



📍 Saint-Nom-la-Bretèche

Richard Dittmer



LA FERME DE RICHARD

Et ingénieur informaticien de formation a d'abord travaillé pendant 17 ans dans l'automobile. Animé par une soif d'apprendre et l'envie d'entreprendre, il découvre alors l'aquaponie grâce à un reportage. Cette technique agricole innovante résonne avec ses valeurs environnementales et écologiques, son goût pour la cuisine et les aliments de qualité, le partage et la consommation locale. En parallèle de son emploi, il commence à se former, à tester des prototypes et envisager les erreurs à éviter avant de se lancer. Il passe près de deux ans pour monter son projet et trouver du foncier. C'est ainsi qu'il arrive au sein de l'incubateur station V basé à la ferme horticole Théart à St Nom la Bretèche en 2020.

Il utilise 3 types de supports pour ses cultures :

- Les tables à marées : mélange de cailloux et de billes d'argile où l'eau s'écoule en continu, pour les légumes les plus lourds
- Les bacs à radeaux flottants : un support sans substrat qui permet aux plantes de flotter tout en ayant leurs racines immergées dans l'eau
- Les tours verticales : l'eau ruisselle en continu sur les racines des plantes. Ces tours sont dédiées principalement aux fraises et plantes aromatiques. Il cultive ainsi des laitues, choux, blettes, radis, céleris, oignons cibette, fèves, tomates, concombres, courgettes, aubergines, poivrons, haricots verts, fraises...



Il n'ajoute aucun produit chimique à ses légumes, seulement un complément à base d'algues ou de la potasse organique. Il s'aide des auxiliaires de cultures en mettant des fleurs qui les attirent au milieu de sa production et il a semé des bandes fleuries autour des serres. Il utilise également certaines décoctions végétales pour lutter naturellement contre les ravageurs. Il aspire à travailler plus en profondeur sur la santé des plantes afin qu'elles soient plus résistantes par elles-mêmes mais aussi pour améliorer leur qualité nutritionnelle et donc contribuer à la bonne santé du consommateur.

Fidèle à ses valeurs écologiques, pour la partie piscicole, il a choisi de ne pas installer de système de chauffage ou de refroidissement pour l'eau des bassins. Il peut ainsi élever les esturgeons toute l'année car ils sont plus résistants aux variations de température contrairement aux truites qui, ne supportant que l'eau fraîche, sont vendues avant l'été. Aujourd'hui Richard a embauché un second, Stanislas, pour l'aider sur sa ferme. Il est encore en phase de progression et espère trouver son organisation optimale afin d'augmenter son volume de production pour atteindre une rentabilité économique. Son objectif est de produire 7 tonnes de fruits et légumes sur ses 1000 m² et 500kg de poissons par an.

Pour retrouver ses produits (fruits, légumes et poissons frais) : achat en ligne avec livraison (à proximité) le mardi et vendredi, possibilité de récupérer sur place. La vente en ligne lui permet d'anticiper sa récolte qui est réalisée le jour même selon les commandes. Marché mutualisé avec NeoFarm le vendredi soir sur site à l'entrée de Théart.

Pendant les deux années suivantes, il s'installe et construit tout lui-même avec parfois l'aide de bénévoles : les bacs, les tranchées, les circuits d'eau, les 48 tonnes de cailloux lavés à la main... Il devient alors la première ferme d'aquaponie du département des Yvelines.



Aujourd'hui il a 4 bassins avec des truites et des esturgeons. L'eau des poissons est ensuite filtrée dans une cuve où des bactéries vont transformer leurs déjections en nutriments assimilables par les plantes. Cette eau est alors redistribuée dans les bacs de cultures où les plantes épurent l'eau qui peut retourner aux poissons. C'est un circuit fermé et autonome qui ne nécessite que très peu de nouveaux apports d'eau. Il s'appuie sur la symbiose entre les poissons, les bactéries et les plantes où chacun est utile à l'autre. Il a pu commencer ses premières ventes de légumes en juin 2022 et de poissons en février 2023.



www.

www.lafermederichard.fr



La ferme de Richard

