



# Poisson Bio de torrents des montagnes

Des truites Bio issues d'un **ÉLEVAGE SUISSE BIO** traditionnel. Un délice qui peut être produit de façon attentive et durable grâce à Coop.

TEXTE ZENO VAN ESSEL  
PHOTOS DAVID BIRRI

**L**'étang existe depuis 100 ans. Ses rives sont consolidées par d'anciennes digues de bois couvertes de mousse,

maintenues dans le sol en marnes par des pieux épais. Il y pousse une herbe abondante dans laquelle les grenouilles croassent paisiblement. Elles vivent agréablement car l'étang est couvert de grands filets qui protègent les poissons, mais aussi les grenouil-

les et autres animaux, de la voracité des oiseaux. «Sans oublier qu'en été, les filets donnent un peu d'ombre», ajoute François Geiger. «Cela évite que l'eau de l'étang ne se réchauffe inutilement, ce qui est plus sain et plus agréable pour les truites.»

**Le pisciculteur du Val-de-Travers** sait de quoi il parle. Les animaux et lui, c'est une longue histoire d'amour. Avant de reprendre l'élevage ancestral de poissons de Môtiers (NE) en 2012, François Geiger était garde-chasse pour le canton de Neuchâ-



### BIO FISH VALLEY

Avec son élevage de poissons au Val-de-Travers, dans le canton de Neuchâtel, François Geiger mise systématiquement sur Bio.

tel. «J'aime beaucoup travailler avec et dans la nature», déclare-t-il. «Au fil des années, l'aspect bureaucratique du travail de garde-chasse est devenu trop contraignant. J'ai donc décidé de racheter l'élevage de poissons que je connaissais déjà et de me mettre à mon compte. Dès le début, il était clair que je pratiquerais de l'élevage Bio, sans le moindre compromis.»

**Une tâche loin d'être facile.** Car les poissons de l'élevage de François Geiger, du nom de Bio Fish Valley, demandent beaucoup

#### 1 Sol en marne

«Notre écosystème est identique à celui d'un étang sauvage», déclare François Geiger.

#### 2 Contrôle

La croissance et la santé des poissons sont contrôlées une fois par mois.



de soins: «Les basses températures de l'eau de la rivière du Val-de-Travers permettent à nos poissons de grandir aussi lentement que ceux qui vivent à l'état sauvage», explique l'éleveur. «Il faut compter au moins 18 mois avant qu'ils n'atteignent la taille adulte. C'est pourquoi leur chair est à la fois très ferme et savoureuse.»

**La rivière** qui déverse son eau cristalline dans l'élevage de poissons Bio depuis des générations s'appelle l'Areuse. Nichée entre les roches escarpées du Jura neuchâtelois, la vie champêtre de cet

endroit idyllique semble avoir résisté au temps. Cela dit, aussi naturel que soit l'emplacement du site «Bio Fish Valley», les contrôles demeurent très stricts. Avant de pénétrer dans la pisciculture, François Geiger désinfecte ses chaussures. «Une mesure de sécurité», explique-t-il. «Il suffit d'un microbe dans l'installation et tout l'élevage est menacé.» Au cours des 5 dernières années, depuis que François Geiger est devenu pisciculteur, c'est arrivé 3 fois. «Ce qui prouve l'importance du contrôle continu – qui va ►



3

► même au-delà des strictes directives de Bio Suisse», précise-t-il. Chaque mois, il fait également vérifier la qualité de l'eau de l'étang par un laboratoire – même si l'Areuse est l'une des rivières les plus propres de Suisse. «Nous voulons être certains que l'agriculture pratiquée dans les environs n'entraîne pas de contamination, même minimale, de notre élevage Bio». Pour pouvoir vendre les truites arc-en-ciel, truites de rivière et ombles sous le label «Bio», il faut également respecter de strictes directives alimentaires. Les truites Bio de «Bio Fish Valley» sont nourries avec deux variétés d'aliments uniquement pour poissons et autorisés en tant que «Bio» par Bio Suisse. «Nous utilisons la seule alimentation

Bio produite en Suisse», explique François Geiger. «Elle est composée de farine de poisson issue de sources traçables et durables, d'huile de poisson et de céréales.»

Une fois par mois, la croissance et la taille des poissons Bio Fish Valley sont contrôlées par une trieuse mécanique qui sort les poissons de l'étang à l'aide d'un tuyau d'aspiration puis les amène vers un bassin de tri où ils sont re-

groupés en fonction de la largeur de leur mâchoire. Les plus grands

## «Nous nourrissons nos truites avec des aliments Bio»

FRANÇOIS GEIGER

### Des paroles aux actes n° 161



### Coop est le champion suisse du poisson Bio

En 2016, 32,6% des poissons d'élevage vendus chez Coop étaient conformes aux exigences de Bio Suisse.



sont réservés pour être transformés et les autres remis dans l'étang. «C'est une méthode de sélection très douce qui évite de toucher les poissons, sauf si nous devons examiner l'état de santé d'un d'eux», explique François Geiger. Ce tri régulier permet également de gérer leur nombre en fonction de la demande. «C'est très important, car pendant les périodes de forte demande, nous livrons jusqu'à une tonne de poisson par semaine à Coop», continue le pisciculteur. Une partie de la marchandise est transformée en délicieuse truite fumée Bio. Les poissons sont découpés en filets qui sont ensuite fumés au bois de hêtre. Aucune épice n'est ajoutée afin qu'elles conservent leur délicate saveur originale. ●

**3 Travail manuel** Thibault Rossignol et Quentin Benier rassemblent les poissons

**4 Trieuse** Les truites Bio sont triées automatiquement selon la taille de leur mâchoire.

**5 Retour après le tri,** les petits poissons sont rejetés dans l'étang.

## Crevettes fumées Bio

Qualité Bourgeon Bio également pour les fruits de mer d'outre-mer: Avec les **Crevettes Bio Naturaplan fumées**, Coop propose une succulente nouveauté.

Les crevettes ont toujours plus de succès. À raison: elles contiennent peu de matières grasses, mais une grande quantité de précieuses protéines ainsi que des minéraux et des vitamines essentiels. Les crevettes vendues par Coop sont originaires d'eaux tropicales et majoritairement d'élevages Bio soigneusement sélectionnés. Les aquacultures des fournisseurs de Coop sont respectueuses des animaux, gérées le plus naturellement possible et régulièrement inspectées par des institutions indépendantes. Le respect des strictes directives de Bio Suisse quant à la préservation des forêts de mangroves, si précieuses au niveau écologique est également contrôlé. Une partie des crevettes Bio du Vietnam est livrée par Coop à la société Ospelt Food AG à Sargans (SG) où elles sont d'abord délicatement marinées dans une eau contenant du sel, de l'ail Bio et du sucre Bio, puis fumées sur du bois de hêtre pendant trois heures dans un four de fumage à 58 degrés Celsius. Une véritable innovation – et un régal.



Les crevettes Bio du Vietnam dans le four de fumage d'Ospelt food AG.



Les crevettes Bio Naturaplan de Coop sont délicatement fumées sur du bois de hêtre pendant trois heures.