

Pisciculture Beaume

Thierry Beaume, gérant de la pisciculture Beaume, pisciculture familiale située sur la commune de Chauv (90), a accueilli un groupe de pisciculteurs et propriétaires d'étangs, le 20 septembre 2022.

La pisciculture

La pisciculture se trouve dans la vallée du fort de Giromagny, territoire de Belfort. Sur le site principal, la pisciculture dispose de nombreux bassins pour le stockage du poisson. Pour la production, plusieurs étangs en chaîne, pour une surface d'environ 20 ha, sont en production. Ces étangs sont alimentés par des sources.

En dehors du site principal, la pisciculture gère également quelques autres étangs.

La production de la pisciculture Beaume représente environ 20 T de poissons chaque année.



Les étangs sont en polyculture, avec une répartition de : 85% de cyprinidés (essentiellement carpes et un peu de poissons blancs) et 15% de carnassiers (principalement brochets). Pour les carpes, Thierry Beaume empoissonne en C2 (carpes de 2^{ème} année) qui sont valorisée en consommation.

Le nourrissage est hebdomadaire. Il se fait par un bateau, afin de répartir l'aliment sur l'étang et de limiter la concurrence entre les poissons.

La présence humaine sur le site de la pisciculture limite celle des cormorans, aucune cage refuge n'est installée sur les étangs de production.

La poissonnerie

Pour valoriser son poisson, la pisciculture a investi dans un magasin de vente au détail.

La poissonnerie propose à la fois du poisson d'étang (carpe en filet ou entière), des truites, mais aussi des poissons de mer et des fruits de mer. Il n'y a aucune transformation sur le site même, mais des produits transformés (fumé, terrine... parfois en provenance d'autres régions piscicoles !) sont proposés à la boutique.

Pour stocker le poisson, l'atelier dispose de 17 bassins en circuit recyclé ouvert. Ces bassins sont alimentés par forage (rivière souterraine), ce qui permet d'avoir une température constante et ce qui limite le risque sanitaire. L'eau est bien sûre enrichie en oxygène, avant d'intégrer le circuit.



Si besoin, une partie de l'eau peut être utilisée pour alimenter les bassins extérieurs. Le reste est filtré, avant de quitter le circuit et d'être transféré vers un ruisseau voisin.

La pisciculture possède ses propres camions pour transporter le poisson.

L'Est de la France, premier consommateur de carpe !

Si les truites et les poissons de mer permettent de faire venir les consommateurs à la poissonnerie, le poisson d'étang, en particulier la carpe, est très apprécié dans cette région. La carpe se mange essentiellement frite.

La route de la carpe frite du Sundgau (sud de l'Alsace), c'est 1200 T de carpes transformées chaque année !

A elle seule, la poissonnerie Beaume prépare 250 T poissons d'eau douce dont 2/3 de carpe et 1/3 de truite chaque année ! Pour répondre à la demande, Thierry Beaume envisage même d'agrandir l'atelier de préparation de poissons.

Les carpes proviennent de la pisciculture même, de Dombes (environ 100 T), de Brenne (quelques tonnes), mais aussi de république tchèque, faute de disponibilité en France. Il existe donc un réel potentiel de développement de production de carpes !

Par ailleurs, la pisciculture développe une activité de négoce pour environ 400 T de poisson commercialisé.

Importance du rendement

Le rendement des poissons (ou coefficient de transformation), c'est-à-dire la quantité de chair valorisée par rapport à la quantité de déchets, est un élément particulièrement important pour la rentabilité de l'unité de transformation / vente.

D'une part, un meilleur rendement implique un prix de revient plus intéressant de la matière première. Par exemple, pour une carpe achetée à 2 € / kg de poids vif, avec un rendement de 30%, le prix de revient est de 6,6 € / kg de chair, alors qu'avec un rendement de 40%, 1 kg de chair revient à 5 € / kg.

D'autre part, le temps passé par les opérateurs pour lever les filets de carpes (ou autre poisson) est également optimisé avec des poissons à meilleurs rendements. C'est-à-dire qu'il faut moins de temps pour préparer la même quantité de filets.

Cet élément n'est pas souvent pris en compte par les éleveurs et lors de la sélection des poissons, mais il est pourtant important pour la valorisation de l'aval de la filière.

Aspect sanitaire

Tous poisson qui entre en bassin de stockage est passé au peroxyde (eau oxygénée) à son arrivée.

Egalement, tous les camions qui pénètrent dans le bâtiment de stockage doivent être lavés, afin de limiter le risque de contamination depuis d'autres sites.

Les déchets ne vont pas à l'équarrissage comme c'est souvent le cas. Cela est coûteux et les déchets ne sont pas valorisés par cette filière. Depuis plusieurs années, les déchets de la poissonnerie sont utilisés en méthanisation. Le prix est raisonnable (25€ / benne d'environ 600 kg). L'entreprise de méthanisation se charge du transport. Et les déchets sont valorisés en énergie !



Merci à Thierry Beaume pour son accueil, et à Bernard Bitard pour le temps consacré et pour les échanges que nous avons eus !