



Les Rillettes de carpe au Concours Général Agricole 2018

En test expérimental

L'aquaculture (élevage de poissons) est en forte profession en tonnage et dans les assiettes des consommateurs français à contrario du poisson de mer. Toutefois, aujourd'hui, la France importe 90% des produits issus d'aquaculture (Panga, Tilapia, par exemple). Pourtant, l'aquaculture existe en France comme par exemple l'élevage de poissons d'eaux douces comme la truite et ...la carpe



La carpe, poisson emblématique des étangs de France

La création des étangs en France date du Moyen Age, époque où la religion influençait l'alimentation : la population devait se nourrir de poisson les jours de jeun.

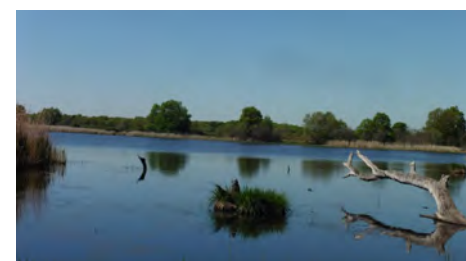
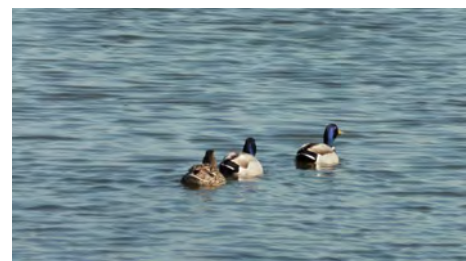
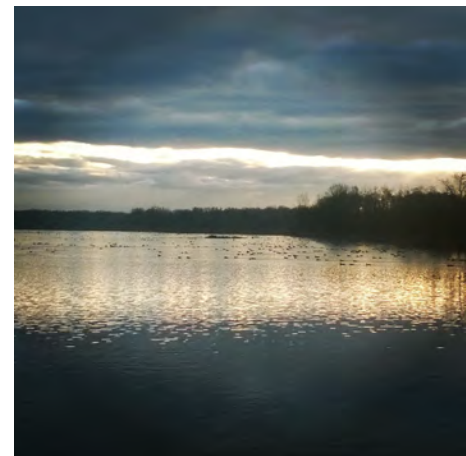
A cette époque, les poissons produits dans les mares ne pouvaient suffire. Les moines des différentes congrégations présentes dans les régions ont eu l'idée de valoriser les marécages en «cuvettes naturelles», les étangs. La pisciculture d'étang est née.

Elle a failli disparaître au 19ème siècle avec l'assèchement des étangs décrétés pour des raisons de propagation de maladie (paludisme, malaria,...), les. Au début du 20ème siècle, les étangs ont été remis en eaux progressivement pour la chasse car là où il y a du poisson, il y a du canard. Peu à peu la production de poissons est relancée et

il faut attendre la fin du 20ème siècle pour voir un début de professionnalisation de la filière.

L'enjeu est désormais de maintenir les étangs en France afin de conforter la biodiversité spécifique de ces zones humides. Toutefois, sans valorisation économique du poisson, les étangs tendraient à disparaître pour être mis en culture permanente et perdre alors cet écosystème.

C'est pourquoi, la pisciculture d'étang s'organise, se professionnalise et communique davantage sur ces étangs, ses métiers et ses poissons.



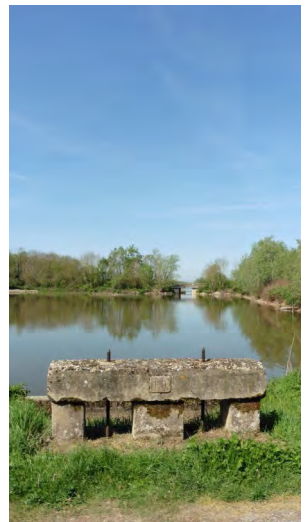
Les poissons d'étangs

Dans les étangs, cohabitent plusieurs espèces de poissons comme la carpe, le brochet, le sandre et aussi rotengle, gardon, tanche.

La répartition des poissons variera selon la profondeur des étangs variable entre 70 et 200 cm de moyenne selon les régions.

La carpe représente 50% des poissons élevés en étang soit 3500 tonnes.

En France, il y a plusieurs régions productrices d'étang en France. Les plus importantes sont la région Auvergne-Rhône-Alpes (Dombes, Forez), Centre-Loire (Brenne, Sologne, ...), Nord Est (Lorraine, Franche Comté),...



La production de carpe

La carpe destinée à la consommation s'élève en 3 ans maximum. Elle est issue de reproduction naturelle réalisée dans l'étang ou issue de reproduction artificielle réalisée chez des écloseurs en France.

En France, on comptabilise 112 000 ha d'étangs. Tous n'ont pas la même fonction.

Les bassins (surface inférieure à 1000m²) vont accueillir les poissons de 5 semaines à un an. Ensuite, ils seront acheminés vers des étangs de petite taille pendant un an. Pour la dernière année avant la vente, ils finiront leur croissance dans des plus grands étangs.

La production de carpe nécessite peu d'alimentation car elle se nourrit principalement d'aliments qu'elle trouve dans l'étang, le zooplancton. Ce poisson ne subira aucun traitement antibiotique pendant toute sa vie.



Des pêches d'étang, un instant mémorable

La pêche quelque soit la région se déroule à la force de l'homme. Quelques jours avant, l'étang est vidé en partie de son eau pour rassembler les poissons à la pêcherie.

Ensuite au petit matin, à l'aide de filets puis d'épuisettes, le poisson est ramené sur la digue pour être trié selon les espèces et les tailles.

Le poisson est transporté vivant dans des cuves avec oxygène et sera vendu pour repeuplement ou atelier de transformation



La Valorisation de la carpe

3500 tonnes de carpes produites en France (Truite 34 000 tonnes)

78% pour le repeuplement (empoissonnage, étangs de loisirs, rivières)

22% pour les ateliers de transformation.



Les caractéristiques de la carpe

Les poissons de la famille de la carpe sont les poissons les plus consommés au monde (Asie, Europe de l'Est). En Asie, la carpe est le symbole de la persévérance et de la fertilité. En revanche, en Europe, ce poisson est associé au silence. D'ailleurs, l'expression "Muet comme une carpe" en est une bonne illustration. .

En France, elle a été longtemps un poisson de subsistance. Poisson facile à élever et très résistant. Avec l'arrivée des transports dans les années 60, elle a été vite détrônée par les poissons de mer, jugés plus nobles.

Aujourd'hui, la carpe reste un poisson résistant et surtout bon pour la santé.

Poisson peu gras, (moins de 100 kcal pour 100g à comparaison de la truite et de cabillaud), il apporte aussi des qualités organoleptiques intéressantes pour un cuisinier. Poisson avec un goût neutre, il se marie avec beaucoup d'accompagnement (filet de carpe au vin rouge, tartare de carpe, crumble de carpe,...)



Les recettes phares aujourd'hui

Dans les années 60-80, les recettes traditionnelles étaient la carpe farcie, la carpe à la juive. Depuis, les ateliers de transformation se sont adaptés au mode culinaire en proposant des plats plus rapides à la consommation comme les rillettes de carpe.



La carpe et le Concours Général Agricole

Le Concours général agricole né il y a plus de 150 ans, récompense tous les ans des produits agro-alimentaires, animaux et vins.

Il permet aussi d'accompagner les produits, les filières en émergence

Suite à des premiers contacts en 2015, une phase expérimentale aura lieu en 2018.



Contact d'organisation de producteurs et de promotion

Unsaeb (union nationale): Alain Marié 02-47-94-53-04 06-84-95-57-53

FAREC (Fédération régionale centre Loire) : Jean Pierre Darreau

APPED (Poisson de Dombes): Nathalie Chuzeville 06 85 16 39 96