

Chez Gambas d'Ici, les crevettes sont gersoises !



Chez Gambas d'Ici, les crevettes sont gersoises !

Depuis deux ans, Géraud Laval a installé ses bassins en Astarac pour relever le défi d'élever des gambas en terres gersoises. L'hiver, les truites viennent en fertiliser les eaux de façon vertueuse.

On sait que les Français sont particulièrement friands de crevettes. Mais la plupart viennent essentiellement de productions alimentaires industrielles, souvent peu scrupuleuses vis-à-vis du respect de l'environnement. Et leur saveur manque particulièrement d'authenticité.

Dans le Gers, en 2017, Géraud Laval, vétérinaire de formation, a décidé de tenter l'expérience avec des *Macrobrachium Rosenbergii*, une espèce tropicale, afin de savoir si le climat gascon pouvait leur convenir.



Les demoiselles ayant tôt fait de lui confirmer que l'eau douce de la Petite Baïse venant alimenter ses bassins en été était parfaite, la production a pu débuter l'année suivante. Une première en France, et en Europe.

La faible densité d'un élevage respectant leurs besoins - nourriture naturelle, sans traitements, qualité de confort de leur milieu vital - leur garantit une chair ferme et croquante. Les chefs des Tables du Gers ne s'y sont pas trompés, et Gambas d'Ici a été élu lauréat du concours « Talents Gourmands » Pyrénées Gascogne 2019.

Mais pour ne pas laisser les bassins sans vie en période hivernale (les crevettes ayant besoin d'une température aquatique supérieure à 19°), Géraud y produit désormais des truites arc-en-ciel, qui nécessitent quant à elles une eau à moins de 15°.

Elles y croissent paisiblement dans de grands bassins extérieurs en terre, pour atteindre la taille de 1kg/1,5 kg avant d'être pêchées. Le tout en fertilisant encore plus, et de manière totalement naturelle, ce qui sera par la suite le domaine des crevettes !

Aujourd'hui, pour mieux répondre à la demande, la jeune société Gascogne Aquaculture - qui compte désormais quatre associés -, souhaite aller plus loin en facilitant la vente sur place et le transport vers les restaurants des alentours, grâce à la mise sous glace.

Un procédé qui garantit la fraîcheur des produits pendant plusieurs jours, sans en dénaturer la qualité. Mais la construction d'un atelier s'avère indispensable, ainsi que l'acquisition d'une machine à glace et une chambre froide.

C'est ainsi qu'une campagne de financement participatif a été mise en ligne sur le site <https://www.tudigo.co/don/gambas-dici>. Il est encore possible d'y participer, jusqu'au 20 janvier 2020.

Ce sera une belle façon de contribuer à promouvoir le côté savoureux de ces truites et crevettes gersoises, et les pratiques d'un élevage local respectueux de l'environnement.

<https://gambas-dici.business.site>

<https://www.facebook.com/GambasDici.Gers>

Retrouvez toute l'actualité des Landes, Pays Basque, Béarn et Bigorre sur PresseLib, clic ici

