

Portrait d'entreprise financée par Iés



FERMAQUATIC

Des produits alimentaires ultra frais cultivés grâce à une synergie aquaculture et maraîchage

C'est sur la commune de Belberaud, premiers paysages ruraux du péri-urbain du sud-est toulousain, au sein de la Communauté d'agglomération du Sicoval, que Fermaquatic a décidé de développer ses activités, conjuguant élevage de truites, production de légumes et de fruits. Un projet original mobilisant des techniques de production basées sur le respect du milieu vivant, l'Aquaponie et l'Agroécologie, sans intrant industriel de synthèse, qui modernise des grands principes de productions alimentaires complémentaires déjà connus des Aztèques ou en Chine il y a plus de 1 700 ans.

Portrait...

Olivier SENANT, Damien DINH et Benjamin DUMAS se sont associés et ont combiné leurs expériences issues du commerce, de la gestion de projet et du travail collaboratif pour se former aux techniques d'aquaponie, d'hydroponie (cultures hors-sol organiques) et autres innovations dans le maraîchage agroécologique pour créer Fermaquatic en décembre 2019, sur une ancienne parcelle céréalière de 1 ha. L'entreprise organise ses activités autour de 1 500 m² de serres associant élevage de truites et production maraîchère valorisant les effluents de la pisciculture ; 3 000 m² de maraîchage de plein champ bénéficiant d'apports organiques et des boues de la pisciculture ; environ 2 000 m² conduits en *Agroforesterie* conjuguant petits fruits rouges, arbres fruitiers et haies brises-vents favorisant ainsi la biodiversité.

L'aquaponie permettra d'élever toute l'année des truites dans un environnement de qualité exempt de facteurs de stress comme les sécheresses, les contaminations ou les pollutions extérieures (virus, bactéries, produits chimiques...). De plus, en aquaponie, tout comme en hydroponie, la consommation d'eau est réduite de plus de 90% par rapport aux modes cultures conventionnels. En agroécologie, les méthodes biologiques de lutte contre les ravageurs des cultures seront privilégiées, et aucun pesticide de synthèse ne sera utilisé.

Dans ces systèmes, il y a peu de mécanisation. Ils sont conçus pour maximiser les productions sur de petites surfaces, ils sont donc intensifs en travail. Avec un avantage sur le plan de l'emploi : les 3 associés fondateurs y seront employés à temps plein. On est donc loin d'une économie de « cueillette », il faut obtenir une grande efficacité de production en mobilisant, outre les technologies informatiques actuelles, beaucoup de compétences dans l'observation et le pilotage de la croissance et du développement des organismes vivants cultivés et leurs réactions à leur environnement. C'est pour cette raison qu'ils sont aussi appelés « bio-intensifs ».

Ces techniques nécessitent donc d'être toujours en veille pour réagir au bon moment, optimiser les différents processus de production et raisonner les équilibres biologiques : farines de poissons sans antibiotique pour éviter de détruire le travail favorable des micro-organismes en aval, qualité de l'eau (forage, eaux de pluie), améliorer la valorisation des effluents piscicoles et des déchets verts par lombricompostage et utilisation de ce compost, optimiser la quantité d'eau par kg de poisson produit, par kg de légumes, optimiser les consommations énergétiques.

Une dynamique inscrite dans un projet territorial

Fermaquatic souhaite développer des collaborations et des partenariats avec les organismes locaux de formation ou d'appui à la recherche et l'innovation. Dans cet état d'esprit, l'ambition légitime des 3 fondateurs est aussi de partager le plus largement possible leur concept et leur projet, en particulier en lien avec l'Association Toulousaine d'Aquaponie lors du salon REGAL organisé par la Région Occitanie. Plus localement, ils proposent aussi des visites et des ateliers pédagogiques à destination de tous les âges pour sensibiliser aux modes de productions sains et durables et retisser les liens entre les populations et leur alimentation. Participer à des réseaux est essentiel : il permet un échange de bonnes pratiques, une mutualisation pour achats, de la R&D notamment sur la consommation d'énergie, l'alimentation des poissons, le lombricompostage.

L'appui d'IÉS

Apport en capital : 100 €

Apport en compte courant : 10 000 €

Les autres partenaires : MPA, La Nef, Initiative Haute Garonne.

La marque de fabrique ?

Enfin, Fermaquatic souhaite participer aux réflexions collectives sur la souveraineté alimentaire locale tel que le « Plan Alimentaire Territorial » du Sicoval. Leur projet « bio-intensif » sur une petite surface ménageant la consommation d'espace et de ressources va dans le bon sens, tant pour l'emploi que pour l'alimentation ! C'est, aux portes de la grosse aire urbaine de Toulouse, une implantation de plus qui participe à la dynamique nationale des « micro-fermes » souvent périurbaines, conduites par des néo-agriculteurs, mettant en œuvre de nouveaux modèles de production et visant à répondre en circuits courts aux besoins alimentaires des populations urbaines.