

Il y a pisciculture
et pisciculture...

François Geiger,
responsable de

Bio Fish Valley SA, dans
le Val-de-Travers (NE),
ne jure que par le bio.



Comme un poisson dans
l'eau: François Geiger
dans sa pisciculture
bio du Val-de-Travers.

Val-de-Travers

Les truites b

TEXTE FRANZ BAMERT
PHOTOS CHARLY RAPPO/ARKIVE.CH

Vous voulez connaître la différence qu'il y a entre une truite de pisciculture conventionnelle et une truite bio? Alors achetez une truite d'élevage conventionnel dans un commerce quelconque et apportez-la moi», avait demandé François Geiger au téléphone. Ce que nous avons fait avant de nous rendre à Môtiers, dans le Val-de-Travers (NE).

A première vue, l'exploitation Bio Fish Vallez SA n'est pas différente des piscicultures classiques. Sauf qu'ici, les bassins où vivent les truites ne sont pas bétonnés, les bords sont en bois et le fond est composé de marne et de gravier. On pourrait presque croire que ce sont des bras de

l'Areuse, la rivière qui traverse le district et dans laquelle est prélevée, puis restituée, l'eau qui alimente les bassins de l'exploitation.

«Alors, vous l'avez, cette truite d'élevage conventionnel?», insiste le pisciculteur en prenant un poisson de son élevage bio. Oui. Et la différence entre les deux individus est manifeste: la truite d'élevage conventionnel a des nageoires tailladées et un museau un peu raboté. «Ça vient des parois en béton et de la forte concentration de poissons élevés en bassins conventionnels. Par faute de place, ils se mordent entre eux», explique François Geiger. Le règlement de Bio Suisse stipule que les truites bio doivent avoir vécu au

moins dix-huit mois dans des conditions adaptées à l'espèce avant d'être commercialisées. Dans les piscicultures conventionnelles, les poissons finissent dans la poêle au bout de seulement huit mois.

Tandis que nous parlons, les truites bio nagent dans l'onde fraîche qui, même au plus fort de l'été caniculaire de 2003, n'a pas dépassé 16° C. «L'eau froide est un gage de saveur de la chair du poisson, mais elle a aussi le pouvoir de prévenir les maladies», affirme le pisciculteur. Le régime de ses truites est composé d'aliments bio à base de céréales et de sous-produits de la transformation de poisson.

En matière d'espace, le règlement des élevages bio n'autorise que 20 kg de poisson par m³ d'eau alors que les piscicultures

