



La ferme salmiconicole à Lostalio (GR) dispose d'un système fermé de recirculation de l'eau.

PHOTOS HSASKIA CEREGHETTI, ALAIN INTRINA

Du saumon des Alpes

Du saumon d'origine suisse? Ce n'est plus une anecdote dans les livres d'histoire mais bien une réalité dans le val Mesolcina, au sud des Grisons. Seul producteur indigène, Swiss Lachs recourt à une technique de pointe.

Il est bien loin le temps où les saumons peuplaient les rivières suisses et où il suffisait de tendre une épuisette pour les capturer. Certes, plusieurs initiatives ont été lancées pour réintroduire l'espèce dans notre pays. Mais, en attendant, la pêche se rabat sur d'autres poissons.

Pourtant, il existe bel et bien un saumon «made in Switzerland». En 2016, le Britannique Julian Connor (54 ans) et le Néerlandais Ronald Herculeijns (50 ans) ont fondé la ferme salmiconicole Swiss Lachs à Lostalio, dans le val Mesolcina (GR). Pas moins de six générations de saumon atlantique y sont élevées simultanément. Six fois par an, les œufs sont importés d'Islande. Après l'éclosion, les saumoneaux grandissent pendant deux ans dans les bassins circulaires de la pisciculture parcourus par un léger courant artificiel. Une fois qu'ils ont atteint le poids de 3,5 kg, ils sont «récoltés» – c'est-

à-dire abattus. L'élevage respecte les étapes du cycle biologique du saumon: jusqu'à l'âge de six mois, les alevins sont placés dans des bacs d'eau douce, puis ils évoluent en eau saumâtre – où leur organisme s'adapte progressivement – et finissent leur croissance en eau salée. Le flux continu pour nager garantit des poissons particulièrement «sportifs».

Pas d'antibiotiques

Avant l'aventure Swiss Lachs, les deux fondateurs n'avaient aucune expérience de l'aquaculture. Ronald Herculeijns était dans le chocolat, le tabac et le champagne et Julian Connor négociant en acier. Mais en 2014, ce dernier découvre sa vocation en visionnant un reportage sur les fermes salmiconicoles scandinaves utilisant des nasses. A la vue des poissons cruellement à l'étroit, infestés de parasites et traités aux anti-

biotiques néfastes pour l'environnement, l'Anglais a une idée: avec son ami Ronald Herculeijns, il allait exploiter un élevage de saumons durable, si possible en Suisse – leur pays d'adoption.

Avant de construire leur site de production, il leur fallait et un financement et un partenaire commercial solides. Ronald Herculeijns explique: «Très tôt, nous avons pris contact avec Coop, car elle prône aussi les valeurs de proximité et de durabilité.» L'enthousiasme est réciproque. Matthias Hofer (41 ans), Category Manager Poisson et fruits de mer chez Coop, se souvient: «J'ai d'emblée été convaincu par l'approche de Swiss Lachs.» «C'est grâce au partenariat avec Coop que nous avons trouvé des investisseurs», affirme Ronald Herculeijns. Swiss Lachs effectue sa première livraison de saumon à Coop en septembre 2018.



Après un élevage sans stress, le saumon frais est transformé sur place.

«La qualité supérieure des produits est le reflet d'une réelle compétence professionnelle», loue Matthias Hofer. Cette qualité résulte de plusieurs facteurs. Les Préalpes offrent un cadre idéal pour l'exploitation, en raison de la quantité d'eau disponible, de sa qualité et de sa faible teneur en calcaire. Le bien-être animal reste essentiel. A cet égard, le système de circulation fermé présente de nombreux avantages: les poissons ne sont pas exposés aux parasites et ne sont jamais traités aux antibiotiques.

Les paramètres tels que la température, l'acidité, la salinité ou la vitesse d'écoulement de l'eau contribuent au bien-être des poissons. L'eau est filtrée,

ACTE N° 83

Bien-être des poissons d'élevage

Les élevages de poissons sont en plein essor car ils offrent une véritable alternative à la pêche sauvage. Les avantages de l'aquaculture sont évidents: elle ménage les espèces sauvages menacées, implique des trajets plus courts et de meilleures conditions de production.



Plus d'infos sur cet acte et sur tous nos autres engagements via ce code QR.

www.des-paroles-aux-actes.ch/83

puis retraitée, l'eau douce puisée à la source ne représentant que 3 à 5%. Une fois éliminés, les déchets organiques produisent du biogaz et de l'engrais. En l'absence de prédateurs, les saumons sont moins stressés. Tout cela a un impact positif sur la qualité de la chair et, au final, sur la satisfaction de la clientèle. Au cours de la première année d'activité, Swiss Lachs a produit 300 tonnes de saumon. Une extension de l'exploitation est d'ores et déjà prévue. NKE

Le saumon fumé des Alpes suisses est proposé dans la ligne Fine Food de Coop. Les filets sont disponibles en poissonnerie dans les grands supermarchés Coop.

ACTUEL DES PAROLES AUX ACTES



Denrées sauvées grâce aux dons

La question du gaspillage alimentaire nous remue: des denrées encore comestibles se retrouvent dans les déchets plutôt que dans l'assiette! Il s'agit d'aliments en parfait état, mais qui ne peuvent plus être vendus pour plusieurs raisons: dommages mineurs à l'emballage, surproductions, modification de l'étiquette ou encore courte durée de conservation, notamment.

De la joie et de la place

Des organisations telles que Table Suisse et Table couvre-toi collectent ces denrées intactes pour les distribuer aux personnes en situation de pauvreté dans notre pays. Pour ces dernières aussi, Noël peut ainsi rimer avec joie, sous la forme d'un panier plus varié et souvent mieux garni. En outre, ces dons permettent de faire de la place dans les étals.

Coop travaille depuis 2005 déjà avec Table Suisse et Table couvre-toi. Grâce aux dons de nourriture, seulement 0,2% des marchandises en magasin doivent être éliminées, principalement en raison de prescriptions légales. Au total, ce sont 11 millions d'assiettes de nourriture qui peuvent ainsi être sauvées chaque année.



Plus d'informations sur:
www.des-paroles-aux-actes.ch