



Provence
aquaculture
www.provaqua.com



La Ferme Marine

La ferme marine Provence aquaculture est située dans l'anse de Pomègues, île appartenant à l'archipel du Frioul à 5 km au large de Marseille, au cœur du Parc National des Calanques.

Elle produit artisanalement depuis 1989, dans leur milieu naturel :

- **des Loups des Calanques** (*Dicentrarchus labrax*) : 45 t/an.
- **des Daurades Royales** (*Sparus aurata*) : 15 t/an.

Ils sont élevés en pleine mer dans des filets soutenus par des structures flottantes.

L'entreprise emploie 3 salariés et reçoit des stagiaires qui viennent apprendre le passionnant métier de pisciculteur marin.



Nos loups, réputés pour leur grande qualité, ont été récompensés par **la médaille d'or des poissons d'aquaculture** à Londres en **2006**.

Provence aquaculture est la première ferme marine en Europe à avoir obtenu la certification de ses poissons en « Agriculture Biologique ».



Retrouvez nos produits chez

Les enseignes de la Grande Distribution :



Les grossistes et mareyeurs :



mais aussi **Les fils de P. Esposito** et **RM Marée**

Quelques restaurants :

- Restaurant / Pizzeria « **Chez Jeannot** » (Vallon des Auffes)
- Restaurant « **La Grillade** » (Port Frioul)
- Brasseries du groupe « **Frères Blancs** » (région Parisienne)

Provence
aquaculture

Marseille

Archipel du Frioul

Une production raisonnée
Des poissons de qualité
Un environnement respecté

Loups des Calanques
et
Daurades Royales du Frioul

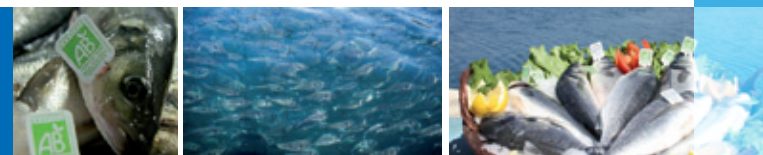
**Les premiers poissons « Bio »
de Méditerranée**

Agence divins [id] - www.divins-id.com

Provence aquaculture

Archipel du Frioul
13001 Marseille
Tél. : 04 91 59 03 41
Fax : 04 91 59 04 41

E-mail : contact@provaqua.com



www.provaqua.com





L'AQUACULTURE « BIOLOGIQUE »

En 1 jour dans votre assiette

Une démarche qualité officielle, contrôlée et certifiée

Trois années d'élaboration ont été nécessaires pour aboutir au cahier des charges encadrant l'aquaculture biologique. Son homologation a été établie par arrêté ministériel le 30 août 2000. Depuis 2010, le cahier des charges est devenu européen. L'exploitation est contrôlée régulièrement par un organisme certificateur indépendant :

« Bureau Veritas Certification »

3 objectifs clairs, 3 lignes directrices orientent la production aquacole biologique :

- Respect de l'environnement
- Respect du bien-être animal
- Respect du consommateur



Que mange un poisson « Bio » ?

Une alimentation saine garantie sans aucun produit d'animaux terrestres et composée :

- De farines de poissons et huiles de poissons issues principalement des co-produits de la pêche (parures de poissons et invendus) et de pêches gérées par quotas pour préserver les ressources naturelles et dont la qualité est contrôlée et certifiée
- De végétaux issus de l'agriculture biologique et garantis sans OGM (pois « bio », soja « bio », maïs « bio »)
- De vitamines et de minéraux naturels ... **et c'est tout.**

Comment s'élève un poisson « Bio » ?

Des méthodes respectueuses du poisson et de son environnement :

- Des faibles charges d'élevage pour un **meilleur confort du poisson (le poisson nage et se muscle)**
- Des **eaux de première qualité** (eaux littorales de classe A)
- Des traitements **limités** et la **priorité donnée aux vaccins**

Quels sont les contrôles ?

L'organisme certificateur indépendant contrôle la stricte application du cahier des charges et de la législation sur toute la filière et garantit la traçabilité totale jusqu'au consommateur, attestée par la présence d'un label numéroté présent sur chaque poisson.

Environnement

La qualité de l'eau et du sédiment est régulièrement suivie et contrôlée ; le taux d'oxygène dissous dans l'eau est mesuré chaque jour. En cas de besoin, des aérateurs sont mis en marche. Une étude d'impact a été réalisée et l'exploitation a été référencée comme Installation Classée pour la Protection de l'Environnement. Le suivi de cet impact montre que celui-ci est limité à la zone d'élevage, il est non cumulatif et réversible.

Alevins

Les lous proviennent de l'écloserie « Les Poissons du Soleil » (Balaruc) et les daurades de « la Ferme Marine du Douhet » (Ile d'Oléron).

Nourrissage

Les poissons sont nourris 1 à 2 fois par jour, avec un aliment dont la taille varie avec l'âge. **L'aliment B-Nature est certifié « Bio ».**

Conduite d'élevage

Pour garder de **faibles densités**, diminuer la compétition alimentaire et optimiser la croissance, les poissons sont triés et répartis par taille.

Durées de croissance

Pour passer de 2 g à 400 g dans les eaux fraîches du Frioul, il faut :
- 16 à 28 mois pour les Daurades
- 18 à 30 mois pour les Lous



7h30 : Pêche

Après 2 jours de jeûne pour une conservation optimale, les poissons sont abattus par choc thermique dans un mélange d'eau de mer glacée afin de leur éviter tout stress et les préparer au transport.



9h30 : Conditionnement

Les poissons sont transportés par bateau (trajet de 20 min) dans des cuves isothermes du Frioul jusqu'au local de conditionnement situé au M.I.N de Saumaty (Estaque).

Les poissons sont « pin'sés », puis calibrés et mis dans des caisses polystyrène. Ils sont couverts de glace avant fermeture de la caisse et étiquetage.

11h00 : Expédition

Les colis sont mis sur palettes et transportés par camions frigorifiques afin d'être livrés chez les grossistes, supermarchés ou détaillants.



9h00 (J+1) :

Retrouvez nos poissons sur l'étal de votre poissonnier, ultra frais, moins de 24h après la pêche.

Provence
aquaculture
www.provaqua.com