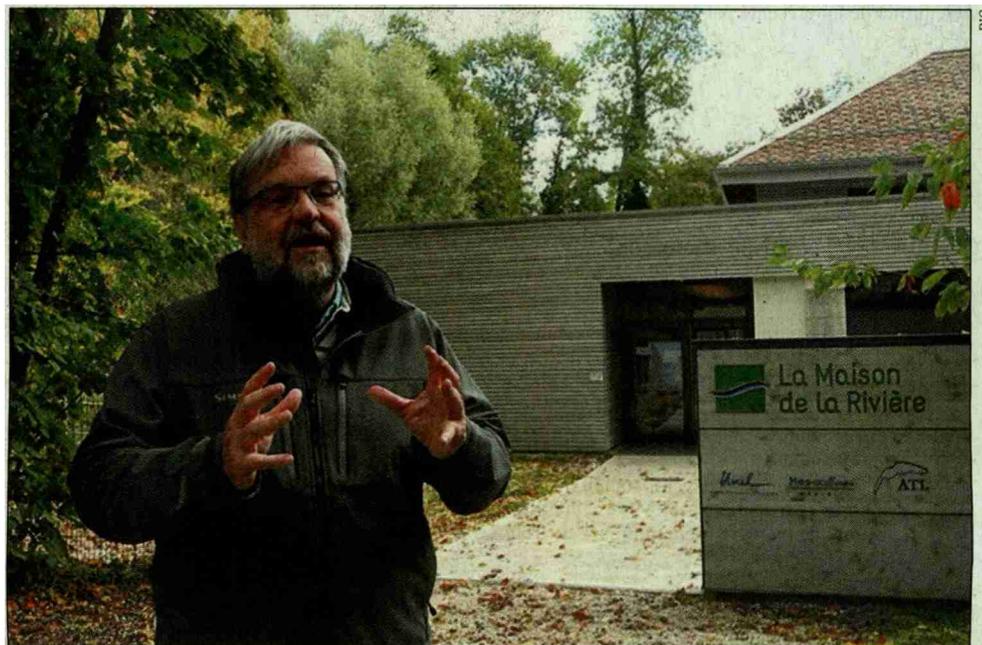




## Le gardon, un poisson méconnu

*Aujourd'hui, seules cinq espèces de poissons sont capturées dans le lac Léman pour être commercialisées. Il en existe pourtant d'autres qui gagnent à être connues.*



*Selon Jean-François Rubin, directeur de la Maison de la rivière, des restaurants à Thonon offrent de la friture de gardon, alors que du côté suisse aucun établissement ne sert du vengeron, qui est pourtant de la même espèce.*

Le corégone ou féra et la perche représentent l'essentiel des rendements de la pêche dans le lac Léman en 2016, pour un total de 736 et 192 tonnes respectivement. Brochets (43 tonnes), ombles chevalier (17 tonnes) et truites (11 tonnes) complètent le top 5.

Quantité d'autres poissons peuplent également le Léman, pour la plupart méconnus. « Nous attrapons souvent des gardons, affirme Jérémie Clerc, pêcheur professionnel à Prangins. Mais nous les relâchons ou nous les utilisons comme appâts pour les écrevisses, parce que nous arrivons difficilement à les vendre. C'est dommage, c'est un bon poisson, mais les gens n'ont pas l'habitude d'en manger! ». « Si vous allez à Thonon vous trouverez des restaurants vous offrant de la friture de gardon, tout le monde la trouve excellente, alors que du côté suisse personne ne vous servira du vengeron. Pourtant c'est la même espèce! », commente pour sa part Jean-François Rubin, directeur de la Maison de la rivière.

### Autrefois très prisé

Tout est question d'habitude. Frédéric Hofmann rappelle qu'avant la Seconde Guerre mondiale, le gardon était une espèce très prisée. « Le filet de perche est relativement insipide!, estime le spécialiste de l'environnement. C'est surtout la sauce, le verre de rosé qui l'accompagne et le soleil de la terrasse qui font la différence! Je ne suis pas loin de penser que, mieux valorisés, les filets de gardon pourraient un jour remplacer nos filets de perche. »

Les petites poissonneries, les marchés publics, les restaurants gastronomiques représentent des débouchés potentiels, précise Jean-François Rubin. « Deux grands acteurs de la distribution sont intéressés. Pour l'instant, ils sont là en qualité de spectateurs. Les effets du projet se verront sur le long terme. L'avenir nous en dira plus! ».

### « Paysans aquatiques »

Deux organismes de l'État de Vaud sou-



tiennent la diversification des prises et de la consommation. La Direction générale de l'environnement gère la ressource piscicole. «Nous faisons en sorte qu'elle soit durable, que dans dix ans les générations de pêcheurs professionnels aient toujours un nombre suffisant de poissons à exploiter», explique Frédéric Hofmann, responsable de la section chasse, pêche et surveillance.

Le Service de l'agriculture et de la viticulture accompagne quant à lui les démarches administratives liées à la commercialisation des nouveaux produits locaux. «Les pêcheurs ne sont rien d'autre que des paysans aquatiques. Ils récoltent des produits de la nature comme le font les agriculteurs», explique le directeur de la Maison de la rivière. ■

## Le monstre du Léman dans nos assiettes

Dans le Léman, le silure a été introduit illégalement depuis le Rhône franco-genevois, vraisemblablement par des pêcheurs sportifs.

Les silures sont présents naturellement dans les lacs de Morat et de Neuchâtel. Dans ces régions, des pêcheurs professionnels le commercialisent dans les restaurants. «Surtout les silures qui font moins d'un mètre, ceux qui ne sont pas trop gras», précise Frédéric Hofmann.

C'est un prédateur non seulement pour les autres poissons, mais aussi pour certains oiseaux et batraciens. «Nous n'avons aucun intérêt à ce qu'il prolifère dans le Léman. Maintenant qu'il est là, nous devons faire avec! Autant l'exploiter comme ressource locale, afin de contenir l'effectif de cette espèce!», souligne Frédéric Hofmann.