

Berne, le 2 septembre 2026

Les pêcheurs professionnels suisses lancent la marque « Poisson sauvage suisse »

À l'avenir, toute personne qui achètera un poisson portant la marque « Poisson sauvage suisse » ou qui le découvrira sur une carte de restaurant pourra en être certaine : ce poisson provient d'un lac suisse, a été pêché par un pêcheur professionnel titulaire d'une licence et répond à des exigences élevées en matière d'origine, de traçabilité et de qualité.

Avec la nouvelle marque collective « Poisson sauvage suisse » les associations suisses de pêcheurs professionnels créent pour la première fois une marque d'identification uniforme pour les poissons sauvages issus des lacs suisses. La marque a été développée par la plateforme pêche lacustre (voir encadré) en collaboration avec la Fédération suisse des pêcheurs professionnels (SBFV) et l'Association suisse romande des pêcheurs professionnels (ASRPP).

Un pan de la tradition suisse

La pêche professionnelle fait partie depuis des siècles de la culture des lacs suisses. Des générations de familles de pêcheurs ont transmis leur savoir-faire et fournissent à la population un produit naturel unique. C'est là qu'intervient la nouvelle marque. Elle garantit la transparence et permet de reconnaître d'un seul coup d'œil le poisson sauvage suisse.

Local, frais et traditionnel

La marque incarne trois valeurs fondamentales :

- **Local** : le poisson provient des lacs suisses et est commercialisé via des circuits courts.
- **Frais** : le poisson sauvage suisse est un produit naturel qui est souvent transformé ou vendu le jour même de sa capture.
- **Traditionnel** : la pêche professionnelle est un métier artisanal riche d'une longue histoire et d'un lien profond avec la nature.

Par ailleurs, la marque garantit que les poissons sont pêchés, transformés et commercialisés dans le respect des dispositions légales.

Une meilleure orientation pour les consommatrices et consommateurs

Sur le marché du poisson, de nombreux produits issus de l'aquaculture et des importations sont aujourd'hui en concurrence avec le poisson sauvage local. Pour de nombreux consommateurs, l'origine n'est pas toujours facile à identifier. Avec « Poisson sauvage suisse », ils disposent d'un repère fiable. Lorsque la marque est visible, cela signifie qu'il s'agit bien de véritable poisson sauvage suisse.

Une meilleure valorisation d'un produit naturel exclusif

Les lacs suisses abritent une grande diversité d'espèces de poissons. Outre les espèces connues telles que la perche, le brochet ou le corégone, des espèces moins connues font également partie de la richesse naturelle de nos eaux. La nouvelle marque vise à contribuer à mettre en valeur cette diversité et à accroître l'appréciation d'un produit alimentaire local, durable et disponible en quantité limitée.

Renseignements

- Reto Leuch, président de l'ASPP, fischerei.leuch@bluewin.ch , 079 484 28 86
- Jean-Philippe Arm, président de l'ASRPP, armjph@bluewin.ch , 079 240 33 42
- Adrian Aeschlimann, directeur général de la Plateforme pêche lacustre, a.aeschlimann@skf-cscp.ch , 031 330 28 07

Encadré

Plateforme de la pêche lacustre

À la mi-2020, la Conférence des responsables cantonaux de la chasse et de la pêche (CSF), la Fédération suisse des pêcheurs professionnels (SBFV), l'Association suisse romande des pêcheurs professionnels (ASRPP) et la Fédération suisse de pêche (FSP) ont fondé une « Plateforme de la pêche lacustre ». Celle-ci bénéficie du soutien de l'Office fédéral de l'environnement (OFEV). La gestion de la plateforme est assurée par le Centre de compétence suisse pour la pêche (CSCP). Lien : <https://www.kwl-cfp.ch/jfk/seenfischerei>