches. Il n'est pas possible ensuite de corriger une éventuelle non-conformité pour la saison.



Fabrication artisanale depuis 1988

Un fumage artisanal et une cuisine locale

PARTENAIRE DE LA FILIERE PISCICOLE DE LA DOMBES

Le Fumet des Dombes c'est une large gamme de produits fumés avec des incontournables comme la carpe, mais également des produits cuisinés dont plusieurs références de rillettes en conserves. Dernièrement, une nouvelle gamme de produits : des terrines de carpe, truite, féra, esturgeon, cervelas de carpe de la Dombes.

Carpe certifiée Poissons de Dombes®.

Cet engagement dans la filière est un levier de développement pour nos produits.



Les poissons d'étangs au salon de l'agriculture à Paris

Pour la première fois, deux régions d'étangs étaient présentes au Salon de l'agriculture de Paris. Poisson de Brenne et Poissons de Dombes®, respectivement sur leur stand régional étaient présents les 10 jours. Une communication commune pour l'occasion a été réalisée.

Pourquoi un stand au salon de l'agriculture?

Aller au salon de l'agriculture, c'est surtout une action de communication. Plus de 600 000 visiteurs avec une large couverture médiatique. Le salon de l'agriculture, c'est bien sûr tenir un stand, c'est aussi participer aux différentes animations proposées (chefs en herbe, démonstrations culinaires, ...)



Quel retour pour l'édition 2017?

Côté ventes, celles-ci sont restées stables contrairement aux autres exposants.

Des contacts commerciaux ont permis à l'un des transformateurs présent sur le stand de rencontrer un distributeur national.



Ensuite, les retours presse furent très bons pour notre Poisson de Dombes®. C'est aussi l'endroit pour échanger avec les élus locaux, régionaux et nationaux. La présence de la Brenne a permis de nombreux échanges entre les deux régions.



Enfin, la présence d'un restaurant sur le stand de l'Ain permet d'amplifier la vitrine des produits de l'Ain.

Un stand Poisson de Dombes® seul à Paris n'aurait pas d'intérêt. Par contre être présent aux côtés de la volaille de Bresse, des fromages de l'Ain et des vins du Bugey, nous permet de bénéficier de leur notoriété.

Pourquoi les visiteurs achètent du Poisson de Dombes®?

Les personnes intéressées sont souvent des consommateurs en recherche de poissons d'eaux douces en général.



En images



Journée Découverte « Poissons de Dombes® » Samedi 15 Octobre 2016



Tour de France à Villars les Dombes
Samedi 16 juillet 2016

Animation lors du festival
« Cuivres en Dombes » 2016

En Chiffres

2016

16 animations différentes

43 jours de présence sur des salons, foires, interventions publiques

2017 (de janvier à avril)

6 animations différentes

24 jours d'animation



SIRHA à Lyon
20-25 Janvier 2017



Marché des Saveurs, Lyon
21 Octobre 2016

Un grand merci à tous les bénévoles et à tous nos partenaires qui nous ont aidé pendant ces différentes manifestations!



Les Offices de tourisme de la Dombes

Depuis le 1^{er} janvier 2017, les Communautés de Communes Chalaronne Centre (Châtillon-sur-Chalaronne), Centre Dombes (Villars-les-Dombes) et Canton de Chalamont ont fusionné. Dans le courant de l'année, il en sera de même entre les Offices de Tourisme situés à Châtillon-sur-Chalaronne et Villars-les-Dombes. Pour autant, nous travaillons d'ores et déjà sur de nombreuses actions communes dont la découverte des étangs de la Dombes.

Stéphanie et Béatrice, pouvez-vous vous présenter ?

Stéphanie THOMASSON, en charge des animations à l'Office de Tourisme Dombes Tourisme à Villars-les-Dombes.

Béatrice PONT, responsable groupes à l'Office de Tourisme Dombes Tourisme à Châtillon-sur-Chalaronne.

Comment faites-vous découvrir les étangs de la Dombes ?

Depuis de nombreuses années, les deux offices de tourisme proposent des visites guidées en autocar pour les groupes adultes et scolaires afin de faire découvrir les étangs. (2 825 visiteurs sur 45 visites en 2016) Nous développons aussi des découvertes des étangs à pied, en voiture, en calèche et à vélo.

Nous avons un programme de visites « nature » à destination des individuels : découverte de la flore, sorties oiseaux... (140 participants sur 10 visites en 2016)

Depuis 4 ans, nous proposons également un calendrier de pêches d'étangs commentées commun à Villars-les-Dombes et Châtillon-sur-Chalaronne. (196 personnes accueillies sur 12 pêches et 163 scolaires accueillis sur 5 pêches).

Nous participons également à la journée Poissons de Dombes® aux côtés de l'APPED avec la gestion des réservations des visites et le lien avec les restaurants. Nous organisons aussi la pêche à destination des scolaires à l'étang Prêle à Valeins et en étant présents sur les étangs pêchés le samedi matin.



Nous sommes également sollicités ponctuellement pour l'organisation de conférences sur la Dombes.

Quelles difficultés rencontrez-vous ?

La demande pour assister à une pêche d'étang est croissante. Nous avons un réseau de pisciculteurs qui nous accueillent régulièrement mais nous n'arrivons pas à satisfaire toutes les demandes de personnes souhaitant voir une pêche d'étang.

Nous avons également une demande croissante de la part du public scolaire. Pour ce public, il nous faut des étangs accessibles en autocar et suffisamment ouverts pour offrir un large panorama sur l'étang.

Quel partenariat avec l'APPED ?

L'APPED permet de mettre en lien tous les acteurs de la filière piscicole dont le monde du tourisme. Nos visites se font dans le respect du travail des pisciculteurs. Nous limitons volontairement l'effectif des groupes pour ne pas créer de gêne au bord de l'étang. Nous avons suivi différentes formations auprès de l'APPED. Cela nous permet d'être au contact des personnes de terrain, de prendre en compte leurs contraintes ou leurs difficultés.

Le Syndicat des Rivières des Territoires de la Chalaronne

Le Syndicat des Rivières des Territoires de Chalaronne (SRTC) a été créé en 2008 pour porter un premier contrat de rivière (2008 -2015) visant à améliorer la qualité globale des milieux aquatiques de son territoire.

Dans la Dombes, le premier contrat de rivières portait sur la Chalaronne et ses affluents ainsi que sur les fossés liés aux étangs et qualifiés d'intérêt collectif. Le bassin versant de la Chalaronne compte en effet environ 400 étangs et 350 km de fossés associés.



Curage de fossé

L'enjeu premier du territoire est l'amélioration de la qualité des eaux des cours d'eau.

Pour cela, le SRTC accompagne les communes dans l'arrêt de l'utilisation des produits phytosanitaires. Il propose aux agriculteurs, en collaboration avec la Chambre d'Agriculture et la Communauté de communes de la Dombes, la contractualisation de Mesures Agroenvironnementales visant à la fois la réduction de l'utilisation et des transferts des produits phytosanitaires, et la protection de la biodiversité Dombiste.

En parallèle, le SRTC a réalisé de 2009 à 2014, un programme d'entretien de la végétation et/ou le curage « vieux fonds vieux bords » des fossés liés aux étangs.



Aménagement d'abreuvoir

L'objectif de ce programme était double: favoriser les écoulements et le remplissage des étangs tout en contribuant à une meilleure épuration des eaux.

Ce deuxième point n'ayant pas été atteint, un nouveau programme devrait être lancé en 2018 conjuguant à la fois des travaux d'entretiens des fossés et la création de petites zones connexes permettant l'épuration des eaux et la sédimentation.



Plantation de haies

Les adhérents

L'APPED c'est quoi?

Association de Promotion du Poisson des Etangs de la Dombes

Elle regroupe l'ensemble des maillons de la pisciculture en Dombes, de l'étang à l'assiette.

	Décembre 2013	Juin 2014	Mai 2017
Propriétaires / Exploitants	87	96	135
Nombre d'étangs connus	370 étangs	390 étangs	504 étangs
Surface cadastrée connue	5 295 ha	5 500 ha	7 189 ha
Ecloiseurs	2	2	2
Collecteurs	3	3	6
Transformateurs	3	4	4
Organismes agricoles	4	4	4
TOTAL	99	109	149

Les cotisations de l'APPED sont appelées au 1er juillet de chaque année pour un an.

L'enjeu pour l'APPED:

Maintenir les étangs en Dombes

Concrètement, nos actions ont pour objectif de relancer la production piscicole et la rendre rentable afin de favoriser les multiples usages de l'étang: biodiversité, chasse, pisciculture

Les Missions de l'APPED

- Fédérer les acteurs de la Filière piscicole en Dombes de l'écloiseur au transformateur en passant par le propriétaire, l'exploitant et le collecteur
- Garantir la marque « Poissons de Dombes® »
- Mettre en place tout projet collectif bénéfique à la filière piscicole
- Assurer des actions de promotion du Poisson de Dombes®

Laboratoire d'analyses agricoles CESAR analyses, conseil, proximité



www.labo-cesar.com

Analyses de terres et reliquats azotés



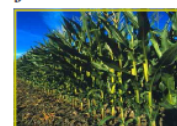
Et prélèvements...



Analyses de végétaux



Analyses de fourrages



Analyses d'amendements organiques



Laboratoire CESAR – 259 route des Soudanières – CS 10002
01250 CEYZERAT
Tél : 04 74 25 09 90 – fax : 04 74 25 09 95 – cesar@labo-cesar.com

Organisation

2016 était une année électorale. Francis Ballandras a été élu nouveau président de l'APPED le 24 juin 2016.

Le Bureau

Titre	Prénom, Nom
Président	Francis BALLANDRAS
Vice Président	Roland de BARBENTANE
Vice Président	Edouard ROLLAND
Trésorier	Jérôme LIMANDAS
Secrétaire	Thibault LIATOUT
Représentant des collecteurs	Pascal DANNANCIER ou Guy PERNIN
Membres	François GUILLEMIN et Pierre LA ROCCA

Les groupes APPED

Ouvert à tous, l'APPED propose des groupes de travail

- **Production:** Groupe technique et Groupe échanges de pratiques

- **Collecte et Transformation :** Groupe « Aval »

- **Promotion du Poisson de Dombes®:** Groupe communication

Pour en faire partie, adressez vous à Nathalie

Le conseil d'administration

Collège 1 « Exploitants piscicoles » :

Francis BALLANDRAS (3), Sybille BERNARD (1) Julien CARTIER MILLION (2), Benoit CHAPELAND (3) Roland de BARBENTANE (1) Patrice FAURE (2), Frédéric LAVILLE (3) Jérôme LIMANDAS (1) Bernard MASUREL (2) Stéphane MERIEUX (3), Marc de CLAVIERE (1), Pierre LA ROCCA (3), François GUILLEMIN (3)

Collège 2 « Négociants » :

Pascal DANNANCIER (3) , Didier ROLLAND (1), Eric LIATOUT (2)

Collège 3 « Partenaires »:

Claude LASSUS (Dombes Qualité), Samuel POMI (Nos étangs), Jean Luc PAYET PIGEON (Syndicat / ADAPRA) Jean François THOMASSON (Chambre d'agriculture)

Collège 4 « Transformateurs, restaurateurs, distributeurs »: Edouard ROLLAND (Fumet des Dombes), Joel RACCURT, Thibault LIATOUT

(1) renouvelable en 2018, (2) renouvelable en 2020, (3) renouvelable en 2022,

Les permanents

Sylvain BERNARD

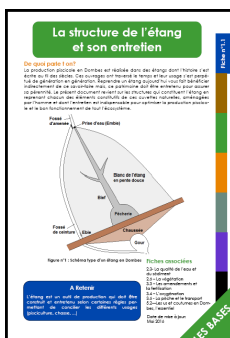
Conseiller piscicole de la Chambre d'agriculture
Appui technique auprès des pisciculteurs
Réalisation des diagnostics d'étangs et plan de gestion
Elaboration de références technico économiques sur la filière



Nathalie CHUZEVILLE

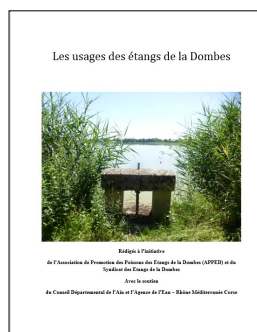
Directrice et animatrice de l'APPED
Suivi et promotion de la marque Poissons de Dombes®
Coordination des actions du livre blanc
Réalisation des diagnostics d'exploitation
Montage des dossiers de financements

Nos publications



Guide des bonnes pratiques

Retrouvez dans ce guide tout ce qu'il faut savoir sur l'étang, sa gestion
 Double niveau de lecture: l'essentiel et en savoir plus
 200 pages—20€ TTC



Les usages des étangs de la Dombes

Réactualisation des us et coutumes Des étangs de la Dombes—édition 2017
 20€ TTC

Tarifification des services

Table de tri « New generation »	40 € HT/jour
Barque azote	30 € HT / demi journée la barque + 0,05€ sur la base quantité demandée
Oxymètre	Gratuit
Prélèvement et analyse sédiments	Gratuit dans le cadre d'une demande d'aide au département



Adhérer à l'APPED

Vous souhaitez bénéficier d'un appui technique par l'APPED,
 Vous souhaitez être informé sur l'actualité de la filière piscicole,
 Adhérez à l'APPED en complétant ce coupon-réponse et retournez-le à APPED 42 rue Lavéran 01330 Villars les Dombes.

Nom, prénom:

Adresse:

Tel: Mail:

Vous êtes

- Propriétaire d'étang Négociant de poisson Restaurateur
 Exploitant d'étang Transformateur Autres: (préciser)



Le forgeron

ATMP S.A.R.L
21, Avenue du Colombier
01330 VILLARS LES DOMBES

Tél: 04.72.25.40.98

Fax: 04.72.25.59.85

Mail: atmp-01@orange.fr



Nourrisseur



Aérateur



Cage de protection cormoran



Table de tri



Empellement



Motopompe 300m³/h

Serrurerie - Métallerie

Portail / Escalier / Rampe / Structure Métallique / Découpe plasma
Automatisme / Matériel de pisciculture
Acier / Inox / Alu

Chaudronnerie plastique

PVC / PE / PPH / Polycarbonate
Cuve / Tuyauterie / Ensemble spéciaux
Découpe / Pliage / Soudure

Retenez votre date :
Journée découverte
« Poissons de Dombes® »
le 3ème samedi d'octobre

Poissons de Dombes®
Journée découverte
Samedi 21 octobre 2017

Pêches d'étangs
Dégustations
Visites d'ateliers de transformation*
Repas Poissons de Dombes® dans les restaurants partenaires*

* Sur réservation

AIN le Département
Dombes & Saône
la route de la Dombes
CA
NOUS Créées pour vous - Crédit photo : APPED, C. Bertrand, D. Gillet/Avenir Dombes Saône - Ne pas jeter sur la voie publique

*« Une filière, c'est du dialogue.
Ce ne sont pas des problèmes,
ce sont des solutions »*

Pascal Dannancier