

TRUITES PAR MILLIONS



Ce moyen de « pêcher » la truite n'est point sportif mais industriel, aussi donne-t-il un bien meilleur rendement.

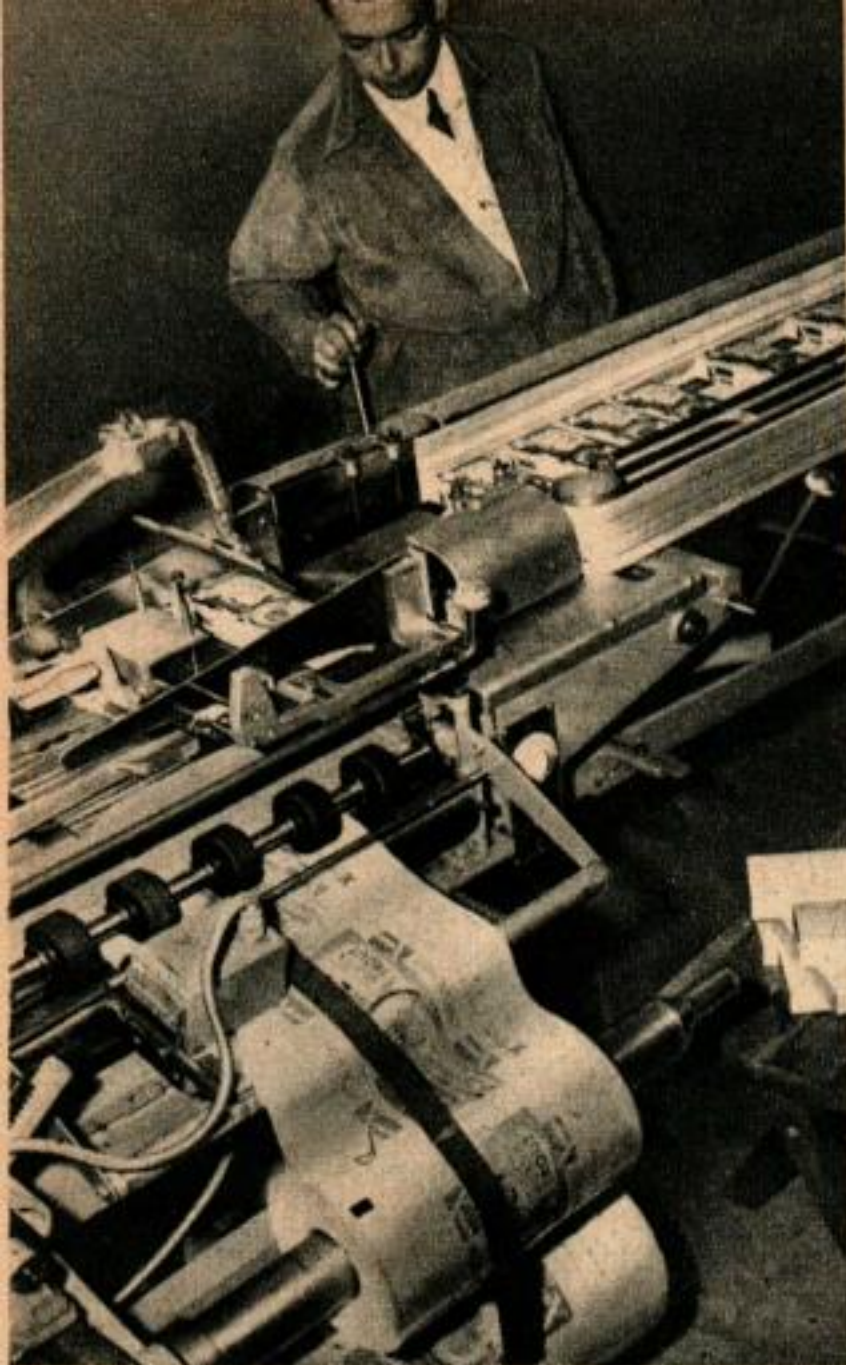
POUR prendre des truites, il est un moyen bien préférable à l'emploi de la canne à pêche : il suffit de les élever ! Ainsi peut-on en manger à volonté et, même, gagner de l'argent en vendant les autres. On peut commencer cette entreprise en installant un éle-

vage plus modeste que celui que nous présentons ici.

Cet éleveur a fait les choses en grand et son installation est la plus importante du monde. D'un bout de l'année à l'autre elle contient environ deux à trois millions de truites qui

L'eau coule dans les rigoles en passant par des chutes pour l'aérer et permettre d'enlever les corps étrangers.





Une boîte renferme quatre truites congelées. Les boîtes sont préparées et remplies dans la ferme. Ci-dessus l'imprimerie pour faire les étiquettes et les boîtes. Ci-dessous, les cuves dans lesquelles on fait éclore les œufs.

grandissent tranquillement dans les pièces d'eau de son domaine de 12 hectares.

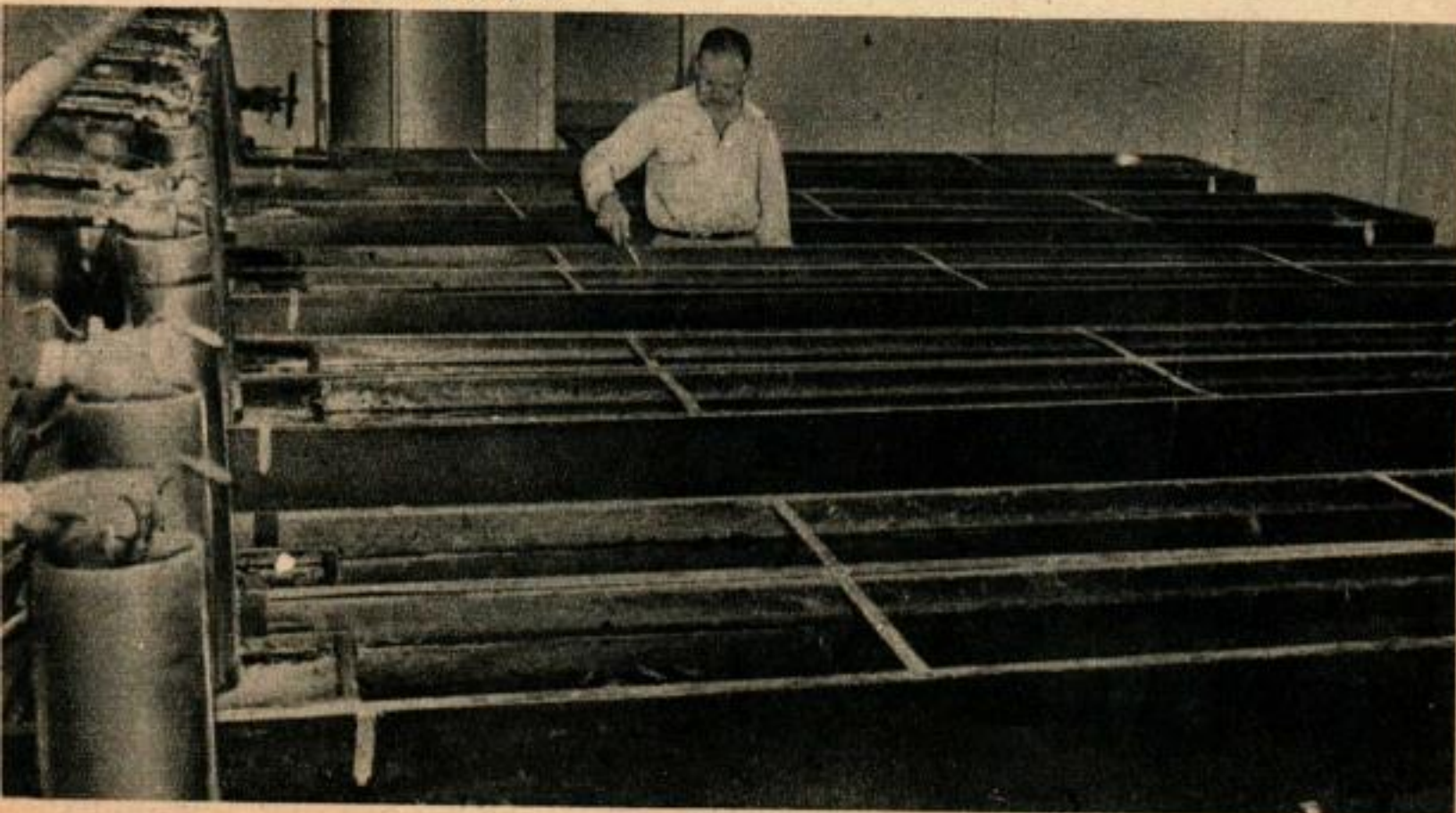
Chaque jour, les employés ramassent quelques milliers de truites arc-en-ciel; vingt minutes plus tard, elles sont vidées, empaquetées et congelées rapidement. Les truites ainsi traitées sont âgées de un an et pèsent environ 100 gr.

La production annuelle est de l'ordre de 200 tonnes de poissons et les truites sont plus fraîches que celles que peut vendre un pêcheur.

Il y a trente-six bassins répartis sur trois terrasses, chacune comporte douze bassins de 3×6 m, la profondeur n'est que de 1 m. Enfin, il y a un réservoir principal de 60 m de long, le tout alimenté en eau douce à la température de $14^{\circ}5$.

On aère l'eau en la projetant vers le ciel au moyen de tuyaux de 150 mm de diamètre, un autre système d'aération est constitué par des canalisations munies de pommes d'arrosoir qui surmontent les bassins. L'eau est pompée et amenée au bassin supérieur d'où elle coule vers les bassins inférieurs en passant par des écluses tournantes qui font communiquer les bassins. Sur chaque écluse est un tamis pour retenir les corps étrangers et des palettes rotatives enlèvent les feuilles, mousses, algues et autres impuretés. En outre, ces roues à palettes contribuent à l'aération de l'eau ce qui est capital pour les truites. Les écluses les empêchant de passer d'un bassin à l'autre. Il faut séparer les poissons et les classer par tailles, car les plus gros mangent facilement les petits.

Les œufs de truite arrivent par avion. Un paquet enveloppé de glace contient environ 250.000 œufs placés sur des tamis recouverts de mousseline à beurre. Il faut 13.800 œufs environ pour faire 1 kg.



A l'arrivée, les œufs verts (ainsi nommés non en raison de leur couleur mais parce qu'ils sont intacts) sont mis dans des cuves d'eau placées dans la chambre d'incubation. En cinq à six jours, les embryons sortent des œufs, restent dans le fond des cuves et se nourrissent avec les résidus de l'enveloppe de l'œuf. Lorsqu'ils l'ont entièrement consommée, ils montent à la surface et l'on commence à les nourrir avec du foie de bœuf haché. L'éclosion donne 95 % environ de petites truites.

Pendant les quinze jours suivants, ces poissons sont nourris toutes les heures; puis, trois fois par jour et, enfin, deux fois seulement. Dès qu'ils peuvent se nourrir eux-mêmes, on les dirige vers les bassins extérieurs. Ils sont alors longs de 25 mm environ et l'on ne les désigne sous le nom de truites proprement dites qu'à partir d'une longueur de 5 à 6 cm et dès qu'elles atteignent 16 cm environ, on les dirige vers le bassin le plus vaste.

Tout est prévu pour que leur existence soit aussi confortable que possible. Leur croissance est accélérée et leur vigueur améliorée si l'eau est à une température de 14 à 16° C. En été, les bassins sont recouverts de filets afin de mettre les truites à l'abri des rayons du soleil. Lorsque les analyses montrent que la teneur de l'eau en air est insuffisante, on fait agir les jets d'eau.

Les truites sont sensibles à l'influence des saisons. En hiver, elles mangent moins et ont besoin de moins d'oxygène. Tous les jours, on leur donne une pâtée composée de viande hachée, de farine, de germe de blé, de levure et de vitamine B₁₂. La quantité journalière de pâtée est de 700 à 900 kg.

On ne pêche que 20 kg de poissons à la fois. Les truites sont ramassées avec un filet dont les mailles laissent échapper les plus petites. Ces dernières sont mises dans des bassins peuplés d'individus de même taille.

Dès que les truites sont sorties de l'eau, le chef et ses aides se mettent au travail : les bassines de truites sont acheminées vers l'atelier où deux hommes les vident et les apprêtent à raison de quatre par minute.

De là, on les met dans une bassine d'eau froide et les emballeurs les enveloppent chacune dans une feuille de cellophane. Chaque boîte comprend quatre truites. Les boîtes et les étiquettes sont fabriquées à raison de 1.800 à l'heure.

Puis elles sont transportées à la réfrigération : on les met dans des paniers métalliques placés dans une pièce où la température est au voisinage de 0° C.

Un chargement complet de la pièce représente la pêche d'une journée. Le lendemain, les boîtes sont mises en caisses et conservées au frais. Elles sont alors prêtes pour la livraison.



Ce hachoir sert à préparer la nourriture des truites dont la pâtée comprend du bœuf, de la levure, des vitamines B₁₂ et du germe de blé.



Après avoir été vidées, les truites sont pesées et emballées. Ci-dessous, truites d'un an prêtes à la consommation.

