Nos étangs, des sources et ressources

Ce projet a pour objectif de lancer une filière créatrice de valeurs durables à partir des étangs du Limousin autour des 3500 propriétaires d'étangs, de pisciculteurs et de restaurateurs locaux. Outre la création de circuits courts à partir de poissons d'eau douce, les partenaires s'intéressent à la préservation de la biodiversité existant autour de ces étangs, à la valorisation des sédiments ainsi qu'à l'animation des territoires ruraux.

Ce projet de l'APPL NA se déploie selon trois axes :

- ***Poissons d'ici*** qui a pour objectif de développer la pisciculture par la mise en production d'étangs pilotes pour consolider le modèle économique et partenarial entre propriétaires et pisciculteurs,
- ***Pelo innov qui*** porte sur la valorisation les sédiments des étangs et en premier lieu la caractérisation des boues pour un usage thermal, cosmétique, médical, vétérinaire ou agricole,
- ***Sejours étang*** qui a l'ambition de structurer une offre touristique autour de la pêche « no kill ».

L'année 2020 marque le début des travaux pour mettre les « Carpes à la carte ». Dès septembre, les travaux se sont concentrés sur la promotion du projet auprès des propriétaires d'étangs du département de la Haute Vienne, des pisciculteurs des départements limitrophes et de restaurants gastronomiques du territoire. Un premier restaurant a proposé une recette avec des carpes limousines et d'autres restaurateurs se sont montrés enthousiastes à l'idée de mettre des poissons produits localement à leur carte. Le contexte sanitaire 2020 avec la fermeture des restaurants a cependant ralenti les projets mais n'a pas empêché des avancées importantes.

En 2021, l'objectif principal est le déploiement territorial de « Poissons d'ici » :
Il s'agira d'inclure de nouveaux étangs pilotes et de mieux partager les modalités d'entrée des étangs dans l'association en se dotant d'un diagnostic allant au-delà du volet réglementaire.
Pour 2021-2022, l'enjeu sera aussi de disposer de poissons à proposer aux restaurants gastronomiques et d'élaborer un modèle économique qui assure un partage de la valeur entre propriétaires, pisciculteurs et restaurateurs. La crise du Covid a montré l'importance de travailler des débouchés alternatifs pour les poissonniers, la grande distribution et les collectivités.

Dans un second temps, il est prévu de relancer le projet Pélo'Innov et de construire les bases pour des séjours d'étangs réussis.

Pascal Flaujac au sein de la Pisciculture du Moulin de Juriol

« Je crois sincèrement au projet. Nous avons plus de 12 000 étangs, c'est malheureux qu'on ne puisse pas encore produire suffisamment et que l'on importe des poissons. L'association m'a apporté la connaissance de nouveaux plans d'eau, des personnes intéressées par le sujet et des nouveaux débouchés. »

Pascal Flaujac, Chef d'exploitation agricole piscicole de la Pisciculture du Moulin de Juriol

FONDATION AVRIL
RECONNUE D'UTILITÉ PUBLIQUE