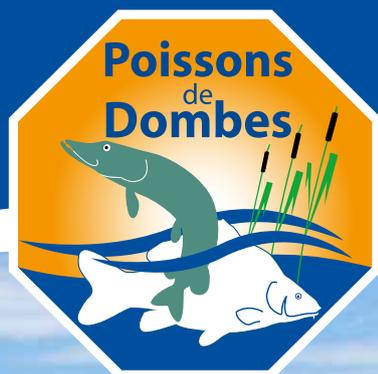


**DOSSIER DE PRESSE**

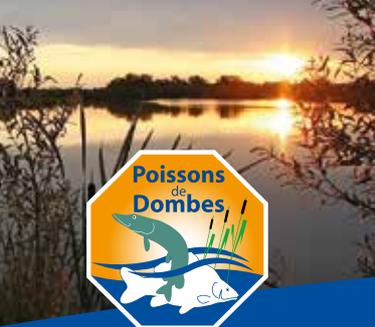
# Journées "Découverte" Poissons de Dombes®



du **17** au **25**  
**OCTOBRE**  
2020

**Pêches d'étangs commentées**  
**Atelier Dessin en bord d'étang**  
**Visites d'ateliers de transformation**  
**Restaurants partenaires**  
**Rencontre avec des pisciculteurs**  
**Atelier Cuir de Carpe de Dombes®**  
**Concours photo**

**poissonsdedombes.fr**

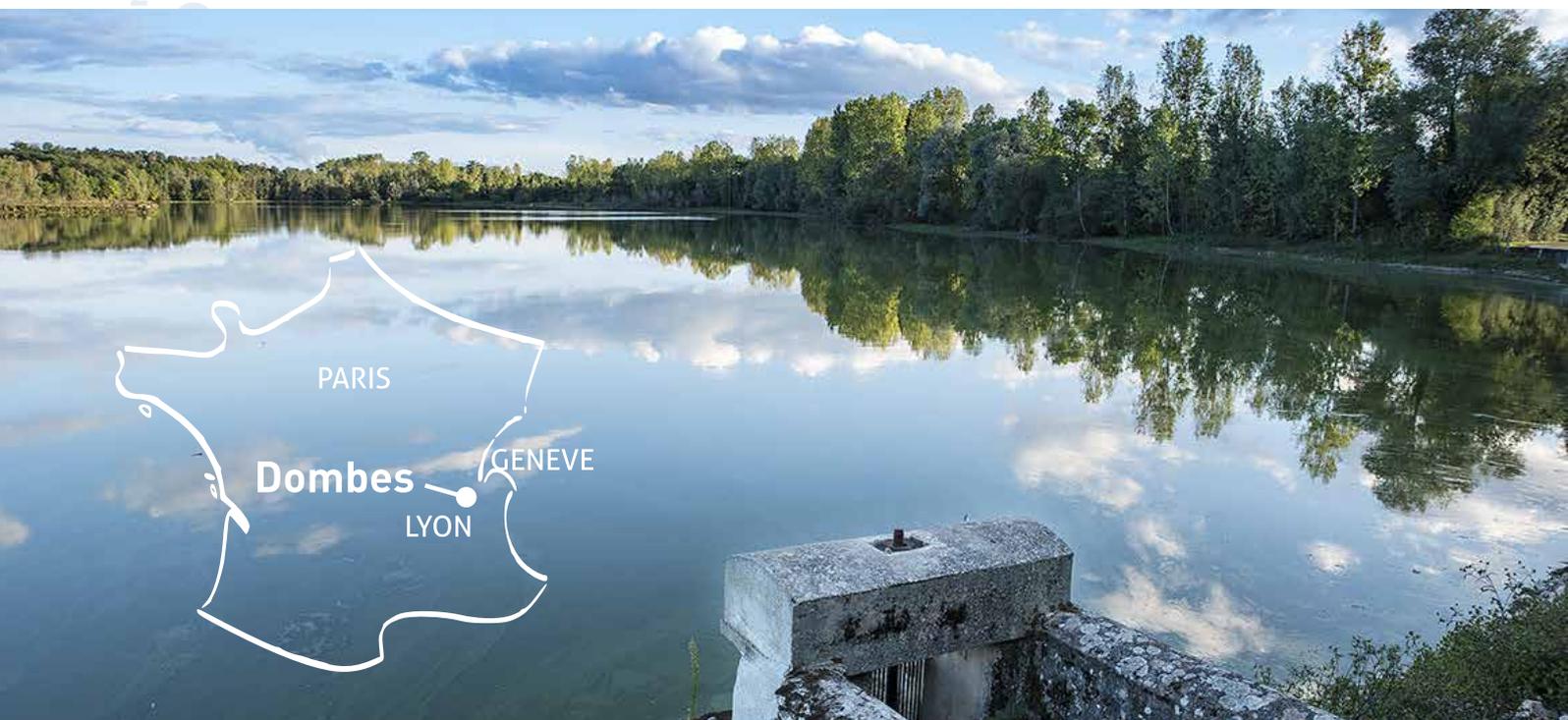


Dombes

Poissons de Dombes  
Poissons de Dombes  
Poissons de Dombes

# SOMMAIRE

Une semaine pour découvrir la filière piscicole	3
La Dombes, les étangs, une histoire indissociable	4
La marque Poissons de Dombes®	5-10
Le Cuir de Carpe de Dombes®	11
Programme des Journées "Découverte"	12-14
. Pêches d'étangs commentées	13
. Visites d'ateliers de transformation	14
. Atelier Dessin lors d'une pêche d'étang	15
. Repas Poissons de Dombes® dans les restaurants	16
. Rencontre avec des pisciculteurs et piscicultrices	17
. Atelier Cuir de Carpe de Dombes®	18
. Concours photo : des hommes, une passion	19
. La carte des événements	20
. Nos partenaires	21
Contact	22



# Journées "Découverte" de la filière piscicole



Depuis 10 ans, l'APPED lance, le 3<sup>ème</sup> week-end d'octobre, les journées découvertes des Poissons de Dombes® en permettant au grand public de découvrir le poisson né, élevé et transformé en Dombes, de l'étang à l'assiette. Ce week-end lance la saison des pêches en Dombes.

Cette année, nous souhaitons maintenir ce rendez-vous en nous adaptant au contexte sanitaire difficile.

Nous vous proposons ainsi plusieurs évènements du 17 au 25 octobre.

Les journées "Découverte" des Poissons de Dombes® 2020 ont été aménagées pour respecter les règles sanitaires et conserver la convivialité.

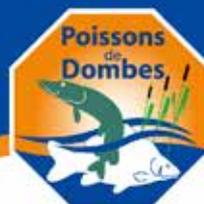
Venez à la rencontre de celles et ceux qui font la filière Poissons de Dombes®.

*Une semaine en Dombes  
Pêches et Animations*



# La Dombes, les étangs

## Une histoire indissociable



La Dombes, pays des 1000 étangs est la première région piscicole de France en terme de production.

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

Les moines présents à l'époque ont eu l'idée de valoriser les marécages en « cuvettes naturelles », les étangs. Ils ont ainsi façonné les étangs de la Dombes en chaînes, c'est-à-dire que chaque étang est relié à un étang en amont et en aval par un fossé.

Cette tradition piscicole perdure et le mois d'octobre marque le lancement des pêches en Dombes.

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

Avec l'appui du Département de l'Ain, un projet de relance a été mis en place pour permettre le maintien des étangs tout en trouvant une valorisation économique du poisson de Dombes pour tous les acteurs de la filière. Le lancement des nouveaux produits et le Cuir de Carpe de Dombes® s'inscrivent dans cette valorisation économique.



# POISSONS DE DOMBES®

Les pisciculteurs de Dombes  
s'engagent



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

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

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

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

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

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



# POISSONS DE DOMBES®

## Ses engagements



### La marque s'engage

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

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

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

À assurer la pérennité de la filière piscicole

Dans le respect de la réglementation, la filière fait perdurer la tradition piscicole tout en se professionnalisant et en assurant la notoriété de la marque POISSONS DE DOMBES®.

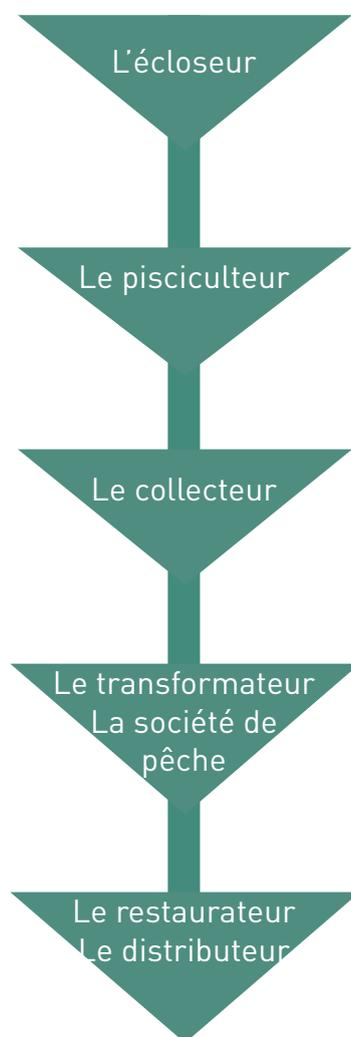
À garantir une traçabilité de l'étang à l'assiette

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



# POISSONS DE DOMBES®

## Une filière locale intégrée au territoire



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

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

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

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

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

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

# POISSONS DE DOMBES<sup>®</sup>

## L'emblème d'une tradition



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

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

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

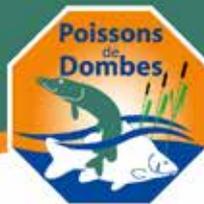
Cette période de « repos » permet à l'exploitant de rénover les ouvrages inaccessibles quand l'étang est en eau et de « travailler » le sol. Il met également l'étang en cultures (avoine, sorgho, ray grass, maïs,...) pour régénérer le sol et favoriser ainsi l'apparition du phytoplancton les prochaines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



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

# POISSONS DE DOMBES®

## L'emblème d'un écosystème



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

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

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

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



En produisant des Poissons de Dombes®, on maintient les **étangs** en Dombes et leur **biodiversité**.

# POISSONS DE DOMBES®

## Les poissons de la Dombes



### La carpe

La carpe, emblème de nos étangs, représente ~70% de la production des étangs de la Dombes.

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

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

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

Elle est riche en protéine, vitamines D et B12.

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

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

### Et aussi.....

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

Vous trouverez les coordonnées de nos partenaires collecteurs, transformateurs, restaurateurs et distributeurs sur notre site [poissonsdedombes.fr](http://poissonsdedombes.fr)





## La carpe, emblème de son territoire

Le Cuir de Carpe de Dombes® est issu du poisson le plus représenté dans les étangs, la carpe. (70% de la production). Cependant il est aujourd'hui peu rentable pour le pisciculteur (30 % de rendement sur le filet), ce qui fragilise cette activité pourtant primordiale pour la survie des étangs en Dombes. Sans valorisation économique, les étangs pourraient disparaître ainsi que toute biodiversité qui en découle (Oiseaux, flore ... )

## Le Cuir de Carpe de Dombes®, un cuir unique et innovant

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

## Afin de garantir la qualité de ce produit d'exception

La peau des poissons est prélevée au moment du filetage, dans les ateliers de transformation. Elles sont ensuite stockées en milieu réfrigéré, jusqu'à l'obtention d'un nombre suffisant pour l'expédition au tanneur. La chaîne du froid est respectée jusqu'au tannage et ce, afin de vous garantir un cuir de qualité. Les peaux sont ensuite tannées dans un atelier spécialisé dans le cuir de poisson près de Lyon afin que toutes les spécificités de la peau de carpe soient prises en compte. Toutes les peaux de carpe sont obtenues avec un tannage végétal. Le cuir est ensuite stocké par l'entreprise jusqu'à commande des finitions. Des artisans de notre Région subliment ensuite ce cuir en fabricant notre collection Cuir de Carpe de Dombes®.

### Nos engagements qualité

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

**Découvrez nos gammes maroquinerie, bijoux et couteaux ainsi que les points de distribution sur [cuirdecarpededombes.fr](http://cuirdecarpededombes.fr)**



# Journées "Découverte" Poissons de Dombes®



## PROGRAMME

<b>Samedi</b> 17 octobre	Visites des ateliers de transformation	8h00 - 12h30
	Pêche d'étang commentée	8h00 - 10h30
	Atelier Dessin lors d'une pêche d'étang	8h00 - 10h00
	Menu Poissons de Dombes® dans les restaurants	12h00 - 14h00
<b>Dimanche</b> 18 octobre	Menu Poissons de Dombes® dans les restaurants	12h00 - 14h00
<b>Lundi</b> 19 octobre	Atelier Cuir de Carpe de Dombes®	15h00 - 17h00
<b>Mardi</b> 20 octobre	Rencontre avec des pisciculteurs et piscicultrices	11h00 - 12h30
		19h00 - 20h30
<b>Mercredi</b> 21 octobre	Atelier Cuir de Carpe de Dombes®	10h00 - 12h00
<b>Jeudi</b> 22 octobre	Rencontre avec des pisciculteurs et piscicultrices	11h00 - 12h30
		19h00 - 20h30
<b>Vendredi</b> 23 octobre	Lancement du concours photo 	

**Fil rouge du 17 au 25 octobre**



**Diffusion de portraits et recettes  
pour découvrir ou redécouvrir les visages de la Dombes**

# Journées "Découverte" Poissons de Dombes®



#astuce  
Les plus gros poissons  
sont pêchés au début

## PÊCHES D'ÉTANGS COMMENTÉES

Samedi 17 octobre 2020, 8h00 - 10h30

**PLACES  
LIMITÉES**

Comment est élevé et pêché le POISSON DE DOMBES® ?  
Comment est constitué un étang ?

Visite commentée par des bénévoles.  
Pas de vente de poissons vivants sur la chaussée.  
Prévoir bottes et vêtements chauds.

**Aucune personne non inscrite ne sera admise sur place.**

**Où** Le lieu sera communiqué aux personnes  
inscrites avant la pêche.

**!** Dispositif lié au COVID-19 :

Réservation Obligatoire auprès  
de Dombes Tourisme :  
**dombes-tourisme.com**  
04 74 55 02 27

La saison de pêche 2020 / 2021 sera lancée officiellement ce samedi 17 octobre.

Retrouvez d'autres dates de pêches d'étangs commentées entre octobre 2020 et février 2021 sur  
poissonsdedombes.fr et dombes-tourisme.com.



# Journées "Découverte" Poissons de Dombes®



## VISITES D'ATELIERS DE TRANSFORMATION

Samedi 17 octobre 2020, 8h - 12h30

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

Visite commentée, vente de produits

**Sur réservation** uniquement auprès de Dombes Tourisme au 04 74 55 02 27 ou sur [dombes-tourisme.com](http://dombes-tourisme.com)

**Où**

Le Fumet des Dombes  
Homards Acadiens

Saint-André-de-Corcy, Zone industrielle Sure  
Marlieux, ZA Les charpennes, 727 route de la Mitaine

1

2

### Et après la pêche ?

Après la pêche, le poisson est transporté chez un collecteur où le poisson sera stocké en bassin dans de l'eau claire.

Ensuite, il est valorisé pour du repeuplement des rivières et pour la consommation.

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

Le poisson de Dombes, pour donner une qualité gustative optimale, est conservé à minima 24 heures en eaux claires.

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



# Journées "Découverte" Poissons de Dombes®



## ATELIER DE DESSIN LORS D'UNE PECHE D'ETANG

Samedi 17 octobre 2020, 8h - 10h30

Oriane, dessinatrice, vous propose une balade aux 1001 Couleurs spéciale Poissons de Dombes® à l'occasion des journées "Découverte".

Contemplez l'environnement naturel de l'étang, ressentez la nature et apprenez à dessiner une carpe et les filets de pêche !

**Réservation obligatoire** auprès de Dombes Tourisme au 04 74 55 02 27 ou sur [dombes-tourisme.com](http://dombes-tourisme.com)

**Aucune personne ne sera admise sur place sans réservation préalable**

**Où** Le lieu de rendez-vous sera communiqué aux personnes inscrites.

**PLACES  
LIMITÉES**  
**7,50 €  
/PERS**



**Dispositif lié  
au COVID-19**



# Journées "Découverte" Poissons de Dombes®



## REPAS POISSONS DE DOMBES® DANS LES RESTAURANTS

**Samedi 17 et dimanche 18 octobre 2020, 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 16 Octobre.

- Grenouilles et Délices à Illiat au 04 74 24 05 27
- Restaurant du Parc à Versailleux au 04.74.98.20.36
- La Gourmandine à Châtillon sur Chalaronne au 04.74.55.15.92
- L'Estragon à Chalamont au 04.74.61.77.09
- La Colonne à Saint-Marcel au 04 72 26 11 06
- Les Platanes à La Chapelle-du-Châtelard au 04 74 24 50 42
- Hostellerie des Dombes à Bouligneux au 04.74.98.08.40
- Auberge du Grand Birieux à Birieux au 04 74 98 25 47
- L'Auberge de Montessuy à Châtillon sur Chalaronne au 04.74.45.01.51
- Au cœur de la Dombes au Plantay au 04.74.98.01.01
- La Bicyclette Bleue à Joyeux au 04.74.98.21.48
- La Table du Gouverneur à Monthieux au 04 72 26 42 00
- Le Duverger à St Paul de Varax au 04.74.42.51.97
- Le commerce à Châtillon sur Chalaronne au 04.74.55.00.33
- Restaurant du Golf de la Bresse à Condessiat au 04 74 51 42 09
- Oh Bouchoux à Saint André de Bouchoux au 04.74.42.57.69
- Au Plaisir d'étang à Saint Nizier le Désert 09.71.49.98.76
- Le Comptoir des Dombes à Lapeyrouse au 04.72.88.50.69
- La Grenouille à Marlieux au 04 74 52 75 52

Un plat à base de carpe de Dombes sur un menu du restaurant vous garantit du fait maison par le chef cuisinier. C'est un poisson rare et qui est sublimé par nos chefs.



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

# Journées "Découverte" Poissons de Dombes®



## RENCONTRES AVEC DES PISCICULTEURS ET PISCICULTRICES

Mardi 20 et jeudi 22 octobre 2020, 11h et 19h - durée 1h30

PLACES  
LIMITÉES

Comment produit-on du poisson en Dombes ? Qu'est ce que le métier de pisciculteur d'étang ? Quelle est l'histoire du Cuir de Carpe de Dombes® ?

Venez rencontrer et échanger avec les hommes et les femmes qui produisent des Poissons de Dombes®.

Ils vous parleront de leur passion.

Echanges, vidéos commentées, découverte des produits Poissons de Dombes® et Cuir de Carpe de Dombes®, vente de produits.

**Réservation obligatoire** auprès de Dombes Tourisme au 04 74 55 02 27

ou sur [dombes-tourisme.com](http://dombes-tourisme.com)

**Où** Maison de la Pisciculture à Chalamont, 2 Grande Rue **3**



# Journées "Découverte" Poissons de Dombes®



## ATELIER CUIR DE CARPE DE DOMBES®

Lundi 19 octobre 2020 à 15h

Mercredi 21 octobre 2020 à 10h

DURÉE  
2H

PLACES  
LIMITÉES

20 €  
/PERS

Comment fabrique-t-on un porte-clé en Cuir de Carpe de Dombes® ?

Découvrez le cuir de carpe avec Amarande G., artisane d'Art à Meximieux, le temps d'un atelier et repartez avec votre porte-clé !

**Réservation obligatoire** auprès de Dombes Tourisme au 04 74 55 02 27

ou sur [dombes-tourisme.com](http://dombes-tourisme.com)

**Où** Maison de la Pisciculture à Chalamont, 2 Grande Rue **3**



# Journées "Découverte" Poissons de Dombes®



## CONCOURS PHOTO des hommes, une passion

A partir du 23 octobre 2020

Date limite : 30 novembre 2020

Que vous soyez amateur, passionné ou photographe professionnel, partagez avec nous vos plus beaux clichés !

Les photos sélectionnées seront exposées lors d'un événement de la filière et dans la Maison de la Pisciculture à Chalamont.

Thème : Des hommes, une passion.

Depuis la création des étangs perdure en Dombes une tradition piscicole. Ce thème ouvre un champ infini de possibilités et vous laisse libre de nous restituer votre regard sur la filière piscicole dombiste.

Deux catégories proposées :  
- Images d'antan  
- Images d'aujourd'hui

Les meilleures photos seront récompensées par des prix.

Règlement du concours disponible sur [poissonsdedombes.fr](http://poissonsdedombes.fr)

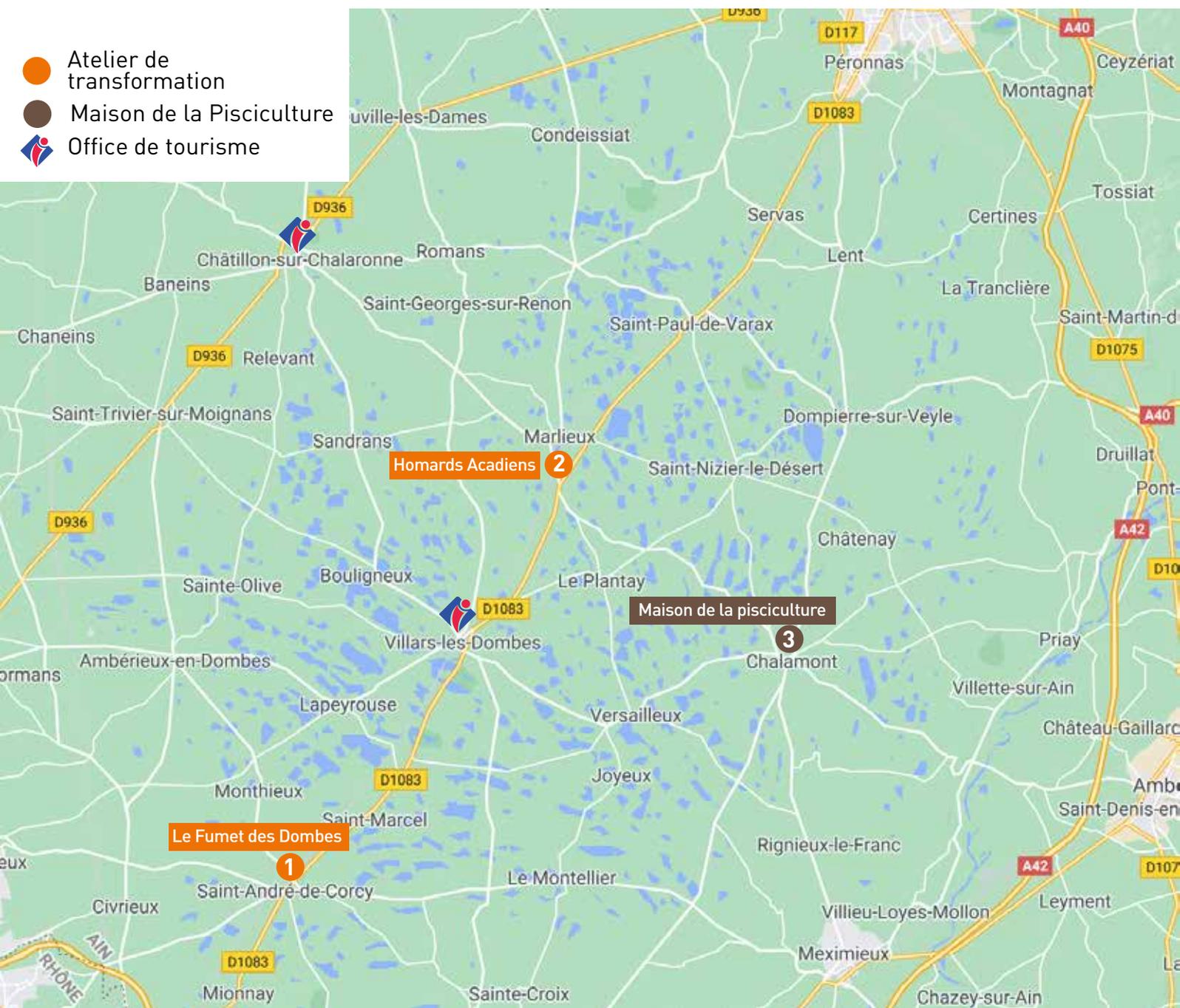
Les photos sont à adresser à [contactapped@gmail.com](mailto:contactapped@gmail.com) ou par courrier à APPED, 2 Grande Rue, 01 320 CHALAMONT



# Journées "Découverte" Poissons de Dombes®



-  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.

Amarande G, Auberge du Grand Birieux, Au cœur de la Dombes, Au Plaisir d'étang, CBM Homards Acadiens, Conseil départemental de l'Ain, Dombes Tourisme, Fumet des Dombes, Grenouilles et Délices, Hostellerie des Dombes, La Bicyclette Bleue, La Colonne, La Gourmandine, La Grenouille, La Table du Gouverneur, L'Auberge, Le Commerce, Le Comptoir des Dombes, Le Duverger, Les Platanes, L'Estragon, N O U S Créons pour Vous, Oh Bouchoux, Restaurant du Golf de la Bresse, Restaurant du Parc, 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](http://www.poissonsdedombes.fr)



Poissons de Dombes



PoissonsDombes

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

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