

---

: [HTTP://WWW.USINENOUVELLE.COM](http://WWW.USINENOUVELLE.COM)

---

## En Seine-et-Marne, Lisaqua investit dans une ferme de crevettes sans produits chimiques

La start-up Lisaqua va investir 10 millions d'euros pour construire à Monthyon (Seine-et-Marne) une ferme aquacole qui pourra récolter annuellement 500 tonnes de crevettes élevées sans antibiotiques, sans conservateurs, ni rejets polluants.

Elever des crevettes à grande échelle, mais dans des conditions vertueuses et à proximité des zones de consommation : tel est l'objectif de la jeune société Lisaqua à travers son projet de ferme aquacole à Monthyon (Seine-et-Marne) dont les travaux seront lancés en 2025 pour un investissement de 10 millions d'euros.

La crevette est l'un des fruits de mer les plus prisés des Français. Selon une étude de FranceAgriMer de 2023, 21% des ménages consomment des crevettes fraîches ou cuites une fois par semaine et 40,5% de deux à trois fois par mois. Problème : ces crustacés sont élevés très loin de nos tables dans des pays de la ceinture tropicale et selon des méthodes que déplore Gabriel Boneu, le président et co-fondateur, avec Charlotte Schoelink, de Lisaqua. «Les crevettes tropicales que nous consommons ont un impact très fort sur l'environnement, sur la biodiversité, dénonce Gabriel Boneu. L'élevage s'effectue dans de grands bassins le long des traits de côte à la place de zones de mangroves. Il génère des rejets qui ne sont pas traités.»

Créé en 2018, Lisaqua a développé une technologie aquacole brevetée inspirée de la nature, permettant d'élever des crevettes sans antibiotiques, ni conservateurs. «On reconstitue comme une mangrove dans nos bassins avec des sels minéraux, des micro-organismes qui sont des bactéries, des microalgues. C'est un écosystème naturel où se mélangent plusieurs espèces aux rôles complémentaires», détaille Gabriel Boneu. La technologie permet d'éviter les rejets polluants et de limiter la consommation d'eau - celle-ci n'était renouvelée que pour compenser l'évaporation. Exploitation de chaleur fatale

La start-up dispose de sa propre éclosierie à Nantes (Loire-Atlantique) où se trouve également son siège social et a ouvert, en 2022, une ferme-pilote à Saint-Herblain (Loire-Atlantique). Elle y récolte aujourd'hui dix tonnes de crevettes par an, ce qui est loin de satisfaire la demande. Lisaqua alimente les cuisines de près de 180 restaurants dont 25 tenus par des chefs étoilés.

La première tranche de la ferme de Monthyon, représentant un investissement d'une dizaine de millions d'euros, permettra dès 2026 de produire annuellement 100 tonnes de crevettes. Cette capacité

devrait être quintuplée dans un deuxième temps, prévu entre 2028 et 2030. Une vingtaine d'embauches sont prévues à l'ouverture. L'établissement sera abrité dans un bâtiment agricole de 5000 à 8000 m<sup>2</sup> et sera la copie de la ferme-pilote avec six bassins de 100 mètres cubes offrant des sous-divisions. «Nous avons ainsi en permanence une vingtaine de générations de crevettes dans les bassins, ce qui permet de récolter chaque semaine un lot de crevettes commerciale», poursuit le cofondateur.

Pour maintenir la température de ces bassins à 28°, l'entreprise a signé un accord avec le SMITOM du Nord Seine-et-Marne et Veolia portant sur la fourniture de la chaleur résiduelle non utilisée de l'Unité de valorisation énergétique de Monthyon. Un échangeur thermique, qui sera installé en 2025, fournira 30000 MWh/an de chaleur à la ferme. De quoi couvrir tous ses besoins.

