

Poisson Panier :

Des doutes sur le poisson de mer ? Ou simplement envie d'essayer du poisson local et vraiment écologique ? Je vous amène truites, ombles, perches, sandres et brochets en direct de quelques piscicultures d'exception !

- La Truite de Freux près de Libramont : seule pisciculture certifiée Bio en Belgique. Production artisanale de A à Z (de l'œuf à la truite), eau de source très pure à haut débit, concentrations de + 10 kg / m³ d'eau (la norme bio est de max 25 kg / m³). Nourriture au granules bio breton (meilleur que les granules belges ou hollandaises). <https://www.facebook.com/truitedefreux>

- La Commanderie, dans les Fourons : tout idem avec un débit d'eau de source de 4 m³ / min et une concentration encore inférieure : 5 à 10 kg / m³. Nourriture granules bio breton mais production non-certifiée Bio.. <https://commanderie7.com/pisciculture/>

- Omegabaars : c'est un système High Tech développé avec l'Université de Leuven. Le poisson est originaire du Canada ou des bars vivent dans l'eau douce du Saint-Laurent. Élevage en cuves, eau de pluie et chaleur provenant de gigantesques serres de tomates. L'eau est filtrée à l'emise (bio filtre) tandis qu'elle passe à la sortie dans un lagunage, dont les sédiments nourrissent à leur tour les tomates. Nourriture aux céréales et grains oléagineux de provenance locale. voir ici : <https://www.omegabaars.be/fr/>

- Pour la Lote de rivière (actuellement en fin de stock), je vais au Cheneau, près de Profondeville, pisciculture artisanale sur eau de source avec un très haut débit (1 m³ / sec). Nourriture pas bio (voir ci-dessous ***) mais le débit élevé de l'eau et la méthode artisanale en font un producteur recherché dans le réseau de l'alimentation durable. voir ici : <http://www.paysans-artisans.be/page/pisciculture-le-cheneau>

- Et pour le Sandre, également en rupture de stock, chez Fiszczucht Ourtal, près de Burg Rousand, idem précédent. <https://www.weweler-muehle.be/fisch-forellen-zucht.html>

*** Il faut savoir que les granules ou pellets utilisés en pisciculture sont composés de farines de poisson (sous-produits) et de farines végétales à haute teneur en protéine. Les farines de poissons amènent les fameux omega3 et des protéines, auxquelles s'ajoutent des céréales et des légumineuses (soja, lin, etc.). Les granules bio sont composés de farines de poissons d'origine Bio OU durable (pêche durable FSC).

La recherche se dirige actuellement vers la production d'insectes qui pourraient transformer et synthétiser les déchets de poissons en nourriture de qualité extra.

Pour un poisson vraiment 100 % durable, préférez l'OmegaBar.

Pisciculture de la Commanderie

Commanderie, 7 à 3792 Fouron-Saint-Pierre

commanderie7.com

La plus vieille pisciculture de Belgique

La plus vieille pisciculture de Belgique toujours en activité, alimentée par la source la " Voer " qui donna son nom à son village " Voeren " ou pour les puristes francophones le " Foron " qui donna le nom " Fouron ".

Elle est la plus grande source de Flandre car son débit est de 4000 litres à la minute.

Sa température constante et sa richesse en calcium font de cette source la qualité majeure de la pisciculture.

Elle traverse le parc du château de la Commanderie via les étangs et les douves puis quitte le domaine pour devenir la rivière de la Voer jusqu'à son confluent avec la Meuse, 12 kilomètres plus loin, près de Eijsden.

La reproduction, l'alevinage et l'engraissement

L'élevage toujours artisanal se fait encore à la main comme il y a plus d'un siècle. Certains industriels piscicoles arrivent à produire une truite arc-en-ciel en moins de 8 mois, chez nous il faut presque le double et près de 30 mois pour une truite fario.

La majorité de nos poissons sont élèves par nos soins mais il n'est pas rare de faire appel à d'autres pisciculteurs artisans qui sont aussi fanatiques que nous, afin de compléter nos stocks car la reproduction et l'alevinage ne sont pas une science exacte et le nombre de prédateurs augmente (martin-pêcheur, cormoran, héron, ...).

La fécondation se fait toujours à l'ancienne : on mélange, à la plume d'oie, les œufs et le sperme de nos reproducteurs. Nous achetons également des œufs embryonnés afin de garantir une biodiversité génétique .

Il faut +- 40 jours pour que les œufs éclosent puis les alevins resteront encore quelque mois dans le " labo " (local d'alevinage) avant d'être mis dans nos étangs. Ce " labo " à été réaménagé pour la dernière fois en 1925.

La majorité des poissons élevés sont la truite arc-en-ciel, la truite fario et le saumon de fontaine.

La qualité de nos poissons

Ce qui fait la qualité d'un poisson est défini par trois points majeurs : l'eau, l' alimentation et le temps

L'eau : il n'y pas mieux qu'une eau de source, celle-ci nous garanti une température constante,

Poisson de Gérard

Écrit par Paniers

Mercredi, 24 Mars 2021 20:19 - Mis à jour Mercredi, 24 Mars 2021 21:21

idéale pour l'élevage de la truite et son bien-être, le second avantage étant sa pureté, exempte de certaines pollutions pouvant se trouver dans nos cours d'eau.

L'alimentation : nous sommes passés à l'aliment bio, ce qui nous garanti une absence d'OGM et de pesticides (notamment le E324 crée par Monsanto), le rendement est moindre avec le bio mais la qualité supérieure.

Le temps : il faut laisser le temps au temps pour faire de la qualité.