

DIVERSIFICATION

Le poisson, un potentiel insoupçonné en Limousin

Se basant sur le succès de projets menés dans la Brenne ou dans les Dombes, la nouvelle association de valorisation du poisson limousin souhaite structurer une filière poisson en Haute-Vienne d'abord, filière qui pourrait ensuite être étendue à la Creuse, la Corrèze et la Dordogne.

Bâtir une filière poisson en Limousin tel est le projet que le syndicat des étangs de la Haute-Vienne, qui va fêter son centenaire à la rentrée, nourrit depuis quelques mois. Une idée qui peut sembler surprenante à première vue mais ses partisans ont des arguments. « Il y a près de 12 000 étangs en Haute-Vienne et nous avons aujourd'hui 750 adhérents, souligne Serge Barry, président du syndicat. C'est peu mais ce projet nous permettra de nous faire connaître et de valoriser nos étangs. » En effet, valoriser les étangs, c'est un casse-tête. La mise aux normes, le vidage coûtent cher et aucune filière n'existe en région pour valoriser le poisson. D'où l'idée de constituer une association pour fédérer tous les partenaires autour du projet de constitution d'une filière poisson en Limousin. « L'association a été créée le 21 mars dernier, précise Marie-Ange Nowak, présidente de l'asso-

ciation de valorisation du poisson limousin. Notre première action va être de faire un diagnostic de l'existant et d'estimer le potentiel de poisson disponible. »

En ligne de mire après l'étude de faisabilité, la création d'une fileterie à l'image de Fish Brenne mise en place dans la Brenne il y a plus de dix ans. « La consommation de poisson est en pleine mutation, le poisson de mer est de plus en plus décrié, explique Olivier Frugier, restaurateur partenaire de l'association. Je trouve ça dommage que 90 % du poisson consommé en France soit importé, d'autant que la production se développe parfois autour de zones polluées... Il y a beaucoup de choses à faire avec le poisson d'étang. » Outre les filets, différentes recettes pourraient être mises en place par la fileterie : fumage, rillettes... Reste à convaincre le consommateur qui a encore beau-



De g. à dr. : Olivier Frugier, Le Bistrot d'Olivier, Bernard Goupy, CDA 87, Jean Jacques Veyri, vice-président du syndicat des étangs de Haute-Vienne, Serge Barry, président du syndicat des étangs de Haute-Vienne, et Marie-Ange Nowak, présidente de l'association de valorisation du poisson limousin.

coup d'a priori notamment sur la carpe, poisson le plus répandu dans nos étangs. « Les poissons d'étang sont souvent méconnus, ajoute Marie-Ange Nowak, mais dans le même temps, il y a un intérêt grandissant pour le « manger local » et pour la cuisine. »

Potentiel économique

Les membres de l'association se veulent optimistes, rappelant le succès des filières créées dans les Dombes et dans la

Brenne. Cette dernière, comme l'association de valorisation du poisson limousin, a été accompagnée dans ses démarches par la Chambre d'agriculture. « Notre vocation est de faire émerger des projets de valorisation économique, qui créent de l'emploi en milieu rural et aussi de trouver des partenaires financiers, détaille Bernard Goupy, élu à la Chambre d'agriculture de la Haute-Vienne. Nous sommes très attentifs à ce qui se fait sur les territoires, comme l'utilisation des peaux

de poisson par exemple. » Une idée intéressante qui permettrait de valoriser les peaux partant à l'équarrissage après le filetage. A terme, les départements de Creuse et de Corrèze pourraient intégrer la démarche, portant à 22 000 le nombre d'étangs potentiellement concernés. La Dordogne est d'ores et déjà intéressée. « Depuis 1993, il n'est plus possible de créer de nouveaux étangs, conclut Marie-Ange Nowak. Il faut préserver ce patrimoine. »

P. Dumont.