

Présentation des procédés mis en œuvre et produits utilisés dans le cadre de l'exploitation de la ferme aquaponique EAUZONS ! de Lescar

La société EAUZONS ! projette la production d'environ 65 tonnes/an de salmonidés (Truite arc-en-ciel, Saumon de fontaine et Saumon de l'Adour) en bassins hors sol. Elle projette également la production d'environ 45 t/an de salades et autres plantes à feuilles ainsi que 35 t /an de légumes fruits (tomates, poivrons, aubergines, fraises, etc.)

1. Modalité d'élevage piscicole

a) Généralités

Chaque espèce élevée au sein de la pisciculture possède son circuit d'élevage propre, sans aucun contact hydraulique ou physique possible afin d'éliminer tout risque de contamination. Les installations de pompage, pompes à chaleurs, cônes d'oxygénation et filtre à tamis rotatifs sont donc propre à chaque circuit, cela permet d'éviter tout risque de contamination mais également de garantir le maintien des conditions optimales d'élevage pour chaque espèce. Ceci œuvre grandement à limiter l'apparition de maladies. Les bassins d'affinage et de quarantaine répondent aux mêmes exigences et sont donc au nombre de 3 respectivement.

Le hangar d'élevage piscicole accueille 48 bassins d'élevage hors-sol en bâche tissée recouverte d'un double enduits PVC de qualité alimentaire conçue spécialement pour l'aquaculture, les bassins ont un volume de 13 m³ pour un volume utile total de 630m³ pour l'ensemble des circuits.

Les poissons sont livrés au stade alevins (20-100g) par des producteurs de catégorie I (Zone indemne NHI / SHV) partenaires de l'exploitation : *Murgat Aqualandes, Pisciculture du Canigò*, les livraisons ont lieu tous les 3 mois. Les alevins sont positionnés dans des bacs de quarantaine isolés avant d'être introduits dans des bassins de grossissement où ils poursuivront leur croissance jusqu'à atteindre une taille commercialisable.

b) Nourrissage

Les poissons sont nourris avec un aliment composé sec sous forme de granulés extrudés, fournis par la société *Le Gouessant*, ils sont stockés dans des sacs de 25 kg au sein d'un local dédié dans le hall technique pour un stock maximal sur site de 40 tonnes.

Les besoins annuels seront au maximum de 100 tonnes d'aliment distribué pour 65 tonnes de poisson.

L'aliment est distribué par un distributeur automatique

c) Tri et élevage

L'organisation des bassins permet de suivre et isoler les lots depuis leur arrivée jusqu'à leur mise en affinage (ou quarantaine en cas de contamination potentielle), de ce fait les poissons n'ont, la plupart du temps, pas besoin d'être déplacés entre les bassins durant leur phase de grossissement. Le cas échéant le transfert se fait par le personnel de la pisciculture grâce à des épuisettes régulièrement désinfectées, dédiées à chaque zone d'élevage.

Les poissons morts sont enlevés dès qu'ils sont constatés et mis au congélateur avant d'être enlevés par l'équarisseur.

d) Soins

De par sa nature, l'aquaponie n'offre pas la possibilité d'utiliser de traitements curatifs lourds tels que les antibiotiques par exemple. Tout est donc fait pour éviter la moindre propagation de maladie au sein des bassins d'élevage, c'est dans ce but que chaque circuit fonctionne indépendamment des autres avec ses propres conditions d'élevage, avec une eau de haute qualité ainsi qu'un suivi permanent des bassins par un personnel formé en conséquence. Le seul produit de traitement utilisé est le peroxyde d'hydrogène qui servira au nettoyage des bassins, celui-ci sera entièrement décomposé avant d'être envoyé dans le réseau d'assainissement.

La société EAUZONS ! est partenaire du GDSAA (Groupement de Défense Sanitaire Aquacole Aquitain) qui contrôlera le cheptel régulièrement et délivrera la carte d'identité sanitaire à la pisciculture.

L'élevage fonctionne en circuit fermé, l'eau est recirculée au sein des circuits et n'est pas ouverte au milieu extérieur. L'eau est issue de la récupération d'eau de pluie depuis les chéneaux des hangars et complétée par un ouvrage de forage (Maximum: 8m³/h, 29000m³/an).

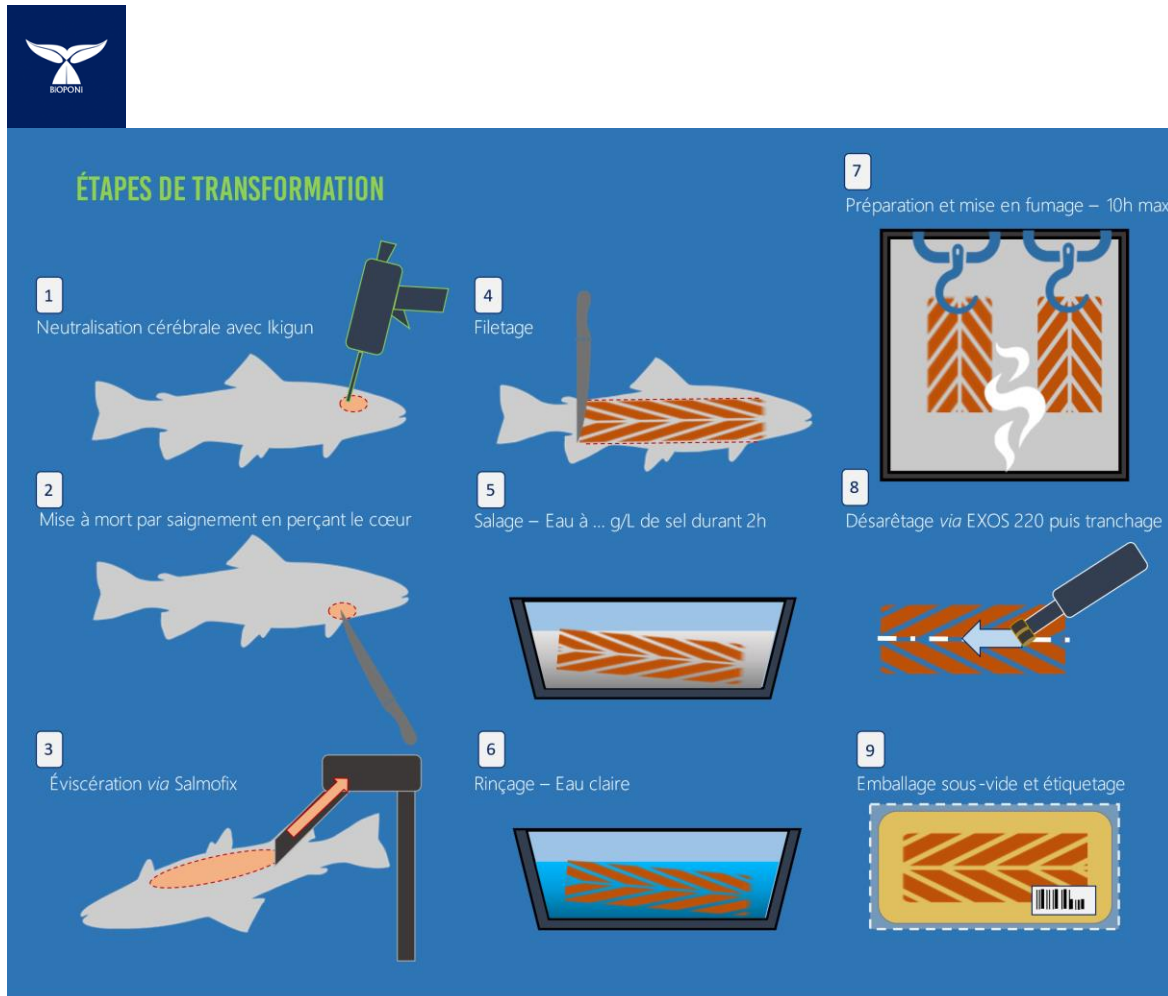
e) Entretien et nettoyage des bassins

Des filtres à tamis rotatifs sont installés sur les circuits afin d'évacuer les boues piscicoles, cela permet de grandement réduire l'accumulation de boues dans le circuit et ainsi de réduire la fréquence de nettoyage des bassins.

Lorsqu'un lot a atteint sa taille de commercialisation, les poissons sont « pêchés » grâce à une épuisette propre à chaque bassin et régulièrement désinfectée. Le bassin est alors mis en assec et nettoyé à l'aide de peroxyde d'hydrogène, qui a la propriété de se décomposer par lui-même en eau + oxygène. Les bassins sont ensuite remis en eau pour préparer l'arrivée d'un nouveau lot d'alevins.

f) Transformation et vente

La transformation des poissons est réalisée dans le laboratoire de transformation, les poissons sont commercialisés entiers éviscérés, en filets frais ou en filets fumés. Les étapes de transformation sont détaillées dans la figure ci-dessous.



2. Production végétale

La production végétale est organisée sous deux serres séparées, l'une est affectée à la production de salades et de plantes aromatiques, la culture se fait sur rafts type « NFT », l'eau est connectée aux circuits d'élevage piscicole, les plantes jouent ici un rôle de phyto-épuration. L'autre est dédiée à la production de plantes à fruits (tomates, poivrons aubergines etc.), la culture s'effectue sur des gouttières à substrat, le substrat est enrichi grâce au lombrithé issu du lombrifiltre.

Aucun produit phytosanitaire lourd n'est utilisé dans le cadre de la production végétale, la lutte biologique intégrée est favorisée, tous les produits de traitement portent le label EAJ (emploi autorisé au jardin), quelques solutions nutritives seront également utilisées.