



RAPPORT D'ACTIVITÉ **2020**

APPED - ASSOCIATION DE PROMOTION DU POISSON DES ETANGS DE LA DOMBES
FEUILLE N°13

CURAGE ET RÉFECTION D'ÉTANG



Escalier et Thou
préfabriqués
sur mesure



Empellement
préfabriqué sur mesure

Empierrement d'une
digue



SOMMAIRE

-
- 01.** Editorial - page 5
Pierre LA ROCCA, Président de l'APPED
-
- 02.** Mots des partenaires - page 6
-
- 03.** Maison de la Pisciculture - page 10
Un pari réussi
-
- 04.** Chiffres Clés - page 13
-
- 05.** Présentation de l'Association - page 14
Timeline : l'année 2020 de l'APPED
Les missions de l'APPED
Les commissions de l'APPED
La commission pisciculture biologique
La commission Cuir de Carpe de Dombes®
-
- 06.** Livre Blanc de la filière piscicole de l'Ain - page 25
Atout de développement économique
Chiffres clés de 2020
Répartition des sommes attribuées en 2020
-
- 07.** Production & Collecte - page 29
Chiffres clés détaillés
Retour sur la campagne 2019/2020
Activités de conseil et de formation en chiffres
Professionnalisation de la filière
-
- 08.** Transformation - page 34
Chiffres clés de l'étang à l'assiette
Acteurs de la filière Poissons de Dombes®
-
- 09.** Marque collective Poissons de Dombes® - page 39
Objectifs de la marque
-
- 10.** Communication & Promotion - page 40
Chiffres clés
Une communication digitale renforcée
Retours en images sur les événements de l'année 2020
-
- 11.** Publications & services de l'APPED - page 49
-
- 12.** Les visages de l'APPED - page 51
Bureau, Conseil d'administration et équipe



La carpe de Dombes se cuisine de mille et une façons pour vous faire découvrir des saveurs délicates et inoubliables.
www.poissonsdedombes.fr

EDITORIAL

PIERRE LA ROCCA, PRÉSIDENT DE L'APPED

Une année, un virage pour notre filière

Ces douze derniers mois auront vu notre filière piscicole dombiste afficher un nouveau visage.

L'été 2020, particulièrement sec et chaud, laissait augurer des volumes de poissons assez faibles. Malheureusement les pêches ont bien confirmé nos craintes avec un peu moins de 700 tonnes de poissons produites. Ces difficultés nous confirment que nous devons adapter nos modes de production à des conditions climatiques capricieuses. Heureusement, les années se suivent et ne se ressemblent pas pour la production piscicole. Les belles pluviométries de l'hiver et du printemps ont permis de redémarrer la saison avec des étangs et un optimisme au plus haut pour cette saison de pêches 2021.

Outre la production, l'optimisme gagne aussi notre organisation. L'équipe de l'APPED se dote de nouveaux visages avec l'arrivée de notre nouveau conseiller piscicole, Jules BLANC, qui vient épauler notre pétillante directrice Stéphanie WEBER. Un grand bravo à Stéphanie, d'ailleurs, qui a orchestré de main de maître le déménagement vers la Maison de la Pisciculture en collaboration avec le Syndicat des étangs et l'ADAPRA. Cette Maison de la Pisciculture est un totem immense, une référence en termes de technique piscicole et une vraie image de réussite de collaboration entre différentes structures de notre filière. Le plus bel exemple est l'arrivée de Charline COLAS qui travaille de manière partagée pour les trois structures (APPED, Syndicat, ADAPRA).

La communication n'a pas été en reste cette année. Outre la participation à de nombreux événements, la présence de l'APPED sur les réseaux sociaux et sur Internet s'est renforcée avec de très nombreuses publications sur Facebook et Twitter. Fer de lance de notre image, la marque Cuir de Carpe de Dombes® évolue également de manière fulgurante. Notre site Internet marchand (www.cuirdecarpededombes.fr) voit le jour en septembre 2020 sous l'impulsion de Stéphanie et Cécile FRANCESCATO. Nouvelle collection, nouvelles couleurs et collections capsules ont rythmé l'année 2020 avec en point d'orgue le lancement de nos Baskets Cuir de Carpe de Dombes®. Elles sont issues d'une superbe collaboration avec la marque bordelaise Karl & Max, et sont fabriquées dans un atelier portugais spécialiste de la basket haut de gamme.

Une année très rythmée et pleine de belles réussites qui n'auraient jamais pu aboutir sans le travail de nos équipes et l'implication de notre Bureau. Vous êtes adhérents d'une association et la vitalité de celle-ci dépend de votre implication qui à mes yeux est trop faible. Nous avons du mal à trouver du monde pour nous accompagner lors des événements de communication. Nous vous solliciterons pour participer aux différentes actions, n'hésitez pas à venir avec nous, vous allez adorer.

A très vite au bord de nos étangs.



Pierre LA ROCCA
Président de l'APPED

MOTS DES PARTENAIRES



JEAN DEGUERRY PRÉSIDENT DU DÉPARTEMENT DE L'AIN

La filière piscicole d'étangs est la pierre angulaire du territoire Dombiste. C'est elle qui a modelé les paysages depuis plus de 1000 ans, qui a su allier savoir-faire ancestraux et techniques modernes de production pour devenir une véritable filière économique, tout en ayant réussi le pari de préserver l'éco-agrosystème « étang » et toute la biodiversité associée.

Mais cette filière d'exception doit aussi faire face à des menaces que sont les conditions climatiques estivales, l'image de la carpe auprès du grand public ou encore le développement des espèces nuisibles ou invasives.

Conscient de ces enjeux, le Département s'est engagé dans un second Livre Blanc de la filière piscicole pour la période 2017-2021, dont le contenu a été travaillé avec l'ensemble des parties prenantes.

Ainsi, c'est près de 800 000 euros par an que le Département engage en faveur de la pérennisation de la filière piscicole, du développement des bonnes pratiques de gestion ou encore de la valorisation de la production. Au-delà des 134 dossiers de demandes d'aides soutenus, l'année 2020 aura été marquée notamment par l'aide exceptionnelle accordée aux collecteurs suite à la sécheresse de 2019, ou encore la commercialisation des premiers poissons dombistes labellisés AB.

L'Association de Promotion du Poisson de Dombes est le bras armé du Département pour la mise en œuvre des actions du livre blanc sur le terrain. En s'engageant fortement dans son fonctionnement, le Département lui donne les moyens d'intervenir en termes d'animation de la filière, de formations techniques des exploitants, de réalisation de diagnostics des étangs ou encore de promotion des produits dombistes.

Allier tradition et modernité / économie et environnement / image et rentabilité, c'est tout l'enjeu de la pérennisation de cette filière emblématique de notre territoire et fleuron de notre gastronomie et de notre qualité de vie aindinoise.

Jean DEGUERRY
Président du Département de l'Ain



MOTS DES PARTENAIRES



MICHEL JOUX PRÉSIDENT DE LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DE L'AIN

Depuis plus de 30 ans, la Chambre d'agriculture de l'Ain est fortement impliquée dans la filière piscicole dombiste. L'ensemble des actions menées s'est toujours inscrit dans une volonté de structuration et de développement de celle-ci. Au fil des années, la filière s'est organisée et a réussi à asseoir sa notoriété. Il était temps pour nous de la laisser voler de ses propres ailes. 2020 a été l'année charnière de ce changement.

Une relation étroite depuis 1990

Dans le milieu des années 1990 puis au milieu des années 2000, deux Programmes intégrés de développement agricole (PIDA) ont permis aux acteurs de la filière de se moderniser. Depuis 1995, la Chambre d'agriculture animait également le Pôle d'Expérimentation et de Progrès en aquaculture (PEP), en initiant des actions expérimentales, pour mieux maîtriser la production piscicole en étang. Il est aujourd'hui remplacé par un nouveau dispositif : le « Pôle d'Expérimentations Partenariales pour l'Innovation et le Transfert » (PEPIT) vers les agriculteurs d'Auvergne Rhône-Alpes. Nos équipes ont également contribué à la création de l'APPED en 2002 et ont accompagné le projet d'IGP « carpe et brochet » de Dombes puis sa réorientation vers une démarche plus adaptée aux besoins, avec la marque collective « Poissons de Dombes® ». Avec 2 Livres blancs, le Conseil départemental a permis à l'APPED de disposer de ressources humaines jusqu'alors pilotées par la Chambre d'agriculture. En 2020, les responsables de l'APPED ont souhaité assumer en interne le management de ces personnes. Je souhaite à la nouvelle équipe professionnelle et technique une pleine réussite dans cette nouvelle étape.

Toujours impliqués pour le développement de la pisciculture

Conscients des enjeux, nous restons toutefois entièrement présents aux côtés de la filière piscicole par nos accompagnements techniques : études de projet (installation, production complémentaire, études économiques, conversion à l'agriculture biologique), optimisation des systèmes de cultures et de l'utilisation des intrants, gestion de la fertilisation, des couverts végétaux, réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires...

Nous poursuivons également notre engagement politique aux côtés des acteurs de la filière pour permettre de maintenir cette activité si emblématique de notre territoire et veiller à la cohérence entre toutes les démarches et les initiatives en faveur de ce « pays aux 1000 étangs ».



Michel JOUX
Président de la Chambre
d'agriculture de l'Ain

MOTS DES PARTENAIRES



DAMIEN ABAD PRÉSIDENT D'AINTOURISME

L'Ain a la chance de se prévaloir d'une diversité paysagère et culturelle, qui forgent une image à multi facettes. Parmi ces facettes, se démarque la Dombes, un espace naturel de plus de 11 000 hectares composés de 1000 étangs. Un milieu exceptionnel d'une biodiversité rare, qui constitue un patrimoine naturel unique, porté par une activité piscicole majeure. Savoir-faire, traditions, histoire... la Dombes attire à juste titre et pour de multiples raisons. Au-delà de l'esthétique visuelle liée aux paysages d'étangs, la gastronomie tient la corde avec notamment Poissons de Dombes® qui incarne l'un des beaux chapitres du patrimoine culinaire de l'Ain.

Dans le cadre de la marque Saveurs de l'Ain®, l'APPED est l'un des interlocuteurs privilégiés dans la mise en tourisme de l'univers dombiste. Maillon indispensable entre une activité agroalimentaire leader et la découverte d'un territoire à l'écosystème fragile, la créativité et la mobilisation des socio-professionnels contribuent avantageusement à l'accueil et à l'enrichissement du séjour touristique. Les traditionnelles journées découvertes d'automne restent une opportunité annuelle et les nombreuses autres animations saisonnières proposées en lien avec les offices de tourisme ou les événements, régaler les visiteurs. Parallèlement, Cuir de Carpe de Dombes® s'invite avec originalité dans la cour des tendances de la mode. Depuis longtemps, Aintourisme compte sur l'APPED pour promouvoir l'activité touristique de la Dombes. L'esprit de partenariat est naturellement instinctif car l'ambition est collective et pour un objectif commun. Au final, c'est ce qui fait la force d'un territoire et le socle d'une image positive dans l'esprit du public.

Damien ABAD
Président d'Aintourisme

Aintourisme

MOTS DES PARTENAIRES



CHRISTOPHE FEILLENS DIRECTEUR SAVEURS DE L'AIN

L'Ain possède un patrimoine culinaire extraordinaire fort de 14 produits AOP/AOC, IGP et Label Rouge. C'est pour cela qu'il a paru nécessaire de se regrouper autour d'une marque unique « Saveurs de l'Ain » qui valorise le savoir-faire des producteurs, métiers de bouche, revendeurs, restaurateurs qui s'attachent tous avec passion à l'identité du territoire avec une exigence de qualité. Saveurs de l'Ain renforce l'image de l'Ain et l'activité de notre secteur économique.

Saveurs de l'Ain est la marque du patrimoine culinaire et de la gastronomie de l'Ain. La marque a pour objectif de mettre en relation les professionnels, les producteurs, les filières agricoles et les restaurateurs, les métiers de bouches, les revendeurs pour créer une économie circulaire locale. La marque œuvre à la valorisation des produits auprès du grand public Aindinois et hors département. Elle participe au développement touristique du Département par l'image d'un territoire riche d'une gastronomie d'excellence et diversifiée. La marque s'appuie sur les producteurs pour organiser des marchés ou des salons mais aussi sur les 9 filières de l'Ain structurées dont l'APPED. La marque sera pour la première fois au SIRHA à Lyon le rendez-vous mondial de l'hôtellerie, de la restauration, des métiers de bouche et de la gastronomie du 23 au 27 septembre 2021 pour faire connaître les produits des filières Aindinoises comme les Poissons de Dombes® et leurs dérivés.

« Le plaisir de la table est le seul qu'il nous reste pour nous consoler de la perte de tous les autres ». Brillat-Savarin

Saveurs de l'Ain est la marque du patrimoine culinaire et de la gastronomie de l'Ain.



Christophe FEILLENS
Directeur de Saveurs de l'Ain

MAISON DE LA PISCICULTURE

UN PARI RÉUSSI

"La Maison de la Pisciculture est née suite à un concours de circonstances entre les 3 organisations représentantes de la pisciculture Dombiste et Régionale qui se retrouvaient confrontées au même problème et en même temps.

Pour l'ADAPRA, avec son siège à Valence, l'animateur Serge Olivan annonçait son départ pour créer une entreprise professionnelle. Pour l'APPED, il en était de même avec le départ de son animatrice Katy Molière et de son conseiller piscicole Sylvain Bernard. Pour le Syndicat des Etangs, ce fut le départ à la retraite de Mme Berthillier. Cette période est aussi marquée par le début de la Covid-19 avec ses conséquences économiques sur l'ensemble des entreprises tant la salmoniculture que les poissons d'étangs et de lacs alpins.

**« UN SIÈGE
COMMUN
CONFIÉ AUX
TROIS
STRUCTURES
QUI GARDENT
LEURS
MISSIONS ET
LEURS RÔLES
RESPECTIFS »**

Plusieurs réunions vidéos font le point sous l'égide de l'ADAPRA pour anticiper l'avenir avec en plus un manque d'eau et une canicule qui s'annoncent et inquiètent les élus tant du côté de la Région que ceux des autres départements, et la Dombes avec son Livre Blanc.

A l'issue d'une réunion en visio où l'idée est lancée d'avoir un siège commun pour être plus opérationnel, il est décidé de convoquer et réunir toutes les constituantes qui composent l'ADAPRA pour en débattre. La réunion a lieu le 12 juin 2020 à St-André-de-Corcy, où chacun peut débattre et donner ses conditions respectives, émettre ses craintes et définir des pistes sur l'avenir. Par vote, la décision est adoptée : le principe d'un siège commun confié aux trois structures, qui gardent leurs missions et leurs rôles respectifs, est acté, avec un délai à moyen terme de deux ans pour aboutir à ce schéma.



De gauche à droite :
Pierre La Rocca,
Président de l'APPED,
Jean-Luc Payet-Pigeon,
Président de l'ADAPRA et
Stéphane Mérieux,
Président du Syndicat
des Etangs

Tout s'enchaîne très vite. Les pistes sont examinées et la région des milles étangs semble convenir, d'autant plus que plusieurs grands bâtiments sont libres sur deux communes. Après négociations avec la CC de la Dombes et sa Présidente, le choix se porte sur Chalamont dans l'ancien siège de la Communauté du chef-lieu de canton.

Périodes d'embauches et de tuilages suivent pour les candidates aux postes de l'ADAPRA, de l'APPED et du Syndicat.

Les déménagements sont ensuite organisés depuis Valence et Villars-les-Dombes et pour le Syndicat depuis Péronnas. Un emménagement ce n'est jamais simple et il s'est fait au fil des mois dès septembre.

« CE LIEU DEVENU UNE ENTITÉ RÉGIONALE ET DÉPARTEMENTALE »

Remerciements aussi à tous les Présidents et responsables de nos associations respectives pour l'aide aux déménagements ou emménagements.

De dispersés géographiquement nous sommes passés à un siège unique de filière piscicole ou aquacole et de plus, sans chauvinisme, au cœur central de la Dombes et son point culminant."



Inauguration de la Maison de la Pisciculture le samedi 17 octobre 2020

Dans cet article, que l'on m'a demandé de rédiger, mes remerciements vont à Stéphanie de l'APPED, Emilie de l'ADAPRA et Charline du Syndicat des étangs qui se sont et se dépensent sans compter leurs efforts pour faire de ce lieu une entité régionale et départementale.

Jean-Luc PAYET-PIGEON

Président de l'ADAPRA,

Membre du Conseil d'Administration de l'APPED

Vice-Président du Syndicat des Etangs



Nos conseillers vous accompagnent au quotidien pour la gestion et le développement de votre entreprise et la valorisation de vos produits.



NOUS INTERVENONS EGALEMENT POUR

- Etudier un **nouveau projet** (installation, production complémentaire, étude économique)
- **Optimiser votre système de cultures sur le long terme et votre utilisation des intrants** (fertilisants, produits phytosanitaires, ...), connaître vos sols.
- Du conseil ponctuel pour **votre fertilisation, la gestion des couverts végétaux, l'agronomie, la réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires.**
- **Convertir votre exploitation à l'agriculture biologique**

**UN RENSEIGNEMENT, UN BESOIN...
CONTACTEZ-NOUS AU 04 74 45 47 43 !**



CHIFFRES CLÉS

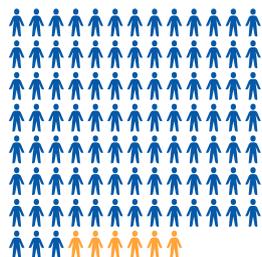
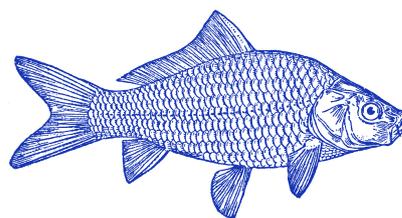
LA FILIÈRE POISSONS DE DOMBES®

643

Tonnes de poissons collectées en 2020

65 %

de carpes en 2020 sur la collecte totale, soit 419 tonnes



140

propriétaires & exploitants

2

écluseurs

6

collecteurs

4

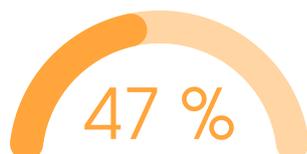
transformateurs

7 506

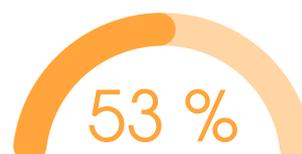
hectares cadastrés d'étangs en production piscicole

661

étangs en production piscicole



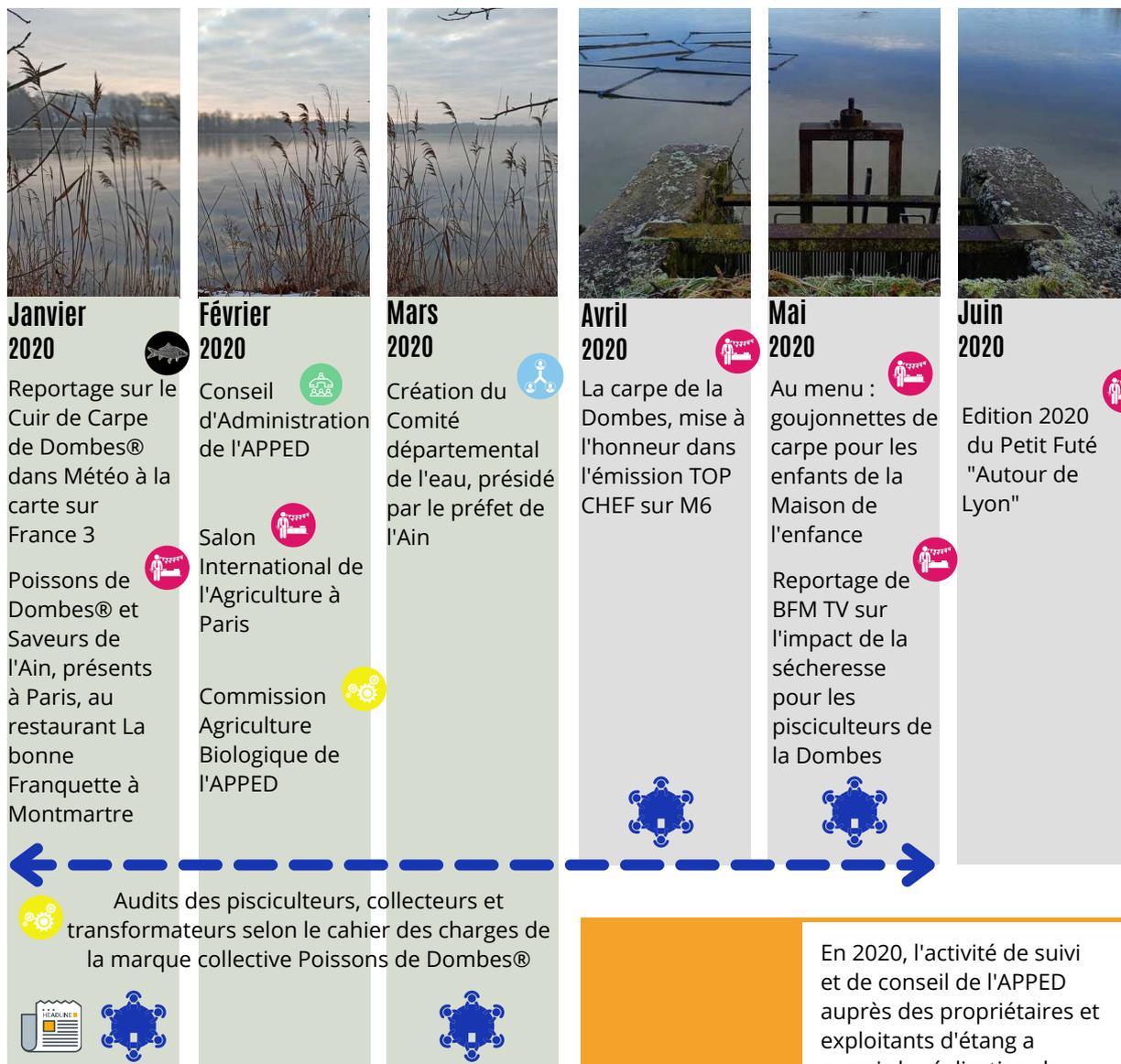
DES POISSONS COLLECTÉS SONT VALORISÉS SUR LE MARCHÉ DU REPEUPLEMENT, SOIT 301 TONNES



DES POISSONS COLLECTÉS SONT VALORISÉS SUR LE MARCHÉ DE LA CONSOMMATION HUMAINE, SOIT 342 TONNES

PRÉSENTATION DE L'ASSOCIATION

TIMELINE : L'ANNÉE 2020 DE L'APPED



 Diffusion d'une mini-feuille de l'APPED (newsletter)

 Réunion des membres du Bureau de l'APPED



En 2020, l'activité de suivi et de conseil de l'APPED auprès des propriétaires et exploitants d'étang a permis la réalisation de :

- 19 diagnostics d'exploitations piscicoles, dont 8 nouveaux
- 55 diagnostics d'étangs, dont 9 nouveaux
- 54 plans de gestion piscicole sur 5 ans, dont 6 nouveaux



Juillet 2020

Conseil d'Administration de l'APPED 

Commission Cuir de Carpe de Dombes® 



Août 2020

Déménagement de l'APPED dans la Maison de la Pisciculture à Chalamont 

Rapport d'activité 2019 

Test d'un système de vente à domicile Cuir de Carpe de Dombes® 

Couleurs d'Amour édition 2020, la carpe de Dombes mise en couleurs sur la façade de l'Hôtel de Ville de Bourg-en-Bresse 



Septembre 2020

Réunion des collecteurs Poissons de Dombes® 

Assemblée Générale de l'APPED et des étangs 

Commission technique Livre Blanc 

Circuit de découverte des Poissons de Dombes® pour le Département de l'Ain 

Lancement du site marchand Cuir de Carpe de Dombes® 

SIRHA Green à Lyon 

Journées Européennes du Patrimoine 

Aménagement du Showroom Cuir de Carpe de Dombes® 



Octobre 2020

Commission Agriculture Biologique de l'APPED 

Réunion filière Saveurs de l'Ain 

Inauguration de la Maison de la Pisciculture 

Journées Découverte des Poissons de Dombes® 

Commission technique Livre Blanc 

Concours Photo "Des Hommes, une passion" 

Rencontre avec les membres de la délégation de l'Agence de l'eau de Lyon, de la Communauté de communes de la Dombes, et de Natura 2000 

Rencontre avec une piscicultrice 

Pêches d'étang commentées 



Novembre 2020

Comité de pilotage Ma Région, ses terroirs 

Conseil d'Administration de l'APPED 

Pêche des 1er Poissons de Dombes® certifiés AB 

Accueil d'une classe de CE1 lors d'une pêche d'étang 

Opération Le Vendredi c'est Poissons de Dombes® 

Catalogue de vente Poissons de Dombes® & Cuir de Carpe de Dombes® 

Shooting photo pour le Département de l'Ain dans le cadre d'une opération sur les produits Aindinois 



Décembre 2020

Opération Le Vendredi c'est Poissons de Dombes® 

Commission techniciens étangs AURA 

Formation aux Nouveaux Adhérents 

Promotion des Poissons de Dombes® sur des marchés de fin d'année 

Référencement des Journées Découverte des Poissons de Dombes® par la Vallée de la Gastronomie 



PRÉSENTATION DE L'ASSOCIATION

LES MISSIONS DE L'APPED

L'Association de Promotion du Poisson des Etangs de la Dombes (APPED) a été créée en 2001. Elle regroupe les différents acteurs de la filière, afin de les fédérer et d'accompagner tout projet pouvant être utile au développement de la pisciculture en Dombes.

- 01.** Coordination des acteurs de la filière piscicole
- 02.** Animation de la marque « Poissons de Dombes® »
- 03.** Pilotage de projets bénéfiques pour la filière

Regard sur 2020 et les dernières années

"La crise est vertueuse quand elle n'est pas fatale !"

"Après quatre ans de « crise hydrique », nous pisciculteurs, avons vécu une longue traversée du désert. Ces années ont été longues, très longues.

L'impact économique a été important et nos productions ont fortement baissé mais de façon presque inattendue c'est l'impact psychologique qui a pointé son nez comme un virus invisible et rampant.

Qui ne s'est pas interrogé ? qui n'a pas remis en question sa stratégie d'exploitation voir même son activité. Certains même ont jeté l'éponge ou ont reculé d'un pas.

Dans ce contexte nous devons veiller les uns sur les autres, la solidarité et la force du collectif prennent tout leur sens dans ces conditions.

Il peut suffire d'un mot, d'une écoute attentive ou d'un coup de main. Peu importe, le tout est d'être conscients que le passage est difficile et que la filière dans ces moments plus que jamais doit aussi être une famille. Chapeau bas à l'APPED pour son rôle capital dans cette période.

Je voudrais aussi souligner tous les bienfaits de la crise !

Nos étangs privés d'eau ont repris une végétation comme jamais et, conséquence directe, la reproduction naturelle du blanc, notamment, n'aura jamais été aussi bonne que cette année. L'avifaune en aura aussi largement profité.

Nos bordures d'étangs se sont enherbées et les roselières développées. Dans la foulée la population de chevreuils et de lièvres a repris de la vigueur et des couvées de faisans sont apparues.

Et puis biensûr, qui dit crise dit analyse, réaction, action. Plus que jamais nous avons travaillé à la remise en état de nos arrivées d'eau, à l'entretien des fossés et des rigoles qui mouraient souvent bien loin des bordures d'étangs. Certains ont commencé à reprofiler leurs pêcheries pour agrandir la surface refuge d'eau profonde tout en gardant les pentes douces traditionnelles de l'étang.

« CE PARTENARIAT FORT ENTRE LA FILIÈRE ET LE DÉPARTEMENT SOUS L'IMPULSION D'ÉLUS ENGAGÉS ET CONVAINCUS A PERMIS D'ANTICIPER UNE SITUATION EXTRÊMEMENT TENDUE »

Enfin, saluons la constance du soutien des pouvoirs publics et du Département en tête. Sans les deux derniers livres blancs, la filière n'aurait pas tenu le choc de cette crise au long cours. Ce partenariat fort entre la filière et le Département sous l'impulsion d'élus engagés et convaincus a permis d'anticiper une situation extrêmement tendue par des investissements structurants notamment liés à la gestion de l'eau, à l'aération et à la protection contre les prédateurs qui est d'autant plus déterminante que le niveau de l'eau d'un étang est bas. Et comme toujours, après la pluie le beau temps ou plutôt après la sécheresse, l'eau ! Nous y sommes. Savourons ce temps béni des dieux qui a fait ébier nos étangs en Juillet 2021 ! Disons le haut et fort, il y a des bonnes nouvelles et croisons les doigts pour que la saison 2021 soit ce qu'elle semble promettre !"

**Roland de Barbentane
Vice-Président de l'APPED**



PRÉSENTATION DE L'ASSOCIATION

LES COMMISSIONS DE L'APPED

Plusieurs commissions et groupes de travail ont été mis en place au sein de l'association. Ils sont composés d'adhérents qui participent bénévolement et activement aux activités de l'association.

Groupe technique

Le groupe technique rassemble des pisciculteurs et collecteurs pour échanger sur des problématiques techniques et économiques, et permettre des retours d'expérience. Ce groupe est régulièrement consulté par l'APPED pour avis technique sur des sujets d'actualité ou prospectifs.

Commission Pisciculture Biologique

Elle a été mise en place pour accompagner les projets de conversion en AB de pisciculteurs Poissons de Dombes®. Aujourd'hui, la commission est un lieu d'échanges et d'informations sur la certification AB pour les pisciculteurs, collecteurs et transformateurs de notre filière. Ses missions :

- Faciliter la mise en place technique de la production biologique
- Garantir une bonne organisation commerciale de la filière
- Echanger et partager les expériences et interrogations de chacun

Commission communication

La mission de cette commission est d'accompagner les actions de communication de l'association, et notamment la préparation des Journées Découverte des Poissons de Dombes®, évènement incontournable de la filière.

Commission Livre Blanc

L'APPED coordonne et instruit des dossiers de demandes de subventions dans le cadre du Livre Blanc de la filière piscicole de l'Ain. Lors de l'étape d'instruction des dossiers, une commission composée de membres du Bureau de l'APPED se réunit pour valider l'éligibilité des demandes et donner un avis sur chaque dossier.

Commission Cuir de Carpe de Dombes®

Cette commission permet de réunir bénévoles, artisans, distributeurs, tanneurs et adhérents. Les nouveaux articles et les nouveaux coloris des collections sont ainsi choisis collectivement.



PRÉSENTATION DE L'ASSOCIATION

LA COMMISSION PISCICULTURE BIOLOGIQUE

La commission s'est réunie deux fois en 2020 pour échanger sur les besoins, établir une ligne de communication claire, et mettre en commun des données de production et de débouchés. En 2021, les premiers produits Poissons de Dombes® avec le label AB devraient voir le jour.

Un nouveau transformateur a rejoint l'APPED fin 2020, la Maison Liatout. Transformer des poissons élevés et pêchés selon le label AB fait partie intégrante de la stratégie de l'entreprise, qui transformera notamment les poissons produits par les Huçuls du Rafour.

L'APPED accompagne les porteurs de projet dans leurs conversions. Pour l'instant, nous n'avons pas assez de recul pour encourager ou non les conversions. En effet, le bio génère des surcoûts (principalement les frais de certification et l'aliment) qui ne sont couverts que par la plus-value sur la carpe. En effet, les autres espèces de poisson présentes dans l'étang sont vendues dans le circuit conventionnel.

De plus, le cahier des charges AB appliqué à la pisciculture d'étang comporte des critères non adaptés ne rendant pas possible une certification pour tous les étangs de la Dombes. Le règlement européen AB impose que les étangs en amont d'étangs candidats à la certification AB soient certifiés AB également. C'est ce point qui contraindra le plus le développement des conversions en Dombes. Les discussions avec l'INAO ont déjà permis de faire remonter cette difficulté mais pour le moment, il n'y a pas d'issue favorable.

L'APPED reste vigilante sur la communication autour des Poissons de Dombes® certifiés AB. Notre mode de production très naturel et extensif est déjà très vertueux et il ne s'agirait pas de dénigrer le poisson d'étang produit en conventionnel.



Une amorce de filière piscicole certifiée AB en Dombes

La conversion en AB des premiers exploitants a commencé en 2018. Les premiers Poissons de Dombes® certifiés AB ont été pêchés à l'automne 2020. Deux producteurs (Bernard Masurel et les Huçuls du Rafour) et deux collecteurs (Pascal Dannancier et Raphael Lucchini) s'étaient engagés dans la certification AB.

Lors de la pêche organisée le 30 novembre 2020 à l'étang Moulin exploité par Bernard Masurel, la presse écrite et télé avait été conviée. 1.8 tonnes de carpes ont été collectées par Raphael Lucchini et filetées par Homards Acadiens. Les autres étangs de Bernard Masurel ont été pêchés un peu plus tard dans la saison. Dans le cas de Bernard, une plus value a été faite sur les carpes bio, ce qui couvre les surcoûts liés au bio (aliments, frais de certification). Après filetage, les poissons de Bernard ont été vendus en frais pour le marché de Rungis, transformés en frais pour des centrales d'achats GMS, et une partie a été achetée par le Fumet des Dombes.

Côté Huçuls du Rafour, 5.5 tonnes de carpes bio ont été pêchées en 2020. Les poissons ont été transformés par la Maison Liatout.

PRÉSENTATION DE L'ASSOCIATION

LA COMMISSION CUIR DE CARPE DE DOMBES®

La commission est constituée de partenaires de la marque Cuir de Carpe de Dombes® : pisciculteurs, transformateurs, tanneur, artisans, distributeurs, adhérents et bénévoles. Elle a été créée en 2019 pour accompagner l'APPED le temps du recrutement de Cécile Francescato en contrat d'apprentissage.



Aujourd'hui, les missions de la commission sont de conseiller et d'orienter les collections et nouveaux coloris, et le développement du réseau de distribution de la marque. La commission permet également de maintenir le lien entre les différents partenaires.

Derrière la marque, la filière



Transformateur

SARL Fenouillet (42)



Tanneur

ICTYOS (69)



Artisans

Amarande G. (01)
Ateliers Lyonnais de Maroquinerie (69) *Nouveau*
Sylvie Berry (01)
La Fabrique (81)
Carole Meigne (01)
En 2021, Karl & Max (33) ont collaboré pour la collection capsule de Baskets



Distributeurs

Showroom Maison de la Pisciculture (01)
Presse Librairie Domino (01)
Office de Tourisme Dombes (01)
Imprimerie Papeterie Brandelet (01)
Artisans du Monde (01)
Office de Tourisme Ars (01)
Office de Tourisme Trévoux (01)
La Boutique Georges Blanc (01)
Indigo (42)
Nouveau
Restaurant La Bicyclette Bleue (01)
Le Fumet des Dombes (01)
Maroquinerie Douces Folies (71)
Auberge de la Gabrière (36)
Camping La Nizière (01)
Depuis août 2021 : Parc des Oiseaux à Villars les Dombes (01)



Septembre 2020
LANCEMENT DU SITE MARCHAND

www.cuirdecarpededombes.fr

PRÉSENTATION DE L'ASSOCIATION

LA COMMISSION CUIR DE CARPE DE DOMBES®

Les chiffres clés de la marque Cuir de Carpe de Dombes®



754

abonnés en 2020



342

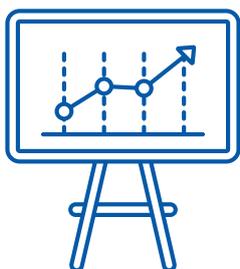
abonnés en 2020



166 671

personnes ont visité le site en 2020
www.cuirdecarpededombes.fr

50 commandes entre septembre et décembre, soit un CA de 3 594.51€HT



20 780

chiffres d'affaire 2020 en €HT
soit +60% par rapport à 2019

12

distributeurs en 2020
soit +50% par rapport à 2019

Meilleures ventes sur le e-shop
www.cuirdecarpededombes.fr
en termes de CA €HT



Nombre de références disponibles en 2020 par catégorie de produits

8

Bijoux
(+60% par rapport à 2019)

8

Maroquinerie
(+14% par rapport à 2019)

3

Tailles de peaux de carpe tannées



Coloris de la collection 2020

10

Accessoires
(+25% par rapport à 2019)

4

Couteaux

6

Nouveaux produits lancés en 2020

S.A.S. BOBINAGE DUCLOS



Réparation
et Vente



Moteurs • Pompes
Installations et Dépannage
Industriel • Electro portatif

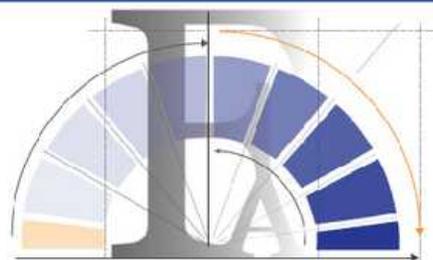
140 route de St André/VieuxJonc - Espace Porte Sud
01960 PERONNAS - **04 74 21 34 17** - bobinage.duclos@orange.fr

EDITION LIMITEE

Baskets Cuir de Carpe de Dombes®



www.cuir-de-carpe-de-dombes.fr
2 Grande Rue, 01320 Chalamont
04 74 36 62 81



Financière de l'Arche

Financière de l'Arche

VOTRE CONFIANCE EST NOTRE PATRIMOINE



Thierry BESSARD
06 20 632 641



Alice DAVANTURE
06 59 129 300

Financière de l'Arche
26 avenue Alsace-Lorraine
01000 Bourg-en-Bresse
Tél. 04 74 50 45 40

E-mail : contact@financieredelarche.fr
www.financieredelarche.fr

LIVRE BLANC DE LA FILIÈRE PISCICOLE DE L'AIN

ATOUT DE DÉVELOPPEMENT ECONOMIQUE

Le Livre Blanc de la filière piscicole de l'Ain 2017/2021 est un programme d'actions concret en trois axes :

Axe 1

Produire durablement du poisson dans les étangs dombistes

Montant attribué en 2020 : 579 037 €

Axe 2

Valoriser les productions piscicoles de la Dombes

Montant attribué en 2020 : 91 000 €

Axe 3

Développer la consommation de Poissons de Dombes

Montant attribué en 2020 : 25 000 €

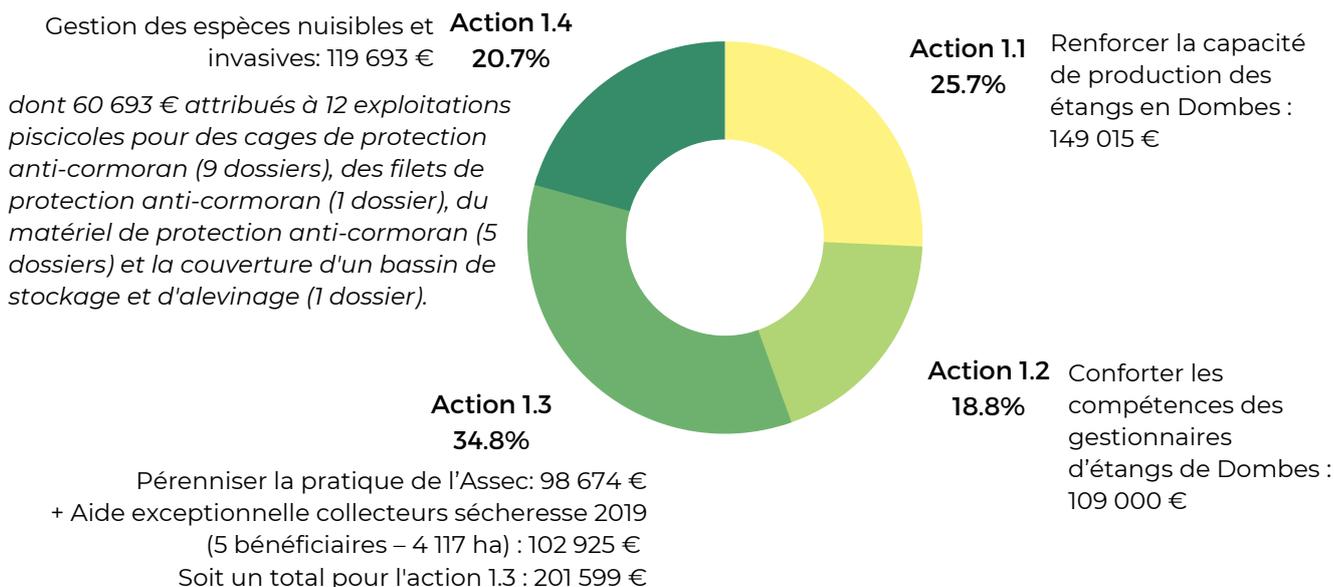
« AU 31 DÉCEMBRE 2020, LE MONTANT GLOBAL ATTRIBUÉ PAR LE DÉPARTEMENT DE L'AIN ÉTAIT DE 675 307 €, SOIT PRESQUE 85 % DU MONTANT ANNUEL 2020 DES CRÉDITS ATTRIBUÉS POUR LE LIVRE BLANC DE LA FILIÈRE PISCICOLE (788 000 €) »

LIVRE BLANC DE LA FILIÈRE PISCICOLE DE L'AIN

RÉPARTITION DES SOMMES ATTRIBUÉES EN 2020

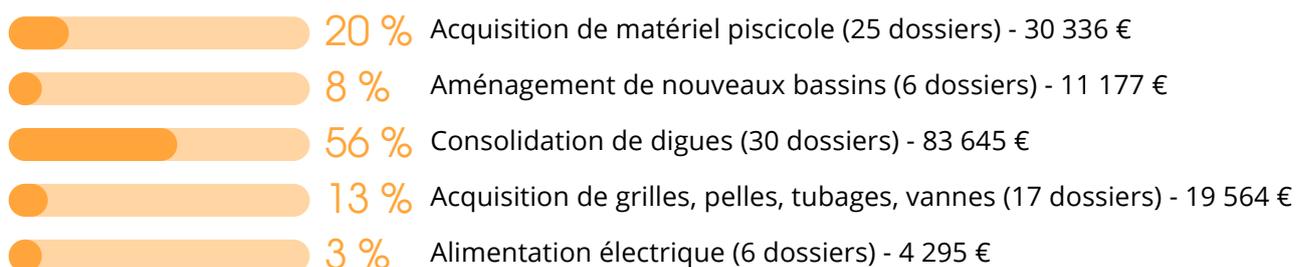
L'année 2020 a été fortement impactée par l'épidémie de la Covid-19 puisque seulement deux commissions techniques ont eu lieu.

Zoom sur l'axe 1 : produire durablement du poisson dans les étangs dombistes (579 037 €)



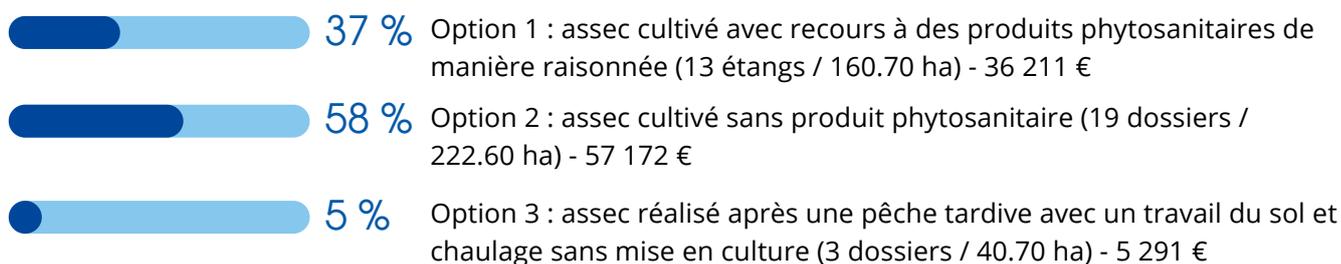
DÉTAIL DES SUBVENTIONS ACCORDÉES AU TITRE DE L'ACTION 1.1

84 DOSSIERS POUR 43 EXPLOITATIONS PISCICOLES



DÉTAIL DES SUBVENTIONS ACCORDÉES AU TITRE DE L'ACTION 1.3

POUR LA RÉALISATION DES ASSECS - 32 DOSSIERS POUR 54 ETANGS REPRESENTANTS 424 HA



“

Le second Livre Blanc de soutien à la filière piscicole est un accompagnement essentiel du Conseil Général de l'Ain de tous les acteurs de cette filière de production locale bientôt millénaire.

Respectueuse de l'environnement, elle joue un rôle essentiel tant dans le maintien de la biodiversité, que la gestion des masses d'eau si essentielle en cette période de changement climatique. Produire localement des poissons de qualité, nourrir en circuit court est un acte écologique concret au service de tous.

Les formations de grande qualité dispensées par une équipe dynamique aux adhérents pour une professionnalisation de la filière, le partage d'expérience pour mieux produire, les aides à l'investissement ciblés sur des objectifs communs pour faire grandir la filière font chaque jour la preuve que "Poisson de Dombes" est une marque d'avenir !

*Stanislas Pouradier Duteil
GFA de Malivert*

”

“

La production piscicole des étangs de Dombes, dans le cadre des bonnes pratiques mises en place par l'APPED, permet non seulement la préservation du biotope et de sa biodiversité mais aussi une exploitation bénéficiaire de l'étang qui permet de payer les charges d'entretien des digues, fossés et des prises d'eau...

L'aide financière du Conseil Général de l'Ain, au travers du Livre Blanc de la filière piscicole, nous a permis de prendre la décision d'investir pour relancer notre production. Nos ventes de poissons couvrent aujourd'hui l'ensemble de nos charges d'exploitation. Nous sommes financièrement bénéficiaires. Pour autant la couverture de nos bassins de production de feuilles nous permettrait, sans effort supplémentaire, d'augmenter notre production en limitant l'impact de la prédation des cormorans. Cela représente un investissement important, qui serait difficilement finançable sans la prise en

charges de 60% du coût par le Livre Blanc. Aucune prédation sur nos bassins couverts, permettant une mise en étang de feuilles non stressées à partir du mois d'avril avec un taux de survie beaucoup plus important.

L'aide octroyée nous a permis de réaliser ce projet qui nous tenait à cœur depuis longtemps et qui termine notre cycle d'investissement. Nous remercions vivement le Département et l'APPED pour leur soutien sans lequel nous n'aurions sans doute pas pu arriver au point d'équilibre de notre exploitation.

*Julien Cartier-Millon
Gérant de la SCEA du Paradis*

”

L'adhésion à l'APPED et le Livre Blanc de la filière piscicole de l'Ain nous a permis de pérenniser cette activité que nous aurions arrêté. Nous sommes entourés par des gens qui nous forment aux bonnes pratiques de la pisciculture.

Les aides apportées via le Livre Blanc nous ont permis d'investir dans différents aménagements : réfection de digue et de thou, protection de bassins, création d'empellement, aération des étangs en période critique, nourrissage et assècs raisonnés.

Reste à notre charge l'entretien et la bonne conduite de cette activité ancestrale qui pérennise l'écosystème de la Dombes.

*Grégoire Gonnet
pisciculteur à Bouligneux*

Votre fournisseur d'aliments pour
l'élevage professionnel de cyprinidés

gamme
Poséidon



100% local
Fabriqué dans l'Ain



Garanti sans
OGM < 0,9%



Aliment
extrudé 100%
végétal



Oligo-vitamines

Bernard Agriculture vous propose également une gamme spécifique
pour l'alvinage et le grossissement de poissons en bassins :

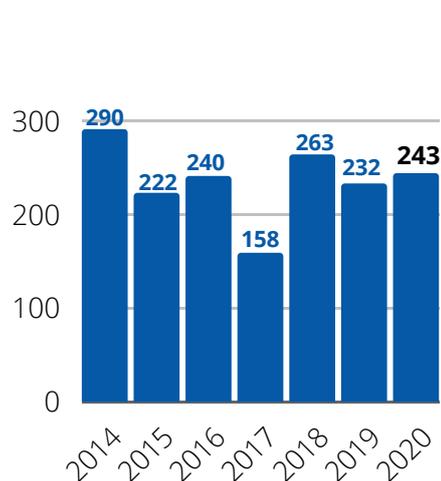


- A base de protéines animales
- Huiles essentielles
- Accompagnement possible via un expert de la production aquacole

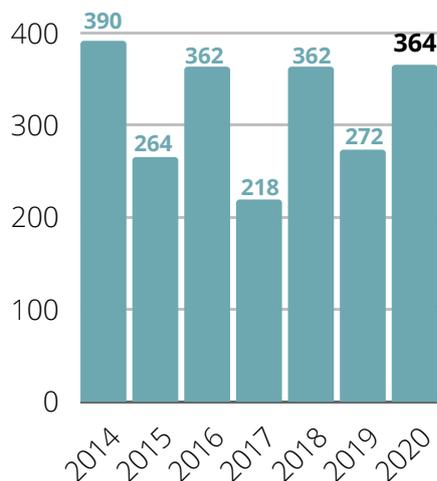
PRODUCTION & COLLECTE

CHIFFRES CLÉS DÉTAILLÉS

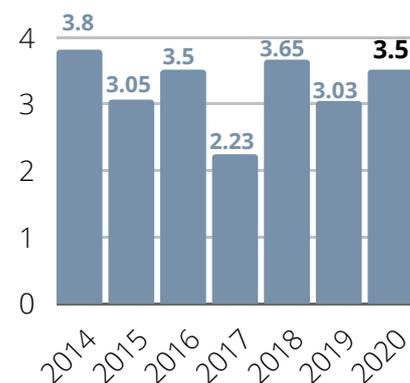
La production de Poissons de Dombes®



Rendement net en kg/ha
Différence entre rendement brut et mise en charge



Marge Brute en €/ha
Différence entre recettes et charges variables



Coefficient d'accroissement
Rapport entre rendement brut et mise en charge

La collecte de Poissons de Dombes®

**EN 2020,
643
TONNES DE
POISSONS
DE DOMBES®
ONT ÉTÉ
COLLECTÉES**

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Nombre de collecteurs APPED	3	4	7	6	6	6	6
En tonnes							
CARPE	731	477	529	433	518	420	419
BLANC	107	130	188	120	148	92	120
TANCHE	78	38	55	33	45	25	42
BROCHET	47	41	41	17	24	10	23
SANDRE	15	29	11	10	8	9	8
Autres	11	8	31	16	15	50	30
Sous TOTAL en tonnes collecteurs APPED	1 009	723	855	629	762	607	643
<i>Estimation autres collecteurs hors APPED</i>	200	80	80	40	120	40	40
Estimation TOTAL en tonnes	1 209	803	935	669	882	647	683

PRODUCTION & COLLECTE

RETOUR SUR LA CAMPAGNE 2019/2020

En partant avec des étangs pleins au printemps et en ayant bénéficié du beau temps en début de saison, nous pouvions espérer faire une belle année 2020.

Néanmoins, le printemps 2020 a été marqué par l'absence de pluie. Le niveau d'eau dans les étangs a alors baissé. Les niveaux d'eau étaient ainsi trop bas et les étangs ont souffert durant l'été.

2020 est la troisième année de sécheresse en 5 ans. L'absence de pluie et les températures très élevées ont beaucoup impacté la production. Les étangs ont manqué d'eau de juillet à octobre.

Les niveaux d'eau très bas ont fait le bonheur des échassiers... Ces oiseaux nous ont pillé tout l'été ! De plus, les fortes chaleurs ont entraîné de la mortalité et des retards de croissance. Parmi les 233 registres d'étang analysés par l'APPED pour 2020, 10 font constat de mortalité totale, 9 registres mentionnent des étangs sans eau. Deux épisodes ont été particulièrement compliqués : le premier a eu lieu en août et le second mi-septembre.

« 2020 EST LA TROISIÈME ANNÉE DE SÉCHERESSE EN 5 ANS. »

« L'AÉRATION DES ÉTANGS A PERMIS DE LIMITER LA CASSE. »

L'aération des étangs a permis de limiter la casse.

Le contexte de 2020 a donc été difficile. En plus de l'impact de la sécheresse sur la production, la pandémie liée à la COVID-19 et le spectre de la grippe aviaire nous ont fait craindre un arrêt des pêches en octobre. Finalement, les pêches ont pu se faire, masquées et sans les temps conviviaux de l'après pêche.

La pandémie liée à la COVID-19 aurait également pu engendrer un engorgement au niveau du stockage de carpe chez les collecteurs de poissons puisque de très nombreux restaurants ont fermés ou réduits drastiquement leurs activités. L'engorgement redouté n'a pas eu lieu et les collecteurs ont réussi à vendre tout le poisson collecté.

Au niveau technique de production, les résultats sont très hétérogènes cette année. Les rendements varient énormément d'un étang à un autre, avec parfois de très bonnes surprises mais souvent de grosses déceptions.

L'année 2020 est donc une mauvaise année en volume. 643 tonnes de poissons ont été pêchées par les collecteurs de l'APPED. Cependant, cette année, il a été produit plus de blancs, de tanches et de carnassiers qu'en 2019. Le volume de carpe est resté stable par rapport à l'année dernière. Les marges brutes sont donc un peu meilleures sur les étangs pêchés.

C'est mieux que l'année précédente, mais largement en dessous du réel potentiel de notre filière. L'objectif de 1000 tonnes annuelles n'est pas atteint.

A l'issue de cette campagne, la plupart des pisciculteurs ont suffisamment d'empoissonnage pour 2021. Les étangs sont pleins, et même si le climat printanier froid n'a pas été très favorable au plancton, nous espérons pour 2021 une production d'un niveau plus correct.

PRODUCTION & COLLECTE

ACTIVITÉS DE CONSEIL ET DE FORMATION EN CHIFFRES

L'année 2020 est particulière pour l'APPED. Les changements d'équipe intervenus au premier semestre et les restrictions liées à la COVID-19 ont limité le nombre d'actions techniques et de formation.

Une année particulière pour l'APPED



L'année 2020 fut tout de même ponctuée par une session de formation et un groupe technique. Pour l'année 2021, un programme de formation a été défini en début d'année. Les conditions sanitaires s'améliorant, nous avons pu reprendre ces activités de manière plus soutenue.



**55 DIAGNOSTICS
D'ÉTANGS**
DONT 9 NOUVEAUX



**54 PLANS DE
GESTION PISCICOLE
SUR 5 ANS**
DONT 6 NOUVEAUX



**19 DIAGNOSTICS
D'EXPLOITATION**
DONT 8 NOUVEAUX



**233 REGISTRES
D'ÉTANG REÇUS**

Le réseau de références technico-économiques de l'APPED reste solide, grâce à tous les adhérents. Pour les données 2020, 233 registres ont été reçus et 183 ont pu être exploités pour produire les chiffres filières. Le système actuel atteint cependant ses limites et sera remplacé par la saisie informatique des résultats de pêches en 2022 via la création d'un espace adhérent.

L'informatisation des données via le futur espace adhérent

Le projet d'informatisation des données a bien avancé, une entreprise a été retenue pour le projet. Les différentes fonctionnalités seront progressivement mises en place durant l'année 2021 puis 2022. La saisie en ligne des livres de pêche sera opérationnelle à la fin de la saison des pêches. L'espace adhérent sera un atout pour les exploitants, une aide pour évaluer vos résultats technico économiques et pour la gestion de vos étangs.

L'outil permettra de stocker et d'analyser vos résultats de pêches, de gérer vos dossiers de subvention, de payer votre cotisation en ligne ou encore de gérer votre calendrier de pêche avec votre collecteur.

PRODUCTION & COLLECTE

PROFESSIONNALISATION DE LA FILIÈRE

Les adaptations au manque d'eau et aux changements climatiques : Un axe de travail majeur dans les prochaines années

La filière étangs est très vulnérable au changement climatique. Notre système d'élevage très naturel et extensif est à la merci des aléas climatiques et le pisciculteur a peu de maîtrise sur cela. Notre filière souffre du manque d'eau et de l'échauffement des eaux de surface. Pour sa pérennité, elle doit s'adapter.

Plusieurs solutions se complètent et se combinent :

- une meilleure gestion de l'eau à l'échelle de la Dombes
- l'élevage de nouvelles espèces ou des assemblages d'espèces différents
- un suivi plus fin de la météo et du climat
- un recours plus régulier à l'aération
- l'aménagement de zones 'de confort' plus profondes dans les étangs
- l'adaptation des techniques de pêches

L'APPED est consciente des enjeux et œuvre pour leur prise en compte dans le contenu du prochain Livre Blanc qui débutera dès janvier 2022. En parallèle, l'APPED travaille sur chacun de ces points pour accompagner et aider la filière piscicole dombiste à mettre en application ces solutions.

2020 est une année charnière

Les années compliquées que nous avons vécues ont découragé bon nombre de pisciculteurs amateurs. Plus que jamais, ce sont les pisciculteurs professionnalisés qui tirent la filière vers le haut. 20% des pisciculteurs font 80% du volume. De plus, deux grosses structures se sont montées récemment en Dombes : les Huçuls du Rafour et le Centre Piscicole Descroix-Vernier, avec des investissements massifs et une réelle volonté de production.

Avec ce groupe de tête, les volumes minimaux sont sécurisés. Les collecteurs sont dimensionnés pour collecter l'intégralité de la production. Nous manquons de volume de production ! Côté collecte, l'année 2020 a aussi été marquée par le rachat de Dombes Etangs par Coopépoisson. Cette acquisition rend la coopérative encore plus imposante en Dombes.

**« 20% DES
PISCICULTEURS
FONT 80% DU
VOLUME. »**

La filière reste petite et nous avons besoin de tout le monde ! Professionnalisez-vous, suivez les bonnes pratiques de l'APPED et vos résultats s'amélioreront. Si la gestion des étangs est trop lourde pour vous, confiez vos étangs à des professionnels ! Ne laissons pas la déprise piscicole s'installer !



CESAR Laboratoire d'analyses agricoles
Analyses, conseil, indépendance, proximité

ANALYSES DE TERRE

Terres labourables, prairies, sédiments d'étangs

Physico-chimie, reliquats azotés



Agréé du Ministère
de l'Agriculture

Terres et reliquats azotés
Types 1,2 et 5

ANALYSES DE FOURRAGES

ANALYSES MINÉRALES DE VÉGÉTAUX

ANALYSES D'EFFLUENTS



Contactez nous

Laboratoire CESAR – 259 route des Soudanières – CS 10002 – 01250 CEYZERIAT
Tél 04 74 25 09 90 - cesar@labo-cesar.com - www.labo-cesar.com

Rejoignez-nous sur <https://www.facebook.com/labocesar>

**Point
Vert**
Diffas'AGRI

La nature
est notre
métier

AGRICULTURE

JARDIN

BRICOLAGE

HABILLEMENT

ANIMAUX

TERROIR

ENERGIES

ESPACES VERTS

Vos magasins

SERVAS 04 74 42 50 22

NEUVILLE LES DAMES 04 74 55 62 10

ST JULIEN S/VEYLE 04 74 50 01 03

ST TRIVIER S/MOIGNANS 04 74 55 80 40



La Safer à vos côtés
pour une pisciculture
durable et dynamique



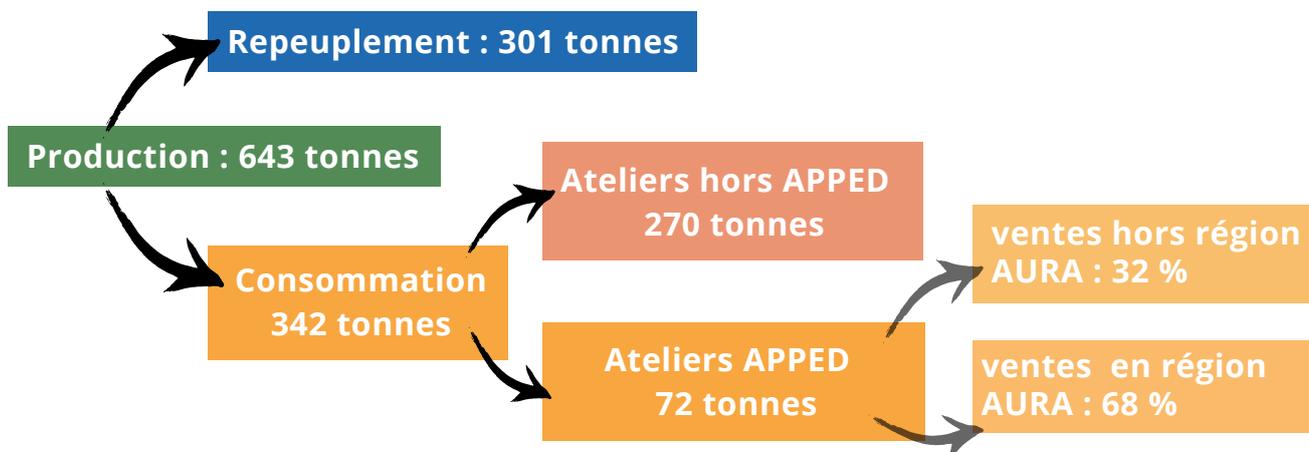
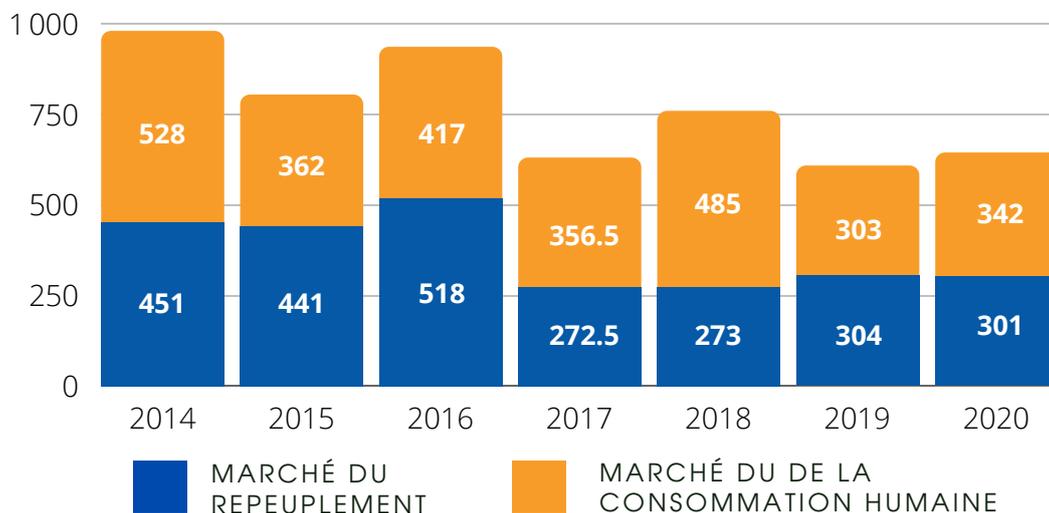
SAFER AUVERGNE-RHÔNE-ALPES - SERVICE DÉPARTEMENTAL DE L'AIN
Maison de l'Agriculture
4, av. du Champ de Foire BP84 - 01003 Bourg-en-Bresse
Tél. : 04 74 45 47 47
E-mail : direction01@safer-aura.fr / www.safer-aura.fr



TRANSFORMATION

CHIFFRES CLÉS DE L'ÉTANG À L'ASSIETTE

Valorisation des Poissons de Dombes® collectés en tonnes



Détail* des produits fabriqués à partir des carpes de Dombes par les transformateurs Poissons de Dombes®

- 35 %** carpes entières, soit 15.3 t (dont 77% vendues en région AURA)
- 31 %** rillettes, terrines, soupes etc., soit 13.8 t (dont 91% vendues en région AURA)
- 23 %** filets de carpe, soit 10.2 t (dont 96% vendus en région AURA)
- 4 %** quenelles de carpe, soit 1.8 t (dont 100% vendues en région AURA)
- 4 %** goujonnettes de carpe, soit 1.6 t (dont 100% vendues en région AURA)
- 3 %** carpe fumée, soit 1.3 t (dont 76 % vendues en région AURA)
- 0 %** darne de carpe, soit 0.008 t (dont 100% vendues en région AURA)

*analyse réalisée sur la base des données collectées lors des audits 2020. Suite à un problème informatique, les données sont partielles et basées sur un total de 44 tonnes de produits.

TRANSFORMATION

ACTEURS DE LA FILIÈRE POISSONS DE DOMBES®

En 2020, ce sont 342 tonnes de poissons qui ont été collectées et valorisées sur le marché de la consommation humaine. Les poissons sont soit transformés dans les ateliers des adhérents de l'APPED (72 tonnes) soit transformés dans des ateliers hors région Auvergne-Rhône-Alpes et/ou hors APPED (270 tonnes), essentiellement sur les marchés traditionnels dans l'Est de la France.

La filière Poissons de Dombes® compte 4 transformateurs basés en Auvergne-Rhône-Alpes depuis 2021. Pour ces ateliers, les ventes se font à 68% auprès d'entreprises de la région Auvergne-Rhône-Alpes. Les principaux clients sont les grossistes, la GMS, les restaurateurs puis les points de vente locaux (magasins de producteurs...).

Les transformateurs ont connu eux aussi une année 2020 compliquée. En effet, les périodes de confinement successives, les fermetures de restaurants et maintenant la mise en place du pass sanitaire ont freiné fortement l'activité des clients restaurateurs et grossistes.

Une offre diversifiée de produits

Les transformateurs proposent une offre diversifiée et gastronomique permettant de conquérir les consommateurs sur tous les marchés. Des nouveautés sont proposées chaque année (feuilletés de carpe, pâté-croûte...) et l'APPED collabore régulièrement avec des chefs pour proposer de nouvelles recettes. L'opération solidaire "Le Vendredi, c'est Poissons de Dombes®", conduite fin 2020 avec des restaurateurs partenaires est un bel exemple. Le contexte était compliqué car les restaurants étaient autorisés à vendre seulement des plats à emporter. L'APPED a ainsi choisi d'innover et de transformer les contraintes en opportunités pour travailler la carpe de Dombes sous plusieurs formes différentes (burger, ceviche, mousseline, filet), redonner envie aux restaurateurs de mettre la carpe à leur carte et maintenir le lien avec eux.

Une présence dans les magasins régionaux à renforcer

Les produits élaborés à partir de carpe de Dombes (rillettes, quenelles, soupes...) sont présents dans la majorité des magasins régionaux et une grande partie des magasins d'enseigne. La présence de carpe entière, en filet, goujonnette ou darne sur les étals est moins évidente. L'APPED doit donc poursuivre la promotion des Poissons de Dombes® et accompagner les transformateurs pour développer les points de vente. Des supports de PLV existent, il faut toutefois les moderniser pour s'adapter sans cesse aux attentes des consommateurs et aux gammes de produits des transformateurs. La mise en avant des caractéristiques nutritionnelles et gustatives de la carpe porte ses fruits. L'APPED a également insisté sur le mode de production extensif des carpes, l'importance de la pisciculture d'étang pour le maintien de l'écosystème dombiste et son avifaune. Les prochaines communications reprendront ces messages tout en mettant en avant la gourmandise de la carpe, un poisson d'eau douce local aux portes de Lyon.

« LA FILIÈRE POISSONS DE DOMBES® COMPTE 4 TRANSFORMATEURS BASÉS EN AUVERGNE-RHÔNE-ALPES DEPUIS 2021. »



L'activité chez Homard Accadien a été très calme cette période estivale 2021 (Centrale, GMS). Très peu de disponible en carpe vivante à cette période du fait d'un piégeage très difficile des carpes. Il n'y a que la restauration de la Dombes qui nous pousse à la transformation mais la demande en frais reste fragile. Le passe sanitaire en est responsable. Le dossier BIO se porte bien et nous avons de plus en plus de demande. Ce dossier est donc mis en place pour du long terme. Vivement la rentrée de septembre pour un commerce plus linéaire.

*Martial Cochet
Homards Acadiens (01)*

Malgré les difficultés d'approvisionnement, nous avons pu fournir nos clients habituels en carpes, filets et goujonnettes cet été. Il faut souligner que même si l'offre a été moins importante que les autres années, la demande a elle aussi été en baisse : baisse dans la restauration et GMS inexistante. Les commandes de goujonnettes en provenance des associations ont été divisées par deux, voire annulées à cause du virus.

Par contre, nous avons eu une forte demande en dehors de la Dombes, signe d'une pénurie sur tout le territoire. Nous avons dépanné néanmoins, quelques bons clients quand cela nous était possible, en espérant toujours un possible retour cet hiver... sans trop y croire, car au niveau des tarifs, nous avons constaté des écarts de prix importants entre les différentes régions.

Enfin, nous avons demandé en juillet 2021 à l'APPED de nous informer des démarches à suivre pour pouvoir transformer du BIO.

*Evelyne Fenouillet
SARL Fenouillet (42)*

“ Je finissais mon édito d'avril 21 par l'importance que nous avons à mettre en avant la « naturalité » de nos méthodes de production et de notre carpe, dans les démarches de promotion. Ce critère en émergence il y a 5 ou 6 ans devient un attrait fort auprès d'une large cible. Cet argument est toujours prégnant pour cette rentrée 2021. Devant l'intérêt croissant pour les ressources locales, nous devons répondre présent pour l'approvisionnement alimentaire de notre région en proposant une offre adaptée.

Le commerce de notre carpe transformée est affectée par les restrictions sanitaires en restauration commerciale et collective, mais largement compensé par les ventes de terrines sur les rayons des magasins d'enseignes. Quand au marché des magasins de producteurs, florissant lors des confinements passés, ils pourraient encore être profitables pour nos produits. En proposant plus de 20 recettes différentes, en conserve, semi- conserve et en frais ou surgelé, sur des circuits de distributions multiples nous avons développé les volumes de plus de 40% cette année. Nous porterons nos efforts sur l'amélioration de la compétitivité de nos poissons de Dombes en terme de prix auprès des consommateurs. Nous avons à trouver le meilleur positionnement de notre carpe en regard aux autres poissons d'eau douce représentés essentiellement par la truite. Notre Dombes offre d'incessants défis!

”
*Edouard Rolland
Fumet des Dombes (01)*

“ L'année 2021, sera une année de renouveau et de transformation pour Maison Liatout.

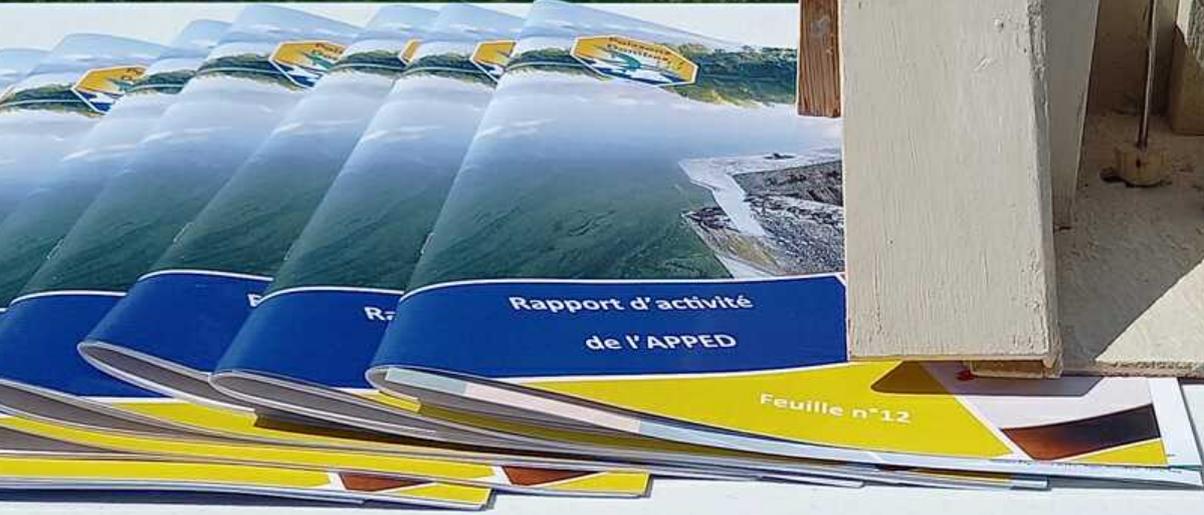
En effet, courant décembre 2020, deux nouveaux gérants ont pris les rênes de la société. Très rapidement, ils ont décidé de revenir siéger au sein de l'APPED pour montrer ainsi leur confiance dans cette organisation, mais aussi leur volonté d'agir collectivement dans cette filière de producteurs/transformateurs de la Dombes. L'adage « seul on avance vite, ensemble on va plus loin » résume parfaitement cette décision.

La carpe reste le cœur de la gamme. Entière, en filet sans peau, en gougeonnette pouvant être labellisés à la demande en Bio ou Kasher. Commercialement, le 1er semestre cadre avec les objectifs malgré des clients restaurateurs souvent absents en raison de la COVID. Pâques a représenté de bons chiffres notamment auprès de la Grande Distribution.

Au niveau des approvisionnements, comme chaque année, la période d'avril à juillet est toujours incertaine. C'est vraiment le cas cette année. 2021 restera dans les mémoires par un niveau record de pluviométrie, probablement à l'origine d'un retard de croissance dans les étangs et de manque de carpes. Pour garantir les livraisons vers ses clients sur l'été, Maison Liatout a pu compter sur l'engagement total de ses partenaires propriétaires d'étangs ou collecteurs.

Pour les pêches d'automne, la question est de savoir si le retard sera suffisamment rattrapé pour atteindre les calibres, les tonnages et les niveaux de prix habituellement observés.

”
*Martial Blanchon & Guillaume
BIZET Maison Liatout (01)*



FILET DE CARPE POCHÉ
pomme croquante émulsion d'oseille
Vincent Liégeois - Restaurant La Bicyclette Bleue



GOUJONNETTE DE CARPE en tempura
Vincent Liégeois - Restaurant La Bicyclette Bleue



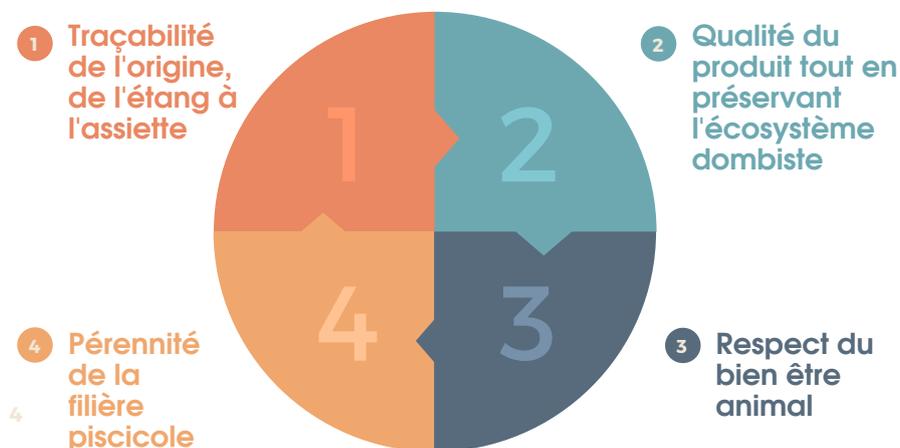
MARQUE COLLECTIVE POISSONS DE DOMBES®

OBJECTIFS DE LA MARQUE

La marque Poissons de Dombes® fait référence à un cahier des charges réalisé en concertation avec l'ensemble de la filière pour prendre en compte :

- les attentes des consommateurs, des distributeurs et des restaurateurs
- les attentes de la filière pour se professionnaliser
- les engagements demandés via le Livre Blanc de la filière piscicole de l'Ain mise en place par le Département de l'Ain

La marque a pour objectif de garantir aux consommateurs :



Principaux critères de conformité à la marque Poissons de Dombes®

- Avoir du poisson né et élevé en Dombes
- Empoissonner avec au 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
- Respecter le bien-être animal et la préservation de l'environnement
- Valoriser l'alimentation naturelle présente dans les étangs
- Respecter les usages locaux
- Identifier son engagement avec un panneau « Poissons de Dombes® »
- Être à jour de sa cotisation APPED
- Assurer la traçabilité de l'origine du poisson

Les pisciculteurs conformes au cahier des charges de la marque Poissons de Dombes® bénéficient de primes négociant versées par les collecteurs de l'APPED.

Les primes pour 2019-20 ont été de :

- Pour la carpe (critère de poids: 1,5 -2,5 kg) :
 - + 10 centimes/kg de carpe
 - + 20 centimes/kg de carpe pêché entre le 15 janvier et 31 mars
- Pour les autres poissons (sous réserve de respecter les tailles), sauf la tanche :
 - + 10 centimes/kg de poisson

COMMUNICATION & PROMOTION

CHIFFRES CLÉS



1 800

mentions 'J'aime' sur la page @contactapped

158

publications en 2020
soit une moyenne de 10/semaine !

126 041

personnes ont vu au moins une fois une de nos publications en 2020



556

abonnés

35

publications en 2020
soit un rythme de publication tous les 10j

4 926

personnes ont vu au moins une fois une de nos publications en 2020



98

abonnés

(compte créé en septembre 2020)

169

publications en 2020
soit une moyenne de 10 publications par semaine

38 646

impressions en 2020
Une impression est générée lorsque quelqu'un voit notre tweet



Le site Poissonsdedombes.fr rassemble toutes les informations sur la filière. Il est régulièrement mis à jour avec des actualités et des informations sur les événements qui ponctuent l'année.

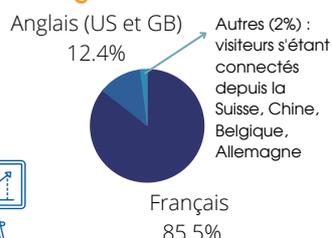
7 669

personnes ont visité notre site en 2020
Pour **90%**, ce fut la première fois !

19 064

pages du site vues par les visiteurs

Langue des visiteurs



15

articles publiés en 2020



17

opérations de promotion ont été organisées au cours de l'année 2020

5

communiqués de presse diffusés au cours de l'année 2020

1

dossier de presse diffusé au cours de l'année 2020

Pour augmenter la notoriété des Poissons de Dombes® et des produits alimentaires élaborés à partir de ces poissons, ainsi que la marque Cuir de Carpe de Dombes®, plusieurs actions sont conduites chaque année niveau du département de l'Ain, de la région Auvergne-Rhône-Alpes et au niveau national.

La priorité pour la filière reste de se faire connaître en participant à des opérations de promotion ciblées grand public mais aussi à destination des professionnels.

COMMUNICATION & PROMOTION

UNE COMMUNICATION DIGITALE RENFORCÉE

La crise sanitaire liée à la Covid-19 a profondément perturbé les activités de communication et de promotion de l'APPED. De nombreux évènements ont été soit arrêtés prématurément, comme le Salon International de l'Agriculture 2020, soit reportés et modifiés, soit annulés. Dans ce contexte, l'APPED a su s'organiser et se réinventer pour assurer une continuité dans ses actions. La communication digitale qui consiste à utiliser l'ensemble des médias numériques (comme le web, les médias sociaux par exemple) a été notre joker pour 2020.

Lorsqu'il n'était pas possible d'être présents sur le terrain du fait des confinements, les publications sur les réseaux sociaux ont été décuplées. L'APPED a également maintenu le lien avec ses adhérents, bénévoles et partenaires en maintenant la diffusion de la mini-feuille de l'APPED en attendant la levée des restrictions. Dans ce contexte, nous tenons à saluer nos contacts au sein de la presse écrite, radio et télévisuelle. Leurs investissements à nos côtés en relayant chacun de nos communiqués de presse ont donné encore plus de visibilité à notre filière.

« L'ADN DE L'APPED EST FORTEMENT IMPRÉGNÉ DE CONTACT ET D'ÉCHANGE »

L'ADN de l'APPED est fortement imprégné de contacts et d'échanges qui ont lieu lors des salons, marchés, pêches d'étangs commentées... Nous avons ainsi souhaité composer avec les règles sanitaires à respecter et organiser nos Journées Découverte des Poissons de Dombes®, ou d'autres évènements. Les formats ont été adaptés. Nous avons conscience des déceptions de ne pas avoir pu rassembler des milliers de personnes en octobre 2020 lors des Journées Découverte, mais nous pouvons être collectivement fiers d'avoir tout de même organisé une série d'actions (pêches commentées, concours de

photos, portraits diffusés dans la presse avec une recette, rencontre avec une piscicultrice) lors d'une semaine dont le point de départ est resté le 3ème week-end d'octobre.

Pour continuer à toucher les consommateurs et maintenir un lien avec les restaurateurs, l'APPED a aussi innové en proposant une opération "Le Vendredi, c'est Poissons de Dombes®". Des plats à emporter ont ainsi été cuisinés par des chefs de restaurant partenaires chaque vendredi pendant un mois. Chaque semaine, un thème différent était proposé pour challenger les chefs. Plus de 160 plats ont ainsi été servis dès le 1er vendredi. Les restaurateurs partenaires ont adressé de très bons retours à l'APPED.

La fin d'année a été propice à la tenue de marchés de Noël, comme celui organisé par Saveurs de l'Ain sous les Halles de Châtillon-sur-Chalaronne. L'APPED a également proposé, en fin d'année, un catalogue de vente de rillettes, mousses, mousselines et soupes ainsi que des articles de la collection Cuir de Carpe de Dombes®. Cette action a rencontré un succès et a permis de faire découvrir les nouveaux locaux de l'APPED, dont le showroom Cuir de Carpe de Dombes®, situés à la Maison de la Pisciculture de Chalamont.

« DANS CE CONTEXTE, L'APPED A SU S'ORGANISER ET SE RÉINVENTER POUR ASSURER »

COMMUNICATION & PROMOTION

RETOURS EN IMAGES SUR LES ÉVÈNEMENTS DE L'ANNÉE 2020

JANVIER



Emission Météo à la Carte sur France 3 consacrée aux Poissons de Dombes® et Cuir de Carpe de Dombes® (22/01/2020)



Poissons de Dombes® à Montmartre, au restaurant La Bonne Franquette avec Saveurs de l'Ain (26/01/20)

FÉVRIER



Salon international de l'Agriculture (SIA) du 22 février au 1er mars 2020, à Paris Expo porte de Versailles

AVRIL



Emission Top Chef Les Grands Duels sur M6 avec La carpe de la Dombes (29/04/2020)



Goujonnettes de carpe de Dombes cuisinées par Sébastien Trihan (Food truck Fermier) pour les enfants de la Maison de l'enfance (12/05/20)

M A I



Reportage de BFM TV sur l'impact de la sécheresse pour les pisciculteurs de la Dombes (25/05/20)

J U I N



Sortie du nouveau Le Petit Futé - Autour de Lyon 2021



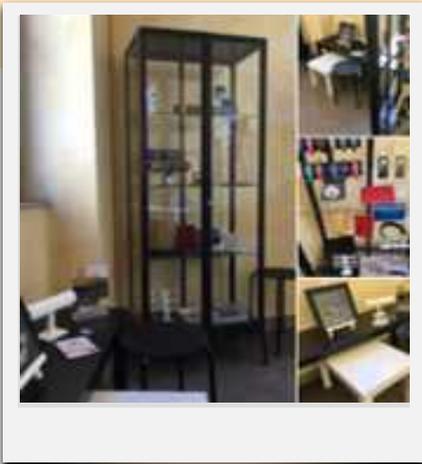
Test d'un système de distribution via des réunions de vente à domicile pour le Cuir de Carpe de Dombes (24/08/20)

A O Û T



Couleurs d'Amour édition 2020, la carpe de Dombes mise en couleurs sur la façade de l'Hôtel de Ville de Bourg-en-Bresse

S E P T E M B R E



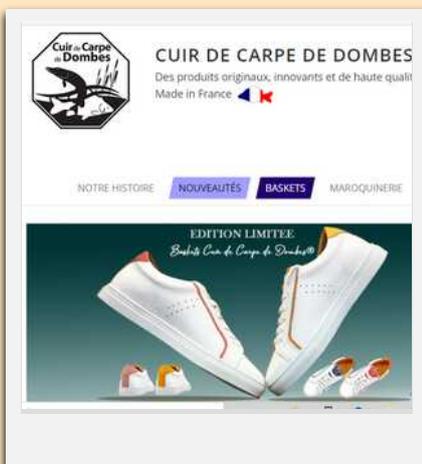
Ouverture du Showroom Cuir de Carpe de Dombes® à Chalamont (04/09/20)



Campagne de communication sur les réseaux sociaux 'Le Saviez-vous ?' pour faire découvrir Les Poissons de Dombes



SIRHA Green du 6 au 8/09/20 à Lyon



Lancement du site marchand de Cuir de Carpe de Dombes® (05/09/2020)



Lancement d'un brainstorming participatif pour donner un nom au bâtiment de Chalamont, futur Maison de la Pisciculture (09/09/20)



Poissons de Dombes® et Cuir de Carpe de Dombes® sont présents sur le Jeu de l'Ain distribué à l'occasion des deux étapes du Tour de France dans l'Ain

S E P T E M B R E



Interview pour annoncer le lancement du site marchand de Cuir de Carpe de Dombes® sur RCF Radio Pays de l'Ain - 17/09/20



Interview pour présenter les Poissons de Dombes® et le Cuir de Carpe de Dombes® sur Radio Lyon.1ère (20/09/20)

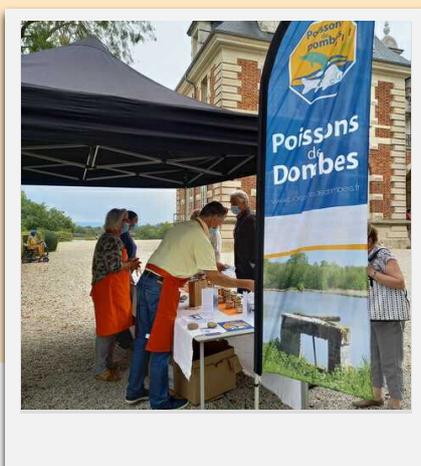


Circuit de découverte de la filière Poissons de Dombes® organisé à l'occasion de la venue d'Armelle Albar, Département de l'Ain

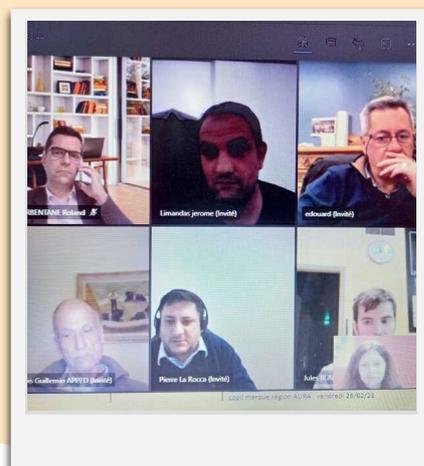
S E P T E M B R E



Journées Européennes du Patrimoine à Saint-Nizier-le-Désert (20/09/20)



Journées Européennes du Patrimoine au Château de Joyeux (20/09/20)



Premier Bureau en visioconférence avec la nouvelle équipe de l'APPED

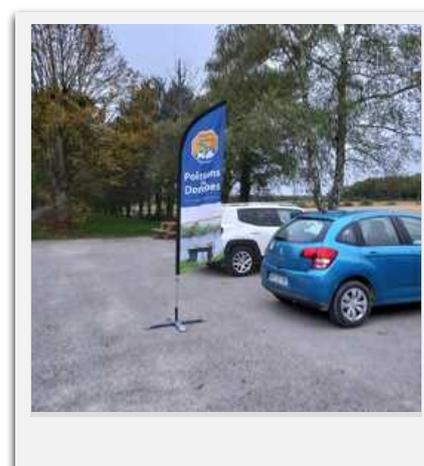
O C T O B R E



Inauguration de la Maison de la Pisciculture de Chalamont (17/10/20)

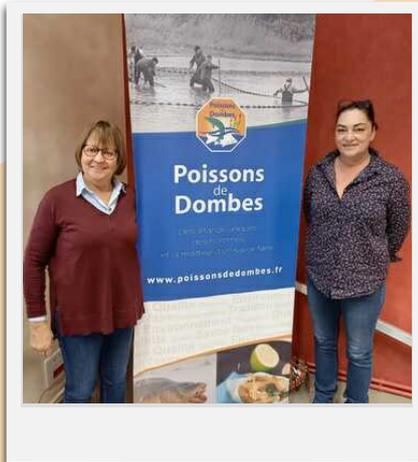


Campagne de diffusion de portraits dans le Journal Le Progrès avec recettes à base de carpe de Dombes dans le cadre des Journées Découverte des Poissons de Dombes®



Pêche d'étang commentée au Plantay dans le cadre des Journées Découverte des Poissons de Dombes® (22/10/20)

OCTOBRE



Rencontre avec une piscicultrice dans le cadre des Journées Découverte des Poissons de Dombes® (22/10/20)



Pêche d'étang commentée dans le cadre des Journées Découverte des Poissons de Dombes® (24/10/20)



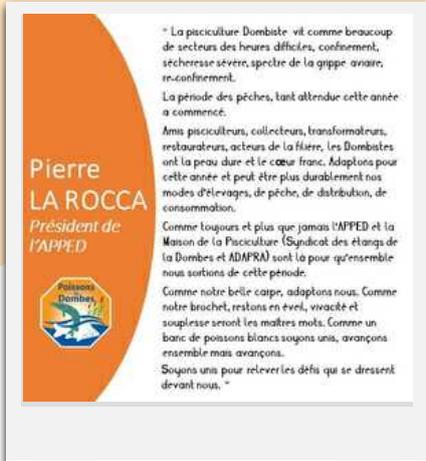
Lancement du concours Photo "Des Hommes, une passion" dans le cadre des Journées Découverte des Poissons de Dombes®

OCTOBRE

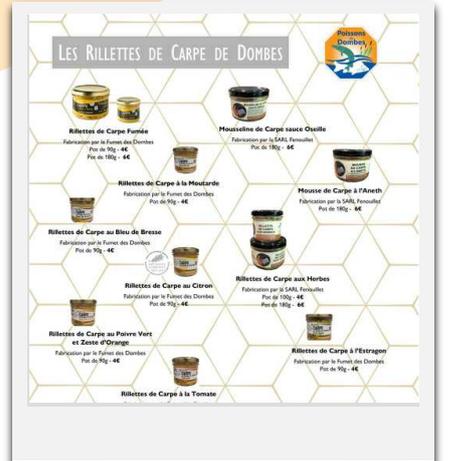
NOVEMBRE



Rencontre entre les membres de la délégation de l'Agence de l'eau de Lyon, la CC de la Dombes Natura 2000 et la filière piscicole : APPED, Syndicats des Etangs de la Dombes et ADAPRA



Information sur la situation des étangs et de la filière Poissons de Dombes® par le Président de l'APPED sur les réseaux sociaux (03/11/20)

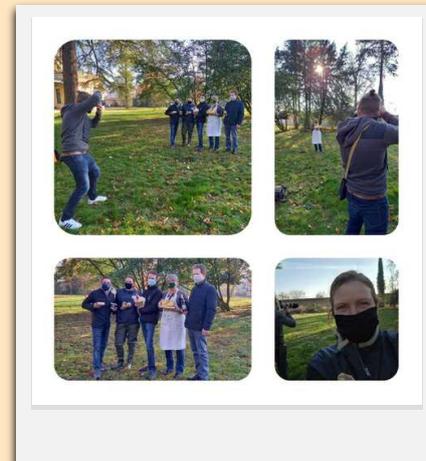


Lancement du catalogue de vente de produits Poissons de Dombes® et Cuir de Carpe de Dombes® à destination des entreprises et comités d'entreprises (13/11/20)

NOVEMBRE



Opération Le Vendredi, c'est Poissons de Dombes® du 27/11/20 au 18/12/2020 avec des chefs de restaurants partenaires et l'appui de Vincent Liégeois



Shooting photo avec le service Communication du Département de l'Ain dans le cadre d'une opération sur les produits Aindois



Accueil d'une classe de CE1 de Saint-André-de-Corcy lors d'une pêche d'étang à St André-de-Corcy (27/11/20)

N O V E M B R E



Pêche des premiers Poissons de Dombes® Bio à l'étang Moulin à Rignieux-le-Franc exploité par Bernard Masurel



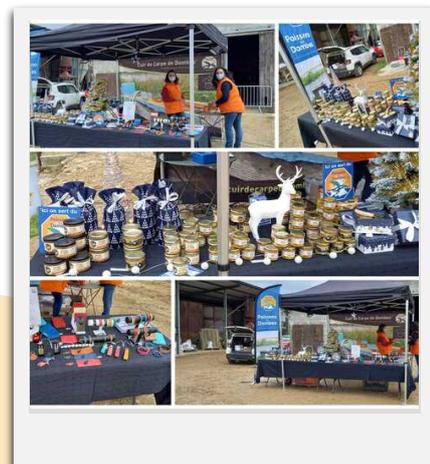
Reportage sur les premiers Poissons de Dombes® certifiés AB tourné par une équipe de France 3 (30/11/20)

D É C E M B R E



Reportage sur la filière Poissons de Dombes® diffusé sur Ain-Nord Isère TV - (10/12/20)

D É C E M B R E



Marché de Noël au Montellier chez Manon et Jean-Pierre Durand (19/12/20)



Marché de Noël Saveurs de l'Ain sous les halles de Châtillon-sur-Chalaronne (20/12/20)



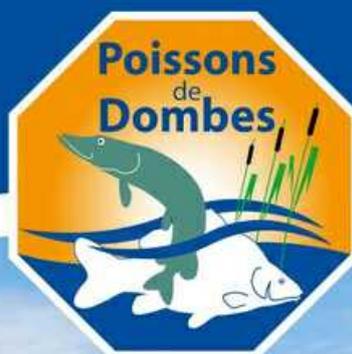
Référencement des Journées Découverte des Poissons de Dombes® par la Vallée de la Gastronomie

Merci ! A tous les bénévoles de l'APPED

LES ÉVÈNEMENTS 2020 ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC L'APPUI DE BÉNÉVOLES ET ADHÉRENTS DE L'APPED. MERCI ALBERT, MARIE-AGNÈS, JEAN-LUC, STÉPHANE, VINCENT, PIERRE, MINOU, SYBILLE, MARIE-CHRISTIANE, SÉBASTIEN, EVELYNE, MICHEL, VINCENT G., VINCENT L., THIBAUD, FRANÇOIS, JEAN-YVES, EDOUARD, MARTIAL, BERNARD, CHRISTOPHE, JÉRÔME, BENOIT, MICHÈLE, JOËL ET NOS PARTENAIRES DOMBES TOURISME ET CUIVRES EN DOMBES POUR L'APPUI LOGISTIQUE. MERCI ÉGALEMENT À L'ÉQUIPE DE LA MAISON DE LA PISCICULTURE POUR VOTRE INVESTISSEMENT : CHARLINE, CECILE, EMILIE, JULES ET STEPHANIE

Journées "Découverte"

Poissons de Dombes®



16 & 17
octobre
2021

**Nombreuses
animations!**

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

Accès gratuit

Pêches d'étangs commentées
Dégustations
Visites d'ateliers de transformation
Menus Poissons de Dombes dans les
restaurants partenaires
Nombreuses Animations

Les visites d'ateliers et certaines
animations sont sur réservation

04 74 55 02 27

Programme complet bientôt disponible sur

poissonsdedombes.fr





monétang.com

DEPUIS 2004

Solutions naturelles pour le traitement et l'entretien.

étangs, mares, bassins d'irrigation, de rétention, de loisirs, canaux, douves.



2 éléments essentiels pour une eau de qualité

AÉRATION
+
BACTÉRIES



- Traitement des pollutions,
- Améliore la qualité de l'eau,
- Elimine les eaux stagnantes,
- Réduit la vase,
- Relève le taux d'oxygène dissous,
- Elimine les mauvaises odeurs,
- Réduction de l'implantation des moustiques,
- Supprime les bactéries pathogènes et les maladies en découlant,



- POISSONS**
- Améliore leur habitat,
 - Améliore leur nourriture,
 - Empêche la mortalité massive,
 - Augmente leur croissance.

Distributeur Exclusif Europe



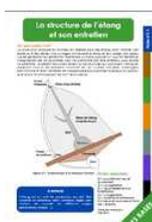
(33) 2 47 51 12 63 - (33) 6 11 43 71 79

www.monetang.com
infos@monetang.com
Z.A. de Chatenay
37210 ROCHECORBON



PUBLICATIONS & SERVICES DE L'APPED

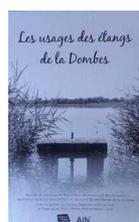
La librairie de l'APPED



Guide des bonnes pratiques

Retrouvez dans ce guide tout ce qu'il faut savoir sur l'étang et sa gestion. Double niveau de lecture : l'essentiel et en savoir plus.

20€ TTC



Les usages des étangs de la Dombes

Réactualisation des us et coutumes Des étangs de la Dombes - édition 2017

20€ TTC

Tarification des services

Location de la table de tri « New generation » : 40 € HT/jour

Location de la barque azote : 30 € HT / demi journée la barque + coût azote suivant quantité demandée

Location de l'oxymètre : Gratuit pour les adhérents de l'APPED

Prélèvements et analyses de sédiments : Gratuit pour les adhérents de l'APPED dans le cadre d'une demande d'aide au Département de l'Ain. 40€ HT hors dossier de financement

Adhérer à l'APPED

Devenir adhérent à l'APPED, c'est pouvoir bénéficier d'un appui technique et être informé sur l'actualité de la filière piscicole.

Pour adhérer à l'APPED, contactez-nous ou venez nous rencontrer :

APPED

2 Grande Rue 01 320 Chalamont

contactapped@gmail.com

04 74 36 62 81



LES VISAGES DE L'APPED

BUREAU, CONSEIL D'ADMINISTRATION ET EQUIPE

Composition du Bureau de l'APPED



Pierre La Rocca
Président



Edouard Rolland
Vice-président
En charge des actions liées aux transformateurs et de la communication



Roland de Barbentane
Vice-président



François Guillemain
Secrétaire



Francis Ballandras
Vice-secrétaire



Jérôme Limandas
Trésorier
Président du GDS section aquacole



Guy Pernin
Vice-trésorier

Membres invités : Stéphane Mérieux, Président du Syndicat des Etangs et Gérald Faure, Ferme piscicole de Laval
En charge du Groupe Technique : Vincent Gauthier, Pisciculture des Cyprins

Composition du Conseil d'Administration de l'APPED

Collège des exploitants piscicoles

Francis Ballandras, Sybille Bernard, Julien Cartier-Millon, Benoit Chapeland, Roland de Barbentane, Patrice Faure, Jérôme Limandas, Bernard Masurel, Stéphane Mérieux, Pierre La Rocca, François Guillemain, Pierre Bacconier, Michèle Josserand, Patrick Durand

Collège des négociants

Pascal Dannancier (Dombes Etangs), Guy PERNIN (Pisciculture du Val de Saône), Michel GRANGE (Coopépoisson)

Collège des partenaires

Claude Lassus (Dombes Qualité), Samuel Pomi (Nos étangs), Jean-Luc Payet-Pigeon (Syndicat des Etangs et ADAPRA), Jean-François Thomasson (CA01)

Collège des transformateurs, restaurateurs, distributeurs

Edouard Rolland (Fumet des Dombes), Martial Cochet (Homards Acadiens), Evelyne Fenouillet (SarL Fenouillet)

Composition de l'équipe de l'APPED

Stéphanie WEBER

Directrice de l'APPED
Promotion de la marque Poissons de Dombes®
Coordination et animation des actions du Livre Blanc
Suivi administratif, RH et financier de l'association

Cécile FRANCESCATO

Apprentie Ingénieure de l'ISARA
Responsable du projet Cuir de Carpe de Dombes®

Jules Blanc

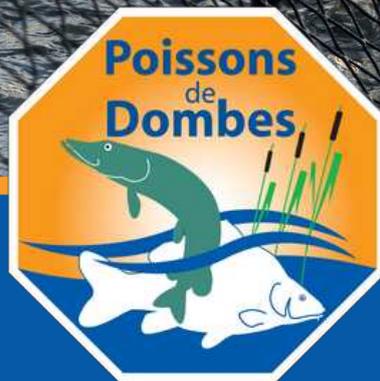
Conseiller piscicole
Appui technique auprès des pisciculteurs
Réalisation des diagnostics d'étangs et plan de gestion
Elaboration de références technico économiques

Charline COLAS

Salariée ADAPRA, mise à disposition de l'APPED à 1/4 temps
Appui administratif et couteau suisse

Rédaction par Stéphanie Weber en collaboration avec Pierre La Rocca, Roland de Barbentane, Jean-Luc Payet-Pigeon, Edouard Rolland, Jules Blanc, Cécile Francescato, Département de l'Ain, CA01, Aintourisme, Saveurs de l'Ain, Martial Cochet, Evelyne Fenouillet, Martial Blanchon, Guillaume Bizet, avec les témoignages d'adhérents

Conception : APPED - Stéphanie WEBER
Date de parution : septembre 2021



APPED

Association de Promotion du Poisson
des Etangs de la Dombes

Maison de la Pisciculture
2 grande rue - 01 320 Chalamont
04 74 36 62 81
contactapped@gmail.com
www.poissonsdedombes.fr