



LA DOMBES

Dossier DE PRESSE 2024

Sommaire

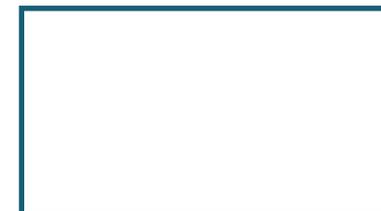
3

Carte d'identité de la Dombes



5

Châtillon-sur-Chalaronne



9

Parc des Oiseaux

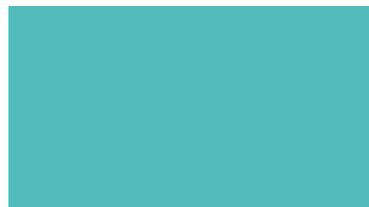


15

Les étangs de la Dombes

22

Abbaye Notre-Dame
des Dombes



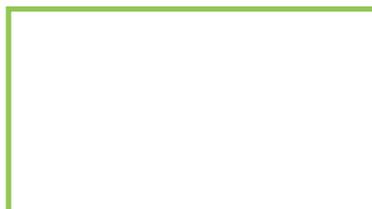
25

Activités Outdoor



33

Les autres cités de la Dombes



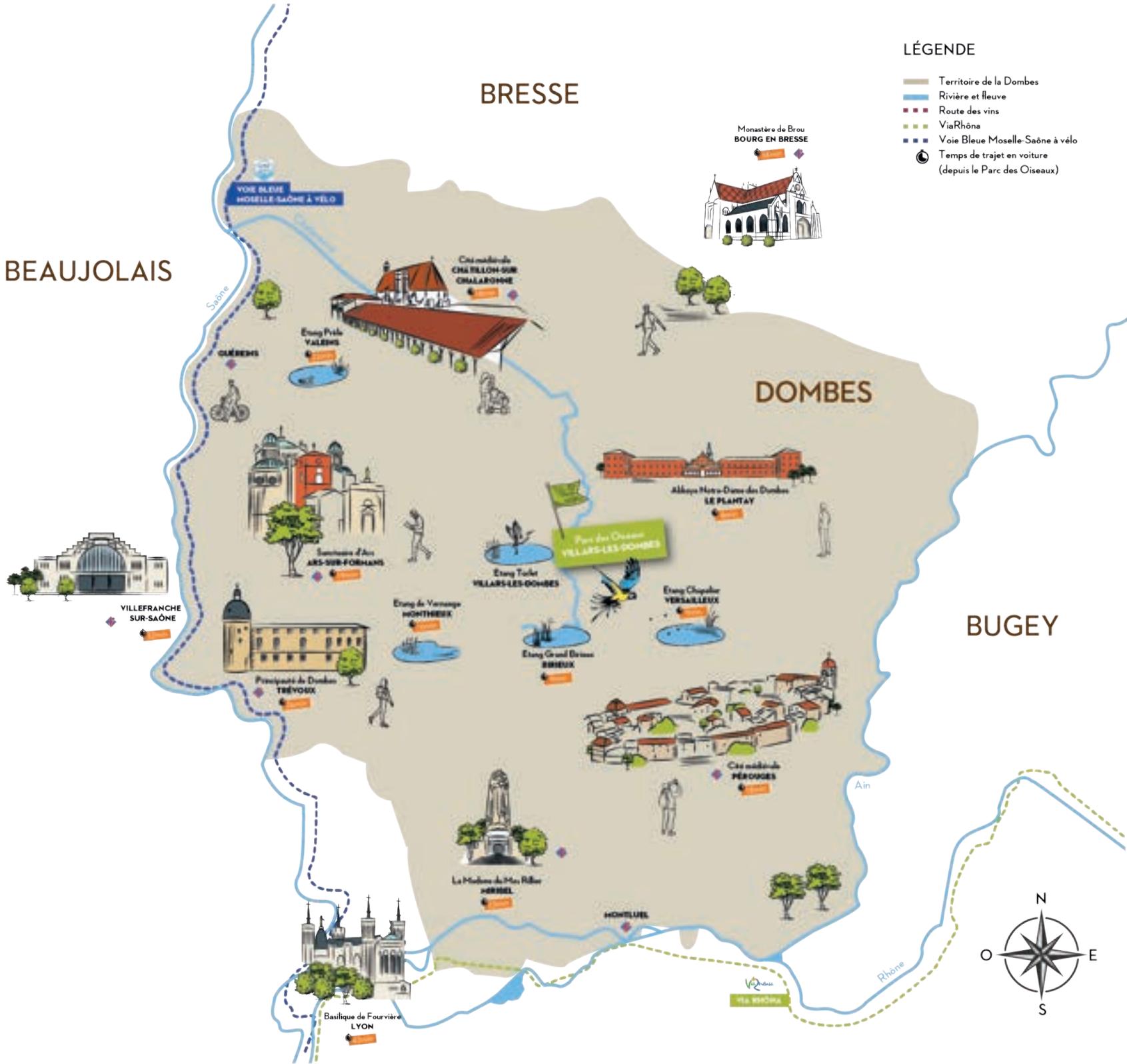
37

Gastronomie en Dombes



LÉGENDE

-  Territoire de la Dombes
-  Rivière et fleuve
-  Route des vins
-  ViaRhôna
-  Voie Bleue Moselle-Saône à vélo
-  Temps de trajet en voiture (depuis le Parc des Oiseaux)



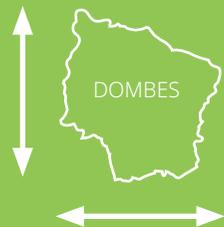


Communauté de Communes de la Dombes

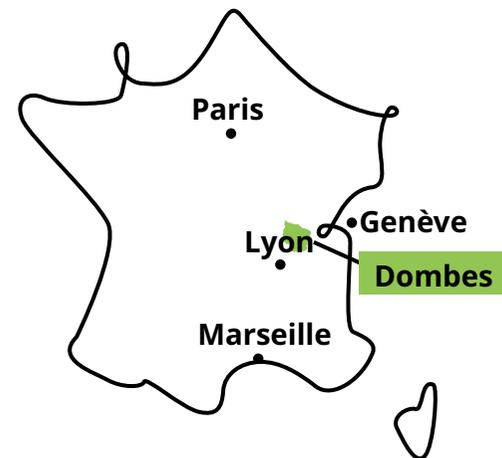


39 500 habitants

36 communes



631 km²



Venir et circuler au coeur de la Dombes

Trains

Ligne 32 Bourg en Bresse / Lyon
6 gares en Dombes
www.ter.sncf.com



Bus

Ligne A02 : Villars les Dombes / Châtillon-sur-Chalaronne
Ligne A01 : Villars les Dombes / Chalamont
Ligne A19 : Bourg en Bresse / Villefranche (via Châtillon-sur-Chalaronne)
www.car.ain.fr



- **Lyon** (30km) : RD 1083 direction Bourg en Bresse
- **Bourg en Bresse** (30km) : RD 1083 direction Lyon
- **Genève** (1h50) : Autoroute A42, sortie n°8 (Ambérieu en Bugey), puis D904 direction Chalamont
- **Mâcon** (1h) : A6, exit n°30 (Belleville) et D17 direction Châtillon-sur-Chalaronne



Hotel Dieu © M. Zeifelder



Thou et étang © M. Zeifelder

Châtillon ^{sur} Chalaronne

CITÉ MÉDIÉVALE AU COEUR DE LA DOMBES

Châtillon-sur-Chalaronne

Une cité de caractère

Autrefois appelée Châtillon-les-Dombes, la cité de Châtillon-sur-Chalaronne offre une escapade idéale à moins d'une heure de Lyon. Son patrimoine historique, ses paysages pittoresques, son ambiance conviviale et sa gastronomie font de cette cité une destination qui séduit les visiteurs en quête d'authenticité et de découvertes.

Au cœur de la ville, les Halles du XV^{ème} siècle sont occupées, chaque samedi matin, par un marché renommé dans toute

la région. Il a même été élu 3^{ème} plus beau marché de France en 2022...

Les maisons à encorbellement, l'église Saint André, qui a perdu son clocher à la révolution française, les ponts fleuris au-dessus de la Chalaronne, la porte fortifiée de Villars et les vestiges du Vieux Château complètent ce cadre charmant qui donne à Châtillon le surnom de « Petite Venise de la Dombes ».

Une cité fleurie

Châtillon-sur-Chalaronne s'illustre par la valorisation de ses espaces verts et de sa biodiversité. La municipalité accorde une attention particulière au fleurissement, à l'entretien des parcs, jardins et berges de la Chalaronne, offrant ainsi à ses habitants et aux visiteurs des lieux de détente et de promenade en harmonie avec la nature. Des actions de sensibilisation à la protection de l'environnement sont régulièrement menées auprès des citoyens, favorisant une prise de conscience collective quant à la préservation des ressources naturelles.

Une cité animée

L'économie locale et solidaire, favorisant ainsi une consommation responsable ainsi que le soutien aux producteurs locaux sont des valeurs fortes de la ville qui lui confèrent dynamisme et convivialité. La vitalité du marché, le magasin de producteurs fermiers, les nombreux commerces d'artisans et d'artisans d'art et les événements valorisant les savoir-faire artisanaux en témoignent. Cette convivialité contribue à l'atmosphère chaleureuse qui règne dans la ville.

Les nombreux événements culturels et festifs, tout au long de l'année, tels que les marchés thématiques, les festivals de musique, les expositions d'art et les manifestations sportives (Marathon Bresse – Dombes, courses hippiques, Tour de France 2023, Tour de l'Ain...) offrent aux visiteurs l'opportunité de s'immerger dans la vie locale et de partager des moments uniques avec la population.



Hortensia @C. Curt



Châtillon-sur-Chalaronne



4 968 habitants

15 restaurants



3 hôtels

150 commerces



7 artisans d'art

2 musées



Maison à encorbellement © M. Zeilfelder

Châtillon en images et videos

[Les sons de Châtillon-sur-Chalaronne](#)

[Le marché d'exception](#)

[Châtillon, petite Venise de la Dombes](#)



[Pour aller plus loin...](#)

La cité médiévale est classée Plus Beaux Détours de France, Ville fleurie Quatre Fleurs (Fleur d'Or), Ville et Métiers d'Art témoignant ainsi de la richesse de son patrimoine sauvegardé



Halles moyennageuses © D. Jungers



Châtillon, PETITE VENISE DE LA DOMBES



Pont fleuri © C. Darget-Lacoste



Berges de la Chalaronne © M. Zeilfelder



Apprendre à dessiner Châtillon avec une artiste ©C. Curt

Parc des Oiseaux

UN TOUR DU MONDE À VOL D'OISEAUX



CARTE D'IDENTITÉ



54 années d'existence



35 hectares



250 espèces



2 500 oiseaux



Plus de 400
naissances par an



1 vétérinaire &
15 soigneurs



275 000 visiteurs
en moyenne par an





Le Parc des Oiseaux : un concept unique au monde

À l'image du monde, le Parc des Oiseaux offre aux visiteurs la possibilité de déambuler d'espace en espace, chacun étant représentatif d'une partie de la planète.

Il offre une grande expérience immersive permettant de rapprocher L'Homme des oiseaux.

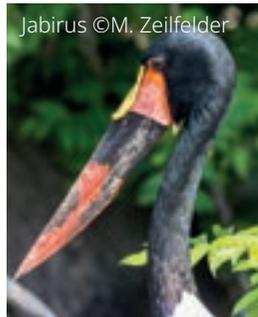
Les 26 espaces qui composent le Parc défilent devant les yeux des visiteurs, tout au long de la journée, au grès des continents. Petits et grands déambulent au coeur d'une nature préservée et découvrent des espèces variées aux comportements spécifiques.

LES 5 GRANDS CONTINENTS À DÉCOUVRIR

1. Afrique

ÎLE, VOLIÈRE, PRAIRIE, SAVANE...
BIENVENUE EN AFRIQUE

Continent de la démesure, l'espace africain du Parc est composé de plusieurs espaces, construits pour répondre aux caractéristiques de chaque espèce. Sur 3 hectares de liberté, l'Afrique en mosaïque regroupe 7 entités avec 3 cascades et 300 oiseaux. Les visiteurs qui déambulent dans cette magnifique partie du Parc ont la joie de croiser une avifaune aux noms chargés d'exotisme (touracos, jabirus, calaos...). Prairie, savane et volière des serpentinaires complètent le continent.



Jabirus ©M. Zeifelder

2. Amérique du sud

UN FESTIVAL HAUT EN COULEURS EN AMÉRIQUE DU SUD

Le visiteur se plonge dans un univers coloré, typique de l'Amérique du Sud, où se mêlent végétation luxuriante et espèces caractéristiques de la région. Qu'il prenne le temps d'admirer la volière du Pantanal ou les spatules roses et ibis rouge, qu'il visite la crique des manchots, conçue à l'image des côtes chiliennes, ou qu'il s'introduise dans la maison des colibris, le visiteur sera émerveillé par la beauté de l'endroit !



Manchot ©M. Zeifelder

3. Océanie

DÉPAYSEMENT
GARANTI EN
OCÉANIE

Au coeur du Parc, on se plonge dans la reproduction d'un village aborigène composé de terre rouge, d'eucalyptus et de graminées, décors typiques des paysages d'Océanie. Pour le visiteur, l'occasion est trop belle de s'immerger dans une faune souvent méconnue : émeus, cygnes noirs, pélicans à lunettes, kangourous et wallabies ; sans oublier l'oiseau le plus dangereux du monde, le casoar à casque ! Sur ce continent, les visiteurs auront le choix entre la volière des loris et le bush australien.



Cygnes noirs ©M. Zeifelder

4. Europe

UN VOYAGE AU PAYS DES RAPACES D'EUROPE

Le visiteur s'emparera de ces lieux pour y trouver une vallée composée des plus grandes espèces de vautours au monde : fauves, moines et percnoptères. Durant la traversée de ce continent, ils cohabitera avec les ibis chauves, l'une des espèces d'oiseaux les plus menacés sur terre.

Viendra ensuite le moment de rencontrer les formidables colonies sauvages de cigognes. Les curieux pourront ensuite rejoindre la volière dédiée au gypaète barbu qui bénéficie d'un programme de réintroduction exemplaire pour lequel le Parc est très impliqué.



Vautour ©M. Zeifelder

5. Asie

AMBIANCE TROPICALE EN ASIE

L'Asie prend une place toute particulière dans le Parc des Oiseaux. Elle est certainement le continent le plus représenté durant toute la visite du Parc ! Ceci s'explique par la présence d'une des plus belles collections européennes d'oiseaux, composée de nombreuses espèces emblématiques : calaos, grues antigones et demoiselles, canards mandarins, oies à tête barrée et autres cacatoès des Philippines...

Le + : un espace de 1250 m² invite le visiteur à pénétrer sur le territoire d'espèces qui peuplent les forêts tropicales comme le pigeon de Nicobar !



Calao Papou ©M. Zeifelder

Le Parc des Oiseaux, une cour de récré à découvrir en famille



Graine de soigneur

Sous l'oeil attentif et les conseils avisés d'un soigneur, les enfants participent à une activité ludique, hors du commun, qui peut déclencher bien des vocations ! Au programme, préparation du festin et nourrissage attentionné des joyeux pensionnaires du Parc : perroquets, ibis, loris, ou encore le casoar ! Le rêve des soigneurs en herbe est désormais réalisable au Parc.

La nurserie : le nid du parc

Chaque année, le Parc des Oiseaux accueille plusieurs centaines de nouveaux oisillons, nés dans l'enceinte du Parc.

Dans la nurserie, les enfants accompagnés de leurs parents, peuvent prendre part à une visite guidée des lieux. Cocktail attendrissant, mêlé d'instant d'émotions et d'apprentissage ludique, cette expérience ne laisse jamais indifférents les plus jeunes qui à rêvent de devenir les futurs protecteurs de ces merveilleux oiseaux. Dans la pouponnière, les oisillons sont dorlotés, pesés tous les 2 à 3 jours et surveillés attentivement lors de leur croissance. Au cours de l'éclosion, les professionnels vérifient régulièrement leur rythme cardiaque.

Bon à savoir : afin de sécuriser la reproduction de certaines espèces rares, différentes pratiques ont été instaurées. Parmi elles, la « ponte de remplacement » qui consiste à prélever le premier oeuf dans le nid pour le placer en couveuse et ainsi inciter la femelle à pondre de nouveau.

Instant hors du temps pendant le spectacle des oiseaux

Véritable ballet haut en couleur, mêlant acrobaties gracieuses des oiseaux et sublime décor naturel, le tout sur un fond de musique adapté à chaque scène, le spectacle des oiseaux est véritablement l'animation à ne pas manquer au Parc des Oiseaux. Il suffit de voir le regard émerveillé et innocent des enfants au bord des gradins pour se rendre compte de la beauté du spectacle qui se déroule sous leurs yeux. Une activité passionnante à vivre en famille !



Spectacle d'oiseaux en vol ©JB Merillot

Caractéristiques du Parc

LES ACTIONS POUR LA PRÉSERVATION DES ANIMAUX

Le bien-être animal au cœur de la philosophie du Parc des Oiseaux

Le Parc des Oiseaux veille depuis sa création au bien-être des espèces par :

1. Un accompagnement total des oiseaux : des protocoles sanitaires stricts, des traitements médicaux préventifs, un accès à tous types de soins et une alimentation équilibrée.
2. Des habitats de vie naturels : côté confort, les volières sont spacieuses et adaptées aux modes de vie des différents oiseaux. L'aménagement de zones dédiées (pour se reposer, voler ou se reproduire) assure aux individus un sentiment de sécurité.

3. Une harmonie complète avec la nature environnante : en plus des réponses à leurs besoins primaires, le Parc veille aux exigences sociales des animaux ; curieux, ils interagissent constamment avec leur environnement, leur stimulation mentale est ainsi favorisée par les structures et décors des volières.

Bon à savoir : les flamants de Cuba, à l'entrée du Parc, vivent en colonie et « bavardent » ensemble tout au long de la journée !



Flamants roses © M. Zeifelder

Le cri d'alerte : sur 11 000 espèces d'oiseaux, 13% sont menacées !

Depuis sa création, le Parc des Oiseaux a mis un point d'honneur à privilégier sa mission dans la préservation de l'avifaune locale. Durant ses cinquante ans d'expérience, le Parc a acquis une expertise certaine et un savoir-faire reconnu au niveau international sur la reproduction d'espèces menacées à l'image du Pélican frisé pour lequel près de la moitié des naissances recensées en Europe ont lieu dans le Parc des Oiseaux !

La réserve de la Dombes ou comment développer un tourisme responsable ?

Au Sud et à l'Ouest du Parc, la réserve de la Dombes s'étend sur une superficie totale de 345 ha. Les nombreux étangs typiques de la Dombes favorisent la présence d'une grande diversité d'oiseaux. Surnommée « le pays aux mille étangs », la Dombes accueille chaque année un grand nombre de hérons et d'aigrettes ou encore de canards qui viennent peupler l'endroit notamment lors de la migration entre l'Europe du Nord et l'Afrique. Inscrite au réseau Natura 2000, plus de 130 espèces vivent dans cet habitat hors du commun.



Bon à savoir :

Aujourd'hui, le Parc des Oiseaux participe à 40 Programmes Européens d'Élevage en plaçant des oiseaux dans des conditions de bien-être exemplaires et innovantes.

Ces programmes coordonnés à l'échelle européenne sont dédiés à la préservation d'espèces menacées ; ils consistent à favoriser les reproductions tout en maintenant la plus grande diversité génétique possible !

L'objectif final : un renforcement de population dans la nature par la réintroduction des espèces quand cela est possible.



Oedicnème tachard © M. Zeiffelder



Héron cendré © M. Zeiffelder

DU 30 AOÛT AU 14 SEPTEMBRE

Les Musicales du Parc des Oiseaux sont de retour pour une 15^{ème} édition.

Au programme, du rock, du rap, de la variété... il y en a pour tous les goûts ! La promesse de moments inoubliables dans un cadre magique où les artistes, le public, la musique et la nature sont en pleine harmonie.

Programmation : musicales.parcdesoiseaux.com



Idée de reportage

LA TOUR PANORAMIQUE

Nichée au centre du Parc, la Tour Panoramique offre aux amoureux de la nature une vue imprenable permettant de découvrir à la fois l'avifaune locale, le territoire Dombiste et le Mont Blanc. Culminant à 27 m de hauteur, cette promenade verticale ravit petits et grands pendant toute la durée de la saison. Située à proximité de l'étang principal, cette tour offre également des scènes de vie incroyables telles que l'éclosion, le nourrissage parental ou le premier envol des magnifiques oiseaux qui composent le parc.

Conçue comme une cabane dans les arbres, cette canopée permet aux visiteurs d'observer, de sentir, d'écouter et de vivre une expérience inoubliable au plus près des oiseaux.

Les étangs de la Dombes

UN PARADIS POUR LES OISEAUX

Idée de reportage

Partez à la rencontre de pisciculteurs passionnés et découvrez toute une filière économique (pisciculture mais aussi artisanat avec le cuir de Carpe) basée sur une gestion traditionnelle des étangs.

Prenez contact avec l'APPED (Association de Promotion du Poisson des Etangs de la Dombes)

www.poissonsdedombes.fr
04 74 36 62 81



Etangs vus du ciel © Aura Montgolfière

Pourquoi tous ces étangs ?

Au Moyen Âge, les paysages dombistes étaient composés de vastes marécages avec pour particularité un sol argileux qui retient l'eau et devient imperméable et boueux lorsqu'il en est saturé. A cette époque, les habitants de cette région ne pouvaient pas cultiver la terre, avaient très peu de ressources pour se nourrir et pas de prairies pour leurs animaux.

Dès le XI^{ème} siècle, les moines ont aménagé la Dombes en créant les premiers viviers à poissons. La demande de poisson d'eau douce étant croissante, le nombre

de pièces d'eau s'est multiplié et les seigneurs ont, à leur tour, exploité ces étangs pour leur richesse piscicole. Le paysage dombiste a donc été façonné par la main de l'Homme et il en résulte un écosystème à l'équilibre fragile avec des étangs qui abritent une faune et une flore d'exception, une pisciculture forte (la Dombes est la 1^{ère} région productrice de poissons d'eau douce de France) et des traditions de pêche ancestrales qui se perpétuent chaque automne.

La Dombes, 1^{ère} région productrice de poissons d'eau douce en France

La production annuelle de poissons est de 1 200 tonnes dont 70% de carpe, reine de la Dombes. La marque Poissons de Dombes® en est le gage de qualité.



www.poissonsdedombes.fr

L'eau une ressource précieuse

Les étangs sont alimentés uniquement par le ruissellement des eaux de pluie et l'eau des étangs alentours. En effet, les eaux des étangs supérieurs viennent remplir les étangs inférieurs par un réseau de fossés, entretenus par l'Homme.

Grâce à un procédé traditionnel et très bien maîtrisé, l'eau, ressource précieuse et de plus en plus rare, est parfaitement utilisée. Aujourd'hui, 1 200 étangs sont entretenus et exploités dans le respect des traditions séculaires. Un code d'usage, appelé le « truchelu », régit ce fonctionnement.

L'évolage et l'assec, quésaco ?

Créer des étangs a permis de développer une pisciculture d'eau douce et de cultiver la terre. Après la période de mise en eau, appelée évolage et qui enrichit le sol, vient le temps de l'assec, où l'on assèche la zone pour exploiter la terre fertilisée. Cette alternance a lieu à intervalles réguliers.



16

Pêche d'étang
© I. Lallemand

La Dombes et ses étangs



RAMSAR, LA RECONNAISSANCE DE NOS ZONES HUMIDES

La Dombes a rejoint la liste des 2 500 sites RAMSAR et est reconnue zone humide d'importance internationale comme le Delta du Danube ou la Camargue.

La convention sur les zones humides d'importance internationale, plus connue sous le nom de RAMSAR, compte aujourd'hui 172 pays membres. Elle porte le nom de la ville d'Iran où elle a été signée en 1971. En adhérant à ce traité, les pays membres s'engagent à :

- Assurer l'utilisation rationnelle de leurs zones humide
- Inscrire des sites sur la liste Ramsar des zones humides d'importance internationale (Sites Ramsar) et veiller à leur conservation
- Coopérer pour les zones humides transfrontières et autres intérêts communs.

Sur la liste Ramsar sont inscrites des zones humides qui fournissent des services écosystémiques et des avantages ayant une grande valeur pour les pays où elles se trouvent et pour le monde entier. La Dombes en fait désormais partie.

Les 4 enjeux de la Dombes

Pour préserver sa zone humide, la Dombes a 4 enjeux à relever :

1) le problème des sécheresses récurrentes, dont la fréquence a augmenté avec le dérèglement climatique

2) la poursuite d'une gestion de l'eau fondée sur les pratiques traditionnelles respectant les cycles des étangs (alternance de l'assèchement et de la remise en eau)

3) la diminution des impacts liés aux effets des pratiques agricoles intensives sur des sols qui favorisent les transferts de pollutions diffuses

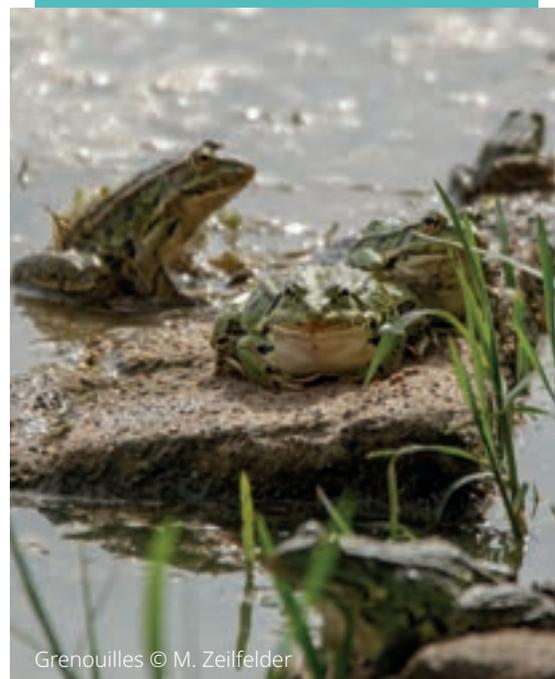
4) le problème des espèces exotiques envahissantes.



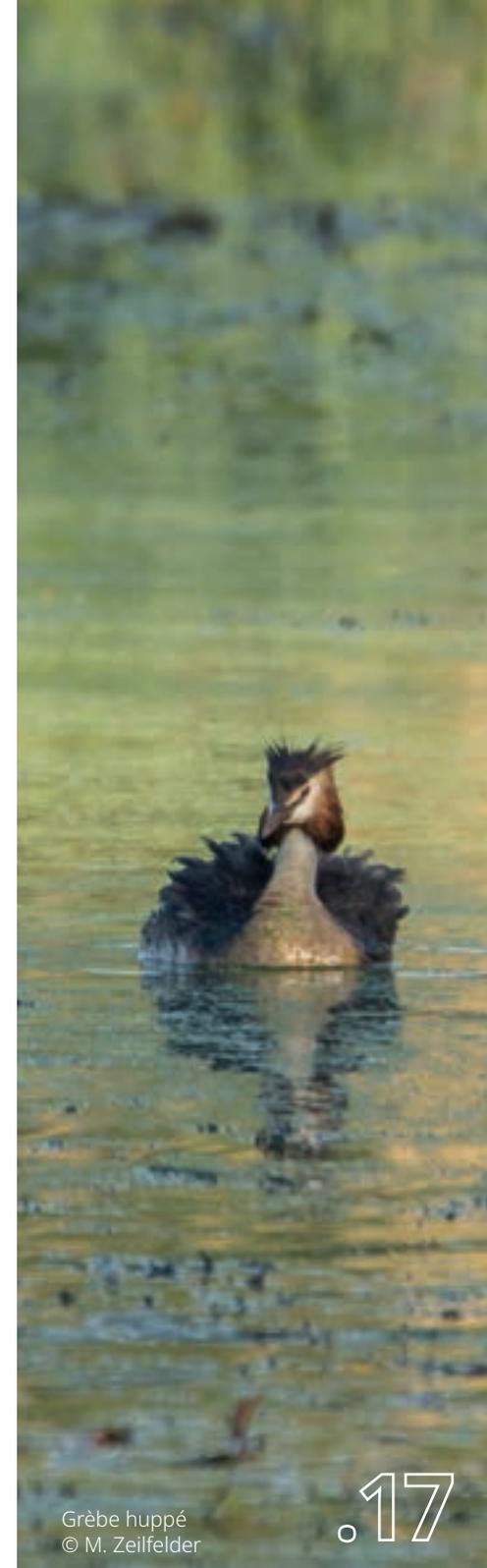
Libellule déprimée © M. Zeifelder



Salicaire commune © C. Curt



Grenouilles © M. Zeifelder



Grèbe huppé
© M. Zeifelder

La Dombes, un espace naturel préservé

Les étangs de la Dombes constituent un petit paradis pour les oiseaux sauvages. Qu'ils soient sédentaires ou migrateurs, la Dombes offre un véritable havre de paix à nos amis à plumes. 130 espèces d'oiseaux ont trouvé, en Dombes, une terre bénie pour se nourrir, s'abriter et se reproduire.

De l'aube au crépuscule, les étangs sont le théâtre de spectacles uniques. Rousserolles, sarcelles et milouins unissent leurs voix alors que les canards, nettes rouges et morillons dessinent de doux ballets sur l'eau...

Toutes ces espèces sont observables sur les observatoires des 5 Espaces Naturels Sensibles de la Dombes.



Le héron cendré

Avec son plumage gris, son long bec et ses longues pattes, il est très présent en Dombes. Il vole sans empressement, passe des heures immobile entre les roseaux et marche lentement dans l'eau. Mais il devient aussi un redoutable prédateur et ne manque que rarement son coup lorsqu'une insouciant carpe a le malheur de passer entre ses pattes.



La foulque macroule

Qu'il fasse beau ou mauvais, chaud ou froid, les foulques ne craignent pas de se montrer et signalent leur présence avec un cri de klaxon. Les adultes arborent un beau masque facial blanc, alors que les petits sont chauves à l'exception de quelques plumes rappelant la tonsure des moines qui ont façonné les paysages dombistes.



La mouette rieuse

La mouette rieuse est une grande adepte des étangs de la Dombes. En fermant les yeux et en l'écoutant, on s'imaginerait presque au bord de la mer, dans les ports ou sur le pont d'un bateau... Pourtant, la mouette rieuse n'est pas un oiseau de mer mais bel et bien un oiseau de l'intérieur des terres. En fonction des saisons, elle change de garde-robe, sa tête est blanche en hiver avec une tache noire derrière l'œil et devient noire au printemps pour son plumage nuptial.



Le grèbe à cou noir

Le grèbe à cou noir mène une existence discrète. Son œil est un rubis et des plumes d'un or pur arborent ses joues. Il arrive sur les étangs dombistes au mois de mars pour nicher et porte ses petits sur son dos. Il aime la compagnie des mouettes rieuses dont le bruit éloigne de potentiels prédateurs.



La nette rousse

Avec sa coiffe rousse et son bec rouge éclatant, la nette rousse a entrepris un voyage depuis l'Asie centrale pour peupler les étangs dombistes. Ses habitudes d'hivernage se sont fortement décalées vers l'ouest de l'Europe au cours des 2 ou 3 dernières décennies.



La Pisciculture

UNE ÉCONOMIE BASÉE SUR LES RESSOURCES DE NOS ÉTANGS

L'emblème de la Dombes est le Poisson. En effet, première région productrice de poissons d'eau douce en France, la Dombes produit jusqu'à 1 200 tonnes de poissons par an.

La carpe est la reine de la Dombes en représentant 70% de la production des étangs.

Présente depuis le Moyen Âge, elle est résistante et assure l'équilibre de l'étang.

Les restaurateurs de la région subliment la carpe de 1001 façons (carpe farcie au vin rouge, goujonnettes, grenouillettes, falafels, soufflé...) mais également les autres poissons des étangs : le brochet, le sandre, la tanche...

L'Association de Promotion du Poisson des Étangs de la Dombes (APPED), dans le but de valoriser ce produit et la filière piscicole, a créé la marque Poissons de Dombes®.

La pisciculture en Dombes, c'est

- 7 506 ha d'étangs en production piscicole
- 1 000 tonnes de poissons pêchés (50% de poissons pour la transformation, 50% pour le repeuplement)
- 650 tonnes de carpes
- 150 propriétaires exploitants d'étangs
- Une marque reconnue



Brochettes, cromesquis et rillettes de carpe
© C. Curt



Goujonnettes et grenouillettes de carpe
© C. Darget-Lacoste

LA PÊCHE EN DOMBES

La tradition piscicole, qui date du Moyen-Âge, perdure encore aujourd'hui et le mois d'octobre marque le lancement des pêches traditionnelles des étangs de la Dombes.

Chaque année, à l'automne, les étangs qui sont pêchés, sont vidés, comme une baignoire, grâce à leur vanne appelée « le thou ». Les poissons se rassemblent naturellement à l'endroit le plus profond de l'étang : « le bief ». Les pêcheurs déploient un filet d'un bout à l'autre de ce bief et ramènent ainsi les poissons près de la berge : « la pêcherie ».

L'opération de tirage du filet est répétée deux à trois fois durant la pêche avec des filets aux mailles de plus en plus serrées (du filet à grosses mailles à la seillette).

Le filet tiré jusqu'à la pêcherie, les pêcheurs attrapent le poisson dans les arvaux (sorte de grosses épuisettes) afin de le sortir de l'eau. Il est ensuite mis dans des caisses et transporté jusqu'à la table de tri, appelée la gruyère. Le poisson est trié selon sa catégorie et son poids.

Il est ensuite pesé sur la bascule et emporté dans un camion collecteur pour être transformé ou pour ré-empoissonner d'autres étangs.

Idée de reportage



Découvrir la filière piscicole en assistant à une pêche traditionnelle, puis en visitant un atelier de transformation (Le Fumet des Dombes) et en savourant un plat à base de carpe dans un restaurant traditionnel dombiste...

Reportage à prévoir à l'automne



Pêche d'étang © D. Gillet



Pêche d'étang © D. Gillet

Joyau de l'architecture dombiste et à l'origine des chaînes d'étangs

CARTE D'IDENTITÉ

Eglise abbatiale néo-byzantine

Construite en 1863

Architectes : Pierre Bossan et
Sainte Marie Perrin

Gérée aujourd'hui par la
Communauté du Chemin Neuf
qui exploite les terres (200 ha
et 6 productions animales) sous
forme de ferme pédagogique
et commercialise, dans sa
boutique, ses propres produits.

Points d'intérêt : atrium, église
et oratoire de Tibhirrine (icônes).



Bienvenue à l'Abbaye

Ses briques rouges typiquement dombistes et son architecture inhabituelle se dévoilent au bout d'une allée. L'intérieur de l'église est sobre et dépouillé, dans le style des églises cisterciennes où l'esprit doit se concentrer sur la prière. Les vitraux du chœur représentent les vagues des étangs de la Dombes, reliés par des roseaux, symboles de fraternité.

La boutique propose, tout au long de l'année, les produits issus de la ferme de l'abbaye : jus de pomme, miel, pâtes de fruits et fromages de vache au lait cru bio, ainsi que sa spécialité, la Musculine.



Eglise abbatiale © M. Zeilfelder



Musculine Guichon © I. Lallemand

La Musculine Guichon

Fortifiant inventé par le Docteur Guichon, qui en a confié la recette aux moines de Notre Dame des Dombes en 1867, la Musculine Guichon est un mélange de viande séchée, fruits, miel et sucre qui est broyé, étalé, séché et découpé en petits bonbons... Très protéinée et calorique, elle est idéale pour les sportifs de haut niveau, les personnes âgées et les personnes en convalescence, suite à une longue maladie.



Icônes © M. Zeilfelder

150 ans d'histoire

Fondée au XIX^{ème} siècle, alors que la Dombes était encore assez marécageuse, l'Abbaye, par le travail de ses moines, a contribué à modifier le paysage et à assainir cette région marécageuse. Ce sont des cisterciens, issus de la communauté d'Aiguebelle dans la Drôme qui se sont installés et ont défriché, asséché et développé les terres qui leur avaient été confiées. En asséchant une partie des étangs et en développant la pisciculture, les moines ont considérablement amélioré les conditions de vie de l'époque.



Entrée © M. Zeilfelder



Activités Outdoor



Étang du Grand Birieux

ESPACE NATUREL SENSIBLE

L'étang du Grand Birieux est le plus grand étang de la Dombes. Il est un site majeur pour l'hivernage des oiseaux d'eau et pour la reproduction de nombreuses autres espèces. Ce site, propriété de l'Office Français de la Biodiversité (OFB), est un lieu d'études. Deux rôles essentiels reviennent à cet espace :

- La production estivale de biodiversité, grâce au maintien d'une mosaïque d'habitats rares sur un seul étang. Elle est favorisée par les dimensions et la configuration très évasée de l'étang.
- Sa capacité d'accueillir de nombreux oiseaux d'eau en période postnuptiale et hivernale.

Ainsi, de nombreux canards y passent l'hiver, notamment des sarcelles, des pilets et divers fuligules. Des centaines d'oies cendrées s'y regroupent régulièrement. Plusieurs insectes protégés comme le Cuivré des Marais (papillon) et la Leucorrhine à gros thorax (libellule) sont aussi présents.

Les visiteurs peuvent profiter d'un bel observatoire, construit en 2021, pour admirer les nombreuses espèces présentes sur l'étang sans les déranger.



Tadornes de Belon et canards colverts © M. Zeilfelder



Chevalier aboyeur © M. Zeilfelder

ESPACE NATUREL SENSIBLE, QU'EST-CE QUE C'EST ?



Les Espaces Naturels Sensibles (ENS) visent à préserver la qualité de sites, de paysages, de milieux et d'habitats naturels remarquables. Créés par le Département, ils permettent à celui-ci d'élaborer et de mettre en œuvre une politique de protection, de gestion et d'ouverture au public de ces espaces naturels.

Le Département de l'Ain ambitionne de labelliser 40 sites en Espaces Naturels Sensibles (ENS). Véritables joyaux naturels, ces sites constitués de milieux très diversifiés, représentent une surface totale de plus de 10 000 hectares. En Dombes, 6 étangs sont labellisés avec pour objectif, de protéger leur écosystème et de sensibiliser le public à leur fragilité.



Spatules blanches © M. Zeilfelder

IDÉE DE BALADE EN FAMILLE : LE CIRCUIT PÉDESTRE DE L'ÉTANG DU GRAND BIRIEUX

Au départ du village de Saint Marcel, ce circuit permet de traverser des paysages typiques de la Dombes et de découvrir le plus grand étang de la Dombes qui se dévoile à plusieurs reprises.

Depuis le thou, un panorama sur l'étang et la vue sur un autre étang de l'autre côté de la route s'offre au promeneur et avec de la chance d'impressionnants rassemblements d'oiseaux peuvent être observés !

 Place de l'église
à St Marcel

 11,5 km

 3h

 Moyen
80% goudron

 Accessible aux VTT/VTC

AVANT DE PARTIR

Une application mobile gratuite, à télécharger !

L'application Ain Outdoor permet de télécharger des fonds de cartes et de guider l'utilisateur, même hors réseau téléphonique, via le signal GPS du smartphone !

Il est possible de choisir son parcours, de randonner en mode visuel ou vocal, d'enregistrer son tracé GPX et de partager ses itinéraires sur les réseaux sociaux !

Ain Outdoor



Idée de reportage

Partez à la rencontre de photographes animaliers passionnés d'ornithologie.
Le + : la possibilité d'accéder aux observatoires

Le vélo EN DOMBES



La Voie Bleue. Moselle-Saône à vélo

Véritable épopée de 700 km qui s'étire de la frontière luxembourgeoise jusqu'à Lyon, en mode zéro carbone, La Voie Bleue® est l'une des toutes dernières véloroutes pour pédaler tranquillement en longeant la Moselle, sur les chemins de halage du Canal des Vosges et sur les bords de Saône.

Côté Dombes, des villages de charme, tel que Montmerle, s'égrènent en bord de Saône jusqu'à la cité médiévale de Trévoux, capitale de la Principauté de Dombes. Le centre historique de Saint-Bernard, avec son château fort et son église médiévale ou encore le château de Fléchères à Fareins se laissent aussi découvrir.



Vélo à Trévoux © D. Gillet

Idée de reportage

UN WEEK-END A BICYCLETTE

Au départ de Lyon, les cyclistes peuvent remonter La Voie Bleue Moselle-Saône à vélo pour faire étape à proximité de la cité médiévale de Trévoux (une dizaine d'établissements labélisés Accueil Vélo® garantissent un accueil spécifique, adapté et confortable). Ils peuvent poursuivre le lendemain vers Thoissey pour découvrir le beau patrimoine culturel et naturel des bords de Saône et en profiter pour faire une escapade en Beaujolais et découvrir Beaujeu par la Voie Verte du Beaujolais. Après une nuit de repos dans le secteur de Thoissey, les cyclistes peuvent finir l'étape à Mâcon. Le retour peut s'effectuer en train depuis Mâcon, mais les plus assidus pourront monter découvrir Tournus ou Cluny et, pourquoi pas, le Luxembourg !



Les balades à pied

Bouligneux, Sainte Olive, Saint Nizier le Désert, Birieux... 18 circuits diversifiés permettent aux promeneurs de découvrir les étangs (sans pour autant en faire le tour car ils sont, la plupart du temps, inaccessibles pour protéger la nidification) sur des chemins et routes sans difficulté et avec très peu de dénivelé. La Dombes offre ainsi un panel de balades familiales pour prendre l'air, profiter de la nature et des paysages, à moins d'une heure de Lyon.

Ces circuits sont référencés sur des applications de randonnée comme AinOutdoor® et sur le site internet de l'Office de Tourisme, Dombes Tourisme.

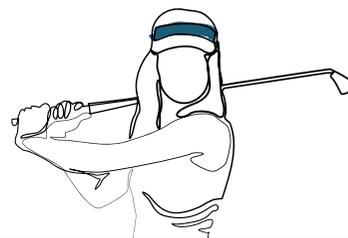


La Dombes étant une région riche en oiseaux, mieux vaut avoir des jumelles avec soi !



Le golf

La Dombes est aussi une terre de golf avec pas moins de 5 golfs sur son territoire. Deux d'entre eux disposent d'hôtels et tous proposent une restauration de qualité.



Golf de la Bresse © Macromike

Golf de la Bresse à Condeissiat

- **Parcours** : 18 trous et 6 trous
- **Superficie** : 90 ha

Installé sur un ancien domaine de chasse et dans une nature totalement préservée, le golf de la Bresse est idéal pour les débutants ou pour s'entraîner. Une magnifique bâtisse aux allures de ferme bressane abrite le club-house dans un décor élégant et soigné. Sur place également, un restaurant avec une terrasse au panorama magnifique sur les greens du 9 et du 18.

Golf du Clou à Villars-les-Dombes

- **Parcours** : 18 trous
- **Superficie** : 46 ha

A proximité immédiate du Parc des Oiseaux, le Golf du Clou séduit les amoureux de la nature. Entre bocage et eau, le parcours du Golf du Clou est tracé autour d'un étang de 12 ha et dispose d'un practice sur eau.

A l'entrée du golf, un restaurant à l'esprit campagne chic réserve un accueil dans une ambiance particulièrement chaleureuse.



Golf du Clou © Macromike

UGolf à Mionnay

- **Parcours** : 27 trous
- **Superficie** : 54 ha

Ce golf est une réserve naturelle abritant de nombreuses espèces d'oiseaux. Des parcours jalonnés d'étangs permettent de découvrir la faune et la flore typiques de la région. Certains fairways s'enfoncent dans la forêt et offrent calme et sérénité pour l'exécution des coups.

Golf de la Sorelle à Villette-sur-Ain

- **Parcours** : 18 trous
- **Superficie** : 74 ha

Niché dans un écrin de verdure, le golf de la Sorelle a été conçu en 1990 dans l'esprit des golfs écossais. Installé dans une magnifique demeure du XV^{ème}, entièrement rénovée, il abrite un hôtel*** à l'esprit cocooning ainsi qu'un restaurant semi-gastronomique.



UGolf Mionnay © Macromike

Golf du Gouverneur à Monthieux

- **Parcours** : 45 trous
- **Superficie** : 330 ha

Le Golf du Gouverneur tient sa particularité de sa nature prédominante, à découvrir tout au long des trois parcours, Le Breuil, Montaplan et La Soche. Cette propriété au cœur de La Dombes offre aux golfeurs la chance de côtoyer, entre deux swings, une flore et une faune d'une variété exceptionnelle, comme s'ils évoluaient dans une véritable réserve naturelle.

L'hôtel *** et le restaurant semi-gastronomique complètent cette offre.



Golf de la Sorelle © Macromike



Golf du Gouverneur © N. Gascard



Héron cendré © M. Zeilfelder



Balade en Dombes © D.Gillet



Observation des oiseaux © D.Gillet

Les autres cités de la Dombes

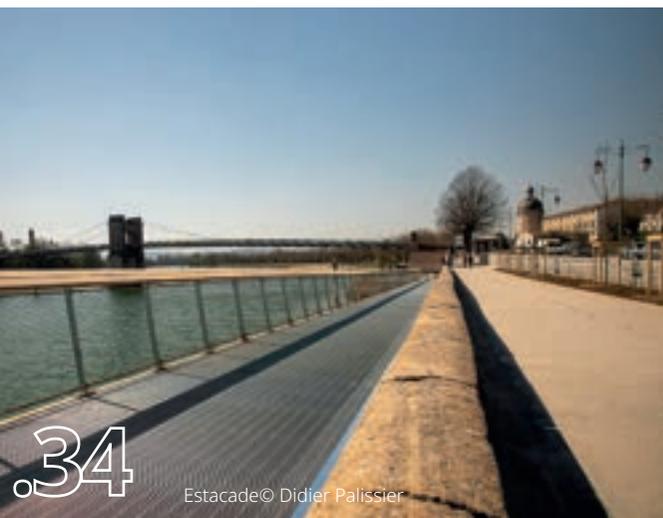




Château-fort © D.Gillet



Parlement © D.Gillet



Estacade © Didier Palissier

Trévoux

LA CAPITALE DE LA PRINCIPAUTÉ DE DOMBES

Seule ville fluviale du Val de Saône à être exposée plein sud, Trévoux est bâti en amphithéâtre.

Dès la préhistoire, son implantation sur un axe d'échanges lui a permis un essor économique important.

La vieille ville de Trévoux se développe sur la fin du Moyen-Âge et conserve encore des vestiges de remparts comprenant plusieurs tours et une porte fortifiée. Fenêtres à meneaux et à accolades s'égrènent au gré de la ville médiévale, surmontée

par un puissant château fort offrant une vue dégagée à 360 degrés.

Outre un vaste panorama ouvert sur la vallée de la Saône, le plateau de Dombes et le Beaujolais, le château fort est un édifice imposant classé Monument Historique depuis 1913.

La Rue[s] des Arts

Ce label, créé et attribué par la mairie de Trévoux, a été inventé afin de valoriser la qualité du travail des artistes et artisans installés à Trévoux. Une douzaine ont leur atelier dans la vieille ville et y accueillent régulièrement du public.

L'estacade de Trévoux

Positionnée en surplomb de la Saône et légèrement en contre-bas de la route, cette voie de 540 m de long, est exclusivement réservée aux cyclistes et aux piétons. Elle permet d'apprécier les berges de la Saône en toute quiétude.

Trois belvédères, installés le long de l'estacade, intègrent des panneaux de sensibilisation aux paysages de la Saône, à la qualité architecturale de la ville et à l'histoire des transports qui se sont succédés sur le site.

Ars-sur-Formans

ARS, UNE SUCCESSION DE LIEUX INSOLITES ET CHARGÉS D'HISTOIRE

Petit village de la Dombes qui accueille chaque année 350 000 pèlerins et visiteurs du monde entier, venus marcher dans les pas de Jean-Marie Vianney, humble curé devenu Saint Patron de tous les curés de l'univers.

Le corps du Saint Curé repose dans une châsse à la basilique Saint Sixte. Cette basilique a été édifiée par Pierre Marie Bossan, architecte de la basilique de Fourvière à Lyon. Construite sur les bases de l'église romane du XII^{ème} siècle, elle fut agrandie en 1862. Son clocher en carrons, issu de l'église originelle, se détache des dômes verts d'eau de la basilique, caractéristiques du style néo-byzantin. La hauteur de cet édifice, sa coupole et ses décors peints en font une curiosité touristique.

L'église semi-souterraine, « Notre-Dame de la Miséricorde », construite par Pierre Pinsard en 1959, pour le 100^{ème} anniversaire de la mort du Saint Patron est d'une architecture contemporaine et insolite.

Le Monument de la Rencontre qui symbolise l'arrivée de Jean-Marie Vianney à Ars en 1818 et sa rencontre avec le petit Berger Antoine Givre, offre un magnifique panorama sur le village, la basilique, les Monts d'Or et le Beaujolais.



Musée de Cire © D.Gillet

Le Musée de Cires, « La Vie du Saint Curé d'Ars »

Unique Musée Grévin de la région Auvergne Rhône Alpes, réalisé en 1994, le « Musée de Cires, La vie du Saint Curé d'Ars » a été entièrement rénové et agrandi en 2019 par la Communauté de Communes Dombes Saône Vallée avec l'aide des Ateliers Grévin. Il s'est enrichi d'un espace d'exposition permettant de réinscrire la vie de Jean-Marie Vianney dans le contexte de son époque. A travers des illustrations et des commentaires audios, il propose désormais une expérience plus immersive que jamais qui plonge les visiteurs dans les moments forts de la vie du Saint Curé de 1789 à 1859.

17 scènes et 35 personnages de cire de taille réelle et surprenants de réalisme permettent de revivre des moments de l'Histoire.

www.musee-ars.org



Basilique Saint Sixtus © D.Gillet



Basilique Saint Sixtus © D.Gillet



Monument de la Rencontre © Sanctuaire d'Ars



Pérourges

UN VOYAGE DANS LE TEMPS !

Pérourges est un village médiéval, à moins d'une heure de Lyon.

Tel un décor de cinéma toujours habité, la cité de Pérourges est un petit bourg de la fin du Moyen-Âge.

Le tilleul, la galette, les demeures d'artisans en sont les symboles. La cité est un ensemble cohérent de maisons d'artisans et de marchands, toute en galets et briques.

De nombreuses expositions, des marchés et des événements de découverte de l'histoire sont organisés tout au long de l'année.



Pérourges © M. Perino



Place du Tilleul © M. Perino



Visites costumées
© M. Perino



Galette de Pérourges © M. Perino

La Galette de Pérourges

La recette de la galette a été créée en 1912, à l'hostellerie du Vieux Pérourges par Marie-Louise Thibaut et son mari. Elle est la reine des spécialités locales.

Ronde et gourmande, croustillante et caramélisée, elle fait l'objet d'une marque déposée.

Cette galette est fabriquée à base de pâte levée parfumée au citron, sur laquelle est disposée une préparation à base de beurre (ou de crème) et de sucre.

www.perouges-bugey-tourisme.com/gastronomie/perouges-une-histoire-de-galette/

Gastronomie en Dombes



La Dombes et ses plats gourmands

En Dombes, la cuisine est chaleureuse et le tour de main ancestral. Pour preuve, la Dombes figure parmi les 100 Sites Remarquables du Goût. Les spécialités dombistes à découvrir sont :

- Les grenouilles : préparées en persillade, elles font la renommée de la Dombes
- Les poissons des étangs : à déguster en goujonnettes, en rillettes ou en filets fumés
- Le gibier d'eau : leur saveur est

sublimée par la créativité des restaurateurs

- Les gourmandises dombistes : l'incontournable Painillon de Châtillon-sur-Chalaronne et la Musculine de l'Abbaye Notre Dame des Dombes

Les volailles sont aussi très appréciées, la preuve en est l'appellation qui leur est donnée : Perle des Mille Etangs, Prince de Dombes, Perle de la Dombes...

Si les volailles de Dombes ne bénéficient pas d'une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) comme leur cousin le Poulet de Bresse, elles sont toutefois de grande qualité. Elles sont élevées avec toutes les exigences imposées par le Label Rouge. Cannette, poulet jaune, poulet noir, pintade, chapon ou encore dinde, c'est autant de variétés qu'il y a de gourmands !



Miel de l'Abbaye des Dombes
© C. Curt



Painillon © JF Basset



Fromages de l'Abbaye des Dombes © C. Curt



Glaces Rimo © C Darget-Lacoste

Idée de reportage

DECOUVRIR LES PRODUITS SAVEURS DE L'AIN®

La marque Saveurs de l'Ain®, le sésame incontournable du territoire pour les plus gourmets ! Producteurs, métiers de bouche, restaurateurs sont représentés au sein de cette marque et garantissent un accueil convivial avec une excellence des mets proposés.

www.ain-tourisme.com/saveurs-de-l-ain/



La carpe sous toutes ses formes

Un plat typique de la Dombes

En goujonnettes, en rillettes, en tartare, en nuggets ou bien farcie, la carpe ne cesse de surprendre ! Présente dans les étangs depuis leur origine, la carpe se décline sous une multitude de recettes. Souvent boudée par le grand public, les restaurateurs dombistes ont à cœur de la sublimer et de promouvoir le poisson emblématique de la Dombes.

Déguster des Poissons de Dombes®, c'est la garantie de consommer des mets de qualité, 100% locaux, respectant un cahier des charges strict et soutenant la filière piscicole de la Dombes.

L'Association de Promotion du Poisson des Etangs de la Dombes (APPED), regroupe les différents acteurs de la filière, afin de les fédérer et d'accompagner tout projet pouvant être utile au développement de la pisciculture en Dombes. L'association organise tout au long de l'année des événements mettant en valeur le poisson de la Dombes.

Elle est à l'origine de la marque Poissons de Dombes® qui :

- Garantit une traçabilité de l'étang à l'assiette
- Assure un produit de qualité tout en préservant l'environnement
- Assure la pérennité de la filière piscicole



Atelier In Quarto Reliure d'art © C. Curt



Manchettes et bagues en cuir de carpe © C. Curt

Idée de reportage

LE CUIR DE CARPE DE DOMBES®



Il y a une dizaine d'années, l'APPED lançait un défi aux artisans locaux en leur proposant de travailler le cuir de carpe ! Depuis, de nombreux objets ont vu le jour : livres avec couverture en cuir de carpe, bijoux, porte-monnaie ou portefeuille, porte-clés, étui à lunettes ou à couteau, sac à main et dernièrement des baskets ! Le choix ne manque pas !

Une marque Cuir de carpe de Dombes® a également vu le jour.

www.cuir-de-carpe-de-dombes.fr



Salade de carpe fumée - Restaurant Le Duverger © C. Curt



Goujonnettes de carpe - Restaurant Oh Bouchoux © C. Bertrand



Carpe - Restaurant Oh Bouchoux © C. Bertrand

Les grenouilles "Comme en Dombes"

« Venir en Dombes et ne pas manger de grenouilles, ce serait comme aller en Bresse et ne pas manger de poulet ! »

« Les grenouilles cuisinées comme en Dombes » est une spécificité culinaire française et vaut aux gastronomes français quelques railleries et critiques de la part de certains pays européens.

Les français sont parfois surnommés « frog-eater » c'est-à-dire, les mangeurs de grenouilles !

La Dombes peut se targuer de sa savoureuse recette qui en fait sa renommée : farine de gaude, beurre de Bresse, ail et persil, plat traditionnel sublimé par les restaurateurs !

Les grenouilles viennent-elles de Dombes ?

Malheureusement non, les grenouilles ne viennent plus de Dombes. Pourtant, elles étaient nombreuses au bord des étangs et s'y plaisaient. Les pratiques agricoles intensives et leur surexploitation ont eu raison d'elles.

Les Français, grands consommateurs de grenouilles, en dévorent près de 4 000 tonnes par an. Face à une surexploitation de ces batraciens, la chasse à la grenouille a été interdite en 1980 et l'espèce a été protégée en 2007.

Quelques exceptions subsistent, notamment pour les propriétaires d'étangs qui ont l'autorisation de s'adonner à cette pratique uniquement au mois de juillet et pour leur consommation personnelle.

Dans la majorité des restaurants français, 99% des grenouilles proviennent de Turquie ou des pays de l'Est, et arrivent en France vivantes.

Néanmoins des initiatives se lancent dans l'hexagone pour créer des élevages de grenouilles françaises. C'est le cas de Patrice François, raniculteur dans la Drôme depuis 2010. À la tête d'un élevage, il confie la difficulté de mettre en place une telle production. Aujourd'hui, il est le fournisseur du restaurant étoilé Paul Bocuse mais aussi du restaurant 3 étoiles Georges Blanc à Vonnas !

En attendant de voir des élevages de grenouilles dombistes, elles restent sublimées par les chefs du territoire.



Les bonnes adresses



Goujonnettes de carpe © C. Bertrand

RESTAURANTS



Pour manger du Poisson de Dombes® :

- Restaurant Oh Bouchoux à **St André le Bouchoux**
- Restaurant Le Duverger à **St Paul de Varax**

Pour manger des grenouilles :

- Auberge de Montessuy à **Châtillon-sur-Chalaronne**
- Restaurant Les Platanes à **La Chapelle du Châtelard**
- Restaurant des Dombes à **St André le Bouchoux**

POUR ACHETER DES PRODUITS LOCAUX

Magasins de producteurs

- La Marande à **Châtillon-sur-Chalaronne**
- Les Fermiers de la Dombes à **Villars-les-Dombes**

Chocolats et Macarons de la Maison RICHART à **St André de Corcy**

Rillettes de carpes, produits transformés Poissons de Dombes au Fumet des Dombes à **St André de Corcy**

Chocolats de Vincent Durant, meilleur ouvrier de France à **Châtillon-sur-Chalaronne**

Miel, compotes, confitures, gelées, fromages... de l'Abbaye Notre-Dame des Dombes au **Plantay**



La Marande © C. Curt



Maison RICHART © C. Curt



Rillette de carpe © C. Curt



Vincent Durant Chocolater



Grenouilles «comme en Dombes» © C. Bertrand

Contact presse

DOMBES TOURISME

Carine MONTET

Directrice
direction@dombes-tourisme.com
06 81 01 73 93

Claire CURT

Chargée de communication et
de la presse
print@dombes-tourisme.com
06 22 88 60 62

Retrouvez ce dossier de presse en version numérique ainsi que des visuels de la Dombes sur notre espace presse

www.dombes-tourisme.com/presse/



 [Dombes Tourisme](#)

Retrouvez toutes nos vidéos sur notre chaîne Youtube



Nette rousse© M. Zeilfelder

Dombes Tourisme

Place du Champ de Foire
01400 Châtillon-sur-Chalaronne
04 74 55 02 27

www.dombes-tourisme.com