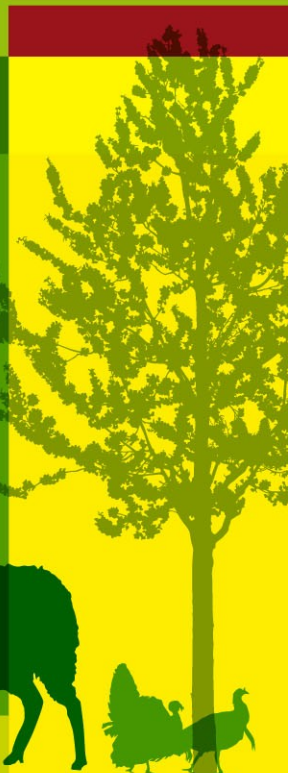


# Quelles opportunités pour les produits issus de l'aquaponie sur les marchés des produits aquatiques et végétaux ?

Jérôme Lafon – FranceAgriMer  
Colloque APIVA  
19 décembre 2018



# Introduction

Une production aquacole + une production végétale  
=

→ un marché des produits aquacoles + un marché des produits  
végétaux

Ou

→ des synergies dans la commercialisation ?

Contexte :

- des attentes des consommateurs et de la société qui évoluent
- des marchés mondialisés et concurrentiels

# Un contexte anxiogène sur l'alimentaire

66%\*



« Je suis inquiet de la sécurité alimentaire »

73%\*\*



« la composition des produits/ la liste des ingrédients est un élément important lors de leur achat. »

64% \*



« Je préfère choisir un produit qui a plus d'ingrédients naturels »



## La confiance en berne, or les Français réclament la confiance

Les français font moins confiance qu'avant :

Aux politiques



66%

Aux médias



52%

A leurs entreprises



42%

Aux marques



38%

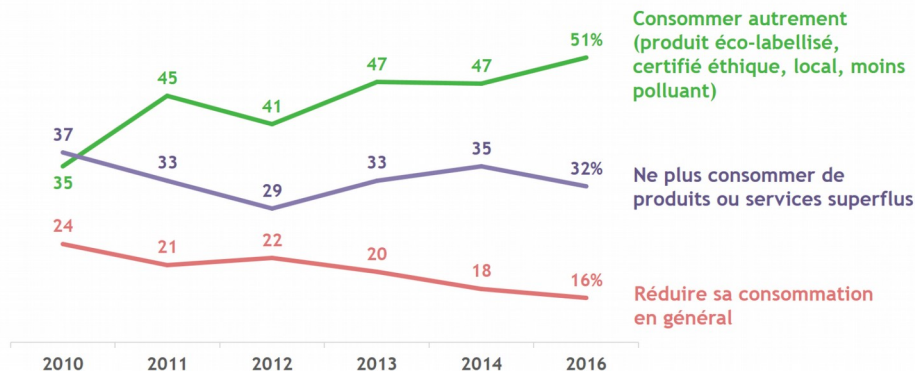
Se méfient des enseignes de la grande distribution.



56%

# La consommation responsable au cœur de l'actualité

Consommer autrement En progression régulière



(source : Greenflex, 2016)



© Etude Ethicity - GreenFlex 2016 - Les Français et la Consommation Responsable

#Ethicity2016

Petit paradoxe...

**86%** des consommateurs jugent que leur comportement nuit à l'environnement...

... mais **74%** jugent que la consommation contribue fortement à leur bonheur...

Étude OBSOCO  
2018



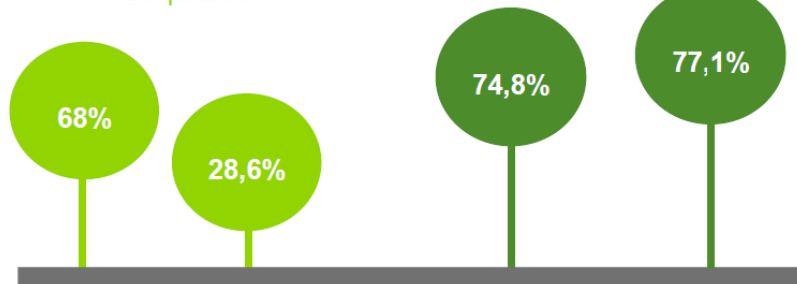
70%

des Français sont prêts à consommer plus responsable

Source : sondage Ifop réalisé pour l'ONG environnementale WWF France publié oct 2017

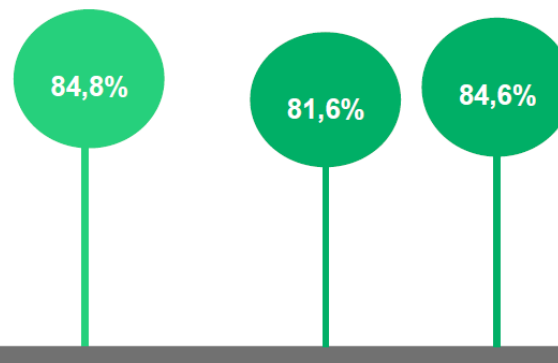
Le local

L'équitable



L'anti gaspillage

L'environnement



ÉTABLI:

# Le comportement évolue aussi dans la manière de consommer

NOMBRE  
D'ENSEIGNES  
FREQUENTEES

2008

7,1

2015

7,6

2018

7,8

Univers  
TOUS CIRCUITS

Nombre moyen d'enseignes fréquentées - Total PGC+FLS- Total France sur une liste de 152 enseignes

## A la maison et en dehors, nos pratiques alimentaires changent en profondeur

Déstructuration des repas: un phénomène qui ne favorise pas le développement des volumes

Hors Domicile



**24%**

des Repas Hors  
Domicile

+14,7% en 4 ans

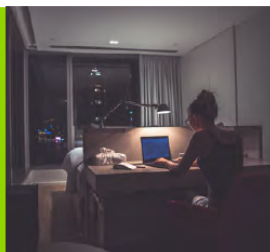
Déstructuration des repas



Simplification des repas

Moins d'entrées de  
fromages et de desserts  
Plus d'apéritifs

Repas zappés



**+4,6%**

Progression du nombre  
de Dîners zappés (3%)

Petit déj zappés  
(6,9%, +2,5%)

Déjeuners zappés  
(5,4%, -1,1%)

Livraison repas à domicile



**12,3%**

Des interrogés  
diminuant leurs  
dépenses se font livrer  
leur repas à domicile au  
moins 1 fois par mois

Indice 129 vs stables

Moins d'invités



**7ème**

Raison de  
déconsommation

« Vous recevez moins d'amis  
et de famille chez vous »  
vs 9ème sur les stables

# Une sensibilité aux leviers marketing traditionnels en recul...

## SENSIBILITÉ A L'INNOVATION



*"Sur ce marché, j'aime bien essayer les produits nouveaux" => tout-à-fait d'accord, plutôt d'accord*

## SENSIBILITÉ AUX PROMOTIONS



*« Pour ce produit, j'achète souvent les produits en promotion » => tout-à-fait d'accord, plutôt d'accord*

## SENSIBILITÉ A FAIRE DES ECONOMIES



*« Pour..., en général, je choisis des produits bon marché » => tout à fait d'accord, plutôt d'accord*

## SENSIBILITÉ AUX PRIX



*« Pour..., en général, je choisis souvent mes produits en fonction du prix » => tout à fait d'accord, plutôt d'accord*

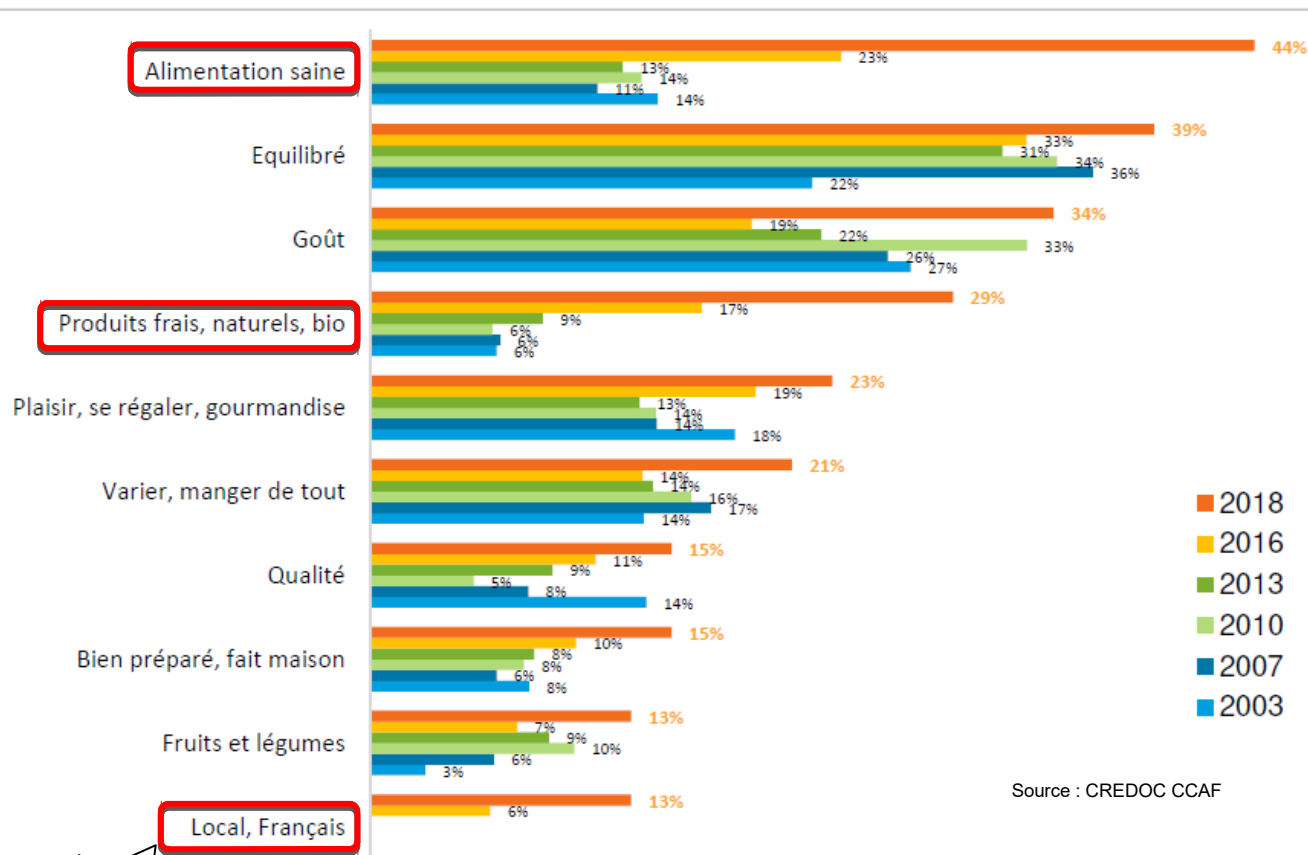
## ... au profit d'un nouveau marketing "éthique"

Parmi les MDD, seuls les marques identifiées « Vertes » (Bio) ou « Terroir » (locales) sont en hausse (en parts de marché valeur)

**MDD  
THEMATIQUES** **+5,3% de CA**  
.vs -1,3% pour les MDD Classiques

# Des préoccupations qui se vérifient dans les attentes des consommateurs

Pour vous, qu'est-ce que bien manger ? question ouverte post-codée (plusieurs réponses possibles)



Source : CREDOC CCAF

Nouveau

# Principales tendances lourdes et attentes



## Des acheteurs toujours plus préoccupés par l'origine des produits

31% des acheteurs considèrent que **l'Origine de produit** est un critère important dans le choix de leurs produits alimentaires



#1

82% : Viande Bovine Française existe aussi pour viande Porc Lapin



#2

80% : Made in France, Origine garantie fabriqué en France



#4

58% : AOC | AOP | IGP



\*Source : Kantar Worldpanel LinkQ Bio réalisé auprès de 7090 PRA représentatives des foyers Français - juillet 2018

Les labels relatifs au Made in France sont d'ailleurs les plus incitatifs à l'achat (parmi 34 labels testés)

1.



Incitatif à l'achat pour 86% des connaisseurs

VS



Incitatif pour 79% de ses connaisseurs

VS



Incitatif pour 62% de ses connaisseurs

VS



Incitatif pour 45% de ses connaisseurs

Les produits issus de PME représentent **11,7% des dépenses des français en PGC-Frais LS** et assurent près de **50% de la croissance** cette année !

Le local / terroir  
(+4,7% de CA MDD)



**L'ARTISAN  
AL**

# Réassurance : un besoin de transparence et de garanties grandissant



+30,1% de croissance en nombre d'articles  
+35,6% de croissance en valeur

Cam P6 2018 vs Cam P6 2017

Le végétal  
(+32,6% de CA MDD)



55% des  
acheteurs français  
considèrent que les  
labels de l'agriculture  
biologique sont  
importants ou très  
importants lors de  
leurs achats PGC-FLS

\*Source : Kantar Worldpanel LinkQ Bio réalisé auprès  
de 7090 PRA représentatives des  
foyers Français - Juillet 2018

Le Bio  
(+14,3% de CA MDD - food)



Importance des mentions lors des achats de produits alimentaires, HB et entretien

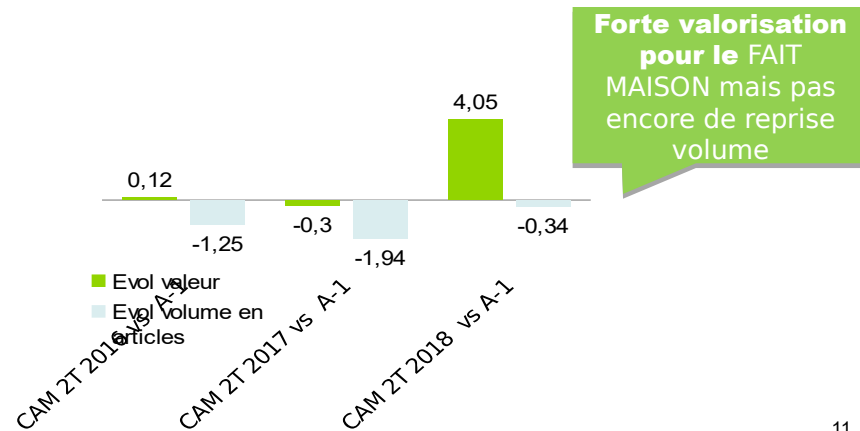
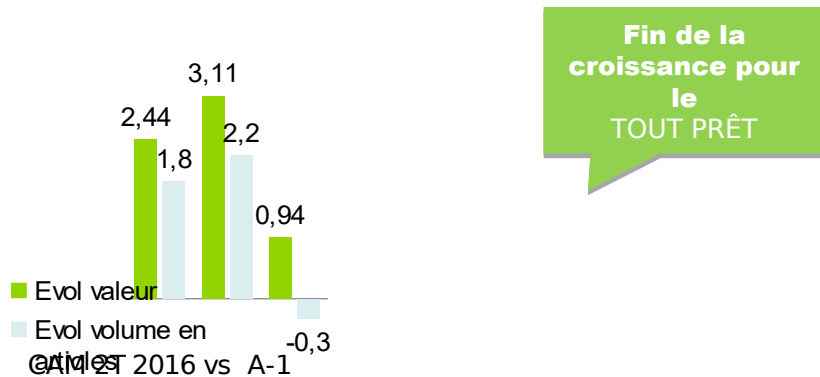
|                                                                                        |      |      |   |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------|------|---|
| Sans additifs sans arômes artificiels colorants ni conservateurs agents de textures... | 31,8 | 43,7 | 1 |
| Sans paraben 0% sans sels d'aluminium                                                  | 37,1 | 36,8 | 1 |
| Nourri sans OGM                                                                        | 33,9 | 38,5 | 1 |
| Moins de sucre Sel réduit                                                              | 25,3 | 45,2 | 1 |
| Sans huile de palme                                                                    | 32,7 | 36   | 1 |
| Sans bisphénol A sans BPA                                                              | 32,7 | 34,7 | 1 |
| X% d'ingrédients naturels                                                              | 23,1 | 43   | 1 |
| Sans nitrite                                                                           | 24   | 36   | 1 |
| Formule ingrédients biodégradables                                                     | 14,7 | 42   | 1 |
| Sans lactose                                                                           | 6,2  | 23,4 | 1 |
| Sans gluten                                                                            | 4,8  | 31,4 | 1 |

\*Source : Kantar Worldpanel LinkQ Bio réalisé auprès de  
7090 PRA représentatives des foyers Français - Juillet  
2018

*Cuisiner ? Oui, mais sans chercher de recette, sans faire les courses, sans calculer les doses*



Le Tout Prêt ne tire pas plus son épingle du jeu que le Fait Maison désormais.



# Conclusion

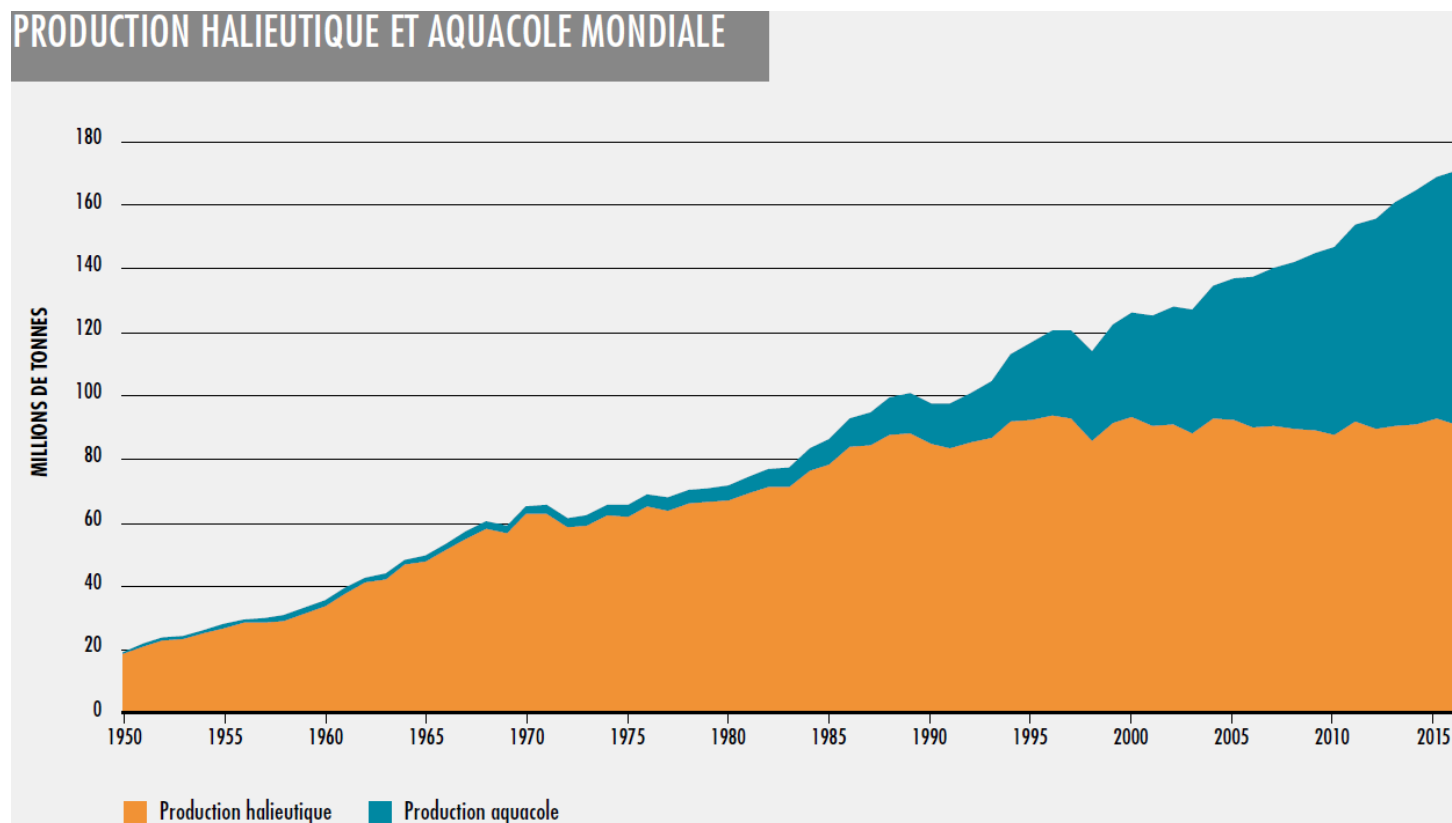
#1 – un changement dans le choix des aliments avec des tendances clefs qui s'affirment depuis quelques années: le Manger moins mais Mieux

- **le bio** est devenu incontournable et est présent dans tous les foyers
- **le végétal** continue d'investir les rayons au détriment des protéines animales
- **le « sans »** se décline à l'infini pour arriver à la transparence
- **la provenance du produit et son histoire** deviennent des critères prioritaires

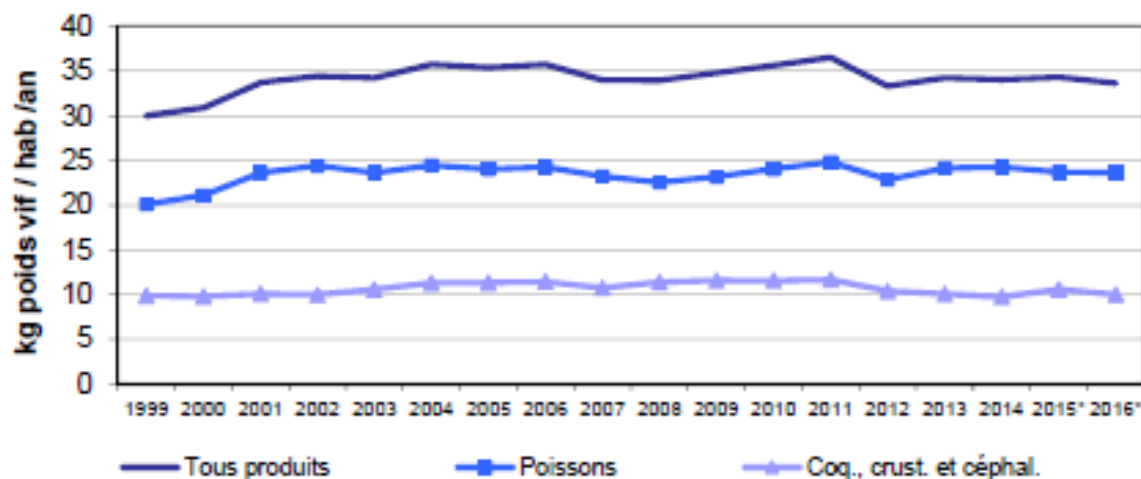
#2 - N'oublions pas néanmoins les basiques: Praticité et Plaisir

#3 – Le suivi du comportement dans la manière de consommer (hors domicile, circuits de distribution, expérience...) sera l'un des prochains grands enjeux

# Le marché des produits aquatiques – éléments de contexte



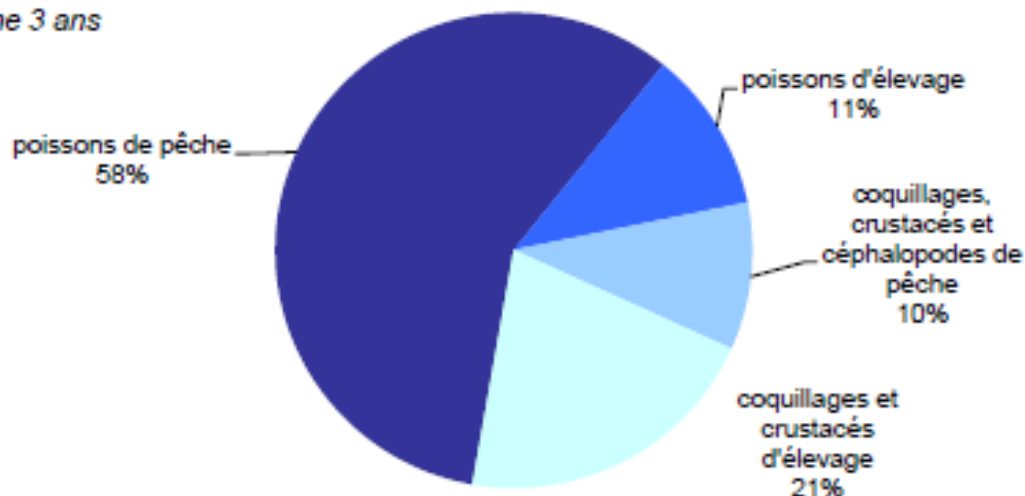
## CONSOMMATION PAR HABITANT DE PRODUITS AQUATIQUES



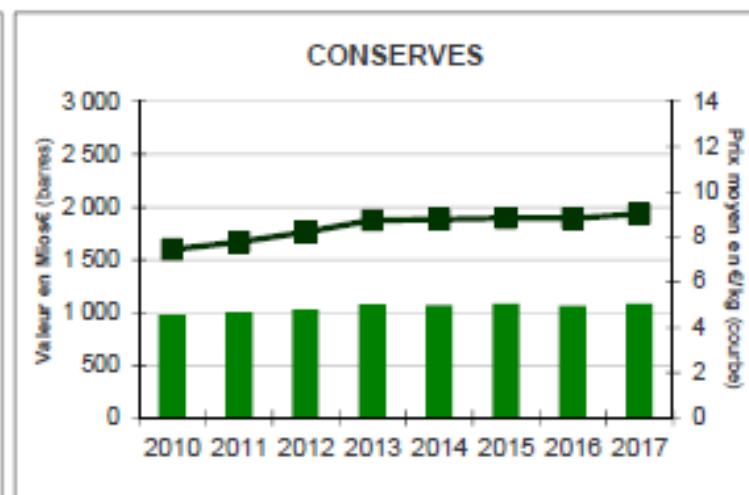
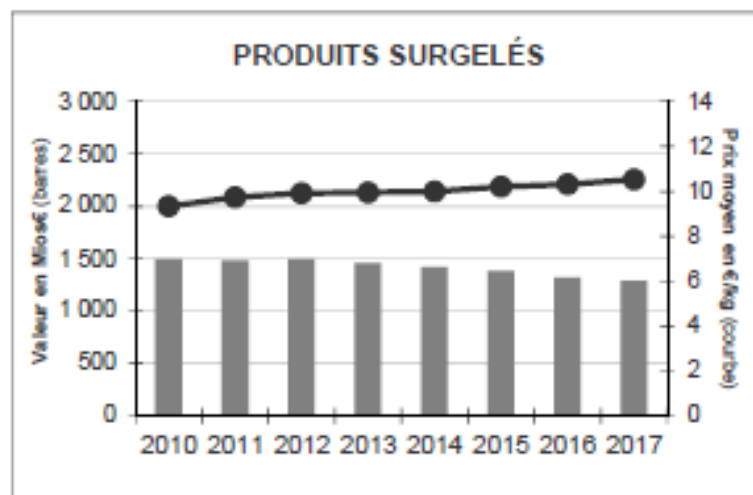
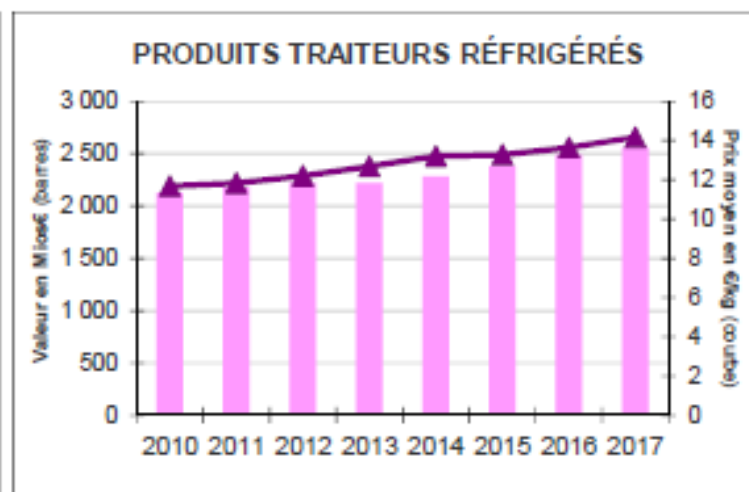
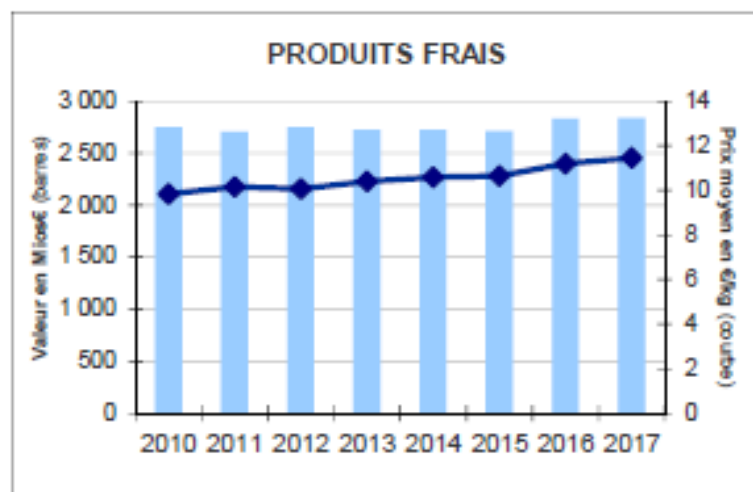
CA de la production française :  
Pêche : 1 Mds €  
Aquaculture : 700 M€

## CONSOMMATION PAR HABITANT DE PRODUITS AQUATIQUES

Moyenne 3 ans



Importations de produits aquatiques :  
6 Mds €

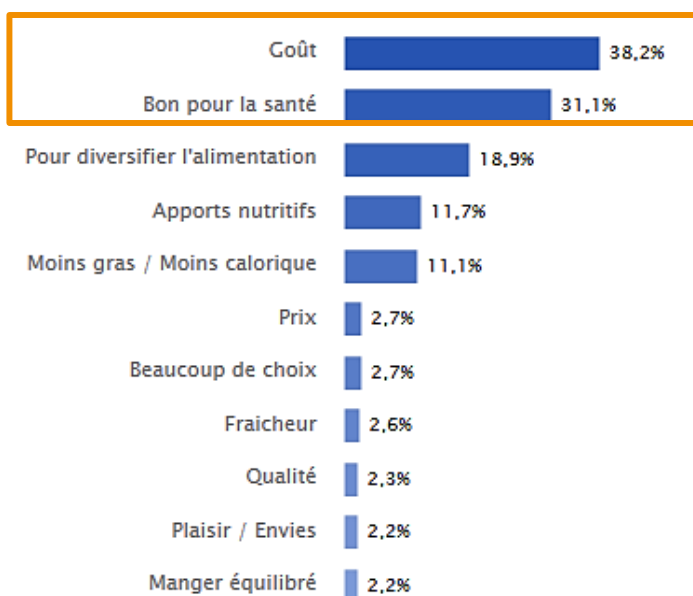


# Motivations et freins à la consommation de produits aquatiques en France

Quelles sont vos **motivations** à la consommation de poisson?

Réponse libre recodée a posteriori dans les thématiques ci-contre pour les quantifier

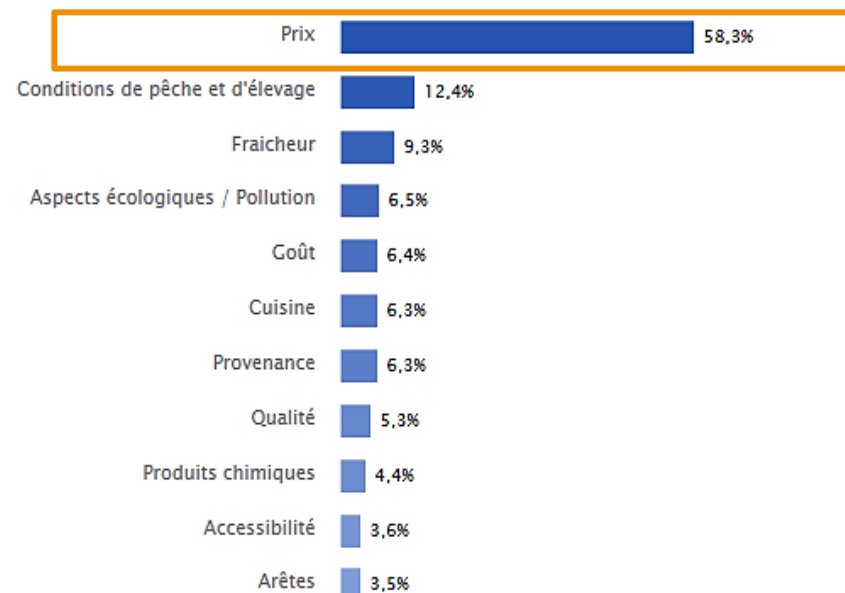
Réponses effectives : 811



Quelles sont les **freins** à la consommation de poisson?

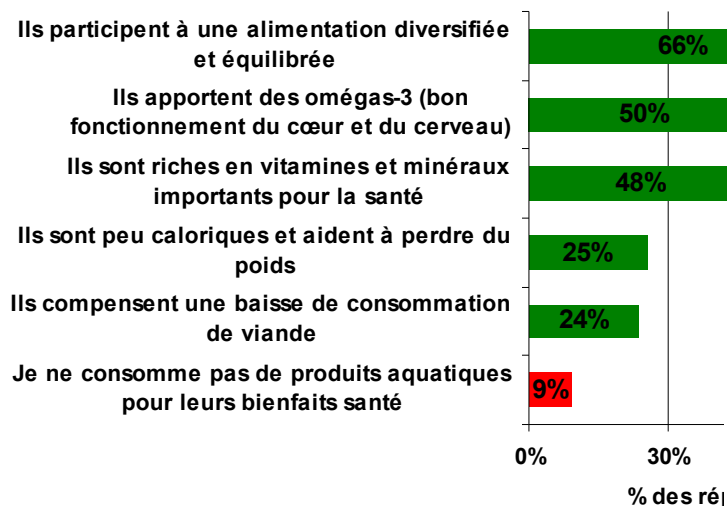
Réponse libre recodée a posteriori dans les thématiques ci-contre pour les quantifier

Réponses effectives : 796

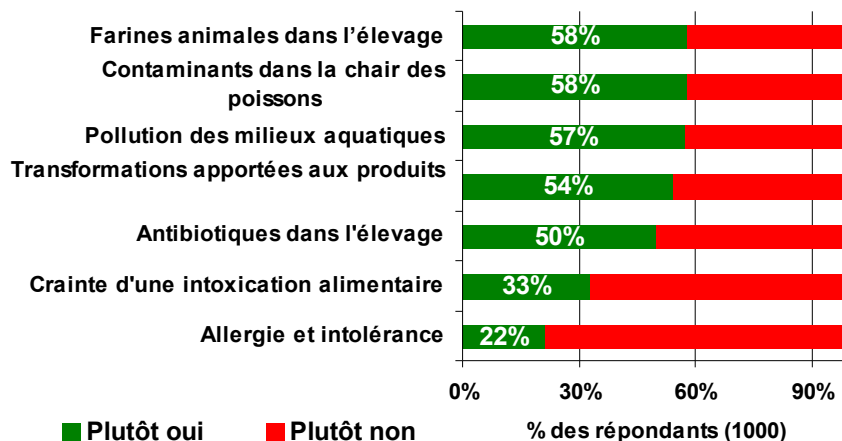


# Les motivations santé des produits aquatiques

## Les motivations santé de la consommation des produits aquatiques

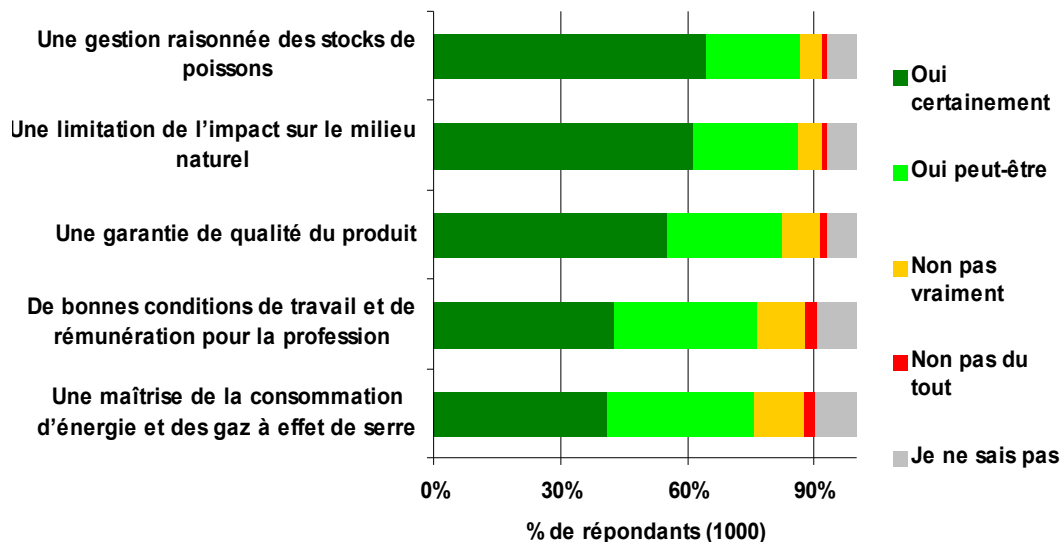


## Les raisons d'une diminution de la consommation de produits aquatiques

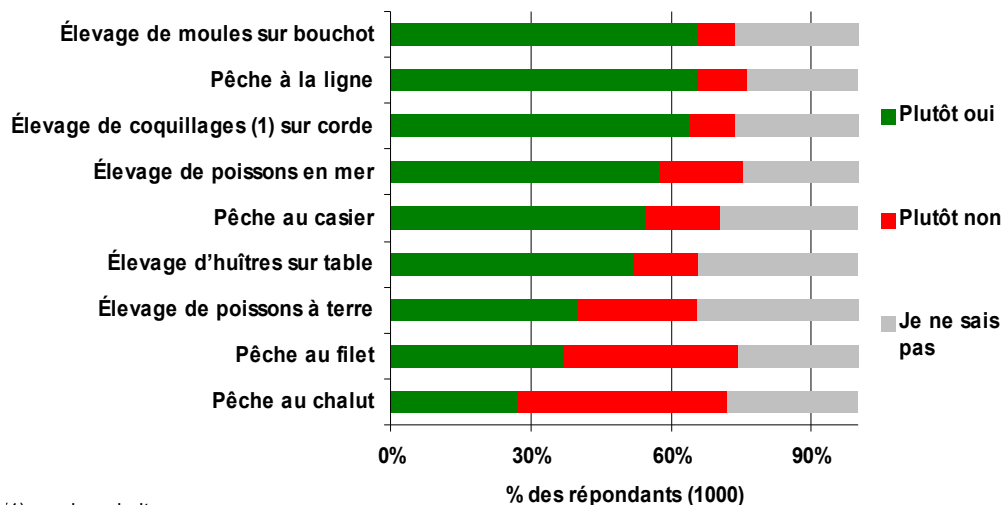


# Attentes et connaissance de la filière: durabilité des produits de la mer

« Qu'attendez-vous d'un produit aquatique dit "durable" ? »



« Selon vous, les pratiques suivantes peuvent-elles être durables ? »



<sup>1)</sup> moules, huîtres

# Notoriété des espèces aquatiques

|                                                |     |
|------------------------------------------------|-----|
| Merlan                                         | 99% |
| Crabe / tourteau                               | 99% |
| Saumon                                         | 98% |
| Cabillaud/ Morue                               | 98% |
| Poissons blancs (lieu, merlu, lotte, sole...)  | 98% |
| Poissons bleus (sardine, maquereau, hareng...) | 98% |
| Crustacés                                      | 98% |
| Thon                                           | 98% |
| Truite                                         | 98% |
| Maquereau                                      | 98% |
| Moule                                          | 98% |
| Coquille Saint Jacques                         | 98% |
| Crevettes/gambas/bouquet                       | 98% |
| Espadon                                        | 98% |
| Coquillages                                    | 97% |
| Sardine                                        | 97% |
| Langoustine                                    | 97% |
| Anchois                                        | 97% |
| Écrevisse                                      | 97% |
| Huître                                         | 96% |
| Poulpes, calmars/encornet, seiche              | 96% |
| Hareng                                         | 96% |
| Palourde                                       | 96% |
| Merlu                                          | 95% |
| Lotte / baudroie                               | 95% |
| Lieu d'Alaska                                  | 95% |
| Daurade                                        | 95% |
| Carpe                                          | 95% |

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| Raie                          | 94% |
| Anguille                      | 94% |
| Buccin/bulot                  | 94% |
| Lieu noir                     | 93% |
| Sole                          | 93% |
| Algues                        | 93% |
| Bar / Loup                    | 92% |
| Esturgeon                     | 92% |
| Brochet                       | 92% |
| Homard                        | 92% |
| Roussette/Saumonette          | 90% |
| Limande                       | 89% |
| Coque                         | 89% |
| Oursin                        | 89% |
| Requin                        | 88% |
| Turbot                        | 88% |
| Couteau                       | 88% |
| Araignée de mer               | 85% |
| Eglefin / Haddock             | 84% |
| Perche                        | 82% |
| Mulet                         | 81% |
| Congre                        | 80% |
| Rouget Barbet                 | 80% |
| Julienne / Lingue             | 78% |
| Plie /Carrelet                | 77% |
| Crabe des neiges, crabe royal | 75% |
| Lieu jaune                    | 72% |
| Panga                         | 71% |
| Amande de mer                 | 69% |
| Praire                        | 68% |

|           |     |
|-----------|-----|
| Silure    | 67% |
| Ormeau    | 63% |
| Maigre    | 61% |
| Tacaud    | 59% |
| Sabre     | 58% |
| Grenadier | 57% |
| Grondin   | 54% |
| Tilapia   | 52% |
| Hoki      | 49% |
| Sébaste   | 49% |
| Chinchard | 46% |
| Légine    | 43% |
| Crépidule | 35% |

# Image des espèces aquatiques

|                                                |     |
|------------------------------------------------|-----|
| Coquille Saint Jacques                         | 7,0 |
| Poissons blancs (lieu, merlu, lotte, sole...)  | 6,6 |
| Langoustine                                    | 6,2 |
| Moule                                          | 6,1 |
| Sole                                           | 6,0 |
| Cabillaud/ Morue                               | 5,9 |
| Homard                                         | 5,8 |
| Daurade                                        | 5,8 |
| Crevettes/gambas/bouquet                       | 5,8 |
| Sardine                                        | 5,8 |
| Crustacés                                      | 5,6 |
| Crabe / tourteau                               | 5,6 |
| Truite                                         | 5,5 |
| Thon                                           | 5,5 |
| Bar / Loup                                     | 5,5 |
| Poissons bleus (sardine, maquereau, hareng...) | 5,5 |
| Lieu d'Alaska                                  | 5,4 |
| Lotte / baudroie                               | 5,4 |
| Turbot                                         | 5,4 |
| Merlan                                         | 5,4 |
| Merlu                                          | 5,2 |
| Lieu noir                                      | 5,1 |
| Maquereau                                      | 5,1 |
| Rouget Barbet                                  | 5,1 |
| Coquillages                                    | 5,0 |

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| Saumon                            | 5,0 |
| Limande                           | 5,0 |
| Coque                             | 4,8 |
| Praire                            | 4,6 |
| Eglefin / Haddock                 | 4,5 |
| Raie                              | 4,3 |
| Écrevisse                         | 4,3 |
| Julienne / Lingue                 | 4,3 |
| Roussette/Saumonette              | 4,3 |
| Espadon                           | 4,2 |
| Crabe des neiges, crabe royal     | 4,2 |
| Palourde                          | 4,1 |
| Huître                            | 3,9 |
| Esturgeon                         | 3,9 |
| Buccin/bulot                      | 3,8 |
| Plie / Carrelet                   | 3,8 |
| Sabre                             | 3,7 |
| Lieu jaune                        | 3,7 |
| Grondin                           | 3,7 |
| Hareng                            | 3,6 |
| Araignée de mer                   | 3,6 |
| Perche                            | 3,6 |
| Poulpes, calmars/encornet, seiche | 3,4 |
| Brochet                           | 3,4 |
| Amande de mer                     | 3,4 |

|           |      |
|-----------|------|
| Maigre    | 3,1  |
| Ormeau    | 2,9  |
| Sébaste   | 2,9  |
| Chinchard | 2,7  |
| Anchois   | 2,7  |
| Couteau   | 2,5  |
| Grenadier | 2,4  |
| Algues    | 2,3  |
| Congre    | 2,3  |
| Carpe     | 2,2  |
| Mulet     | 2,1  |
| Tacaud    | 2,0  |
| Anguille  | 1,6  |
| Oursin    | 1,6  |
| Légine    | 1,5  |
| Hoki      | 1,0  |
| Tilapia   | 0,7  |
| Requin    | 0,7  |
| Silure    | -1,4 |
| Crépidule | -1,8 |
| Panga     | -2,3 |

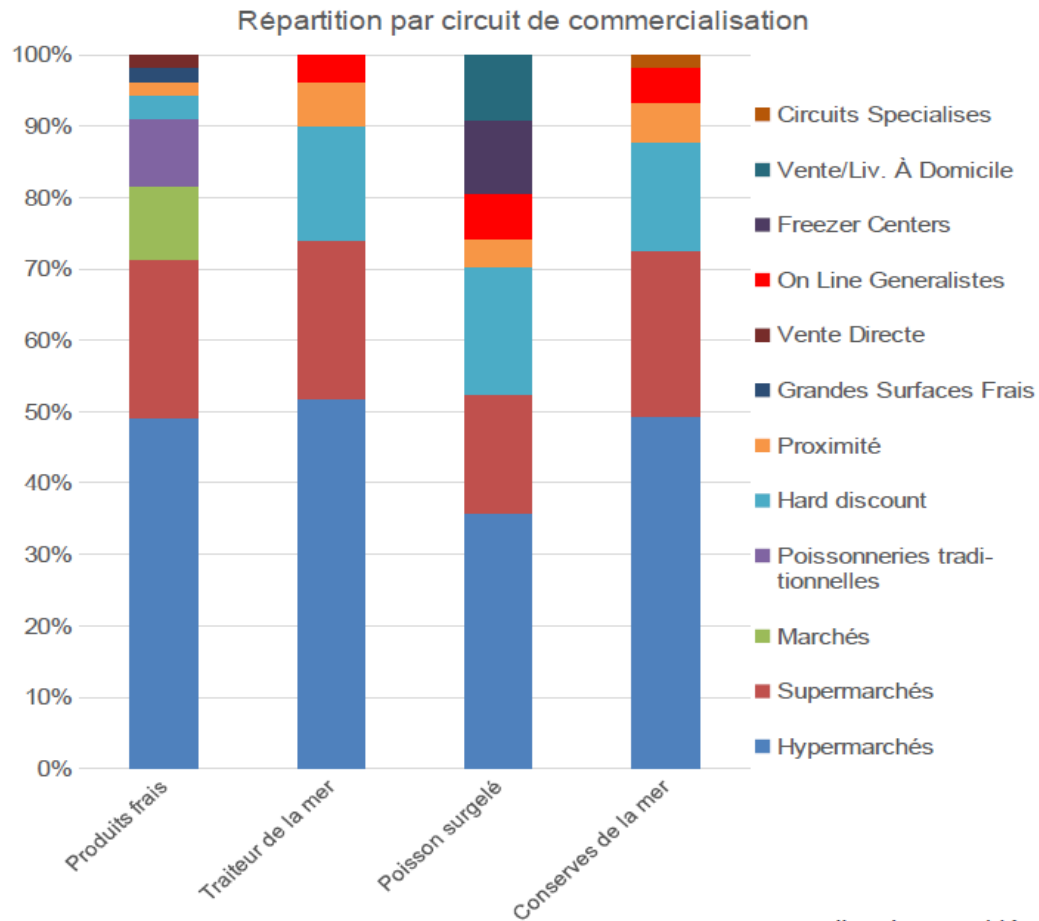
# Consommation des espèces aquatiques

|                                                |     |
|------------------------------------------------|-----|
| Saumon                                         | 70% |
| Crevettes/gambas/bouquet                       | 67% |
| Poissons blancs (lieu, merlu, lotte, sole...)  | 64% |
| Thon                                           | 61% |
| Cabillaud/ Morue                               | 59% |
| Poissons bleus (sardine, maquereau, hareng...) | 53% |
| Sardine                                        | 53% |
| Moule                                          | 42% |
| Crustacés                                      | 41% |
| Maquereau                                      | 38% |
| Truite                                         | 37% |
| Lieu d'Alaska                                  | 35% |
| Lieu noir                                      | 34% |
| Merlan                                         | 34% |
| Coquillages                                    | 32% |
| Coquille Saint Jacques                         | 32% |
| Merlu                                          | 30% |
| Poulpes, calmars/encornet, seiche              | 27% |
| Huître                                         | 26% |
| Buccin/bulot                                   | 26% |
| Eglefin / Haddock                              | 25% |
| Palourde                                       | 21% |
| Lotte / baudroie                               | 20% |
| Daurade                                        | 20% |
| Crabe / tourteau                               | 19% |
| Turbot                                         | 19% |
| Langoustine                                    | 18% |
| Hoki                                           | 18% |

|                      |     |
|----------------------|-----|
| Sole                 | 18% |
| Praire               | 18% |
| Lieu jaune           | 17% |
| Julienne / Lingue    | 17% |
| Bar / Loup           | 17% |
| Hareng               | 17% |
| Rouget Barbet        | 16% |
| Anchois              | 16% |
| Coque                | 16% |
| Écrevisse            | 15% |
| Plie /Carrelet       | 14% |
| Raie                 | 14% |
| Mulet                | 14% |
| Araignée de mer      | 14% |
| Maigre               | 13% |
| Algues               | 13% |
| Limande              | 12% |
| Sabre                | 12% |
| Roussette/Saumonette | 11% |
| Espadon              | 10% |
| Chinchard            | 10% |
| Panga                | 10% |
| Sébaste              | 9%  |
| Crépidule            | 9%  |
| Couteau              | 9%  |
| Homard               | 9%  |
| Requin               | 8%  |
| Grenadier            | 8%  |
| Grondin              | 8%  |

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Oursin                        | 8% |
| Perche                        | 7% |
| Esturgeon                     | 7% |
| Tacaud                        | 6% |
| Brochet                       | 6% |
| Anguille                      | 6% |
| Amande de mer                 | 6% |
| Crabe des neiges, crabe royal | 6% |
| Légine                        | 5% |
| Silure                        | 5% |
| Congre                        | 4% |
| Tilapia                       | 4% |
| Ormeau                        | 4% |
| Carpe                         | 2% |

# Les canaux de distribution



d'après panel Kantar

En conclusion, quelques éléments de discussion pour la commercialisation des produits aquatiques :

Une exigence de qualité et de goût pour les produits de l'aquaponie avec un prix de revient maîtrisé

Des choix d'espèces cohérents avec la stratégie de commercialisation et les possibilités de valorisation

Une image naturelle/biomimétisme qui doit permettre de dépasser le caractère technologique de la production recirculée

Toutefois l'aquaponie exige des compétences particulières qui peuvent être mises en avant

Une insertion dans le territoire à valoriser, avec pédagogie et communication

# La commercialisation des productions végétales

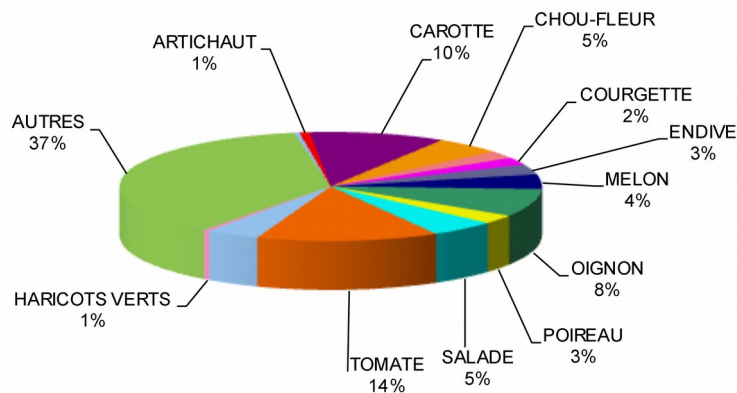
Une grande diversité :

- De productions possibles :
  - Fruits et légumes
  - Productions horticoles
  - Plantes à parfum, aromatiques et médicinales
- De voies de commercialisation et de valorisation :
  - Circuits de distribution
  - Transformation
-

## Fruits et légumes – chiffres clefs

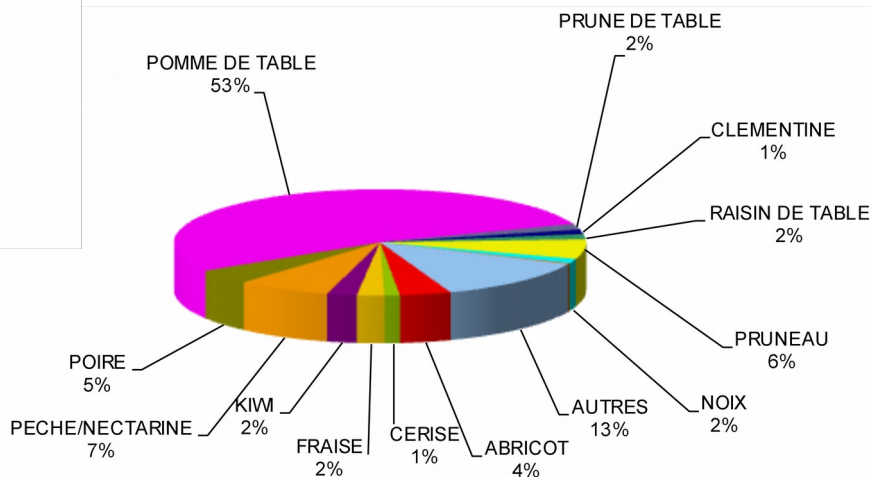
Valeur de la production française :

Fruits et légumes frais : 6,2 Mds € sur 380 000 ha soit 1,3 % de la SAU



Volumes de production : poids des différentes espèces

\* salade = laitue, chicorée, cresson, mâche



## Fruits et légumes – chiffres clefs

Une balance commerciale dont le déséquilibre se creuse (données 2016) :

| En millions € | Importations | Exportations | Solde    |
|---------------|--------------|--------------|----------|
| Fruits        | 4459,99      | 1568,78      | -2891,21 |
| Légumes       | 2134,34      | 1078,71      | -1055,63 |
| Total         | 6594,33      | 2647,49      | -3946,84 |

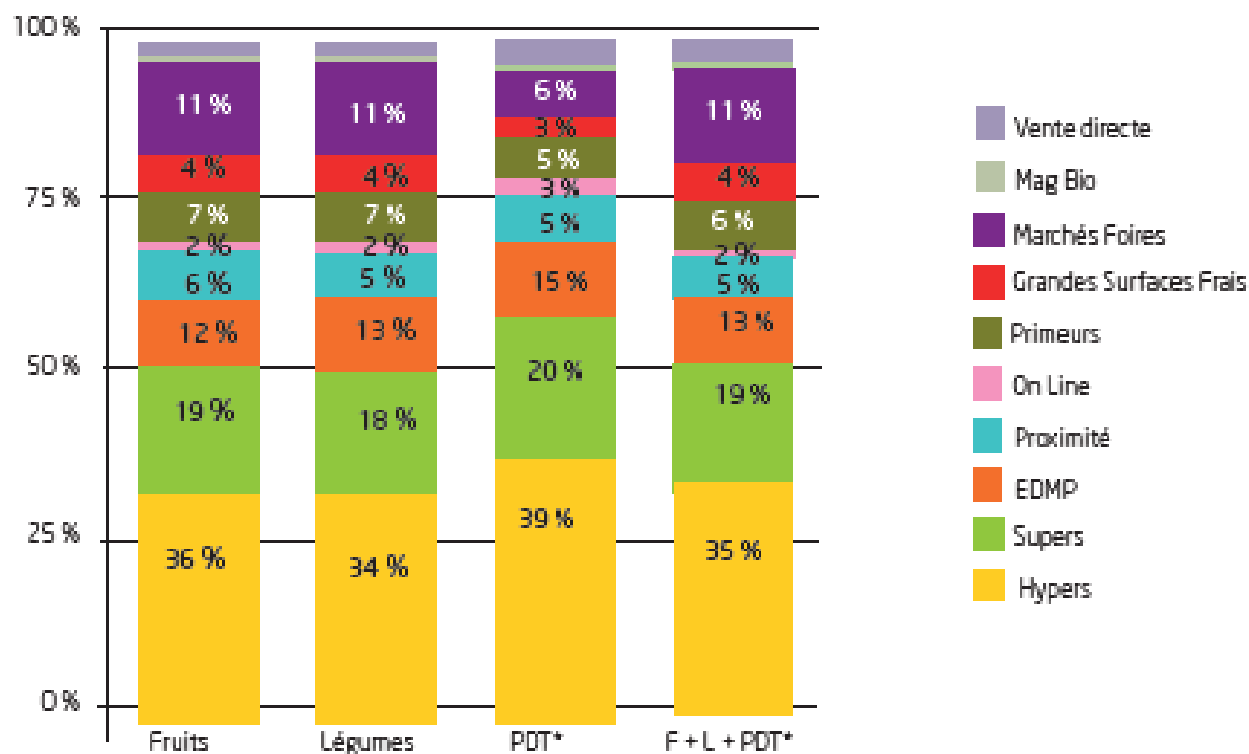
Portée notamment par concombre (54 M€), melon (100 M€), courgette (110 M€), salade (60 M€), tomate (255 M€), fraise (130 M€), kiwi (70 M€), raisin de table (140 M€)

Des productions hors-sol en fort développement, avec une attention pour la qualité gustative des produits, mais différentiel de coût du travail qui pèse sur la compétitivité

## Circuits de distribution des fruits et légumes

Des dépenses des ménages en hausse de + de 5 % par an, et des volumes d'achat en hausse

## Répartition en **volume** des achats des ménages dans les principaux circuits de distribution en 2016



**18 932**  
entreprises

**58 455**  
emplois

**7,09 milliards**  
d'euros de CA

**53 000**  
entreprises  
spécialisées

170 000  
emplois

**14 milliards**  
d'euros de CA

## PRODUCTION

**3 611**  
entreprises

**19 289**  
emplois

**1,6 milliard**  
d'euros de CA

**1 239 entreprises**  
à dominante "pépiniéristes"  
**avec 7 521 emplois**

**1 894 entreprises**  
à dominante "horticulteurs"  
**avec 9 716 emplois**

**449 entreprises**  
à dominante fleurs coupées  
avec 1 774 emplois

**29 entreprises**  
à gammes mixtes  
avec 278 emplois

## PAYSAGE

**30 250**  
entreprises

**91 420**  
emplois

**5,3 milliards**  
d'euros de CA

ENTREPRISES DU PAYSAGE

**29 100** entreprises  
**88 600** emplois  
**5,14 milliards** d'euros de CA

PAYSAGISTES CONCEPTEURS

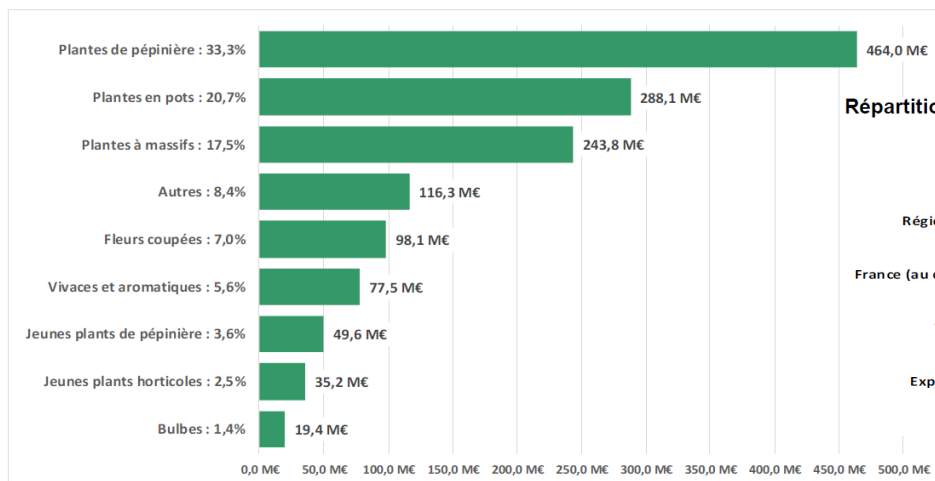
**1 150** agences privées  
**2 820** paysagistes concepteurs  
**241 millions** d'euros de CA

PLUS D'INFOS SUR [WWW.valhor.fr](http://www.valhor.fr) SUIVEZ-NOUS SUR  ET 

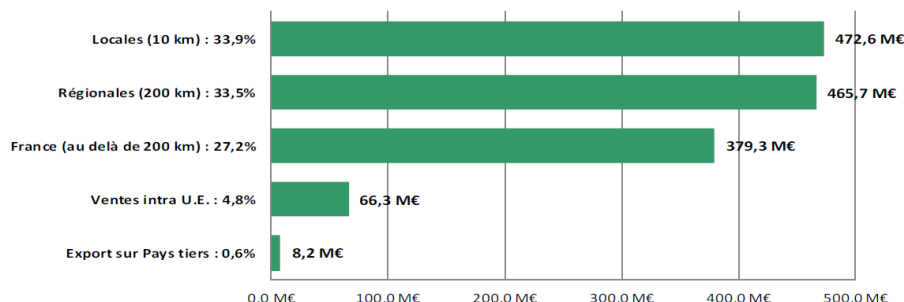
Sources : Observatoire des données structurelles des entreprises de production de l'horticulture et de la pépinière ornementales par AND International pour FranceAgriMer, données 2015. Chiffres clés des entreprises du paysage par I-C pour WALHOR et l'INPE - Les Entreprises du Paysage, données 2016. Chiffres clés des jardineries/gaineries par I-C pour WALHOR et la FNJM, données 2014. Revue Jardinière, Groupe J, données 2013. Chiffres clés des fleuristes par I-C pour WALHOR et la FFF, données I-C et RLESA 2015. Observatoire 2016 des paysagistes concepteurs I-C pour WALHOR et la FFF-GNS, données 2015/2016. Données 2017 observatoires chiffres clés des arrosistes, AND pour WALHOR.

# Les produits de l'horticulture

## Répartition des ventes par type de produits (ensemble France, hors Corse)



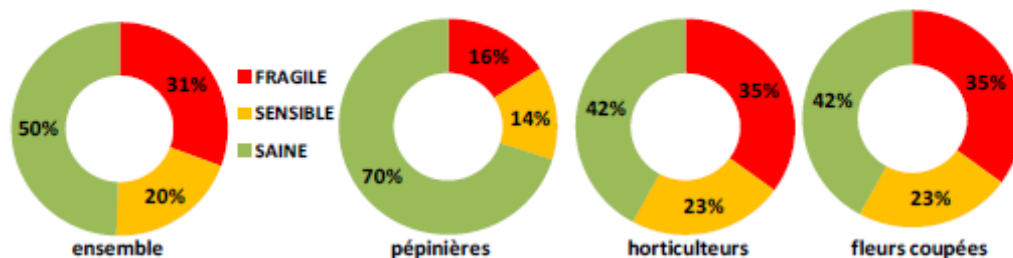
## Répartition des ventes par zone géographique en 2015



## Un secteur en difficulté :

- Un chiffre d'affaires à la production de 1,2 Mds €, en baisse de 4 % par an
- Sur une SAU de 15000 ha, en baisse de 3,5 % par an

## Répartition des entreprises horticoles et pépinières selon leur situation économique et financière en 2014



## Ensemble des végétaux

Nombre de foyers  
(en millions)



**21,5 M**

Taux de pénétration  
(% des foyers en France)

**77%**

### PANIER MOYEN ANNUEL

Nombre  
moyen  
de végétaux  
par acheteur



**30,1**

Somme  
moyenne  
dépensée  
par acheteur



**113,0 €**

Soit en prix moyen par végétal :

**3,8 €**

Quantités achetées  
(en millions d'entités)

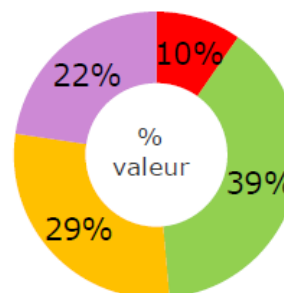
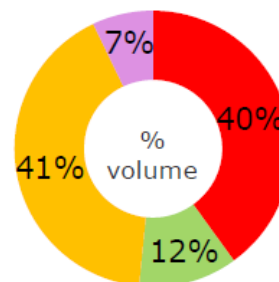


**709 M**

Sommes dépensées  
(en millions d'euros)



**2 815 M€**



■ Végétaux potagers

■ Végétaux d'intérieur

■ Végétaux d'extérieur

■ Cimetière/obsèques

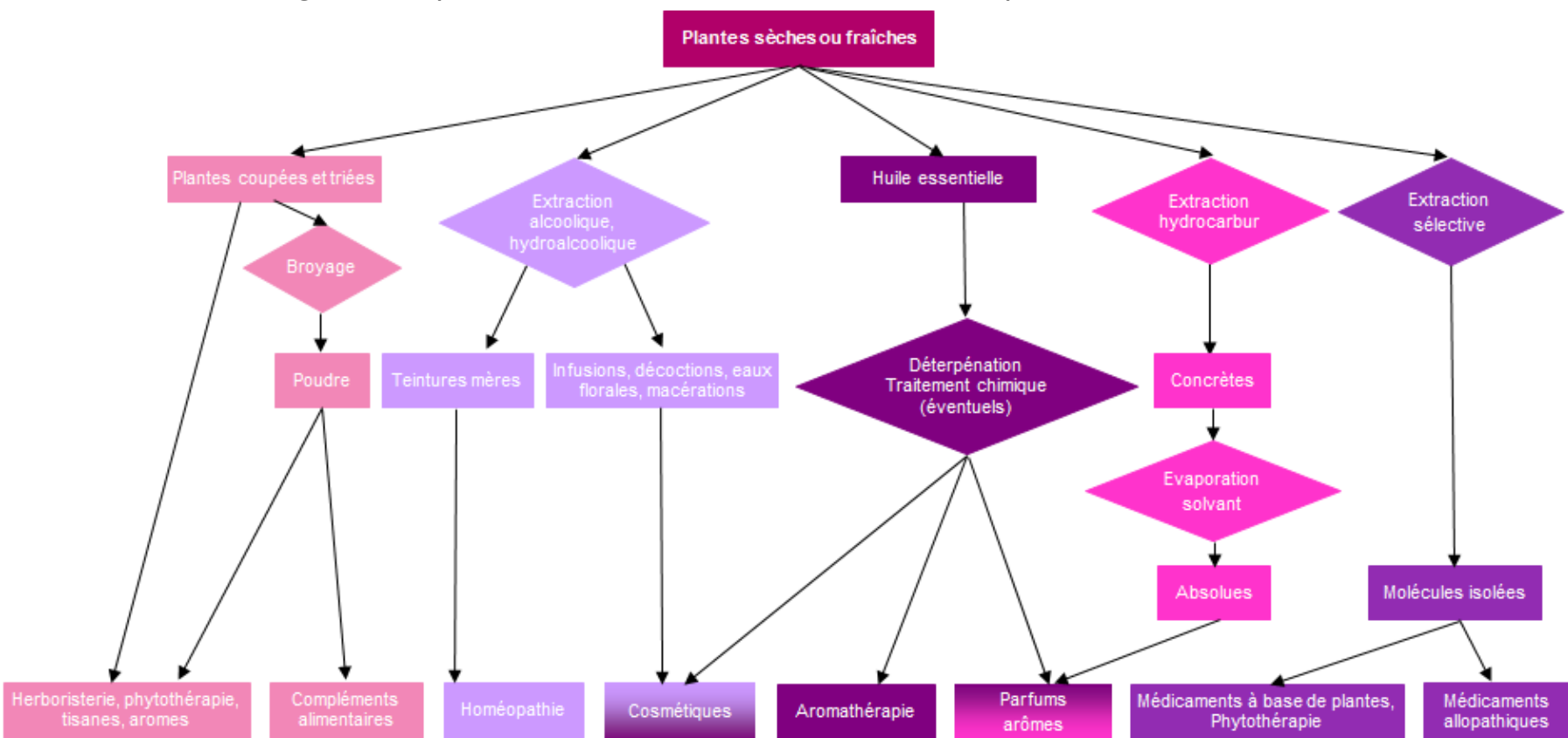
Végétaux d'ornement

En 2015 en France, 27,976 millions de ménages résidaient sur le territoire métropolitain.

Base : ensemble des végétaux d'ornement et de potager

# Les plantes à parfum, aromatiques et médicinales

Un secteur dynamique, porté par une demande mondiale en explosion dans des domaines d'utilisation très larges et des innovations technologiques (plantes à traire, chimie verte...)



Des surfaces exploitées en augmentation continue :  
de 19 000 ha en 2012 à 30 000 ha en 2016

Une grande diversité de plantes cultivées et des types de transformations (surgelé, frais, sec, extraits...) : lavande, sauge, immortelle, aneth, basilic, ciboulette, coriandre, estragon, fenouil, menthe, persil, thym, pavot, artichaut, camomille, mélisse, chardon marie, psyllium noir...

Des exigences fortes de qualité, de traçabilité et d'absence de polluant pour les industries du médicament ou de la cosmétique

Mais également une demande forte de certification AB

# *Des opportunités pour les productions végétales en aquaponie ?*

L'aquaponie apporte des réponses à certaines attentes des consommateurs et des marchés :

- Local
- Goût et qualité
- Environnement de culture préservé
- Impact maîtrisé sur les écosystèmes

Mais la taille du marché atteignable dépendra aussi du niveau de prix de revient et des stratégies de commercialisation et de valorisation des produits



Merci pour votre attention !

