

# « MICAPECHE »

**Exploitant : Michaël Dumaz**  
**Adresse : 1 bis av Anna de Noailles- 74500**  
**EVIAN**

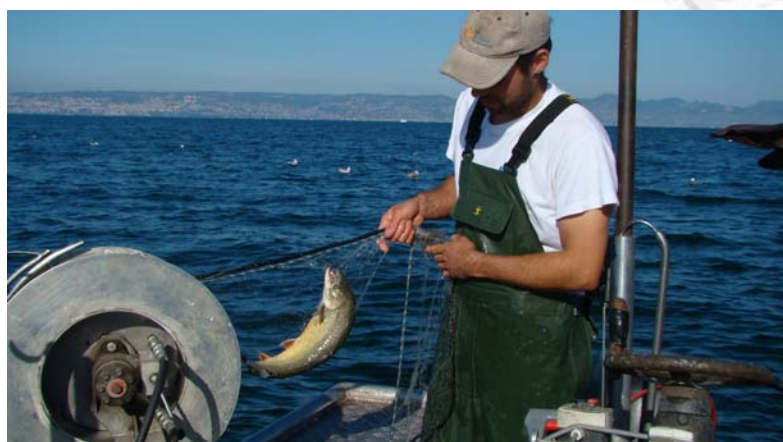
**Distance de Taninges : 55 km**  
**Label: poisson sauvage des lacs alpins**



## Présentation

Petite exploitation de pêche professionnelle sur le lac Léman avec une activité de transformation dans un atelier aux normes européennes. Son père l'épaulé pour la vente et son épouse travaille à mi-temps en haute saison à la transformation. La saison de pêche s'étale de janvier à octobre avec une période de pêche plus favorable de juin à septembre.

Les captures sont très variables d'une saison à l'autre, d'un mois à l'autre ou même d'un jour à l'autre, en fonction de la météo essentiellement, mais aussi des cycles des différentes espèces et de la qualité du milieu.



## Production :

Poisson du lac Léman, frais, fumé, congelé :

- Féra, omble chevalier, truite lacustre
- Perche, brochet, lotte
- écrevisse, poisson blanc

Mickaël nous propose les poissons entiers, en filet, en darne et de la rilette, ponctuellement aussi du saumon de Norvège et du cochon élevé par ses soins.

## Le mot du producteur :

« Conserver une pêche artisanale en respectant un règlement élaboré par l'administration, les scientifiques et les pêcheurs eux-mêmes, garantissant la pérennité de la profession. Valoriser au mieux un produit noble, sain et vital. Le poisson est une ressource naturelle locale et renouvelable donc très écologique, sa consommation est indispensable à une bonne santé. »

## Le mot de la COOP' :

Un poisson de qualité pêché localement par un passionné : nous sommes conquis!