

# L'opportunité du sandre en Aquaponie



Salon de l'Aquaponie 2022

Saint-Sevin Julien



## Mon parcours Scolaire et Professionnel

Diplômes : BEPA, Bac Pro, BTS (Saint Pée sur nivelle)  
Licence Pro (Poisy),

### Expériences professionnelles :

- Truite / Huitre / Gambas / commercial Mars Fishcare
- Assistant ingénieur INRAE , Alose / Esturgeon
- Responsable d'écloserie Lucas Perches , Perche
- Cadre responsable de site à ASIALOR , Perche / Sandre
- Depuis 2015 : Propriétaire gérant PERCAFRANCE



## L'élevage du Sandre

**Aquaaponie :**      Juvéniles de 10 grs : Pas trop cher mais encore sensible  
                                 Juvéniles de 45 grs : Moins de perte plus facile à élever

**Prophylaxie et maladies : 1 virus à surveiller : Perch rhabdovirus**

**Prophylaxie : Qu'est-ce que c'est ?**

**Moyens mis en œuvres pour éviter les maladies**

**Etre à l'écoute du poisson**

- Avoir l'œil
- Connaitre ses poissons
- Comportement
- Appétit



# Particularités du sandre

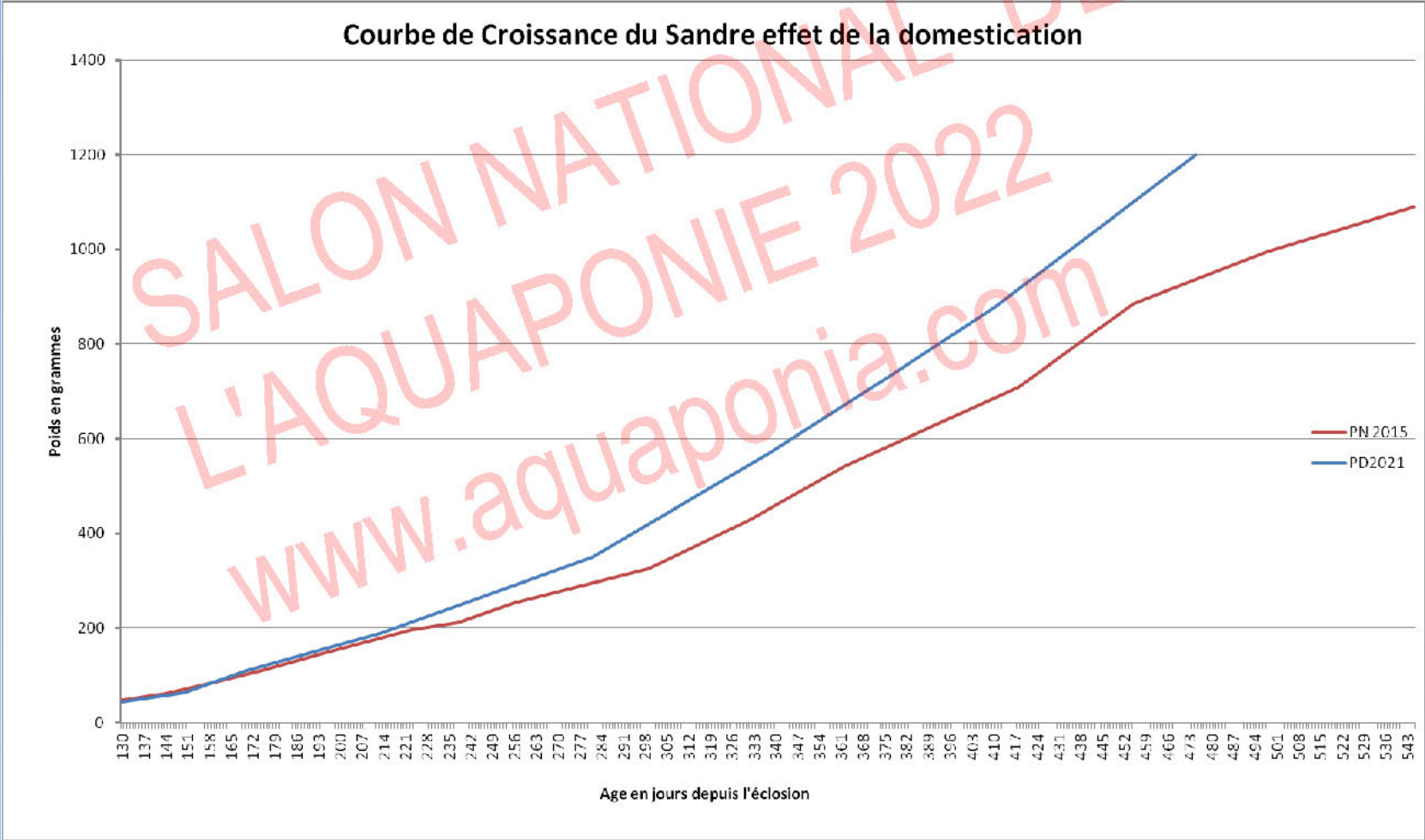
- Stress : lumière / vibrations
- Sensible aux manipulations , peu mucus
- Cannibalisme
- Peu exigeant sur la qualité d'eau



# L'élevage du Sandre

## Durée du cycle d'élevage :

- Sandre : 1.2 kg : 10-14 mois
- Diminue à chaque domestication actuellement F3



## **Technique d'élevage :**

### **Manipulations :**

- **On limite au minimum les manipulations**
  - **Pas de manipulations inutiles**
  
- **Les tris se font à la main.**
  - **Pour une production importante un trieur est obligatoire**
    - **Principale cause de mortalité.**
  
- **Les poids moyens sont fait tous les 15 jours ou une fois par mois.**
  - **C'est la seconde cause de mortalité des poissons en grossissement.**

### **• Moyens pour faciliter les manipulations :**

- **Beaucoup d'eau.**
- **Anesthésie : Iso Eugénol, MS 222, Benzocaine**
- **Sels : Mucus et le stress**
- **Travail dans le noir : Frontale**

## Commercialisation en France :

- **Clients : Grossistes / restaurateurs / vente directe /drive / locavor etc...**
- **Prix de vente :**
  - Entier 24 € HT repeuplement**
  - Entier alimentaire 20 € HT**
  - Filet frais : 50 € HT**
  - Filet fumé : 70 € HT**
- **Période de vente : Toute l'année avec un pic durant les fêtes**
- **Répartition des ventes :**
  - Entier en restauration et GMS/ grossiste**
  - En filet pour la vente directe**
- **Taille de commercialisation :**
  - **Poissons entiers entre 1-1.2 kg sous glace**
  - **Filet de 180 à 200 grs sans peau.**
- **Rendement au filetage (filet sans peau) : 40 à 44 % en fonction de la taille du poisson**

## Récapitulatif du sandre en Aquaponie

- **Points positifs :**

- **Température**
- **Qualité d'eau**
- **Croissance**
- **Prix de vente**
- **Similitude** entre les besoins des plantes et des poissons
- **Facilité de commercialisation**

- **Points négatifs :**

- **Sensibilité aux manipulations**
- **Stress**
- **Prix d'achat**
- **Disponibilité en juvéniles**

SALON NATIONAL DE  
L'AQUAPONIE 2022  
www.aquaponia.com

**Merci de votre attention**

