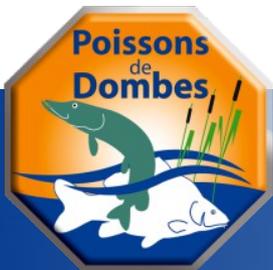


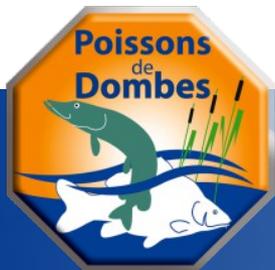
La pisciculture en Dombes

Une histoire d'hommes dans un territoire d'exception



Joseph-Pierre SEVE
Dombes Qualité

Nathalie CHUZEVILLE
Directrice APPED



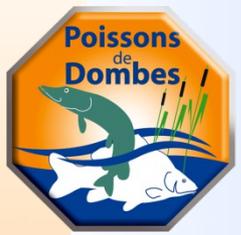


La pisciculture en Dombes

- L'histoire
- Le fonctionnement
- La production piscicole
- Les acteurs
- Les atouts et les contraintes
- L'APPED, la marque Poissons de Dombes
- Le livre blanc de la filière piscicole

Une histoire



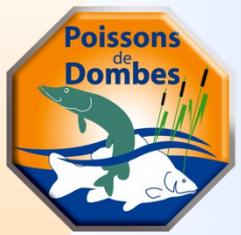


L'histoire

- Zone marécageuse, plateau argileux
- Terrain à faible valeur agronomique
- Valorisation des marécages en étangs pour produire le poisson imposé les jours maigres et assurer une alimentation de subsistance

**Les étangs
deviennent alors
« Intérêts publics »
20 000 ha
au XVIIIe siècle**





L'histoire

Après le développement,
le déclin

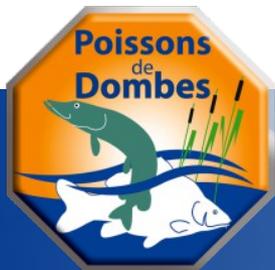
- La Révolution
- Insalubrité
- Remise en cause du système agronomique
- Mise en place du chemin de fer

Le système d'exploitation perdure malgré tout

11 200 ha en eau au 20^{ème} siècle

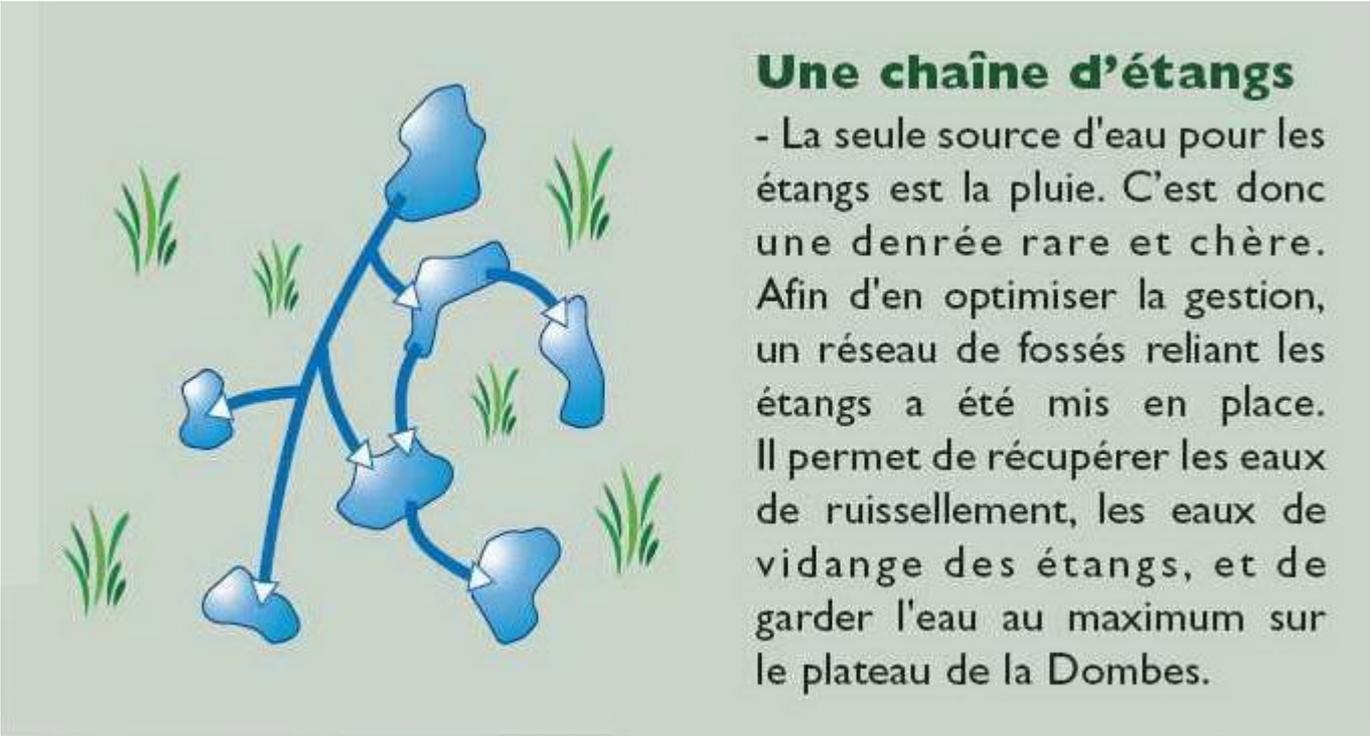


Le fonctionnement des étangs en Dombes





Le fonctionnement



Une chaîne d'étangs

- La seule source d'eau pour les étangs est la pluie. C'est donc une denrée rare et chère. Afin d'en optimiser la gestion, un réseau de fossés reliant les étangs a été mis en place. Il permet de récupérer les eaux de ruissellement, les eaux de vidange des étangs, et de garder l'eau au maximum sur le plateau de la Dombes.



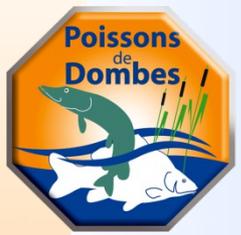
Le cycle d'exploitation

Systeme traditionnel qui perdure

Alternance entre :

- Période en eau avec élevage de poissons (**évolage**)
- Culture de céréales (**assec**)





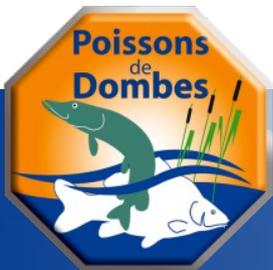
Les différents étangs

Différents étangs en fonction du stade de développement du poisson

- Etangs de « pose » pour la reproduction
- Etangs d' « empoissonnage »
- Etangs de « pêche réglée » réservé au grossissement du poisson



La production piscicole





La production piscicole

11 200 hectares

1100 étangs

10 ha de taille moyenne

0,70 m de profondeur
en moyenne





Les poissons

La Carpe (*Cyprinus carpio*)



Le Gardon (*Rutilus rutilus*)

Le Rotengle (*Scardinius erythrophthalmus*)



Le Brochet (*Esox lucius*)

La Tanche (*tinca tinca*)



Et aussi... Le sandre, le Blackbass, la perche



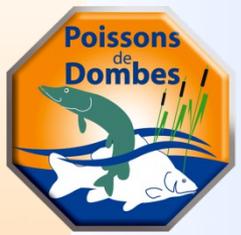
La carpe et les autres poissons

La Carpe, poisson rustique, s'accommode des fortes amplitudes de température

Taille marchande vers **2- 3 ans**

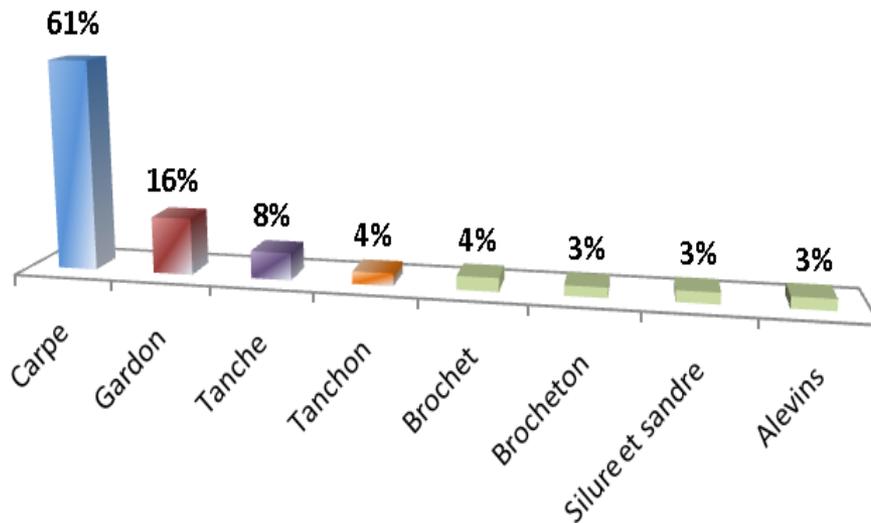
Présence **d'autres poissons** avec des régimes alimentaires différents et complémentaires





Les poissons

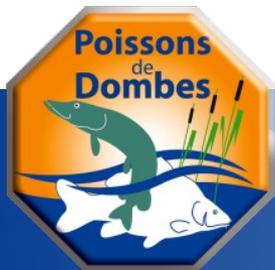
Part des différentes productions de l'Ain



En 2000,
on parlait de
**800-1000
tonnes**
de carpes

En 2013,
on parle de
600 tonnes

Les acteurs, Une filière





Les acteurs

L'écloserieur

**L'exploitant
et /ou Le propriétaire d'étang**

Le collecteur (négociant)

Le transformateur

Le distributeur

Le restaurateur



Les atouts

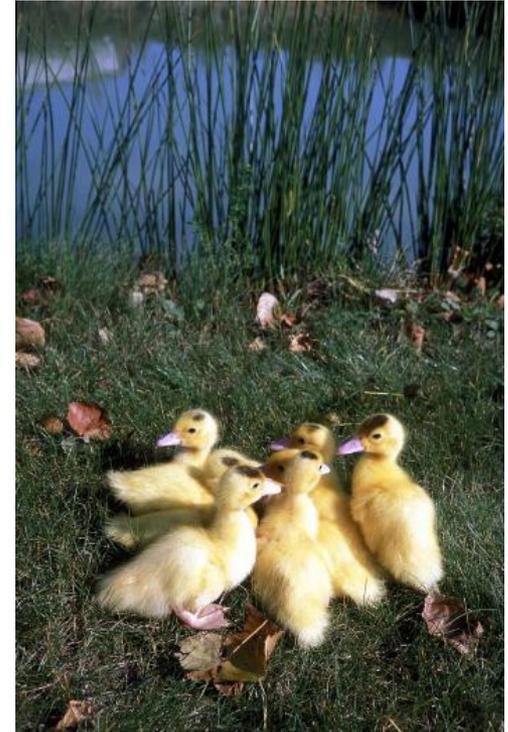
Les contraintes





Les atouts

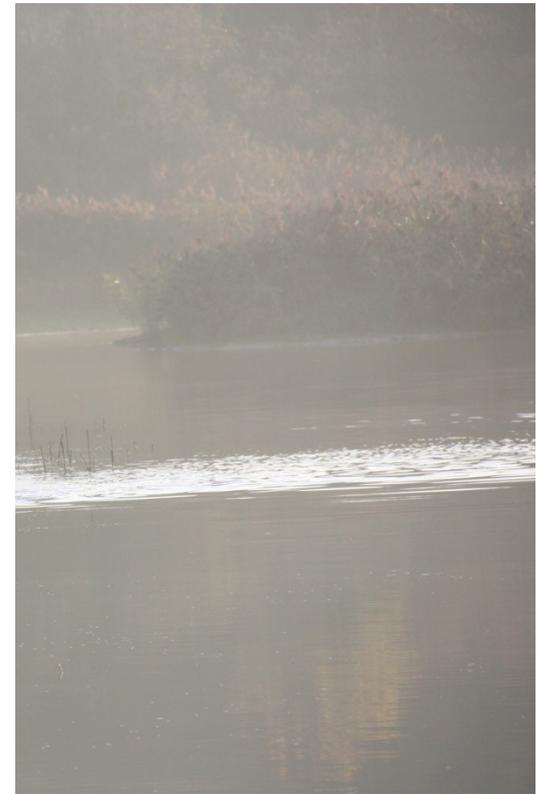
- Une production nécessaire à la **préservation de la biodiversité**
- Une production **locale et extensive**
- Un réseau d'étangs **protégé**





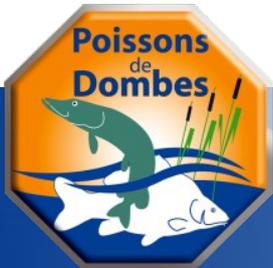
Les contraintes

- Les **nuisibles** comme le cormoran (40% de perte)
- Un **prix de vente** stable et faible
- Un besoin de **professionnalisme**
- Une valorisation de la carpe **limitée** (30% du poids de la carpe est valorisé)
- Un **manque** de notoriété



L'APPED

Association de Promotion du Poisson de Etangs de la Dombes





L'APPED

Association de Promotion du Poisson des Etangs de la Dombes

- Créée en 2001
- 2002-2009: Projet d'IGP carpe et brochet de Dombes
- 2009: Décision du CA d'abandonner le projet et de mettre en place une marque collective
- 7/10/2012: Lancement officiel de la marque collective « Poissons de Dombes »
- 15/10/2013: Choix par le Conseil général de déléguer la coordination du Livre Blanc



L'APPED – Ses missions

- Assurer la **viabilité économique** de la filière
- **Fédérer** et assurer la **coordination entre les acteurs** de la filière piscicole de la Dombes et les parties prenantes ayant un lien avec la filière
- Assurer la **visibilité commerciale**, la conformité et la défense de la marque collective « Poissons de Dombes »
- **Développer** directement ou indirectement toute activité économique permettant de réaliser les objets ci-dessus



L'APPED – Sa vision

- Une **filière économiquement viable** pour un écosystème **écologiquement durable**
- Une **marque fédératrice**, emblème d'un territoire
- Un **projet à partager** car vertueux pour tous: propriétaires, pisciculteurs, chasseurs, restaurateurs, touristes... habitants de Dombes tout simplement.



Ses adhérents

**Les partenaires
du tourisme**

Les Lycées

**Les partenaires
agricoles**

**Les
propriétaires**

**Les
transformateurs**

**Les
éclosoeurs**

Les collecteurs

**Les
pisciculteurs**

Restaurants





L'APPED – Son organisation

Assemblée générale
ouverte à tous les adhérents

Conseil d'administration
22 membres

Bureau
6 membres



Le Bureau

Titre	Prénom, Nom
Président	Roland de BARBENTANE
Vice Président	Francis BALLANDRAS
Vice Président	Eric LIATOUT
Trésorier	Patrice FAURE
Secrétaire	Pascal DANNANCIER
Secrétaire adjoint	Marc DE CLAVIERE



Les personnes au service de la filière piscicole

Nathalie CHUZEVILLE

Directrice et animatrice de l'APPED

Suivi de la marque Poissons de Dombes

Coordinatrice des actions du livre blanc

Assure le montage des dossiers de financements

Sylvain BERNARD

Conseiller piscicole de la Chambre d'agriculture

Appui technique auprès des pisciculteurs

Réalisation des diagnostics d'étangs et plan de gestion

Elaboration de références technico économiques sur la filière



Le Projet de l'APPED



- Produire davantage de poissons
- Mieux valoriser le poisson
- Augmenter sa notoriété

Un projet mené avec l'ensemble des acteurs



La marque Poissons de Dombes



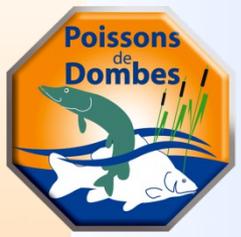
La marque Poissons de Dombes



Les engagements de la marque vis à vis du consommateur

- Garantir la traçabilité de l'étang à l'assiette
- Garantir la qualité du produit tout en préservant l'environnement
- Assurer la pérennité de la filière





La marque Poissons de Dombes

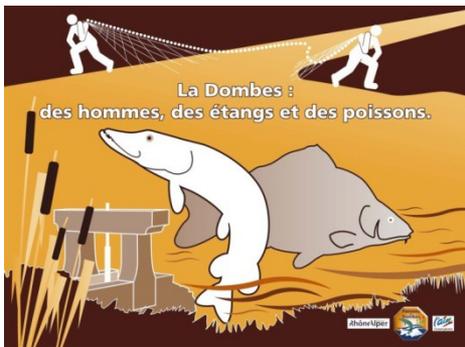
**La marque est
un gage de traçabilité de l'étang à l'assiette**





La marque Poissons de Dombes

**La marque « Poissons de Dombes »
garante de la filière piscicole**



Ecloreur

**Exploitants
d'étangs**

Collecteurs

**Transformateur
s**

Distributeurs



Les produits à base de poissons de Dombes



Filet de carpe



Rillettes de carpe



Darne de carpe

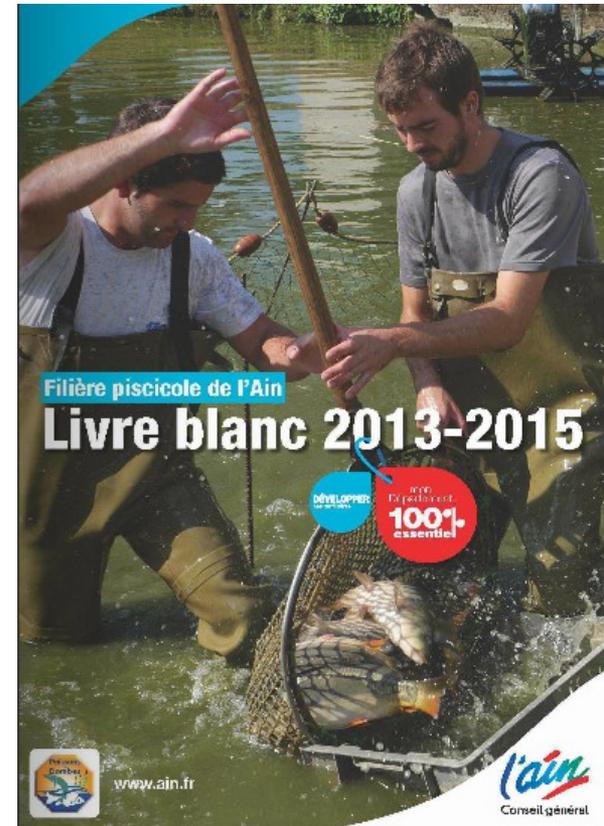
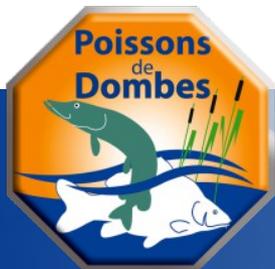


Carpe fumée



Goujonnette de carpe

Le livre blanc de la filière piscicole de l'Ain



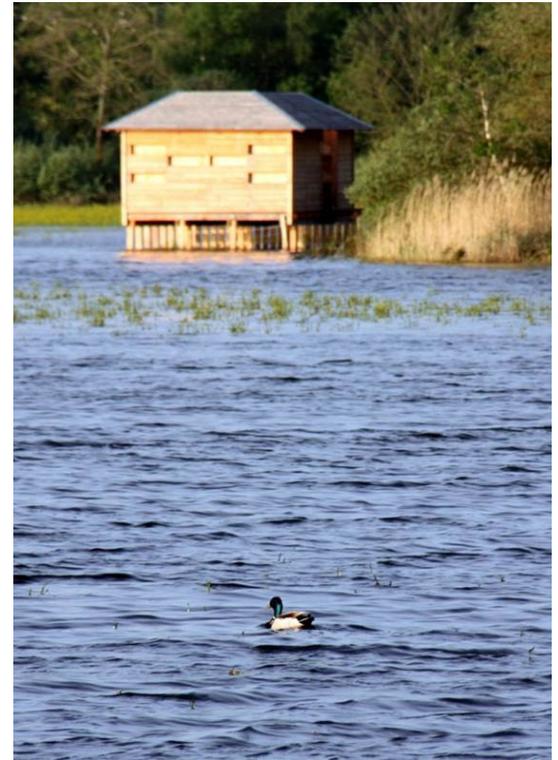


Le livre blanc de la filière piscicole

Rappel du contexte

Depuis une vingtaine d'années,
succession d'accompagnement
financier de la filière

- PIDA 1996-2000
- PIDA 2004-2007
- Aides départementales à hauteur de 25000€ / an depuis une dizaine d'années





Le livre blanc de la filière piscicole

Eten 2013, vote à l'unanimité du livre blanc par l'assemblée du CG01

- 850 000 €/ an pendant 3 ans
- Un plan d'action précis dans tous les domaines



Livre blanc



Le livre blanc de la filière piscicole

3 enjeux

- **Maintenir** une pisciculture d'étang, une activité traditionnelle du territoire qui conditionne son développement à venir
- **Enrayer la déprise piscicole** et la perte de productivité des étangs
- **Développer les pratiques piscicoles** favorables à la biodiversité





Le livre blanc de la filière piscicole

Des actions en faveur

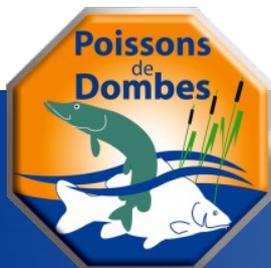
- **De la production:** aides aux investissements, accompagnement technique, empoissonnage, remise en eau, installation
- **De la transformation:** aides aux investissements, étude de marché, prospection
- **De la promotion:** communication de notoriété, actions de promotion



Retour sur l'année
2014

Le Livre Blanc de la filière piscicole

Une occasion unique pour
la filière de se relancer,
d'exister à part entière





Journée découverte «Poissons de Dombes» Samedi 18 octobre 2014



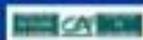
Poissons de Dombes,
emblème d'un territoire

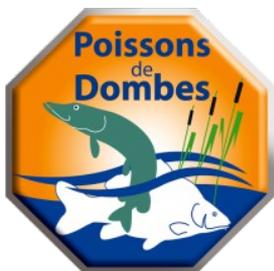


Pêches d'étangs et dégustation, visites d'ateliers de
transformation, dans les restaurants partenaires menus
«Poissons de Dombes», visites touristiques...



CONTACT APPED
Tel. 04 74 45 47 14
www.poissonsdedombes.fr





APPED

42, rue Lavéran

01330 VILLARS LES DOMBES

04 74 45 47 14

contactapped@gmail.com