Pour rencontrer Dominique, il faut se lever tôt. Sa journée débute aux alentours de 4h du matin.

Crieur depuis 36 ans sur le port de St-Jean-de-Luz / Ciboure, Dominique a vu évoluer le métier

et a évolué avec lui.

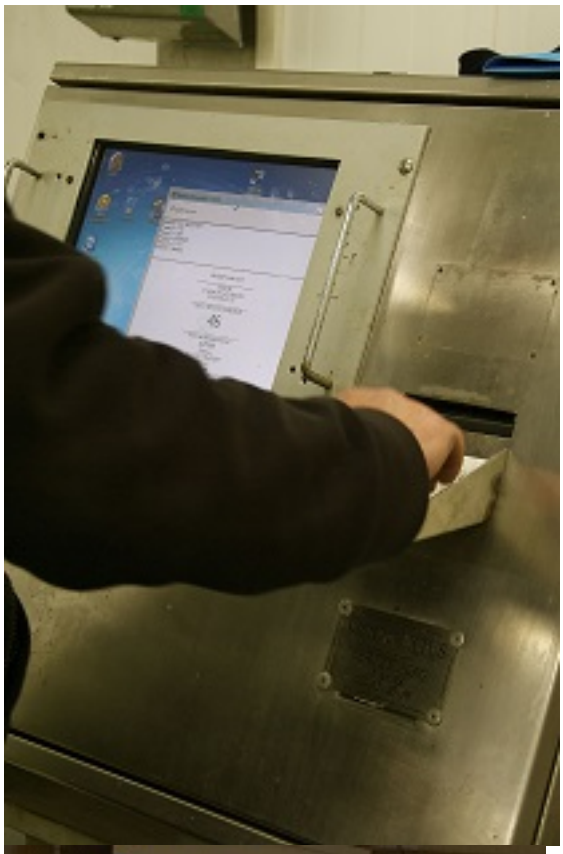
Le crieur est la personne qui organise, gère et pilote la vente du poisson frais à la criée. Une fois débarqué,

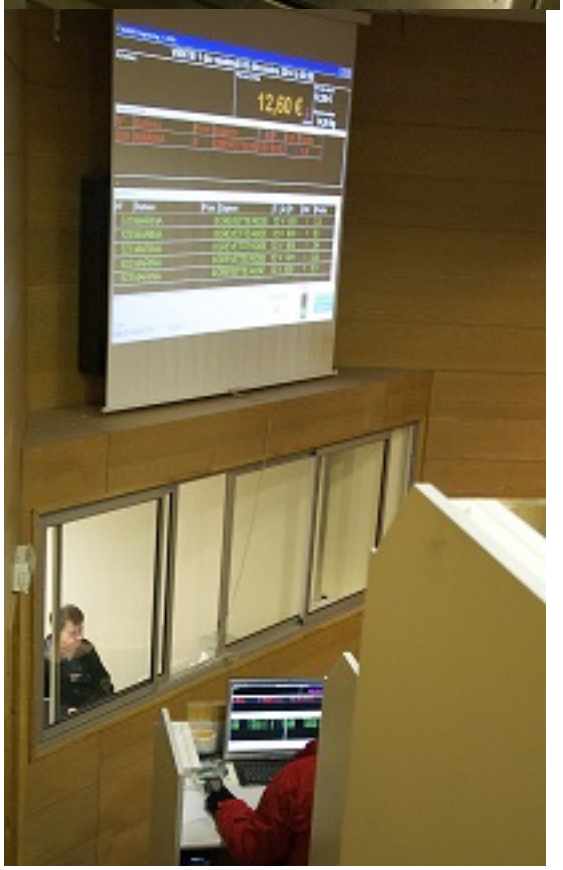
le poisson est pesé et mis en lots dédiés à la vente. Ce travail s'effectue la nuit et doit être terminé vers 4h.

Chaque lot est identifié par un code barre qui sert au crieur pour la génération d'un catalogue papier récapitulatif.

C'est la première mission de Dominique.

[redacted]




12,60 €