

L'aquaponie s'invite à la maison

Les Aztèques l'utilisaient déjà. Aujourd'hui, l'aquaponie retrouve un second souffle grâce à ses nombreux atouts : simple, adaptée aux petites comme aux grandes surfaces et surtout biologique.



L'aquaponie, c'est l'alliance de l'aquaculture et de l'hydroponie, cette culture hors-sol qui convient entre autres aux potées. La terre y est remplacée par des billes d'argile ou de la pouzzolane (pierre volcanique poreuse). Mais ses arrosages fréquents additionnés d'engrais en font un système gourmand en eau. L'aquaponie marie ce procédé à l'élevage de poissons dont on récupère les déjections pour les transformer en engrais. Après tout, on utilise bien au jardin comme au potager des fumiers de tous types. Le principe est simple. Dans le bac, une pompe aspire les excréments des truites, carpes koï ou poissons rouges qui y vivent (pour ne citer que ces espèces) et les met au contact de bactéries qui les transforment en engrais assimilable par les plantes. Cet engrais naturel est distribué en permanence par arrosage. Un simple siphon évacue l'eau lorsque le bac où sont plantés légumes ou plantes d'ornement est plein, permettant une indispensable

oxygénation des racines. Et de nouveau, le bac se remplit d'eau chargée d'engrais.

Des bactéries bienfaitrices

Quant à l'eau évacuée, débarrassée de ses substances nutritives aspirées par les racines, elle retourne aux poissons qui s'ébattent ainsi dans un environnement toujours propre et parfaitement oxygéné. La seule intervention du jardinier consiste à les nourrir.

Pierre et Valérie Zimmermann, pisciculteurs en étangs à Morannes en Anjou, se sont lancés dans l'aquaponie il y a deux ans. Sous une serre tunnel, ils ont testé deux manières différentes d'aborder l'aquaponie pour finalement choisir la plus simple. Les bactéries transformatrices des déjections des poissons en engrais travaillent dans le substrat, au contact des racines, contrairement au système précédent où une étape intermédiaire était nécessaire. Avec l'aquaponie, pas de compétition hydrique entre les plantes, irriguées et oxygénées

en permanence. Pas de désherbage (absence d'adventices dans les billes d'argile), pas de bêchage et surtout aucun pesticide. Traiter les légumes, c'est tuer les poissons et inversement. Les seules interventions consistent à réguler les limaces avec des pièges à bière et les pucerons avec des pulvérisations de savon noir. Rien que du bio. Aujourd'hui, forts de leur expérience, Pierre et Valérie ont créé avec Carole Bris, sa sœur, la société Aquaponic management project pour développer l'aquaponie familiale et l'introduire dans les fermes urbaines. Ce type de culture en circuit fermé, y est particulièrement adapté. Un kilo de poissons suffit au développement de cinq kilos de végétaux. Ils ont imaginé des carrés surélevés en bois couplés à leurs bacs à poissons pour cultures de toutes sortes, avec ou sans serre. D'autres modèles sont à l'étude comme des unités plus petites pour la maison. Quel luxe d'avoir ses aromatiques à portée de main dans la cuisine tout en profitant d'un aquarium ou de voir s'épanouir ses fleurs grâce aux poissons qui nagent à côté.

Pour en savoir plus :

Ferme aquacole d'Anjou,
La Millasserie,
route de Notre-Dame-du-Pé
49640 Morannes
Tél. : 02 41 42 26 80
Site internet :
www.ferme-aquacole.com