

➤ **Les principales espèces exploitées en pêche locale :**

**CAPITAINE**

*Lethrinus mashena (Capitaine bossu), Lethrinus harak (Bossu tâché),  
Lethrinus nebulosus (Capitaine blanc), Lethrinus rubrioperculatus (Capitaine gueule rose),  
Cephalopholis sonnerati (Vieil ananas)*

**VIVANEAU**

*Aprion virescens (Vivaneau job), Etelis coruscans (Vivaneau flamme),  
Lutjanus cocineus (Vivaneau bourgeois), Lutjanus rivulatus (Madame tombé),  
Pristipomoides filamentosus (Vivaneau blanc )*

**MEROU**

*Epinephelus chlorostigma (Mérou pintade), Epinephelus fasciatus (Vieille rouge),  
Epinephelus merra (Vieille grise)*

➤ **Provenance des matières premières :** Produits de la pêche locale issus de la collecte de Morombe à Tuléar (zone FAO 51)

➤ **Caractéristiques de la matière première :** Poissons frais livrés sous glace

➤ **Caractéristiques du produit fini**

Entier, vidé, cru, congelé

➤ **Ingrédients**

Aucun

➤ **D.L.U.O.**

24 mois après la date de congélation



➤ **Présentation :**

Entier, en vrac en carton ou en sac

➤ **Tonnage :**

Plus de 10 tonnes par an