

Aquaponie en eau salée : La startup française Agriloops ouvre son capital

Dossier de la rédaction de H2o
April 2018

L'aquaponie est une technique innovante permettant de produire durablement des produits frais grâce à l'association d'un élevage aquacole et d'une production végétale. Les rejets des poissons nourrissent les plantes qui nettoient à leur tour l'eau des poissons.   Agriloops, jeune entreprise française, est la première à avoir transposé cette technique en milieu salé pour produire des poissons et des crustacés marins très recherchés, en même temps que des légumes sans pesticide. Aujourd'hui, la société cherche 500 000 euros auprès de particuliers afin de sortir du laboratoire et commercialiser sa technologie.

L'augmentation de la demande en produits de la mer, et notamment en crevettes, a entraîné une explosion de l'aquaculture en Amérique centrale et en Asie du Sud-Est. Cette intensification de la production a eu pour conséquence une utilisation massive d'antibiotiques, la déforestation de plus d'1,5 million d'hectares de mangroves et la pollution de nombreux littoraux. Aujourd'hui, rien qu'en France, nous consommons 120 000 tonnes de crevettes dont plus de 80 % proviennent de ces zones de production. Ainsi, avant d'arriver dans nos assiettes, une crevette est congelée et parcourt 10 000 kilomètres dans des containers réfrigérés. Ces pratiques ont atteint leur limite à la fois pour l'environnement et le consommateur puisque la demande est claire aujourd'hui pour des produits de la mer plus sains, plus respectueux de l'environnement et plus transparents. L'ambition de la startup Agriloops est de proposer aux consommateurs des produits de la mer écoresponsables en concevant les fermes de demain, éthiques et efficaces. En transposant l'aquaponie en milieu salé, Agriloops remplit parfaitement cet objectif et produit de façon durable des crevettes et de nombreuses variétés de légumes dont le goût est enrichi par l'eau salée.   La startup collabore avec AgroParisTech, Agrocampus Ouest et la Station biologique de Roscoff (CNRS/UPMC) sur les domaines de l'économie circulaire, de l'agriculture responsable et de la transition numérique. Les fermes Agriloops sont automatisées, standardisées et polyvalentes pour pouvoir accueillir de nombreuses espèces aquacoles. Elles ont la capacité de produire 100 tonnes de crevettes de qualité supérieure, de gros calibre, sans congélation ni antibiotique. Dans le même temps Agriloops cultive des tomates cerises et un "mesclun de la mer" composé de roquette et d'espèces atypiques re put es pour leur goût et leur rareté : huître potagère, salicorne, fico de glaciale, etc.

Les 500 000 euros recherchés auprès d'investisseurs privés vont permettre l'installation de la ferme prototype (Farm #0) et soutenir son fonctionnement. Le projet Farm #0 sera installé à Agrocampus Ouest, où la startup est incubée. La plateforme Sowefund propose d'investir dans le projet à partir de 300.   "Aujourd'hui, nous sommes fiers de participer à la création d'un nouveau modèle de production alimentaire dans lequel nous oeuvrons pour obtenir des produits plus sains, plus respectueux de l'environnement et plus transparent. Pour mettre en place notre prototype et atteindre nos objectifs de production nous ouvrons aujourd'hui le capital de Agriloops pour permettre au plus grand nombre de rejoindre l'aventure à nos côtés"   explique Jérémie Cognard, co-fondateur Agriloop.

Agriloops