



Gamme

Produits. Au choix, velouté de truite (1/2 l), rillettes de truite (90 ou 200 g) nature, à l'estragon ou aux deux moutardes, toastine de truite (90 ou 200 g), mousse de truite (90 ou 200 g) nature, à l'aneth, au cresson ou à l'oseille et gelée de truite (200 g). ■



Événement

Invitées. C'est une tradition. À l'occasion des Journées du Patrimoine, chaque troisième week-end de septembre, les piscicultures du Morvan dressent un stand au ministère de l'Agriculture, où ses ambassadeurs présentent l'ensemble de ses produits. ■



Carrière

Ombre de Fontaine. Sélectionnés par rapport aux qualités de leurs prédécesseurs, les géniteurs prennent part à trois pontes dans une vie. Atteignant 5-6 kg, ils sont ensuite commercialisés comme trophées de pêche ou conditionnés pour être transformés. ■

100% Nièvre

lejdc.fr

EFFECTIFS ■ Les piscicultures du Morvan comptent quatre salariés. **COMMERCIALISATION** ■ Leurs terrines de poissons sont vendues dans les boutiques partenaires de Morvan Terroirs, à Secrets de Paysans à Coulanges-lès-Nevers ainsi que sur une cinquantaine de marchés morvandiaux dans l'année.

L'arc-en-ciel mise en terrine

Pisciculture

Avant d'être transformées en terrines, à Auxerre, les truites du Morvan s'épanouissent à Vermenoux (Château-Chinon) et à Corancy. Deux sites où le bien-être de l'animal est une priorité.

Fanny Delaire

fanny.delaire@centrefrance.com

La période de ponte s'est achevée il y a trois semaines sur le site des Piscicultures du Morvan de Vermenoux, à Château-Chinon. Pendant deux mois, les géniteurs chez les truites arc-en-ciel, fario, ombles de fontaine et autres ombres communs peuplant les bassins extérieurs, ont pondu et fécondé près de 200.000 œufs. Dans quatorze mois pour les arc-en-ciel, représentant 80 % du banc, et vingt-quatre mois pour les fario, les poissons auront atteint les 250 gr et le stade adulte.

Si certains seront sélectionnés pour devenir à leur tour des géniteurs, la plupart seront triés et livrés, entre la mi-février et la mi-mai pour "repeupler" les étangs et cours d'eau voisins, à l'occasion de l'ouverture de la pêche, le 14 mars. Seule une petite partie de la production est expédiée à Chemilly-sur-Yonne, où elle est transformée en terrines par la société Le Borvo. Des mousses, rillettes, et autres ge-



NICOLAS FINANCE. Le directeur des Piscicultures du Morvan veille au bon développement des œufs fécondés depuis octobre. PHOTO FRÉDÉRIC LONJON

lées dont la commercialisation sur les marchés accapare les salariés des Piscicultures de la mi-mai à la mi-septembre.

De l'œuf à l'alevin

Pour l'heure, les œufs qui viennent d'être fécondés se métamorphosent de jour en jour, à l'abri dans des clayettes en intérieur. Si ces petites billes blanchissent, cela signifie que la fé-

condation n'a pas fonctionné. On les retire alors au fur et à mesure qu'elles apparaissent.

Il faut compter 18 jours dans une eau à 10 °C, pour qu'apparaisse un point noir dans l'œuf de la truite arc-en-ciel. Les yeux sont là. On parle d'œuf œillé. L'alevin vésiculé, qui se nourrit encore de ses réserves vitellines s'échappe ensuite de sa bulle. Neuf jours plus tard, si l'eau est

à 10 °C, on parle d'alevin. Celui-ci, conservé à l'intérieur jusqu'en avril, est désormais nourri à l'alimentation en poudre. En septembre, ces poissons qui auront atteint les 60 gr seront transférés sur le site de Corancy, pour le grossissement final.

« C'est le bien-être animal qui prime », annonce Nicolas Finance, le directeur des Piscicultures du Morvan. « Les densités

EN CHIFFRES

30

Tonnes de poissons sont vendues chaque année à des particuliers, des aquaculteurs, des fédérations et sociétés de pêche, pour "repeupler" les étangs et cours d'eau à l'occasion de l'ouverture de la pêche.

2

Tonnes de poissons ont été transformées en terrines l'an passé, contre seulement 250 kg lors du lancement de la production en 2011.

15.000

C'est, en euros, la recette générée par la vente des produits transformés en 2013.

200.000

Œufs ont été produits pendant la période de ponte, entre la mi-octobre et la mi-décembre. L'équivalent de 1.500 œufs par kg de poids vif.

d'élevage sont basses. » Dix kg/m³ dans les bassins logeant les petits poissons et quinze kg/m³ dans les eaux de grossissement, « les populations sont bien moins denses que ce que préconisent les normes "bio". » De même, la température de l'eau en circuit fermé, dans lequel baignent les nouveau-nés, ne varie jamais davantage qu'entre 7 et 11 °C. ■

EN BREF

Maturité

Test. En période de ponte, les femelles sont soumises, deux fois par semaine, à un test de maturité. Celui-ci consiste à examiner leur abdomen. S'il est souple, le poisson est prêt à expulser les œufs.

Reproduction

Manipulation. Les poissons, mâles et femelles, sont endormis. Un massage abdominal des femelles favorise l'expulsion des ovules, placés dans une cuvette où ils sont mélangés avec les spermatozoïdes.

Un terrain d'application pour les jeunes aquaculteurs

Fondées en 1936 par les fédérations de pêche de la Nièvre, de l'Yonne et de Saône-et-Loire pour approvisionner les rivières en truites fario, les piscicultures du Morvan ont été cédées, pour le franc symbolique, au lycée d'enseignement général et technologique agricole (Legta) de Château-Chinon, en 1996.

Propriétés de l'Établissement public local du Morvan (*), les sites de Vermenoux et de Corancy, véritables supports pédagogiques, sont ouverts aux lycéens de la filière aquaculture qui y mettent en pratique leurs apprentissages. « Au-delà de l'intérêt professionnel, les élèves



MISE EN PRATIQUE. Les piscicultures ont été cédées au lycée agricole de Château-Chinon pour développer ses formations en aquaculture.

sont soumis aux mêmes contraintes que nous », observe Nicolas Finance, directeur des piscicultures du Morvan. « Des

objectifs en matière de production, de rentabilité et d'amortissement sont liés à leur intervention. »

La période de ponte venant de s'achever, les apprentis s'activent à transférer les géniteurs vers les bassins où ils vont s'épanouir jusqu'à octobre prochain.

« Nous accueillons sur le site près de quatre-vingt-dix élèves chaque année. » Travaux pratiques à raison de quatre heures hebdomadaires et stage d'une semaine rythment la vie à Vermenoux. « Pour leur stage de production, nous veillons à ce qu'ils s'exercent sur une autre structure. » ■

(* Il regroupe le Legta, le Centre de formation professionnelle et promotion agricole du Morvan, ainsi que les piscicultures du Morvan.