



Dans le Jura neuchâtelois, François Geiger élève des truites bio et nature.

TOUT FRAIS PÊCHÉ

Le poisson figure souvent au menu à Pâques. En Suisse, des élevages atypiques garantissent une offre à la fois abondante et durable.

Avec précaution, François Geiger ramène dans son filet une grosse truite. Il fait froid dans le Val-de-Travers et la neige tient encore dans cette vallée du Jura neuchâtelois. Pourtant, les eaux de ses bassins naturels d'élevage sont libres de glace. «Avec le courant permanent et le va-et-vient des poissons, ils ne gèlent jamais complètement», explique l'éleveur. «L'eau glacée du Val-de-Travers a aussi son avantage: nos poissons grandissent au même rythme que les poissons sauvages, ce qui rend leur chair particulièrement ferme et digeste.» «Bio Fish Val-

ley», son exploitation piscicole située à Môtiers, est l'une des rares en Suisse à avoir obtenu le label Bio Suisse sans dérogation. Une victoire qui doit beaucoup à la configuration et à l'environnement naturels du site. Ainsi, les bassins datent de 1900 et recèlent quelques particularités, à commencer par leur proximité avec l'Areuse, l'une des rivières les plus pures du pays. Ombragés par la forêt, ils bénéficient d'une alimentation en eau courante à l'instar des étangs naturels. François Geiger attire aussi notre attention sur un autre point essentiel qui peut échapper au pre-

mier regard: «Le fond de nos bassins n'est pas bétonné comme c'est le cas dans la plupart des piscicultures mais composé de marne et de gravier. Nos eaux sont donc plus riches en biodiversité.»

Chez Bio Fish Valley, le bio est un crédo. Pour pouvoir vendre ses truites arc-en-ciel et fario et ses ombles chevaliers sous le label « bio » et fournir Coop, François Geiger doit obéir à un cahier des charges strict en matière d'alimentation. À l'état sauvage, les truites sont carnivores et se nourrissent surtout d'insectes, de vers et de petits poissons. Souvent, elles se mangent



Agités par un courant permanent, les bassins de François Geiger ne se figent jamais, même en hiver.

même entre elles. Le régime alimentaire des truites de Bio Fish Valley se compose uniquement de deux types d'aliments, autorisés en élevage «bio». «Nous travaillons avec le seul producteur de nourriture bio pour animaux de Suisse», explique-t-il. Un mélange composé de farine de poisson (issue de sources contrôlées), d'huile de poisson et de céréales. Malgré cette alimentation régulière et très riche en nutriments,

la nature a toujours le dernier mot et le rythme de croissance varie d'une truite à l'autre. «Nous pratiquons une sélection contrôlée qui nous permet d'avoir des truites bien calibrées tout au long de l'année», explique l'éleveur. Chez Bio Fish Valley, on s'efforce de maintenir une production constante. «Mais lorsque la demande augmente à Pâques, nous nous adaptons.»

À une petite centaine de kilomètres à l'est, dans l'Oberland bernois, la Maison tropicale de Frutigen élève un tout autre poisson: l'esturgeon. Pouvant atteindre deux mètres, peser jusqu'à 200 kg et vivre 100 ans, l'esturgeon est renommé pour sa chair mais surtout pour ses œufs – le fameux caviar. Ceux-ci sont d'autant plus chers et prisés que l'espèce ne fraie que tous les deux à cinq ans. Rien d'étonnant à ce que l'estur-



La Maison tropicale de Frutigen pratique une aquaculture durable.



«Plongée tropicale» à Frutigen, à la découverte des esturgeons.

geon sauvage soit menacé d'extinction. La gamme de caviar d'esturgeon et de produits dérivés «Oona» produite à la Maison tropicale de Frutigen participe à la conservation de l'espèce. Le caviar de la gamme «Fine Food» de Coop est issu du même élevage. Oona est un mot d'origine celte qui signifie l'unité, l'unique, l'exception. Et c'est exactement ce qu'est le caviar des Alpes suisses: exceptionnel. Le produit idéal pour apporter une touche de saveur et d'originalité à votre menu gourmet de Pâques.

DURABLE ET RESPECTUEUX DES ANIMAUX

L'eau à 18 degrés des montagnes du Lötschberg de la Maison tropicale constitue un milieu idéal pour l'esturgeon sibérien. L'élevage compte actuellement près de 80'000 individus. Dans l'aquarium, le visiteur peut aussi admirer de nombreuses autres espèces d'esturgeons dont quelques raretés comme le sterlet albinos et le spatula ou le célèbre bélouga. Mais ici, on élève aussi des espèces autochtones. «Le deuxième pilier de nos activités est l'élevage de perches et de sandres – ils représentent à eux deux environ un tiers de la production totale», explique le Dr Paul-Daniel Sindilariu, Directeur Pisciculture et Traitement. «La durabilité est au cœur de l'action de la Maison tropicale, y compris en aquaculture. Notre première priorité est d'élever nos poissons dans le respect de l'espèce, Nous n'utilisons ni antibiotiques, ni médicaments, ni pesticides chimiques.» ■

CAVIAR ALPIN DE LA MAISON TROPICALE DE FRUTIGEN

La Maison tropicale de Frutigen est une pionnière de la pisciculture en aquaculture terrestre. Elle abrite une unité de production performante et professionnelle destinée à l'élevage de poissons d'eau douce, comme l'esturgeon sibérien mais aussi des espèces autochtones telles que la perche et le sandre. Un projet pilote est aussi en cours avec des ombres, jusqu'alors proposées à la vente uniquement en quantités limitées et en saison.

Besoin d'inspiration pour votre menu pascal? Misez sur le poisson!

Vous hésitez devant ce choix impressionnant de poissons? Voici un petit guide des espèces les plus populaires.

Perche commune

Sa chair maigre et son abondance naturelle dans les cours d'eau du pays font de la perche l'un des poissons les plus consommés en Suisse.



Cabillaud (morue)

Surtout pêché dans l'Atlantique nord, le cabillaud possède une chair blanche particulièrement délicate et pauvre en calories. Privilégiez les produits certifiés MSC!



Truite

Arc-en-ciel ou fario, les truites d'origine locale ont la cote en Suisse. La saveur de leur chair tendre et parfumée varie en fonction des conditions d'élevage.



Saumon

Issu de l'élevage ou de la pêche, le saumon a une chair au goût unique et prononcé. Le saumon d'élevage est plus gras et donc plus moelleux que le saumon sauvage.



Esturgeon

Les gourmets ne jurent que par ses œufs, le caviar. Pourtant, sa chair à la saveur caractéristique en fait un mets de plus en plus apprécié.



Carpe

Traditionnellement servie pendant le Carême, la carpe se savoure aussi à Pâques. Son goût de noisette ainsi que la texture de la chair dépendent fortement des conditions d'élevage.



Thon

Ce prédateur est un mets de choix, délicieux cru en carpaccio ou grillé comme un steak. Mais thon rouge ou pas, les ailerons ne se mangent pas!

