

Rheinfelden et la ferme de crevettes « Swissshrimp »



Ce 12 septembre, le soleil éclairait la joie de se revoir enfin de près de trente membres et amis du Cercle. Le bus nous amena dans les bâtiments neufs et fonctionnels de la jeune firme Swissshrimp, à proximité immédiate des Salines Suisses de Rheinfelden qui fournissent à la ferme la chaleur et le sel indispensables à la croissance d'une seule variété de crevettes au caractère paisible.

Les initiateurs de ce projet sont des Soleurois en partie très proches de notre Cercle comme Raphaël Waber (photo), Jörg Bruppacher, ou Michael Siragusa. Vous pouvez rencontrer ce dernier en personne et naturellement acheter des crevettes le samedi matin au stand de légumes de sa famille, au marché. L'idée de produire des crevettes en Suisse en éliminant le plus possible les inconvénients observés dans les pays initialement producteurs a d'abord germé dans la tête de Thomas Tschirren.



Il fallut plusieurs années d'études, d'essais, de recherche de fonds et de partenaires, d'études de marché – une traversée de la « vallée de la mort » selon l'expression de Raphaël, le présentateur du jour – pour arriver à lancer cette ferme modèle qui, idéalement, devrait produire 60 tonnes de crevettes par année. Il s'agira aussi de les écouler sur le marché intérieur, malgré l'intense concurrence des crevettes à bas prix provenant principalement de l'Asie du Sud-Est.

La ferme a l'aspect d'une usine où, dans de grands bacs en matière synthétique éclairés à la manière d'un bord de mer, s'ébattent des dizaines de milliers de crevettes de différents âges dans une eau constamment contrôlée, à température constante et oxygénée idéalement, régénérée et libérée des déchets et excréments dans une station d'épuration interne hautement sophistiquée. La nourriture bio se compose de farine de poissons, de céréales, de soja et autres, sous forme de granulés. Le produit final est un beau petit animal presque transparent qui passe en quelques secondes de l'état d'animal à celui de nourriture dans un bain salé à -5°C et rejoint en moins de 24 h la cuisine où il va être apprêté.



Pour le produire, il n'aura fallu lui fournir qu'une fois et demie son poids en nourriture, soit dix fois moins que pour produire le poids équivalent de filet de bœuf. À l'apéritif, les visiteurs purent déjà goûter ces délicatesses et probablement devenir des clients potentiels de cette jeune firme qui mérite notre soutien. La suite fut, elle aussi, culinaire, sous la douce ombre d'arbres et de parasols, à la limite ouest de la vieille et charmante ville de Rheinfelden. Le temps ne manqua pas pour les conversations, un peu pour la visite de la ville, d'autant plus que le maître de service, sans faire le moindre théâtre, nous fournit un épisode de paiement digne des meilleures comédies de Feydau. Que voulions-nous de plus en ces temps de privation de spectacles ?

Jean-Pierre Barras