

Pourquoi la future formation en pisciculture devenait urgente



Seulement une quarantaine de fermes piscicoles sont encore actives actuellement et le besoin d'attirer des jeunes se fait sentir. Pour perpétuer le savoir, une formation va être lancée en septembre prochain.

REPORTAGE
FRÉDÉRIC DELEPIERRE

Au milieu des 32 étangs qui composent sa ferme piscicole de Freux, dans l'entité de Libramont-Chevigny, Thomas Lagasse a le sourire. C'est un jeune homme heureux qui a réalisé son rêve d'enfant. « Je ne viens pas du milieu agricole et je n'ai jamais travaillé dans une ferme. Je suis pêcheur depuis ma plus tendre enfance et depuis l'âge de 10 ans, j'ai décidé que je voulais devenir pisciculteur. Comme il n'existe pas de formation spécifique, j'ai effectué un bachelier de technicien en environnement. Ensuite, j'ai eu différentes expériences professionnelles axées sur l'eau et les poissons avant d'avoir la chance de passer trois ans au sein du laboratoire de recherche en aquaculture de l'ULiège. Enfin, dans ma dernière activité professionnelle, j'étais chargé du suivi des élevages, de la mise en œuvre d'expérimentations, ainsi que du suivi scientifique et biologique. »

Il y a deux ans, les étoiles se sont alignées pour Thomas. « Après trois années compliquées par des canicules qui lui ont fait perdre la quasi-totalité de ses poissons, le précédent exploitant de la pisciculture de Freux a décidé d'arrêter les frais », explique le jeune homme. « Créée en 1889, c'est la plus ancienne de Wallonie. J'ai contacté le propriétaire du site pour lui proposer de relancer l'activité. De telles occasions sont rares car il n'existe que 40 sites actifs en Wallonie et tous ne vivent pas uniquement de leur production. Les autres pisciculteurs le font comme activité complémentaire. »

Un métier menacé par le réchauffement climatique

Pas question pour Thomas Lagasse de devenir propriétaire de sa pisciculture. Il n'en a pas les moyens et les choses sont complexes. « Il aurait fallu 800.000 euros minimum en sachant que les banques ne prêtent pas pour une telle exploitation même si on se présente avec 50 % de la somme », déplore le jeune entrepreneur. « Notre métier est sur la liste rouge des métiers à risque car il est touché par le réchauffement climatique qui peut conduire à des pertes de productions. » En mai 2023, Thomas pouvait se lancer comme pisciculteur mais en gérant l'aquaculture de

Une nouvelle formation en aquaponie

La Région wallonne a accepté un projet de formation porté par Bertrand Hoc afin de développer l'aquaponie en Wallonie. « L'aquaponie est la création d'un écosystème naturel réunissant l'aquaculture (l'élevage de poissons) et l'hydroponie (la culture de végétaux hors-sol) dans lequel l'eau circule en circuit fermé », explique la ferme des trois Moutons, la première à se lancer à Cipllet. « Un système aquaponique est généralement composé de deux bassins : l'un pour les poissons et l'autre pour faire pousser les végétaux. Les déjections des poissons sont transformées par les bactéries en nourriture assimilable par les plantes. L'eau, purifiée par les plantes venant du bac de culture, est ensuite remise en circulation dans le bassin piscicole. » La formation du Collège des producteurs, qui débutera en juillet, sera dispensée par des chercheurs de l'ULiège et une association de Tihange. « Il s'agira de trois jours de cours et d'un jour de stage à Cipllet où sera notamment expliqué le modèle économique », indique Bertrand Hoc. F.D.E.

Freux sans en être propriétaire. « Cette année, je vais produire deux tonnes de poissons », annonce-t-il. « L'objectif est d'atteindre dix tonnes l'an prochain et 25 tonnes dans cinq ans. » Rien de moins.

Des truites bio

Comme l'est partiellement son collègue Olivier Mathonet de Malmédy, avec qui il collabore, Thomas Lagasse est certifié bio à 100 %. Il est le seul en Wallonie. « Je le suis car mes étangs sont tous en pleine terre et sont naturels », dit-il fièrement. « Ce ne sont pas des bassins en béton. *Secundo*, mon exploitation est alimentée par deux sources et, *tertio*, mes poissons sont nourris avec des aliments bio. La grande partie de leur alimentation est constituée d'insectes qu'ils trouvent dans les étangs et sur les berges et je leur donne un petit complément en granulés bio. » Une mission qu'il exécute ce vendredi après-midi passant d'un étang qui héberge une tonne de truites arc-en-ciel d'un an et d'un poids de 200 grammes à un autre point d'eau où chaque quantité de granulés jetés provoque d'immenses remous générés par des truites de deux ans et d'un poids oscillant entre 300 et 600 grammes.

Les difficultés rencontrées par Thomas au moment de lancer son activité, ses potentiels futurs collègues ne devraient peut-être plus les rencontrer. Chargé de mission aquaculture au sein du Collège des producteurs, Bertrand Hoc met la dernière main à un projet qu'il porte depuis de long mois et qui lui tient particulièrement à cœur : la création de la première formation de pisciculteur de Wallonie. « Lors de mon entrée en fonction, j'ai dû constater qu'il n'en existait pas, qu'un transfert des connaissances pour pérenniser les connaissances devenait urgent, même si le métier fait face à un manque de visibilité auprès des jeunes. Enfin, la profession a aussi dû s'adapter aux variations du climat. »

En activité depuis 1889, la pisciculture de Freux a tourné une nouvelle page de son histoire en 2023 avec le pisciculteur Thomas Lagasse, qui y développe l'élevage. © DOMINIQUE DUCHESNES.

Avec quarante producteurs, l'aquaculture est la plus petite filière de Wallonie. « Les pisciculteurs ont un niveau très élevé de savoir et de compétences mais la moyenne d'âge est assez élevée. Il est primordial de pérenniser leurs exploitations et de relancer des fermes d'aquaculture qui ont fermé leurs portes ces dernières années », ajoute Bertrand Hoc. « Quand une reprise-remise se passe, c'est fantastique et c'est impératif sur le long terme. Malgré sa petite taille, c'est un secteur qui se porte très bien. Ce ne sont pas de grosses entreprises mais elles se sont diversifiées. Un bon nombre d'entre elles pratiquent la transformation en fumant leurs truites, en fabriquant des rillettes ou des mousses. La plus grande partie de nos poissons se vend en circuit court ou dans des supérettes franchisées mais très peu en grande surface. »

Importance de se diversifier

« La transformation ne m'intéresse pas vraiment », réagit le jeune éleveur entré dans l'écluse de son exploitation où s'ébrouent des dizaines de milliers d'alevins dans des petits bacs bleus. « Ce qui me plaît, c'est l'élevage. Lorsque mes poissons atteignent l'âge de deux ans, je vends la plus grande partie à mon collègue Olivier Mathonet qui est équipé d'un atelier de transformation en rillettes ou en mousse. De mon côté, j'en

garde un peu pour mes clients fidèles, dont deux restaurants. »

L'autre partie du travail qui passionne Thomas Lagasse, c'est la diversification. « La truite, c'est une tradition en Wallonie mais elle s'épanouit dans une eau aux alentours de 15 °C », dit-il. « Pour affronter l'été et le réchauffement climatique, je consacre une partie de mes étangs à la perche, au gardon ou encore à la carpe Koi, un poisson d'ornement qui a beaucoup de succès. »

En Wallonie, la quarantaine de piscicultures en activité produit essentiellement de la truite. Lors des voyages d'étude, les éleveurs visitent des élevages consacrés à d'autres espèces. « Auparavant, certains élevaient des poissons d'étangs comme du brochet, du sandre, de la carpe et de la perche », ajoute Bertrand Hoc. « Ça a presque totalement disparu et nous voulons relancer ces pratiques. Ça peut se faire dans des régions inappropriées à la truite, qui a besoin d'eau froide. Il faut former le consommateur belge à redécouvrir ces produits mais ça répondrait aussi à une demande car la Belgique est peuplée d'ethnies qui se régalaient de ces espèces de poissons qu'elles ne trouvent pas chez nous. Celles-ci supportent beaucoup mieux la chaleur que la truite. En période de canicule, elles résistent très bien. Enfin, proposer ces espèces de poissons produites localement répondrait à une logique environnementale plutôt que de consommer des poissons importés de pays lointains. »

« La formation créée par Bertrand Hoc sera lancée en septembre et durera deux ans. Elle sera composée de cours de biologie, de zootechnie, d'incubation, de transformation mais aussi de gestion et de commercialisation. L'autre partie sera consacrée à des stages en entreprises. Ces cours seront dispensés à des jeunes mais aussi à des candidats à la reconversion professionnelle. « On prépare du sur-mesure avec l'aide des pisciculteurs en place », explique le chargé de mission. « Les gens en place sont des passionnés qui ont tout créé. C'est un métier très polyvalent et saisonnier qui fonctionne au rythme de la reproduction, de l'alevinage, du grossissement. »

lement répondrait à une logique environnementale plutôt que de consommer des poissons importés de pays lointains. »

« La formation créée par Bertrand Hoc sera lancée en septembre et durera deux ans. Elle sera composée de cours de biologie, de zootechnie, d'incubation, de transformation mais aussi de gestion et de commercialisation. L'autre partie sera consacrée à des stages en entreprises. Ces cours seront dispensés à des jeunes mais aussi à des candidats à la reconversion professionnelle. « On prépare du sur-mesure avec l'aide des pisciculteurs en place », explique le chargé de mission. « Les gens en place sont des passionnés qui ont tout créé. C'est un métier très polyvalent et saisonnier qui fonctionne au rythme de la reproduction, de l'alevinage, du grossissement. »

Aux côtés de la truite, du gardon et de la carpe Koi, les étangs de la pisciculture de Freux accueillent également la perche.

© DOMINIQUE DUCHESNES.

