

Le saumon – complément d'assortiment

Saumon produit dans le respect de la nature

Pour Julian Connor et Ronald Herculeijns, de la Swiss Alpine Fish AG, Noël était vraiment spécial cette année. Pour la première fois ils pouvaient compléter leur menu de fête avec leur propre saumon atlantique.

Certes, l'entreprise créée en 2013 avait déjà mis sur le marché ses premiers poissons en 2017, mais il ne s'agissait encore que de truites saumonées. Ils avaient recouru à cette espèce plus robuste dans un premier temps, en attendant que le filtre bio soit installé dans le bassin, mais nous reviendrons encore sur ce point. Et en septembre de l'année dernière ils ont pu «récolter» leurs premiers vrais saumons. «L'élevage de saumon est difficile parce que ce poisson est très sensible» raconte le directeur Julian Connor. «S'il est stressé, il ne mange plus.»

Un voyage pénible

Le saumon est constamment en mouvement. Depuis son lieu de naissance – en général une petite rivière – il émigre vers les océans, un voyage pénible qui peut représenter plusieurs milliers de kilomètres. Après avoir passé quelque temps en mer il remonte à contre-courant jusqu'à sa rivière d'origine où il fraie, puis meurt.

De nos jours, les usines hydro-électriques, les barrages et autres interventions représentent des obstacles infranchissables. De plus les canalisations, les déplacements de rivières et les rives bétonnées compliquent encore la recherche d'emplacements adéquats pour frayer. Tous ces facteurs, ainsi que la pollution des eaux et la surpêche, ont entraîné la disparition presque complète du saumon en Suisse. Mais des efforts ont été entrepris pour réintroduire cette espèce chez nous.

L'élevage dure deux ans

Par kilo de son poids, un saumon dépose environ 2000 œufs, mais à peine 10% des jeunes alevins parviennent à l'âge adulte. Et comme il s'avère extrêmement difficile d'élever les saumons de manière ciblée, Swiss Alpine Fish AG importe tous les deux mois 40 000 œufs en provenance d'une entreprise certifiée en Islande.

Après l'éclosion, les alevins sont alimentés de jaune d'œuf exclusivement pendant quatre semaines. Après quoi, ils sont répartis dans différents bassins d'eau douce selon leur taille. Et une fois qu'ils ont atteint 150 grammes, ils sont déplacés



Le credo de Julian Connor (à g.) et de Ronald Herculeijns: «Des poissons heureux et sans stress.» (Photo: db)



La récolte, suivie du nettoyage, sont effectués sans tarder. (Photo: màd)

dans le grand bassin principal rempli d'eau salée. Au total il faut compter près de deux ans pour que les poissons atteignent leur poids de 3,5 kilos et puissent être récoltés. Dans cette installation on élève en même temps six générations de saumons, de sorte que la production annuelle peut atteindre environ 600 tonnes.

L'abattage, appelé «récolte» dans le métier, se fait avec le plus de ménagements possible. Les saumons sont déplacés tout d'abord dans un bassin dit «de jeûne» où ils ne reçoivent rien à manger pendant une semaine afin que l'intestin soit propre et qu'ils aient tout éliminé. Après quoi ils sont conduits par un tuyau où une décharge électrique les étourdit. Puis, dans l'espace des deux secondes qui suivent, on les tue en leur coupant manuellement les branchies. Ils sont ensuite vidés, nettoyés, puis livrés encore le même jour directement aux clients, ou alors fumés dans le fumoir de l'entreprise elle-même.

C'est Julian Connor qui a eu l'idée de mettre en place le premier

élevage de saumons indoor de Suisse. Il aime manger du poisson frais, nous raconte ce citoyen britannique qui vit à Zurich, mais jusqu'à maintenant il avait cherché en vain un élevage de saumons en Suisse. Les 13 000 tonnes consommées chaque année proviennent exclusivement des importations, ce qui signifie que le poisson qui termine dans nos assiettes a déjà passé au moins cinq jours hors de l'eau.

Mais il n'y a pas que le souhait d'avoir du saumon frais qui a poussé Julian Connor à créer Swiss Alpine Fish AG. Il est aussi préoccupé par les conséquences négatives que les fermes d'élevage de saumon ont sur l'environnement.

Selon les endroits, les animaux sont maintenus en mer dans des cages formées de filets. Les excréments et les restes de nourriture tombent ainsi au fond, ce qui provoque un excès d'engrais et cause des dommages au système écologique. D'autre part, avec le système ouvert, des poux et autres agents pathogènes peuvent

accéder sans obstacle jusqu'aux poissons, de sorte qu'on utilise des produits de désinfection et des antibiotiques qui terminent à leur tour dans l'environnement.

C'est ainsi que J. Connor a décidé de construire une installation en espace fermé dans laquelle les animaux peuvent nager dans de l'eau de montagne propre, sans antibiotiques ni produits chimiques ou micro-plastiques, avec du sel pour seul aditif.

Protection contre les prédateurs

Un courant artificiel et un éclairage qui simule les conditions qui règnent dans le nord de l'Europe permettent aux animaux de bénéficier d'une qualité de vie similaire à celle qu'ils auraient en liberté. De plus, le système fermé permet de les protéger non seulement des agents pathogènes, mais aussi des prédateurs tels que les oiseaux de proie ou les poissons carnassiers. Quant à la teneur en oxygène, la température et la valeur pH de l'eau, elles peuvent être réglées ici avec précision, contrairement à une installation ouverte.

Grâce à deux systèmes de filtration différents, 98% des eaux usées peuvent être recyclés. Le filtre mécanique sert de passoire dans laquelle les déchets restent pris. Ceux-ci sont ensuite exploités pour le biogaz. Quant au filtre biologique, il est composé de particules de plastique sur lesquelles les bactéries, présentes dans les poissons, se fixent et nettoient l'eau.

Toute personne qui ose se lancer dans la création d'une nouvelle entreprise a intérêt à trouver un partenaire qui soit vraiment fiable. C'est ainsi que Julian Connor a demandé à son ami Ronald Herculeijns s'il serait prêt à participer. Celui-ci, qui travaillait à l'époque auprès d'un producteur de champagne, a quitté son job et pris le rôle de chef du marketing et des ventes ainsi que co-proprétaire de Swiss Alpine Fish AG. Et aujourd'hui l'entreprise compte au total 27 parts d'investisseurs.

Il a ensuite fallu trouver l'endroit parfait, ce qui n'a pas été facile. Mais le choix s'est finalement porté sur Lostallo, dans le Val Mesolcina aux Grisons. Et là, tout est parfait: l'eau de la Moesa est d'excellente qualité et il y en a en suffisance pour remplir les énormes bassins qui sont nécessaires pour les près de 160 000 poissons. Qui plus est, il n'y a aucune ferme dans les environs qui pourraient y déverser leurs engrais ou du purin dans la rivière. **db (lz)**