

Direct éco

BPI France

Ces entreprises recrutent près de chez vous

Ain

dl La première ferme aquaponique du Pays de Gex bientôt en service

Michel Peter, de Challex, s'est lancé dans une ambitieuse entreprise. Légumes, fruits et poissons seront produits pour le marché local, en circuit court, contribuant à la protection de l'environnement.

Par **Gérard DOUS** - 01 août 2021 à 11:34 | mis à jour le 01 août 2021 à 11:51 - Temps de lecture : 4 min



À gauche, Michel Peter, l'initiateur de la ferme, en compagnie de Raphaël Lecuillier, de Segny, responsable d'exploitation et titulaire d'un brevet de responsable d'exploitation agricole en aquaculture. Photo Le DL /G.Do.

« Nous avons hâte de commencer à produire » reconnaît Raphaël Lecuillier, le jeune bras droit de Michel Peter, le promoteur, sur la ferme aquaponique de Versonnex. Le terrassement, la présence d'eau dans le sous-sol, le mauvais temps, les livraisons de matériel ont pris trois mois de retard. Si bien que la date d'ouverture et de pleine production de cette ferme aquaponique, la deuxième de l'Ain après Chazey-sur-Ain, mais la première en Pays gessien, est fixée à la fin de l'été.

Sous la serre située à la sortie du village en direction de Collex-Bossy, là où exerçaient précédemment des maraîchers, les bacs maraîchers en bois imputrescible laissent percevoir les premiers légumes et fleurs hors-sol, alors que d'étranges saucissons blancs pendus, abritent les premières fraises. « Quand la serre sera en pleine production, on ne verra plus que du vert, commente Michel Peter », qui appuie son projet sur un « robuste business plan » bénéficiant d'une vaste zone de chalandise frontalière qui, on le sait, est déficitaire en production tant maraîchère que piscicole.

Une économie d'eau de 80 à 90 % par rapport au maraîchage traditionnel

Les six cuves en service, d'une capacité de 100 m³, accueilleront le mois prochain deux tonnes de truites venues d'élevages de Jura et de Haute-Savoie. Le sel pour la saumure, avant la fumaison au bois de hêtre, vient des marais vendéens. La densité de truites (et plus tard de perches) au mètre cube respectera la norme bio.

Dehors derrière la serre, le bac de rétention de 200 m³ chargé de fournir l'eau indispensable récupérée lors des pluies, attend son terrassement, une machine de chantier étant tombée en panne. Pour le premier remplissage, l'eau du réseau a suffi, mais ce ne sera plus le cas car pour compenser l'éco-évaporation des plantes, limitée à 2 à 3 m³ par jour en plein été. L'eau de récupération des pluies suffira. « L'économie s'avère considérable par rapport à un maraîchage traditionnel, soit de 80 à 90 % » précise Michel Peter.

Dans cette seconde vie professionnelle qu'il entame, il garde le moral. Et d'expliquer le fonctionnement de cette ferme, dont on compte en France « une douzaine, mais d'autres projets sont en gestation » affirme Raphaël Lecuillier.

Les déchets de poisson transformés en nutriments

En gros, il s'agit d'un système recirculé, utilisant les effluents des poissons riches en nutriments pour nourrir les plantations, après différents processus naturels : l'aquaponie. Une eau purifiée naturellement en suivant le cycle de l'azote. Il s'agit de bactéries qui transforment les déchets des poissons en nutriments, assimilables par les plantes.

En résumé l'aquaponie, associée à l'aquaculture et à l'hydroponie, produit des aliments de qualité en recourant à des moyens naturels.

Pour l'exploitation piscicole, il a fallu répondre aux normes sanitaires françaises, parmi les plus strictes, utilisant pédiluves, l'obligation de porter des combinaisons, l'interdiction de passage d'une zone à l'autre.

Pour assurer le succès de son entreprise, Michel Peter pourra compter sur Raphaël Lecuillier, sur son épouse Hélène en charge de la vente, de la comptabilité et de l'administration, sur des stagiaires et sur un saisonnier. La logistique et la recherche commerciale restent ses prérogatives.

Sur les 2 ha de la parcelle, il se promet d'introduire des moutons, plus tard, mettant à profit une structure à fort potentiel, d'étendre les serres, de spécialiser l'élevage d'espèces aujourd'hui importées, voire de recourir aux panneaux solaires. Pas de nuisances sonores, pas d'odeurs, ni de pesticide ou engrais, constituent les avantages de cette ferme d'avenir, espoir des pays émergents.

Quelle production ?

- ▶ Truites fraîches entières ou en filets, truites fumées artisanalement, terrines et mousses de truites, légumes, tomates anciennes, poivrons, aubergines, courgettes, piments, salades et mescluns, jeunes pousses vitaminées, plantes et herbes aromatiques, fraises, fleurs ornementales ou comestibles.
- ▶ 2 à 4 tonnes de poissons par an et 10 à 15 tonnes de légumes de saison par an.

La serre à double peau en polyane, résistante et de longue durée de vie. Photo Le DL /Gerard DOUS

LE CHIFFRE

2 000

C'est, en mètres carrés, la surface de serres tempérées et ventilées de la ferme située sur une parcelle de 2 ha. La zone d'aquaculture fait 360 m². La ferme comprend aussi des locaux administratifs et un local commercial dans un

bungalow, un local technique, une zone de transformation des poissons (filetage et fumage), une chambre, une kitchenette, des sanitaires, des douches, pour la surveillance du site, un logement pour les saisonniers.

Economie

Agriculture

