

Les geysers apportent de l'oxygène à l'eau des bassins, nécessaire au bien-être et à la santé des truites.

La truite d'élevage

made in France

Les scientifiques prédisent la fin de la pêche pour 2040, après des décennies de pêche intensive et de pollution. Alors que l'aquaculture se développe partout dans le monde, elle est fortement à la traîne en France... Pourquoi ?

Pour comprendre les enjeux de l'aquaculture, la truite d'élevage est un très bon exemple. En France, entre 7 et 8000 tonnes de truites « fraîches » et un peu plus de 4 100 tonnes de truite fumée sont consommées par an. Et cette consommation ne cesse d'augmenter. Aqualande est le leader en France et en Europe de la truite d'eau douce et commercialise sa truite fumée en supermarchés sous la marque Ovive. La société nous a ouvert les portes de l'une de ses piscicultures de truites, dirigée par M. Bernard Gassié, près de Pau. Ils nous expliquent le concept de l'élevage « à la française » !

L'aquaculture en France

Une certaine réticence existe encore sur le poisson d'élevage. Pourtant, il représente 1 poisson sur 2 vendus en France... et malgré les 800 piscicultures françaises (dont 95 % sont dédiées à la truite), beaucoup de poissons d'élevage sont importés. Dans 4 ou 5 ans, la France pourra atteindre les 4 à 5000 tonnes de poissons par an alors qu'en Italie, la production s'élève déjà à 30 000 tonnes, 65 000 en Grèce, 80 000 en Turquie et plus de 60 % des poissons d'élevage vendus dans le monde, vient de Chine ! Pourquoi la France est autant en retard ? La loi littorale est très présente et

contraignante pour l'aquaculture en mer. Quant à l'aquaculture en rivière, les lois françaises et européennes sur l'eau impliquent des contraintes administratives telles qu'il est très difficile, voire impossible, d'installer une pisciculture en détournant – même en partie – l'eau des rivières. Pour résoudre ces problèmes, de nouveaux systèmes en circuit fermé sont en train d'être expérimentés. À terme, ces nouvelles piscicultures utiliseront dix fois moins d'eau que les piscicultures classiques. Mais l'aquaculture française a un grand atout ! Elle a depuis de nombreuses années investi dans la toute première étape de la filière : la ponte des femelles et la féconda-

tion de leurs œufs. Ces écloses françaises dont le savoir-faire reconnu au niveau international vendent aux pisciculteurs du monde entier soit des œufs embryonnés soit des alevins (nom donné aux jeunes poissons). Ainsi, Aqualande est la seule entreprise à faire la truite, de l'œuf embryonné à la truite fumée et tranchée.





Bernard Gassie, directeur de la pisciculture, nous montre de près une de ses truites !

Le principe de la truite d'élevage

La truite d'élevage est la truite arc-en-ciel, importée de Californie vers 1880 et qui s'est imposée dans la grande majorité des piscicultures mondiales.

La « truite saumonée » n'est pas une espèce mais une appellation qui fait référence à la couleur rosée de sa chair. Cette coloration est due à son alimentation. Ovive est la seule marque en France à utiliser un colorant naturel produit par des algues et non des colorants de synthèse.

Les truites durant leur croissance changent de bassin plusieurs fois : elles ne pèsent au début que quelques grammes jusqu'à atteindre un poids d'environ 2 kg.

À l'état sauvage, une truite mange des larves et des insectes, des vers, des crustacés, des œufs de poissons et des petits poissons. Les truites d'élevage sont nourries de granulés composés d'1/4 de poisson et de 3/4 de végétaux.

Préjudices ou préjugés ?

Pilleurs des océans ?

Il y a quelques années, on accusait l'aquaculture de piller les océans pour nourrir ses poissons. Aujourd'hui, pour 1,2 kg de poissons d'élevage, il faut compter seulement 300 g de poissons sauvages

de grand fond, 3/4 de l'alimentation provenant de végétaux. Un poisson sauvage se nourrit en moyenne de 5 à 6 kg de poissons.

Les farines animales

L'autre problème concernant l'alimentation a été l'utilisation des farines animales lors des crises alimentaires, de « la vache folle » notamment. Si ces farines animales sont à nouveau autorisées depuis 2013, Ovive a choisi de ne pas les réintroduire dans l'alimentation de ses truites.

Les antibiotiques

L'utilisation (parfois excessive) d'antibiotiques est l'autre polémique souvent liée à l'élevage. Ovive tend vers le « zéro antibio » : en développant des œufs embryonnés plus résistants aux maladies et en vaccinant les poissons, leur utilisation a été réduite par quatre en dix ans ! Aujourd'hui, Ovive utilise dix fois moins d'antibiotiques que l'ensemble de la pisciculture mondiale et a le taux le plus faible de toutes les filières animales.

Pêche et élevage

La pêche à la truite est ouverte en France du 15 mars au 15 septembre. La truite de nos rivières est la truite fario. Très sensible à la pollution des eaux, elle a bien failli disparaître. Chaque année, des truites arc-en-ciel sont « ajoutées » dans les rivières pour le plaisir des pêcheurs ! Comme ces truites sont stériles, il n'y a aucune incidence sur la souche sauvage, la fario.

La truite bio

En 2018 et peut-être même à la fin de cette année, un « poisson bio » devra être né de « parents bio » ! Le critère bio ne se fera donc plus sur la seule base de l'alimentation. Ovive pourra sans problème continuer à fournir le marché en truites bio puisque l'entreprise maîtrise également tout le début de la filiale avec les œufs embryonnés.

La truite fumée du bassin à l'assiette !

Nous avons visité l'usine de la marque Ovive, la marque de truites de la société Aqualande.



1 Amener les truites vivantes

Les truites arrivent vivantes à l'usine, ce qui est rarement le cas dans d'autres usines.

Cela est rendu possible par des camions spécialement aménagés de grandes cuves.



2 Prélever les filets et les saler

Depuis quelques années, les filets sont prélevés par une machine évitant une tâche répétitive très pénible aux salariés. Les filets sont ensuite mis sur de grandes grilles pour être salés au sel sec et non pas par injection d'eau salée !



3 Fumer les filets

Ces grilles sont ensuite placées sur de hauts chariots et le tout est placé dans des chambres de fumage. Les fours sont alimentés par du bois de hêtre en copeaux.



4 Inspecter et désarêter les filets

Tous les filets sont inspectés et désarêtés à la main à l'aide d'une sorte de grand rasoir électrique. Les filets passent alors dans un tunnel à -4 °C pour les raidir légèrement et faciliter la découpe en machine.



5 Découper et emballer

Les filets sont débités par des machines pour avoir des tranches régulières et calibrées selon les usages. Elles ressortent sur des petits cartons dorés et sont contrôlées par les employés avant d'être emballées.