	Geographical Indication Product Database - Step 1- - **CARPE DE LA DOMBES**	**SOURCE :** **Author : L. Bérard et Ph. Marchenay** **Institution : CNRS – Ressources des terroirs, Bourg-en-Bresse** **Date : 03/09/2006**

1. **NAME OF PRODUCT :** ***Carpe de la Dombes***

2. **COUNTRY AND REGION IN THE COUNTRY:** France, Rhône-Alpes, Ain (01); Dombes.

3. **TYPE OF PRODUCT : (including the possible substitutes and imitations of the product)**

Produit de la pêche ; poisson d'étang.

4. **DESCRIPTION OF THE PRODUCT AND ITS AREA (INCLUDING ITS SPECIFIC CHARACTERISTICS, CONDITIONS OF PRODUCTION, MAIN DIFFERENCES WITH THE SUBSTITUTES) :**

L'élevage de la carpe repose sur un système d'exploitation original, faisant alterner élevage de poisson en eau et culture des céréales en assec. Les étangs sont alimentés grâce à un réseau très dense de fossés rassemblant les eaux de pluie et sur lequel les exploitants interviennent à certaines périodes du cycle annuel. Chaque année, les étangs sont alevinés, vidés puis pêchés à l'automne suivant. Tous les quatre ou cinq ans en moyenne, ils sont pêchés au printemps et laissés à sec, en général un été pour être cultivés en avoine ou en maïs. Tanches, rotengles, gardons, et brochets sont également élevés dans les mêmes étangs, mais la carpe est la seule espèce à faire l'objet d'une production séparée d'alevins, dans de petits étangs de pose ou d'empoissonnage, réservés à cet effet. On distingue traditionnellement les feuilles (alevins d'un été), les panots (alevins de deux été) et les mères (géniteurs mâles ou femelles). Pour "empoissonner un étang", on compte en moyenne 120 panots, 10 kg de tanches, 15 kg de blanc et quelques brochets par ha, mais ces chiffres sont adaptés par l'exploitant en fonction de la nature des fonds et de la qualité de l'eau. La pêche a lieu principalement à l'automne, saison qui se caractérise en Dombes par d'importantes précipitations. Quelques semaines avant la date prévue, le "thou" est ouvert. Le jour de la pêche, il ne reste plus d'eau que dans la pêcherie, où le poisson est rassemblé. Encerclé par le filet, il est pêché à l'aide d'une grosse épuisette (l'arvot) déversé dans la "gruyère" pour être trié, pesé et renversé dans les cuves du marchand de poisson qui achète la totalité de la pêche. Une fois l'opération terminée, le thou est fermé et l'étang reprend l'eau

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA (tradition, know how, reputation, soil, climate, etc.):

L'histoire de la carpe est indissociable de celle des étangs. Le premier témoignage indiscutable de leur présence en Dombes date du XIIIe siècle. De nombreux actes de la deuxième moitié du XIIIe siècle mentionnent leur construction. Considérés "d'intérêt public" au XVe siècle, il suffit dès lors d'être propriétaire d'un point bas pour construire un étang, en inondant au besoin les terres voisines. De ce droit d'inondation découle la dissociation de la propriété de la terre et de l'eau. Accompagnant ce système d'exploitation complexe, tout un ensemble de droits et d'usages s'instaurent, identifiant les droits et les devoirs respectifs des nombreux propriétaires et usagers de l'eau et du sol. Ce succès se traduisit par l'inondation au fil des siècle de 20 000 ha de terre. Une première polémique vit le jour en pleine période révolutionnaire, les associant au système féodal. Une seconde, autrement plus virulente, se déroula au siècle suivant sur le terrain de l'hygiène et de l'agronomie, donnant lieu à une avalanche de pamphlets entre "carpiers et dessècheurs" : elle faillit aboutir à leur disparition.

Un système d'élevage particulièrement lucratif est à l'origine de ce système d'exploitation complexe. Le nombre des jours maigres qui incluent les quarante jours du Carème, le mercredi, le vendredi et le samedi jusqu'au XVIe siècle, demeure important les siècles suivants. L'étang qui est pêché à cette époque de l'année est une source importante de revenus. Dans le Forez par exemple, le prix du kilo de carpes au XVe siècle équivaut au salaire d'une journée de travail d'un manoeuvre. La carpe est très résistante. Les voituriers l'acheminent dans des tonnettes remplies d'eau, les poissonniers la transvasent dans des bateaux-viviers. Certains la transportent à sec en couches alternées avec de la paille, jusqu'à trois jours s'ils prennent la peine des les rafraîchir la nuit. Bref, la carpe fut pendant des siècles un poisson providentiel.

Au XVIe siècle, elle est de toutes les fêtes dans la région et en dehors. Et il y a fort à croire, même si les carpes sont traditionnellement plus estimées lorsqu'elles sont pêchées dans le Rhône ou la Saône, qu'une bonne partie d'entre elles viennent de la Dombes. Cette situation se perpétue aux XVIIe et XVIIIe siècles, comme en témoignent les livres de cuisine, où les préparations de carpes sont parmi les plus nombreuses.

5. **PRODUCTION SYSTEM / SUPPLY CHAIN (some data about the number of producers, processors, market structure..) :**

Les étangs dombistes, au nombre de 1100 couvrent environ 12000 ha et produisent entre 150 et 400 kg de poisson par ha. Saisonnalité : de début octobre à fin avril. La carpe représente 50 à 60% du tonnage de poisson d'étang en Dombes soit 800 t.

	Geographical Indication Product Database - Step 1- - **CARPE DE LA DOMBES**	**SOURCE :** **Author : L. Bérard et Ph. Marchenay** **Institution : CNRS – Ressources des terroirs, Bourg-en-Bresse** **Date : 03/09/2006**

6. **MARKET AND REPUTATION (size, price premium, attractiveness, growth) :**

La carpe est traditionnellement vendue vivante en Allemagne, pays très fort consommateur qui apprécie tout particulièrement la qualité de ces poissons élevés extensivement dans les zones piscicoles françaises. Un atelier de filetage existe depuis quelques années en Dombes, absorbant une partie de la production; la partie restante est vendue en France pour repeupler des cours et plans d'eau. Les autres espèces sont toutes vendues en poisson de repeuplement. Cette forme de pisciculture, à quelques exceptions près, reste très extensive en grande partie du fait des structures foncières. Toutefois, certains producteurs cherchent à améliorer les conditions de production et l'organisation de la filière de cette espèce dans la Dombes

7. **PROTECTION JURIDIQUE :** IGP en cours d'instruction.

8. **APPLICANT / HOLDER (IF ANY) : APPED,** Association de promotion du poisson de la Dombes

RELEVANCE : Why is this case important for research in general and for SINER-GI in particular ?

On a peu l'habitude de prendre en compte les productions piscicoles dans les productions de terroir, pourtant la carpe entre tout à fait dans cette catégorie. Son élevage, qui s'est mis en place au XIII-XIVe siècles, met en oeuvre un ensemble de pratiques spécifiques en relation avec la gestion d'un milieu tout entier. Pourtant elle ne bénéficie pas d'une notoriété particulière et souffre même d'une mauvaise réputation : elle est accusée d'être grasse, pleine d'arêtes, d'avoir le goût de vase, etc. Elle est très appréciée localement, ainsi que dans les zones de commercialisation de ce poisson, Allemagne et Alsace, où les consommateurs lui reconnaissent des caractéristiques organoleptiques particulières. Sa consommation suppose une certaine connivence entre le consommateur et le système de production, pour être perçue, accessible et acceptée. Cet exemple permet de vérifier ce qui fait l'identité des produits aux yeux des consommateurs et de mettre en valeur la dimension culturelle et identitaire de la consommation des produits locaux..

IGP en cours. Ce dossier pose la question du choix entre AOC et IGP, car ici, tous les ingrédients sont réunis pour une AOC, alors que c'est l'IGP qui a été retenue, avec Certification de conformité produit.

CATEGORY :

☐ **Origin Product** ☒ **GI product** ☐ **Recognized GI**