

Saint-Herblain (Loire-Atlantique). Carole Madoc (à gauche), Charlotte Schoellick et Gabriel Boneu, créateurs de Lisaqua, éleveurs des crevettes « triple zéro » : zéro kilomètre parcouru, zéro antibiotique et zéro rejet polluant.



JP. BERNARD/ALPHACOR

## Ils lancent une première ferme à gambas

C'est inédit en France. Près de Nantes, à Saint-Herblain, Lisaqua va produire 10 tonnes de crevettes tropicales. Un produit qui remporte un franc succès.

**PIERRE-BAPTISTE VANZINI**

**LE HANGAR** de la zone industrielle est rempli de bassins de divers estuaires. Depuis près de trois ans, Lisaqua met au point ici, à Saint-Herblain (Loire-Atlantique), une méthode d'élevage de crevettes à près de 40 km de la mer. « Je travaille l'eau, c'est ce qu'il y a de plus précieux ici », raconte Charlotte Schoellick en observant les bassins. Docteure en biologie marine, elle a développé ce qu'elle appelle un système de « permaculture ». En partant de l'eau du robinet, elle a recréé de l'eau de mer et mis au point un biotope où se

mèlent bactéries, invertébrés et crevettes : « Ca nous permet de valoriser les protéines données aux crevettes jusqu'au bout. Pour produire 1 kg de bœuf, il faut 8 kg d'aliment. Pour produire 1 kg de crevettes, il suffit d'15 kg. »

Surtout, contrairement à une production aquacole classique, l'eau reste en circuit fermé. Dans l'immense bassin noir, elle n'a pas été changée depuis un an et demi. « C'est très important. Tous les agents pathogènes sont dans l'eau de mer. C'est ce qui nécessite l'utilisation de beaucoup d'antibiotiques dans les élevages. Ici, tout est contrôlé ». Des crevettes garanties sans antibiotiques, c'est l'un des argu-

ments défendus par Gabriel Boneu, le président de l'entreprise qui emploie 8 personnes, pour promouvoir son activité : « On n'utilise pas d'antibiotiques, moins d'aliments que dans un élevage traditionnel et 200 ou 300 fois moins d'eau », détaille-t-il en vantant son mode de production local « plus durable et plus respectueux de l'environnement ».

« Elle est bonne. Il n'y a pas le goût chimique comme pour toutes les crevettes importées, c'est un goût plus naturel », raconte Laurent, le patron de la poissonnerie le Loup, le homard et la crevette, installée à Nantes, qui a été l'un des premiers à en proposer. « En deux jours, quand

j'en ai, tout est vendu. Les clients sont sensibles à la démarche et ça ne les dérange pas de mettre le prix », affirme-t-il.

**« La demande est très forte »**

Proposée à un tarif 20 ou 30 % plus cher que la crevette bio d'importation, la production de Lisaqua séduit. « Beaucoup de poissonniers nous contactent, la demande est très forte, mais c'est trop tôt pour nous », sourit Gabriel Boneu. Tout devrait changer dans quelques mois. La société va construire des bassins sur un nouveau site à quelques centaines de mètres du laboratoire. « Nous pourrions produire

10 tonnes par an sur 2 000 m<sup>2</sup>. Nous serons la première ferme de production de France. C'est la dernière marche avant le passage à une production industrielle grâce à des fermes capables de produire entre 100 et 200 tonnes par an. »

L'objectif de la société soutenue par Bpifrance et qui lance une levée de fonds de 2,5 millions d'euros, est d'installer ces fermes à proximité des métropoles en France et dans le monde pour y élever leurs gambas « triple zéro » : zéro kilomètre parcouru, zéro antibiotique et zéro rejet polluant. Il y a une place à se faire en France. 80 000 tonnes de gambas tropicales surgelées sont écoulées chaque année.

PAYS DE LA LOIRE

LOIRE-ATLANTIQUE