

Eauzons, la production aquaponique



Eauzons, la production aquaponique

A Aux-Aussat, petite commune du sud-ouest du Gers, la plus grande ferme française aquaponique vient d'être créée par 8 amis tous très impliqués dans l'agriculture innovante.

Lorsqu'on arrive sur le site (les itinéraires sont balisés), une structure ressemblant à une vaste serre s'impose à la vue. C'est à l'intérieur de 1600 m² couverts que se développe la production de saumons de fontaine associée à des cultures de végétaux. Une serre constituée d'une chapelle de poissons et quatre chapelles de végétaux, est équipée pour une maîtrise maximum des conditions de production, grâce à des technologies de pointe.

Le principe de production en circuit fermé est le gage de maîtrise de fonctionnement : de l'œuf au poisson, de la graine au fruit pour assurer la qualité et la traçabilité des produits. L'aquaponie est un système agro-écologique qui associe une production de poissons et une production de légumes. Les végétaux absorbent les nutriments produits par les poissons avec l'intervention de bactéries bénéfiques.

Le projet longuement mûri est un écosystème. L'eau est recyclée, filtrée pour resservir dans les bassins aquacoles. L'eau de pluie est récupérée dans un bassin avant être utilisée pour les poissons et l'irrigation des cultures en protection biologique intégrée. Il est prévu que la couverture des serres sera une centrale photovoltaïque qui produira plus d'électricité que nécessaire dans le projet de ferme de 10000 m². Les nutriments produits par les poissons et les déchets végétaux sont stockés pour produire du compost à l'aide de lombrics ; ce qui servira pour les cultures de plein champ et les arbustes à fruits rouges.

L'élevage piscicole est géré avec un aliment français de haute qualité de chez Biomar. Un aliment local et durable à base de farine d'insectes, en substitution des farines et huiles de poissons sauvages, est en cours d'étude.

Eauzons développe la vente de poissons frais mais aussi de filets de poissons fumés préparés dans le village. Des légumes de saison sont produits. Actuellement fini les tomates, poivrons, concombres, fraises... Place aux choux brocolis, salades, mais aussi au muzuno, salade japonaise proche de la roquette.

La commercialisation favorise les circuits courts auprès de restaurateurs, d'épiceries et vente directe aux particuliers grâce à la boutique en ligne. Il suffira de se déplacer pour prendre livraison de son panier.

Le site d'Aux-Aussat va s'étendre avec un objectif de 10000 m². Actuellement la ferme peut produire 8 tonnes de poissons et 22 tonnes de végétaux en une année. Déjà quatre emplois à temps plein ont été créés sur le site. Des projets sont en cours de réalisation dans les Pyrénées atlantiques et en région toulousaine sur le même schéma. La finalité sera d'installer des fermes périurbaines pour assurer une production de qualité à proximité des centres de consommation.

Pour des renseignements complémentaires, le site d'Eauzons www.eauzons.fr

Et la boutique en ligne, <https://boutiqueeauzons.panierlocal.org/>



Félix Haget, directeur général, dans l'unité piscicole.



Saumon de fontaine.



jeunes plantations.



Une salade et toutes ses racines.



planches de semis.