

PERSPECTIVES

L'Aquaponie... où comment les poissons nourrissent les salades

Agnès Joly, fondatrice et dirigeante de JolyMer Conseil, évoque l'approche de l'aquaponie, qui reproduit hors-sol et en circuit fermé le cycle de la nature

La surgélation a ajouté une corde à l'arc de la globalisation des échanges commerciaux de produits de la mer. Déjà le salé et le mariné faisaient voyager la morue et le hareng ; la surgélation a rapproché les crevettes, le saumon ou le panga. Du côté des légumes et des fruits, la réfrigération et l'atmosphère modifiée ont facilité le voyage de variétés exotiques et l'approvisionnement de pays où la main-d'œuvre est moins chère. La palette de nos étals s'est enrichie pour le plus grand plaisir de nos papilles gustatives et de la créativité de nos chefs. Mais la mode en ce début du 21^e siècle est aux consommateurs locavores (approvisionnement inférieur à 160 km). Sans faire un retour aux Chassemarée ou aux maraîchers des faubourgs qui approvisionnaient en produits régionaux le carreau des Halles à Paris, la tendance est bel et bien aux circuits courts. Les potagers sont en vogue, qu'ils soient partagés ou sur un balcon. Les distributeurs et importateurs calculent le bilan carbone des produits qu'ils proposent. Les agriculteurs reviennent aux pratiques raisonnées. Les restaurateurs passent des contrats en direct avec les mareyeurs.

Le secteur des légumes a déjà fait la mutation que les acteurs dans les produits aquatiques, peinent à opérer : 90 % des tomates et des concombres produits en France proviennent du maraîchage hors-sol, sous serre, en hydroponie. Les nutriments sont amenés par un goutte-à-goutte en quantité nécessaire et suffisante, mais pas superflue. Pas de pesticides : les nuisibles sont éliminés par la lutte biologique intégrée. La consommation d'eau est bien moindre qu'en plein champ. C'est la culture raisonnée, et adaptée aux contraintes et demandes du marché.

Aquaponie ?

Poussant la logique de la réduction des intrants, les pays anglo-saxons ont développé à l'échelle commerciale la technique de l'aquaponie (aquaculture + hydroponie). Elle reproduit hors-sol et en circuit fermé le cycle de la nature et surtout le cycle de l'azote. Sous un même toit et partageant la même eau, sont produits des poissons et des légumes. Cette approche offre une véritable complémentarité : les poissons enrichissent l'eau en ammoniac, les bactéries transforment l'ammoniac

en nitrates, les nitrates sont le nutriment principal du règne végétal. Les poissons à leur tour bénéficient du filtre végétal et voient leur eau naturellement filtrée et épurée. Les avantages environnementaux, économiques, sociaux sont indéniables. Le seul intrant du système est la nourriture des poissons. En choisissant une espèce végétarienne ou omnivore, la nourriture grève peu le stock de poisson sauvage venant de l'autre bout du monde. Et même si le choix se portait sur une espèce naturellement carnivore, en aquaculture la conversion des protéines est plus efficace que dans la nature où le poisson dépense beaucoup d'énergie pour chasser sa nourriture. En circuit fermé l'efficacité augmente encore ; la nourriture ne se perd pas !

De l'élevage en milieu urbain

L'aquaponie apporte beaucoup de réponses : produire plus et plus proche, réduire les intrants chimiques, réduire drastiquement la consommation d'eau, voir les poissons et les légumes grandir au travers de la serre, en toute transparence ! Fournir des aliments frais. En outre, aquaponie et urbanité vont bien ensemble. Des communes d'Île de France soutiennent déjà des projets de ferme aquaponique urbaine et veulent en faire un vrai lieu de production, de consommation, d'apprentissage de la cuisine des poissons et des légumes. C'est en effet une technique agricole compacte, intense, dans le respect de l'environnement. La serre est jolie et s'intègre dans le paysage urbain. Les circuits de fluides et d'énergie fonctionnent en synergie avec ceux de la ville. La distribution est intégrée, circuit court par excellence. Vente sur place, restaurant intégré, les alternatives sont multiples. Ce qui ne veut pas dire pour autant que la surgélation ne trouve pas sa place dans la logique des circuits courts : elle permet au contraire de lisser production et consommation et de combiner plusieurs débouchés. Le surgelé reste un formidable outil de chasse au gaspi !

Pour vos réactions :
aj@jolymer.fr

Retrouvez l'Aquaponie à travers plusieurs illustrations sur www.lemondedusurgle.fr
Rubrique ressourcesmetiers/web+

Agnès Joly

