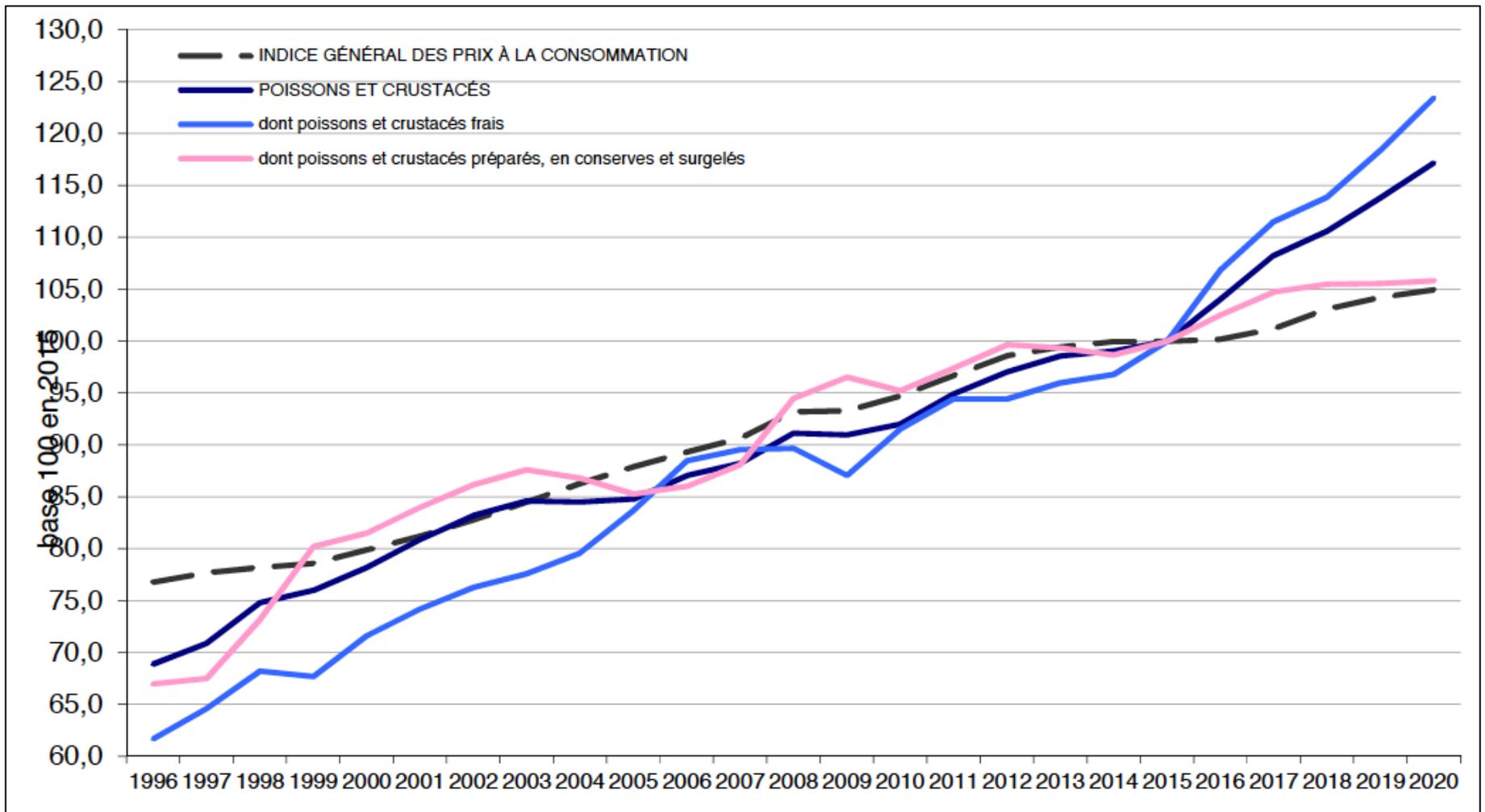


Une économie culinaire sous influence océanique :
Consommer les produits de la mer en France
des années 1920 aux années 1960

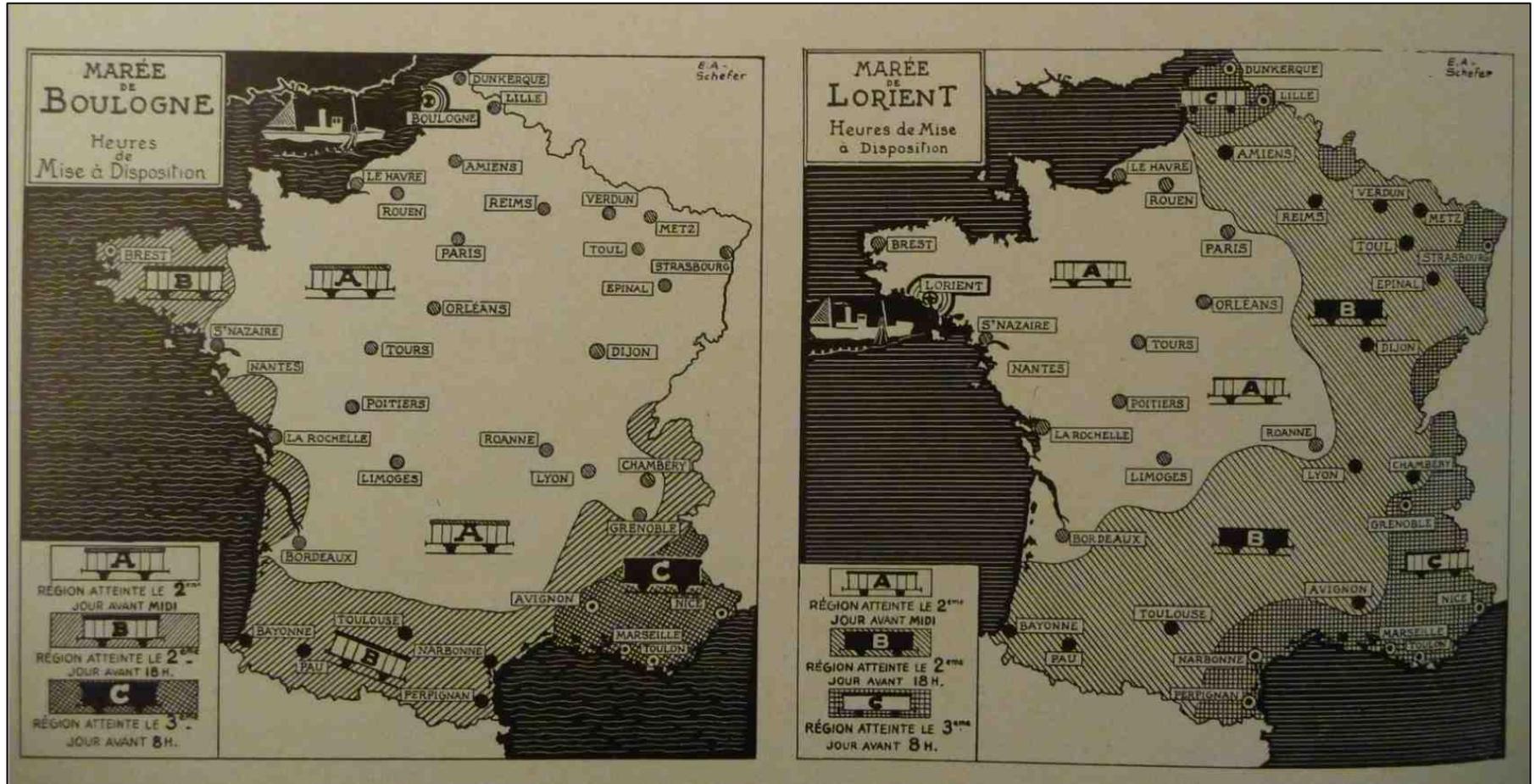
Jean-Pierre Williot
Sorbonne Université



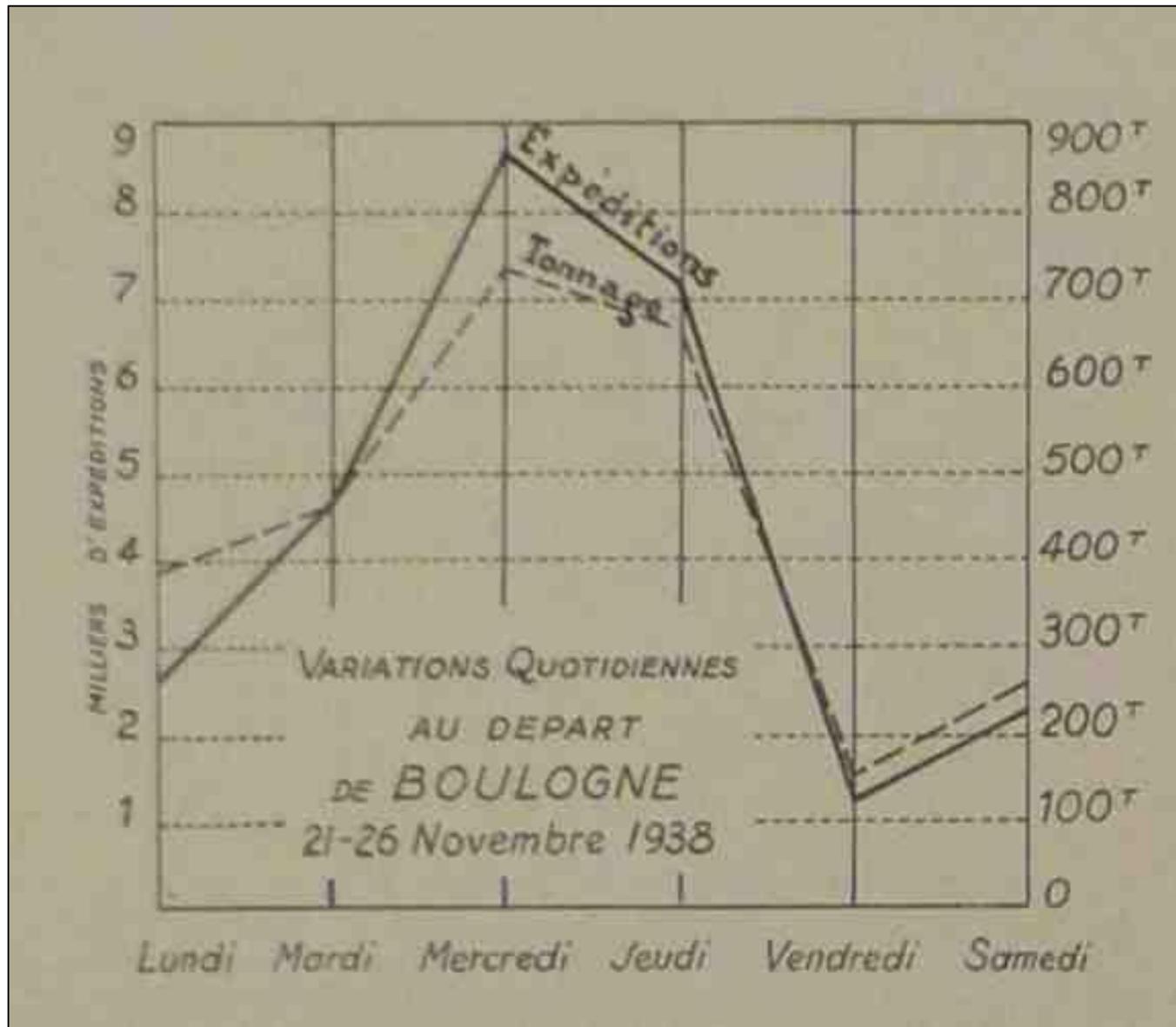
Indice annuel des prix à la consommation – base 100 en 2015
La consommation des produits aquatiques en 2020 – FranceAgriMer 2021



Notre trafic, 1938



Les expéditions pour le jour maigre



Les surgelés en guise de poisson frais

<http://blogpub.canalblog.com>

économiques

les filets de rascasse du nord

vivagel

filets de rascasse du nord surgelés

400 g

Les filets de poissons surgelés VIVAGEL sont sans peau ni arêtes, donc plus économiques.

Cuits au court-bouillon, au four ou à la poêle, ils sont vite cuisinés, vite préparés et tellement plus pratiques !

Servis avec un jus de citron, un beurre fondu ou une mayonnaise, ils font le régal de tout, tant ils sont savoureux.

SANS DÉCHETS
ACHETÉ 100% PÊCHE

BON GRATUIT FBR

à adresser à : VIVAGEL-INFORMATION
52, rue de Lisbonne - Paris 8^e
pour recevoir le carnet "36 RECETTES"
Nom : _____
adresse complète : _____

SURGELÉS
vivagel

AUDE-PUBLICITE

Sans déchets

Cuissons

savoureux

« Les plus grandes satisfactions c'est de manger plus souvent du poisson de mer - ce qui arrivait rarement avant. C'est aussi de stocker les truites de l'été dernier en prévision d'un mariage à venir... »

Ménagères pionnières (en Aveyron), *Elle*, 1966

LES FILETS DE POISSONS SURGELÉS

POISSONS SURGELÉS

vivagel

conserve toutes les vitamines du poisson vif

Le docteur vous conseillera de manger du poisson de mer, un aliment sain, léger, nutritif, à condition qu'il soit absolument frais, ce que vous offre à tout moment VIVAGEL.

POISSONS SURGELÉS

vivagel

frais comme un poisson dans l'eau

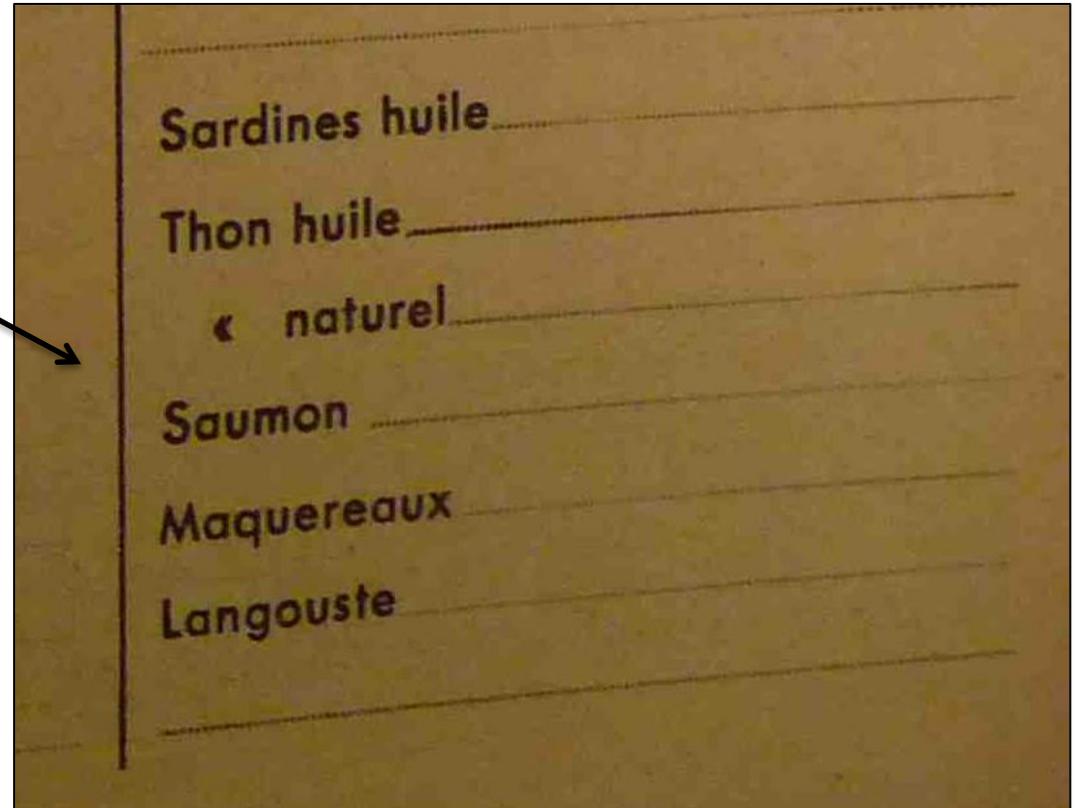
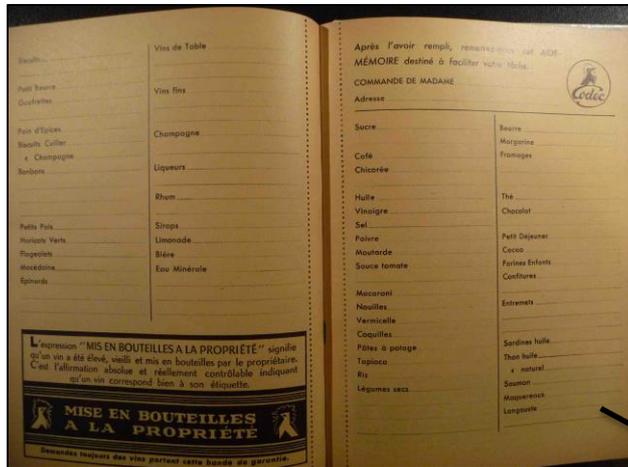
Les Filets VIVAGEL, préparés et surgelés sitôt la pêche, sont maintenus à -20° jusqu'en vos mains. Ils ont toutes les qualités de fraîcheur et de saveur du poisson sortant de l'eau.

POISSONS SURGELÉS

POISSONS SURGELÉS

52, rue de Lisbonne, PARIS 8^e — Téléphone : CARnot 33-06

CODEC : le poisson dans les courses en 1954



Le comité de propagande pour la consommation de poisson 1926 -1962

Quel que soit
le mode de cuisson

AU COURT-BOUILLON

A LA SAUTEUSE

EN FRITURE

AU GRIL

AU FOUR

la souplesse
du **GAZ**
garantit la réussite
de toutes les recettes

**LES MEILLEURES
RECETTES CULINAIRES**
pour Poissons et Crustacés

ÉDITÉES PAR LE
COMITÉ NATIONAL DE PROPAGANDE
POUR LA CONSOMMATION DU POISSON
11, Rue Anatole de la Forge, PARIS 17^e - Etoile 60-52

8^e ÉDITION revue et corrigée