

La filière aquacole wallonne entre deux eaux

La Wallonie produit une partie infime du poisson qui y est consommé. La filière aquacole a des opportunités à saisir mais doit évoluer.

L'Avenir - Alain Wolwertz

Publié le 23-01-2023 à 18h51



Olivier Mathonet produit et transforme une centaine de tonnes de truites chaque année. ©Éda – 60423256447

Les Wallons aiment le poisson mais la Wallonie manque de pisciculteurs pour leur en fournir. En une trentaine d'années, la filière aquacole a perdu plus de la moitié de ses producteurs de poissons et la moyenne d'âge des quarante qui sont encore en activité est de plus de 65 ans. Seulement trois ont moins de 40 ans...

L'absence d'une nouvelle génération de pisciculteurs est "*un énorme frein*" pour la filière, note Bertrand Hoc, chargé de mission aquaculture au Collège des Producteurs, structure qui joue le rôle d'interface entre les producteurs, les pouvoirs publics et les acteurs des filières. Au contraire d'autres filières, l'aquaculture manque de visibilité, dit Bertrand Hoc. Des vaches, on en voit dans les prés, les poissons, on ne les voit pas. "*Du coup, les jeunes ne s'y intéressent pas*", note-t-il, pointant également l'absence de formation professionnelle. "*Il faudrait attirer les jeunes via un stage professionnalisant ou un travail de fin d'études.*"

Dans ce contexte, Olivier Mathonet reconnaît que les pisciculteurs se posent pas mal de question sur l'avenir du métier. Éleveur de truites arc-en-ciel à Ligneuville (Malmedy) depuis 2004, il estime que cet avenir passera notamment par des collaborations accrues entre pisciculteurs au niveau de la transformation des produits. Vu les volumes produits par les uns et les autres, mutualiser le matériel, et donc les coûts, a du sens, dit-il. Faire plus en commun aurait aussi l'avantage de donner une meilleure image, ou du moins une image unique, à la truite wallonne.

La filière travaille d'ailleurs à un label de qualité différenciée qu'elle pourrait proposer à la grande distribution. *"Au lieu que ce soit les enseignes qui nous imposent certains paramètres de production, c'est nous qui viendrions expliquer la manière dont on travaille et imposer certains critères. Car qui mieux qu'un pisciculteur peut dire comment élever une truite ?"*

Le moment est sans doute opportun pour s'organiser de la sorte puisque, peu à peu, la grande distribution se tourne vers les pisciculteurs locaux. Aujourd'hui, l'essentiel des truites vendues en Belgique est importé de pays comme la Norvège, le Danemark, la France ou la Turquie à des prix de vente moyens de 30% inférieurs à la truite wallonne. Et même 76% des truites vendues en Wallonie viennent de l'étranger et ne sont "retrempées" chez nous que quelques jours avant d'être abattues. Mais le coût de l'énergie (donc du transport) pourrait rebattre les cartes, surtout pour le poisson vivant quand on sait qu'il faut 20 tonnes d'eau pour acheminer 5 tonnes de poissons.

"Pour survivre, il faut augmenter le volume de ventes vers la grande distribution", juge Olivier Mathonet qui écoule chaque année une centaine de tonnes de truites via les grossistes horeca, les boutiques du terroir ou la vente directe, mais encore trop peu dans la grande distribution.

Le travail en cours sur la visibilité ne suffira cependant pas pour augmenter les volumes de ventes de truites labellisées wallonnes. Il faudra aussi travailler sur la disponibilité. Le plan stratégique 2021-2030 de l'aquaculture wallonne validé par le gouvernement devra aider à y parvenir. Fort de 8,95 millions, il vise à soutenir l'élevage, la transformation et la commercialisation, mais aussi à faciliter les investissements et la formation qui doivent permettre de développer la filière. Le projet d'une écloserie coopérative à Gérouville est également à l'étude et permettrait de fournir des alevins et truitelles aux pisciculteurs wallons. *"On doit retrouver l'essence de notre métier qui est d'avoir du poisson pour l'élever nous-mêmes"*, Conclut Olivier Mathonet.

Le dérèglement climatique, l'autre défi des pisciculteurs

Du saumon wallon: une opportunité ?

Le saumon est l'espèce d'élevage la plus consommée par les Belges avec 95 000 tonnes par an (comparé à 17 000 pour la truite arc-en-ciel). Un produit qui est exclusivement importé, principalement des pays scandinaves.

Mais cela pourrait changer. La société Cold Water projette en effet de produire 1 200 tonnes de saumons par an dans un élevage à "circuit recirculé" à Baelen. Cet élevage utiliserait l'eau pompée dans la nappe phréatique et c'est la raison pour laquelle la demande de permis d'environnement a été refusée le mois dernier par la commune. Si les détracteurs citent le volume de 150 m³ d'eau/heure, la société, qui a redéposé une nouvelle demande, explique qu'il s'agit d'un volume relatif à la phase test. *"Mais en production de croisière, ce sera 60 à 80 m³/heure, indique Christopher Valente, responsable technique du projet. C'est l'équivalent de ce qui est nécessaire annuellement pour la production de 30 tonnes de truites."*

S'il faudra trancher cette question de l'utilisation de l'eau de la nappe phréatique, une production locale pour une consommation locale aurait un impact environnemental bénéfique, note Christopher Valente: moins d'apport chimique (médicamenteux) que pour les élevages en cage en mer où les poissons sont soumis à des agressions extérieures et une pollution liée au transport nettement moindre que pour des produits venus de Norvège, de Pologne ou du Canada.

Des arguments que partage le Collège des Producteurs, qui voit aussi dans un tel projet une opportunité pour la croissance de la filière aquacole wallonne. Outre l'emploi généré par les activités d'élevage et de transformation (Cold Water annonce 40 à 50 emplois sur le site), il y a un marché pour les co-produits issus de la transformation et la possibilité sur le moyen terme d'atteindre des marchés annexes tels que le nord de la France, le Luxembourg, voire l'Allemagne, avance le Collège des Producteurs dans une étude récente sur une idée d'affaire.

Promouvoir les poissons oubliés comme on l'a fait avec les vieux légumes

Les Wallons consomment chaque année 24,5 kg de poissons en moyenne (+-91 400 tonnes au total). Pourtant, à peine 0,6% de ces poissons sont produits en Wallonie. Il s'agit majoritairement de truites arc-en-ciel (les truites fario étant destinées aux parcours de pêche) qui pour des raisons de concurrences étrangères sur les prix ou de difficultés liées au dérèglement climatique (voir par ailleurs) ne doivent pas constituer la seule voie de développement de la filière aquacole wallonne, estime le Collège des Producteurs.

Anecdotique à ce stade (1 éleveur d'esturgeons et 1 de poissons blancs – goujons, carpes, tanches, ... – pour le rempoissonnement), l'élevage d'autres espèces doit être envisagé, estime Bertrand Hoc, chargé de mission aquaculture au Collège des Producteurs. *"Au fil du temps, la consommation a évolué vers des poissons "nobles", mais nos grands-parents ont tous mangé de la carpe ou une friture de goujons, dit-il. L'offre en poissons d'eau douce est très limitée parce qu'il n'y a pas de dynamique autour de ces poissons "oubliés", mais je suis convaincu qu'il y a moyen de la relancer, comme cela a par exemple pu se faire avec de vieux légumes qui sont redevenus à la mode."*

Dans une étude sur le marché belge du poisson issu de l'aquaculture, le Collège des Producteurs estime par exemple que le marché serait réceptif à l'omble de fontaine

et à l'omble chevalier. Ces poissons pourraient potentiellement prendre des parts de marché sur les ventes de saumon atlantique.

Une autre espèce qui, selon l'étude du Collège, pourrait avoir un potentiel commercial, est la lotte de rivière. Relativement méconnue, cette espèce était l'un des poissons composant le Waterzooi gantois. Cousin du cabillaud, il a des qualités diététiques et gustatives qui pourraient lui offrir des débouchés commerciaux. Une étude menée en 2017 auprès de 18 restaurateurs a montré que 89% d'entre eux n'en avaient jamais goûté. Mais, après l'avoir fait, la moitié d'entre eux déclarait pouvoir probablement le mettre à leur carte si le produit était disponible et 44% déclaraient vouloir certainement le mettre à leur carte mais de manière saisonnière.

En France, ces poissons blancs sont encore largement consommés. On en consomme même plus que ce qu'on en produit localement, indique Bertrand Hoc, convaincu que ces poissons peuvent constituer une vraie opportunité pour l'aquaculture wallonne.