



Les poissons de ligne « Signé Poitou-Charentes »



La filière en bref

Les professionnels de la filière pêche de Poitou-Charentes réunis au sein de l'Association de PROMotion des produits de la MER (**APROMER**) se sont engagés en 2001 dans une Démarche Qualité en faveur du Bar de ligne.

Une soixantaine d'adhérents (45 pêcheurs, 10 poissonniers, 3 criées et 1 mareyeur) participent à la mise en marché d'un produit de qualité le Maigre de ligne Signé Poitou-Charentes.

Comment trouver ce produit ?

Les Poissons de ligne sont vendus toute l'année. Ils sont distribués par les poissonniers qui s'approvisionnent dans les criées régionales (La Côtinière, La Rochelle et Royan) ou par l'intermédiaire de mareyeurs.

Retrouvez les adresses des points de vente en suivant ce lien : http://www.irqua.com/connaitre/?section=recherche_producteur

Le Signé Poitou-Charentes garantit...

- **une seule technique de pêche autorisée** : la ligne
- des bateaux qui ne sortent que pour des pêches inférieures à 24h et un débarquement du poisson obligatoirement en criées charentaises
- **un glaçage du poisson obligatoire**
- **des poissons remontés vivants et non abîmés**
- **un temps de conservation ≤ à 96 heures** entre la vente en criée et la vente au consommateur
- **une identification individuelle des poissons par un pin's.**

Contact

Association pour la PROMotion des produits de la MER (APROMER)

Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire
Téléport 4 - Astérama 1 -1 avenue Thomas Edison
CS 80175 CHASSENEUIL
86963 FUTUROSCOPE CEDEX
Tél : 05.49.30.33.45 - Fax : 05.49.30.33.54
irqua-qualite@irqua.com

Info diététique...

Les poissons sont riches en protéines, en acides gras essentiels, en minéraux notamment en iode et phosphore et sont une source de fer.