



Regionale Fische: Zum Beispiel Regenbogenforelle, Karpfen, Flussbarsch bzw. Egli sowie Zander.
Des poissons produits localement : p. ex. la truite arc-en-ciel, la carpe, la perche ou le sandre

Fisch – frisch in Zollikofen

Du poisson sur les bancs de la HAFL

Seit diesem Herbst bietet die HAFL einen Fachkurs in Aquakultur an. Auch im Bachelorstudium können sich die Studierenden neu in Fischzucht bilden.

Der Fischkonsum in der Schweiz nahm in den letzten Jahrzehnten konstant zu, wobei über 90 Prozent durch Importe gedeckt werden. Fisch gilt zwar als gesunde Nahrung, beim Verzehr schwingt jedoch oft das schlechte Gewissen mit – sei es wegen der überfischten Ozeane, sei es wegen der Massentierhaltung in Fischzuchten und deren Folgen. Gründe genug also, dass der Ruf nach tiergerechtem und regional produziertem Fisch steigt.

Auf fundiertes Know-how setzen

Daher denken auch in der Schweiz so manche an einen Einstieg ins Fischgeschäft. «Tatsächlich gibt es gewisse Marktsegmente mit einem erhöhten Bedürfnis nach inländischem Fisch», sagt Thomas Janssens, Aquakulturspezialist und wissenschaftlicher Mitarbeiter an der HAFL. Zugleich warnt er vor zu hohen Erwartungen: Es sei wichtig, eine wirklich gute Wertschöpfung identifizieren und realisieren zu können. Um das entsprechende Know-how den Produzent/innen näher zu bringen, bietet die HAFL seit diesem Herbst einen Fachkurs in Aquakultur an.

Parallel dazu wurde auch für die Bachelorstudierenden ein Wahlmodul in Aquakultur eingeführt, das diesen die entsprechenden Grundlagen vermittelt. «Die Bedürfnisse ändern sich und die Studierenden sollen künftig in der Lage sein zu beurteilen, ob sich die Fischproduktion für einen Betrieb lohnt oder nicht», so Thomas Janssens zur neuen Studienergänzung. Und für die Zukunft plane man, die Branche mit angewandter Forschung und fundierter Beratung in diesem Bereich vermehrt zu unterstützen. (al)

Cet automne, la HAFL a lancé une formation continue en aquaculture. Et les étudiants de bachelor peuvent eux aussi suivre un nouveau module à option sur le sujet.

Le poisson : les Suisses en consomment toujours davantage depuis quelques décennies, mais il provient à plus de 90 % de l'étranger. Or, bien qu'il soit considéré comme un aliment particulièrement sain, sa présence dans nos assiettes donne souvent mauvaise conscience, que ce soit à cause de la surpêche qui vide les océans, ou des conséquences néfastes de l'élevage industriel. Autant de raisons qui expliquent le regain d'intérêt pour le poisson produit localement et dans le respect du bien-être animal.

Miser sur un savoir-faire solide

Vu ce contexte, il n'est pas étonnant qu'en Suisse aussi, beaucoup de personnes réfléchissent à se lancer dans une activité piscicole. «Certains segments du marché privilégient effectivement le poisson indigène» confie Thomas Janssens, spécialiste en aquaculture et collaborateur scientifique à la HAFL. Mais il faut se méfier des attentes démesurées : l'opportunité identifiée et réalisée doit posséder une réelle valeur ajoutée. Cet automne, la HAFL a lancé une formation continue en aquaculture afin de transmettre les compétences nécessaires aux producteurs et productrices.

En parallèle, un module à option sur le sujet est proposé dans les filières de bachelor. En effet, selon Thomas Janssens, «les besoins évoluent et les étudiants devraient être capables de juger si une production piscicole est rentable ou non pour une exploitation». Et à l'avenir, il est prévu de renforcer le soutien offert à la branche, avec des projets de recherche appliquée et des activités de conseil. (al)