

VALANGIN Situé au Sorgereux, un projet de pisciculture accueillera ses premiers alevins dans les jours à venir. Près de 12 tonnes de poissons d'un kilo la pièce seront produits chaque année.

La Maison du sandre voit le jour

ANTONELLA FRACASSO

Imaginé il y a trois ans par les Valanginois Olivier et Guillaume de Tribolet, la Maison du sandre, située au Sorgereux, est quasiment prête. Il ne manque que les alevins, qui seront réceptionnés dans la pisciculture ces prochains jours. Quelque douze tonnes de poissons seront produites chaque année en circuit fermé avec un changement d'eau, ce qui correspond à environ 12 000 pièces.

«Les premiers sandres seront prêts à vendre courant 2018», relève Guillaume de Tribolet. Et de souligner qu'ils espèrent bien convaincre les gourmands avec ce poisson à la chair blanche, peu chargée en graisse.

«Les premiers sandres seront prêts à vendre courant 2018.»



GUILLAUME DE TRIBOLET
COFONDATEUR
DE LA MAISON
DU SANDRE SA

Père et fils, Olivier et Guillaume de Tribolet ont longuement planché sur cette pisciculture. En cours de route, une troisième personne s'est greffée au projet. Juriste indépendant, Marco Positano est donc co-administrateur de la société ano-

Eaux usées dans la step

Si la Maison du sandre voit enfin le jour au Sorgereux, le parcours n'a pas été des plus simples pour les initiateurs de la pisciculture. Pro Natura et la Fario, société des pêcheurs de Neuchâtel, Val-de-Ruz et environs, s'étaient opposés au projet, craignant les effets des eaux usées rejetées dans la Sorge. Une entente a finalement été trouvée et le projet adapté. Les eaux usées seront ainsi déversées dans la step de Neuchâtel.



L'installation principale est composée de douze bassins où seront élevés quelque 12 000 sandres par année. DAVID MARCHON

nyme, la Maison du sandre, fondée en été 2016. Habitant de Hauterive, ce dernier a rapidement été séduit. «Je pense qu'une personne externe peut apporter un nouveau regard, ce qui donne un bon équilibre au projet. Nous amènerons chacun des compétences différentes.»

Les trois associés se sont adressés à une entreprise allemande, spécialisée dans la construction d'infrastructures aquatiques. Ils sont toutefois restés vagues sur son nom. Même discrétion en ce qui concerne l'entreprise qui leur fournit les alevins. «Le monde de la pêche est petit, et il y a beaucoup de concurrence», observe en souriant Olivier de Tribolet.

Coût: 700 000 francs

Le coût du projet avoisine 700 000 francs. La pisciculture possède une installation de grossissement, composée de douze bassins avec un système de filtration d'eau en circuit fermé. En

parallèle, une installation de quarantaine dotée de quatre petits bassins accueille les alevins, qui pèsent quinze grammes à leur arrivée. Ils y resteront trois mois, puis ils seront déplacés dans les grands bassins. Il faut compter un an pour qu'ils atteignent le poids d'un kilo, soit près de qua-



rante centimètres de longueur. Quand l'installation fonctionnera à plein régime, le renouvellement d'eau fraîche atteindra entre cinq et six mètres cubes par jour. «La première année, ça sera moins», précise Guillaume de Tribolet.

Pour l'instant, les trois associés vont gérer seuls la pisciculture. Les poissons seront proposés aux restaurateurs et consommateurs de la région, via des ventes directes. «Le cadre de commercialisation n'est pas encore défini, mais des contacts ont déjà été pris», indique le fils.

Son diplôme d'agriculteur en poche, Guillaume de Tribolet a voulu se démarquer avec un projet novateur. Plusieurs éléments ont encouragé le père et le fils à se lancer dans l'élevage de poissons. D'une part, ils sont propriétaires au Sorgereux du terrain et du bâtiment qui accueille les bassins.

De plus, ils disposent d'un accès à l'eau par une source souterraine. Comme les marchés de la truite et de la perche sont bien occupés, ils ont opté pour le sandre. Selon eux, c'est un produit de niche de qualité, qui plaira aux gastronomes.

Trop d'importations

En outre, d'après le jeune Valanginois, ce projet permet de contrer les problèmes d'importations de poisson et de surpêche en mer. Son associé Marco Positano ajoute: «En Suisse, nous importons beaucoup de nourriture et nous en produisons peu. Nous sommes trop dépendants des autres pays. Il est donc important de produire sur place et d'acquiescer une certaine autonomie alimentaire.»

Pour se familiariser avec le monde de l'élevage aquatique,

Guillaume de Tribolet a effectué une formation pratique auprès de diverses entreprises et instituts en Europe – pas en Suisse. De plus, il a suivi une formation pour pouvoir détenir des poissons, en accord avec le Service de la consommation et des affaires vétérinaires (Scav).

«Nous avons reçu l'autorisation la semaine passée», note l'éleveur. «Les règles d'hygiène sont très strictes. Dès que les alevins seront là, il ne sera plus possible d'entrer dans le bâtiment. Le sandre nécessite un environnement calme», conclut Guillaume de Tribolet. ◊

À FÊTE LA TERRE

Gourmands et curieux auront l'occasion d'en savoir davantage sur ce projet de pisciculture ce week-end, à l'occasion de Fête la terre, qui se tient à Evologia, à Cernier. Les éleveurs de poissons profiteront du stand de tournage sur bois, tenu par Olivier de Tribolet, pour distribuer des flyers sur la Maison du sandre. De plus, un site internet est en préparation: www.sandre.ch

SAIGNELÉGIER Le beau bouquet du Marché bio

Il y a trente ans, une poignée de producteurs bio jurassiens décidaient de mettre sur pied un marché annuel afin d'aller à la rencontre des consommateurs et lutter contre les préjugés. Aujourd'hui, ils récoltent le fruit de leur persévérance. Le Marché bio et artisanal accueille chaque année à Saignelégier entre 20 000 et 30 000 visiteurs. Les 16 et 17 septembre, quelque 70 producteurs et 25 artisans professionnels seront présents à la halle-cantine.

«Au départ, le marché était fréquenté majoritairement par les Suisses alémaniques, que ce soit les visiteurs, ou des producteurs venus reprendre des fermes dans le Jura», rappelle Lina Dubied, présidente du comité organisateur. «Les Romands se sont peu à peu ouverts. Le chemin parcouru pour l'agriculture bio est énorme. Autant l'arrivée de la mécanisation a révolutionné le monde rural, autant l'émergence du bio a révolutionné nos modes de production et de consommation.»

Trente ans et toujours le même élan! Priorité est donnée aux produits jurassiens, mais on trouve aussi des spécialités d'ailleurs, comme de l'huile d'olive, du sel ou des vins. «Nous refusons beaucoup de demandes de producteurs étrangers. Selon nos critères, il n'y a pas d'intérêt à présenter des fromages d'Italie.» Ces saveurs authentiques seront proposées tout au long du week-end, déclinées en grillades ou raclettes, sans oublier la marmite magique préparée par le public samedi à 18h.

Avec «Monsieur Jardinier»

Le marché est aussi l'occasion de s'informer et découvrir diverses techniques, notamment dans le domaine de la construction.

Cette trentième édition a été placée sous le signe des fleurs. «Elles sont intimement liées à l'agriculture biologique, puisqu'à travers leur engagement pour l'écologie et la biodiversité, les fermes bio voient des espèces qui avaient disparu refleurir dans leurs champs.»

Des ateliers didactiques, rassemblés «dans le coin des alchimistes», permettront aux petits et grands de s'initier à la gastronomie des fleurs, la spagyrie (système thérapeutique basé sur les plantes) ou même la mode.

Les couche-tard pourront participer à la jam-session autour du feu le samedi soir. Et les lève-tôt pourront assister à l'enregistrement, en direct, de l'émission de la RTS «Monsieur Jardinier», le dimanche de 6h à 9 heures ◊ SYB

COUP D'ENVOI DES JARDINS MUSICAUX



CERNIER Evologia en fête! L'atmosphère était festive hier sur le site d'Evologia, à Cernier, pour le coup d'envoi de la 20e édition des Jardins musicaux et de la 21e Fête la terre. La cérémonie a rassemblé près de 150 personnes dans les serres de la Ville de Neuchâtel.



OUVRAGE Vingt ans de souvenirs Pour le 20e anniversaire des Jardins musicaux, le livre «Reflets» retrace les moments forts de ces deux décennies. Le conseiller communal de Val-de-Ruz Christian Hostettler n'a pas tari d'éloges au sujet d'un festival qui «nous a fait vibrer».



MUSIQUE Des mélomanes aux anges Les prestations musicales de sChpillit et d'Erika Stucky ont enchanté le public de mélomanes durant la cérémonie d'ouverture. Puis, à 20h, s'est tenu le premier concert des Jardins musicaux. ◊ AFR PHOTOS DAVID MARCHON