Son [Musique rythmée]

[Logo MAIF]

Titre : Les innovateurs

Charlotte Schoelinck : Si je devais me décrire, je me définirais comme une chercheuse engagée.

Charlotte Schoelinck : Je suis Charlotte Schoelinck, co-fondatrice de LisAqua.

Charlotte Schoelinck : LisAqua développe une solution pour produire des produits de la mer, notamment des gambas sans antibiotiques et sans rejets polluants.

Charlotte Schoelinck : L'innovation de LisAqua, c'est de créer un écosystème circulaire. Je donne de l'aliment à mes gambas. Les coproduits des gambas, les fèces, les restes d'aliments, je vais les utiliser pour venir nourrir, alimenter des microalgues et des invertébrés marins.

Charlotte Schoelinck : L'ensemble de ces systèmes vont être commercialisés pour l'alimentation humaine ou pour l'alimentation animale, et ainsi on aura finalement zéro-rejet.

Charlotte Schoelinck : La gambas est le second produit de la mer le plus consommé.

Charlotte Schoelinck : En agriculture, c'est très rentable de faire de l'intensif et de la monoculture. Mon modèle est plus complexe. Il est beaucoup plus résilient parce qu'il y a plusieurs espèces.

Charlotte Schoelinck : Avec le système que je fais aujourd'hui, j'arrive vraiment à avoir des résultats intéressants. On va vraiment produire de manière différente et durable. Avant de créer LisAqua, j'étais déjà très sensibilisé aux problèmes de l'environnement, que ce soit la surpêche, que ce soit la pollution, que ce soit la destruction de la biodiversité, parce que j'ai beaucoup travaillé sur la biodiversité. LisAqua me permet en fait d'améliorer un peu tous ces problèmes-là.

Son [Musique rythmée]

[Logo MAIF]

Texte à l’écran : En savoir plus, www.chaqueactecompte.fr