

## Le Comité Interprofessionnel des Produits de l'Aquaculture met le goût à l'honneur !

- une étude culinaire et sensorielle sur le bar et la truite
- un nouveau site internet pour cuisiner les poissons d'Aquaculture

Léger, raffiné, fin, le poisson est un met délicat. Mais encore faut-il avoir les bonnes techniques et les recettes adéquates, en fonction de l'espèce que l'on choisit, pour le réussir parfaitement. Le Comité Interprofessionnel des Produits de l'Aquaculture s'est penché sur la question et propose aujourd'hui des « outils » pour mettre en valeur les goûts et les textures des poissons d'élevage. D'une part auprès des chefs, restaurateurs, traiteurs avec les « carnets de cuisine » réalisés en partenariat avec le Centre Culinaire Contemporain et d'autre part auprès du grand public avec un site dédié [www.atelier-poisson.fr](http://www.atelier-poisson.fr).

### 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 étude sur la caractérisation culinaire et sensorielle de la truite et du bar. Cette étude a donné lieu à la publication de deux carnets culinaires. Dans ces carnets, le Conseiller Culinaire, Tugdual Debéthune, apporte ses recommandations relatives aux techniques de cuissons, mais également de nombreuses astuces et recettes pour valoriser les saveurs délicates des poissons d'aquaculture de nos régions.

Tugdual Debéthune témoigne : « ces carnets culinaires constituent une base de travail pour les professionnels qui souhaitent mettre en valeur les nombreux atouts gustatifs des poissons d'aquaculture de nos régions ». Testés et approuvés par le Centre Culinaire Contemporain, ces carnets retracent également l'histoire des poissons d'élevage, des bassins jusqu'à la table, pour permettre aux professionnels de sublimer le poisson.



Carnet culinaire "Le bar"



Carnet culinaire "La truite"

### Un nouveau site internet « Atelier Poisson »

Le CIPA a mis en place un site internet culinaire dédié à la cuisine des poissons d'aquaculture de nos régions. Plus qu'un simple site de recettes « traditionnel » ce sont de véritables ateliers thématiques que les internautes peuvent découvrir : atelier sushi, atelier papillotes, atelier créatif... Derrière chacun d'eux se cachent de nombreuses recettes. Et si certains préfèrent découvrir d'une manière originale et imagée le plaisir de cuisiner, ils se laisseront



conter les petits récits culinaires....

Régulièrement le site Atelier Poisson s'anime avec des jeux et des concours de recettes. Un site à avoir absolument dans ses favoris !

### **Bien élevés pour le meilleur du goût !**

Les pisciculteurs apportent un soin particulier aux conditions d'élevage de leurs poissons. 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.

Pour offrir toutes ces garanties, les poissons sont élevés dans le respect de la « Charte Qualité – Aquaculture de nos régions® ». Certains producteurs ont aussi développé des certifications Label Rouge ou Agriculture Biologique. Truite, Bar, Daurade, Esturgeon (et son caviar), Maigre, Saumon, Turbot et Sole, il existe aujourd'hui de nombreuses espèces élevées en France permettant aux consommateurs de varier les produits ... et les plaisirs !



### **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. Depuis le 15 Juin 2000, le Syndicat de l'Aquaculture Marine et Nouvelle (SFAM) a rejoint l'organisation.

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](http://www.aquaculturedenosregions.com)

**Contacts Presse : Agence Gulfstream Communication**

**Aurélie VINZENT / Hélène JADOT**

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

Email : [avinzent@gs-com.fr](mailto:avinzent@gs-com.fr) / [hjadot@gs-com.fr](mailto:hjadot@gs-com.fr)

*Campagne financée avec le concours de*

