Journal Suisse de la Pêche

Schweizerischer Fischerei-Verband SFV
Fédération Suisse de Pêche FSP
Federaziun Svizra da Pestga
Federazione Svizzera di Pesca

Les pêcheurs y participent 1 : votation populaire

Les fédérations cantonales, les sociétés et la FSP sont sollicitées pour le 13 juin 2021

Pour les pêcheuses et les pêcheurs, la votation populaire du 13 juin 2021 revêt le plus grand intérêt : des eaux vivantes pour les hommes et les animaux. L'engagement en faveur des deux initiatives populaires est donc d'une grande importance.

Presque chaque mois, des experts publient des études sur la pollution excessive des sols et des eaux par les pesticides. Les effets sont dévastateurs pour les habitats aquatiques et donc pour les insectes et les poissons - avec des conséquences néfastes pour chaque pêcheur.

La FSP est déçue

Indépendamment de la Fédération Suisse de Pêche et des grandes organisations environnementales, l'initiative sur l'eau potable et l'initiative sur les pesticides ont été lancées par des particuliers. La FSP a toujours accueilli favorablement ces deux initiatives car elles répondent à des préoccupations essentielles en matière de pêche. De nombreuses fédérations et sociétés cantonales ont participé activement à la collecte de signatures. Au cours des débats parlementaires, la FSP, en compagnie d'autres associations environnementales, s'est prononcée à plusieurs reprises en faveur d'un contre-projet fort face aux deux initiatives. Lors de l'assemblée des délégués de la FSP à Soleure, les délégués ont approuvé à l'unanimité une résolution demandant à la FSP et à ses fédérations cantonales de soutenir les deux initiatives dans le cas où le Parlement ne parvenait pas à adopter un contre-projet solide.

Après la récolte de signatures par les pêcheurs - ici une journée d'action à Lucerne - l'engagement est maintenant nécessaire pour réussir dans les urnes.

Des campagnes indépendantes

Voilà où nous en sommes aujourd'hui : le 13 juin 2021, se déroulera une votation sur les deux initiatives populaires sans contre-projet. Il est donc logique que la FSP et les fédérations cantonales fassent campagne pour un OUI aux deux initiatives.

Les associations environnementales ont également décidé de mener leur propre campagne indépendamment des initiants. L'objectif commun est d'aider les deux initiatives à obtenir un large soutien. Comme il s'agit d'une question essentielle et d'une préoccupation centrale de la FSP, le bureau directeur a décidé que la FSP et Aquaviva codirigeraient la campagne "2 x OUI des associations environnementales". Le contenu et le matériel de campagne sont actuellement en cours d'élaboration afin que la population puisse être informée des avantages des deux initiatives juste après la votation du 7 mars 2021. Les associations environnementales mettront l'accent principalement sur une eau saine en tant qu'élément vital pour les humains et les animaux.

Campagnes régionales de votations

La FSP dépend de l'engagement des fédérations cantonales et de leurs sociétés locales dans leurs régions respectives, car la bataille sera décisive dans les cantons. Il est donc recommandé aux fédérations cantonales de prendre elles-mêmes l'initiative d'une campagne cantonale ou de chercher à collaborer avec d'autres forces de même sensibilité. L'important est de se mettre au travail immédiatement ! La FSP et les associations environnementales fourniront des informations et du matériel de campagne.

Kurt Bischof

Les pêcheurs y participent 2 : **Journée des Poissons**

La biodiversité offre des sujets intéressants - par exemple la renaturation

Les fédérations et sociétés cantonales doivent également se mettre au travail pour la Journée des Poissons du 28 août 2021. Les fédérations et les sociétés doivent commencer à se préparer dès maintenant. Le Journal Suisse de la Pêche présente les cinq thèmes de la Journée des poissons dans une courte série.

Affiche pour la Journée des Poissons 2021

Avec la devise "Les poissons ont besoin de biodiversité", le grand public de tous les cantons peut être abordé de manière positive lors de la Journée des Poissons du 28 août 2021. Pour garantir le succès de cet évènement en faveur des poissons et des eaux, la répartition des tâches suivante est mise en place :

- La Fédération Suisse de Pêche fournit les bases thématiques, les idées de mise en œuvre et - très concrètement - les affiches et le matériel pour les stands ou d'autres emplacements.
- Les fédérations et sociétés cantonales organisent les manifestations publiques sur le terrain.

Thème 1 : la renaturation

Sous la devise "Les poissons ont besoin de biodiversité", la FSP a défini cinq thèmes pour la Journée des Poissons qui peuvent être repris par les fédérations et les sociétés en fonction de leur intérêt et de leur pertinence. Le premier de ces cinq thèmes est celui de la "renaturation". En principe, cette préoccupation centrale de la pêche peut être très bien traitée dans toutes les régions de Suisse, mais surtout sur le Plateau avec ses grandes agglomérations et leurs zones industrielles. La renaturation se prête à des campagnes publiques car l'amélioration des milieux aquatiques en tant qu'habitats proches de l'état naturel avec un niveau élevé de biodiversité est une tâche qui incombe à la société dans son ensemble - et qui rencontre également l'approbation ou du moins l'intérêt de larges cercles. La renaturation est associée à de nombreux problèmes : aménagement du territoire, limites naturelles des cours d'eau, température de l'eau et pollutions, entretien et conservation, gestion du public et besoins fonciers.

Solutions possibles

Ces problèmes montrent qu'il existe des conflits d'utilisation dans la renaturation. Il est nécessaire de trouver des moyens d'associer la nature, la protection contre les crues, le développement des zones d'habitation et l'usage économique. Cela conduit aux approches suivantes :

- Associer protection contre les crues et renaturation
- Améliorer la structure des cours d'eau
- Établir des bandes riveraines, distance par rapport au tracé du cours d'eau, réserves foncières
- Amélioration de la dynamique d'écoulement, de l'équilibre sédimentaire et démantèlement de chenaux artificiels monotones
- Connectivité transversale, longitudinale et verticale des cours d'eau

Des événements attrayants

Les problèmes ainsi que les solutions sont parfaitement adaptés à la mise en œuvre de manifestations et d'actions lors de la Journée des Poissons. Par exemple, des visites de bons projets de renaturation ou de sites en cours de réalisation sont envisageables. Une exposition d'un projet prévu dans la région est également susceptible d'attirer l'attention. Une autre approche est de participer à une "expérience nature" avec un parcours par postes en plein-air au bord de la rivière : déversement de gravier, force du courant, charriage de matières minérales. Enfin, un module du projet "Les pêcheurs aménagent l'habitat" peut également être mis en place.
Bien entendu, une approche conventionnelle est également possible : avec une exposition sur divers sujets et des panneaux d'affichage correspondants.

Messages destinés au public

Les manifestations de la Journée des Poissons pourront être "vendues" avec des slogans accrocheurs et des messages convaincants qui plaisent au public. Quelques exemples :

- « L'eau c'est la vie - donnons de l'eau à la vie »
- « Associer renaturation et protection contre les crues »
- « Nous, les pêcheurs, soutenons (pas uniquement) les grands projets »
- « De petites mesures pour de grands effets »
- « Les pêcheurs aménagent l'habitat »

La Fédération Suisse de Pêche soutiendra les fédérations et les sociétés cantonales en leur fournissant du matériel et de l'assistance appropriés. Renseignements : info@sfv-fsp.ch.

Kurt Bischof

Poissons blancs : **du poisson local au lieu d'importations nuisibles au climat**

La FSP soutient le concept "Poissons blancs" dans les restaurants du Rhin supérieur

Les poissons blancs issus du lac de Constance et du Rhin supérieur sont une opportunité pour les pêcheurs, les restaurateurs et les hôtes. Depuis 2018, 3'000 kilos de poissons blancs sont servis dans les restaurants. Un concept qui mérite d'être imité.

Des "Burgers du Rhin" avec du poisson blanc de la région du lac de Constance à la place de saumon importé de Norvège, de perche de Pologne ou de truite de Hollande - dans le canton de Schaffhouse, les poissons blancs locaux se retrouvent de plus en plus souvent dans l'assiette des clients de cinq restaurants. Et ce, malgré le fait que le chevaine - poisson de l'année 2021 - ou le barbeau, la tanche, la carpe et le silure ont été considérés jusqu'à présent comme des mets peu attrayants. Le succès à Schaffhouse est dû au concept "Poissons blancs" de Markus Heller, membre du comité et président des jeunes pêcheurs de la fédération de pêche de Schaffhouse.

Poissons blancs à la place des poissons nobles

Le concept est simple : les pêcheurs recherchent désormais aussi intentionnellement les poissons blancs. Si ces derniers sont capturés, ils peuvent être remis gratuitement aux restaurateurs. Les restaurants participants apprêtent les poissons et les mettent au menu. La coordination est assurée par Markus Heller. A la fin de l'année, les restaurateurs versent pour cette prestation un montant à la fédération de pêche et non au pêcheur individuel - cela a été particulièrement important pour Heller lors de l'élaboration du concept. Il ne profite pas non plus de son idée : "Je n'en tire aucun profit, je m'intéresse simplement à la pêche dans le canton de Schaffhouse". Par conséquent, l'argent est redistribué dans les projets des sociétés riveraines du Rhin.

Tout le monde en bénéficie !

Depuis 2018, le projet "Poisson blanc" a pu verser 14'000 francs aux sociétés. C'est une situation gagnant-gagnant pour l'habitat, la pêche, le restaurateur et le client qui peut profiter d'un poisson produit de manière durable et écologique. Par conséquent, à l'avenir, on consommera davantage de poissons blancs au lieu de poissons nobles. La pression de pêche sur les poissons nobles du Rhin peut ainsi être minimisée et leurs populations se reconstituer.

Les poissons blancs sont transformés en délicieux "Burgers du Rhin".

Tout a commencé avec le "Burger du Rhin"

L'exploitation du poisson blanc est depuis longtemps une préoccupation pour Markus Heller. En été 2003, alors qu'il venait lui-même de passer son brevet suisse du pêcheur sportif, la première mortalité importante d'ombres et de truites est survenue sur le Rhin supérieur en raison de la température excessivement élevée de l'eau. Depuis lors, la population de salmonidés ne s'est jamais vraiment rétablie. "Afin de minimiser la pression de pêche ces poissons nobles, j'ai sensibilisé mes collègues à la pêche des poissons blancs."

Les embûches du chevaine

Chef cuisinier de formation, Markus expérimente constamment des recettes de chevaine, qu'il transmet lors de ses cours pour jeunes pêcheurs. "Les poissons blancs ont beaucoup d'arêtes en Y, donc le traitement est complexe." Un chevaine de 2,5 kilos contient environ 500 grammes de viscères et un 1,3 kilos d'arêtes et de peau. Il ne reste donc que 700 grammes de chair de poisson utilisables. Toutefois : "Si des filets sans arêtes ventrales sont broyés dans un hachoir à viande, les autres plus petites arêtes ne sont plus perceptibles. La masse de chair de poisson peut être assaisonnée à volonté et transformée en bâtonnets de poisson, en triangles ou en délicieux "Burgers du Rhin", nous dit Heller avec un clin d'œil.

Sarah Bischof

«C'est une situation gagnant-gagnant pour l'habitat, la pêche, le restaurateur et le client qui peut profiter d'un poisson produit de manière durable et écologique.»

Photos: MH

Poissons blancs : **deux jeunes restauratrices contribuent à leur succès**

Les deux jeunes restauratrices Anica et Nicole Schmid ont revisité les "losanges de poissons blancs"" dans leur restaurant Augarten à Rheinau. Dans l'interview, elles parlent de leurs objectifs et de la réaction des clients.

Journal Suisse de la Pêche : Qu'est-ce qui vous a motivé à rejoindre le concept "Poissons blancs" ?
Anica & Nicole Schmid: La pêche durable et éthique du poisson de la région nous procure une grande satisfaction. Les poissons blancs appartiennent à une famille de poissons généralement impopulaires, car ils ont relativement beaucoup d'arêtes qui sont difficiles à dégager et sont donc mal représentés dans la restauration. Nous voyons dans ce concept l'occasion de proposer à nos hôtes un plat entièrement en accord avec notre devise "jeune - frais - régional et fait maison".

Quelles sont vos expériences ?
Très positives. Nous pouvons promouvoir le poisson blanc en tant que poisson local et accroître sa réputation. Dans le même temps, il est vendu à notre société à un prix au kilo très équitable. Avec notre contribution, les sociétés peuvent à leur tour réaliser des projets tels que le "nettoyage des berges" (Ndlr : "Ufer-Putzete").

Enthousiasmés par la gastronomie du poisson blanc, de gauche à droite : Nicole Schmid, Anica Schmid, Markus Heller.

Mais la question la plus importante est la suivante : que pense l'hôte du poisson blanc ?
Les clients ont tendance à imaginer un filet de poisson blanc lorsqu'ils commandent du poisson. Mais nos losanges de poissons blancs sont un hachis de poisson, affiné avec des herbes du jardin, puis passés dans de la pâte à beignets et frits. Ils n'ont donc plus grand-chose à voir avec un filet de poisson. C'est précisément ce travail de préparation, pour montrer aux invités que la cuisine durable et régionale commence ici, qui est notre mission.

Quelle est la demande en poisson blanc ?
La demande est moyenne. Les classiques croustilles de poisson à la perche ou au sandre du lac de Constance sont, bien sûr, encore très demandées. Les clients ont une attitude relativement stable et négative à l'égard du chevaine et des autres poissons blancs. Les gens en savent encore trop peu sur la cuisine durable et régionale.

Les poissons blancs sont-ils adaptés à la cuisine ?
En fin de compte, c'est ce que nous pensons. Nos poissons indigènes tels que le chevaine, le barbeau ou le silure peuvent encore être pêchés en toute bonne conscience. Cependant, pour qu'ils deviennent un plat de premier choix, il faut de la créativité dans la cuisine ainsi qu'une bonne communication avec le client. Il doit comprendre ce qu'il a dans son assiette.

Quels conseils donneriez-vous aux cuisiniers amateurs ?
Refaire la recette de nos losanges de poissons blancs ! (rires) : hacher le poisson avec un couteau de cuisine aiguisé ou mieux avec le hachoir à viande, assaisonner cette chair avec des oignons, des herbes fraîches, du sel et du poivre, puis la former en losange et la tremper dans la pâte à beignets (à la bière) et les faire frire. Et bon appétit !

Interview Sarah Bischof

«La pêche durable et éthique du poisson de la région n ous procure une grande satisfaction.»

Les restaurants partenaires

Ces cinq restaurants participent au projet "Poissons blancs" et ont toujours du poisson blanc à leur cartes :

- Restaurant **Unterhof** à Diessenhofen
- Restaurant **Augarten** à Rheinau
- Restaurant **Rhyhalde** à Schaffhouse
- Restaurant **Munotblick** à Feuerthalen
- Restaurant **La Terrasse** à Frauenfeld

Poissons blancs : **apprêter le chevaine avec la FSP**

Webinaires gratuits avec des chefs professionnels

Pas à pas vers un festin culinaire : des chefs professionnels vous le montrent dans les webinaires de la FSP.

Comment apprêter le chevaine - poisson de l'année 2021 ? Des chefs professionnels font des démonstrations de préparation de poissons blancs dans le cadre de webinaires - et c'est gratuit.

En 2021, quatre webinaires de cuisine seront organisés dans le confort de votre foyer, où vous pourrez participer en cuisinant - ou simplement observer. Les chefs de la FSP vous montreront comment faire :

- Apprêter un chevaine (ou autre poisson blanc) pour la cuisine de manière simple - les petites astuces avec les arêtes !
- Les bases de la préparation et l'équipement nécessaire.
- Tout peut être téléchargé, des recettes simples aux plus élaborées.

Les webinaires pourront être suivis ensuite gratuitement sur le site de la FSP et sur YouTube. En complément des recettes présentées, la brochure gratuite "Aujourd'hui, d'autres poissons s'invitent à table" (en allemand) est également disponible auprès de la FSP.

Nombre limité de participants
Pour participer aux webinaires en direct l'inscription est obligatoire. Le formulaire d'inscription sera publié sur le site web de la FSP environ trois semaines avant l'événement. Le nombre de participants est limité. Les webinaires ont lieu le samedi de 15h à 16h.

1er webinaire : 27.3.2021
Préparer et fileter le chevaine pour la terrine de poisson d'Anton Mosimann

2e webinaire : 29.5.2021
Soupe de poissons du Rhin

3e webinaire : 28.8.2021
Cuisine en plein-air (lors de la Journée des Poissons !)

4e webinaire : 27.11.2021
Surprise de l'Avent

Philipp Sicher

Agenda FSP

10.4.2021
Conférence des présidents FSP
Lieu à définir

12.6.2021
Assemblée des délégués
Lieu à définir

28.8.2021
Journée des Poissons
Dans toute la Suisse

Impressum

Fédération Suisse de Pêche
Rédaction/Production : Kurt Bischof
Case postale 141, 6281 Hochdorf
kurt.bischof@bischofmeier.ch
Tél. : 041 914 70 10

www.sfv-fsp.ch