

Agriloops vient de lever 1,4 million d'euros. Cette startup lance une ferme pilote à Rennes pour produire des gambas et des légumes de qualité.

Agriloops est la première startup européenne spécialisée dans l'**aquaponie en eau salée**. Voulant offrir au consommateur des produits français, durables et frais, **Romain Vandame et Jérémie Cognard** se sont lancés dans la production de gambas et de légumes au sein d'un même système écologique. Après avoir lancé une campagne de crowdfunding sur Sowefund en mai 2018, ils viennent de clôturer leur **premier tour de table de 1,4 million d'euros** auprès de OGHI, BNP Paribas Développement et de business angels.

Romain et Jérémie, 28 ans, sont tous les deux ingénieurs agronomes. Amis depuis une dizaine d'années, ils se sont rencontrés en prépa à Clermont-Ferrand et ont intégré ensemble l'école Agrocampus Ouest à Rennes. Leur point commun ? L'intérêt pour l'agriculture innovante.

Nouvelle technique de production

Au cours de leurs études, chacun se spécialise de son côté. Romain étudie l'aquaculture, la pêche et la valorisation des produits de la mer, Jérémie la protection et la production des plantes. Après avoir voyagé, l'un en Amérique centrale et l'autre au Canada et au Kenya, ils reviennent avec une nouvelle technique de production : l'aquaponie : contraction d'aquaculture - l'élevage de poissons et de crustacés - et d'hydroponie - la culture des plantes hors sol.

A lire aussi : Myfood prépare l'industrialisation de ses serres connectées

A la fin de leur diplôme en 2016, c'est parti, ils décident de lancer Agriloops basée sur l'aquaponie. « *C'était le moyen d'associer nos deux expertises, l'aquaculture et le maraîchage. On utilise les rejets des poissons et des crustacés pour les transformer en fertilisant et faire ainsi pousser différents légumes* », nous explique Jérémie.

Cap sur le marché des gambas

Au départ, les deux amis ont voulu comprendre pourquoi l'aquaponie ne s'est pas développée. Ils mettent en évidence que le **problème de rentabilité de l'élevage de poisson d'eau douce à faible valeur ajoutée**. Partant de ce constat, ils décident de se lancer dans la production en milieu salé d'espèces marines à haute valeur ajoutée. « *On a beaucoup réfléchi avant de se lancer sur l'aquaponie en milieu salé, ça nous semblait être un pari un peu fou. Mais finalement, un jour on s'est demandé 'pourquoi pas les crevettes ?' Et c'est comme ça que tout a commencé !* ».

A lire aussi : Père & Fish, un rêve d'étudiants devenu réalité

Les crevettes et les gambas sont aujourd'hui majoritairement élevées en Asie du Sud-Est et en Amérique centrale. « *Cette production a de gros impacts sur l'environnement et les crevettes, élevées aux antibiotiques, voyagent des milliers de kilomètres congelées dans des conteneurs avant d'arriver dans nos assiettes.* »

Le marché de la crevette retient également leur attention puisque la **France consomme à elle seule 120.000 tonnes de crevettes**. C'est le deuxième plus gros consommateur européen après l'Espagne. Mais 85 % de ces crevettes sont importées, et ce chiffre frôle les 100 % pour les gambas, les crevettes haut gamme.

Gambas et légumes 100 % Made in Bretagne

Leur projet est clair : « *les gambas seront produites en France, garanties jamais congelées, élevées dans le respect de l'environnement et proche du consommateur* ». Les rejets des gambas alimentent une autre culture : la **production de tomate cerise et de mesclun**.

Le projet est alors en test. Ils se rapprochent du **laboratoire d'AgroParisTech** pour éprouver le concept. Après un an de test, les résultats sont positifs. Pour lancer une ferme pilote, un plus grand terrain est nécessaire. En septembre 2017, « *on déménage avec nos crevettes et nos légumes à Rennes* », précise le cofondateur de la startup.

Ferme commerciale en 2020

Après une nouvelle année d'expérimentation au sein des laboratoires de leur école rennaise, ils viennent de terminer parallèlement la construction de leur **ferme pilote de 100 mètres carrés**. « *On va lancer la production dans les jours et semaines à venir* », précise Jérémie.

A lire aussi : Agricool, Topager... ces start-up misent sur l'agriculture urbaine

Le tour de table de 1,4 million d'euros permet, en plus de consolider les équipes de R&D, de financer la construction de cette ferme et son exploitation pour l'année à venir. L'objectif est de valider le modèle de production pour construire, avec toutes les clés en main, leur première ferme en 2020 qui distribuera un vrai volume de production, plusieurs dizaines de tonnes de gambas et de légumes. Pour l'heure, les deux entrepreneurs n'ont pas encore **fixé le prix de vente** mais ils comptent s'adapter au prix du marché qui varie aux alentours de 45 euros le kilo.

Dans un premier temps, ils s'intéresseront aux **circuits courts** - restaurants, épiceries fines, poissonneries - mais leur objectif est d'augmenter le volume et de se tourner plus tard, vers des grossistes. « *Géographiquement, on va se lancer sur le marché français autour des grosses métropoles, puis on espère se développer en Europe et pourquoi pas en Amérique du Nord* » sans perdre leurs mots d'ordre : local, durable et frais.