

Les truites de Gambas d'Ici ont assuré

Approvisionnement de poisson frais garanti même en plein confinement



Les truites de Gambas d'Ici ont assuré

C'était un défi très particulier en pleine Gascogne, terre sacrée des palmipèdes. Pourtant, Géraud Laval, vétérinaire de formation, n'a pas hésité, en 2017, à tenter l'expérience : voir grandir et s'épanouir des *Macrobrachium Rosenbergi* (une espèce tropicale de gambas), en alternance avec des truites arc-en-ciel, dans les eaux douces de la Petite Baïse. Une première inédite en France et en Europe.

La saveur remarquable de ses pensionnaires, liée à une nourriture naturelle dans un environnement privilégié, eut tôt fait de parvenir aux oreilles des chefs de Tables du Gers. En 2019, Gambas d'Ici décrochait le concours « Talents Gourmands » Pyrénées Gascogne.

Aujourd'hui, le gérant de l'entreprise est plus confiant que jamais. « Mon entreprise se porte bien, et la crise actuelle n'affecte pas son activité. Cela confirme que j'ai fait le bon choix et adopté la bonne stratégie dans la conception initiale du projet. La clientèle, ciblée, est une clientèle de proximité, et la vente se fait directement sur le site. Peu en quantité, mais haute en qualité, dans un milieu vital confortable ».



Il est vrai que, durant le confinement, le voisinage s'est montré particulièrement solidaire en venant s'approvisionner en savoureuses truites fraîches, au point d'écouler tout le stock. Autre avantage : des associations de consommateurs qui ont mis tout en œuvre pour maintenir et renforcer le lien avec les producteurs locaux, à l'image de l'association "Les écolonomes" qui a aidé à l'organisation de la livraison sur Mirande. De quoi booster le fichier clients de l'entreprise, à la fois pour les truites en hiver/printemps, les crevettes en automne, grâce à la mise en place de réseaux incluant livraison et point de vente proche sur commande.

La grande force de Gambas d'Ici réside également dans sa capacité à nourrir ses propres élevages de crevettes. Alors que la filière mondiale en système intensif fait d'elle la première consommatrice de farines et huiles de poissons issus de la pêche océanique - dont les prix ne cessent d'augmenter -, Géraud Laval a fait le choix d'un système semi-extensif à faible densité, où les crevettes (3 à 4 au m²) se nourrissent de la productivité naturelle des étangs. Le tourteau, servant essentiellement à fertiliser, est quant à lui issu de tournesol gersois.

« Je souhaite à l'avenir diffuser ma technique d'élevage de crevettes, car je sais que cela correspond entièrement aux nouvelles approches économiques : autonomie alimentaire des territoires garantie par une production locale, fraîche et saine (pas de conservateurs, sulfites et autres contaminants tels que les antibiotiques), autonomie en intrants, éco-responsabilité, absence de pollution... D'autant que la demande est là : la population, où qu'elle vive, a besoin de se nourrir. D'ailleurs, je n'ai pas pu répondre à toutes les sollicitations lors de ma dernière semaine de vente de truites fin avril !», souligne-t-il.

Avant de conclure : « On pourrait réinventer un monde avec une multitude de petits producteurs de proximité qui garantissent des produits sains et qui en vivent. On cherche des idées pour revitaliser les campagnes, en voilà une ! Les pratiques les plus évidentes sont souvent les plus difficiles à faire (ré)adopter. »

ENTREPRENEURS SOLIDAIRES – Place à la solidarité de proximité !

Dans le cadre de la démarche Entrepreneurs Solidaires, PresseLib' vous propose de soutenir les acteurs du bassin Adour Gascogne afin de redonner une dynamique forte à notre territoire.



Comment ? Tout simplement en achetant et consommant des produits d'ici et en utilisant prioritairement des services proposés par des entreprises installées au Pays Basque, en Béarn, dans les Landes, en Bigorre ou dans le Gers.

Pour cela, tous les jours, PresseLib' met en valeur des entreprises du bassin Adour Gascogne.

Pour découvrir la démarche Entrepreneurs Solidaires – [cliquez ici](#)



Photos DR