

GUILLAUME PELET, PRÉSIDENT DE NUTREETS « COLOMBES SERA NOTRE VILLE TOTEM »



► Après un Master 2 en finances, Guillaume Pelet a travaillé dans des grandes banques de financement et d'investissement et lancé sa première entreprise d'intermédiation financière avant de se convertir dans l'aquaponie.

Originaire de Blois, Guillaume Pelet, 33 ans, a mis en place le plus grand site d'aquaponie d'Europe, en Loire-Atlantique. Aujourd'hui, son projet est de reproduire ce modèle sous la forme d'une ferme urbaine verticale, high-tech et durable, au cœur de la Zac de l'Arc sportif.



► Nils Olsen, cofondateur de Nutreets, dans les serres de Loire-Atlantique.



► Les légumes produits par Nutreets poussent hors sol, ce qui permet de multiplier considérablement les rotations des cultures.



“ Nos produits sont
frais, goûteux,
et sains ”

Comment l'idée vous est-elle venue de vous lancer dans l'aquaponie ?

En 2015, Nils Olsen, un ami d'enfance, m'a fait découvrir une méthode qui permet de cultiver des végétaux en symbiose avec un élevage de poissons. J'ai tout de suite senti que nous avions là une solution pour répondre à la problématique de l'épuisement des ressources et à la nécessité de réinventer l'agriculture. Après un test qui s'est avéré concluant, Nils et moi avons cofondé Nutreets. Nous avons acheté une serre de 2 500 m² à côté de Nantes et développé petit à petit des systèmes, notamment avec Dalkia Froid Solutions, le Smidap, Syndicat mixte pour le développement de l'aquaculture et de la pêche, le lycée professionnel aquacole de Guérande ou encore la région des pays de la Loire. Aujourd'hui, nous produisons 7 à 8 tonnes de fruits et légumes par mois, et 5 à 6 tonnes de poissons locaux par an, pour des particuliers, des restaurateurs et des magasins spécialisés.

Comment pourriez-vous détailler l'aquaponie ?

C'est la symbiose entre le maraîchage hors sol et la pisciculture. Les déjections des poissons transitent par un bio filtre ensemencé par des bactéries anaérobies qui n'ont pas besoin d'oxygène pour vivre et dont la fonction est de dégrader l'ammoniac. Les déjections se transforment en nitrites puis en nitrates. Ce processus bactérien est enrichi de lombrics et de champignons, afin d'accentuer la décomposition organique des matières solides résiduelles, et de n'avoir plus qu'une solution nutritive assimilable par nos plantes via leurs racines. Grâce aux modèles de production que nous avons développés, nous n'avons pas recours à des produits chimiques. Ainsi, nos produits sont frais, goûteux, et sains et nous contribuons aux objectifs de développement durable.

Avez-vous le label bio ?

Nous ne sommes pas éligibles, parce que nos cultures sont hors sol. Or, ce n'est pas la terre qui leur donne du goût mais les éléments organiques qui y sont présents. Nous travaillons donc actuellement sur notre propre label qui prendra en compte non seulement la qualité de nos produits mais aussi nos méthodes de production pleinement respectueuses de

l'environnement et de nos écosystèmes : des légumes produits sans engrais chimiques ni pesticides, bourrés d'éléments nutritifs, et des poissons sains élevés avec une eau recyclée à 90 %, sans antibiotiques ni OGM. On peut faire du bio et être à mille lieues de la préservation de la planète, qui est en revanche le fondement de Nutreets, basé sur l'économie des ressources.

Pouvez-vous nous décrire le projet de Colombes ?

La Ville a souhaité donner une dimension écologique au programme de l'Arc sportif avec une ferme verticale qui fasse office de rempart antibruit. Avec Nutreets et Dalkia Froid Solutions, nous leur avons apporté les outils pour une ville durable et autonome. Ce sera un projet extraordinairement innovant qui combine, dans un même lieu, la production de fruits, de légumes, de poissons et de spiruline fraîche, une microalgue riche en nutriments.

Colombes sera notre ville totem. Notre objectif est d'être le plus gros producteur français de fruits et légumes à faible impact environnemental et permettre à l'ensemble des populations, quel que soit leur niveau de revenu, d'avoir accès à une alimentation de qualité : à la fois diversifiée, nutritive, gustative, et à des prix attractifs. Notre projet s'emboîte parfaitement dans la perspective de l'Arc sportif et des Jeux Olympiques. Nous souhaitons lutter contre le changement climatique avec un mode de production à faible impact carbone, et économe en eau tout en rapprochant les sites de production du bassin de consommation.

Comment allez-vous interagir avec la ville ?

Nous allons lancer un programme pédagogique avec les populations environnantes et les scolaires qui sont les adultes de demain. Nous envisageons aussi d'être partenaires de structures locales d'insertion ou de faire travailler des handicapés via un CAT local... Nous allons créer une quinzaine d'emplois pour faire vivre le site.

Quel est le coût du projet ?

La construction de la ferme s'élève à 10 millions d'euros pris en charge par Nexity le promoteur, tandis que nous aurons le statut de résident. En ce qui concerne le fonctionnement de la ferme, elle repose entièrement sur l'autofinancement, et nous y croyons. Tout le projet repose sur notre investissement personnel, et une levée de fonds via nos partenaires.