

Bio Fish Valley SA à Môtiers

Les truites et les ombles du Val d'Areuse

Les succulents poissons « bio » de François Geiger !

Texte et images : Claude-Alain Kleiner

—

La passion d'un homme, sa volonté et sa rigueur, son professionnalisme au service des particuliers, des restaurateurs et des grands distributeurs : ainsi peut-on résumer l'œuvre encore naissante de François Geiger. La garantie de poissons « bio » au sens le plus noble du terme, élevés dans les eaux de l'Areuse du Val-de-Travers. A l'instar de la citation de Jean-Jacques Rousseau, exilé à Môtiers de 1762 à 1765 : « Tout est bien sortant des mains de la nature. »

—



L'origine de Bio Fish Valley SA

La pisciculture cantonale de Môtiers était passée maître dans le sauvetage de la truite du Doubs et dans l'élevage de poissons sauvages. Une réputation reconnue loin à la ronde et confortée par un taux de fécondation affichant 90 % de réussite, grâce à des installations très modernes, un refroidisseur d'eau notamment, permettant de ralentir le développement des poissons pour choisir le moment le plus propice à leur remise à l'eau. Ainsi, par la sélection d'individus reproducteurs génétiquement purs, les pisciculteurs, étaient parvenus à faire renaître une truite du Doubs possédant 97 % de son patrimoine génétique originel. Mais la génétique n'était pas le seul objet de fierté de la pisciculture de Môtiers. Il y avait sa méthode «sauvage» aussi.

—
**Excellente
réputation due
à un travail intense
et rigoureux**
—

Toutes les truites élevées alors, les truites fario comme celles du Doubs, passaient leur premier été en étang. «On ne fait pas de poisson de mesure ou du poisson d'assiette, relevait François Geiger à l'époque, les poissons apprennent à chasser pendant quatre à cinq mois dans les étangs de la pisciculture, on ne leur donne pas de nourriture. Et lorsqu'ils sont lâchés en rivière et qu'on les voit nager dans le courant et faire des écarts rapides pour attraper un moucheron, on se dit qu'on a réussi. C'est un moment fabuleux.»

Cette excellente réputation due à un travail intense et rigoureux ne suffit pas. En 2012, sous prétexte d'économies, l'Etat de Neuchâtel décide de se séparer de deux - Môtiers et Hauterive - de ses trois piscicultures, pour ne plus conserver que celle de Colombier. Il en faut bien davantage pour décourager François Geiger qui se préparait à cette triste échéance. Aussi, l'entreprise familiale Bio Fish Valley SA propose-t-elle une offre de rachat à l'Etat, avec l'ambitieux objectif suivant: exploiter les étangs de Môtiers dans le but d'élever, de transformer et de commercialiser des truites arc-en-ciel, des ombles et des truites fario biologiques suisses. De préciser encore que, au-delà du respect rigoureux du cahier des charges du

label du « Bourgeon », la société a pour but de travailler selon les méthodes du développement durable, dans la gestion de la production, de la transformation et de la distribution de son poisson. La belle aventure pouvait dès lors commencer...

Quelques « repères »...

Aujourd'hui, la Suisse compte huit piscicultures dotées du «label suisse». Quatre d'entre elles, dont la pisciculture de la société Bio Fish Valley SA, produisent entre 40 et 100 tonnes de poissons par an, dans le strict respect des directives. Pour comparaison, précisons que si le cahier des charges «bio Europe» autorise une quinzaine de sortes de nourriture, la Suisse est beaucoup plus sévère puisque seuls, deux types d'aliments, sont admis. Sans évoquer les normes rigoureuses en matière de «traçabilité» des produits. Enfin, deux chiffres encore pour comparer ce qui ne peut plus l'être: il faut six à huit mois à une truite ordinaire/conventionnelle pour être consommée

—
**Pas plus de vingt
kilos de poissons
pour mille litres
d'eau**
—

alors que c'est un minimum de dix-huit mois – dont douze mois sur site – à une truite «bio» élevée dans les eaux des étangs de Môtiers. Ce temps s'explique par le lent processus mis en œuvre pour permettre aux truitelles de grossir, avec un souci permanent de permettre à des poissons de même taille de grandir ensemble, sans concurrence. Dès lors, grâce à un contrôle permanent, les cohortes sont séparées, les flux aquatiques sont contrôlés, les températures également ainsi que le «pH» des eaux. Avec une autre règle

plus stricte encore: pas plus de vingt kilos de poissons pour mille litres d'eau... Ainsi, les truites passent d'un étang à un autre tous les trois mois!

Les eaux de l'Areuse

Dernière étape du développement du poisson, la mise à jeun. Au terme de leur vie, truites et ombles passent quatre jours à jeun dans l'eau la plus pure possible. Ainsi, le poisson est «vide» lors de l'éviscération. «En Suisse, on n'a pas le droit de manipuler un poisson qui n'est pas à jeun. La truite ne sent pas la nourriture, aucun excrément ne peut souiller les chairs! La truite doit avoir l'odeur de l'eau de sa rivière d'élevage!» précise François Geiger. Et d'ajouter ce conseil surprenant mais plein de bon sens: «Un poisson qui sent le poisson, mieux vaut ne pas l'acheter!»



L'eau de l'Areuse, parmi les plus propres de Suisse

Ces différentes opérations dans le respect du cahier des charges ne seraient pas possibles sans des contrôles rigoureux de la qualité de l'eau mais également sans la haute qualité naturelle des eaux du Val-de-Travers. Le tout dans des étangs partiellement ombragés, dans des zones d'eau courante et calme à même d'assurer un repos nécessaire à une croissance modérée et saine.

La basse température de l'eau de l'Areuse – parmi les eaux les plus propres de Suisse – participe également à la lenteur du développement des poissons, ainsi très proche de celui des poissons vivant en milieu sauvage, garant d'une chair ferme et savoureuse. Les étangs, construits en 1900 à l'aide de digues de bois (les digues de bois ont été faites dans les années 90),

sont alimentés en débit d'eau continu, comme en milieu naturel. Le fond des bassins est constitué de marne et de graviers et non de béton, comme c'est le cas de la plupart des piscicultures.

Et de conclure en évoquant la variété d'animaux visibles sur les surfaces de compensation écologiques allant bien au-delà des normes «Bio Suisse»: grenouilles rousses, tritons alpestres, colverts, nettes rousses, poules d'eau, grues cendrées et butors.

Exclusivité

Outre la truite «bio», labellisée, de qualité supérieure et unique en Suisse, grâce aux conditions exceptionnelles décrites ci-dessus et grâce à une quête

d'excellence focalisée sur la qualité plutôt que sur une production intensive, François Geiger vous propose un poisson qui fait sa fierté: l'omble de fontaine, «un poisson beaucoup plus fin que la truite», en exclusivité Bio en Suisse romande.

Lorsque la passion est empreinte de rigueur, d'obstination et de labeur, lorsque le travail applique la philosophie de Jean-Jacques Rousseau: «Jamais la nature ne nous trompe. C'est toujours nous qui nous trompons!», la récompense ne tarde que très rarement. François Geiger, à la tête de Bio Fish Valley SA, est en train d'en faire la démonstration!

[Ca.K]