

🏠 (//www.latribune.fr) > Régions (https://www.latribune.fr/regions/economie-en-region.html)
> Pays de la Loire (https://www.latribune.fr/regions/pays-de-loire/accueil.html)

Avec ses crevettes « Triple Zéro » Made in Nantes, LisAqua veut relocaliser la production en France

Par **Frédéric Thual** | 30/04/2021, 9:40 | 1023 mots

🕒 Lecture 5 min.



Commercialisées lorsqu'elles atteignent 20 à 25 grammes, les crevettes « Triple Zéro », Made in Nantes, sont pêchées, abattues et vendues le jour même. (Crédits : LisAqua)

Avec la mise au point d'installations capables de produire des crevettes « Triple Zéro », sans antibiotique et sans rejet, la nantaise LisAqua entend relocaliser la production du crustacé dans l'Hexagone. Objectif : implanter des fermes de grossissement Indoor à proximité des grandes métropoles françaises.

On les appelle les « Triple Zéro » : pour zéro antibiotique, zéro kilomètre et zéro rejet polluant. Elles ont la taille d'un gambas (20 à 25 grammes) et auraient le goût d'une langoustine. « *Beaucoup moins salées que les crevettes tropicales importées surgelées avec de la saumure, et cuites à la demande. Leur chair est aussi plus ferme* », affirme Gabriel Boneu, président et cofondateur de LisAqua (Low-Impact & Sustainable Aquaculture), startup nantaise créée en 2018 avec Caroline Madoc, ingénieur des Mines

de Paris et Charlotte Schoelinck, docteure en biologie marine, dont les travaux de recherche au Ministère des Pêches et Océans du Canada ont inspiré la création de ce projet d'élevage de crevettes « Made in Nantes » hors norme.



Lors de son post-doctorat, au Canada, Charlotte Schoelinck découvre la problématique de l'aquaculture intensive où les nombreux traitements antibiotiques et les rejets d'élevage créent des zones mortes. A l'image de la prolifération des algues vertes produites par les rejets azotés qui étouffent le littoral breton. Dans le même temps, elle constate que l'aquaculture multi trophique intégrée dont le principe consiste à utiliser des espèces filtreuses et détritivores (moules, huîtres, oursins...), sous les cages de saumons et de bars permet d'assainir l'environnement. La transposition de ce modèle sera le point de départ de LisAqua, implantée à Saint-Herblain, dans la banlieue nantaise, loin des lacunes, mangroves et autres environnements maritimes.

Un concept pour déployer un réseau de proximité

A Saint-Herblain, le trio d'entrepreneurs a créé une ferme Indoor de 400 m² composée de dix bassins de 135 m³ où il a reconstitué les conditions naturelles de grossissement, grâce à la mise au point d'un système de filtration vivant, à base de microalgues et de bactéries. Les bassins sont simplement alimentés par l'eau du réseau. *« On dose la salinité, les microorganismes, on gère les équilibres chimiques de l'eau, il suffit juste d'une source de chaleur à proximité pour maintenir le milieu à une température adéquate pour contrôler la croissance et éviter les mortalités. Et tout cela sans antibiotique »*, explique Gabriel Boneu. Le process, qui sera formalisé par deux brevets (procédé d'élevage et équipement), a été entièrement modélisé pour être piloté de manière prédictive. C'est tout l'enjeu de LisAqua, qui entend rapidement dupliquer son modèle autour des grands bassins de consommation en France avec un concept abouti. *« Nous avons mis au point un jumeau numérique qui nous permet d'intervenir sur douze points de contrôle et d'avoir un outil de gestion automatisé pour optimiser la conduite d'élevage. C'est une technologie de proximité. L'intérêt, c'est qu'elle peut être implantée partout. On a juste besoin d'une source de chaleur qui peut être fournie par les activités agricoles, industrielles ou urbaines, comme à Nantes, où l'on va se connecter sur le réseau de chaleur de la ville »*, détaille le président de LisAqua qui entend déployer un réseau de fermes « Indoor » en France.

Un secteur émergent convoité

En propre ou sous licence, chacune d'elle pourrait produire 100 à 200 tonnes par an, en s'appuyant sur des partenaires et des fournisseurs de chaleur comme Suez ou Dalkia, dont la fiabilité permet de limiter les aléas de production. A plus long terme, l'entreprise n'exclut pas de prendre pied à l'international où une trentaine de projets pilotes de fermes Indoor, utilisant des technologies différentes (filtration mécanique, chimique...) pour produire d'une à cinquante tonnes, sont en cours de gestation en Europe. « *C'est un secteur émergent. A nous d'être les plus rapides* », estime le dirigeant de LisAqua.

Soutenue par l'Europe, la région des Pays de la Loire, BPIFrance à hauteur de 1,4 million d'euros dans le cadre d'une aide à l'innovation des Deeptech, et accompagnée dans ce domaine par Atlanpole, l'entreprise a été labellisée par le Pôle Mer Bretagne Atlantique.

La startup, qui investit deux millions d'euros pour la création de son unité de 2.000 m² et son écloserie, s'apprête à lancer un nouveau tour de table pour nouer des partenariats financier et industriel pour accompagner le déploiement d'un réseau de fermes en France. Avec l'ambition de produire 10.000 tonnes de crevettes « Triple zéro » en 2030.



Une production saine et durable contre la destruction du milieu naturel

Aujourd'hui, la France importe et consomme quelque 80.000 tonnes de crevettes tropicales par an pour un chiffre d'affaires de 600 millions d'euros. « *C'est le deuxième produit de la mer le plus consommé. Il croît de 6% par an. En vingt ans, sa consommation a été multipliée par quatre. Et la demande est forte pour des produits bio ou labellisés qui comptent aujourd'hui pour 10% de l'offre* », analyse Gabriel Boneu.

Produites en Asie du Sud-Est, en Chine, en Inde et en Equateur en milieu ouvert, les crevettes d'élevage sont une calamité pour l'environnement. La salinité de l'eau et les antibiotiques contenus dans les rejets provoquent une salinisation des terres, une disparition de la mangrove, et des frayères qu'elles abritent, et une érosion des côtes.

Jusqu'ici alimentée en larves par des écloseries américaines et européennes, LisAqua, produit une tonne de crevettes par an dans son démonstrateur de Saint-Herblain. L'entreprise déménagera d'ici la fin de l'année sur un site de 2.000 m² où elle entend produire 10 tonnes par an et être en mesure de livrer une quinzaine de poissonneries sur l'agglomération nantaise. Parallèlement, la startup va bâtir une écloserie pour subvenir à ses besoins en matière première et abaisser des coûts de production impactés par l'achat de larves, dont les seuls frais de droits et vétérinaires multiplieraient par trois au quatre le coût des livraisons mensuels (600 à 1000 dollars). Ce qui permettra aussi d'abaisser le prix de vente des crevettes. Quelques centaines de kilos ont, d'ores et déjà, été écoulées dans une dizaine de poissonneries nantaises où les prix étaient affichés entre 20% et 50% au-dessus des tarifs pratiqués pour les gambas bio (35 à 50 euros/kilo). Prochaine récolte, en juin.