

Dossier de presse Aquafrais Cannes  
L'excellence de l'aquaculture marine française

---

Sommaire

AQUAFRAIS CANNES : LEADER DE L'AQUACULTURE DURABLE EN FRANCE

- Fermiers de la mer depuis 35 ans
- Deux espèces emblématiques : le bar et la daurade royale
- Un site unique en Méditerranée
- Une production durable et artisanale
- Des équipes spécialisées

PRODUCTION ET LOGISTIQUE : LA FORCE DE L'ULTRA-FRAIS

- Une organisation tout orientée vers la fraîcheur
- La pêche de nuit

UN IMPACT ENVIRONNEMENTAL CONTROLE

- Une maîtrise des rejets
- Nutrition sans OGM ni hormones

UNE OFFRE PREMIUM

- Une clientèle haut de gamme
- Réseau de distribution

LES CHIFFRES CLÉS

UNE ENTREPRISE VISIONNAIRE EN PLEINE EXPANSION

- Objectifs 2030 : Doubler le chiffre d'affaires en cinq ans
- Modernisation : Nouveaux enclos plus grands et profonds
- La souveraineté alimentaire française
- L'aquaculture du 21ème siècle

CONTACTS PRESSE

**histoire ?**

Myriem Benseguir T 06 58 69 79 01 - [m.benseghir@histoire2.com](mailto:m.benseghir@histoire2.com)

Corporate / Marie Carbonnel T 06 21 81 64 22 - [m.carbonnel@histoire2.com](mailto:m.carbonnel@histoire2.com)



## AQUAFRAIS CANNES : LEADER DE L'AQUACULTURE DURABLE EN FRANCE

Fermiers de la mer depuis 35 ans

Depuis plus de trois décennies, Aquafris Cannes s'est imposé dans l'élevage durable de poissons en Méditerranée. Reconnue pour sa capacité à allier respect de l'environnement et la qualité de production, l'entreprise a su s'imposer comme un modèle de l'aquaculture responsable. Spécialisée dans l'élevage du bar et de la daurade royale, Aquafris Cannes a fait de ces deux espèces emblématiques des symboles de son engagement envers une aquaculture durable.

Deux espèces emblématiques : le bar et la daurade royale

Le bar et la daurade sont deux espèces méditerranéennes particulièrement prisées pour leur chair délicate et leur goût raffiné. Ces poissons sont élevés dans des conditions qui imitent étroitement leur habitat naturel. Cela permet non seulement d'offrir une qualité gustative incomparable, mais aussi de garantir un environnement sain et équilibré pour les poissons. Aquafris Cannes a su reproduire ces conditions naturelles grâce à son site unique situé en Méditerranée, une région propice à l'élevage de ces espèces.

Un site unique en Méditerranée

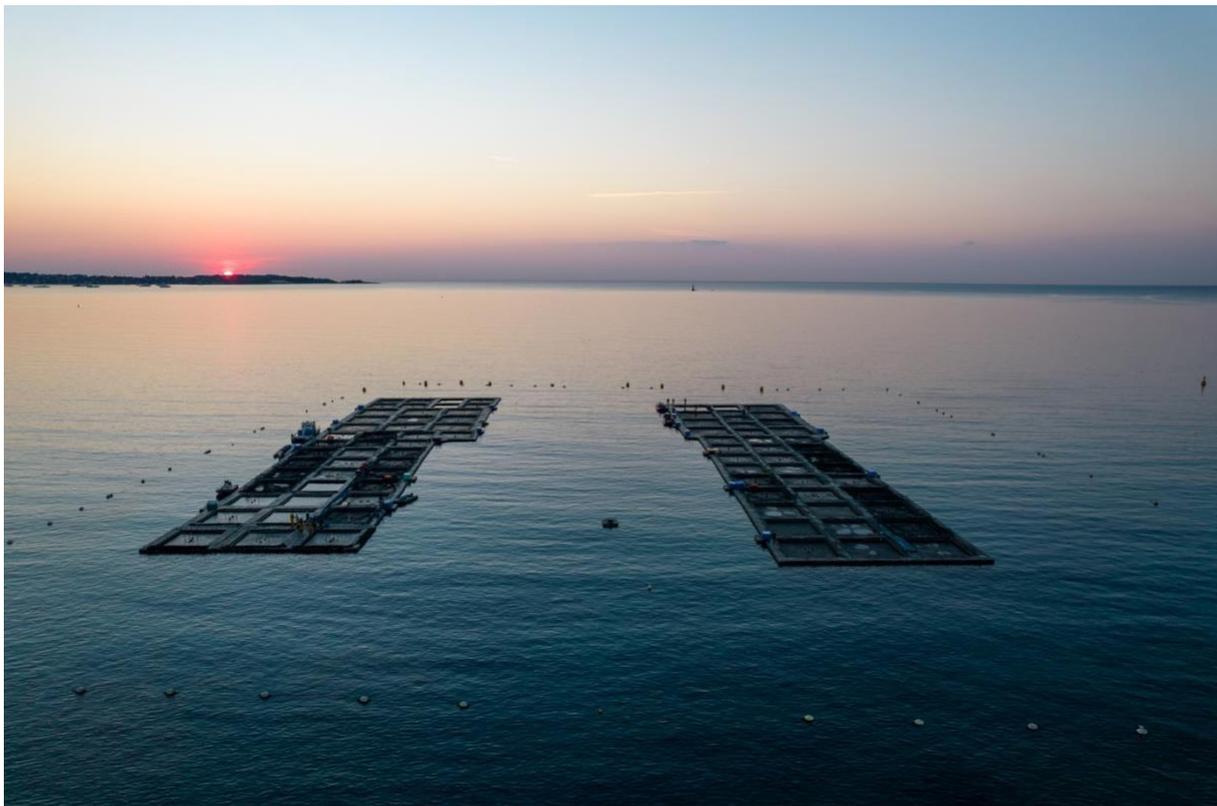
L'un des atouts majeurs d'Aquafris Cannes est la localisation de son site de production. En pleine mer, l'entreprise bénéficie d'un environnement naturel exceptionnel entre le Cap

d'Antibes et les Iles de Lérins, où la pureté des eaux et la richesse de la biodiversité permettent aux poissons de se développer dans des conditions optimales.

AquafrAIS Cannes privilégie une faible densité de poissons, de l'ordre de 10 kg/m<sup>3</sup>, afin de préserver la qualité de l'eau et le bien-être des poissons. Ce niveau de densité est près de 4 fois inférieur à la réglementation régionale (40 kg/m<sup>3</sup>) et même inférieur à la densité imposée par le label Bio (15 kg/m<sup>3</sup>) Cette faible densité permet aux poissons de nager librement.

Ce modèle de production s'inscrit dans une démarche de respect de l'environnement, limitant les risques de pollution et de maladies, tout en garantissant la traçabilité des produits et leur qualité exceptionnelle.

*Les pratiques d'AquafrAIS Cannes « où l'on prend le temps » sont un modèle de durabilité dans l'industrie de l'aquaculture.*



Une production durable et artisanale

Contrairement aux méthodes d'élevage intensif qui privilégient des rendements élevés et rapides, AquafrAIS Cannes adopte une approche artisanale et durable. Les poissons sont élevés lentement, sur une période de 2 à 4 ans, selon les besoins spécifiques de chaque espèce et leur cycle de vie naturel. Cette durée de croissance, plus longue que celle observée dans les élevages industriels, permet aux poissons d'atteindre une taille optimale sans compromettre leur santé ni leur qualité gustative.

Les poissons d'AquafrAIS Cannes vivent en pleine mer dont la température subit des variations

de saisonnières (entre 13°C en hiver et 28°C en été), très proches des conditions vécues à l'état sauvage. Cette variation de température permet aux poissons d'alterner des phases de croissance pendant l'été et de repos métabolique pendant l'hiver. Cette alternance de saisons pendant 2 ou 4 ans favorise leur bien-être et garantit une qualité supérieure du produit final.

Des équipes spécialisées

Aquafrais Cannes compte en 2024 une cinquantaine de salariés, qui peut augmenter jusqu'à 70 personnes en saison. En mer on retrouve principalement 4 métiers.

- Des pêcheurs pour prélever le poisson,
- Des aquaculteurs pour entretenir les enclos et les filets d'élevage en mer,
- Des plongeurs pour vérifier les filets et assurer l'observation sous-marine du cheptel,
- Des aquaculteurs dédiés à la distribution de l'alimentation des poissons, sur l'eau 365 jours par an.

Aquafrais Cannes dispose d'un suivi vétérinaire externe pour garantir la santé des poissons.



## PRODUCTION ET LOGISTIQUE : LA FORCE DE L'ULTRA-FRAIS

Une équipe de pêche entièrement orientée vers la fraîcheur

La clé de la réussite d'Aquafrais Cannes repose sur une organisation logistique irréprochable qui fonctionne 24 heures sur 24. En effet, pour garantir que ses poissons conservent leur fraîcheur exceptionnelle, l'entreprise a mis en place un système de production et de distribution ultra-efficace, impliquant une mobilisation continue des équipes à chaque étape de la chaîne de valeur. Le poisson est ainsi livré aux clients moins de 24 heures après la pêche

*Aquafrais Cannes adopte un procédé unique parmi les fermes marines : seuls les commandés sont pêchés, conditionnés et expédiés en moins de 24 heures.*

La pêche de nuit : une condition pour tenir la promesse client d'une livraison en moins de 24h

Le processus commence avec la pêche, qui est réalisée principalement la nuit. Les poissons peuvent ainsi être transportés vers les installations de conditionnement et expédiés au petit matin. Grâce à une coordination entre pêcheurs, conditionneurs et logisticiens, Aquafrais Cannes parvient à livrer ses poissons en moins de 24 heures, assurant ainsi la livraison de produits ultra-frais.

## UN IMPACT ENVIRONNEMENTAL CONTROLE

Aquafrais Cannes veille scrupuleusement à la qualité de l'eau dans laquelle évoluent ses poissons. Des études trimestrielles mesurent des paramètres essentiels comme la concentration en azote, afin d'éviter l'eutrophisation et la prolifération d'algues. En constatant systématiquement des niveaux d'azote faibles, l'entreprise s'assure que ses pratiques n'ont aucun impact négatif sur les écosystèmes marins, préservant ainsi l'équilibre naturel de la Méditerranée.

Une maîtrise des rejets

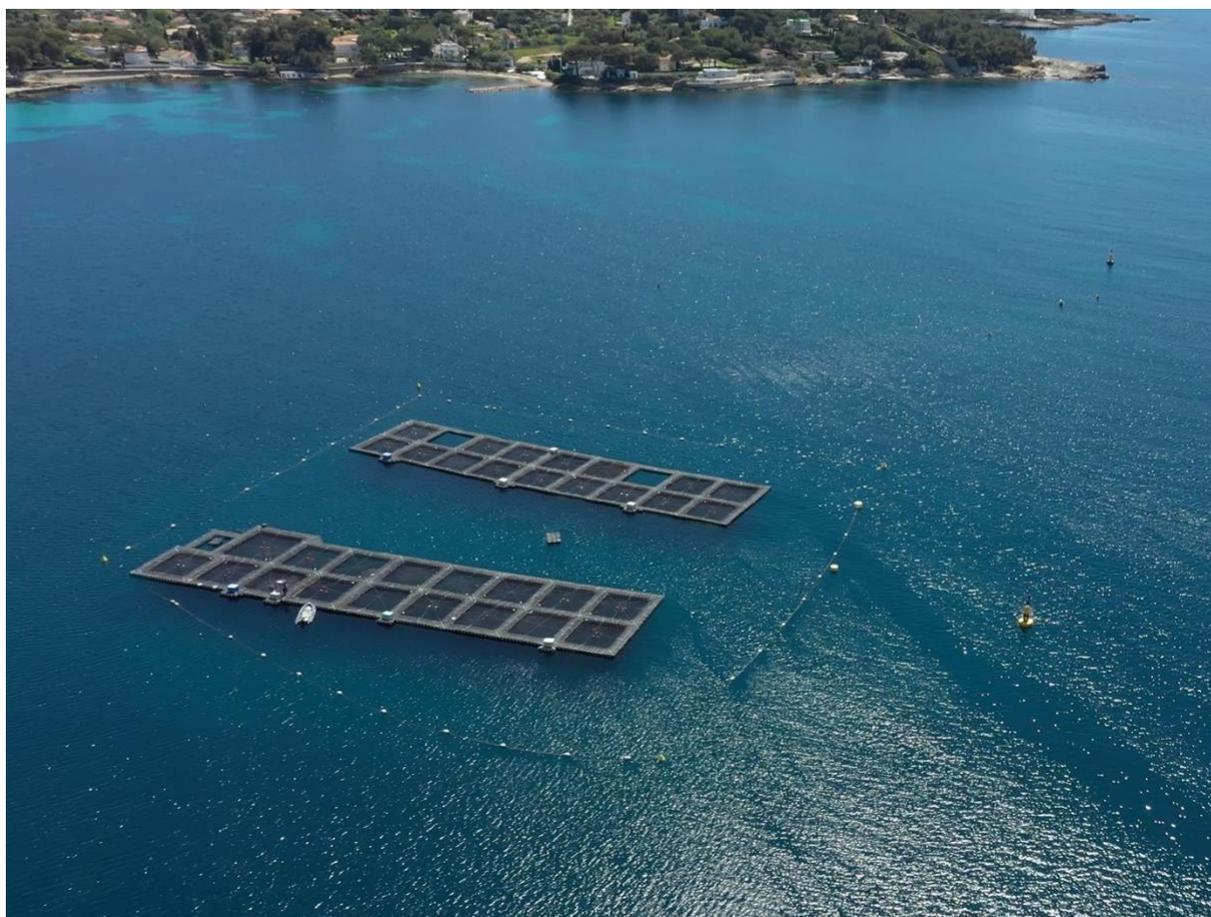
Aquafrais Cannes gère efficacement les déchets produits par ses élevages pour éviter la pollution de l'eau. En contrôlant les rejets organiques, l'entreprise limite les risques de prolifération d'algues, qui peut dégrader l'environnement marin. Les implantations datant de plus de 30 ans, à une époque où l'on s'en souciait peu, le seul point de vigilance reste la posidonie, une plante marine fragile. Aujourd'hui Aquafrais Cannes la surveillance de près et des projets sont en cours pour déplacer ses fermes de ces zones sensibles.

Nutrition : sans OGM ni hormones

L'alimentation des poissons est un facteur clé dans la qualité de la chair, et Aquafris Cannes s'engage à offrir une nutrition saine et équilibrée. Les poissons sont nourris avec une alimentation rigoureusement formulée, sans OGM ni hormones, composée principalement de protéines marines et végétales.

Dans un contexte de réduction de la disponibilité des stocks halieutiques, l'aquaculture offre une alternative durable de production de protéines de poissons. En effet, les recherches menées sur l'alimentation permettent à une ferme aquacole de consommer moins de ressources sauvages de poisson qu'elle n'en produit.

*Ainsi seulement 0,3kg de poisson sauvage sont nécessaires pour produire 1kg de bar ou daurade d'élevage.*



## UNE OFFRE PREMIUM

Une clientèle haut de gamme

Les poissons d'Aquafrais Cannes sont prisés par une clientèle exigeante, et trouvent leur place dans les cuisines des établissements les plus prestigieux. Pour illustrer, l'entreprise compte parmi ses clients renommés, Virginie Basselot, cheffe exécutive du célèbre hôtel Le Negresco à Nice. Récompensée par une étoile Michelin, Virginie Basselot met en valeur les bars et les daurades dans ses créations culinaires.

Réseaux de distribution

Aquafrais Cannes s'est également imposée sur le marché français grâce à sa présence dans différentes enseignes de distribution souhaitant mettre en avant une offre qualitative française. En outre, Aquafrais Cannes collabore avec des partenaires distributeurs Grossistes/Mareyeurs, assurant une distribution ciblée et de qualité vers des restaurants haut de gamme et des points de vente spécialisés.



- **Production annuelle** : 600 à 650 tonnes de bar et de la daurade soit 15 % de la production nationale.
- **Employés** : 50 en hiver, 70 en été.
- **Exportation** : 5 à 8 % actuellement, objectif de 15 % à moyen terme.
- **Une faible densité de poisson par espace**, de l'ordre de 10 kg/m<sup>3</sup>
- **3 types de produits** : poissons entiers, poissons mareyés (vidés et filets) et poissons conditionnés en poche sous-vide

## UNE ENTREPRISE VISIONNAIRE EN PLEINE EXPANSION

Objectifs 2030 : Doubler le chiffre d'affaires en cinq ans

Aquafrais Cannes se fixe un objectif ambitieux de doubler son chiffre d'affaires d'ici 2030. Pour y parvenir, l'entreprise prévoit des investissements équivalents à deux années de chiffre d'affaires, principalement dans l'amélioration de ses infrastructures maritimes, la rénovation à terre d'un ancien fort militaire en atelier de conditionnement de poisson et l'optimisation de sa logistique. Ces investissements visent à accroître la production, étendre le réseau de distribution et améliorer encore la fraîcheur du poisson livré aux clients.

Modernisation : nouveaux enclos plus grands et profonds

Dans le cadre de son développement, Aquafrais Cannes introduit des enclos marins plus grands et profonds, allant jusqu'à 40 mètres. Ces nouvelles structures offrent plus d'espace et une meilleure oxygénation pour les poissons tout en s'éloignant des zones environnementales sensibles.

La souveraineté alimentaire française

Le marché français du bar et de la daurade est aujourd'hui couvert à 85% par des importations, principalement de Grèce ou de Turquie. Au travers de son développement, Aquafrais Cannes ambitionne de contribuer au renforcement de la souveraineté alimentaire française.

L'aquaculture du 21<sup>ème</sup> siècle

Aquafrais Cannes innove sans cesse dans ses pratiques d'élevage et associe le meilleur des pratiques artisanales et de la technologie. Entre autres outils, une caméra sous-marine équipée d'intelligence artificielle permet un suivi précis du métabolisme des poissons. Elle permet d'adapter au mieux le régime alimentaire à leurs besoins. L'immersion d'une caméra est par ailleurs beaucoup moins intrusive pour le cheptel et améliore le bien-être du poisson. Aquafrais Cannes innove également dans le suivi et l'anticipation de la qualité de l'eau avec une start-up locale et réfléchit à plein d'autres projets pour continuer à faire progresser ses pratiques au service d'une aquaculture durable et premium.