

Agriculture**dl La première ferme aquaponique de l'Ain sera construite à Versonnex**

L'aquaponie est un système de culture qui unit l'élevage de poissons et la culture agricole. Très peu de fermes de ce type existent en France. L'une d'elles va s'établir dans l'Ain.

Par **Gérard DOUS** - 05 nov. 2020 à 06:19 | mis à jour le 05 nov. 2020 à 08:27 -
Temps de lecture : 4 min



Son nom, La Ferme de Pirou, exploitée par la Ferme aquaponique du Pays de Gex, en cours de construction, ressemblera à celle-ci une fois achevée. Photo Le DL/G.D.

L'ambition de Michel Peter, de Challex, est de produire et commercialiser localement légumes, fruits et poissons, en circuit court, tout en contribuant à la préservation de l'environnement. Un rêve qui sera réalité au printemps 2021.

Michel Peter est installé à Challex depuis 12 ans. Après son licenciement de l'industrie pétrolière, son but a été de préserver l'environnement. Il s'en est donné les moyens, et les travaux ont commencé la semaine dernière.

Des entreprises de la sorte, il en existe quatre à cinq rentables en France. D'autres projets sont en cours. On en trouve également aux États-Unis, au Canada, et au Royaume-Uni. La ferme aquaponique est aussi l'espoir des pays émergents.



Michel Peter, de Challex, s'est lancé par passion, dans ce projet innovant et unique dans l'Ain. Photo Le DL/G.D.

Projet mûr et terrain trouvé

Dans la seconde vie professionnelle qu'entame ce quinquagénaire, subsiste le souci d'économiser l'énergie et de fournir une nourriture saine. Après avoir mûri son projet pendant un an et demi, enjambé les nombreuses embûches administratives, puis suivi des stages dans des piscicultures et une formation en aquaculture intensive, dans un centre de formation professionnelle pour adultes, ce passionné d'aquariophilie, a approché plusieurs communes et agriculteurs du sud gessien pour implanter son installation.

« Il me fallait un terrain plat. C'est finalement à Versonnex que j'ai trouvé les 2500 m² nécessaires aux bâtiments en zone agricole. La commune s'est vite montrée intéressée, d'autant qu'elle a été la première du Pays de Gex à bannir les pesticides, et m'a tout de suite appuyé, puis m'a concédé deux hectares en fermage autour de la ferme. »

500 000 € d'investissement pour ce projet écologique

Cet emplacement s'est révélé idéal, situé au centre du Pays de Gex, à Bois-Chatton, fréquentée journallement par des centaines de frontaliers, en parfaite adéquation avec le business-plan de Michel Peter conçu pour un important bassin de population.

Un défi, une gageure et, surtout, un investissement de 500 000 € alimenté par des fonds propres une subvention de l'Union européenne et un prêt bancaire. Au départ, Michel Peter travaillera avec son épouse, en charge de l'administration, de la comptabilité, quand il se chargera de la logistique et de la commercialisation.

Plus tard, si les affaires tournent « Je compte employer quatre à cinq personnes » dit-il. Outre un bungalow bardé de bois, à l'architecture soignée, utilisé pour la vente, l'administration, le stockage, l'accueil des clients, on installera la serre isolée par une double peau, longue de 66 m et haute de 6,75 m., orientée nord sud, tempérée et ventilée, sans lumière, évitant tout stress aux poissons.

« Mon espoir est de produire environ 10 000 truites et 30 tonnes de produits maraîchers par an » ajoute Michel Peter qui plaide sur l'absence de pollution, d'odeurs et de bruit.

L'aquaponie, c'est quoi ?

Culture sous serre, sans pesticides, ni engrais

La ferme aquaponique, s'inspire de la technique de l'aquaponie. Cette méthode est très ancienne puisqu'elle était déjà pratiquée par les Mayas, 2000 ans avant J.-C. Elle utilise les déjections de poissons élevés dans des bassins, pour nourrir les plantes cultivées hors-sol dans des bacs, grâce à l'action de bactéries spécifiques. Pas évident de faire cohabiter trois élevages (poissons, bactéries et végétaux), lesquels atteignent leur développement maximal dans des conditions de lumière et de températures différentes.

Le principe repose sur l'épuration des eaux de pisciculture par des bactéries, l'eau étant ensuite filtrée par les plantes, débarrassées des matières organiques et redirigée dans le système aquacole. L'ensemble de l'exploitation se faisant en circuit fermé, l'eau employée est réutilisée après être passée dans des systèmes de filtration qui la restituent quasiment pure.

Les poissons élevés seront des truites – plus tard des perches – qui seront revendus sous vide aux consommateurs, éviscérés, ou sous forme de filets fumés.

Un bassin de rétention de 200 m³

L'eau sera fournie par un bassin de rétention des eaux pluviales de 200 m³ récupérant les eaux de pluie, construit à proximité. La consommation journalière n'étant que de 2 à 3 m³, l'économie d'eau est considérable par rapport au maraîchage traditionnel (de 80 à 90 %).

Si la ferme bannit pesticides et engrais, la production n'a cependant pas droit au label "bio", puisque les légumes produits (courgettes, tomates, plantes aromatiques, fraises, aubergines, etc.) ne sont pas issus d'une culture en pleine terre. Sous la serre, six bacs d'une capacité totale de 100 m³ seront consacrés à l'élevage des poissons.

Agriculture

Science et Technologie

