

Ollandini expérimente l'aquaponie sur son site de Santa Giulia

Le tourisme sous le signe du développement durable, c'est le pari que veut relever le groupe Ollandini qui a installé dans son établissement hôtelier un dispositif prometteur de culture hors sol, alimenté en circuit fermé par un aquarium

Le développement durable c'est un peu son dada. Jean-Marc Ollandini, PDG du groupe éponyme, n'en est pas à son coup d'essai en la matière. Très engagé, il multiplie les actions innovantes pour un tourisme plus éco-responsable. Le site de Santa Giulia à Porto-Vecchio, où il exploite plusieurs établissements, dont l'hôtel *Moby Dick*, est un peu un terrain d'expérimentation pour le groupe. Après son action pour la protection des posidonies l'an dernier, lors de l'échouage massif de cette plante marine sur les côtes du sud de l'île, la création d'un restaurant de plage "locavore" spécialisé dans le bio et les circuits courts, le groupe Ollandini s'est lancé en 2018 dans l'aquaponie. Un dispositif hérité des Aztèques (voir cadre), savant mélange de deux modèles d'élevage et de culture qui se complètent : l'aquaculture (élevage de poissons) et l'hydroponie (culture hors-sol grâce à une eau enrichie en matières minérales).

De la serre à l'assiette

"Nous avons testé ce procédé écologique et économique qui associe la culture des plantes et l'élevage de poisson dans un circuit fermé à notre siège à Ajaccio", indique Jean-Marc Ollandini. "Le personnel s'est beaucoup investi dans ce projet fédérateur et novateur. Et face au succès rencontré, nous avons voulu le tester en grandeur nature à Santa Giulia. Aujourd'hui, nous produisons plusieurs sortes de fraises et de la menthe que nous utilisons pour notre restaurant." Au grand bonheur du chef du *Moby Dick*, Henri Carbonnel, qui n'est pas étranger à

cette méthode. "J'ai découvert l'aquaponie aux îles Malouines et je suis ravi de retrouver ce procédé très prometteur en Corse", se réjouit le chef qui propose déjà de nombreuses variations de desserts autour de ses fraises issues de l'aquaponie.

Un dispositif qui porte ses fruits

Car le dispositif porte ses fruits : 600 fraisières plantées (à la verticale) et 400 kg de fruits déjà récoltés ! "Nous sommes dans une phase test cette année, l'idée serait de développer un véritable potager pour bénéficier de ce circuit ultracourt, de la serre à l'assiette", commente Hervé Rochiccioli, directeur de l'hôtel. Les poissons - ici le tilapia - seront également bientôt proposés à la carte du restaurant. En effet, une fois arrivés à maturité, "après une croissance lente, qui leur confère une véritable qualité gustative, ils pourront être également consommés", assure Henri Carbonnel.

Le site de production aquaponie a été installé à quelques pas de l'hôtel. Rien n'y a été laissé au hasard, pas même la lutte contre les nuisibles. "Nous avons installé des petites maisons à coccinelles, inutile donc d'utiliser des produits chimiques", se félicite le directeur du *Moby Dick*. Le personnel de l'hôtel est particulièrement impliqué dans ce projet et participe à sa réussite. Des actions pédagogiques pour sensibiliser les clients - et pourquoi pas les scolaires - sont également prévues... Histoire de populariser ce procédé qui gagne à être connu du plus grand nombre.

NADIA AMAR



Culture et aquaculture, l'aquaponie combine les deux et permet à l'hôtel *Moby Dick* à Porto-Vecchio d'être autosuffisant en fraises et herbes aromatiques.



L'expérience est concluante et va s'étendre à d'autres cultures.



Un dispositif qui porte ses fruits pour le chef Henri Carbonnel. /PHOTOS N.A.

Une invention millénaire...

Rendements élevés pour peu d'efforts. Aucun produit chimique, aucun rejet polluant. Une économie d'eau entre 90 et 95% par rapport à une culture classique... La liste des avantages est longue. Comme la permaculture, cette méthode de production durable, utilisée depuis des millénaires par les Chinois et les Aztèques, a de l'avenir devant elle. Le principe est simple : il consiste à recréer un écosystème miniature en circuit fermé avec l'aide d'un ou plusieurs aquariums. Les déjections de poissons (transformées en nitrate) servent d'engrais naturel. L'eau de l'aquarium ainsi chargée en éléments nutritifs est acheminée jusqu'aux plantes qui assimilent les nutriments et filtrent l'eau qui retourne à l'aquarium... Une installation peu coûteuse qui peut être utilisée par des particuliers à petite échelle ou à plus grande échelle par des entreprises ou collectivités.