



LISAQUA

UNE FERME CIRCULAIRE TERRESTRE POUR L'ÉLEVAGE ET LA COMMERCIALISATION DE GAMBAS GARANTIES « TRIPLE ZÉRO »

L'entreprise LISAqua développe des procédés de production aquacole innovants en s'inspirant de la nature. Elle prévoit notamment d'élever et de commercialiser les premières gambas fraîches, locales garanties « triple zéro » : zéro antibiotique, zéro rejet polluant et zéro surgélation.

Pour élever ses gambas « triple zéro », l'entreprise développe actuellement une ferme circulaire terrestre utilisant la co-culture d'espèces marines aux modes d'alimentation complémentaire.

LISAqua mène des travaux de recherche pour sélectionner et élever des espèces biofiltres (algues et invertébrés) qui permettent de maintenir une eau d'élevage de qualité, et de filtrer tous les rejets des gambas afin de supprimer les rejets polluants, et de maintenir l'élevage de gambas en bonne santé sans utilisation d'antibiotique.

Le projet LISAQUA va permettre d'installer une première ferme prototype d'une capacité de production de 20 tonnes de gambas par an en 2021, première étape avant un passage à une capacité de production industrielle de 100 tonnes par an.

Partenaires

Entreprise

LISAQUA, Nantes [[Porteur de projet](#)]

Centres de recherche

Agrocampus Ouest - site de Begmeil
CTCPA, Centre technique Agroalimentaire,
Nantes

Laboratoire GEPEA (Génie des Procédés-
Environnement-Agroalimentaire), Nantes
Muséum National d'Histoire Naturelle,
Concarneau

Oniris, Nantes

Université de Montpellier 2, Laboratoire
GLADYS, Montpellier

Autre partenaire

SMIDAP, syndicat mixte pour le
développement de l'aquaculture et de la
pêche en Région des Pays de la Loire,
Nantes

Financier

Bpifrance

Labellisation

24/05/2019

Budget global

3 M€