



SERVICES

- Espace abonnés
- Abonnez-vous
- Newsletter
- Contactez nous

SOMMAIRE

- Edito & opinions
- France
- Monde
- Société
- Sciences
- Economie
- Management
- Médias

GUIDES

- Le PointCom
- Etudiants
- Villes
- Voyages
- Gastronomie
- Vins

CULTURE

- Cinéma
- Littérature
- Spectacles
- Art-Expos
- Télévision

THEMATIQUES

- Santé
- Education

Edition Affaires

avec **BusinessWeek**



Cette semaine :



[Abonnez-vous]

[Bourse](#) [Finance](#) [Offres d'emploi](#) [Petites annonces](#) [Météo](#) [Itinéraires et plans](#) [Ar](#)

Recherchez

LA METEO



N°s SPECIA

► **Villes - Où vit France ? (2004**

► **Immobilier -**

► **Hopitaux - Le**

► **Cliniques - Le**

► **Ecoles d'ingé palmarès 2004**

► **Ecoles de con palmarès 2003**

► **Universités - la réussite**



VILLES

Accueil > Villes

- **Accueil**
- **Restaurants**
- **Voyages**

GUIDE - VILLES

Plus de 80 villes françaises classées par ordre alphabétique :

► Choisissez une ville

Recherchez dans cette rubrique :



Marseille

► **Des fermiers bio au large de Marseille**

► Imprimer cet article

Olivier-Jourdan Roulot

Nous sommes à 3 milles de la côte. La vue sur la rade et la grande ville portuaire, en arrière-fond, est troublante de beauté. La mer et le ciel jouent la gamme des bleus. Au loin, minuscule point d'ancrage, on distingue la Bonne Mère, phare protecteur de tous les marins phocéens. Un sentiment apaisé se dégage de la petite calanque.

C'est ici, sur l'île du Frioul, qu'Emmanuel Briquet et Claude Mascal vivent leur vie de paysans de la mer. Sur cette bande rocailleuse posée sur l'immensité bleue, comme en lévitation, ils élèvent des loups et des daurades depuis quatorze ans.

Quelque 60 tonnes - écoulées à 50 % en grande distribution, 25 % auprès d'une chaîne suisse spécialisée, 20 % sur des tables parisiennes - sortent chaque année des 37 cages de l'exploitation. Avec ses 4 salariés et ses 2 apprentis, Provence Aquaculture affiche 600 000 euros de chiffre d'affaires.

Grande première pour les espèces méditerranéennes, les daurades du Frioul sont certifiées bio depuis la mi-octobre - les loups attendront juin prochain. Ce qui signifie qu'elles ont passé les deux tiers de leur vie dans le cadre agréé bio de cette ferme aquacole. Agés de 6 à 12 mois (pour une vingtaine de grammes) à leur arrivée, les poissons vivent ici de dix-huit à trente-six mois avant d'être commercialisés - à un poids moyen de 400 grammes.

En dépit du cadre alentour, qui incite plutôt à la langueur - à l'image de ces employés discutant torse nu sur la barge qui conduit aux bureaux flottants -, la gestion est extrêmement fine et professionnelle. L'évolution du cheptel est suivie au jour le jour. « A 3 % près, nous avons aujourd'hui 310 000 poissons », précise Emmanuel Briquet en consultant son ordinateur. Une rigueur gage de qualité

© le point 15/11/02 - N°1574 - Page 514 - 303 mots

◀ retour

Powered by Ratio.Media™,
a Rosebud Technologies
Solution



[Espace abonnés](#) - [Abonnez-vous](#) - [Contactez-nous](#) - [Plan du site](#) - [Découvrez le Point](#)