Rodolfo Jäger élève des truites bio dans les Grisons, en Suisse. Pour lui, les poissons sont bien plus qu'un métier: c'est une véritable passion.

Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es. Parce qu'il n'est pas homme à manger des truites bourbeuses, qui ont un goût de vase ou même pas de goût du tout, Oscar Gattoni prit une décision: «J'aurai mon propre élevage de truites, de truites bio. Un point c'est tout.» Entrepreneur dans le Val Mesolcina (GR), Oscar Gattoni a un faible pour ce qui est bon et authentique. Il possède déjà un troupeau de vaches Highland quand, par un heureux hasard, il rencontre Rodolfo Jäger. Cet homme de 69 ans a dédié son existence aux poissons, lui qui a grandi dans la ferme piscicole qu'il exploite aujourd'hui pour le compte d'Oscar Gattoni, selon les normes bio.

Mais avant d'en arriver là, Oscar Gattoni a dû affronter les moqueries de ses collègues: « des truites bio? A quoi bon? C'est bien trop compliqué, trop de problèmes! D'ailleurs, il y a fort à parier qu'elles auront le même goût que les truites conventionnelles »!

Pour faire taire les sceptiques, il a fallu attendre de goûter aux premiers poissons: «Je leur ai servi des truites sauvages et des truites de mon élevage. Personne n'a remarqué de différence. Par contre, il n'y en a plus un seul aujourd'hui pour manger des poissons d'élevage conventionnel». La raison de ce succès, c'est Rodolfo Jäger, à qui Oscar Gattoni doit une fière chandelle: «Rodolfo sait tout sur les poissons, mais surtout, il les aime.» Voilà qui est bien vrai: «Je vois tout de suite si un poisson ne va pas bien, explique-t-il. Il ne nage pas en banc, devient plus foncé ou est un peu penché dans l'eau.» Lui qui accorde tant d'importance au bien-être de ses poissons se réjouit que son chef mise sur le Bourgeon Bio. Ainsi, les poissons s'ébattent dans l'eau fraîche d'un cours d'eau de montagne, le Fiume Magliasina, qui alimente les vastes bassins piscicoles naturels. «Nos poissons ont de la place, voilà qui change des élevages conventionnels, où l'on met autant de poissons que l'on veut, indique Rodolfo Jäger. Pourtant, ce sont des êtres vivants. Les obliger à vivre entassés les uns sur les autres est pour eux source de stress. Ils deviennent agressifs.» La qualité de vie des poissons en pâtit, et celle de leur chair aussi.

Il arrive même que notre éleveur flatte ses truites en période de frai. «Lorsqu'on sait comment faire, c'est facile. Si on leur lisse le ventre, elles déposent leur frai: la relève est assurée.» Voilà qui est essentiel, car Oscar Gattoni n'est pas seul à être sélectif avec la nourriture. De plus en plus de clients de Coop sont comme lui. Aujourd'hui, l'entrepreneur grison n'a plus un, mais deux élevages et livre environ

60 tonnes de truites bio à Coop. Pour cela, les truites reçoivent exclusivement des céréales bio et de la farine de poisson certifié de pêche durable.

Tout comme son chef, Rodolfo Jäger ne résiste pas à une bonne truite. Mais comment peut-on, quand on aime les animaux, les tuer pour les manger? «C'est dans ce but que j'élève les poissons, et j'en suis très conscient. Mais qu'il s'agisse d'un poisson, d'un bœuf ou d'un porc, nous, humains, avons une responsabilité: donner à ces animaux des conditions de vie correctes, adaptées à leur espèce.» Les truites bio grandissent lentement. Leur croissance prend un an et demi au moins. Il est interdit de les traiter à titre préventif avec des produits chimiques, des activateurs de croissance ou des antibiotiques. Rodolfo Jäger en est d'ailleurs convaincu: en mangeant, nous ingurgitons aussi les énergies positives ou négatives qu'un animal a développées durant sa vie. Ces propos, sortis de la bouche du vieil homme, n'ont rien d'élucubrations ésotériques.

Les mers se vident

Coop mise sur la pêche durable et les élevages piscicoles bio.

Par Urs Weingartner, responsable du secteur poisson conforme aux critères de durabilité chez Coop.

Le poisson est sain, mais les mers se vident. De nombreuses espèces ont déjà disparu ou sont sur le point de disparaître. L'industrie halieutique, équipée de bateaux de plus en plus grands, exploite toujours plus la haute mer. A l'aide de sennes balayant les fonds marins jusqu'à 1500 m de profondeur, on recueille de bien trop grandes quantités de poissons, faisant fi des quotas.

L'aquaculture conventionnelle n'est souvent pas plus recommandable que la pêche en mer. Les conditions ne sont pas adaptées et l'implantation des élevages anéantit des biotopes naturels d'une grande importance écologique. «Coop mise depuis plusieurs années sur les élevages bio», explique Urs Weingartner, responsable de l'approvisionnement en poisson conforme aux critères de durabilité chez Coop. «Elle peut ainsi proposer d'excellents produits, obtenus dans le respect de la nature et des animaux.»

http://www.cooperation-online.ch/1997194

.