

L'élevage de la truite

Sensible à la qualité de son environnement, la truite se révèle un vrai baromètre de la pollution. Aussi, les piscicultures doivent-elles s'implanter à proximité de cours d'eau pure et fraîche, sur des sites préservés.

Située dans les Pyrénées, à 470 mètres d'altitude, en amont de toute source de pollution, la pisciculture de Soulom constitue un parfait exemple de réussite dans la production de poissons d'élevage de qualité.

L'ÉLEVAGE DES TRUITES SE DÉROULE PAR ÉTAPES

1. Fécondation et incubation : 4 à 6 semaines

Ces opérations s'effectuent dans une éclosérie ou dans la ferme de reproduction de la pisciculture elle-même lorsqu'elle est équipée. Une bonne sélection des géniteurs assure l'homogénéité des truites descendantes.

On mélange les œufs et la laitance, obtenus par une simple mais délicate pression sur les flancs et l'abdomen des géniteurs.

La durée d'incubation (4 à 6 semaines), est liée à la température de l'eau. On utilise l'unité degrés/jour pour définir l'incubation : ainsi, 330 degrés/jours correspondent à 22 jours à 15 °C ou 33 jours à 10 °C.

Les œufs fécondés sont alors placés dans des incubateurs, en permanence alimentés par une eau claire et bien oxygénée.

2. Alevinage : 3 à 4 mois

À leur sortie de l'œuf, les alevins mesurent 20 mm. À ce stade, ils ne sont capables ni de nager ni de se nourrir.

L'alevin reste sur le flanc, au fond du bassin, le temps de résorber la vésicule vitelline contenant le vitellus, liquide "réserve", vrai garde-manger de l'alevin nouvellement éclos.

Lorsque cette vésicule a disparu, après une dizaine de jours, on transfère les alevins à l'extérieur dans de petits bassins, où ils nagent et remontent en surface pour se nourrir. Un distributeur piloté par ordinateur les alimente en continu.

Du torrent au torrent : le trajet de l'eau à travers la pisciculture
Toute cette eau qui alimente la pisciculture provient de la fonte des neiges en haute montagne.

Torrent
Circulation dans les bassins

3. Phase de croissance : 12 à 14 mois

Les truitelles sont lâchées dans des bassins, en pleine eau. À ce stade de développement, chaque poisson pèse 80 g environ.

Pendant plusieurs mois, les truites juvéniles poursuivent leur croissance dans une eau vive, alimentée en oxygène. Au bout de 12 à 14 mois, l'on obtient des truites "portion" de 200 g environ, destinées à être vendues et consommées telles quelles, entières, ou à repeupler des rivières et des parcours de pêche.

LA PISCICULTURE : UNE ORGANISATION TECHNOLOGIQUE EN HARMONIE AVEC LA NATURE

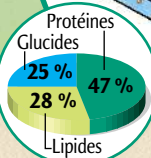
L'alimentation : point-clé de l'élevage

La truite, poisson carnivore, exige pour son développement des rations alimentaires équilibrées.

Grâce à des recherches sur le métabolisme des poissons, l'industrie alimentaire a mis au point des aliments sains et complets, adaptés à chaque stade de croissance.

Les granulés ne contiennent que des farines et des huiles de poisson, des céréales, des vitamines et minéraux. Leur grosseur varie en fonction de la taille du poisson.

L'alimentation comporte surtout des protéines digestibles et, pour l'énergie, des acides gras polyinsaturés.



Des aérateurs alimentés en air liquide rechargent l'eau en oxygène et favorisent le dégazage de l'azote et du gaz carbonique.

L'oxygénation de l'eau : une préoccupation constante

Un système informatique contrôle l'oxygénation permanente de chaque bassin.

Cette technique permet la survie et le bon développement d'une densité de truites supérieure à la densité naturelle. Les besoins en oxygène sont calculés en fonction de la biomasse (poids total de poissons) pour chaque bassin.

La solubilité de l'oxygène varie en fonction de la température : 12,7 mg/l à 5 °C et 10 mg/l à 15 °C. Un contrôle de la température de l'eau effectué en permanence, permet d'ajuster la quantité d'oxygène des bassins.

Le respect de l'environnement : contrôles et surveillance

Avant d'être rendue à son cours naturel, l'eau de la rivière est filtrée et analysée avec rigueur.

Des grilles et des filtres rotatifs retiennent les feuilles et morceaux de bois, à l'entrée et la sortie de la pisciculture. Retenus au micron près, les déchets organiques servent, après décantation, à fertiliser les champs.

Chaque heure, des prélèvements d'eau, qui entre et sort, sont collectés dans des bidons, pour être analysés en fin de journée.

On vérifie le pH, le CO₂, le taux de phosphates et celui d'ammoniaque.

Des compteurs mesurent, en temps réel, les débits d'eau entrant et sortant de la pisciculture.

4. Phase de grossissement : 16 à 26 mois

Pour obtenir des grandes truites, il faut encore patienter plusieurs mois, en adaptant l'alimentation à chaque âge.

On laisse grossir les truites pour offrir un plus large éventail de produits aux consommateurs :
- Après 16 mois : les truites de 1 à 2 kg sont destinées à la confection de filets
- Après 26 mois : les grandes truites de 3 à 4 kg seront détaillées en pavés ou fumées.

La truite jeûne durant quatre jours avant de quitter l'élevage pour l'usine de transformation.