

Benjamin Elleboudt et Sarah Van Heertum ont l'intention de développer prochainement un atelier de transformation des produits de leur ferme.

des poissons. «Jusqu'ici, nous avions un équipement transitoire et faisons appel à de la sous-traitance mais, dès le mois de juillet, nous disposerons d'un local d'abattage et de transformation validé par l'AFSCA pour pouvoir proposer des filets de truite fraîche, de la truite fumée et de la mousse de truite.»

L'aquaponie permet de faire pousser des légumes feuilles,

de la salade et des herbes aromatiques, mais le couple cultive aussi des poireaux, des choux-fleurs, des aubergines, des poivrons et des tomates sur 50 ares, «ce qu'on appelle le maraîchage diversifié». Aucun de ces légumes ne voyage. À peine cueillis, ils sont vendus dans la petite épicerie attenante à la ferme en compagnie de 600 produits locaux ou artisanaux : fromages, charcuterie, confitures, glaces, biscuits, café, pain, de quoi garnir amplement une belle table gourmande. «Notre maraîchage pleine terre est certifié bio depuis

mars 2024, et comme l'épicerie fêtera ses trois ans d'existence le 15 juin prochain, nous organiserons de 14 h à minuit une grande fête avec visites didactiques de nos installations, animations pour enfants, res-

tauration, concert de blues et de reggae, puis soirée DJ!»

Autrement dit, à Cipllet, dans la Ferme des 3 moutons, on dansera sous les lampions. Mais le grand projet à venir est celui, cet été, de l'installation d'un restaurant. La Cachette, c'est son nom, proposera un lunch le jeudi et le vendredi midi, un menu terroir le samedi soir et un brunch le dimanche matin. C'est Bertrand Meurice qui sera en cuisine. Cet ancien chef, heureux de retrouver les fourneaux, entend proposer une cuisine de saison avec des produits de la ferme et de la Hesbaye liégeoise. Autant dire que la truite sera l'une de stars de la carte! Et puis, Sarah Van Heertum et Benjamin Elleboudt ont aussi l'intention de développer prochainement un atelier de transformation des produits de leur ferme. Pickles, coulis, pestos, tapenades et sauces diverses en direct du potager seront de la partie, ainsi que des rillettes et une foule de délicatesses propres à satisfaire toutes les gourmandises! ■



©De Ribaucourt-Photography

LA FERME DES 3 MOUTONS AQUAPONIE EN HESBAYE LIÉGEOISE

Dans le village de Cipllet, elle est la première à pratiquer de manière commerciale l'aquaponie en Wallonie, combinant élevage de truites, maraîchage et épicerie bio en attendant l'ouverture, cet été, d'un restaurant du terroir.

Par Philippe Fiévet

■ Dans la ferme qu'il a acquise avec Sarah il y a six ans, Benjamin Elleboudt est sans cesse à l'ouvrage. Il est d'ailleurs occupé à travailler sur les bassins installés dans la grange quand il lève la tête pour expliquer en quoi consiste le concept avec lequel il s'est familiarisé en regardant un

EXCELLENCE BELGE

reportage sur France 3, puis en potassant une documentation encore rare et parcellaire. «L'aquaponie», résume-t-il, «c'est l'élevage de truites, l'aquaculture, combiné à l'hydroponie, la culture de végétaux dans l'eau».

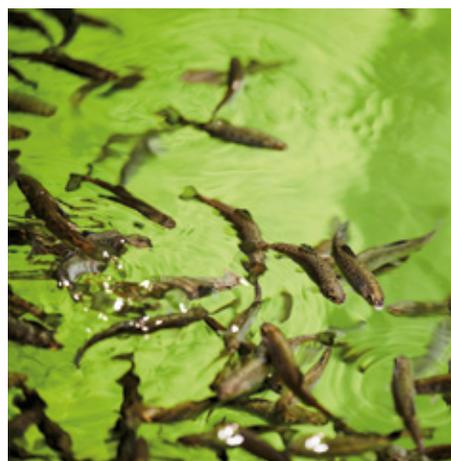
À l'époque, le couple, qui travaillait dans la communication, cherchait justement à quitter Bruxelles pour se lancer dans un projet nourricier à la campagne. Benjamin et Sarah découvrent alors Cipllet, petit village de la Hesbaye liégeoise, où une bâtisse à moitié abandonnée leur fait de l'œil. Seul le corps

de ferme était encore habitable. Par contre, la propriété présentait l'avantage d'offrir de nombreuses dépendances agricoles ainsi qu'un hectare de terres cultivables. «Nous avons signé l'acte en 2017, le jour de la naissance de notre fille, et dès l'année suivante, nous nous sommes retroussé les manches pour vider la grange et entamer d'importants travaux d'aménagement, avec trois bassins de 25 m³. Chacun d'eux est aujourd'hui occupé par 2 000 truites.»

Benjamin et Sarah achètent les alevins d'un gramme à la pisciculture de la Germelle, à Plainevaux, puis les font grandir jusqu'à ce qu'ils pèsent deux à trois kilos. Le système d'aquaponie fonctionne en circuit fermé : le poisson dépose ses déjections dans l'eau, en particulier son urine, riche en ammoniacque.

Le système d'aquaponie fonctionne en circuit fermé

Un filtre biologique en céramique permet aux bactéries de transformer l'ammoniacque et les nitrites en nitrates et en nutriments, qui sont ensuite acheminés grâce à trois pompes vers les plantes, dont les racines sont immergées dans des bassins. L'eau est ensuite filtrée et purifiée avant d'être redirigée, dans un cycle vertueux, vers les bassins



Ils achètent les alevins d'un gramme à la pisciculture de la Germelle, à Plainevaux, puis les font grandir jusqu'à ce qu'ils pèsent deux à trois kilos.