



SARL FENOUILLET  
ZA  
147, rue Vasco de Gama  
42190 St NIZIER/CHARLIEU  
Tél. : 04 77 69 05 00  
Fax : 04 77 69 05 01  
[efenouillet@aol.com](mailto:efenouillet@aol.com)

Contacts :  
M. François FENOUILLET  
Mme Evelyne FENOUILLET

## Situation

Située au nord du département de la Loire à 5 minutes de la Saône et Loire.



## Horaires d'ouverture

Du lundi au vendredi de 7h00 à 12h00 et de 13h30 à 18h00.  
Samedi matin de 9h00 à 12h00.

## ► Pisciculteurs de Dombes

La société fait partie de l'association « Pisciculteurs de Dombes » qui a déposée la marque Nos étangs.



NOS ETANGS

Marque déposée par "Pisciculteurs de Dombes"

La société FENOUILLET, laboratoire de transformation de poisson d'eau douce, assure depuis 1990 son développement grâce à un atelier de transformation aux normes européennes.

## ► Produits

- Grenouille fraîches façon « Lyonnaise ou Parisienne », ou en brochette
- Grenouilles congelées taille 30/40 - 40/60 origine TURQUIE
- Filet de carpe désarété
- Darne de carpe,
- Goujonnette,
- Friture fraîche ou congelée,
- Filet de poisson d'eau douce : perche, brochet, silure
- Vente de poisson du Lac LEMAN : Lotte, Omble chevalier, Fera entier, Filet de Fera,
- Poisson de mer de négoce de gros et demi gros,
- Congélation des poissons : carpe vidée, tanche vidée, friture vidée, filet de carpe et filet de silure.
- Nouveauté : friture fraîche vidée.

## ► Ventes

La société FENOUILLET travaille avec les restaurateurs, les GMS, grossistes, centrales d'achat et poissonniers. Elle vend aussi ses produits aux particuliers.

## ► Historique

En 1980, M. FENOUILLET François crée son entreprise. En 1990, il construit un atelier de transformation aux normes CEE IP et la même année il rachète des bassins d'eau douce et commence une activité de pêche d'étangs. En 1996 une SARL est créée avec sa fille Evelyne FENOUILLET. Aujourd'hui, la société comprend 15 personnes.





## ► Le laboratoire de transformation



Découpe manuelle des filets de carpes provenant directement de nos viviers



Chaine d'abattage manuelle de la grenouille



Après désarêtage et pelage les filets sont prêts à cuisiner



Transformation des saumons en darnes filets et pavés