

L'extraordinaire aventure de la crevette tropicale

La production de *macrobrachium rosenbergii*, à Idrac-Respailles, est un exemple de réussite tout autant qu'une première. Rencontre avec Géraud Laval, à l'initiative de cette entreprise.

Casquette vissée sur la tête, œil malicieux, sourire accueillant, Géraud Laval est légitimement fier de nous accueillir aux bords de ses étangs où il produit de très inattendues crevettes roses tropicales...

Géraud pourrait être considéré comme un gars du pays, pour être né à quelques kilomètres du Gers, dans la ville de Gaston Fébus. Mais il quitte Orthez très jeune pour suivre ses parents à Paris. On peut être un gamin de la ville et se passionner pour les animaux : « j'adorais m'amuser autour d'un aquarium, avec des grenouilles », raconte Géraud.

Une passion naissante pour les animaux qui le conduit vers des études vétérinaires qu'il va poursuivre à Toulouse « dans le but d'élever des animaux plus que de les soigner ! » Déjà.

Un doctorat en économie de la santé, un DESS en production animale en région chaude... Géraud Laval poursuit avec brio de larges et complémentaires études, ce qu'il traduit par cette boutade, « j'ai un Bac plus 12 ».

Un ami glisse à l'oreille du brillant étudiant qu'il devrait passer un concours de l'administration, le meilleur moyen d'accéder à des projets de coopération. C'est ce qu'il fait.

Alors débute pour l'Orthézien une longue période loin de l'Hexagone. En Éthiopie avec Save the children, un pays où il montera une entreprise d'élevage de truites. Avec Vétérinaires sans frontières,

l'étudiant visitera aussi la Mongolie, l'Ouganda, le Kenya, la Palestine. Jusqu'en 2012. « Cette année-là je décidais de reprendre pied en France avec mon épouse et mes enfants. »

Le fonctionnaire en disponibilité qu'il était, est nommé directeur adjoint à la DDCSPP (Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations) du Gers. Il demeure en poste jusqu'en 2016. Rapidement il aménage à Idrac-Respailles sur une petite propriété d'une vingtaine d'hectares. Sa passion pour l'élevage le rattrape, elle se traduit par l'achat de bœufs mirandais.

Mais Géraud veut aller plus loin dans ce besoin de créer, « de réaliser quelque chose de plus personnel ». Avec une constante dans sa réflexion : travailler en plein air, et dans le Gers.

« Songez que la France produit 150 tonnes de crevettes et en importe 120 000 tonnes »

Sa réflexion le ramène à une lointaine passion pour l'aquaculture, « un secteur de l'agriculture qui connaît la plus grande croissance dans le monde », pointe-t-il. Et plus particulièrement il songe à la *macrobrachium rosenbergii*, une crevette d'eau douce originaire d'Asie du Sud-est. Son projet mûri, dans son cerveau. « Tous les matins, lorsque je passais devant la Petite Baïse, je prenais la température de l'eau, j'étudiais sa qualité, la présence de pesticide. »

Pour lui les conditions sanitaires, climatiques (notamment avec le réchauffement) sont réunies. Il produira de la crevette rose. « C'est un produit emblématique d'une production animale très consommée en France. Songez que la France en produit 150 tonnes et en importe 120 000 tonnes essentiellement d'Équateur, de Thaïlande, du Vietnam, d'Inde, de Chine. »

Il se lance alors un défi incroyable : « produire en France des crevettes roses pour la consommation des Gersois principalement. » Pour des questions de respect de circuit-court. Il en produit déjà 600 kg par an avec un objectif d'une tonne par saison.

Une réussite extraordinaire qui ne doit pas faire oublier le parcours difficile que Géraud a surmonté.

Avec quelques coups de pouces sympa comme celui de la Communauté de communes Astarac Arros en Gascogne qui croit immédiatement en son projet et lui propose en fermage les quatre hectares nécessaires au lancement de la production. Une initiative qui entre totalement dans la démarche de la collectivité sur le chemin du Territoire énergie positive et croissance verte.

« Heureusement, je suis un fonctionnaire. Cela m'a sans doute aidé à ne pas me décourager et à poursuivre mon projet. »

Du côté de l'administration les choses ont été moins simples.

« Heureusement, je suis un fonctionnaire, s'amuse aujourd'hui Géraud Laval. Cela m'a sans doute aidé à ne pas me décourager et à poursuivre mon projet. » Trois ans de « bataille » auront été malgré tout nécessaires pour obtenir l'autorisation de se lancer dans une production jusque-là inédite dans la région et en France. « Je me suis bien battu auprès du ministère de l'environnement et ai reçu le soutien efficace du préfet du Gers de l'époque (ndlr, Pierre Ory), » n'a pas oublié le producteur de l'Astarac.

L'entreprise de Géraud a désormais le soutien scientifique, et des partenariats, d'ONIRIS (l'école vétérinaire de Nantes) mais aussi de l'INRAE. Un soutien important pour l'entrepreneur gersois qui, à son tour, organise des formations « pour expliquer et démontrer que la crevette peut-être produite ici, en France, avec des pratiques d'élevage vertueuses. Nos crevettes sont élevées dans des étangs en terre, à faible densité d'élevage (3 à 4 par m²). » Car dans les étangs de Géraud, les crevettes se nourrissent de la productivité naturelle de l'étang auquel il ajoute du tourteau issu des champs de tournesols gersois.

Une démarche très loin de l'industrialisation de la crevette, qui respecte l'environnement, pour, in fine, des crevettes que la société de



Géraud « Gambas d'ici » commercialise dans un rayon de 20 à 30 kilomètres. Le goût, la qualité de ses crevettes ont déjà conquis une clientèle qui attend, dans quelques jours (1) la prochaine production.

Pour équilibrer économiquement son entreprise, le Gersois produit également de la truite, dans les mêmes conditions que la crevette. Une alternance crevettes 4/5 mois par an dans de l'eau chaude, six mois par an la truite arc-en-ciel dans une eau plus froide.

Un stagiaire et un apprenti viennent de rejoindre Gambas d'ici alors que Géraud assure une formation auprès d'une vingtaine de candidats à l'aquaculture.

Une démarche aussi innovante que surprenante dans le Gers, avec à la clé un succès lié aux qualités d'un entrepreneur qui a su tirer le meilleur profit d'une formation et d'une expérience très éclectiques.

(1) Pour connaître les prochaines ventes de la crevette rose made in Astarac, rendez-vous sur le site : gambas-dici.business.site ou sur Facebook : [GambasDici](https://www.facebook.com/GambasDici).