



Swissness Goodness

Saumon frais de la Mesolcina

Pour sa nouvelle série dans SOIF, Claudio Del Principe est allé à la rencontre de firmes alimentaires suisses innovantes. En guise de coup d'envoi, il présente la société Swiss Alpine Fish AG dans le val Mesolcina. Il s'est entretenu avec Ronald Herculeijns, cofondateur de la start-up.

Quelle idée y a-t-il derrière Swiss Lachs?

Ronald Herculeijns: Production locale et durable, circuits de distribution courts, poissons sains et bien-être maximal des animaux. Notre saumon grandit dans de l'eau de montagne, sans produits chimiques, antibiotiques ou micro-plastiques. Notre salmoniculture ne pollue ni l'environnement, ni nos écosystèmes.

Comment l'entreprise s'est-elle développée?

Nos premiers poissons ont été introduits en 2016 dans les différents bassins. Les œufs de saumon viennent d'Islande. Après 24 mois, nos saumons d'un poids d'environ quatre kilos peuvent être récoltés. Swiss Lachs a été lancé avec succès en 2018 et la demande est très forte. Le saumon est le poisson le plus populaire en Suisse: plus de 13 000 tonnes de saumon sont importées chaque année. Notre production actuelle est de 600 tonnes.

Ce système reste-t-il une niche?

Le système est évolutif et représente certainement l'avenir de la pisciculture durable. Nous sommes déjà en pleine expansion.

D'où vient la nourriture des poissons?

Notre nourriture biologique pour poissons est produite en France et ne contient pas d'éthoxyquine. Elle se compose de farine de céréales et de poisson, d'huile de poisson et d'huile de col-

za. La quantité de farine de poisson est constamment réduite et nous aimerions la remplacer à l'avenir par de la farine d'insectes.

N'est-ce pas un peu comme garder des poules pondeuses en batteries?

Notre bassin d'eau salée a un diamètre de 32 mètres. Le saumon est un poisson migrateur qui aime nager à contre-courant. Des hélices veillent à ce que les poissons soient constamment en mouvement. Nous avons des bassins d'eau douce, des bassins d'eau saumâtre et des bassins d'eau salée, semblables aux stations qu'un saumon traverse dans la nature. Le grand avantage est que nous pouvons maintenir des paramètres constants qui sont parfaits pour les poissons.

Serait-il également possible d'élever des espèces de poissons indigènes?

Pour information: il y a cent ans, le saumon atlantique était un poisson indigène. Il revient maintenant à ses origines, pour ainsi dire.

En quoi Swiss Lachs diffère-t-il du saumon sauvage et du saumon d'élevage dans des enclos délimités par des filets?

Le saumon du val Mesolcina a la même consistance qu'un saumon sauvage, beaucoup plus musclé et moins gras qu'un saumon d'élevage en filet. Le saumon sauvage a une couleur plus

foncée parce qu'il se nourrit de petits crabes. Une différence importante est que notre saumon est exempt de parasites et peut être dégusté cru sans avoir à être immédiatement congelé à très basse température.



Ronald Herculeijns

SWISS ALPINE FISH AG

La société Swiss Alpine Fish AG élève son saumon à Lostallo, dans la Mesolcina. Elle compte parmi ses clients de nombreux hôtels et restaurants. L'installation haut de gamme de la start-up est considérée comme la pisciculture la plus propre et la plus durable au monde. Les saumons suisses sont transformés sur place, car en plus de la pisciculture, l'entreprise exploite également un fumoir.

www.swisslachs.ch