



SCEA
De l'Eau à la Bouche



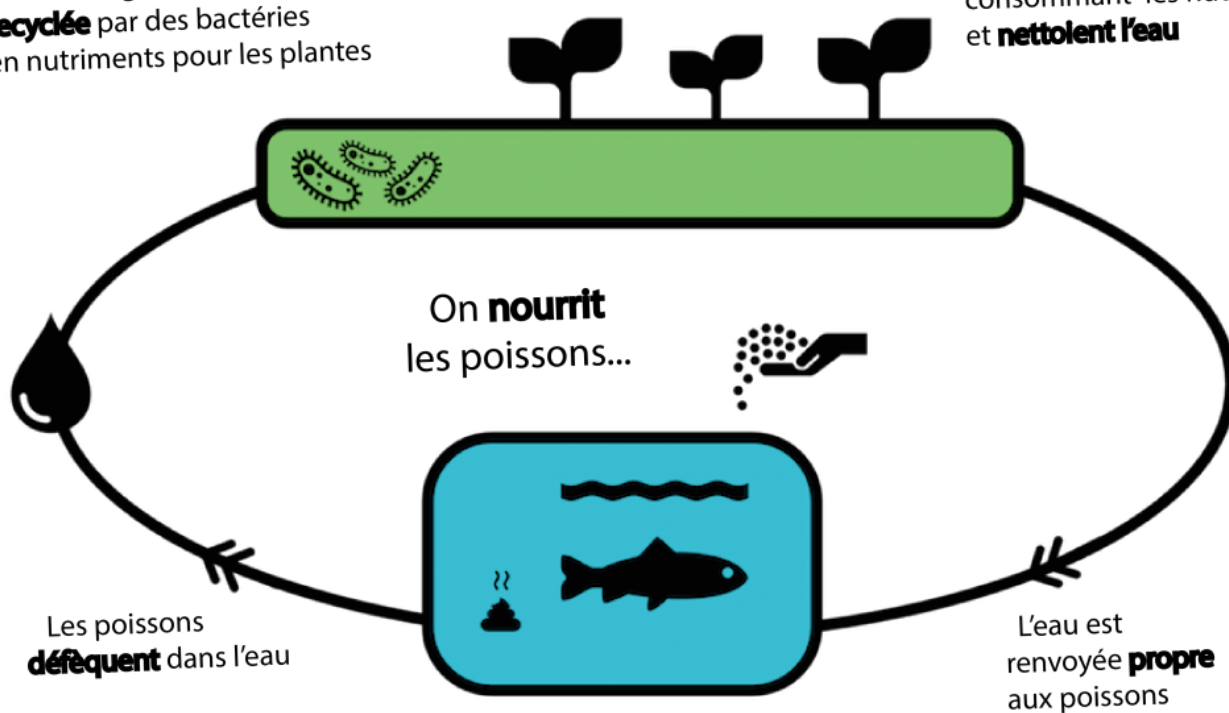
Une ferme d'aquaponie en Gironde

Octobre 2015

1. PRESENTATION DU PROJET	4
L'aquaponie : qu'est-ce que c'est ?	
Type d'agriculture	
Le site de Montion	
L'installation	
Objectif	
Missions de l'entreprise	
Coût et financement du projet	
Calendrier d'installation	
2. LES PROMOTEURS	6
Forme juridique de l'entreprise	
3. ANALYSE DE MARCHÉ	7
Le marché cible	
La clientèle cible	
La concurrence	
4. STRATÉGIES DE MARKETING	8
Le produit	
Publicité et promotion	
La distribution	
Prévision de vente	
Stratégie des prix	
5. EXPLOITATION ET PRODUCTION	10
Production	
Transformation / conditionnement	
L'aménagement / outil de production	
Approvisionnement	
Risques d'affaire	
Aspects réglementaires	
6. PLAN FINANCIER	11
CONCLUSION	12

L'eau chargée est
recyclée par des bactéries
en nutriments pour les plantes

Les plantes **croissent** en
consommant les nutriments
et **nettoient l'eau**



1. PRESENTATION DU PROJET

L'aquaponie : qu'est-ce que c'est ?

L'aquaponie est une technique qui se développe depuis une dizaine d'année. La plus vieille installation de recherche à l'échelle d'une ferme commerciale accumule des données depuis le début des années 80.

Les Aztèques jusqu'au XVIème siècle cultivaient des jardins flottants, « les Chinampas ». Aujourd'hui, un certain nombre d'exploitations commerciales existent notamment aux Etats-Unis, en Angleterre, ou en Suisse.

En Europe et à travers le monde, cette technique suscite l'intérêt par son approche innovante des défis modernes pour l'agriculture.

En France, l'aquaponie commence à se développer depuis quelques années. L'**INRA** a lancé un projet de recherche sur l'aquaponie appelé APIVA¹.

Il existe également un **programme européen de recherche** impliquant 18 pays intitulé INAPRO².

Enfin, la **FAO** a récemment publié un guide technique³.

L'aquaponie consiste en une polyculture : aquaculture (élevage de truites) + maraîchage hors sol à partir des effluents, sous atmosphère contrôlée en serre bioclimatique.

- Mode de production **intensif particulièrement efficace**
- Par nature **sans traitement** phytosanitaires
- **Utilisation totale des intrants** sans aucun rejet
- **Eau** en circuit fermé, **consommation réduite** au strict minimum (évaporation)
- Culture sur **saison étendue**

Ce système de production permet un travail ergonomique, intensif en production mais pas en travail : pas d'arrosage pas de binage, pas de désherbage !

Type d'agriculture

Convaincu par les atouts de cette technique, nous souhaitons **créer l'une des premières exploitations agricole de maraîchage en aquaponie** en France. Ce système d'eau en circuit fermé sera installé sous une serre bioclimatique. La culture de légumes et de plantes aromatiques sera possible sur saison étendue avec de forts rendements.

Il s'agit d'un projet pilote qui permettra de **développer et diffuser** cette technique de culture innovante.

¹<http://www.inra.fr/Entreprises-Monde-agricole/Nos-partenariats-nos-projets/Toutes-les-actualites/projet-APIVA>

² http://cordis.europa.eu/news/rcn/36482_fr.html

³ <http://www.fao.org/3/a-i4021e.pdf>



Le site de Montion

Cet ensemble de 3,14ha comprend un plateau de 2ha de prairie plane directement exploitable. Accessible en voiture, Il dispose également d'un accès aux réseaux d'eau et d'électricité ainsi qu'un hangar agricole de 300m².

Tous ces critères répondent aux besoins de notre projet et sont favorables à un démarrage rapide de l'exploitation.

L'installation

Le système de départ est composé :

- d'une **serre bioclimatique de 480 m²**,
- d'une **serre froide de 360m²**,
- d'une **zone dédiée à l'aquaculture de 40m²** environ,
- d'un **atelier d'abattage et de transformation** des poissons,
- d'une **zone de vente livraison**.

Objectif

Le dimensionnement du système permet d'**installer deux agriculteurs à temps plein** dès 2017.

Notre production prévue équivaut à **70 paniers de 8 kg** par semaine, sur **12 mois** de l'année au bout de **3 ans**.

Une entreprise **profitable au bout de trois ans**.

Missions de l'entreprise

Nous cultiverons de manière **intensive et soutenable** des quantités de **produits frais et sains** au plus près de là où ils seront consommés .

Nous rendrons ces produits accessibles à un plus grand nombre à travers une commercialisation en divers **circuits courts**.

Nous voulons promouvoir et développer l'aquaponie comme technique de culture **innovante, efficace, et durable**.



Coût et financement du projet

Nous avons pu affiner nos hypothèses et simuler le projet à l'aide du CEGARA. L'étude prévisionnelle réalisée montre la viabilité économique du projet.

Calendrier d'installation

L'objectif est de démarrer une production dès le printemps 2016, dans les six mois suivant l'appropriation du terrain.

2. LES PROMOTEURS

Forme juridique de l'entreprise

Notre exploitation sera gérée par une **SCEA composée de 5 associés dont 2 exploitants agricoles à titre principal.**

Pierre Bochard, Camarsac

33 ans, 10 ans Technicien développement matériaux et procédés dans l'aérospatiale.
S'installe en **agriculteur à titre principal dès le démarrage** du projet.

Missions : production, suivi technique, commercialisation

Paola Biton Vargas, Le Pout

35 ans

S'installe en **agricultrice à mi temps dès le démarrage** du projet, **à temps plein** les années suivantes.

Missions : production, planification des cultures, comptabilité

Grégory Biton, Le Pout

37 ans, ingénieur, ex-chef de projet dans l'industrie.

Expérimente avec succès l'aquaponie depuis trois ans, formé aux Etats-Unis dans une exploitation profitable du même type.



Auteur du site aquaponie.net

Missions : Conception et dimensionnement de l'installation, référent technique, gestion de la partie aquaculture.

Aline Hans, Camarsac

31 ans, professeure des écoles.

Apporteuse de capital.

Vincent Sénagas, St Genès de Lombaud

33 ans, charpentier indépendant.

Apporteur de capital.

Missions : conseil pour la conception et réalisation de la serre bioclimatique.

3. ANALYSE DE MARCHÉ

Le marché cible

Notre production de **légumes frais et sans traitement** sera **distribuée en circuits courts**.

Nous sommes en discussion avec **d'autres agriculteurs locaux** afin de mettre en place un **point de vente collectif**.

La responsable producteur de « **La Ruche qui dit Oui** » soutien notre projet et attend notre production pour en faire la distribution.

Les résultats d'une étude de l'Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique confirment l'**engouement** des Français **pour l'achat de produits sains, naturels directement au producteurs** :

« Cette consommation responsable fait directement écho à l'importance croissante que les Français disent accorder au développement durable dans leurs décisions d'achats : 88% d'entre eux déclarent privilégier des produits respectueux de l'environnement et/ou du développement durable (66% en 2013). »⁴

Nous intégrons donc **un marché prometteur en constante augmentation**.

La clientèle cible

⁴http://www.agencebio.org/sites/default/files/upload/dp_conf_de_presse_18_02_2015_val.pdf



Nous ciblons notre offre auprès de **familles des villages environnants**, sensibles à une **nourriture de qualité** et **soutenant une agriculture de proximité**.

Nous proposons aussi aux **restaurateurs locaux** une production « **à la demande** » de produits rares, aromatiques spécifiques...

Une étude de marché a été préparée et est en cours.

La concurrence

Il existe **peu de concurrence locale sur le marché visé**, les **circuits courts existants** que nous avons étudiés font appels à des **producteurs des départements limitrophes** (AMAP, « ruche qui dit oui »).

4. STRATÉGIES DE MARKETING

Le produit

Nous produirons principalement des **légumes de saison** et des **aromatiques ultra-frais**.

La **reproduction et la vente de plants** par bouturage est aussi envisagée car très efficace dans le système aquaponique.

Nous vendrons aussi du **poisson (truite) frais ou transformé (fumage)**.

Publicité et promotion

Nous utiliserons différents média afin de nous faire connaître :

- création d'un **site internet**
- **réseaux sociaux** (page Facebook...)
- presse locale
- radio locale

Afin de **promouvoir la qualité** de nos produits, nous organiserons des **journées portes ouvertes sur l'exploitation**, nous serons **présents lors de manifestations locales** (marchés locaux, marchés de producteurs) et nous irons à la rencontre des restaurateurs.

En tant que **pionniers** de la technique, nous bénéficierons d'un **couverture médiatique favorable**.

La distribution

Nous utiliserons tous les réseaux de vente en circuit court :



- Points de vente collectifs en association avec d'autres producteurs locaux
- **Livraison de paniers à domicile**
- Distribution locale à travers les AMAP, « La ruche qui dit oui »,
- Restaurants locaux avec production spécifique à la demande
- Vente à la ferme
- Vente sur les marchés locaux

Prévision de vente

Voir étude financière CEGARA jointe.

Le système initial est dimensionné pour produire chaque année 22 tonnes de légumes pour 800 kg de poisson environ.

La première année, nous estimons la production de légumes à 10 tonnes et 250 kg de poissons.

Au bout de trois ans, nous prévoyons un **chiffre d'affaire de 80 000€** de la vente de l'équivalent de **70 paniers de 8 kg par semaine**.

Stratégie des prix

Nous visons le marché des **produits haut de gamme en ultra frais** et prenons comme **référence le prix de légumes biologiques**.

Pour effectuer nos prévisions de ventes, nous nous sommes appuyés entre autre sur « L'observatoire des prix des fruits et légumes » réalisé par « familles rurales » ⁵

⁵ http://www.famillesrurales.org/Upload/Internet/LienCMS/dp_obsprix_fruitsleg_2015_b1o_CMS1144.pdf



5. EXPLOITATION ET PRODUCTION

Production

Nous assurons une production maraîchère classique ainsi que des herbes aromatiques **sur saison étendue**.

Depuis la germination jusqu'à la fin de la production, les plantes auront leurs racines dans l'eau du système. Cette eau est très riche en nutriment grâce à la présence des poissons.

Cet important volume d'eau placé dans une serre bioclimatique apporte une forte inertie thermique à l'ensemble, ce qui **assure une production précoce et tardive**.

L'installation est dimensionnée pour produire **800 kg de poissons et 22 tonnes de légumes** par an.

Transformation / conditionnement

Les légumes seront vendus au détails ou sous forme de paniers.

Le poisson sera vendu fumé et emballé sous vide.

L'aménagement / outil de production

Le détail de l'investissement a été pris en compte dans l'étude financière.

Le système de départ est composé :

- d'une **serre bioclimatique de 480 m2**,
- d'une **serre froide de 360m2**,
- d'une **zone dédiée à l'aquaculture de 40m2** environ,
- d'un **atelier d'abattage et de transformation** des poissons,
- d'une **zone de vente livraison**.

La **deuxième tranche** prévoit d'**ajouter une ou plusieurs serres froides** de 360 m2 à **coupler sur le système existant**.

Approvisionnement

Pour les serres nous nous sommes déjà mis en contact avec les établissements Barre.

Nous nous fournissons déjà en **alevins** et en **nourriture à poissons** auprès des Piscicultures Bellet (Angoulême) pour notre installation d'expérimentation.

Pour la **nourriture bio**, la société SmartAqua est en mesure de nous approvisionner.

Pour les **semences**, plusieurs contacts établis également : Agrosemens...



Risques d'affaire

La sécurité de l'**approvisionnement électrique** est vital pour maintenir la circulation et l'oxygénation de l'eau. Nous devrons disposer d'un petit **groupe électrogène en secours**.

Le risque lié à la production (ravageurs ou échecs de cultures) sera diminué par la **diversification et des semis étalés**. Nous utiliserons les **techniques de lutte intégrée**.

Le **maintien de l'équilibre du système** demande une **présence** et des **contrôles fréquents** et sera la clé d'une bonne santé des plantes et des poissons.

Aspects réglementaires

Le système fonctionne grâce à un circuit fermé d'eau, il n'y a **aucun rejet d'effluents**.

Nous respecterons la réglementation inhérente à la production maraîchère et à l'élevage, abattage et transformation de poissons.

Nous envisageons une **certification AREA Haute Valeur Environnementale**.

6. PLAN FINANCIER

Détail de l'étude réalisée en collaboration avec M. Jean-Marie ALBARET directeur du CEGARA disponible en Annexe 1.



CONCLUSION

Nous croyons réellement en nos chances d'**établir une entreprise florissante** et **exemplaire** au coeur de l'Entre-deux-mers. Ancrés dans le **territoire**, en lien avec les **acteurs locaux** autour d'une **dynamique sociale** et **éthique**.

Le site de Montion au Pout présente tous les atouts pour la réussite de ce projet atypique.

Avec votre soutien, nous allons pouvoir :

Installer au moins deux agriculteurs jeunes sur une parcelle de 2ha exploitables.

Promouvoir un système d'agriculture

- qui préserve **les ressources naturelles** en utilisant ses intrants jusqu'au bout
- qui préserve **l'environnement** sans aucun effluent
- qui préserve **les paysages** car il est intensif et peu gourmand en foncier

Dynamiser les circuits courts locaux par une offre complémentaire et proposer un service de proximité.

Essaimer et médiatiser le concept pour le rendre accessible à travers de la formation.

