



Émission du mercredi 11 août 2004 à 20 h

REGARDER CETTE ÉMISSION

• Émissions précédentes



MARIE-JOSÉE TAILLEFER et DENIS GAGNÉ nous font découvrir...



La Ferme piscicole des Bobines

[15 juillet 2003]

Saviez-vous que c'est en Estrie qu'on retrouve le plus grand nombre de piscicultures au Québec? Notre coanimateur cette semaine, Réjean Blais, a visité la Ferme piscicole des Bobines, où s'ébattent quelque 600 000 truites avant de se retrouver dans notre assiette.

vidéo

Accueil

Archives

Recettes

Carnet d'adresses

Achats et activités de la semaine

RECHERCHE

Émission de la semaine

[reportage]

- La préparation du foie gras

[reportage]

- Terroir urbain

[entrevue]

- Du sirop d'érable aux marchés publics

[reportage]

- De très grandes serres



C'est le propriétaire de l'endroit, Normand Roy, qui l'a accueilli. « J'ai débuté la production piscicole en 1975, raconte-t-il. La production québécoise totale était alors de 40 tonnes environ. Je me disais qu'il y avait une grande possibilité d'expansion si je démarrais cette production. »

Son lieu d'implantation n'est pas un hasard : « Le secret de la réussite d'une grosse production piscicole est la quantité et la qualité de l'eau ». Partout dans les bassins, on voit poindre des fontaines. À quoi servent-elles? « Elles oxygènent l'eau. Car la quantité d'eau qu'on utilise ici représente seulement environ 20 % des besoins en oxygène des poissons. Il faut donc compenser avec des aérateurs. »



Combien de truites élève-t-on à la Ferme piscicole des Bobines? « Nous avons environ 140 tonnes d'inventaire, ce qui équivaut à peu près à 600 000 truites, répond M. Roy. Il s'agit uniquement de truites arc-en-ciel. On la retrouve sur les marchés de consommation. Elle est moins sensible aux maladies que la truite mouchetée, mais son goût est tout aussi délicat. »

« Ce qui est important avant l'abattage, poursuit le propriétaire, c'est de permettre au poisson de retourner dans des bonnes conditions. Nous plaçons le poisson pendant trois ou quatre jours dans des bassins d'eau très propre. Nous arrêtons de nourrir le poisson pendant cette période-là pour lui permettre de reprendre le goût sauvage et de raffermir ses chairs, ce qui en prolongera la durée de vie sur les étales de l'épicerie. »



« Les gens croient que parce qu'il s'agit d'un poisson d'élevage, il goûtera la moulée. Ce n'est pas le cas, estime M. Roy. Lorsqu'on achète du porc, cet animal-là aussi est nourri à la moulée, et ça ne goûte pas. »

Une couleur artificielle



« Jusqu'à ce que le poisson mesure 20 cm, on le nourrit avec une moulée qui ne contient pas de pigmentation. Dès que la truite atteint 20 cm, on la nourrit avec une moulée qui contient une pigmentation. Elle rend la chair du poisson rosée avec le temps. Nous faisons cela pour répondre aux goûts du consommateur. Cette pigmentation ajoutée satisfait les exigences canadiennes sur les aliments. »

« C'est la couleur et le goût de la truite qui vont plaire au consommateur, conclut M. Roy. Un consommateur qui apprête un poisson qui a bon goût, c'est un consommateur satisfait qui nous sera fidèle. »



➤ Adresse et hyperlien

Ferme piscicole des Bobines
1, rue Saint-Henri
East Hereford (Québec)
JOB 1S0
Tél. : 1 800 819-2418 (sans frais) ou (819) 844-2418

Radio-Canada n'est aucunement responsable du contenu des sites externes

➤ Autres reportages

- La préparation du foie gras
- Terroir urbain
- Du sirop d'érable aux marchés publics
- De très grandes serres
- Le marché Atwater
- Une définition du terroir
- L'entrepôtage des fruits et légumes
- La poissonnerie Coralli
- Les fleurs comestibles
- Les ateliers de la chocolaterie Heyez
- Les bonbons au sirop d'érable de Formidérable
- Le service de traiteur pour écoliers
- Les conserves de viande
- Cuisiner dans un service de garde
- Le pain pita
- La viande de cheval
- La poule de Cornouailles
- La Mère poule
- Un jeune chef à l'œuvre
- Les chariots d'épicerie
- La viande biologique
- Le bœuf Highland
- Le gâteau aux fruits de Suzanne Lapointe
- La canneberge
- Le miel
- La Boucanerie Chelsea
- Le beurre de pois
- Les bonbons
- Le cerf rouge d'élevage
- Santropol roulant
- La fudgerie artisanale
- Un biscuit-déjeuner pour écoliers
- Des conserves réussies
- Le flétan d'élevage
- L'émeu
- Banc d'essai gastronomique des Laurentides
- Un camp d'été pour apprentis cuisiniers
- Pour les reportages de la saison 2002-2003, consultez notre section «Archives»