

SA.THO.AN.

Organisation de producteurs

Le Grau du Roi

Sète

Port de Bouc

Port Camargue

Marseille

Agde

Mer Méditerranée

Port
La Nouvelle

Port Vendres

Les pêcheurs du Golfe du Lion

Le golfe du Lion, avec son plateau continental qui s'étend jusqu'à 60 km au large offre des conditions de pêche exceptionnelles.

Des hommes de métier, de tradition et de passion, sentinelles de la mer, responsables et respectueux de la ressource et de l'environnement.



**Des espèces variées, un poisson abondant.
Le goût incomparable du poisson sauvage
de la Méditerranée.**

Une flottille performante, dotée des meilleurs équipements techniques, au service de la fraîcheur, de la qualité et de la gestion de la ressource.

**Sélectivité des captures
Froid embarqué
Sécurité**



SA.THO.AN.

Cap Saint-Louis 3B - 28, promenade J.B. Marty - 34200 SÈTE - FRANCE

Tél. : 33(0) 467 46 04 15 - Fax : 33(0) 467 46 05 13

E.mail : sathoan@wanadoo.fr - www.sete-peche.fr



Le poisson bleu produit de qualité, fraîcheur et santé.

L'un des derniers aliments de qualité sauvage issu du milieu naturel

Qui puise son alimentation dans
une mer **Méditerranée**, salée et
iodée, généreusement ensoleillée.

Prélevé par une communauté de
pêcheurs dont les savoir-faire
sont ancrés dans la **tradition** et
la passion du **métier**.

Des qualités nutritionnelles à découvrir et apprécier

Le poisson bleu, une diversification
de vos sources de protéines.

Particulièrement riche en **acides
gras poly-insaturés** rares, **Ω3**,
indispensables à la croissance et
qui ralentissent le vieillissement
des artères.

Un aliment riche en **calcium**,
phosphore et **fer**.

Qui contient des **vitamines** D,
B3 ou PP et B12.

L'O.M.S. recommande de
consommer du poisson au
moins **2 fois par semaine**.

Une qualité qui s'affiche
avec la marque collective
Golfe du Lion.



Un produit de qualité "Extra Fraîche" garanti par...

Des **sorties en mer quotidiennes
courtes** inférieures à 12 heures.

Des **traits de chaluts courts**
(moins de 60 mn) qui préservent
la fraîcheur du poisson.

Une **manipulation soignée** du
poisson à bord et à terre.

Un **acheminement rapide** sur les
étals de la distribution.

Une qualité sanitaire contrôlée

Assurée avec des méthodes
standardisées et normalisées,
notamment la "méthode d'analyse
des dangers et des points critiques
pour leur maîtrise" (méthode
HACCP).

Par le **glaçage** tout au long du
processus, qui permet le respect
de la chaîne du froid à bord
comme à terre.

L'utilisation de **caisses plastique
recyclables**.

Un étiquetage qui garantit la
traçabilité.



SA.THO.AN.

S E T E

Cap Saint-Louis 3B - 28, promenade J.B. Marty - 34200 SÈTE - FRANCE - Tél. : 33(0) 467 46 04 15
Fax : 33(0) 467 46 05 13 - E.mail : sathoan@wanadoo.fr - www.sete-peche.fr

