



Du poisson bio à Singapour ✓

Il y a quelques jours, je suis partie à la découverte de Blucurrent, une *fish farm* unique à Singapour, *organic and sustainable* ! Lelya et son mari sont à l'origine de ce projet novateur dont elle m'a parlé avec passion. Retour sur notre rencontre...

Lelya, peux-tu te présenter brièvement ?

Je suis balinaise par ma mère, allemande par mon père et j'ai grandi aux États Unis. Mon mari Dirk est allemand. On vit à Singapour depuis une quinzaine d'années et on a développé ensemble *Blucurrent*.

Comment avez-vous eu l'idée de vous lancer dans la pisciculture ?

Au départ, nous voulions créer un élevage d'algues pour produire d'une part des compléments alimentaires et d'autre part du bio-carburant. Mais le **gouvernement singapourien** ne nous a pas autorisés à le faire. En revanche, il était prêt à subventionner un projet de **pisciculture « durable »**. On a donc dit "banco !" Et on s'est lancé dans l'inconnu !

Pourquoi un tel soutien du gouvernement ?

Parce que les singapouriens sont de très gros consommateurs de poissons – ils en mangent 120.000 tonnes par an! – et qu'il est difficile de **trouver du « poisson bio et propre »** aux abords de Singapour. Comme le trafic maritime autour de l'île est intense, l'eau est malheureusement très polluée et la faune marine en fait les frais. L'idée était donc de produire du poisson sain et d'excellente qualité à Singapour.

Et comment avez-vous répondu à ce cahier des charges ?

On a eu l'idée de créer un élevage de poissons d'eaux chaude, d'espèces locales, dans des **bassins flottants alimentés par de l'eau de mer propre** et à proximité de Singapour. L'objectif était de proposer nos produits en **circuit court** et de garantir une sécurité alimentaire maximale. Aujourd'hui, nous élevons des **Groupers, des Red snappers, et des Barramundi**.



Le grand bleu

Où se situent vos installations ?

Le gouvernement nous alloue un emplacement en mer, entre **Coney Island et Pulau Ubin**.

Actuellement nous y avons trois installations. La première date de 2012 et la dernière date de 2020.

Comment nettoyez-vous l'eau de mer ?

Nous avons un **système de filtration sophistiqué** qui permet d'éliminer les polluants, notamment des micro plastiques qui infestent les océans. Les poissons grandissent dans de l'eau de mer propre et oxygénée en fonction de leurs besoins.

Comment savez-vous si vos poissons vont bien, s'ils ne sont

pas malades ?

Nous nous sommes dotés d'une technologie de pointe afin de tracer l'évolution de chaque poisson, sa prise de poids quotidienne, la détection précoce des maladies...

L'eau des bassins est forcément souillée par les poissons...

Nos bassins cylindriques sont dotés d'un courant interne, qui permet d'agir comme **une centrifugeuse** et de ramener les déchets (principalement les excréments des poissons) vers le centre, de sorte que l'on peut les évacuer facilement afin de garder une eau propre. L'eau est aussi **régulièrement oxygénée**.



Bassins flottants blucurrent

Ce système de filtration permanente nécessite beaucoup d'énergie ?

Oui, c'est pourquoi toute la surface de nos installations est couverte de **panneaux solaires**. Et les rares

jours sans soleil, les moteurs diesel prennent le relai.

Comment nourrissez-vous les poissons ? Quel est le délai pour qu'ils arrivent à maturité ?

Les poissons mangent des “croquettes” de sardines confectionnées au Vietnam. La provenance de leur nourriture est très contrôlée. Ils ne reçoivent **ni hormones ni antibiotiques**. Leur croissance est naturelle.

Il faut environ 3 mois pour que nos poissons arrivent à maturité ; nous commençons à la **nursery** avec de très jeunes poissons puis nous les séparons en fonction de leur taille sinon les plus gros mangent les plus petits...

Vous faites aussi de la recherche ?

Il y a des **capteurs et des caméras** dans chaque bassin, afin de suivre le comportement des poissons. Nous recueillons donc de très nombreuses données que nous analysons afin d'améliorer sans cesse les conditions de vie et la croissance de nos poissons.

Et comme le **gouvernement singapourien** souhaite à terme que 30% des protéines consommées proviennent d'élevages de poissons durables et locaux comme le nôtre, il **travaille avec nous sur l'exploitation des données**.

Où peut-on se procurer vos poissons ?

Vous pouvez les trouver dans de nombreux supermarchés comme **Cold Storage, Market Place, à Tanglin et à Paragon**. Nous avons également créé 2 sites web sur lesquels vous pouvez commander directement nos produits : blucurrent et straitsmarket



Bon appétit

Merci à Leya pour cette visite guidée des installations et pour le temps consacré à cet entretien. J'ai vu les poissons dans les bassins, je file désormais au coldstorage pour les voir dans les bacs...Et je vous donne des nouvelles après dégustation !

Florence Bickert