

Sur bubulles.com

La pisciculture Carpio a postulé pour le Trophée de l'agriculture durable



Jean-Michel de Poix devant l'un des plans d'eau de sa pisciculture.
PHOTO MANON PODOULEC

Rouge, jaune, noirs, blancs... Les poissons sont multicolores à la pisciculture Carpio. Installés depuis vingt ans en Charente-Maritime, Nathalie et Jean-Michel de Poix produisent des carassins (poissons rouges d'eau froide) et des carpes Koï pour les professionnels et les particuliers. « Nous vendons essentiellement aux particuliers. Près de 50 000 poissons quittent l'élevage chaque année », précise Jean-Michel de Poix.

La pisciculture possède un statut particulier dit d'eau close, c'est-à-dire qu'elle n'a pas d'impact majeur sur l'environnement. « Nous avons mis en place un système d'épuration par lagunage », indique Jean-Michel de Poix. De l'eau neuve circule dans les bassins. Elle est ensuite réutilisée après avoir été nettoyée par une station d'épuration extensive. L'eau circule dans une grande rivière en forme de U. Les matières organiques qu'elle contient sont consommées par des bactéries et transformées en matière minérale.

L'innovation dans l'épuration

« La matière minérale est absorbée par les végétaux. Du phytoplancton se crée. Il est consommé par le zooplancton qui lui-même nourrit les poissons », explique Jean-Michel de Poix. Les poissons sont tout de même nourris avec des granulés, le zooplancton ne suffisant pas pour l'instant. Grâce à ce système d'épuration, Jean-Michel de Poix est en lice pour le Trophée de l'agriculture durable organisé par la région à Poitiers.

La pisciculture est composée de plusieurs parties. L'écloserie, sous serre, comprend les géniteurs. Au mois d'avril, Jean-Michel de Poix installe des frayères synthétiques. Les femelles pondent leurs œufs. Une fois fécondés par les mâles, ils se collent aux tiges de la frayère. Les œufs vont ensuite incuber pendant deux à sept jours dans des bassins indépendants. « Quand les larves naissent, elles sont très fragiles et ne peuvent ni se nourrir ni nager », explique Jean-Michel de Poix.

« Les alevins de nos "Bubulles d'aquarium" sont ensuite mis en étang, poursuit-il. L'exploitation en compte sept de 1 000 mètres carrés chacun. Elle dispose également de bassins extérieurs dans lesquels les poissons sont triés en fonction de leur taille. »

80 % du chiffre via Internet

La vente en ligne est une autre particularité de la pisciculture Carpio. Depuis 2006, elle propose aux particuliers d'acheter leurs poissons via le site Internet de l'entreprise. Ces derniers sont expédiés dans un sac en plastique avec un fond d'eau. La poche est gonflée d'air et insérée

dans un carton. Les colis sont livrés par transporteur partout en France.

« Des accidents peuvent arriver mais en général ça se passe bien. Une assurance couvre les dommages en cas de retard ». La pisciculture propose des poissons rouges et des carpes Koï. Le tarif est dégressif en fonction du nombre de poissons commandés. « 80 % de notre chiffre d'affaires se fait grâce à Internet. La crise a beau être passée par là, on a élargi la gamme de petits poissons multicolores. Nous avons également quelques carpes de 30 à 40 centimètres. »

Carpio, 6, impasse des Noyers, F-17 150 Consac. Tél. : 09 53 19 65 47 ou 06 68 80 34 05. Site Internet : www.carpio-fr.com, courriel : info@carpio-fr.com.



©www.sudouest.fr 2011