



# 1. NOUS SOMMES LES PIONNIERS DE L'ÉLEVAGE DE PLEINE MER EN FRANCE

## 01 ARTISANS DE LA MER DEPUIS 35 ANS

INSTALLÉE AU COEUR DE LA BAIE DE CANNES, AQUAFRAIS EST UNE MARQUE DE TRADITION MÉDITERRANÉENNE : LA CUISINE, LA NAVIGATION, LA PLONGÉE, L'ACCENT DU MIDI, LES NOEUDS MARINS, LES ÎLES DE LÉRINS, LES GRANDES TABLES ET LES GRANDES GUEULES. NOUS SOMMES DES MARINS, DE COEUR ET DE CULTURE, ET NOUS CULTIVONS LA MER.

Depuis 35 ans, nous développons un savoir-faire propre à notre entreprise, nourri par notre passion et notre histoire aquacole en mer ouverte. À l'origine, nous souhaitions déjà travailler de manière durable, en laissant faire la nature pour cultiver ce que la Mer Méditerranée a de meilleur à nous offrir. Nos méthodes spécifiques à la Baie de Cannes sont notre patrimoine. Elles sont nées de nombreuses expérimentations et sont uniques. C'est ce qui fait notre singularité et la qualité de nos produits.

## 02 DÉVELOPPER L'ÉLEVAGE DE PLEINE MER

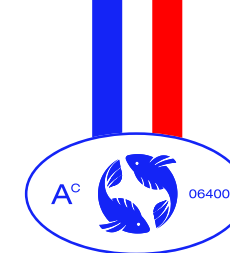
NOUS VOULONS DÉVELOPPER L'AQUACULTURE MARINE SUR LES LITTORAUX FRANÇAIS POUR GARANTIR UNE AUTONOMIE DE PRODUCTION DURABLE, RESPONSABLE ET MEILLEURE POUR LA SANTÉ DES CONSOMMATEURS.

Depuis sa création, notre élevage intègre les notions de durabilité, de traçabilité et de transparence, pour préserver notre environnement de travail et la qualité de notre production. Nous voulons construire un monde où l'impact environnemental de la production de protéines animales est totalement maîtrisé, et où l'aquaculture marine est perçue comme une réponse à la question du "mieux consommer".

**“ Nous voulons construire un monde où l'impact environnemental de la production de protéines animales est totalement maîtrisé. ”**

01 NOTRE HISTOIRE FRANÇAISE

## 2. LA QUALITÉ PREMIUM DE NOS BARS & DAURADES



### 01 UN GOÛT INCOMPARABLE

C'EST GRÂCE À NOS MÉTHODES ARTISANALES ET À NOTRE EMPLACEMENT EN PLEINE BAIE DE CANNES QUE NOS POISSONS PEUVENT DÉVELOPPER DES QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES EXCEPTIONNELLES RECONNUES PAR LES EXPERTS.

Nos poissons se développent au sein d'un élevage raisonné, sur un cycle long, et dans un environnement naturel qui favorise la construction du muscle. C'est ce qui donne à leur chair cette texture ferme et ce goût incomparable. Nos produits séduisent les chefs, les mareyeurs grossistes, et tous les professionnels de la filière par leur aspect visuel, leur fraîcheur et leurs qualités gustatives. Les poissons Aquafrais sauront attirer les gourmets exigeants à la recherche d'un produit équivalent au sauvage.

#### 01 DES QUALITÉS GUSTATIVES RECONNUES PAR LES EXPERTS

- Un produit premium plébiscité par nos clients professionnels et particuliers
- Une faible teneur en matière grasse de la chair : Bar < 6% / Daurade < 8%

#### 02 UNE NOTATION OPTIMUM

- Sur tous les critères sensoriels analysés
- Aucun défaut relevé par les panelistes experts lors des dégustations à l'aveugle

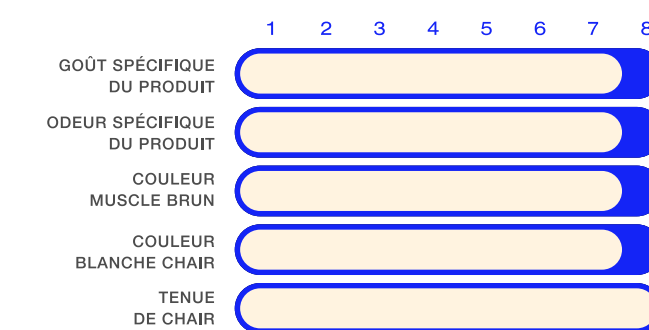
### Notre Dorade Royale



Profil organoleptique du produit cru



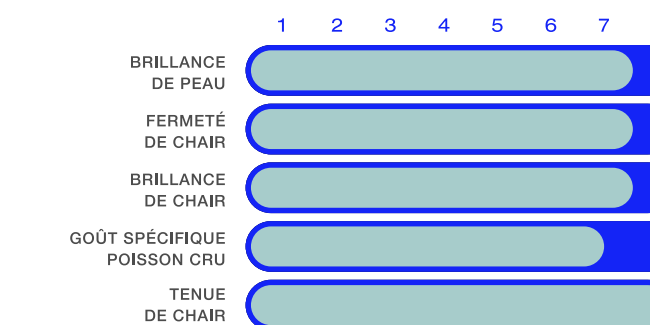
Profil organoleptique du produit cuit



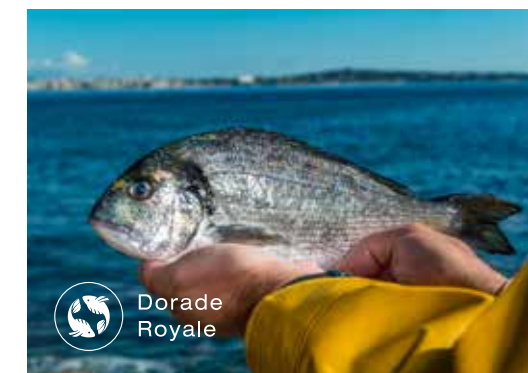
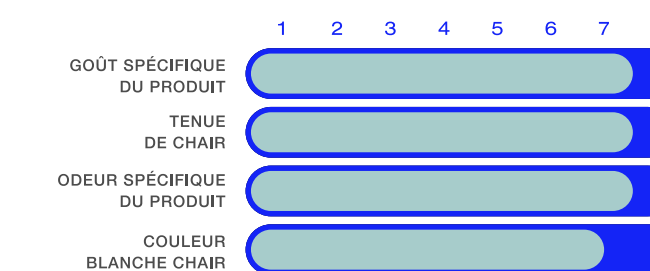
### Notre Bar



Profil organoleptique du produit cru



Profil organoleptique du produit cuit



Dorade Royale



Bar / Loup Méditerranéen



- 01 Cap d'Antibes
- 02 La Batterie
- 03 Les îles de Lérins
- 04 Figueirette

Nos sites d'élevage

### 02 LE CIRCUIT COURT & L'ULTRAFRAIS

SI NOS PRODUITS SONT PLÉBISCITÉS PAR NOS CLIENTS, C'EST PARCE QUE NOUS AVONS CONSTRUIT L'ENSEMBLE DE NOS CHAINES DE PRODUCTION ET D'APPROVISIONNEMENT AUTOUR DE LA RECHERCHE D'UNE QUALITÉ PREMIUM AU COEUR DE LA CÔTE D'AZUR.

Situés en pleine mer, nos sites sont accessibles à 10 minutes de bateau, garantissant l'acheminement rapide de nos poissons dans nos ateliers de conditionnement, après avoir soigneusement réalisé l'abattage en mer dans un mélange de glace et d'eau salée. Nos poissons sont immédiatement conditionnés entiers. Notre position terrestre au coeur de la côte d'Azur garantit une livraison sous 24h chez nos premiers clients, et sous 48h en France. C'est cette agilité logistique qui nous permet de livrer un produit ultrafrais toute l'année, et partout sur le territoire français.

**“ Nous voulons offrir à nos clients tun produit marin français ultrafrais, et de qualité gustative équivalente à du poisson sauvage. ”**

#### 01 DES CAGES À 10MIN DE BATEAU

- Un poisson conditionné immédiatement après sa sortie de l'eau
- Une pêche quotidienne assurant la régularité des approvisionnements

#### 02 UN CONDITIONNEMENT IMMÉDIAT APRÈS LA PÊCHE

- Un abattage délicat par immersion dans un sorbet d'eau de mer et de glace
- Un conditionnement soigné et par calibre
- Respect contrôlé de la chaîne du froid de la pêche à la livraison

#### 03 AU COEUR DU CIRCUIT LOGISTIQUE

- Livraison toute France simplifiée depuis notre ferme à Cannes

#### 04 ZERO STOCK

- Pêche et livraison uniquement sur commande

#### 05 DES POISSONS ULTRAFRAIS

- À disposition chez nos premiers clients sous 24h après la pêche



Nos fermes marines et notre atelier de conditionnement sont labellisés Aquaculture de nos Régions, et répondent à une charte qualité française exigeante, portant sur la conduite générale de nos élevages.

AQUAFRAIS CANNES

159/160 Avenue du Maréchal Juin  
06400 Cannes

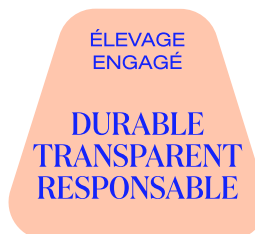
T. +33 4 93 43 53 51  
commercial@aquafrais-cannes.com

www.aquafrais-cannes.com



03 NOS MÉTHODES ARTISANALES

### 3. UN ÉLEVAGE FRANÇAIS ENGAGÉ AUX MÉTHODES DURABLES



01

#### UNE PRODUCTION FRANÇAISE SUR LA CÔTE D'AZUR



##### NOTRE SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS EST UNIQUE

C'est notre patrimoine. Nous le transmettons et le perfectionnons depuis 35 ans, en travaillant avec les cycles de la nature.



##### NOTRE EMPLACEMENT EN BAIE DE CANNES

Notre localisation est idéale pour notre activité aquacole : bonne qualité des eaux, vents et courantologie, proximité des marchés...



##### NOTRE MAILLAGE SUR LE TERRITOIRE FRANÇAIS

Notre réseau de partenaires et de fournisseurs français nous assure une fiabilité et une traçabilité sur l'ensemble de nos process.



02

#### NOS ENGAGEMENTS QUALITÉ

##### 01 UN ÉLEVAGE ARTISANAL

Nous travaillons à la main sur un élevage à taille humaine. Le changement des filets, l'alimentation des poissons, l'entretien de nos structures en mer et la pêche au salabre se font manuellement. Ces méthodes assurent une gestion plus précise de notre élevage, et une proximité avec l'animal bénéfique à son développement. Les process manuels nous permettent de sélectionner et de prendre soin de nos poissons tout au long du cycle de production.

##### 02 UN ÉLEVAGE DURABLE & RAISONNÉ

Nos filets ne sont pas traités à l'anti-fouling, donc sans-impact environnemental. Nous n'utilisons aucun produit chimique et les lavons au karcher. Ainsi nos poissons évoluent dans un environnement sain et oxygéné. Chaque cage est monitorée pour adapter la ration d'aliment idéale à chaque poisson. La maîtrise de nos ressources contribue au bien-être de l'animal et à la préservation de notre environnement.

##### 03 LE BIEN-ÊTRE ANIMAL

Une attention toute particulière est portée à la faible densité des cages, à l'entretien des filets, et à l'abattage délicat des poissons. Cet engagement quant au respect du vivant participe aux qualités organoleptiques de nos produits.

##### 04 DES ALIMENTS SAINS & DURABLES

Nos aliments sont riches en protéines spécifiques aux Bars et aux Daurades. Ils sont composés de farines de poissons provenant de coproduits d'espèces issues de pêches minières durables, gérées par quotas. Garanties sans hormones, sans PAT et sans OGM, ils sont certifiés par les organismes Oqualim et Global GAP.

##### 05 UN ÉLEVAGE À FAIBLE DENSITÉ

La conduite de notre élevage se fait dans des petites structures, et nos poissons grandissent dans des cages à faible densité moyenne (inférieure à 20 kg/m3). Situées en zone Natura 2000, nos fermes marines sont balayées par les vents et soumises à une forte courantologie, offrant une température et une qualité d'eau optimales.

##### 06 DES CYCLES DE PRODUCTION LONGS

Nous appliquons la méthode de l'écobiologie à notre élevage en nous adaptant au vivant. Nous laissons nos poissons se développer selon leur cycle naturel de croissance, jusqu'à plus de 3 ans et sans forcer leur alimentation, pour qu'ils puissent créer du muscle et se développer dans les meilleures conditions.



ÉLEVAGE FRANÇAIS DE PLEINE MER DE BARS & DAURADES À CANNES

AQUACULTURE ÉCORESponsable

ÉLEVAGE Cannois de PLEINE MER

AQUACULTURE ÉCORESponsable

ÉLEVAGE Cannois de PLEINE MER

ÉLEVAGE Cannois de PLEINE MER