



SERRE  
LA PINCE  
AQUAPONIE

# Le club aquaponique de l'ÉPAQ

- Dirigé par des enseignants en aquaculture
- La conception/construction/entretien/récolte est déléguée aux étudiants
- Les étudiants se servent du système pour tenter des concepts qu'ils aimeraient utiliser dans leurs futures entreprises

# Ce que contient notre système

- Une section en recirculation intégrant des écrevisses
- Une section découplée où les boues des bassins d'omble de fontaine et d'omble chevalier sont intégrées au système pour les valoriser
- Un biofiltre de 2 m<sup>3</sup>
- Entre 15 et 40 m<sup>2</sup> de plantes selon le moment de l'année (légumes, fruits et ornementales)
  - Tomates (programme de gardiennage)
  - Fines herbes
  - Choux
  - Plantes de bureau
  - Plants mascottes (Houblon, bananier, ananas)



# Projets antérieurs

---

- Sélection génétique de plants performant en aquaponie sur 5 générations
  - Pois
  - Tomates cerises



# Projets antérieurs

---

- Conception d'une unité Arduino pour analyser en continu plusieurs variables physicochimiques et transmettre ces données par Wifi aux étudiants à distance
  - pH
  - Température
  - Oxygène dissous
  - Niveau d'eau



# Projets antérieurs

---

- Création d'un cours à option sur l'aquaponie auprès des étudiants collégiaux inscrits au programme de formation générale





Ohallo+  
À la une Radios Balados Rechercher

NATTFRANCE DU VENDREDI 16 JUILLET 2021

**D'EST EN EST** Une bière à la menthe aquaponique en Gaspésie

Une bière à la menthe aquaponique créée en Gaspésie  
17 min



La bière aquaponique Clairière a été conçue avec de la menthe qui a poussé sur un radeau flottant. Ce système d'aquaponie était géré par des étudiants et le club aquaponique Serre La Pince de l'École des pêches et de l'aquaculture du Québec, à Grande-Rivière. Le lancement de la bière est aujourd'hui. On en parle avec le propriétaire Francis Joncas, et avec l'enseignant à l'École des pêches et de l'aquaculture du Québec à Grande-Rivière, Pierre-Olivier Fontaine.

D'Est en Est  
Publié le 16 juillet 2021



SCAN ME

SÉRIE NATURE CULTURE

## SPONTANÉE CLAIRIÈRE

• Non Disponible

Voici une bière de fermentation spontanée 2019, macérée avec une importante quantité d'aronia, récoltée au Québec. Nous avons également ajouté de la menthe, cette dernière est une gracieuse du club aquaponique de Grande-Rivière. Cette bière est refermée en bouteille avec du miel biologique de la Gaspésie. Nous vous recommandons une température de service entre 4 et 6 degrés Celsius. Le verre de type coupe est le format de verre le plus adéquat pour déguster ce produit.

5.7% alc/abv

500ml

Potentiel de garde : 5 ans.

Projets en cours

## Pour la suite

---

Amélioration du système Arduino pour continuer à connecter les étudiants à distance au système

---

Perfectionnement de l'élevage d'écrevisses québécoises

---

Amélioration de la concentration et la conservation des rejets de salmonidés

---

Création d'un club aquaponique à distance dans un lycée agricole Sénégalais, Automne 2021

---

Lancement d'un mini-système aquaponique dans les écoles primaire et secondaire en collaboration avec le campus des Îles, 2021-2022

# Pour joindre les enseignants du club

- Pierre-Olivier Fontaine: Enseignant-chercheur
  - Aquaponie, Aquaculture, Gestion des ressources marines
  - pofontaine@cegepgim.ca
- Tony Grenier: Enseignant
  - Aquaponie, Élevage en bassin, Système en recirculation
  - Tgrenier@cegepgim.ca



# Des questions?

RENCONTRES DE  
L'AQUAPONIE 2021  
[www.aquaponia.com](http://www.aquaponia.com)

