

Les poissons d'aquaculture de nos régions font le show au salon du Sirha 2013 :

- *Un stand pour découvrir la qualité et la diversité des espèces élevées dans nos régions françaises*
 - *Des démonstrations culinaires en partenariat avec le Centre Culinaire Contemporain*
- *Le Turbot Label Rouge à l'honneur d'une nouvelle épreuve « poisson » lors de la finale du Bocuse d'Or 2013*

A l'occasion du salon Sirha qui se tiendra du 26-30 janvier 2013 à Lyon, le Comité Interprofessionnel des Produits d'Aquaculture (CIPA) sera présent pour la première fois, aux côtés de l'Association pour le Développement de l'Aquaculture et de la Pêche en Rhône-Alpes (ADAPRA) afin de présenter aux professionnels de la restauration tous les atouts des poissons d'aquaculture de nos régions (**stand G2B04**).

L'aquaculture de nos régions, complément indispensable à l'apport d'une pêche responsable

L'ambition du Sirha est d'apporter des solutions et de l'inspiration aux acteurs qui font la restauration de demain. Et s'il y a un sujet aujourd'hui sur lequel les restaurateurs ont besoin de solutions c'est l'approvisionnement en produits aquatiques. Dans un contexte où les ressources marines s'épuisent, et où les Français consomment de plus en plus de poissons, la restauration est confrontée à de nouveaux enjeux en termes d'approvisionnement. Petite filière au savoir-faire reconnu, l'aquaculture française se positionne aujourd'hui comme une solution pour continuer à pouvoir proposer à leurs clients des poissons d'une qualité et d'une fraîcheur incomparables.

A l'occasion du Sirha, le Comité Interprofessionnel des Produits de l'Aquaculture a choisi de mettre l'accent sur le goût et la qualité des produits de la filière : Truite, Bar, Daurade, Esturgeon (et son caviar), Maigre, Saumon, Turbot et Sole. Qu'ils soient élevés dans le respect de la « Charte Qualité – Aquaculture de nos régions® », ou bien certifiés Label Rouge ou Agriculture Biologique, les poissons bénéficient d'une qualité et d'une fraîcheur exemplaires. De par la proximité des piscicultures et le soin apporté aux poissons, toutes leurs qualités gustatives et nutritionnelles sont préservées et leurs chairs n'en sont que plus savoureuses. Nés du travail rigoureux et respectueux des pisciculteurs, suivis et contrôlés de leur naissance au point de vente, ils apportent les meilleures garanties de fraîcheur et de traçabilité. La cuisine des poissons commençant dans les bassins...il appartient alors au pisciculteur et au Chef d'écrire ensemble la suite de leur histoire...



De la culinarité autour des poissons d'aquaculture de nos régions



Pour mieux valoriser les qualités gustatives et nutritionnelles des poissons d'aquaculture de nos régions, le CIPA a confié au Centre Culinaire Contemporain une « expertise » portant sur la Truite et le Bar, qui ont fait l'objet de test culinaires et analyses sensorielles. Les conclusions de ces travaux, regroupées dans des « Carnets de Cuisine » seront présentées aux chefs tout au long du salon. Ils pourront ainsi

découvrir les recommandations du CCC relatives aux techniques de cuissons , mais également de nombreuses astuces et recettes pour valoriser auprès de leur clientèle les saveurs délicates des poissons d'aquaculture de nos régions. Et pour illustrer celles-ci, des démonstrations culinaires auront lieu également tout au long du salon, orchestrées par le Chef du Centre Culinaire Contemporain, Tugdual Debéthune : toutes les 30 minutes, 1 nouvelle recette savoureuse.



Le Turbot Label Rouge, invité par Métro Cash and Carry à la finale du Bocuse d'Or

Cette édition 2013 du concours Bocuse d'Or (les 29-30 janvier pendant le Sirha) sera marquée par plusieurs nouveautés, dont une nouvelle épreuve Poisson. Pour remporter le titre tant convoité du Bocuse d'Or, les 24 candidats, représentant 24 nations, devront cuisiner en finale: le Turbot Label Rouge et le Homard Bleu Européen, fournis par Métro Cash and Carry. Le thème Poisson, annoncé aux candidats à seulement deux mois des épreuves, sera le "clou d'un spectacle repensé", selon les organisateurs.

Avec la finesse et la fermeté de sa chair, son parfum délicatement iodé, le Turbot Label Rouge séduit les plus fins gourmets. Ce poisson est particulièrement apprécié par les chefs de la restauration haut de gamme. Poisson rare, le turbot est noble par excellence. En France, l'aquaculture produit chaque année environ 350 tonnes de turbots, élevés sur l'île de Noirmoutier et dans les Côtes d'Armor dans le strict respect d'un cahier des charges Label Rouge, afin d'offrir au consommateur un poisson exceptionnel tant sur le plan gustatif que nutritionnel. Nul doute qu'il saura inspirer les meilleurs chefs de demain.



A propos du CIPA :

Créé le 16 décembre 1997, reconnu officiellement le 11 juillet 1998 par les Pouvoirs Publics, le CIPA (Comité Interprofessionnel des Produits de l'Aquaculture) regroupe les organisations professionnelles représentatives de la filière piscicole. Tous les acteurs de la pisciculture marine et continentale : producteurs, transformateurs et fabricants d'aliments, sont ainsi représentés au sein d'une même interprofession. Le CIPA est composé de 3 collèges :

- Le collège des producteurs via la FFA (Fédération Française d'Aquaculture) qui représente les pisciculteurs en eau douce et en eau de mer.
- Le collège des fabricants d'aliments via le SPPA (Syndicat Professionnel des Producteurs d'Aliments Aquacoles).
- Le collège des transformateurs via l'ATT (Association des Transformateurs de Truite).

Pour plus d'informations sur les qualités des poissons d'aquaculture, rendez-vous sur le site : www.aquaculturedenosregions.com

Campagne financée avec le concours de



Contacts Presse : Agence Gulfstream Communication

Aurélien VINZENT / Hélène JADOT

Tél. : 01 72 00 24 42 / 01 72 00 24 43

Email : avinzent@gs-com.fr / hjadot@gs-com.fr