

Poissons passion

Depuis un quart de siècle, Jean-Michel et Nathalie Tyrel de Poix élèvent en **Charente-Maritime** des poissons rouges et des carpes pour bassins de jardin

Textes **Nicolas César**

Consac, petit village de 250 habitants, près de Mirambeau. C'est ici, dans la « vallée des Rois », au bord d'une rivière et d'un bois, que les époux Tyrel de Poix élèvent des poissons rouges multicolores, des voiles de Chine aux formes étonnantes ou encore de majestueuses carpes koi. Au total, le couple possède 50 000 poissons originaires d'Asie, où ils sont un symbole de sagesse et de prospérité. Il existe moins de dix élevages de ce type en France. « Ma passion est née en observant des œufs de poisson lors d'un cours à la fac de sciences », raconte, encore ému, Jean-Michel, qui s'est ensuite formé au métier de technicien aquacole au Creufop (Centre régional universitaire de formation permanente) de l'université de Montpellier. Et, au fil des années, en faisant ses

classes dans une pisciculture de truites du département et à l'Ifremer d'Oléron, ce Parisien est aussi tombé amoureux du territoire et a eu envie de tenter l'aventure ici, en 1989, avec sa femme, ingénieure en agriculture (1).

Depuis, cette passion est restée chevillée au corps. Jean-Michel s'émerveille encore quotidiennement devant « ses » bébés, qu'il aide à grandir, qu'il nourrit, qu'il soigne. « Quelques jours d'inattention suffisent pour perdre un poisson. Il faut faire le bon geste au bon moment », dit-il. Une fois les œufs éclos, il doit être très vigilant pendant les six mois suivants, jusqu'à la vente. Surtout que les poissons rouges pondent toute l'année, par fractions.

« En 25 ans, je n'ai pris que cinq semaines de vacances... » confie-t-il

sans regret. À ses yeux, le plus important est que ses poissons se développent harmonieusement. Une semaine après leur naissance, Jean-Michel les place donc dans l'un de ses sept étangs de 1 000 mètres carrés à deux pas de l'écluse, où ils ont de l'espace et trouvent du zooplancton. Les carpes koi, quant à elles, pondent directement dans les étangs. Ces dernières sont très demandées. Les plus belles se vendent 1 000 euros l'unité. Il en a d'ailleurs vendu 250 pour le jardin du palais du président du Turkménistan.

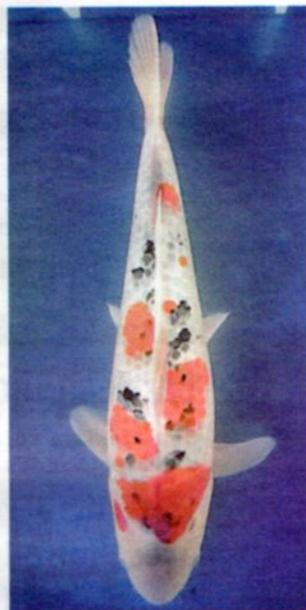
Reproduction naturelle

La marque de fabrique « maison », c'est une production la plus naturelle possible. « On veut faire de la qualité, pas de

Jean-Michel Tyrel de Poix au bord d'un bassin. Ci-dessous : récupération de poissons avant expédition



PHOTO NICOLAS CÉSAR



250 carpes pour le jardin du palais du président du Turkménistan



En haut, à droite : une carpe koi

Ci-contre : un étang constellé de poissons rouges



PHOTO CARPIO

la quantité. » Ainsi, s'il sélectionne les meilleurs mâles et femelles, la reproduction reste naturelle. « C'est un travail de longue haleine. Un poisson rouge ne se reproduit qu'après deux étés, et il faut encore attendre deux ans pour voir le résultat », rappelle Jean-Michel Tyrel de Poix. Dans le même esprit, l'eau qui alimente les bassins circule en circuit fermé. « Je ne rejette rien dans la rivière. » Jean-Michel puise ainsi dans le forage réalisé par les agriculteurs avant son arrivée. Aujourd'hui, sa réputation est nationale. « Nous expédions 80 % de nos poissons par colis dans toute la France », conclut-il avec fierté.

(1) Contact pour les poissons d'ornement : www.carpio-fr.com. Tél. 09 53 19 65 47 ou 06 68 80 34 05.

LA SPIRULINE, UN ALIMENT PLEIN DE VITAMINES

Aujourd'hui, Nathalie Tyrel de Poix se consacre entièrement à la production de spiruline. Cette algue bleu-vert est l'aliment le plus complet après le lait maternel. Parmi les pionnières, elle s'est formée dans le « berceau », à Hyères. Son succès est tel que sa production annuelle est passée de 150 kilos, au début, à 800 cette année, et qu'elle est désormais épaulée par son fils, Pierre-Jean, 25 ans. Véritable modèle dans la profession, Nathalie a d'ailleurs été élue secrétaire de la Fédération des spiruliniers de France.

Prix : comptez 8 € pour 50 g et 15 € pour 100 g. Plus d'infos sur www.spiruline-fr.com ou par téléphone : 05 46 49 62 02/06 67 31 47 60.