

- Aqua4C assure “produire le poisson le plus durable au monde”, près de Waregem.
- Le bar oméga vient d’Australie.
- Il est omnivore, mais peut se contenter d’une alimentation végétarienne.



Du poisson belge 100 % durable

Aquaculture et durabilité font rarement bon ménage: qui n’a pas en tête des images d’élevages de saumon en Norvège: les poissons sont non seulement bien à l’étroit mais sont aussi de grands pollueurs de l’environnement.

À Kruisem, commune jouxtant la ville flamande de Waregem, l’élevage du bar oméga à la pisciculture Aqua4C tord le cou à cette approche. “Nous pouvons dire que nous produisons le poisson le plus durable au monde”, lâche de façon péremptoire Charles-Aimé Fransman, opérationnel manager.

Le discours, en fait, correspond bien à la réalité pour ce poisson dont le nom se justifie par une présence importante d’oméga 3.

L’histoire a commencé voilà quelques années déjà. Biologiste de formation, Stijn Van Hoestenbergh veut alors se lancer dans l’exploitation de poisson durable. Il trouve la perle rare en Australie – c’est la perche de Jade –, où le poisson évolue dans les cours d’eau.

Les avantages sont nombreux. “Il évolue dans une eau à 26-27 degrés, ce qui permet une croissance rapide. Il est

omnivore, mais il peut se contenter d’une alimentation 100 % végétarienne”, poursuit Charles-Aimé Fransman.

Le poisson peut aussi se satisfaire d’un bassin à densité plutôt haute, sans stress, sans agressivité. Les perches de Jade ne s’attaquent pas entre elles et les plus grosses ne mangent pas les plus petites.

Surtout, c’est un bar riche en oméga 3, dont “le filet est très ferme avec très peu d’arêtes et sa saveur est proche de celle d’une sole”.

C’est encore une alimentation 100 % végétale de dix ingrédients composée notamment de maïs, de blé, de lin ou encore d’algues. Donc, pas besoin de poisson sauvage ou de farine de poisson pour nourrir ce bar d’élevage.

Pas d’antibiotiques

“On pêche en moyenne 3 kg de poisson sauvage pour élever 1 kg de poisson d’élevage. Le poisson d’élevage contribue ainsi à la surpêche”, explique Stijn Van Hoestenbergh dans la brochure Omégazine “climatiquement neutre à 100 %” consacrée au “poisson du futur”.

Dans les bassins, ce sont des filtres

biologiques qui opèrent: pas la moindre ombre d’antibiotique, dès lors.

De plus, le cycle de reproduction se fait totalement en interne: aucun alevin n’est donc importé depuis l’Australie. Seuls les géniteurs ont traversé les océans pour les débuts de l’expérience. Un cycle de reproduction est lancé toutes les deux ou trois semaines.

Eau de pluie

La durabilité a bien entendu un autre volet au-delà du poisson en lui-même: la production l’est aussi.

Les poissons, cela va de soi, ont besoin d’eau. Quelque

100 m³ d’eau sont nécessaires par jour dans le cadre du processus de production

Pas besoin d’ouvrir le robinet ou de la puiser dans une nappe phréatique: l’eau de pluie captée sur le toit des serres de l’exploitation voisine Tomato Masters s’écoule vers Aqua4C.

C’est l’eau ayant permis de chauffer les serres qui se retrouve en fait dans

les bassins, après avoir été filtrée.

“Le choix de l’emplacement pour nous installer ici est justement dû à la proximité de Tomato Masters”, remarque Sven de Jager, general manager. L’électricité est également fournie

par Tomato Masters qui exploite depuis 2008 un système de cogénération (production simultanée de chaleur et de l’électricité).

L’eau, à nouveau filtrée, repart ensuite chez Tomato Masters pour irriguer cette fois les plants de tomates.

Quant aux nutriments récupérés dans ce processus, ils se retrouvent sur les

champs environnants en été et servent à produire du biogaz en hiver.

Poids idéal

Quelque 11 mois sont nécessaires entre l’éclosion des œufs et la vente des poissons. “C’est assez rapide”, note Charles-Aimé Fransman. “Il atteint 10 grammes après huit semaines”. Le poids idéal, pour la commercialisation,

Aqua4C espère passer d’une production de 50 tonnes en 2022 à plus de 100 tonnes l’année prochaine.