

L'élevage de truites a 30 ans!

Quarante-cinq tonnes de truites sortent chaque année des bassins situés entre Bazarnes et Mailly-la-Ville. Il sont alimentés par l'eau de qualité de la source de Crisenon.

Cet été, la pisciculture de Crisenon à Prégilbert fête ses 30 ans. Les samedi 5 et dimanche 6 août, son propriétaire, Laurent Pageaud, organise un grand anniversaire avec visites guidées gratuites et nombreuses animations. Fier de cette exploitation dans laquelle il a été salarié cinq ans avant de la reprendre, le 1^{er} février 2004, il explique qu'elle est « la plus grosse des six existant dans le département et la seule à faire de la transformation ». Autre caractéristique, elle est « l'une des rares en France à être intégralement alimentée par une eau de source, la source de Crisenon, soit une eau de qualité à température constante (12 °C, avec un débit moyen de 1 500 m³ par heure) ».

La pisciculture de Crisenon produit chaque année 45 tonnes de truites, depuis l'œuf jusqu'au poisson. Quatre variétés sont présentes dans les bassins : la truite arc-en-ciel (robe argentée avec reflets), le saumon de fontaine (robe marbrée avec nageoires rouges et liseré blanc), la truite fario (la souche autochtone, robe jaune avec petits points rouges) et, en vue du trentenaire, l'omble chevalier, « une espèce que l'on trouve plus particulièrement dans les lacs des régions montagneuses » et que Laurent Pageaud souhaite développer à l'intention des restaurateurs.



Manier la canne à pêche

Quarante pour cent du chiffre d'affaires de la pisciculture de Crisenon sont issus de la vente au détail sur place.



Avec, pour ceux qui le souhaitent, la possibilité de manier soi-même la canne à pêche (matériel à disposition). Le public peut acheter non seulement les poissons entiers, mais également des filets frais et des produits transformés (mousse fine de truite, terrine de truite aux légumes, rillettes de truite, filet fumé, boudin de truite...), commercialisés également dans des épiceries fines et magasins du terroir et proposés par certains restaurateurs. L'exploitation participe au repeuplement des cours d'eau et des étangs, par le biais de sociétés de pêche. Car ici s'effectue le cycle complet d'élevage, des œufs embryonnés (étonnants les petits points noirs en guise d'yeux !) aux truites de 2,5 kg et plus, en passant par les vésicules à résorption (à la naissance, les truites ont une grosse poche sous le ventre), les vésicules résorbées, les alevins et les truitelles. « Il faut compter 13 mois pour une truite arc-en-ciel, 18 mois pour un saumon de fontaine et 20 mois pour une truite fario », indique Laurent Pageaud. Durée qui

30 ans, ça se fête!

Au programme, les 5 et 6 août : samedi, de 15 h à 21 h, visites guidées gratuites, vente de produits régionaux et dîner musical sous chapiteau. Dimanche, lâcher de ballons, artisanat et productions locales, tombola. Sans oublier des promenades à dos d'âne, exposition, parcours découvertes pour les enfants, spectacles de marionnettes...

POUR TOUT RENSEIGNEMENT
 ➤ Pisciculture de Crisenon,
 Cidex 408 B, 89460 Prégilbert.
 Tel. : 05 86 81 45 32
 Par mail : laurent.pageaud@wanadoo.fr
 Ouverte tous les jours de mars à octobre
 de 9 h à 12 h et de 14 h à 19 h.

atteint 2 ans à 2 ans et demi pour une grosse truite de 1,5 à 2 kg. La pisciculture de Crisenon développe depuis cette année une activité pédagogique : des visites guidées pour des classes et des groupes, avec, en projet, la dégustation de produits sur place.

Nathalie Hadrbolac
 nathalie.hadrbolac@frederic