



AGUIRREBARRENA

PÊCHE ARTISANALE & DURABLE DEPUIS 1984



ANGUILLE SAUVAGE FRANÇAISE
LAMPROIE & ALOSE
CIVELLE . PIBALE

WWW.AGUIRREBARRENA.COM

ACTIVITE FAMILIALE DEPUIS 1984

En 1984, M. Aguirrebarrena a commencé comme pêcheur de civelles, anguilles, lamproies, saumons et aloses dans l'Adour. Après quelques années de pêche, en 1993, M. Aguirrebarrena a décidé de créer sa propre entreprise de mareyage de poissons d'eau douce en commençant par la transformation et vente de sa propre pêche.

Aujourd'hui, il dirige toujours la société, accompagné de son fils qui a décidé de reprendre le flambeau.

L'entreprise Aguirrebarrena est une entreprise à taille humaine qui souhaite valoriser les produits de la pêche artisanale française et faire vivre les traditions gastronomiques de nos terroirs.



QUALITE ET DURABILITE DE NOS PRODUITS

Nos produits de la pêche artisanale et durable française, que nous achetons directement à notre réseau de 350 pêcheurs maritimes et fluviaux, dès leur capture et sans passage en criées, sont spécifiques et rares.

Ils peuvent réellement vous apporter un plus, une différence dans votre carte ou menus. Votre clientèle sera la première à vous remercier pour votre recherche de produits artisanaux français et la qualité de votre préparation et présentation.

Nos produits peuvent compléter votre carte moyenne et/ou haute gamme comme avec l'anguille sauvage Française, la lamproie ou encore l'aloise.

Tous nos produits sont disponibles frais, voir vivants même pour les poissons. Ils sont aussi proposés congelés pour leur facilité d'accès et praticité d'usage.

Ces produits de nos terroirs français sont disponibles, à l'année ou en saison, selon les pêches et les quotas que notre réseau de pêcheurs respecte.

NOS POISSONS

L'ANGUILLE SAUVAGE FRANÇAISE

*Livrée vivante
partout en France en 24h*
Livraison à partir de 10 kgs.

L'anguille européenne (*Anguilla anguilla*) est notre spécialité avec plus de 100 T de pêche côtière méditerranéenne ou d'estuaire et fluviale en Loire Atlantique. L'anguille vivante est stockée dans nos viviers, par nos pêcheurs ou collectées par nos équipes et nos camions viviers directement à la sortie de la pêche.

L'anguille peut être commandée

VIVANTE

FRAÎCHE
*pelée, vidée, étêtée
prête à cuire*

FRAÎCHE
vidée

SURGELÉE
*en portion IQF
poche de 5kg*

LA CIVELLE OU PIBALE

L'alevin de l'anguille européenne (*Anguilla anguilla*) ou civelle est aussi appelé pibale dans le Sud-Ouest.

Cette civelle est proposée cuite principalement à la restauration haut de gamme en saison de novembre à avril.

Nous participons également activement à son repeuplement en France et en Europe avec l'objectif de maintenir les stocks d'anguilles et civelles.

LA LAMPROIE ET L'ALOSE

Ces captures traditionnelles annoncent le printemps. C'est à l'entrée des grands fleuves Atlantique qu'elles se capturent. Très attendues, elles ont toutes deux une texture et une saveur unique révélée par des recettes traditionnelles.

La lamproie (*Petromyzon marinus*) est vendue vivante ou préparée afin de permettre les recettes qui lui sont spécifiques.

L'alose (*Alosa alosa*), glacée en sortie de pêche est vendue fraîche au jour le jour.

Ces espèces ont toutes deux le point commun d'être saisonnières et recherchées principalement par les restaurateurs, traiteurs et conserveries de la région bordelaise.

NOTRE SERVICE DE LIVRAISON

Notre approche locale au départ de nos plates-formes vous permet de bénéficier d'un service sur mesure et d'une livraison en direct via notre propre flotte de camion frigo. Au départ de l'une de nos principales plates-formes vous pourrez être inscrits dans l'une de nos tournées hebdomadaires :

- **Nantes-Vue** : restaurants, guinguettes et traiteurs de la vallée de la Loire
- **La Rochelle / Charron** : le marais poitevin et les alentours
- **Bordeaux-Fronsac** : CUB et Dordogne
- **Saint-Vincent-de-Tyrosse** : Landes et Pays Basque
- **Sète** : le bassin méditerranéen

Livraison Nationale

Notre service à la restauration ne s'arrête pas aux portes de nos plates-formes.

Nous vous livrons aussi au niveau régional et national en A pour B, grâce au travail logistique bienveillant des groupes de transport comme Delanchy, Express Marée, Olano Tomsa et Indo.

Pour toute information sur nos tournées de livraison restauration locale ou pour votre livraison sur le plan national, adressez-vous auprès de notre service commercial



CONTACT

COMMERCIAL@AGUIRREBARRENA.COM

06 25 42 38 05 / 05 58 77 12 26

WWW.AGUIRREBARRENA.COM