

Lisaqua élève ses gambas écologiques en piscine

► **Alimentation.** Située à une heure de l'Atlantique, et à des milliers de kilomètres des mangroves où naissent ces grosses crevettes, une ferme expérimentale invente l'aquaculture de demain.

Reportage

En pleine zone industrielle de Saint-Herblain, au nord de Nantes, un hangar métallique abrite une production confidentielle de grosses crevettes à l'avenir très prometteur, en particulier son mode d'élevage. Les gambas, elles, en tant que second produit de la mer le plus consommé dans le monde, finiront dans les estomacs de gastronomes avertis, après trois à quatre mois en bassin.

Bienvenue chez Lisaqua (Low Impact & Sustainable Aquaculture), une aventure commencée en janvier 2018 par trois amis aux profils très complémentaires : la docteure en biologie marine Charlotte Schoelinck, l'ingénieure des Mines Caroline Madoc, et le diplômé HEC Gabriel Boneu.

Changement d'échelle

Ils ont eu l'idée de produire des gambas sans antibiotiques, près des consommateurs et sans impacts sur l'environnement. « **Zéro antibiotique, zéro kilomètre, et zéro rejet polluant** », traduit Gabriel Boneu, président et cofondateur de Lisaqua.

Inspirée par l'aquaculture multitrophique intégrée au Canada, Charlotte Schoelinck s'est appuyée sur



Charlotte Schoelinck et Gabriel Boneu, cofondateurs de Lisaqua, élèvent et commercialisent des gambas vendues entre 40 et 55 € le kilo.

ses camarades pour mettre au point une méthode d'élevage en coculture. En clair, des micro-organismes et invertébrés marins se nourrissent de ce que les gambas rejettent (féces et aliments non consommés).

Élevé en bassins, tout ce petit monde bénéficie de cet écosystème marin recréé, et vertueux, où salinité, température, pH et turbidité (particules

dans l'eau) sont stables et contrôlés. Le système de Lisaqua évite surtout le désastre écologique provoqué par la filière classique en zone tropicale ; en Asie du Sud-est et en Amérique du Sud, les mangroves subissent déforestation et pollution à cause des volumineux rejets d'effluents non traités.

La start-up en est encore à ses débuts. Dimensionnée pour produire

une tonne par an, la ferme-expérimentale de Saint-Herblain (Loire-Atlantique) ne peut commercialiser ses produits que tous les deux à trois mois. Mais elle reçoit déjà des retours enthousiastes de chefs, poissonniers et clients. La grande distribution attend aussi que la production s'accélère.

C'est en bonne voie, grâce à un financement public de Bpifrance d'1,4 millions d'euros et à une levée de fonds de 2,5 millions qui prendra fin cet automne. « **Près d'ici, nous construisons une ferme industrielle capable de produire dix tonnes par an. Et dès 2023, nous prévoyons de développer des fermes produisant 100 à 500 tonnes annuelles.** »

Les dirigeants de Lisaqua imaginent 20 à 40 fermes implantées près des bassins de consommation en France, Europe et aux États-Unis, soit une production annuelle de 10 000 tonnes en 2028. Les territoires leur font plutôt bon accueil, rassurés par leur procédé d'élevage écologique et un modèle industriel récupérant la chaleur des turbines des incinérateurs. « **Nous faisons de la vraie écologie industrielle, sourit Gabriel Boneu. La formule gagnante et vertueuse qui fait économiser de l'argent et du carbone.** »

Bruno SAUSSIER.

PAYS DE LA LOIRE PAYS DE LA SOLITAIRE DU FIGARO 2021

Rendez-vous
sur le village de
la Solitaire du Figaro
à Saint-Nazaire
du 15 au 19 septembre



+ | paysdelaloire.fr/solitaire-figaro