



PAGEOT

Il présente généralement des nuances de rose à rouge sur le dos et les flancs, avec une teinte plus claire sur le ventre. Il se trouve généralement près des fonds rocheux et sablonneux, à des profondeurs allant jusqu'à 100 mètres.

Ce poisson est principalement carnivore, se nourrissant de petits crustacés, de mollusques, de vers marins et de petits poissons.

Le pageot est apprécié pour sa texture ferme et sa saveur délicate. Il peut être préparé de nombreuses façons, notamment grillé, poêlé, cuit au four ou en soupe de poisson.

Techniques de pêche: Ligne, senne

Zone de pêche: ANE, Golfe de Gascogne 27.VIIIA

Nom commun : Pageot
Nom scientifique : *Pagellus bogaraveo*.
Nom commercial : Pageot

Saisonnalité:

Printemps : Bonne période d'abondance
Été : Produit disponible
Automne : Bonne période d'abondance
Hiver : Bonne période d'abondance



RED PORGY

It is generally pink to red on the back and sides, with a lighter hue on the belly.

It is generally found near rocky and sandy bottoms, at depths of up to 100 metres.

This fish is mainly carnivorous, feeding on small crustaceans, molluscs, marine worms and small fish.

Pageot is appreciated for its firm texture and delicate flavour. It can be prepared in a variety of ways, including grilled, pan-fried, baked or in fish soup.

Fishing techniques : Ligne, senne

fishing zone :ANE, Golfe de Gascogne 27.VIIIA

Common name: Red porgy

Scientific name: Pagellus bogaraveo.

Commercial name: Red porgy

Seasonality:

Spring: Good period of abundance

Summer: Product available

Autumn: Good season of abundance

Winter: Good season of abundance