



www.poissonsdedombe.fr



**JOURNÉES
"DÉCOUVERTE"
21-22 OCTOBRE**

DOSSIER DE PRESSE 2023



SOMMAIRE



- P. 3 Présentation de l'APPED**
- P. 4 La marque Poissons de Dombes®**
- P. 5 La marque Cuir de Carpe de Dombes®**
- P. 6 Les Journées "Découverte"**
- P. 7 Programme détaillé de l'édition 2023**
- P. 13 La pisciculture, patrimoine de la Dombes**
- P. 14 Recette de Carp & Chips**
- P. 14 Nos partenaires**
- P. 15 Invitation Conférence de Presse**
- P. 16 Contact**





PRÉSENTATION DE L'APPED

L'Association de Promotion du Poisson des Etangs de la Dombes (APPED), c'est avant tout un groupe de personnes passionnées qui se sont réunies avec une vision commune : promouvoir les poissons qui prospèrent dans les étangs de la Dombes.

À la tête de cette association, nous retrouvons une équipe dévouée d'experts de la pisciculture au service des propriétaires d'étangs, exploitants, écloseurs, collecteurs et transformateurs.

Le point commun de toutes ces personnes ?

Leur amour pour les étangs de la Dombes et leur désir de voir la pisciculture prospérer dans la région.

Notre mission : favoriser la collaboration et la coopération entre tous ceux qui sont impliqués dans la filière. En travaillant main dans la main, nous visons à créer un écosystème prospère qui profite non seulement aux pisciculteurs, mais aussi aux consommateurs, à la communauté locale et à l'environnement.

Tout au long de l'année, l'APPED organise et s'implique dans des événements qui mettent en valeur la qualité exceptionnelle et l'abondance du poisson de la Dombes.

Des festivals culinaires alléchants aux ateliers éducatifs, nous ne négligeons rien pour faire connaître ces délicieux trésors des étangs de la Dombes.



7 204

Ha cadastrés d'étangs



929 T

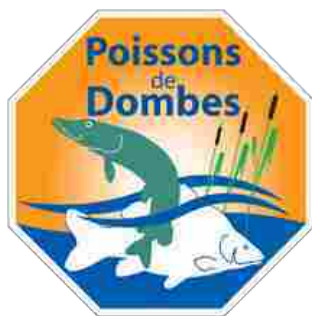
de poissons de Dombes
collectées en 2022



629

étangs en production
piscicole





LA MARQUE POISSONS DE DOMBES®

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'« évolage », 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 ».



Retrouvez toute notre actualité sur
poissonsdedombes.fr



LA MARQUE CUIR DE CARPE DE DOMBES®

L'origine de la marque

La carpe, symbole emblématique de la Dombes, est un poisson indispensable à la survie des étangs. Soucieux de maintenir leur biodiversité, l'Association de Promotion du Poisson des Étangs de la Dombes (APPED) a en 2014 l'idée d'utiliser le poisson dans son ensemble en conservant sa peau. Le cuir du poisson est alors transformé et utilisé pour réaliser des articles de maroquinerie et des bijoux. La marque Cuir de Carpe de Dombes® contribue ainsi à une meilleure valorisation à la carpe.

2016, l'arrivée des premières collections

L'année 2016 marque le lancement de la première collection. Le Cuir de Carpe de Dombes®, c'est avant-tout un produit de qualité, fait-main. Maroquinerie, bijoux et accessoires sont entièrement made in France, confectionnés dans le respect de la tradition et du savoir-faire artisanal.

Un produit d'exception respectueux de l'environnement

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. Le tannage végétal a été adopté car il est encore plus respectueux de l'environnement et fait notre fierté.



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

Des produits originaux, innovants et de haute qualité





LES JOURNÉES DÉCOUVERTE

Depuis 13 ans maintenant, l'APPED organise, le troisième week-end d'octobre, les journées de découverte des Poissons de Dombes®. L'association, ses bénévoles et ses partenaires offrent au grand public l'opportunité de découvrir le cycle de vie du poisson, de sa naissance à sa transformation en Dombes, de l'étang jusqu'à l'assiette. Ce week-end marque le début de la saison de pêche en Dombes.

Cette année, nous avons souhaité enrichir cet événement en offrant aux visiteurs, grands et petits, une multitude d'animations, de stands et d'expositions autour de l'attraction phare du samedi matin, la pêche d'étang commentée.

**Les journées "Découverte" des Poissons de Dombes® 2023 auront lieu
le samedi 21 et le dimanche 22 octobre autour de l'étang de la Nizière, à Saint Nizier le Désert**

Venez rencontrer ceux qui contribuent à la filière Poissons de Dombes®.





PROGRAMME DE L'ÉDITION 2023

Un programme riche en nouveautés !

Cette année, l'APPED propose un programme riche et dense de nouveautés qui s'adresse au grand public en général et aux familles en particulier.

Autour de la traditionnelle pêche d'étang commentée, les visiteurs pourront découvrir des stands, des expositions, des ateliers autour de la filière piscicole. Des démonstrations culinaires, des dégustations et bien entendu de la petite restauration spéciale poissons de Dombes sont prévues.

La plupart des animations auront lieu autour de l'étang de la Nizière à Saint-Nizier-Le-Désert : des randonnées découverte, à pied ou à VTT sont organisées pour partir à la découverte du patrimoine naturel des étangs.

La boutique Cuir de Carpe de Dombes présentera ses collections d'articles en cuir de carpe de Dombes.

Visite d'un transformateur, concours de dessin, exposition de matériels, stands culturels, gastronomie... Les traditionnelles Journées Découverte Poissons de Dombes® organisées par l'APPED attendent encore cette année de nombreux visiteurs.





PROGRAMME DE L'ÉDITION 2023

SAMEDI 21 OCTOBRE

PÊCHE D'ÉTANG COMMENTÉE LE SAMEDI MATIN

De 8 h à 12 h sur le site de la Nizière

Découvrez la pêche traditionnelle des étangs de la Dombes.

VISITE D'UN TRANSFORMATEUR LE SAMEDI MATIN

Visite avec dégustation de l'atelier de transformation DU FUMET DES DOMBES à Saint André de Corcy

Visite du Viviers des Dombes à Villars les Dombes **NOUVEAU**

Horaires sur les 2 sites : de 8 h 30 jusqu'à 12 h 30, 15 minutes de visite.

Gratuit, inscription auprès de Dombes Tourisme

DU CÔTÉ DES PAPILLES

DÉMONSTRATION CULINAIRE

2 démonstrations culinaires chaque jour de 11 h à 13 h vous donneront envie de cuisiner la carpe chez vous !

RESTAURANTS PARTENAIRES

Les restaurants de la Dombes cuisinent du poisson de Dombes pour l'occasion : retrouvez la liste sur le site de Dombes Tourisme.





PROGRAMME DE L'ÉDITION 2023

DIMANCHE 22 OCTOBRE

PARCOURS PÉDESTRE COMMENTÉ DE 8 KM (2h) LE DIMANCHE MATIN

Circuit du Pont Tournus : plusieurs départs prévus à partir de 9 h

5€ sur inscription auprès de Dombes Tourisme

Café et viennoiserie au départ offerts

PARCOURS DE 12 KM EN VÉLO "LES 11 ETANGS" NOUVEAU

Le dimanche matin à partir de 9 h, sur inscription auprès de Dombes Tourisme

Circuit des 11 étangs à Saint Nizier le Désert de 12 km

Parcours libre et gratuit avec votre vélo ou celui de la communauté de commune de la Dombes à réserver (créneau de 1h30) auprès de Dombes Tourisme

DU CÔTÉ DES PAPILLES

DÉMONSTRATION CULINAIRE

2 démonstrations culinaires chaque jour de 11 h à 13 h vous donneront envie de cuisiner

la carpe chez vous !

RESTAURANTS PARTENAIRES

Les restaurants de la Dombes cuisinent du poisson de Dombes pour l'occasion (liste des restaurants sur le site Poissons de Dombes et Dombes Tourisme)

MARCHÉ DES SAVEURS

MIEL DES ÉTANGS de Pascal SEVERAT

LA MAISON Vincent DURANT, Chocolaterie

SAUCISSON DE CARPE du GAEC DE VILLETTE

PRODUITS À BASE DE CARPE ET POISSON FRAIS Boutique de l'APPED

HOMARD ACADIEN et l'exposition de sa barque de poissons frais le samedi





PROGRAMME DE L'ÉDITION 2023

SUR LE WEEK END

MARCHÉ DES SAVEURS

MIEL DES ÉTANGS de Pascal SEVERAT

LA MAISON Vincent DURANT, Chocolaterie

SAUCISSON DE CARPE du GAEC DE VILLETTE

PRODUITS À BASE DE CARPE ET POISSON FRAIS Boutique de l'APPED

HOMARD ACADIEN et l'exposition de sa barque de poissons frais le samedi

EXPOSITIONS ET ANIMATIONS POUR PETITS ET GRANDS

TIR À L'ARC avec Dombes Gym Détente

ASSOCIATION DEPARTEMENTALE DES CHASSEURS A L'ARC DE L'AIN

GIBIER D'EAU avec exposition et animation sur la chasse

ASSOCIATION DES CHASSEURS DE GRANDS GIBIERS DE L'AIN

ALVIDOMBES le petfood made in Dombes

LA FÉDÉRATION DE PÊCHE DE L'AIN et son simulateur de pêche

LA ROUTE DE LA DOMBES et ses magnifiques circuits touristiques

PATRIMOINE DE LA DOMBES et son matériel de pêche ancien

CLUB DE MODELISME BATEAUX exposition de modèle réduit sur l'eau

CLUB GPS AIN BUGÉY et leurs démonstrations de pêche à la mouche

CONCESSION PPR Can-Am avec l'exposition et essais possibles de SSV

LA COUTELLERIE DES DOMBES

POTERIE DE STEPH

DOMBES TOURISME

COMMUNAUTÉ DE COMMUNE DE LA DOMBES

COOPEPOISSON avec l'exposition de matériels de tri

ATMP avec l'exposition d'un nourrisseur et un système de protection cormoran

Ecloserie Sébastien GRAND avec l'exposition d'un ponton d'aération solaire



PROGRAMME DE L'ÉDITION 2023

SUR LE WEEK END

ARTS ET CULTURE

EXPOSITION PEINTURES avec les artistes Norbert VAGINAY et Aleth DE ROMENONT PAULE

POÈTE Jean-Luc GONIN créateur de poèmes et cartes poétiques (samedi uniquement).

PHOTOGRAPHE Keat TUNIER avec l'exposition de photos animalières de la Dombes

ROMANCIÈRE Florence Schneider dédicace son dernier roman 100% Dombiste

COURS DE DESSINS

Oriane AMIOT vous permet d'être un artiste durant un instant

Le samedi 21 octobre -> 9 h à 10 h 30 -> 13 h 30 à 15 h

Le dimanche 22 octobre -> 10 h à 11 h 30 -> 13 h 30 à 15 h

Expérience inédite ouverte à tous les coups de crayon !

Payant, sur inscription auprès de Dombes Tourisme



LES ARTISANS DU CUIR

CUIR DE CARPE DE DOMBES

AMARANDE G

EPIC (le dimanche)

ECLAT DE LUMIERE



DU CÔTÉ DE L'ENSEIGNEMENT AGRICOLE

L'ISETA et son étang playmobile

L'ISARA

Le Lycée Agricole de Cibeins





PROGRAMME DE L'ÉDITION 2023

SUR LE WEEK END

PETITE RESTAURATION SUR PLACE

Planche apéro poisson de Dombes, goujonnettes de carpe, frites et autres !



NOMBREUSES ACTIVITÉS EN LIBRE ACCÈS POUR LES ENFANTS

jeux de piste, jeux de l'oie, fresque, photo call, ...



Les photographes du **Photo Club Bressan** immortaliseront l'événement les 2 jours



NOUVEAUTÉ CETTE ANNÉE

Plan guide

Un plan guide de poche sera distribué en Offices de Tourisme et lors des Journées Découverte.





LA PISCICULTURE, PATRIMOINE DE LA DOMBES

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

La tradition des étangs en Dombes remonte au Moyen-Age, époque où la religion influençait l'alimentation : la population devait se nourrir de poisson 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.

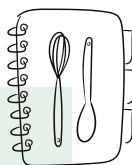
Le lancement des nouveaux produits et le **Cuir de Carpe de Dombes**® s'inscrivent dans cette valorisation économique.



RECETTE CARP & CHIPS

Bravo !

aux équipes de Sodexo-Sogeres qui ont conçu la recette et fait le test dans le restaurant d'entreprise le Domus sur le Site de l'Université Claude Bernard Lyon.



Préparation

Réaliser une pâte à beignet

Bien mélanger tous les ingrédients

Monter les blancs en neige et les incorporer au mélange

Enrober les filets de carpe avec la pâte à beignet

Cuisson

Faire frire les beignets de carpe jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur doré et que la consistance soit croustillante.

Ingrédients pour 5 personnes

5 filets de carpe

28 g de farine

3 g de féculé de maïs

1,5 g de levure

1 pincée de curcuma

1 pincée de colombo

250 cl de bière

200 cl de jaune d'oeuf

200 cl de blanc d'oeuf

NOS PARTENAIRES

Merci !

L'APPED remercie l'ensemble de ses partenaires pour leur contribution à faire rayonner la filière piscicole dombiste.



Invitation

CONFÉRENCE DE PRESSE

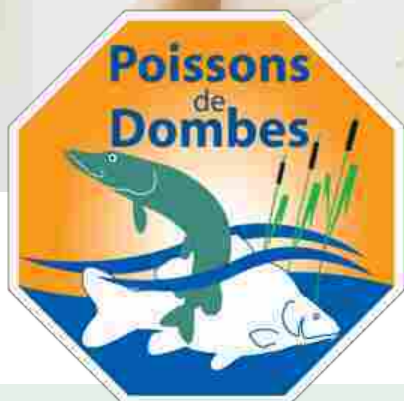
Nous avons le plaisir de vous inviter à notre
Conférence de Presse Journées "Découverte" 2023

Le Mardi **10 OCTOBRE** 2023
De **8 h 30 à 9 h 30**

au **Beau Marché Food Hall**
16 place Carriat
01000 Bourg-en-Bresse



CONTACT PRESSE

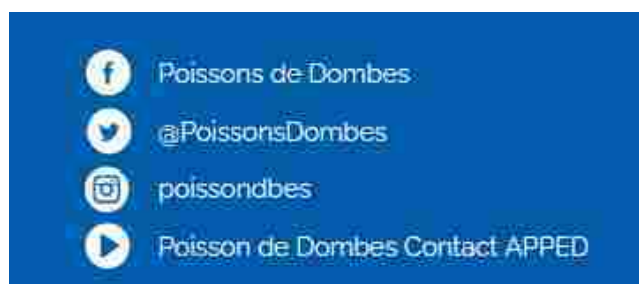


NOTRE SITE WEB

Retrouvez toutes les informations utiles sur notre site

www.poissonsdedombes.fr

NOUS SUIVRE SUR LES RESEAUX



SUIVRE CUIR DE CARPE DE DOMBES

www.cuir-de-carpe-de-dombes.fr



04 74 36 62 81

contactapped@gmail.com

www.poissonsdedombes.fr



POUR NOUS CONTACTER

Pour découvrir plus en détail notre filière, réaliser des reportages ou des interviews de professionnels, contactez-nous, nous nous ferons un plaisir de vous répondre.

Maryline Jacon

Directrice de l'APPED

apped.direction@gmail.com