

Bonjour à toutes et tous,

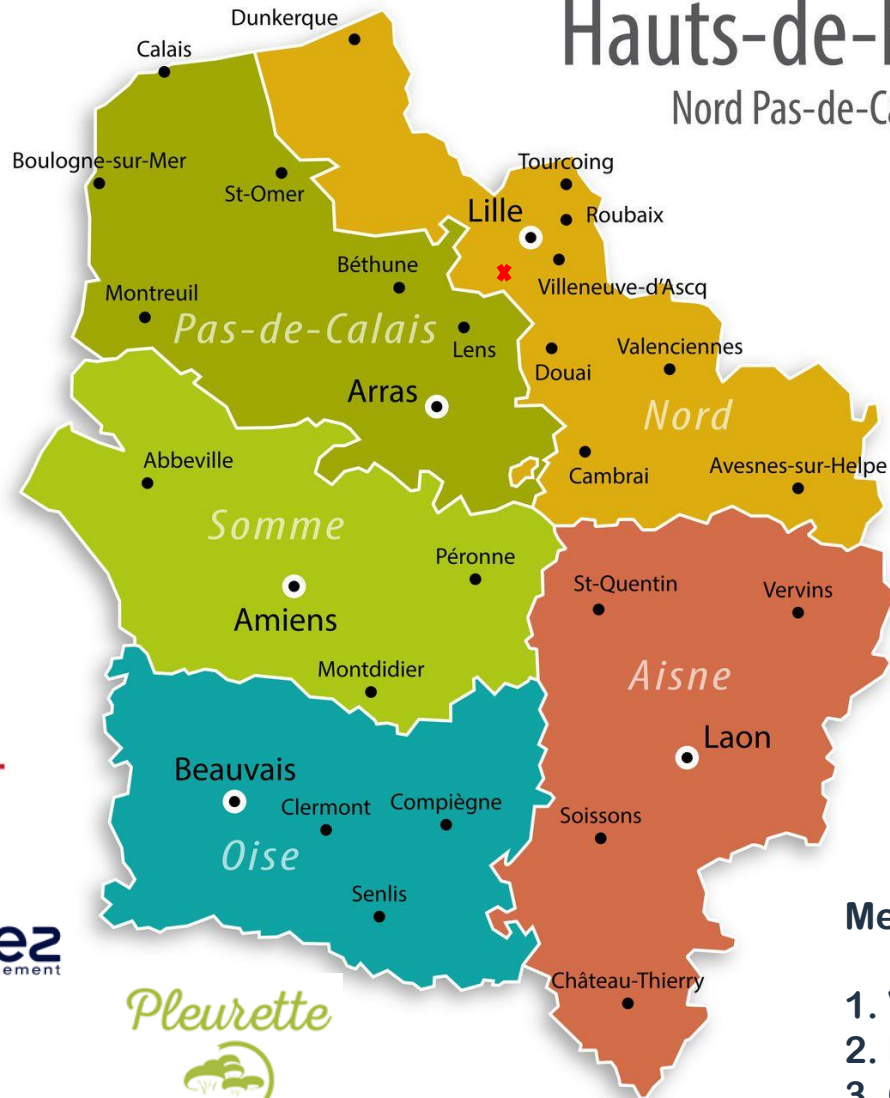
Oser, transgresser, inventer, innover, nourrir...

Notre monde regorge de résidus, nous les transformons en ressources.

Tel est notre projet !

« À force de croire en ses rêves, l'homme en fait une réalité »
Hergé





Hauts-de-France

Nord Pas-de-Calais Picardie



UNIVERSITÉ
CATHOLIQUE
DE LILLE 1875



yncréa 



Mes finalités personnelles -> professionnelles

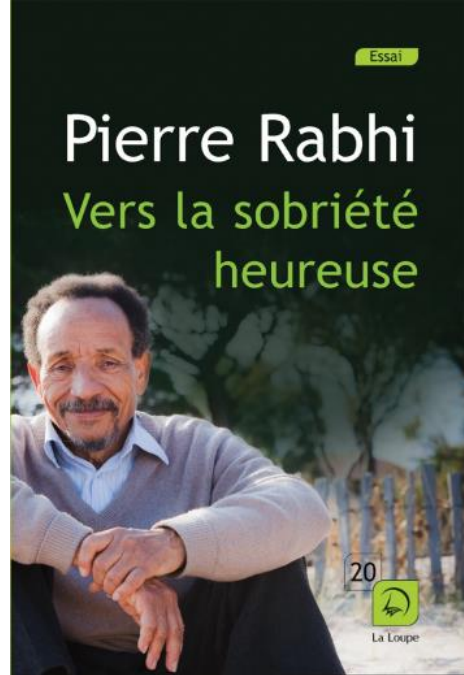
1. Valoriser le potentiel humain
2. Impacter le développement durable
3. Contribuer au bien et au mieux manger

“Celui qui vient au monde pour ne rien troubler, ne mérite ni regard, ni patience...”
René Char



-
- A large group of approximately 40 people, including students and faculty, are posed for a group photo outdoors on a grassy area with trees in the background. Many individuals are wearing blue and red campaign buttons. The group is diverse in age and appearance, and they are all smiling for the camera. The setting appears to be a campus or park area with a large tree on the right and a grassy field in the background.





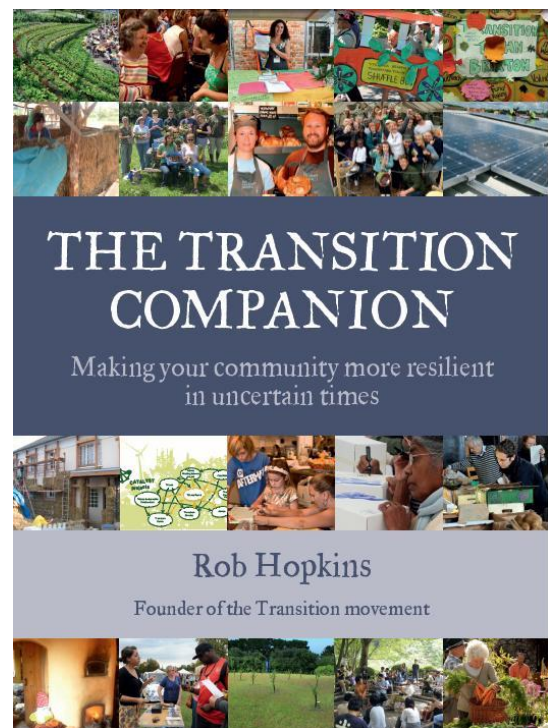
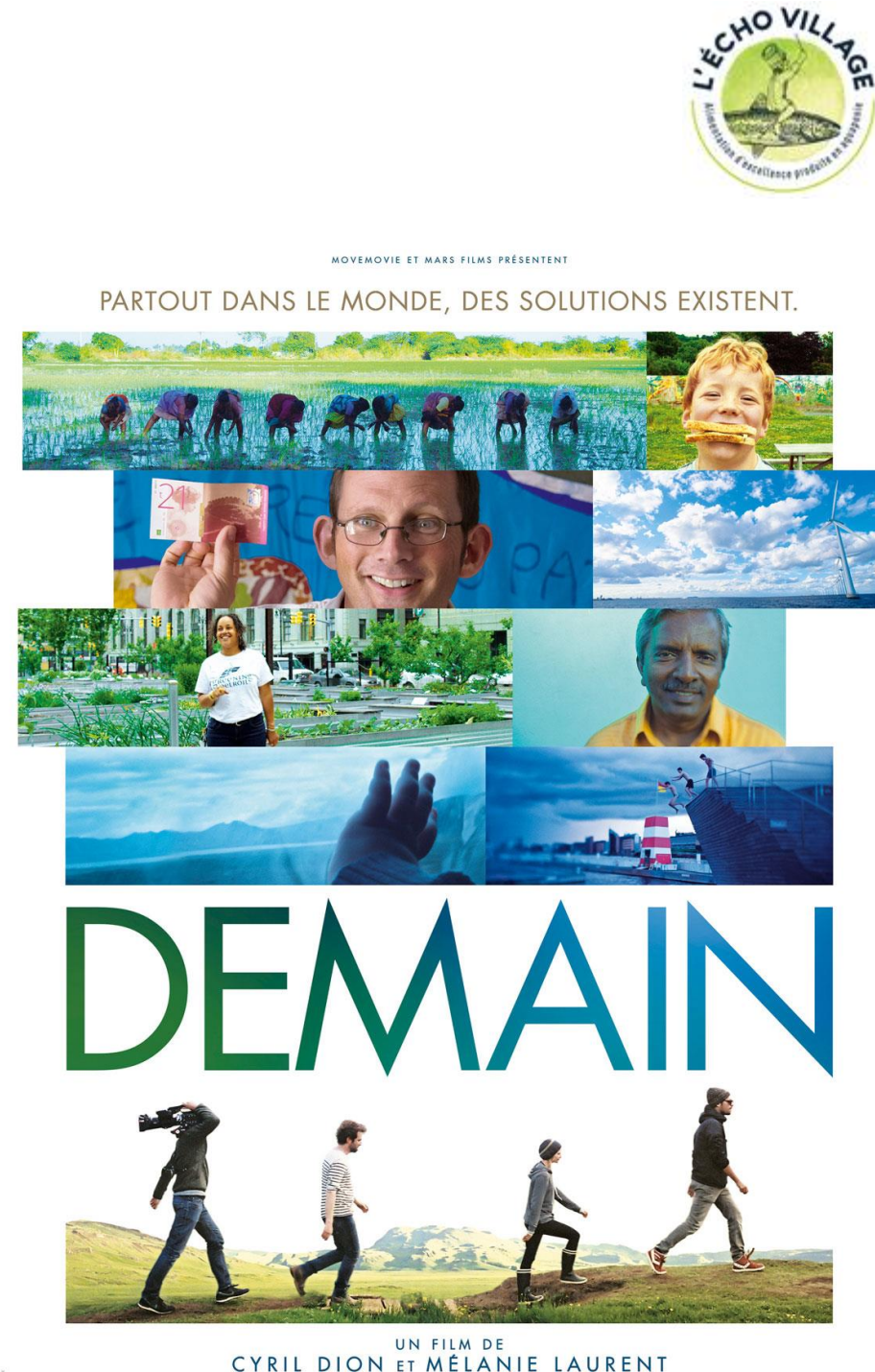
Que faire ?



ACTES SUD



3ème Colloque APIVA - Paris



L'Écho-village : site d'1 ha 30 en cours d'acquisition



- Ancien site horticole :
 - Récréer une dynamique de territoire : Zone de production + Lieu de vie
 - Lieux de production, de transformation, de distribution agricole : aquaponie indoor
 - Lieux de vie et de travail : espaces de co-working grâce à un bâtiment + accompagnement de porteurs de projets
 - Lieux social par de la sensibilisation et des formations : visite + atelier de sensibilisation au bien manger + cours de cuisine + conception en permaculture + formation à la valorisation des déchets auprès des écoles, des collectivités, des entreprises, des associations... + Crèche d'entreprise



Zone de production

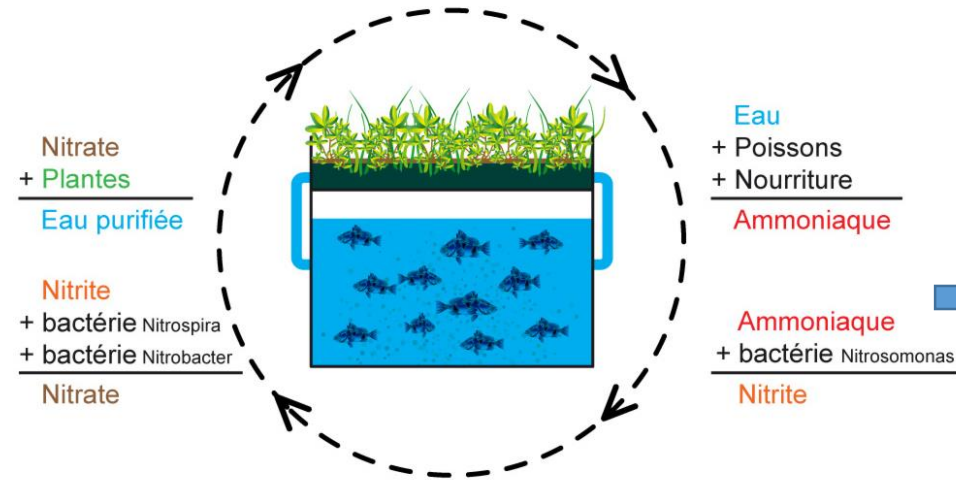
Objectif : Zéro déchet / Économie circulaire...



Poulailler



Lombricomposteur



Modèle de production en Aquaponie



Farine d'insecte



Cuir de truite



Caractéristiques de la zone de production

- Serres 3 600 m² :

5 chapelles DPG | 9,6 m x L 75 m x H 6,20 m

- Eau :

Puit de forage à 50 m (12°) / débit 12m³ / h

Cuve de stockage 360 m³ pour mixage / Free cooling

(échangeur thermique) / Découplage poisson et végétaux

- Poisson :

4 bassins de 36 m² / circuit fermé (minéralisation des boues)

Truite arc-en-ciel portion / tartare / fumée

- Végétaux :

Légumes feuilles / plantes aromatiques / fleurs comestibles

- Emplois prévus :

3 ETP -> Production

Mon ingénieur aquacole de formation agricole :

Chef(fe) de culture :

2 ETP -> Transformation :



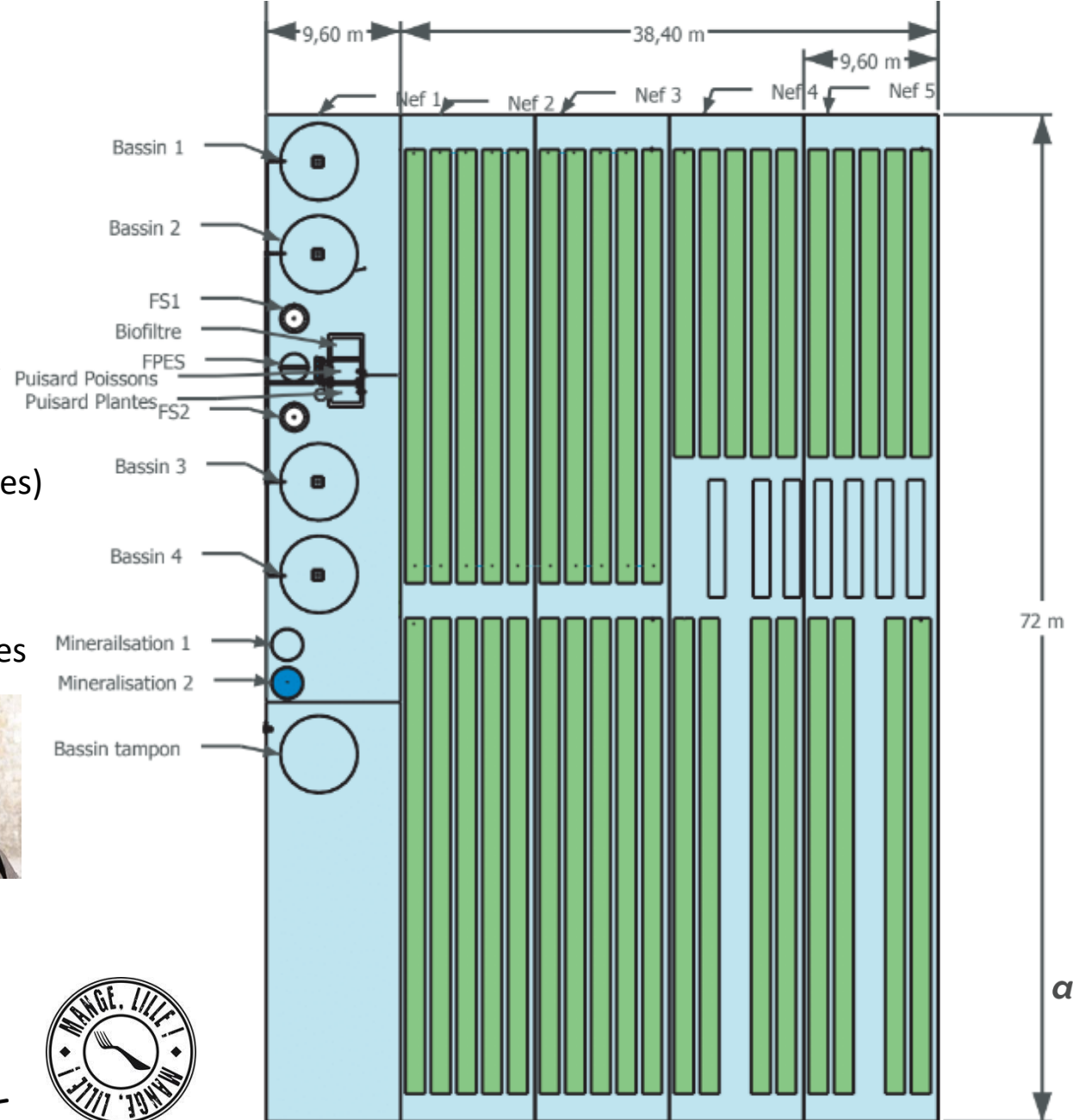
- Distribution circuit court :

- Particuliers -> panier + magasin de producteur
- Restauration gastro / semi gastro / brasserie / restauration collective + scolaire
- Moyenne distribution

28/01/2019



3ème Colloque APIVA - Paris



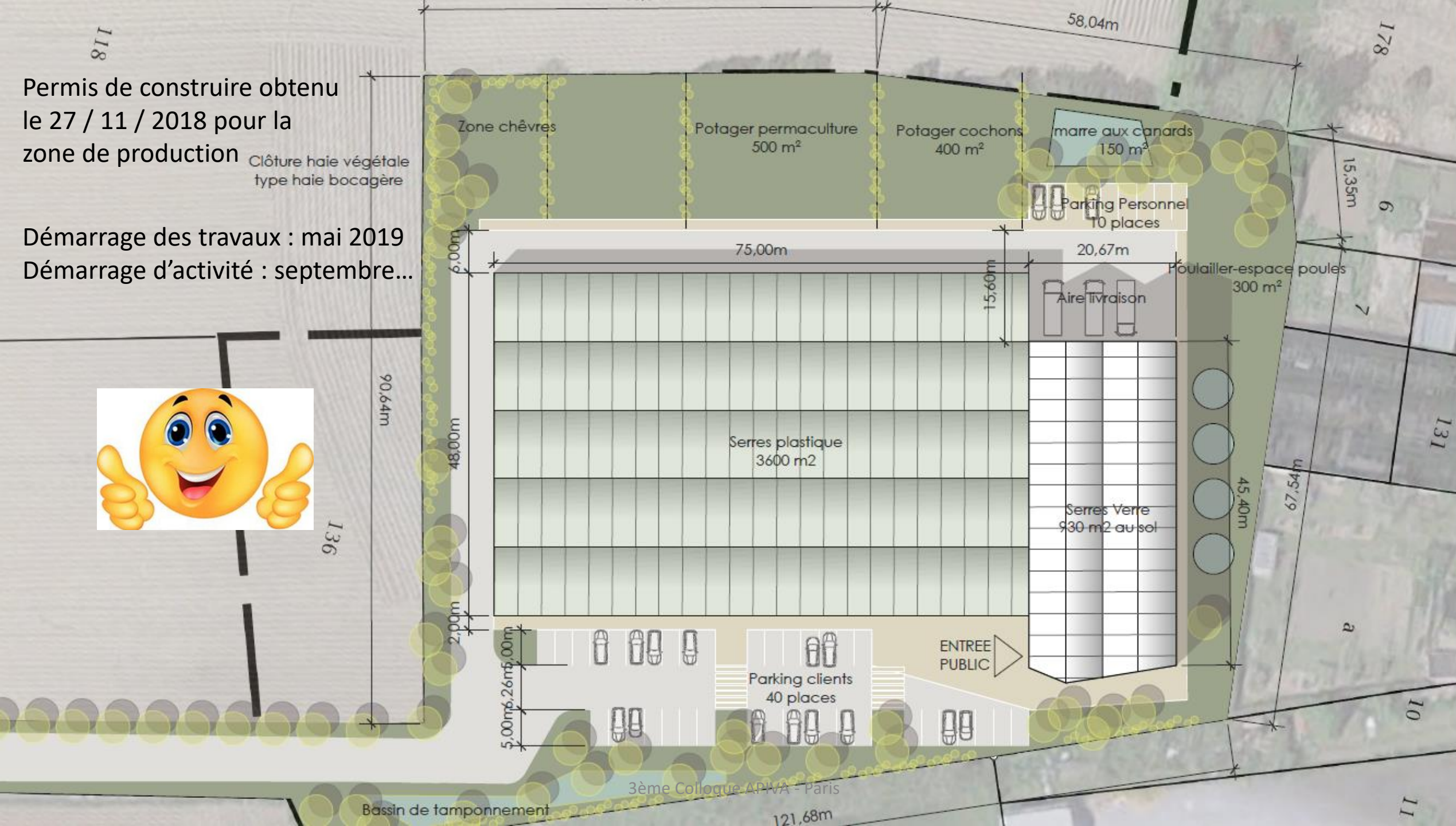
aquaponie.net

AQUAPONIE
DEVELOPPEMENT

Permis de construire obtenu
le 27 / 11 / 2018 pour la
zone de production

Clôture haie végétale
type haie bocagère

Démarrage des travaux : mai 2019
Démarrage d'activité : septembre...





Lieu de vie : inspiration... 2023

Bâtiment : 1 000 m² surface sol / ossature bois

RDC : Zone de transformation (2019) / Restaurant / Magasin de producteur / crèche d'entreprise / Espace repair café / Tannerie cuir

1er étage : Espace de coworking / télétravail / Incubateur + centre de formation

2nd étage : 20 logements partagés -> béguinage (lien intergénérationnel)

Financements :

- Fonds propres + quasi fonds propres
- Prêts d'honneur + participatif
- Prêt classique
- Prêt infine
- Subventions européenne + régionale + MEL

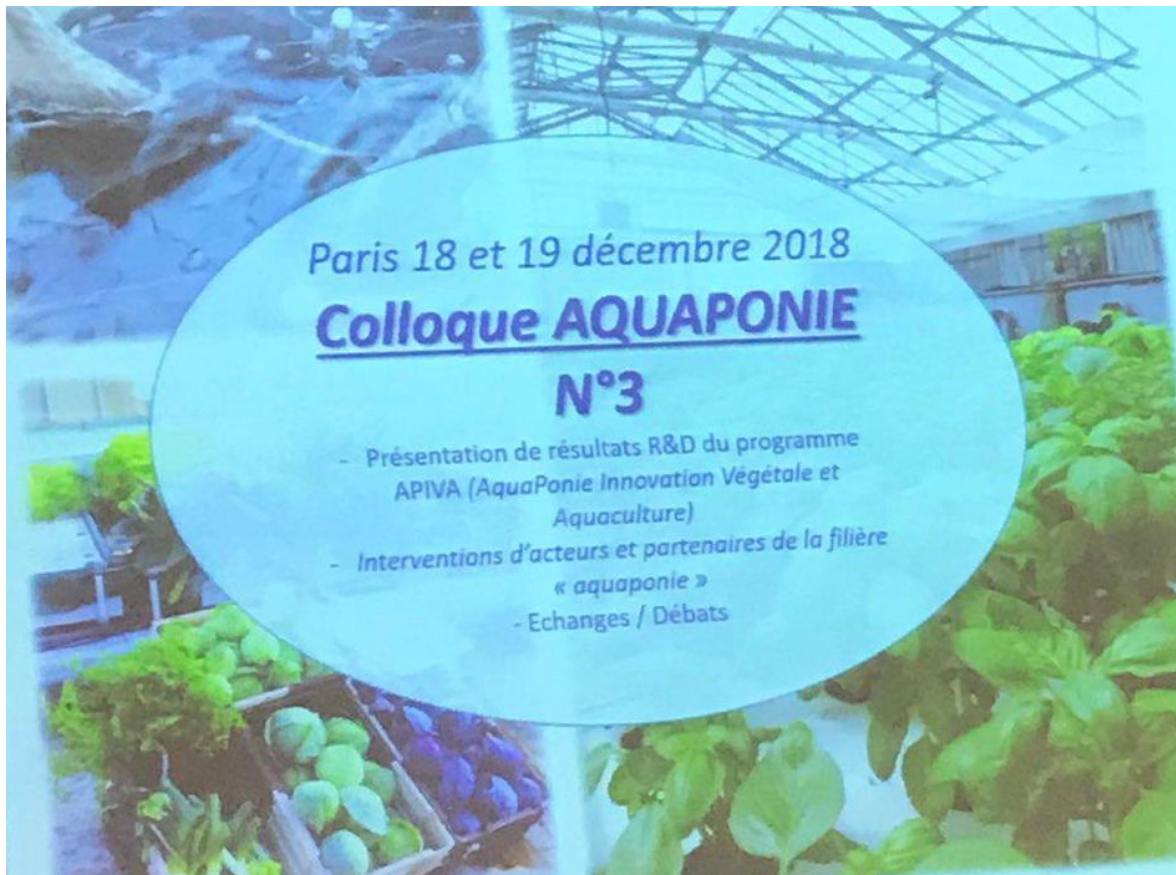




« Aquaponie,
Innovation
Végétale et
Aquaculture »



Merci pour votre attention,
place aux échanges...



Guillaume DEKONINCK

Gérant de l'Écho-village

Chemin de Neuville - 59211 Santes

06 48 41 12 15

Guillaume.dekoninck@gmail.com

EURL L'Écho-village

Siret : 824 344 253 000 11

Siège social : 18 rue Émile Zola -59136 Wavrin



Réponses alimentaires:



1. Répondre aux nouvelles attentes des citoyens métropolitains sur le plan de la consommation alimentaire :

Réalisation d'une enquête auprès de 187 personnes (Famille / amis / relations professionnelles, associatives et personnelles de la Métropole Européenne de Lille)

- Alimentation légumière et fruitière fraîche, diversifiée, locale, de saison et gouteuse produite de manière éco-responsable et sans engrais et pesticides en zéro déchet avec l'élevage de truites.
- Contact avec le producteur (visite de la ferme, partage d'expérience et de bonnes pratiques, atelier pédagogique, cours de cuisine et idées recettes...)

2. Répondre aux attentes des chefs des restaurants semi et gastronomiques :

Rencontre avec 30 chefs auprès desquels, présentation du projet + écoutes de leur besoin et attentes.

- Circuit court, une réactivité et une grande qualité et diversité dans la production de saison...
- Volonté de valoriser les poissons frais et fumés
- Contact direct avec le producteur.

3. Répondre aux attentes des supermarchés et épiceries fines :

- Supermarchés : circuit court et local via des produits d'appels
- Épiceries fines : re-découverte de légumes, de fruits, d'aromates, jeunes pousses...