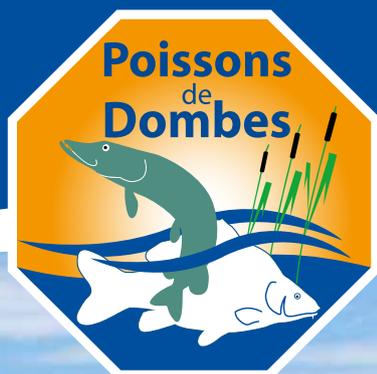


DOSSIER DE PRESSE

Journées "Découverte" Poissons de Dombes®



**16 & 17
octobre
2021**

**Nombreuses
animations!**

sur le site du Parc des Oiseaux
Villars-les-Dombes

Accès gratuit

Pass sanitaire obligatoire

Pêches d'étangs commentées

Dégustations

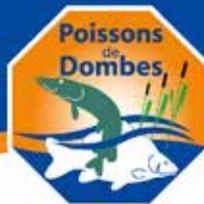
Visites d'ateliers de transformation

Menus Poissons de Dombes dans les restaurants partenaires

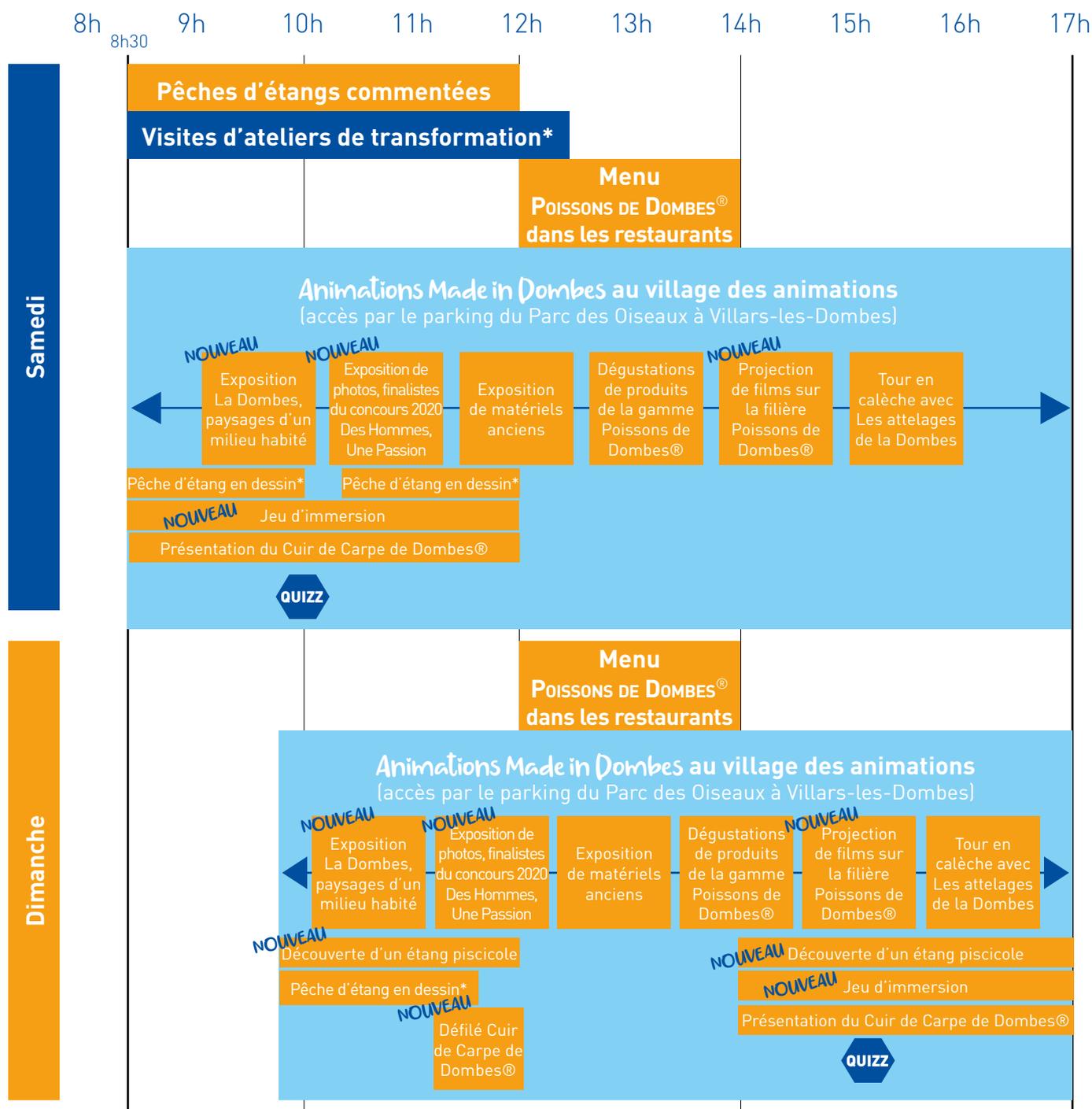
Jeu d'immersion, Balade aux 1000 couleurs, Expositions...

poissonsdedombes.fr

Journées "Découverte" Poissons de Dombes®



PROGRAMME



Le descriptif et le lieu des activités sont détaillés dans les pages suivantes.

*Sur réservation 04 74 55 02 27



Journées "Découverte" Poissons de Dombes®



#astuce
Les plus gros poissons
sont pêchés au début
des pêches !

PÊCHES D'ÉTANGS COMMENTÉES

Samedi 16 octobre 2021, 8h30 - 12h00

Pass sanitaire
obligatoire

Comment sont pêchés et élevés les POISSON DE DOMBES® ?

Comment est constitué un étang ?

Pêches commentées par des bénévoles.

Pas de vente de poissons vivants sur la chaussée.

Prévoir bottes et vêtements chauds !

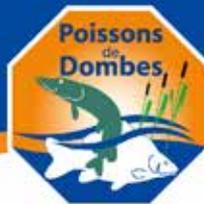
- Où**
- 1 - Etang Petit Turlet au village des animations des Journées Découverte des Poissons de Dombes à Villars-les-Dombes
 - 2 - Etang Naranet à Villars-les-Dombes

La saison de pêche 2021 / 2022 sera lancée officiellement ce samedi 16 octobre.

Retrouvez d'autres dates de pêches d'étangs commentées entre octobre 2021 et février 2022 sur poissonsdedombes.fr et dombes-tourisme.com.



Journées "Découverte" Poissons de Dombes®



VISITES D'ATELIERS DE TRANSFORMATION

Samedi 16 octobre 2021, 8h30 - 12h30

Pass sanitaire
obligatoire

Comment sont transformés les POISSON DE DOMBES® ? Sous quelle forme ?

Porte ouverte et visite commentée, vente de produits

Sur réservation uniquement auprès de Dombes Tourisme au 04 74 55 02 27 ou sur dombes-tourisme.com

- 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
 - ⑤ Maison Liatout **NOUVEAU** Saint-Marcel-en-Dombes, Les étangs du Village

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.

4 ateliers adhérents à la filière Poissons de Dombes® transforment de manière artisanale les Poissons de Dombes®. Pour donner une qualité gustative optimale, la carpe de Dombes est conservée à minima 24 heures en eaux claires avant transformation.

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



Journées "Découverte" Poissons de Dombes®



REPAS POISSONS DE DOMBES® DANS LES RESTAURANTS

Samedi 16 et dimanche 17 octobre 2021, 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 15 Octobre.

- Auberge du Grand Birieux à **Birieux** au 04 74 98 25 47
- Hostellerie des Dombes à **Bouligneux** au 04.74.98.08.40
- L'Estragon à **Chalamont** au 04.74.61.77.09
- Grenouilles et Délices à **Illiat** au 04 74 24 05 27
- La Bicyclette Bleue à **Joyeux** au 04.74.98.21.48
- Le Comptoir des Dombes à **Lapeyrouse** au 04.72.88.50.69
- La Grenouille à **Marlieux** au 04 74 52 75 52
- La Table du Gouverneur à **Monthieux** au 04 72 26 42 00
- La Colonne à **Saint-Marcel** au 04 72 26 11 06
- Le Duverger à **Saint Paul de Varax** au 04.74.42.51.97
- Restaurant du Parc à **Versailleux** au 04.74.98.20.36

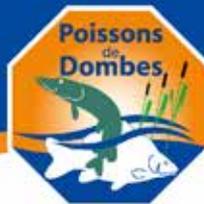
Liste non exhaustive
Liste complète sur le site
poissonsdedombes.fr

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 d'eau douce délicat, sublimé par nos chefs.



Découvrez les menus des restaurants partenaires sur
www.poissonsdedombes.fr

Journées "Découverte" Poissons de Dombes®



ANIMATIONS « MADE IN DOMBES »

Samedi 16 octobre 2021, 8h30 - 17h

Dimanche 17 octobre 2021, 10h00 - 17h

Pass sanitaire
obligatoire

Entrée
gratuite

1 Accès au Village des animations sur le parking du Parc des Oiseaux de Villars-les-Dombes

NOUVEAU

DÉCOUVERTE D'UN ÉTANG PISCICOLE



Entrée libre

Découvrez le fonctionnement d'un étang, sa structure, son rythme de production piscicole...
Lieu : Etang Petit Turllet, village des animations.
Uniquement le dimanche 17/10 de 10h à 17h.

PÊCHE D'ÉTANG EN DESSIN

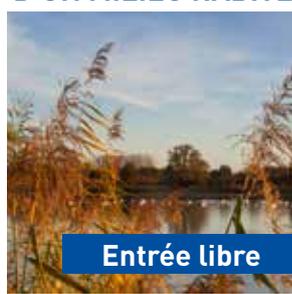


Sur réservation
04 74 55 02 27

Apprenez à croquer les Poissons de Dombes® avec vos pinceaux et crayons.
Samedi 16/10 à 8h30 et 10h30. Dimanche 17/10 à 10h. Durée : 1h30
Tarifs : 7,50 €/adulte et 5,50 €/enfant (-12 ans)

NOUVEAU

EXPOSITION LA DOMBES, PAYSAGE, D'UN MILIEU HABITÉ



Entrée libre

Voyagez au coeur de la Dombes le temps d'une exposition mise à disposition par la Mairie de Saint-André-de-Corcy. La Dombes, paysage d'un milieu habité. De l'architecture à l'agriculture, Comment valoriser nos territoires ?

EXPOSITION MATERIELS ANCIENS



Entrée libre

Revivez les pêches d'autrefois à travers une exposition de matériels anciens par l'association Patrimoine de la Dombes.

NOUVEAU

EXPOSITION PHOTOS



Entrée libre

Explorez la filière Poissons de Dombes® lors de l'exposition des photos des finalistes du concours 2020 «Des Hommes, Une Passion». Remise des prix dimanche 17/10 à 14h.

DÉGUSTATION DE PRODUITS



Entrée libre

Dégustez les produits de la gamme Poissons de Dombes®

NOUVEAU

QUIZZ



Entrée libre

Testez vos connaissances et découvrez de manière ludique la filière piscicole de la Dombes lors d'un quizz « A la découverte de la filière piscicole Dombiste », nombreux lots à gagner.
Samedi 16/10 à 10h
Dimanche 17/10 à 15h

NOUVEAU

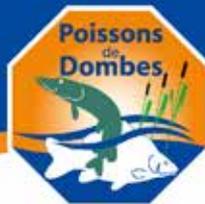
JEU D'IMMERSION



Entrée libre

« Devenez pisciculteur le temps d'une pêche » !
Participez en équipe et tentez de remporter le prix de la meilleure équipe!
Samedi 16/10 de 8h30 à 12h
Dimanche 17/10 de 14h à 17h

Journées "Découverte" Poissons de Dombes®



ANIMATIONS « MADE IN DOMBES »

Samedi 16 octobre 2021, 8h30 - 17h

Dimanche 17 octobre 2021, 10h00 - 17h

Pass sanitaire
obligatoire

Entrée
gratuite

1 Accès au Village des animations sur le parking
du Parc des Oiseaux de Villars-les-Dombes

CUIR DE CARPE DE DOMBES®



Entrée libre

Découvrez l'univers de la
marques Cuir de Carpe de
Dombes®
Samedi 16/10 de 8h30 à 12h
Dimanche 17/10 de 14h à 17h

NOUVEAU

PROJECTION DE FILMS



Entrée libre

Plongez dans la filière
Poissons de Dombes, le
temps d'un film et
rencontrez les hommes et
les femmes de la filière
Poissons de Dombes®

NOUVEAU

DÉFILÉ CUIR DE CARPE DE DOMBES®



Entrée libre

Assistez au défilé Cuir de
Carpe de Dombes® en
partenariat avec les Miss
de la Dombes pour
découvrir les collections
2021.
Dimanche 17/10 à 11h

LES ATTELAGES DE LA DOMBES



Entrée libre

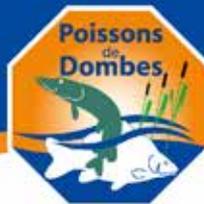
Arrivez en calèche sur
le village des Journées
Découverte des Poissons
de Dombes®.

Restauration sur place

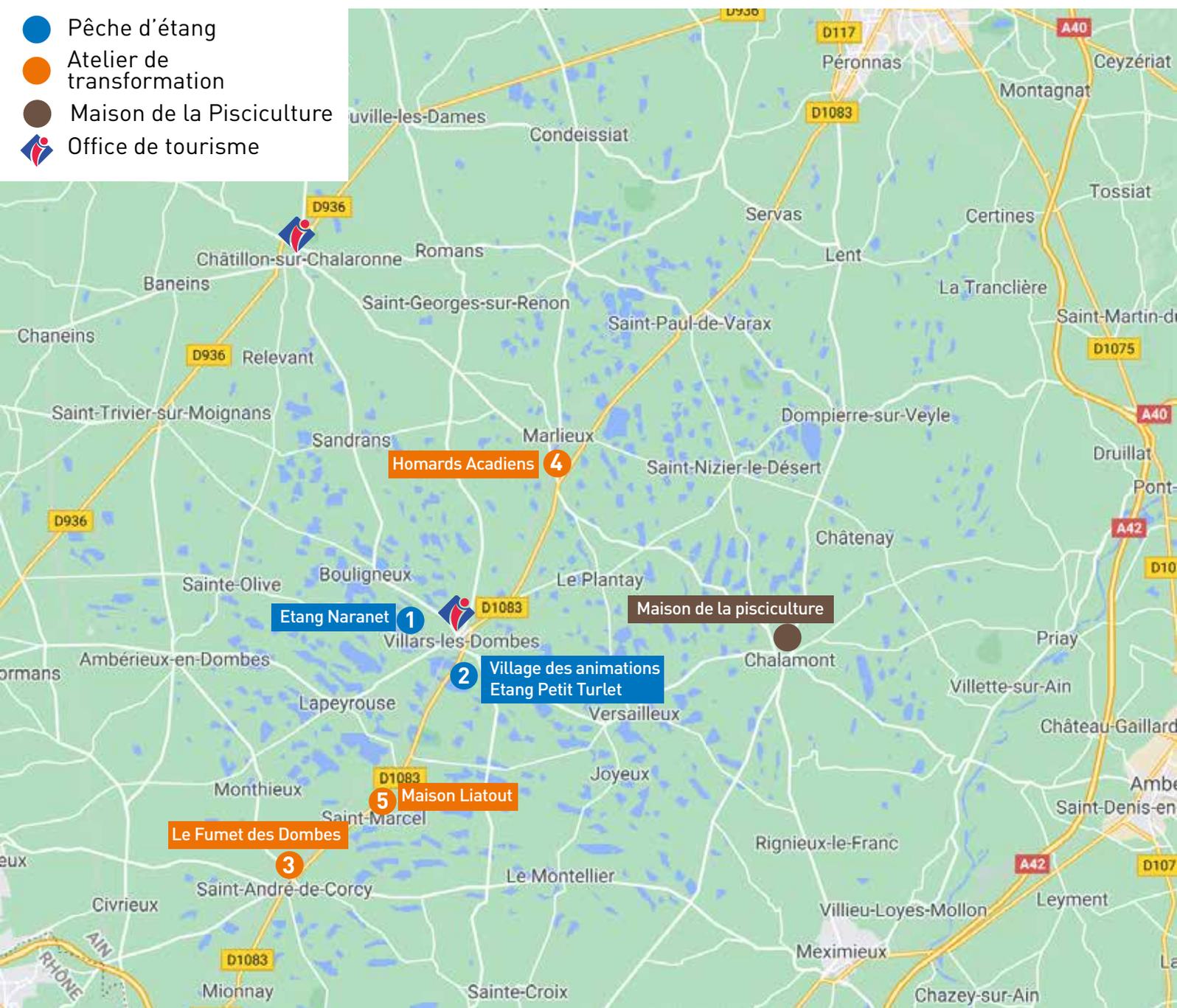
Jeux en bois

Boutique de vente de livres, produits culinaires
Poissons de Dombes® et produits en Cuir de Carpe
de Dombes®

Journées "Découverte" Poissons de Dombes®



-  Pêche d'étang
-  Atelier de transformation
-  Maison de la Pisciculture
-  Office de tourisme



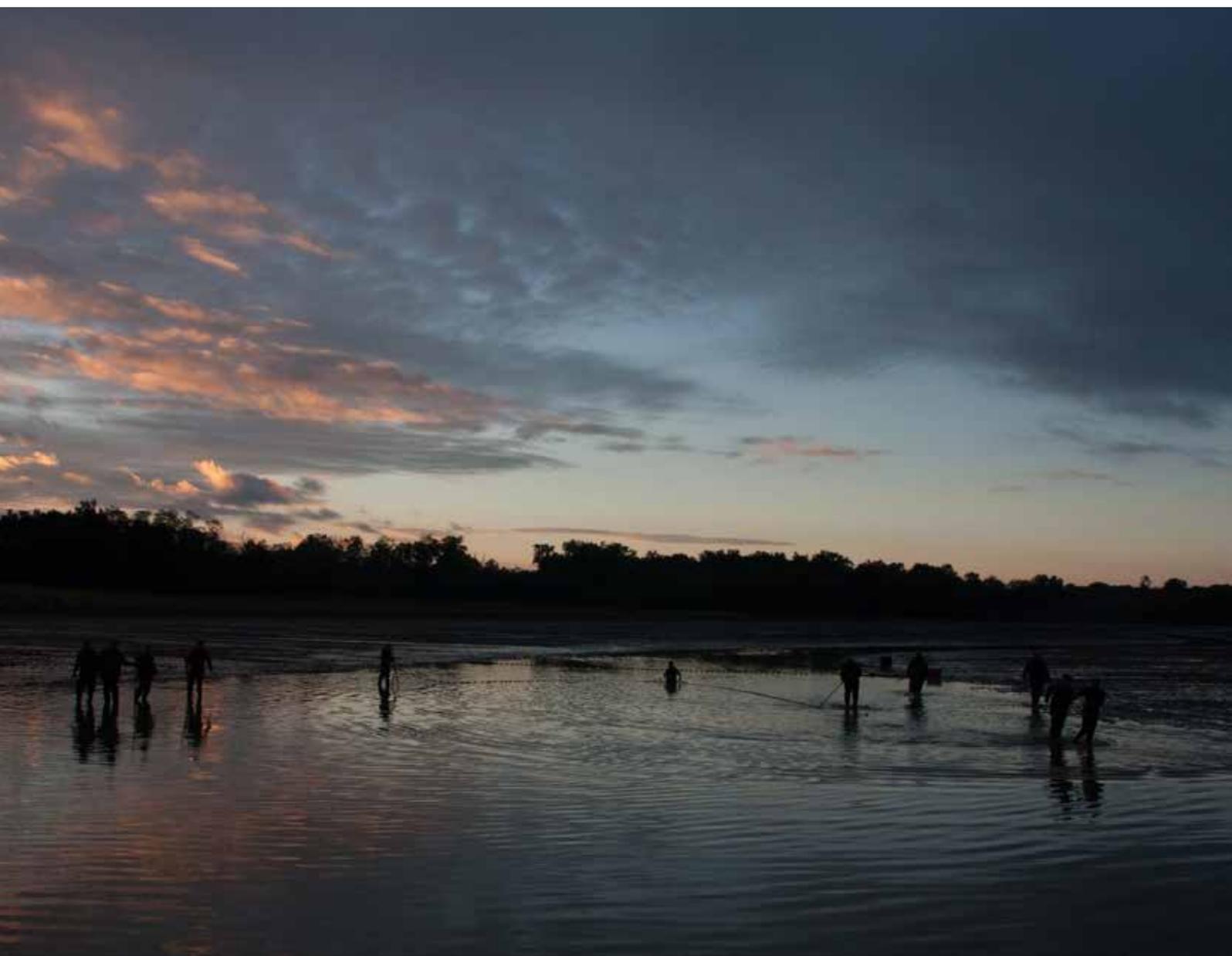
Journées "Découverte" Poissons de Dombes®



NOS PARTENAIRES

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

Conseil départemental de l'Ain, Dombes Tourisme, La Route de la Dombes, Saveurs de l'Ain, Parc des Oiseaux, Attelages de la Dombes, Nos Etangs, Communauté de Communes de la Dombes, Association Patrimoine de la Dombes, la Mairie de Saint-André-de-Corcy, les restaurants partenaires, l'ensemble des adhérents de l'APPED et les bénévoles qui soutiennent la filière Poissons de Dombes®.



POISSONS DE DOMBES®

Votre contact



Stéphanie WEBER

APPED

Association de Promotion du Poisson des Etangs de la Dombes

Maison de la Pisciculture

2 Grande Rue

01320 Chalamont

Tél : 04 74 36 62 81 / 06 85 16 39 96

www.poissonsdedombes.fr



Poissons de Dombes



PoissonsDombes

Crédits photo : APPED, C. Bertrand, P. Vellay & G. Fromentin/Photo club de Tossiat, C. Curt/
Dombes Tourisme, Y. Tonnerieux, JF. Basset, MOM Photographie

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