



















# > PROGRAMME 2010 PRODUITS DE LA MER

 PM PRODUITS DE LA MER	VENDRE	TRANSFORMER	ACHERER	RÉGION	FICHE ESPÈCE	FICHE DÉCOUPE	FICHE MÉTIER & FORMATION	SALONS
FÉVRIER MARS  N° 119	SOUPES : LES NOUVELLES TENDANCES  EXPORTER & SÉDUIRE LE MARCHÉ ESPAGNOL	EMBALLAGE : PROLONGER LA DLC  LOGISTIQUE, STOCKAGE & TRANSPORT, OPTIMISER SES COÛTS	CREVETTES : QUELLES ORIGINES POUR QUELLE RESTAURATION  NORVÈGE  	ILE DE FRANCE/ RUNGIS  	PLIE	CABILLAUD	MAREYEUR	 9 AU 11 MARS 2010
AVRIL MAI  N° 120	PRÊT À GRILLER : BROCHETTES, MARINADES, SARDINES...  CIRCUITS COURTS : VENTE DIRECTE, POISSONNERIE	POLOGNE : SOUS-TRAITANCE & MDD  PLATS CUISINÉS R & D ET PROCESS	THON : BLANC, ROUGE  ILE MAURICE LA RÉUNION  	BASSE NORMANDIE  	LINGUE BLEUE	LOTTE	ACHETEUR GMS	 27 AU 29 AVRIL 2010
<b>SUPPLÉMENT AU N° 120</b> <b>SPÉCIAL PROCESS</b> > ÉDITION SPÉCIALE BILINGUE FRANÇAIS/ANGLAIS. PRÉSENTATION DES NOUVEAUX ÉQUIPEMENTS ET TENDANCES 2010. CE NUMÉRO EST UN SUPPLÉMENT GRATUIT DU NUMÉRO D'AVRIL-MAI. IL BÉNÉFICIE D'UNE DIFFUSION SUPPLÉMENTAIRE SUR LES SALONS IPA/MATIC, ESE & SPE (LISTE EXPOSANTS ET PLAN DU HALL)								
JUIN JUILLET  N° 121	LABELS & SIGNES DE QUALITÉ  CHARCUTERIES DE LA MER	LE PRÊT À CUIRE  AQUACULTURE RAISONNÉE	COBIA, TILAPIA, PANGAS  USA & CANADA : QUELS PRODUITS VERS L'EUROPE  	LANGUEDOC ROUSSILLON  	ESTURGEON	SAUMON	RESPONSABLE QUALITÉ	
<b>&gt; NOUVEAU</b> <b>GUIDE DES ESPÈCES</b> > L'INDISPENSABLE RECUEIL DES FICHES ESPÈCES DE PDM. LES 50 ESPÈCES DE POISSONS, CRUSTACÉS ET CÉPHALOPODES LES PLUS PRISÉES DU MARCHÉ. PRÉSENTATION, CONSOMMATION, CRITÈRES DE QUALITÉ. JUIN								
AOÛT SEPTEMBRE  N° 122	CONSERVES DE PRODUITS DE LA MER  LES PANÉS SURGELÉS & FRAIS	MARINADES & CARPACCIOS  ÉCREVISSÉS	HÛÎTRES D'EXCEPTION  CAVIAR	NORD-PAS-DE-CALAIS  	FLÉTAN	HOMARD	FILETEUR	 OCTOBRE 2010
<b>HÛÎTRES &amp; MOULES</b> > TOUT SUR LA COMMERCIALISATION DES COQUILLAGES EN GMS, RESTAURATION, CIRCUIT COURT ET EXPORTATION. SEPTEMBRE								
OCTOBRE NOVEMBRE  N° 123	PRODUITS DE LUXE  PRODUITS BIO	ALGUES & CO-PRODUITS  COQUILLES SAINT-JACQUES	POISSONS D'EAU DOUCE : SANDRE, TRUITE, BROCHET...  ISLANDE  	BRETAGNE  	RAIE	CÉPHALOPODES	INGÉNIEUR HALIEUTIQUE	 17 AU 21 OCTOBRE 2010
<b>&gt; NOUVEAU</b> <b>PANORAMA &amp; ANNUAIRE 2011</b> > CE HORS SÉRIE PRÉSENTE UNE PHOTOGRAPHIE DE LA FILIÈRE ET DE SES DIFFÉRENTS MÉTIERS, ASSOCIÉ À L'ANNUAIRE 2011 DES ENTREPRISES FRANÇAISES DES PRODUCTEURS AUX DISTRIBUTEURS. NOVEMBRE								
DÉCEMBRE JANVIER  N° 124	RESTAURATION COLLECTIVE  LES PRODUITS FUMÉS  SAVEURS DE L'ANNÉE 2011  	CRABES, HOMARDS, LANGOUSTES  LES INGRÉDIENTS CULINAIRES	BARS & DAURADES  LES PAYS BAS  	RHONE-ALPES  	LÉGÈNE	PANGAS	CHEF CUISINIER	 22 AU 26 JANVIER 2011