



Des truites aquaponiques, un goût durable et local dans les assiettes de l'Atelier de Bossimé

Restaurateur, chef d'entreprise et agriculteur sont autant de façons de décrire Ludovic Vanackere, jeune chef et propriétaire du restaurant « l'Atelier de Bossimé » situé dans les campagnes namuroises à Loyers. Il est le premier restaurateur belge à posséder un système fournissant poissons et légumes directement dirigés vers l'assiette du client du restaurant. Il a créé ce projet dans l'optique d'être le plus autonome possible et de contrôler la provenance de ses produits. Et chez lui, la qualité reste sa priorité. Découvrez ci-dessous son histoire.

L'histoire commence il y a une soixantaine d'années, en 1954, lorsque son grand-père tout droit venu de Flandre arrive en Wallonie pour créer une ferme. À l'époque, il décide de former une ferme classique d'élevage laitier et de production végétale de 100 hectares. Son père reprend ensuite

l'exploitation et décide aussi de se lancer dans la distribution de produits locaux issus d'une quinzaine de fermes des alentours. En plus de les vendre sur les marchés, les produits étaient disponibles dans un petit magasin au cœur de l'exploitation. Même si aujourd'hui on voit de plus en plus de



Ludovic Vanackere devant son système aquaponique.



magasins de produits locaux, il faut se dire qu'il y a 35 ans ce projet était assez innovant, le premier d'une longue série au sein de la ferme familiale.

Quelques années plus tard, en 2009, Ludovic fini sa formation de cuisinier et décide de créer son restaurant. C'est ainsi que « l'Atelier de Bossimé » voit le jour dans la ferme familiale en 2011. Ce restaurant propose une cuisine gastronomique mais qui reste avant tout simple et accessible.



Assiette du restaurant « l'Atelier de Bossimé »

« **Finalement un métier que je ne voulais jamais faire, devenir agriculteur, je le suis devenu petit à petit** »

Par son métier de cuisinier et ses liens avec l'agriculture, il s'intéresse alors de plus en plus à la production et à

l'artisanat local. Ludovic confie même que « finalement un métier que je ne voulais jamais faire, devenir agriculteur, je le suis devenu petit à petit ». Actuellement, en plus du restaurant Ludovic a pris la gestion de la ferme de 7,5 hectares dont 2,5 en maraichage, d'un site d'aquaponie et d'un verger de 6 hectares. Le reste des 100 hectares sont pris en charge par sa mère et ses frères.

Dans son restaurant, Ludovic mise sur des produits d'une qualité remarquable. Pour contrôler cette qualité, il a décidé de privilégier des produits locaux venant le plus proche possible de la ferme. C'est ainsi que 50 % des produits qu'on retrouve dans les assiettes du restaurant sont directement produits dans la ferme et 95 % proviennent d'un circuit ultra-court.



Poisson servi à « l'atelier de Bossimé »

Les artisans de Bossimé

En permanence à la recherche de nouveaux projets et poussé par son esprit novateur, Ludovic a créé il y a trois ans « les Artisans de Bossimé ». Ce projet destiné à soutenir l'agriculture durable et locale se décline en trois grands axes.



« Ce qui est certain c'est que ce coworking agricole n'en est qu'à ses débuts et qu'il a vocation à grandir »

La première partie du projet est un coworking agricole composé des 7,5 hectares de terres dont il assure la gestion au sein de la ferme familiale. Ces terres sont mises en location à des maraichers afin qu'ils puissent venir produire leurs légumes sur place. L'achat de matériel et de terre étant assez cher, cela leur permet de démarrer leur activité de production à moindre frais. La majorité des légumes que l'on retrouve dans les assiettes du restaurant proviennent directement des maraichers cultivant sur les terres de la ferme. Un projet d'aquaponie a récemment vu le jour au sein de cette ferme en coworking et on devrait retrouver d'ici quelque temps un élevage de volailles. « Ce qui est certain c'est que ce coworking agricole n'en est qu'à ses débuts et qu'il a vocation à grandir » fait remarquer Ludovic.

Le second axe des Artisans de Bossimé s'articule autour de formations et d'événements destinés à sensibiliser les citoyens à ce qu'est l'alimentation durable, locale et de qualité. Les ateliers sont donnés par les artisans de Bossimé qui peuvent directement partager leur passion.



Légumes produits par les maraichers des Artisans de Bossimé

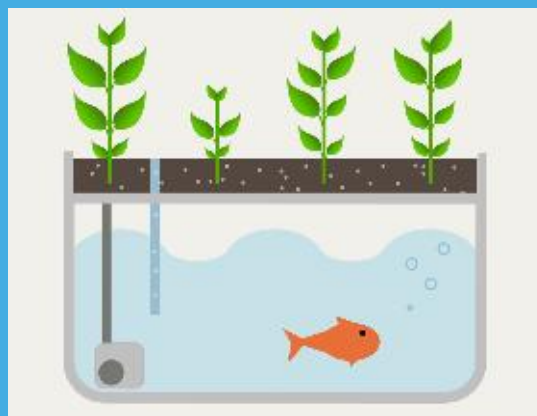
Finalement, la dernière partie du projet est un espace de cuisines partagées. Aux Ateliers de Bossimé, la production de fruits et de légumes n'est pas un problème et durant les mois de pleine saison, les maraichers ont même quelques excédants. Afin de ne pas gaspiller, Ludovic s'est lancé dans la création d'une petite conserverie pour permettre aux maraichers d'utiliser et transformer leur surplus de production.

Les cuisines sont également disponibles en location et ce sont actuellement huit petites entreprises qui travaillent ici. Elles viennent transformer des produits locaux et en font un produit fini qu'elles distribuent ensuite. On retrouve par exemple le projet « Oh my Box » qui prépare des lunch-boxes saines et les distribue dans différentes écoles ainsi qu'au sein de certaines entreprises. « Good Move », un autre projet, a permis à deux étudiants namurois de développer des jus de fruits et légumes de plus longue conservation grâce à un traitement par haute pression.

L'aquaponie

Toujours dans une optique d'être le plus autonome possible et de contrôler la provenance de ses produits, Ludovic a récemment installé un système d'aquaponie au sein du coworking agricole. Ce modèle d'avenir est très écologique puisqu'il permet à la fois d'être économe en termes d'eau, d'énergie et de transports.

Késako l'aquaponie ?



De plus en plus développée, l'aquaponie est une technique combinant à la fois l'élevage de poisson (aquaculture) et la culture de légume dans une solution nutritive (l'hydroponie). Un filtre à bactéries permet de transformer les déjections émises par les poissons, éléments nutritifs assimilables par les plantes. Les plantes filtrent ensuite l'eau qui est envoyée aux poissons. Les déchets des uns sont en fait utilisés par les autres et tout cela fonctionne sous forme de boucle fermée.



Système aquaponique mis en place par Ludovic Vanackere devant le restaurant « l'Atelier de Bossimé »



Production de légumes sur tables grâce au système d'aquaponie

« On a notre panoplie de systèmes de production qui sont intéressants et permettent de répondre à nos besoins »

L'aquaponie faisant son apparition en Europe, Ludovic a très vite compris que ce système correspondait à son objectif de produire une alimentation durable. Imaginé il y a cinq ans, cela fait trois ans qu'il travaille sur son projet d'aquaponie et les travaux ont réellement commencé l'an passé. Ludovic est pionnier dans le domaine puisque c'est le premier restaurateur belge à avoir un tel système fournissant poissons et légumes directement dirigés vers l'assiette du client du restaurant. Outre l'aquaponie, le fait d'avoir un réel jardin de production est assez rare en tant que restaurateur. En plus de la production de légumes, Ludovic dispose d'un verger, d'une zone de petits fruits, d'herbes aromatiques, de plantes sauvages et des ruches. « On a notre panoplie de systèmes de production qui sont intéressants et permettent de répondre à nos besoins » souligne Ludovic.

L'aquaponie est souvent utilisée pour cultiver dans des endroits non propices à l'horticulture. On comprend vite qu'au sein de la ferme familiale entourée de dizaines d'hectares de terres, ce n'est

pas réellement ça le problème. Pour Ludovic c'est avant tout une question de qualité. Il estime que tout ne doit pas se faire en aquaponie mais qu'en revanche, certains aliments auront une plus-value à être produits dans un système aquaponique. L'essentiel selon Ludovic, c'est de savoir prendre le meilleur de chaque système pour avoir une qualité d'exception. En aquaponie, on est également certain qu'il n'y a pas de pesticide.

Est-ce que c'est un projet qui prend beaucoup de temps ?

Ludovic explique que ce qui prend du temps dans son projet d'aquaponie c'est la mise en œuvre et pas tellement l'entretien. Il y a encore peu de gens qui ont de l'expérience dans ce domaine donc il fonctionne à tâtons. Il a décidé de construire son système en achetant du matériel de manière disparate sauf quelques pièces très spécifiques comme les pompes. Cela fait plusieurs mois que son système est dans une phase test mais il devrait être pleinement opérationnel en mai-juin de cette année.

Quelle est la rentabilité d'un tel système ?

Pour Ludovic, les produits issus de l'aquaponie sont rentables avant tout car ce sont des produits d'exception avec une qualité d'exception. La plus-value apportée par la transformation lui permet d'arriver à un équilibre financier. Il insiste beaucoup sur le fait que comme pour tout système de production, la quantité peut être primée au dépend de la qualité. Chez lui, la qualité reste sa priorité.

« Mon système aquaponique recrée la nature mais en y maîtrisant certains paramètres »

En plus de pouvoir proposer des produits toujours plus goûteux à ses clients, le projet d'aquaponie permet d'étendre légèrement les saisons de production. « Mon système aquaponique recrée la nature mais en y maîtrisant certains paramètres » explique Ludovic. Cela lui permet de produire de mars à janvier.

Contrairement à certains systèmes, l'entièreté du projet d'aquaponie de Ludovic est en plein air ce qui fait qu'il dépend quand même encore de la saisonnalité.

Son système d'aquaponie fournit des légumes mais lui a surtout permis de produire un nouvel aliment, les poissons. Actuellement ce sont des truites qui sont élevées mais d'ici quelques mois on pourra également retrouver d'autres espèces telles que des écrevisses. La température de l'eau des bassins est comparable à celle de l'eau de la rivière ce qui donne une taille et une qualité de truite difficilement obtainable sur le marché.

Son projet d'aquaponie a aussi vocation à être partagé. Ludovic a envie de distribuer de l'information sur ce système pour rendre l'aquaponie disponible à plus grande échelle mais également maîtrisable vers toujours plus de qualité. Ludovic conclut en expliquant que son rôle, en tant que chef d'un restaurant gastronomique, qui est un endroit où les gens ont confiance dans un discours concernant la nourriture, c'est d'orienter les personnes vers de bons outils de productions, de bonnes manières de produire et de bons produits.

Cet article a été écrit par Groupe One dans le cadre de Smart Aquaponics, projet de développement d'outils de gestion intelligents pour l'aquaponie.

Ludovic Vanackere est partenaire du projet Smart Aquaponics.

Pour plus de renseignements : www.smart-aquaponics.com



#SmartAquaponics

