https://www.cdcla.fr/actualites/la-pisciculture-de-perruel-entre-passion-et-devouement/

La pisciculture de Perruel, entre passion et dévouement




Consommer local
Perruel

Consommer local, c'est favoriser les producteurs et éleveurs locaux, qui, au plus près de chez vous, cultivent des produits frais, de qualité, que vous pouvez directement mettre dans votre assiette et mieux manger.

Aujourd'hui, rencontre avec Evelyne Guégan, responsable du site de la pisciculture de Perruel depuis 1996, une véritable institution locale de la truite.

Parlez-nous de votre activité : que fait-on dans une pisciculture ?

Evelyne Guégan : Dans une pisciculture on fait de la multiplication et de l'élevage de poissons. À Perruel, il s'agit même d'une salmoniculture, c'est-à-dire un élevage de salmonidés dont fait partie la truite. Il existe plusieurs variétés, mais ici à Perruel on élève la truite « Arc en Ciel », une truite résistante qui est originaire des États-Unis et qui a été importée en France il y a un siècle.



Depuis combien de temps la pisciculture de Perruel existe-t-elle ? Quelle est son histoire??

Au début du XIXème siècle, le site était une ancienne filature de coton. De cette époque, il ne reste que le château, l'ancienne turbine, le barrage, quelques murs existants et la bâtisse. C'est en 1960 que le lieu devient une pisciculture, car la qualité de l'eau et son abondance rendaient l'activité favorable.

Depuis notre arrivée en 1996, la pisciculture a connu des transformations importantes dont la création de bassins, l'installation de silos d'alimentation et de filets de protection, l'animation du lieu…

Quel est votre lien avec le territoire Lyons Andelle?? Pourquoi vous êtes-vous implantés ici??

Nous sommes originaires de Bretagne, mais nous avons rejoint la Normandie pour le travail. Nous avions une opportunité à la pisciculture de Ménesqueville. Et puis l'activité nous a plu donc nous sommes restés. La Bretagne ce sera pour la retraite !

Parlez-nous de votre métier.

Le pisciculteur est un éleveur de truites. Au quotidien, le pisciculteur surveille ses poissons en contrôlant leur alimentation, leur croissance, leurs conditions sanitaires et la qualité de l'eau afin d'en assurer le bien-être.

Nous sommes principalement dehors, bien souvent dans l'eau jusqu'au niveau de la taille. Il faut être présent pour prendre soin des poissons. En cas de problème technique ou de changement de niveau d'eau, il faut être réactif et disponible 24h/24, 7j/7, hiver comme été. C'est un métier intense !

Quelle est la particularité de votre pisciculture ?

L'Andelle ! Dans notre activité la qualité de l'eau est essentielle. Une belle eau, avec un bon débit et de bons aliments, c'est la garantie d'un bon poisson. Nos poissons sont nourris de granulés, composés de farines, graines, huile garantissant ainsi un produit sans OGM, sans farine animale et sans activateur de croissance.

Nous défendons également l'aquaculture pour un engagement durable. Cela signifie que nous proposons un poisson de qualité, dans le respect de l'environnement, des espèces et de l'harmonie.

À quoi reconnaît-on la qualité d'une truite??

Une belle robe, de belles nageoires, des ouïes bien rouges et un œil brillant. Une bonne truite doit être fraîche et bien ferme.

Parlez-nous de l'activité pêche : quand peut-on venir pêcher et qui peut venir ?

La pêche est accessible à tous : individuels, comité d'entreprise, groupes, en famille avec les enfants… du 1er avril jusqu'à mi/fin octobre, chacun peut venir passer un bon moment.

Quels produits proposez-vous et où peut-on les trouver ?

Les produits issus de notre élevage sont nombreux : filets de truites fumées (nature, citron, provençale), truites fraîches, soupes, rillettes… Vous pouvez les retrouver dans notre boutique à Perruel, chez des commerçants, comme la Boutique des saveurs à Lyons-la-Forêt, mais également sur les marchés (Ry le samedi matin et Saint-Jacques-sur-Darnétal le vendredi après-midi). Nous participons aussi à des marchés événementiels toute l'année.

Un temps fort à ne pas manquer à la pisciculture de Perruel ?

Chaque année, nous organisons une journée portes ouvertes. C'est un événement très convivial que j'adore. Les visiteurs découvrent l'histoire de la pisciculture, le travail du pisciculteur et l'élevage de truites. C'est également l'occasion de découvrir les produits issus de la pisciculture. Cette année, la journée portes ouvertes aura lieu le dimanche 11 juin 2023 de 10h à 18h.

La pisciculture de Perruel

698 route des Câbles
27910 Perruel

Contact

02 32 49 18 17 – salmoniculturedelandelle@gmail.com

Ouverture de la pêche

du 1er avril au 31 octobre, de 7h à 19h

Magasin

Du lundi au samedi : 10h – 12h / 14h – 19h
Le dimanche : 10h – 12h

Tarifs

16 € la demi-journée
23 € la journée

Cet article a été rédigé dans le cadre du projet « reporter de territoire » soutenu par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural : l'Europe investit dans les zones rurales, un programme géré par la Région Normandie.