Le sondage

Nous vous sollicitons pour nous dire :

- Si la truite des marais salés atlantiques peut vous intéresser dans un très proche avenir,
- Si vous seriez susceptible d'en acheter et à quelle condition
- Et ce que vous attendriez d'un tel produit.

Le sondage ne vous prendra que quelques minutes.

Que vous soyez consommateur, détaillant ou magasins de producteurs / AMAP, nous vous invitons à télécharger le questionnaire vous concernant grâce au QR code ci-dessous :

Questionnaire AQUAMAT - CONSOMMATEURS

https://forms.office.com/e/VQd7GA52ZM

Questionnaire AMAP ou Magasin de Producteurs

https://forms.office.com/e/A7BCZIYQLE

Questionnaire Détaillants

https://forms.office.com/e/GHVU1NMCD1

Nous vous remercions pour votre participation.

Production de Truites en marais salés atlantiques

Contact CAPENA

truite.maraisatlantique@cape-na.fr

Prise de Terdoux

17480 Le Château d'Oléron

Les partenaires du projet

CAPENA Expertise et Applications

INRAE

Lycée de la mer et du littoral BOURCEFRANC LE CHAPUS

Comité Régional de la Conchyliculture Charente-Maritime

CDPMEM Comité Départemental des Pêches Maritimes et des Élevages Marins Charente-Maritime

Co-financements

République Française Liberté Égalité Fraternité

Union Européenne

Truite des marais salés atlantiques

En élevage extensif dans les claires ostréicoles

Fraiche ou fumée

AQUASEQ – AQUAMAT

Cette démarche est née de la volonté de partenaires scientifiques et techniques, sollicités par des propriétaires de marais – souvent ostréiculteurs – souhaitant diversifier leur activité. L'objectif est d'expérimenter puis de transférer des modèles de production à des professionnels ou à de jeunes candidats à l'installation.
Le projet est soutenu par l'ensemble des acteurs du littoral : aquaculteurs, pêcheurs, aménageurs, lycées aquacoles ou maritimes, collectivités locales et services de l'état.

Parmi les espèces concernées...

La truite

La truite arc-en-ciel (Oncorhynchus mykiss) est capable de s'adapter à l'eau de mer dès que la température et la salinité baissent. Son cycle ne dure que 4 à 5 mois avant que les conditions ne s'inversent. Dans le marais, elle aura tout l'espace nécessaire à sa croissance. Pendant toute cette période, élevée sans traitement, elle aura acquis une texture, une saveur et un goût exceptionnels.

Les huîtres

La production des huîtres creuses (Magallena gigas) est traditionnelle dans les claires ostréicoles qui bordent le littoral atlantique. Elles sont élevées à faible densité (1 à 2 huitres/m^2) en association avec d'autres espèces comme la crevette impériale notamment dans le cadre de l'appellation "pousse en claire" en Charente-Maritime ou ailleurs, sous forme d'huître de qualité supérieure dite spéciale avec un taux de remplissage en chair important.

L'AMTI, c'est quoi ?

L'aquaculture multitrophique intégrée est un élevage associé de plusieurs espèces dans les mêmes bassins ou dans des bassins successifs. Elle est profitable à toutes les espèces par le biais de transferts d'énergie. Par exemple, les résidus biologiques de l'aliment des poissons sont transformés par la macro-faune habitant le sédiment pour enrichir les bassins et servir d'aliment à son tour aux crevettes en été. Dans ce cas, les espèces profitent de la présence des unes et des autres.
Les marais salés que l'on trouve en grand nombre sur le littoral atlantique sont idéaux pour accueillir ce type de production.

Pisciculture et filtreurs en phase hivernale
(Huîtres *ou palourdes)*

+

Avril : Préparation des bassins

Transfert d'énergie

Phase estivale : Huîtres *Pousse en claire*
(ou palourdes) + crevettes japonaises

+

Octobre : Pêche.
Début novembre : nettoyage et préparation des bassins

Les palourdes

Les palourdes (Ruditapes philippinarum) comme les huîtres peuvent accompagner d'autres espèces comme du poisson ou des crevettes dans les mêmes bassins. Elles peuvent être élevées sur l'estran ou dans les claires au cours d'un cycle de production de deux années avant d'être commercialisées. Sa production en marais salé lui confère une qualité supérieure très appréciée des consommateurs.

Les crevettes

La crevette impériale (Marsupaenaeus japonicus), commercialisée de fin juillet à fin octobre à plus de 20 g, est élevée à très faible densité dans les marais atlantiques depuis les années 70 en association avec des huitres ou des palourdes également en très faible densité, sa production de mai à octobre, favorise la croissance des coquillages grâce à son action positive sur le sédiment.