

ACCUEIL > [PAYS DE GEX](#)

Versonnex : la ferme aquaponique du Pays de Gex ouvrira ses portes prochainement

MIS EN LIGNE LE 25/08/2021 À 10:27 ✓ PAR AMÉLIE VUARGNOZ

En projet de plusieurs années, la première ferme aquaponique du Pays de Gex, menée par le Challaisien Michel Peter, ouvrira prochainement ses portes. On vous explique en quoi ça consiste !



Herbes aromatiques et autres légumes feuilles prennent place sous la serre.

C'est une première pour le Pays de Gex. La construction de la ferme aquaponique, située sur la commune de Versonnex, touche à sa fin. « *Nous sommes en retard ! Nous aurions dû ouvrir il y a déjà quatre ou cinq mois*, insiste Michel Peter, le Challaisien porteur du projet. *Nous avons eu un printemps infernal avec beaucoup de pluie. Le terrassement n'a pas pu se faire tout de suite. La serre a également mis plus de temps que prévue à être construite.* »

Enfin, le magasin accolé à la serre ouvrira ses portes au mois de septembre. « *A l'intérieur, nous vendrons l'ensemble de notre production. Bien moins importante que l'on espérait au vu de notre retard. Nous serons ouverts les vendredis et les lundis en fin de journée ainsi que les mercredis après-midi.* » Légumes feuilles et truites seront donc en vente.

Ferme aquaponique québécoise ?

Michel Peter nous éclaire sur la question. « *C'est l'alliance de poissons dont on utilise les effluents pour ensuite nourrir des plantes.* » Pour ce qui est du fonctionnement, il nous explique : « *Il y a un circuit d'eau qui récolte celle où vivent les poissons. Ensuite, elle passe dans un filtre biologique, qui transforme naturellement toutes les déjections des poissons et les protéines. Cela devient alors des nitrites puis des nitrates. C'est ce que les agriculteurs mettent dans les champs pour faire pousser les plantes.* »

Les truites sont réparties dans quatre bacs d'élevage. « *On peut avoir jusqu'à deux tonnes de truites dans l'exploitation.* »



Deux tonnes de truites, c'est la capacité de ces quatre cuves.

Avec un système de pompe et de vases communicants, l'eau se déverse dans les bacs. « *Ensuite, par trop-plein, elle retourne vers les poissons. Les plantes filtrent l'eau comme dans la nature.* »

Légumes feuilles et autres herbes aromatiques

Pour ce qui est de la production, cela concernera exclusivement des légumes feuilles. *« L'aquaponie utilise la technique de radeaux flottants. On ne peut pas planter des légumes à tubercule. Nous avons donc exclusivement des légumes feuilles, ce qui concerne les légumes du soleil comme les tomates, les courgettes, les poivrons. Nous produisons également tous les types de salades ainsi que toutes les herbes aromatiques, tel que le basilic, la ciboulette. »*

En plus de Michel Peter, Raphaël est employé à temps plein dans l'exploitation. Pour le démarrage, un saisonnier est également venu en renfort.

«Eviter de polluer, c'est quelque chose que qui me tient vraiment à cœur»

Pour le Challaisien, l'idée de créer une ferme aquaponique est apparue il y a déjà quelques années. *« J'ai travaillé pendant 25 ans dans l'industrie pétrolière, explique Michel Peter. J'ai voulu changer complètement d'orientation. A l'époque, je m'occupais déjà de trouver des énergies renouvelables. Eviter de polluer, c'est quelque chose que qui me tient vraiment à cœur. »*

C'est ainsi que le projet est né. *« Mettre en place une exploitation comme ça, c'est permettre une production de légumes, de végétaux qui ont des caractéristiques particulières. Il n'y a pas de pesticides, pas d'insecticides. Nous n'utilisons rien de tout ça, même pas un gramme. Cela risquerait de tuer les truites. »*

L'unique ferme gessienne a également vocation à préserver l'eau. *« En maraîchage naturel, on consommerait 95 % d'eau en plus qu'ici. Chez nous, la seule eau que l'on consomme est celle qui est due à l'évapotranspiration des plantes. Nous utilisons 5 % de ce qui serait nécessaire en agriculture traditionnelle. Ainsi nous sauvegardons l'eau. A ce niveau nous sommes complètement indépendants puisque nous récupérons l'eau de pluie de toute la serre. »*

Plus d'infos:

La parcelle sur laquelle se situe la serre passera en agriculture biologique le 7 janvier 2022. *« Nous commencerons donc des cultures en sol, explique Michel Peter. Ce seront des cultures qui ne nécessitent pas vraiment d'entretien tels que les citrouilles ou les potirons. »*