

dalaise.txt

bonjour, je dispose grace à une mairie sur la cote sud normande de la possibilité de création d'une crevetticulture. les opérations devraient se dérouler en deux temps: -élevage et grossissement de *penaeus chinensis* ou *litopenaeus* ou *penaeus monodon* ou encore chevrettes (cela dépendra d'une étude définitive d'ici la fin décembre en marennes bouchées au fond avec élevage semi intensif et ce pour pourvoir à la fourniture d'un "bar à crevettes" et moules-vraies frites belges au blanc de boeuf, bisque de crabes et rouille au safran à la méditerranéenne, tarte aux pommes chantilly ou flambées au pastis.les crevettes encore vivantes seraient cuites au wok et flambées au pastis et fenouil (prix à la pièce) donc un menu simple et invariable (sauf peut être de la tête de veau sauce gribiche le dimanche dont les normands raffolent j'ai été patron de thonier en méditerranée et restaurateur cuisinier ainsi que d'autres métiers particuliers dont nous pourrions parler, je possède le droit d'accès au domaine maritime, capacitaire marmar, permis illimité monégasque .l'établissement en question se trouverait dans une ancienne trieuse conditionneuse de mytiliculture dont les bouchots sont toujours en bon état (possibilité d'une mytiliculture annexe. par ailleurs, j'ai mis au point une formulation d'alimentation pour la crevetticulture pouvant facilement être fabriquée sur place (l'alimentation en aquaculture représentant 40 à 55% des frais ,possibilité d'obtention certification ECOCERT) et ce à moindre coût;l'eau d'affluent sera mise en décantation dans un bassin puis filtrée et passée aux UV et les eaux d'effluents ozonée puis rejetée en mer pour éviter toute pollution (traitement probiotique pour les éventuelles maladies et mise sous pénicilline des artemia pour transmission aux poissons (1 autre pouvant être donnée aux crevettes suivant ECOCERT(taux de transformation aliment/crevettes 1,2 à 1,5 suivant le stade d'évolution). cette ferme bar serait d'abord formée en SARL avec trésorier seul habilité à signer les chèques, co-gérant et gérant + conseil d'actionnaires si multiples associés (corum:75% des voix réparties selon l'apport. --Parallèlement et en fonction des financements (non bancaires si possible), mise en place d'une COOPERATIVE MARITIME (c.f WIKI) avec statuts que j'ai ébauché et sujet à accords .Donc création en 1er lieu d'un labo annexé à une algoculture et un élevage d'*artemia salina* et rotifères puis passage de la fécondation à la taille commerciale 7/8cm sur 3-4 période dans l'année (2 en milieu naturel).Pas d'intermédiaires,grossistes ,transformateurs ou criées mais ventes direct sites et contacts tel ou déplacements par mes soins aux particuliers, restaurateurs et poissonniers (P.V 30-40 E le kg suivant le client).envoi par colissimo en boîtes iso et plaques (durée de vie des crevettes max 5 jours puis remises en"vie" dans eau salée et tempérée(expédition japon possible car colis palettisable aviation, 200 E/kg CIF.Bien entendu, j'ai oublié de vous préciser qu'il s'agissait du fameux bouquet ou crevette rose (*PENAEUS SERRATUS* c.f wiki) dont la France importe 1000 T/an (production chalut 180T et qui est réputée supérieure à la borealis canadienne et à toutes les autres. Comme il s'agirait d'une 1ère, il y a risque estimé par les différents organismes consultés à 20% mais on peut envisager après 5 années d'élevage une production avoisinant les 200 T/an.Bien entendu, j'ai besoin de financement (environ 80.000 E à répartir suivant les différents actionnaires "pionniers qui auraient des avantages certains dans la coopérative montée 12 à 18 mois après la SARL).Je parle toutes les langues européennes, hypermnésique et possède une bonne faculté "d'influer" sur les personnes,passionné de lectures philosophiques avec une cinquantaine de "mentors" sélectionnés après une critique constructive.3 brevets sont déposés en international ainsi que le logo et le nom de la boîte au Bureau des Dépôts et

dalaise.txt

Brevets à Monaco ou j'ai conservé d'excellentes relations y étant employé comme surveillant de port sur Fontvieille par la Fonction Publique.

Merci de me téléphoner (+33) 0 233 601 745 ou mobile 07 85 22 40 91 , j'aime bien m'expliquer oralement car cela permet un approfondissement des questions.

Mèl: ray.dalaise@gmail.com.

Merci de m'avoir lu mais, n'hésitez pas à me téléphoner, cela me fera très plaisir.....Au revoir Raymond Dalaise