



LETTRE D'INFORMATION APPLNA

L'APPL NA À TOQUES ET PORCELAINE, UN SUCCÈS

Bien que le beau temps n'ait pas été au rendez-vous, la participation à Toques et Porcelaine 2021 fut un succès pour l'APPL NA. C'était le premier événement d'envergure auquel l'association participait pour aller à la rencontre directe des consommateurs et faire découvrir les poissons d'eau douce élevés localement dans les étangs de la région Nouvelle-Aquitaine.

Avec plus de 500 dégustations réalisées et quasiment 100 % de visiteurs ayant aimé les recettes à base de carpe que nous avons proposées, nous en avons surpris plus d'un qui a découvert ou redécouvert la carpe ! La question qui est revenue le plus souvent était : "où pouvons-nous acheter ces produits ?"...

Pour ceux qui n'ont pas pu venir, vous pouvez retrouver l'esprit de cet événement grâce aux replays du 19 septembre dans le 19/20 sur France 3 Limousin et dans l'émission culinaire Circuit Bleu Côté Saveur avec Régine Rossi-Lagorce à écouter sur France Bleu Limousin.



DEGUSTATION DE CARPE FUMÉE

Tout au long de l'évènement Toques et Porcelaine, nous avons fait déguster la carpe fumée de la Pisciculture de la Gaingaudrie. Pour les curieux et les connaisseurs, vous retrouverez ce produit à Limoges en drive ou dans la boutique de produits locaux Quézalim en décembre 2021 .



VARIATIONS AUTOUR DE LA CARPE

Anne Alassane, cheffe du restaurant le Lanaud à Boisseuil a régalé les visiteurs avec quatre recettes à base de carpe utilisant au maximum le poisson fourni par la pisciculture du Moulin de Juriol :

- Fritto misto de carpe et légumes de saison ;
- Curry de carpe façon Bengali ;
- Quenelles de carpes sauce Nantua ;
- Ceviche de carpe.



FRITES DE CARPE

Jean-claude et Valérie Faurie de la Pisciculture de la Double ont fait des heureux, petits et grands, avec leurs fameuses frites de carpe. Une version locale du Fish and Chips réalisée à partir des carpes élevés dans les étangs de Dordogne que vous pouvez retrouver à la belle saison sur les marchés de Dordogne.

L'APPL NA et le fonds de dotation "Vivons Montagne"



"Vivons Montagne" est un fonds de dotation qui accompagne et soutien des projets portés par des acteurs locaux pour valoriser les territoires ruraux. Les trois projets développés par l'APPL NA, "Poissons d'ici", "Pélo'Innov" et "Séjours d'étangs" ont retenu l'attention de ce fonds de dotation compte tenu de leur intérêt général pour le développement durable en territoire de massif de montagne. La convention que l'APPL NA a signée avec ce fonds de dotation nous permet donc de proposer une défiscalisation des dons réalisés à l'APPL NA via ce fonds de dotation.

Lorsque vous faites un don pour l'APPL NA sur le fonds de dotation "Vivons Montagne" :

- Vous bénéficiez d'une réduction d'impôt car le fonds est reconnu d'intérêt général (reçu fiscal envoyé à la réception du don) ;
- Le fonds de dotation "Vivons Montagne" prélève une commission de 6 % ;

MONTANT DU DON	COÛT POUR LE DONATEUR*	MONTANT POUR L'APPL NA	MONTANT POUR VIVONS MONTAGNE
20,00 €	6,80 €	18,80 €	1,20 €
50,00 €	17,00 €	47,00 €	3,00 €
100,00 €	34,00 €	94,00 €	6,00 €

* réduction de 66 % pour un donateur privé

- L'APPL NA reçoit 94 % de votre don pour financer ses projets. Sachant que nous devons apporter 20 % de fonds propres pour compléter les financements privés et publics que nous sollicitons, votre don servira en 2022 à :
 - Recruter un ingénieur qualité piscicole pour développer la filière alimentaire : 55 000 € ;
 - Financer les études scientifiques de qualification des sédiments : 300 000 € ;
 - Se doter d'outils de communication (charte visuelle, stand mobile, site internet) : 10 000 €.

Dons en ligne sur <https://www.vivonsmontagne.com/applna> ou par chèque (formulaire papier disponible sur demande à l'APPL NA au 05.87.50.42.16).

Nous vous remercions pour ce soutien précieux qui nous permet d'avancer sur la valorisation vos étangs !

A vos fourneaux !

La saison des poissons d'étangs débute en octobre ! Pour savourer la carpe, retrouvez chez vous les recettes réalisées dans le cadre de Toques et Porcelaine par nos partenaires sur notre site internet <https://applna.assoconnect.com/> dans la rubrique "Filière piscicole" puis "Recettes" :

- Les recettes d'Anne Alassane ;
- Les recettes réalisées en partenariat avec le site marchand www.vip-terriens.com par le chef René Maury et Benoit Bessaguet, maître cuisinier de l'Instant Gourmand à St Maurice les Brousses (tartares, carpaccio et carpe frite) ;
- La recette de Fish & Pomme Pont Neuf à la carpe proposée par Chef Jésus et Cheffe Line pour l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine.



CREDITS :

Directrice de la publication : Marie-ange NOWAK
 Rédaction : Stéphanie Héroult
 Photos : Stéphanie Héroult, Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine
 Parution : septembre 2021 - lettre d'information APPLNA n°5

COORDONNEES :

APPL NA - Association de Promotion du Poisson Local en Nouvelle Aquitaine
 SAFRAN - 2, Avenue Georges Guinguouin - CS 80912 PANAZOL - 87017 LIMOGES-Cedex
 contact.applna@gmail.com
 Site internet : <https://applna.assoconnect.com/>