Eau & Biodiversité
Portail documentaire partenarial

Document généré le 05/07/2025 depuis l'adresse https://www.documentation.eauetbiodiversite.fr/notice/les-conserves-de-poisson-au-naturel0.

Les conserves de "poisson au naturel"

La composition des conserves de "Poisson au naturel" se définit d'elle-même : du poisson varié capturé par les chalutiers, préparé et mis en boîtes pour être accompagné d'une sauce "au naturel" constituée par un jus légèrement salé, facultativement additionné d'un peu de vinaigre et de produits aromatiques naturels. Plus récentes et de moindre renom que les fabrications traditionnelles de sardine et de thon, ces conserves n'en ont pas moins acquis un développement important et leur place sur le marché peut désormais être considérée comme solidement assise. Le tableau 1 donne un aperçu des tonnages de poisson intervenant dans ces fabrications.

Auteurs du document : Le Berre, Yves
Obtenir le document : ISTPM
Thème (issu du Text Mining) : FAUNE, INFORMATION - INFORMATIQUE
Date : 1965
Format : text/xml
Source : Science et Pêche (0036-8350) (ISTPM), 1965 , Vol. 133 , P. 6-12
Langue : Inconnu
Droits d'utilisation : Ifremer, info:eu-repo/semantics/openAccess, restricted use
Télécharger les documents : https://archimer.ifremer.fr/doc/1965/publication-7234.pdf
https://archimer.ifremer.fr/doc/00000/7234/
Permalien : https://www.documentation.eauetbiodiversite.fr/notice/les-conserves-de-poisson-au-naturel0

Evaluer cette notice:

Office International de l'Eau

Ce portail, créé et géré par l'Office International de l'Eau (OIEau), est géré avec l'appui de l'Office français de la biodiversité (OFB)

OFB OFFICE FRANÇAIS DE LA BIODIVERSITÉ