

EXCELLENCE BELGE

ALAIN SCHOONBRODT

TRUITES GOURMANDES

Le président des aquaculteurs de Wallonie est à la tête de la pisciculture artisanale de la Wamme, à Hargimont, où huit bassins et deux étangs garantissent des truites fraîches pêchées le matin même.

Par Philippe Fiévet

À 71 ans, voilà un homme toujours inspiré par la nature. Tout gamin, il était déjà passionné par la vie aquatique. Il fera des études de vétérinaire, deviendra expert en aquaculture et, plus accessoirement, se spécialisera dans l'insémination bovine pour agrémenter son ordinaire. Mais les poissons reprendront toujours le dessus. En 1980, il lance son premier élevage de truites et un second, plus ambitieux, dix ans plus tard, entre Famenne et Ardenne, en bord de Wamme, dans le village de Hargimont.

Le bien-être animal reste une priorité, ce qui suppose un respect des densités exigées pour l'élevage bio, moins de 30 kilos au m², et un abattage évitant les souffrances

« Pour le moment, celui-ci compte 2 200 truites de 300 grammes, 150 truites arc-en-ciel et 600 hybrides – c'est ainsi qu'on nomme ce croisement entre saumon de fontaine et truite fario indigène. L'intérêt de ces derniers, c'est qu'ils sont mieux adaptés aux hausses de température

que nous connaissons et, ce qui ne gâche rien, que leur chair est particulièrement fine et goûteuse. »

Avec le réchauffement climatique, l'eau de la Wamme a en effet tendance à franchir de plus en plus souvent la barre des 20 °C, ce qui est néfaste pour les truitelles et les alevins. C'est la raison pour laquelle Alain Schoonbrodt a renoncé à s'occuper des pontes, qu'il a confiées à deux collègues des Ardennes françaises et belges, et a préféré se recentrer sur les hybrides. « La clientèle flamande et néerlandaise en raffole, sans doute parce que cela les change des poissons de mer, alors que les Wallons restent d'irréductibles amateurs de viande. » Mais Wallons et Bruxellois ne boudent pas la truite pour autant, puisqu'ils en consommeraient 2,4 kilos par



Wallons et Bruxellois consommeraient 2,4 kilos de truites par an et par habitant.

an et par habitant. « Notre challenge est évidemment de développer leur goût pour la truite, mais pour y arriver, il y a encore pas mal de pain sur la planche. »

Dans son élevage artisanal, on pêche dans les étangs chaque matin, dès 9 h 30, et des animations dans les ateliers de découpe sont ouvertes au public. « Les clients qui achètent chez nous sont certains d'avoir du poisson frais pêché, dimanche compris. Rien ne sort du frigo ou du congélateur. Notre stock nage ! » ajoute-t-il avec une pincée d'humour. « Mais nous demandons quand même de passer commande la veille afin que nous ayons le temps de les sortir de l'eau. » Et d'ajouter que le bien-être animal reste une priorité, ce qui suppose un respect des densités exigées pour l'élevage bio : moins de 30 kilos au m², et un abattage par électricité pour éviter les souffrances à l'animal, qui succombe en une fraction de seconde.

Depuis six ans, le pisciculteur de Hargimont est président des aquaculteurs de Wallonie, le seul organe représentatif de ce secteur qui regroupe 35 professionnels à temps plein ou non. « En 1982, nous étions encore 120, mais l'accès aux terrains s'est compliqué et la prédation des oiseaux est très importante. Hérons, cormorans et



Alain Schoonbrodt au travail en hiver : au sein de son élevage ardennais, les truites sont soignées aux petits oignons, nourries de farine animale et de soja, à raison de 40 % de protéines brutes et 20 % de matières grasses, comme dans la nature.

autres aigrettes bénéficient d'un statut de protection très important dans notre pays. Or, un seul héron consomme 350 grammes de poisson par jour. » De plus, entre les lignes, notre interlocuteur ne cache pas que la profession se heurte à des lourdeurs administratives auxquelles s'ajoutent des changements climatiques qui influencent le régime des eaux, l'Ardenne étant de plus en plus souvent en proie aux inondations ou aux sécheresses estivales. Autant dire que seules ses truites hybrides ont la tête hors de l'eau et peuvent affronter vaillamment de tels aléas. Ce n'est pas toujours le cas des perches, des brèmes et autres cyprinidés, dont l'élevage est devenu problématique, bien que les productions aquacoles wallonnes soient encore très diversifiées : des salmonidés pour l'essentiel, mais aussi des carpes, des tanches, des gardons et autre « blancs ».

Il n'empêche qu'aux yeux d'Alain, pour être pisciculteur, il faut être « un peu fêlé dans sa tête », ou alors un grand amoureux de la nature, des ruisseaux et des poissons. « C'est un boulot qui se fait par passion, mû par un très grand respect envers nos amis à nageoires. » Et de bien préciser que ceux-ci, au sein de son élevage ardennais, sont soignés aux petits oignons, nourris de farine animale et de soja, à raison de 40 % de protéines brutes et 20 % de matières grasses, comme dans la nature, les truites étant carnivores. Un bonheur pour nous qui les aimons en meunière, aux amandes, au four, en papillote ou grillées au thym et aux herbes ! ■