

# La carpe, de l'épuisette à la fourchette

"la consommation de la carpe en France  
et en Europe"

samedi  
6 avril  
2019

de 9h à 17h

Avec la participation exceptionnelle de :

- **Otomar LINHART**

Chercheur à l'Université Bohème Sud  
République Tchèque,

- **Martin OBERLE**

Directeur du département d'élevage de  
carpes, Institut de Recherche Piscicole  
de Bavière.



40 route de Sablé  
53200 AZÉ



Grand témoin : **Laurent TOUCHART**,  
Professeur des Universités en géographie  
Université d'Orléans

## Programme de la journée

- 9h à 9h30** Accueil café
- 9h30 à 10h** Ouverture par Frédéric LALANNE, le Proviseur du LPA du Haut Anjou et présentation de la journée
- 10h à 12h30** Conférences débats avec Ottomar LINHART et Martin OBERLE
- 12h30 à 14h** Buffet des étangs - démonstration de matériels de transformation
- 14h30 à 15h30** Tables rondes (inscription obligatoire sur le coupon réponse)
- 15h30 à 16h** Café
- 16h à 17h** Restitution des tables rondes avec Laurent TOUCHART, le grand témoin
- à partir de 17h** Assemblée Générale du syndicat des étangs Mayenne-Sarthe (si participation, inscription sur le coupon réponse)

### 10 tables rondes dont les thèmes sont les suivants :

- 1 . Quelle échelle de valeur ajoutée ?
- 2 . Quel(s) signe(s) de qualité ?
- 3 . Quelle qualité du produit primaire ?
- 4 . Quel type d'atelier de transformation ?
- 5 . Quels marchés actuels et à venir ?
- 6 . Quel(s) aliment(s) pour la consommation ?
- 7 . Quels autres poissons d'étangs candidats pour la transformation ?
- 8 . Quels produits transformés à développer ?
- 9 . Quelles réponses à la demande par les restaurateurs ?
- 10 . Quelle génétique ?

### Démonstration de matériel de transformation

(coupe-arêtes,  
éminceur,  
écailleuse...)



**Buffet des étangs autour de la carpe**, avec une démonstration croate de cuisson à la verticale.

**Vente de produits**