

RÉPERTOIRE

FILIÈRE PRODUITS DE LA MER CÔTE D'OPALE

SEAFOOD OPERATORS DIRECTORY



Édition 2025

Cap vers la RSE

AGENDA 2030

Sur quel(s) ODD agissez-vous ?

1 PAS
DE PAUVRETÉ



2 FAIM
«ZÉRO»



3 BONNE SANTÉ
ET BIEN-ÊTRE



4 ÉDUCATION
DE QUALITÉ



5 ÉGALITÉ ENTRE
LES SEXES



6 EAU PROPRE ET
ASSAINISSEMENT



7 ÉNERGIE PROPRE
ET D'UN COÛT
ABORDABLE



8 TRAVAIL DÉCENT
ET CROISSANCE
ÉCONOMIQUE



9 INDUSTRIE,
INNOVATION ET
INFRASTRUCTURE



10 INÉGALITÉS
RÉDUITES



11 VILLES ET
COMMUNAUTÉS
DURABLES



12 CONSOMMATION
ET PRODUCTION
RESPONSABLES



13 MESURES RELATIVES
À LA LUTTE CONTRE
LES CHANGEMENTS
CLIMATIQUES



14 VIE
AQUATIQUE



15 VIE
TERRESTRE



16 PAIX, JUSTICE
ET INSTITUTIONS
EFFICACES



17 PARTENARIATS
POUR
LA RÉALISATION
DES OBJECTIFS



<https://www.agenda-2030.fr>

Édito

Edito 4-5

Organismes de la filière Produits de la Mer (PDM)

Seafood sector agencies 6-9

Formalités à l'International & Brexit

International formalities & Brexit 10-11

Activités de A à Z

Activities from A to Z 13

Activités/Entreprises

Activities/Companies 14-19

Lexique PDM

Seafood glossary 223-231

Entreprises de A à Z

Companies from A to Z 233-238

Partenaires et Annonceurs

Partners and Advertisers 239-240

Missions du GIE Opale Achats

GIE Opale Achats' missions 241



Retrouvez les entreprises de cet annuaire sur le site / Find this directory online at
www.gie-opale-achats.fr

La liste des entreprises présentées dans cet annuaire n'est pas exhaustive
(certaines entreprises n'ayant pas répondu ou pas souhaité apparaître dans ce document).
The list of companies presented on this directory is not exhaustive.

Le GIE Opale Achats a le plaisir de vous présenter cette édition 2025 orientée vers le développement durable.

Il a ainsi souhaité sensibiliser toutes les entreprises à la RSE et anticiper les attentes de leurs clients et leurs obligations à venir.

Outre le thème abordé, ce répertoire sera un outil utile et pratique pour les entreprises, fournisseurs et partenaires qui veulent approcher les acteurs de la filière produits de la mer de la Côte d'Opale ainsi que le port de Boulogne-sur-Mer, 1er port de pêche de France par sa date de création, sa taille et sa valorisation du poisson.

(en fin d'ouvrage un plan détachable vous permettra de visualiser l'ensemble de ses zones d'activités)

Ainsi dans cette édition 118 sociétés ont accepté d'être accompagnées pour s'autoévaluer sur les piliers de la RSE via une liste précise de questions.

L'exercice passé et analysé, la plupart d'entre elles ont souhaité diffuser leur bilan, démontrant ainsi, leur implication dans le développement durable et leur volonté affichée et honorable de progresser sur les différents volets de la RSE.

Pour celles qui n'auraient pas réalisé l'autodiagnostic elles sont en cours de réflexion afin de s'engager dans la démarche et ainsi rester dans la course et s'inscrire dans le monde de demain.

Ce diagramme en radar est une photo prise sur l'instant. Il met en lumière les actions menées et le chemin qu'il reste à parcourir pour tendre vers une société plus durable. Des efforts sont faits chaque jour au sein des entreprises pour les rendre plus vertueuses. Ils sont, dans bien des cas, dus à l'initiative ou au soutien de la Direction, car la gouvernance responsable reste le socle de la RSE.

A noter également que la taille de l'entreprise et son secteur d'activité impactent considérablement le niveau de maturité.

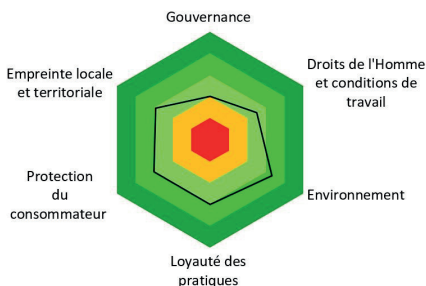
Chaque action en matière de Responsabilité Sociétale des Entreprises compte.

Où que vous en soyez dans votre avancée, félicitations pour l'ensemble du travail accompli.

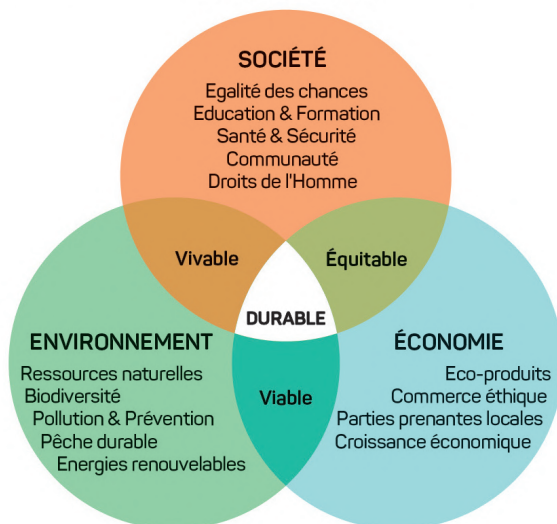


Hervé DIERS

Président du
GIE OPALE ACHATS



LE DÉVELOPPEMENT DURABLE SES 3 PILIERS



**Quelle que soit sa taille,
chaque entreprise peut agir sur sa RSE.**

Toutes mes félicitations au GIE Opale Achats pour l'intégration d'une dimension RSE (responsabilité sociétale des entreprises) à la nouvelle version de L'index Des Produits De La Mer.

A travers cette démarche, le GIE Opale Achats montre sa volonté de valoriser les pratiques éthiques et durables des entreprises de la filière mer.

Cette « note RSE » est un outil de différenciation commerciale qui concourt à améliorer l'image et la réputation de notre économie locale, à réaliser des gains de productivité et à gagner en compétitivité.

Ce projet, soutenu par les membres du GALPA Littoral Opale concourt au rayonnement de notre économie bleue locale, il permet également de valoriser les actions menées par les entreprises pour conjuguer performance économique, performance sociale et performance environnementale.



Frédéric CUVILLIER

Président du
GALPA Littoral Opale



CONTACTS FILIÈRE PRODUITS DE LA MER

Port de Boulogne Calais

Société d'Exploitation
des Ports du Détroit / SEPD
285 Avenue du Mérite Maritime
62100 CALAIS
www.portboulognecalais.fr
Tel +33 (0)3 21 46 29 00
contact@portboulognecalais.fr

**Halle à marée /
Criée de Boulogne-sur-Mer**

Quai Jean Voisin
100 rue de Margats
62480 LE PORTEL
Tel + 33 (0)3 21 99 62 49
Fax + 33 (0)3 21 99 62 03
gildas.dubois@portboulognecalais.fr
Horaires :
> Lundi, Mardi, Jeudi : 6 h
> Mercredi, Vendredi, Samedi : 5 h
> Fermé le dimanche

Parc à coffres

Gestion, lavage, stockage
des coffres à poisson
Route du Petit Port
62200 BOULOGNE-SUR-MER
Tel + 33 (0)3 21 99 62 74
Fax + 33 (0)3 21 99 62 37

Gare de Marée

Plateforme logistique / transport
Rue Alexandre Adam
62200 BOULOGNE-SUR-MER
Tel + 33 (0)3 21 99 62 49
Fax + 33 (0)3 21 99 62 03

GIE Opale Achats

Groupement d'achats
de la filière produits de la mer
(hors achats poissons)
Tel + 33 (0)3 21 30 80 29
gie@opaleachats.fr
www.gie-opale-achats.fr

Grand Port Maritime de Dunkerque

Direction Commerciale
Port 2505 - 2505 route de l'Écluse Trystam
BP 46534 - 59386 DUNKERQUE Cedex 1
Tel +33 (0)3 28 28 77 20
www.dunkerque-port.fr
facebook.com/dunkerqueport
twitter.com/dunkerqueport
marketing@portdedunkerque.fr

**Port départemental
d'Étaples-sur-Mer**

Héberge le siège social de la Coopérative
Maritime Étaploise, ainsi que des ateliers
de construction / réparation navales
Maison du Port d'Étaples
1 boulevard de l'Impératrice
62630 ÉTAPLES-SUR-MER
Tel +33 (0)3 21 21 50 46
www.pasdecalais.fr

CCI Littoral Hauts-de-France

5 Agences :
Abbeville, Boulogne-sur-Mer,
Calais, Dunkerque, Étaples
24 boulevard des Alliés
62104 CALAIS Cedex
Tel + 33 (0)3 21 46 00 00
www.littoral-hautsdefrance.cci.fr
Seafood contact : Pascal Labarre
p.labarre@littoralhautsdefrance.cci.fr

NOTES

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

CONTACTS FILIÈRE PRODUITS DE LA MER

Région Hauts-de-France

Direction de la Mer, des Ports et du Littoral

151 avenue du Président Hoover
59555 LILLE CEDEX
Tel +33 (0)3 74 27 22 03

Direction de la Mer, des Ports et du Littoral Département Développement

96 boulevard Gambetta
62200 BOULOGNE-SUR-MER
Tel +33 (0)3 21 10 35 11

Direction de la Mer, des Ports et du Littoral Département Aménagement

Place de l'Europe
BP 451 - 62226 CALAIS Cedex
Tel +33 (0)3 21 00 68 40

Direction de la Transformation de l'Économie Régionale

151 Avenue du président Hoover
59555 LILLE Cedex
Tel +33 (0)3 21 10 35 19 /
+33 (0)3 74 27 11 36
feampa@hautsdefrance.fr

Direction Départementale des Territoires et de la Mer du Pas-de-Calais

Délégation à la mer et au littoral
du Pas de Calais et de la Somme
92 boulevard Gambetta - BP 629
62321 BOULOGNE-SUR-MER Cedex
Tel + 33 (0)3 61 31 33 00
ddtm-dml@pas-de-calais.gouv.fr

Direction Départementale des Territoires et de la Mer du Nord

Délégation à la mer et au littoral
30 rue l'Hermitte - 59140 DUNKERQUE
Tel +33 (0)3 28 24 98 20
dmini.ddtm-59@equipement-agriculture.gouv.fr

Communauté d'agglomération du Boulonnais - CAB

1 boulevard du Bassin Napoléon - BP 755
62321 BOULOGNE-SUR-MER Cedex
Tel +33 (0)3 21 10 36 36
contact@agglo-boulonnais.fr
www.agglo-boulonnais.fr

Direction de l'Action Economique et Portuaire

1 boulevard du Bassin Napoléon - BP 755
62321 BOULOGNE-SUR-MER Cedex
Tel +33 (0)3 21 10 36 27
economie@agglo-boulonnais.fr

Boulogne-sur-Mer Développement Côte d'Opale - BDCO

2 bis boulevard Daunou - BP 611
62321 BOULOGNE-SUR-MER Cedex
Tel +33 (0)3 21 99 44 50
bdco@boulogne-developpement.com
www.boulogne-developpement.com

GALPA Littoral Opale Groupe d'Action Locale Pour la Pêche et l'Aquaculture

Tel +33 (0)6 80 45 73 41
www.galpa-littoralopale.com
Contact : Florence SERGENT
f.sergent@boulogne-developpement.com

Boulogne-sur-Mer, la mer en direct Animation, Communication et Promotion de la filière produits de la mer

Tel +33 (0)6 85 40 04 25
www.boulogne-lamerendirect.fr
Contact : Valérie RIOUST
v.rioust@boulogne-developpement.com

NOTES

.....
.....
.....

.....
.....

ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES

Coopératives Maritimes Étafloises CME Organisation de Producteurs armement/avitaillement

1057 rue du Petit Port
62480 LE PORTEL
Tel + 33 (0)3 21 87 00 87
eme@cmeop.com
www.cmeop.com

Comité Régional des Pêches Maritimes

12 rue Solférino
62200 BOULOGNE-SUR-MER
Tel + 33 (0)3 21 10 90 50
Fax + 33 (0)3 21 10 90 60
crpm@copeche.org

Comité Régional de Conchyliculture

Moules en Côte d'Opale :
de bouchot / de filière / à plat
12 rue Solférino
62200 BOULOGNE-SUR-MER
Tel + 33 (0)2 33 76 80 40
> **Contacts producteurs :**
crc.hautsdefrance@orange.fr
> **Siège :** 50650 Gouvville-sur-Mer
crc.normandie@orange.fr

ATELIER CHANTIER D'INSERTION

Panier de La Mer 62

Labellisé Acteur de l'Economie Sociale
et Solidaire :
accompagne et forme des personnes
éloignées de l'emploi dans ses ateliers
"Marée" et "Traiteur" :
- 90 tonnes/an de poissons redistribués
- 450 prestations traiteurs
- 300 ateliers cuisine
- 19 personnes en parcours
- 50 % sorties à l'emploi ou en formation
5 rue de Verdun
62200 BOULOGNE-SUR-MER
Tel : +33 (0)3 21 33 70 74
Tel commercial : +33 (0)7 83 58 22 40
panierdelamer62@orange.fr

From Nord Organisation de Producteurs

16 rue du Commandant Charcot - CS 10381
62206 BOULOGNE SUR MER Cedex
Tel + 33 (0)3 21 30 03 43
op@fromnord.fr
www.fromnord.fr

Syndicat Général des Mareyeurs Boulonnais

assistante@mareyage-boulonnais.com
www.mareyage-boulonnais.com

Syndicat National des Saleurs / Saurisieurs de Poisson

assistante@mareyage-boulonnais.com

Innocéa

assistante@mareyage-boulonnais.com

Boulogne Port Entreprendre

pascal.labarre@boulogneportdepeche.com

Adresse commune aux 4 structures :

140 boulevard Sarraz Bournet
Z.I. de Capécure
62480 LE PORTEL
Tel + 33 (0)3 21 30 39 37

PÉPINIÈRE - ATELIER RELAIS

Haliocap

Pépinière - Incubateur - Ateliers relais
dédiés aux produits aquatiques innovants
2 rue de Solférino - Zone de Capécure
62200 BOULOGNE-SUR-MER
Tel + 33 (0)3 21 10 91 91
haliocap@agglo-boulonnais.fr
www.haliocap.com

NOTES

.....
.....
.....
.....

CENTRES DE FORMATION

Campus des Métiers et des Qualifications

CMQ Approvisionnement, Valorisation,
Commercialisation des Produits Aquatiques
L'offre des formations professionnelles
initiales et continues de la filière.

Centre Universitaire Napoléon
Quai Masset
62200 BOULOGNE-SUR-MER
Tel +33 (0)6 19 26 48 93
cmqavcpa@region-academie-hdf.fr
<https://campus.hautsdefrance.fr/avcpa/>

CFPMT Centre de Formation aux Produits de la Mer et de la Terre

8/10 rue de Verdun
62200 BOULOGNE-SUR-MER
Tel + 33 (0)3 21 99 20 50
contact@cfpmt.fr - www.cfpmt.fr

Lycée Maritime Boulogne/ Le Portel

www.lyceemaritime-boulogne.com
6 rue Georges Honoré - 62480 LE PORTEL
Tel + 33 (0)3 91 90 00 90
lpm-boulogne@developpement-durable.gouv.fr

ULCO

Université du Littoral Côte d'Opale

École d'Ingénieurs du Littoral Côte d'Opale Spécialité Agroalimentaire

Centre Universitaire du Musée – Bât. Angelier
34 Grande Rue – B.P. 751
62321 BOULOGNE-SUR-MER Cedex
Tel + 33 (0)3 21 99 43 04
secretariatagro@eilco.univ-littoral.fr
<https://eilco.univ-littoral.fr/>

DEUST Technicien de la mer et du littoral Biologie Halieutique

50 rue Ferdinand Buisson - CS 80 699
62228 CALAIS Cedex
Tel +33 (0)3 21 46 36 16
marie.boin@univ-littoral.fr

NOTES

.....
.....
.....
.....

CENTRES TECHNIQUES D'ÉTUDES ET DE RECHERCHES

ANSES Laboratoire

de sécurité des aliments
Site de Boulogne-sur-Mer
Boulevard bassin Napoléon
62200 BOULOGNE-SUR-MER
Tel + 33 (0)3 21 99 25 00
lsalcontact-bsm@anses.fr
www.anses.fr

Aquimer

Pôle de compétitivité des
produits aquatiques
16 rue du Commandant Charcot
62200 BOULOGNE-SUR-MER
Tel + 33 (0)3 21 10 78 98
Fax + 33 (0)3 21 30 33 22
contact@poleaquimer.com
www.poleaquimer.com

Ifremer

Centre Manche du Nord
150 Quai Gambetta
62200 BOULOGNE-SUR-MER
Tel + 33 (0)3 21 99 56 00
centre-de-boulogne@ifremer.fr

NOTES

.....
.....
.....

DOUANE / CUSTOMS

BOULOGNE-SUR-MER bureau (Europa FR000630)

3 rue Roger Salengro - Plateforme Garromanche - BP 77 - 62230 OUTREAU
+ 33 (0)9 70 27 08 43 controle-bc-boulogne@douane.finances.gouv.fr

CALAIS Port Tunnel bureau (Europa FR620001)

Eurotunnel ZAC2 - Boulevard de l'Europe - 62100 CALAIS
+ 33 (0)9 70 27 15 94 r-calais-bc@douane.finances.gouv.fr

DUNKERQUE Ferry bureau (Europa FR590002)

5805 - route des Amériques - 59279 LOON-PLAGE
+ 33 (0)9 70 27 12 95 r-dunkerque-ferry@douane.finances.gouv.fr

INFORMATIONS BREXIT :

www.douane.gouv.fr ou

Mots clefs pour la recherche de documents :

« Brexit la frontière intelligente »

« Conducteurs préparez-vous au Brexit »



RDE : REPRÉSENTANTS EN DOUANE ENREGISTRÉS CD : CUSTOMS DECLARANTS

Société	Contact	Téléphone	Mail
BIMS	Élodie MASSET	+33 (0)3 21 10 25 91	emasset@bims-sas.com
COPROMER / DELANCHY	Pascal RÉNIER	+33 (0)3 61 31 13 30 +33 (0)3 61 31 13 31 +33 (0)6 25 31 02 95	p.renier@delanchy.fr
DFDS	Sonia FOURNY	+33 (0)6 72 66 51 33	sofou@dfds.com
DHL FREIGHT FRANCE	Manon COLARD	+33 (0)9 70 28 33 08	fr.freight.douaneboulogne@dhl.com
MESGUEN	Sonia GUILLERM	+33 (0)2 98 24 24 75	douane@transports-mesguen.fr
SEALOGIS FREIGHT FORWARDING	Miguel DE OLIVEIRA	+33 (0)7 61 32 59 75 +33 (0)6 10 43 55 11	miguel.deoliveira@sealogis.com

SIVEP : SERVICE D'INSPECTION VÉTÉRINAIRE ET PHYTOSANITAIRE AUX FRONTIÈRES

SC : SANITARY CONTROLS

SIVEP (Service d'Inspection Vétérinaire Et Phytosanitaire de Calais-Boulogne)

Site de Boulogne-sur-Mer

105 rue de Constantine

62200 BOULOGNE-SUR-MER

Tel +33 (0)3 21 30 82 90

pif62.boulogne.sivep.dgal@agriculture.gouv.fr



Créé dans le cadre du Brexit, le poste de contrôle frontalier situé à Boulogne-sur-Mer est un site distant du poste de Calais. Il est en charge spécifiquement du contrôle des produits de la pêche et des mollusques bivalves destinés à la consommation humaine.

SERVICES VÉTÉRINAIRES / SANITARY SERVICES

DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations) : Certification Sanitaire (Vétérinaire) à l'export.

Services Vétérinaires - CCRF - Antenne de Boulogne-sur-Mer

Bâtiment administratif - 15 rue Huret Lagache - 62200 BOULOGNE-SUR-MER

Tel +33 (0)3 21 60 36 00 - ddpp-littoral@pas-de-calais.gouv.fr

DIRECTION DÉPARTEMENTALE DES TERRITOIRES ET DE LA MER DU PAS-DE-CALAIS

POLE NATIONAL DE CERTIFICATION DES CAPTURES

Certificats de capture des produits de la pêche pour l'export hors Union
Européenne / Fishery products catch certificates for export outside EU

La DDTM du Pas-de-Calais traite les certificats de captures qui sont une formalité obligatoire pour accompagner les produits de la mer quittant le territoire métropolitain à destination des pays hors UE.

Le PNCC traite également les demandes d'annexes de transformation et d'attestations de stockage pour les exportations de produits halieutiques transformés ou stockés sur le territoire français.

92 Quai Gambetta 62200 BOULOGNE-SUR-MER

Tel +33 (0)6 07 29 79 04 / +33 (0)6 07 26 01 52

> Contact : ddtm-dml-export@pas-de-calais.gouv.fr

OPALJURIS Société d'Avocats

www.opaljuris.fr

Maître Stanislas DUHAMEL
Droit commercial et douanier,
Droit maritime et transports,
Anglais courant

BOULOGNE-SUR-MER

+ 33 (0)3 21 31 57 00

boulogne@opaljuris.fr

BERCK

+ 33 (0)3 21 09 42 42

berck@opaljuris.fr

N. AMERICA

ASIA

MEDIA

The
GLOBAL
Seafood
Marketplace



Seafood Expo
GLOBAL



Seafood Processing
GLOBAL



SEAFOOD EXPO

A World of Seafood

Discover where global seafood suppliers and buyers find the opportunities and resources to move business forward.

VISIT [SEAFOODEXPO.COM](https://seafoodexpo.com) FOR FUTURE DATES AND INFORMATION

THE SEAFOOD MARKETPLACE FOR NORTH AMERICA

BOSTON, USA | 16-18 MARCH 2025

Seafood Expo North America

Seafood Processing North America

THE GLOBAL SEAFOOD MARKETPLACE

BARCELONA, SPAIN | 6-8 MAY 2025

Seafood Expo Global

Seafood Processing Global

THE SEAFOOD MARKETPLACE FOR ASIA

SINGAPORE | 10-12 SEPTEMBER 2025

Seafood Expo Asia

THE ONLY OFFICIAL MEDIA FOR SEAFOOD EXPO EVENTS

SeafoodSource is the most trusted and largest digital knowledge resource for the seafood industry.

News | Expo Coverage | Educational Resources

[SeafoodSource.com](https://seafourcesource.com)



Seafood Expo
NORTH AMERICA



Seafood Processing
NORTH AMERICA



Seafood Expo
GLOBAL



Seafood Processing
GLOBAL



Seafood Expo
ASIA



SeafoodSource
OFFICIAL MEDIA

Interested in exhibiting at a Seafood Expo event?
Contact sales@seafoodexpo.com for more information.

Produced by: **diversified**

A Member of:  **ufi**
Member

AQUACULTURE - CONCHYLICULTURE	
SEAFOOD FARMING - SHELLFISH FARMING	21
ARMEMENT	
FISHING VESSELS OWNERS	35
CONSERVERIE - SOUPE DE POISSONS	
CANNING - FISH SOUP	141
CUISSON DE CREVETTES	
SHRIMP COOKING	145
DÉCOUPE & CONDITIONNEMENT	
CUTTING & PACKING	89
EMBALLAGES & INGRÉDIENTS	
PACKAGING & INGREDIENTS	171
ENTREPOSAGE FRIGORIFIQUE	
COLD STORAGE	189
FILETAGE EN PRESTATION DE SERVICE	
FILLETING SERVICES	81
FORMATION - RECHERCHE - LABORATOIRE	
TRAINING - RESEARCH - LABORATORY	215
MANDATAIRES & AGENTS DE BATEAUX DE PÊCHE	
FISHING BOATS AGENTS	41
MAREYAGE - FILETAGE	
FISH WHOLESALERS	47
MATÉRIEL HALIO-AGROALIMENTAIRE	
PROCESSING EQUIPMENT	183
NÉGOCE	
SEAFOOD TRADERS	97
SALAISSON & SAURISSERIE	
SALTING & CURING	131
TRAITEMENT DES DÉCHETS	
WASTE TREATMENT	167
TRAITEURS DE LA MER	
SEAFOOD CATERING	151
TRANSPORT	
TRANSPORT	199
VALORISATION DES CO-PRODUITS ALIMENTAIRES	
VALUE-ADDED FOOD BY-PRODUCTS	159
VIVIERS	
FISH PONDS	29



AQUACULTURE - CONCHYLICULTURE

SEAFOOD FARMING - SHELLFISH FARMING

AQUANORD ICTHUS	22
BIONAMERIS	23
ECLOSERIE MARINE DE GRAVELINES ICTHUS	24
FABRICE BREFORT MYTICULTEUR EIRL	25
MOULES DE BOUCHOT DE LA COTE D'OPALE	26
NOUVELLES VAGUES Aquaculture	27



VIVIERS

FISH PONDS

IGOR - NI FRANCE	30
OPALE VIVIER	31
SELECT OPALE	32



ARMEMENT

FISHING VESSELS OWNERS

ARMEMENT BOULONNAIS	36
EURONOR / COMPTOIR DES PÊCHES D'EUROPE DU NORD	37
LE GARREC GROUPE	38
SCOPALE	39



MANDATAIRES & AGENTS DE BATEAUX DE PÊCHE

FISHING BOATS AGENTS

COMPTOIR D'ACHAT BOULONNAIS	42
COOPERATIVE MARITIME ETAPLOISE / CME	43
UNIPÊCHE	44



MAREYAGE - FILETAGE

FISH WHOLESALERS

ANCRE MARINE	48
CAPITAINE HOUAT GROUPE INTERMARCHÉ	49
CBM FILETAGE	50
COBOMA	51

COFIMA SN	52
COMPTOIR DES PECHEURS BOULONNAIS	53
COMPTOIRS OCEANIQUES	54
DELTA MAREE SN	55
DEMARNE / DEMARNE LS	56
ESKIMO	57
FFG MAREE	58
GOELAND MAREE	59
JEAN DEROY	60
JP COLL	61
JP MAREE	62
L'ARGONAUTE	63
LES CHALUTIERS DU BOULONNAIS	64
LES PRODUITS COTIERS	65
LES SIRENES BOULONNAISES	66
MARTIN SAS	67
MJ MAREE	68
MOWI	69
PECHERIES DES HAUTS DE FRANCE	70
PHENIX DISTRIBUTION	71
POPPE BOULOGNE	72
PREMIUM SELECTION FRANCE	73
REGAL MAREE	74
SN DOLLEANS	75
SOMACO VIVES EAUX	76
UNI MAREE	77
VADET	78
WHITELINK SEAFOODS FRANCE	79



FILETAGE EN PRESTATION DE SERVICE FILLETING SERVICES

CHANADE MAREE	82
CRMJ PRESTATIONS	83
EUROFILETS	84
MD SALMON PRESTATIONS	85
MI-CA PRESTATIONS	86
NEGOFISH	87



DÉCOUPE & CONDITIONNEMENT CUTTING & PACKING

BOULOGNE DIRECT	90
BOULOGNE SEAFOOD	91
CONEGAN	92
FRAIS EMBAL	93
LASSALLE FILETS	94



NÉGOCE SEAFOOD TRADERS

ATLANTIC FRESH EUROPE	98
BAKKAFROST FRANCE	99
CHANNEL SEAFOOD	100
CONTINENTAL SEAFOOD	101
CREATIVE SEAFOOD FRANCE	102
CRENO IMPEX	103
CRISTAL SEAFOOD	104
CS MAREE	105
DIRECT OCEAN	106
ESPERSEN FRANCE	107
FISHLINE	108
FJORD IMPORT	109
FRESHPACK	110
GELFISH EXPLOITATION	111
GENERALE IMPORTATION NORD	112
HYS	113
ICE FRESH SEAFOOD	114
ICELAND SEAFOOD FRANCE	115
LECRI MAREE BOULOGNE-SUR-MER	116
MARINE SAS	117
NATIONAL 1	118
NECTON	119
NORDVIK	120
NORSEA	121
NOVO FOOD	122
OCEANORD	123
PANDALUS FRANCE	124
POMONA FOODTRADE	125
REYNAUD NORD / PAS-DE-CALAIS	126
STARGEL SEAFOODS	127
VIKING FRESH FRANCE	128
VSV FRANCE	129



SALAIISON & SAURISSEIE *SALTING & CURING*

ACCARY	132
BOURGAIN & FILS	133
GROUPE EMILE FOURNIER & FILS	134
JC DAVID	135
MARCEL BAEY / SUEMPOL FRANCE	136
MAREE COTE D'OPALE	137
SALAISSONS CORRUE	138
TRANSFUM'PECHE	139



CONSERVERIE - SOUPE DE POISSONS *CANNING - FISH SOUP*

MAISON PERARD	142
PETIT PIERRE	143



CUISSON DE CREVETTES *SHRIMP COOKING*

CRUSTA'C	146
NUEVA PESCANOVA FRANCE	147
UNIMA FRAIS	148



TRAITEURS DE LA MER *SEAFOOD CATERING*

APPETI'MARINE	152
FINDUS	153
GELMER GREENLAND SEAFOOD	154
LES ENTREES DE LA MER	155
OCEAN DELICES	156



VALORISATION DES CO-PRODUITS ALIMENTAIRES VALUE-ADDED FOOD BY-PRODUCTS

COPALIS INDUSTRIE	160
KELIFOS	161
PURE SALMON FRANCE	162
SMT 62 / PRODIA NORD	163
SOPROPECHE	164
VALOFISH	165



TRAITEMENT DES DÉCHETS WASTE TREATMENT

OVE	168
-----	-----



EMBALLAGES & INGRÉDIENTS PACKAGING & INGREDIENTS

BERNHARDT DELTASACS	172
BOULOGNE EMBALLAGE	173
EMBAL MARTIN	174
EVIOSYS	175
KNAUF INDUSTRIES	176
MONDIAL NAVYS EMBALLAGES	177
NORFRIGO-FRANCEGEL	178
POLYPOR/DISTRIFOOD EMBALLAGE	179
SELIMER	180



MATÉRIEL HALIO-AGROALIMENTAIRE PROCESSING EQUIPMENT

BAADER FRANCE	184
CREPIN MANUTENTION CONTINUE	185
HIMBER TECHNOLOGIES	186
VARLET DIMAPEL	187



ENTREPOSAGE FRIGORIFIQUE *COLD STORAGE*

CONHEXA	190
ENTREPOT SDPN	191
EUROFREEZE	192
IGLOO DU NORD	193
NORFRIGO	194
SOFRIOLOG	195
SOTRALIM	196



TRANSPORT *TRANSPORT*

BMR TRANSPORTS BY DELANCHY	200
BOULOGNE MAREE	201
BSM TRANSPORTS	202
COPROMER TRANSPORTS - DELANCHY	203
CSE GLOBAL	204
DFDS LOGISTICS A/S	205
GEOFRET	206
JOHN DRIEGE FRANCE	207
KOTRA FRANCE	208
OLANO	209
STEF TRANSPORT BOULOGNE	210
TDK TRANSPORT	211
TRANSPORT LOGIFREEZE	212
TRANSPORTS MESGUEN	213



FORMATION - RECHERCHE - LABORATOIRE *TRAINING - RESEARCH - LABORATORY*

ALVI MANAGEMENT - Bureau d'étude	216
AQUIMER	217
CFPMT	218
NOUVELLES VAGUES - Laboratoire & Technologie	219
NOVOCIB	220

- Rallye Capecure,
- Journée "Vie ma vie",
- Serious games sur les savoir-être professionnels,
- Tous Parés

ASSOCIATION TOUS PARRAINS
 partenaire de vos recrutements



UN PRINCIPE SIMPLE depuis 1996 :

Proposer à une personne qui travaille de donner 1 heure de son temps tous les 15 jours pour accompagner un chercheur de travail.

VOS BESOINS

Vous n'arrivez pas à recruter ?

➤ Recrutez des personnes parrainées et dans une démarche active.

Vous rencontrez des difficultés à garder les nouveaux entrants ?

➤ Mise en place d'un marrainage en entreprise pour sécuriser la prise de poste et l'intégration des nouvelles recrues.

Alimenter votre engagement RSE & valoriser l'image de votre entreprise ?

➤ Participez à des actions concrètes pour l'emploi dans la filière et compensez avec Tous Parrains.

CES ENTREPRISES SONT EN ACTION AVEC NOUS :



**REJOIGNEZ
 NOUS**

Dorys Evrard
 Adjointe à la direction
 Chargée de développement

06 98 83 54 71

dorys.evrard@tousparrains.com

<https://www.facebook.com/Tous.Parrains1>



AQUACULTURE CONCHYLICULTURE

SEAFOOD FARMING - SHELLFISH FARMING

AQUANORD ICHTUS

*Notre triptyque Hommes-Environnement-Poissons
est notre boussole.*

Route de l'Aquaculture
59820 GRAVELINES

www.aquanord.com

Chiffre d'affaires / Turnover

18 M€

Nombre de salariés

48 pers.



PRODUITS / SERVICES

Bar et Daurade royale de 300 g à 2kg+
conditionnés extra frais en caisse PSE
sous glace fondante.

CARACTÉRISTIQUES

Ferme d'élevage de bars et de daurades
royales.

Production annuelle de 1 800 tonnes.



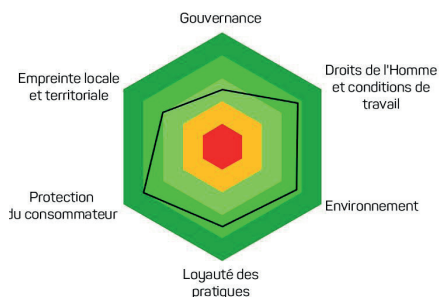
PRODUCTS/SERVICES

Sea Bass & Royal Sea Bream,
range from 300g up to 2kg+
extra fresh, chilled in PSE boxes.

CHARACTERISTICS

Sea Bass & Royal Sea Bream on growing fish.
firm 1800T annual production.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Développer notre filière aquacole, responsable,
engagée et respectueuse des hommes, de
l'environnement et de nos poissons.

Respecter les Hommes, c'est s'engager
collectivement pour toujours améliorer les
conditions de travail, en s'assurant que nos
comportements et notre savoir-être reflètent nos
valeurs.

Respecter l'Environnement, c'est développer avec
intelligence une aquaculture raisonnée et durable,
essentielle à la pérennité de nos métiers, en
réduisant nos impacts sur l'eau et en contribuant
à la neutralité carbone par des projets ambitieux et
innovants.

Respecter nos Poissons, c'est prendre le temps,
mettre en œuvre les meilleurs soins, les meilleures
pratiques et innovations, de l'œuf jusqu'au produit
fini, afin d'assurer leur bien-être pour un produit de
haute qualité.

CERTIFICATIONS / LABELS



Président / President

Philippe RIERA

Tel +33 (0)3.28.23.81.23
aquanord@aquanord.com

Direction de Site / Site management

Bertrand RITTER

Tel +33 (0)3.28.23.81.23
bertrand.ritter@aquanord.com

Responsable Commercial / Sales Manager

Muriel CORBET

Tel +33 (0)3.28.23.81.27
muriel.corbet@gloriamaris.com

NOTES



PRODUITS / SERVICES

Société biotechnologique dans le domaine de l'aquaculture, BioNaMeris produit des proies vivantes essentielles à l'alimentation des larves de poissons. Un crustacé en particulier, le copépode, constitue un élément clé dans plusieurs phases de développement de nombreuses espèces de poissons. BioNaMeris produit deux espèces, *Acartia tonsa* et *Parvocalanus crassirostris*, largement reconnus pour leur utilité en élevage larvaire. L'entreprise fournit, accompagne et guide les éclosiers et les aquariums dans la mise en place de protocoles d'élevages adaptés.

CARACTÉRISTIQUES

BioNaMeris est une start-up fondée à la suite d'une collaboration scientifique entre l'Université de Lille et le CNRS qui a bénéficié d'une maturation via la SATT NORD. Grâce à sa technologie de production brevetée, BioNaMeris ouvre de nouvelles perspectives dans le secteur aquacole en proposant des solutions innovantes permettant d'optimiser les processus de production et la qualité des poissons.



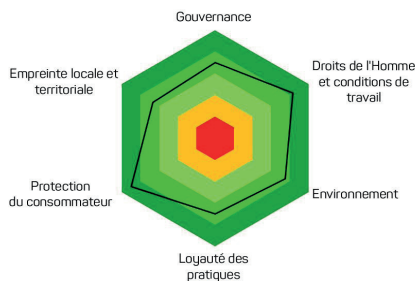
PRODUCTS/SERVICES

As a biotechnological company in aquaculture, BioNaMeris produces live preys which are essential for feeding marine fish larvae. Copepods, small crustaceans, are particularly important in developmental stages of numerous fish species. Two species: *Acartia tonsa* and *Parvocalanus crassirostris*, that are widely known as important in larval rearing are produced by BioNaMeris. The company supplies, supports and guides both fish hatcheries and aquariums in the establishment of adapted rearing protocols.

CHARACTERISTICS

BioNaMeris was founded following a scientific collaboration between the University of Lille and the CNRS. Then, thanks to the SATT NORD organism, the company got a maturation process. BioNaMeris offers new perspectives in the aquaculture sector through its patented technology. Their innovative solutions may contribute to optimise both production processes and fish quality. All the products are made in Marquise (Hauts de France region) following an ecologically friendly approach (waste reduction, reuse of resources and deposit on the packaging).

DIAGNOSTIC RSE



CERTIFICATIONS / LABELS

RSE

Depuis la création de BioNaMeris, il a été souhaité la mise en place d'une gouvernance responsable afin d'intégrer dans toutes réflexions, une démarche RSE.

La contribution de l'entreprise aux enjeux du développement durable se manifeste par des pratiques favorisant la réduction des déchets, la réutilisation des ressources. La mise en place d'un système de consignes auprès des clients en est un exemple.

La totalité de la production est réalisée à Marquise dans les Hauts de France dans une démarche éco-responsable. Le choix de partenaires et fournisseurs ayant une démarche similaire est favorisé.

BioNaMeris a mis en place une politique d'équité sociale avec notamment l'instauration d'une mutuelle majorée prise en charge à 100% par l'employeur pour chaque salarié et leur famille.

ECLOSERIE MARINE DE GRAVELINES ICHTUS

Voie des Enrochements
59820 GRAVELINES

www.gloriamaris.com

Chiffre d'affaires / Turnover

Nombre de salariés
33 pers.



PRODUITS / SERVICES

Production d'alevins de bars et daurades.

CARACTÉRISTIQUES

Créée en 1987, l'Eclosérie Marine de Graveline Ichthus produit des alevins et larves de bars (*Dicentrarchus Labrax*).

Spécialiste européen dans ce secteur, nous sommes depuis de nombreuses années engagés dans le domaine de la sélection génétique, ce qui nous permet d'améliorer le bien-être et la croissance de nos alevins. Un haut standard de qualité est atteint grâce à un suivi sanitaire très strict, contrôlé régulièrement par des laboratoires indépendants.

Des contrôles zootechniques très précis et une adéquation alimentaire nous permettent de diminuer le pourcentage de malformations, c'est pourquoi nous assurons la qualité de nos alevins pour offrir à nos clients un standard de qualité et de traçabilité constant.



PRODUCTS/SERVICES

Seabass and seabream fingerlings production.

CHARACTERISTICS

Founded in 1987, the Graveline Ichthus marine hatchery produces sea bass (*Dicentrarchus Labrax*) fry and larvae.

A European specialist in this sector, we have been involved in genetic selection for many years, enabling us to improve the welfare and growth of our fry. A high standard of quality is achieved thanks to very strict health monitoring, regularly checked by independent laboratories.

Very precise zootechnical controls and a suitable diet enable us to reduce the percentage of malformations, which is why we ensure the quality of our fry to offer our customers a constant standard of quality and traceability.

DIAGNOSTIC RSE

RSE

L'eau alimentant l'éclosérie est filtrée puis désinfectée par ozone et UV.

Cette eau est utilisée pour alimenter tous les circuits fermés de chaque unité de production des géniteurs jusqu'au pré-grossissement.

CERTIFICATIONS / LABELS



Président / President

Philippe RIERA

Tel +33 (0)3.28.51.82.20

Direction de Site / Site management

Loïc MONTEIL

Tel +33 (0)3.28.51.82.20

loic.monteil@gloriamaris.com

Direction Commerciale / Sales management

Nicolas FOURNET

Tel +33 (0)3.28.51.82.20

nicolas.fournet@gloriamaris.com

Directeur de Production / Production Manager

Yann LE GUIL

Tel +33 (0)3.28.51.82.20

yann.leguil@gloriamaris.com

NOTES

42 rue Albert Lavocat
62200 BOULOGNE-SUR-MER

Chiffre d'affaires / Turnover

780 K€

Nombre de salariés

2 pers.

FABRICE BREFORT MYTILICULTEUR EIRL



PRODUITS / SERVICES

Moules prêtes à cuire

CARACTÉRISTIQUES

Production et conditionnement de moules
Produits régionaux



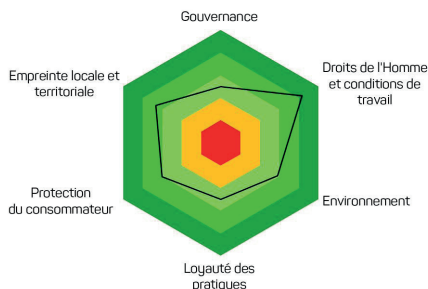
PRODUCTS/SERVICES

Ready-to-cook moulds

CHARACTERISTICS

Mould production and packaging
Regional products

DIAGNOSTIC RSE



RSE

CERTIFICATIONS / LABELS

Gérant / Manager

Fabrice BREFORT

Tel +33 (0)6.14.65.98.94

fb.coquillages@sfr.fr

NOTES

MOULES DE BOUCHOT DE LA CÔTE D'OPALE

16/18 rue Louis Fontaine
62200 BOULOGNE-SUR-MER

www.les-moules-de-bouchot.fr

Facebook : Moules de Bouchot de la Côte d'Opale - JEV

Chiffre d'affaires / Turnover

> 1 M€

Nombre de salariés
5 pers.



PRODUITS / SERVICES

Ventes et livraisons toute l'année de moules d'une qualité exceptionnelle à chair savoureuse et tendre, à destination des GMS, grossistes, poissonniers et restaurateurs.

Avril à Novembre : moules de bouchot.

Le reste de l'année : moules de cordes, de pêche et de parcs.

Prélevées la veille pour une vente le lendemain.

CARACTÉRISTIQUES

La moule de bouchot est élevée sur des pieux de bois plantés en mer, appelés « bouchots».

Facilement identifiable, la coquille de cette moule est petite et sa chair est souvent orange et généreuse.

Mytiliculteurs de père en fils depuis 3 générations, Jean-Etienne et son équipe la cultivent dans le respect de la manière traditionnelle et avec passion.



PRODUCTS/SERVICES

Sales and deliveries all year round of mussels of exceptional quality with tasty, tender flesh, destined for supermarkets, wholesalers, fishmongers and restaurants.

April to November: bouchot mussels.

The rest of the year: rope, fishing and park mussels.

Harvested the day before for sale the next day.

CHARACTERISTICS

Bouchot mussels are raised on wooden stakes planted in the sea, known as 'bouchots'.

Easily identifiable, the shell of this mussel is small and its flesh is often orange and generous.

Mussel farmers from father to son for 3 generations, Jean-Etienne and his team cultivate the mussel in the traditional way and with passion.

DIAGNOSTIC RSE

CERTIFICATIONS / LABELS



J. E. V

RSE

Enjeux Economiques : l'entreprise familiale maîtrise la totalité de la chaîne de valeur.

Enjeux sociaux : bienveillance, esprit familial.

Enjeux Environnementaux : Une empreinte carbone limitée. Elevées de façon naturelle, **nos moules sont récoltées, nettoyées et conditionnées par nos soins.** Ici pas de transport ni d'intermédiaire, les produits sont servis **directement du producteur au consommateur.**

Président / President

Jean-Etienne VALLÉ

Tel +33 (0)6.61.70.49.12

jean-etienne.valle@orange.fr

NOTES

NOUVELLES VAGUES

Aquaculture



PRODUITS / SERVICES

Station Aquacole expérimentale de 1500 m²
dédiée à l'innovation
Organisation de recherche sous contrat (CRO)

CARACTÉRISTIQUES

- Conseils et Expertise pour l'aquaculture
- Essais zootechniques et challenges
- Production de petits lots
- Multi conditions, multi espèces, pour tous les stades de vie
- Nombreuses analyses dédiées à l'aquaculture (microbiome, stress, métabolisme)
- Analyse de cycle de vie, bilan carbone (ACV)
- Enrobage d'aliments
- Formation aux techniques d'aquaculture à la carte



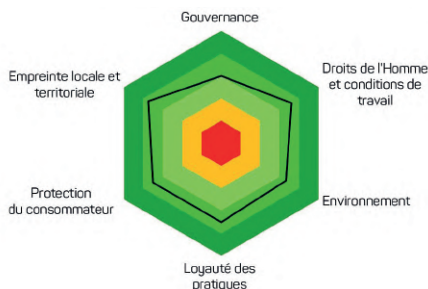
PRODUCTS/SERVICES

1500 m² experimental aquaculture station
dedicated to innovation
Contract Research Organisation (CRO)

CHARACTERISTICS

- Advice and Expertise in Aquaculture
- Zootechnical trials and challenges
- Small batch production
- Multi-conditions, multi-species, and all life stages
- Life cycle analysis and carbon footprint
- Extensive analyses (microbiome, stress, metabolism)
- Feed coating
- Customized training in aquaculture techniques

DIAGNOSTIC RSE



CERTIFICATIONS / LABELS

RSE

• Réduction de l'empreinte carbone :

Réduire notre impact écologique en diminuant nos consommations énergétiques et en limitant les émissions de gaz à effet de serre (audits énergétiques, intégration de solutions innovantes et écologiques).

• Gestion des déchets :

Miser sur le tri sélectif et adopter une approche d'économie circulaire en veillant à réduire les déchets, à réutiliser et à recycler dans une logique de responsabilité collective.

• Achats responsables :

Privilégier les fournisseurs locaux et engagés dans des pratiques respectueuses de l'environnement et des droits sociaux en renforçant ainsi notre chaîne d'approvisionnement durable.

Directrice Général / Chief executive officer

Laurence HERIPRET

Tel +33 (0)3.21.83.91.31

contact@pfinouvellesvagues.com

Directeur des opérations / Chief operating officer

Benoit HILLION

Tel +33 (0)3.21.83.91.31

contact@pfinouvellesvagues.com

NOTES

F.H



vous propose des produits responsables

Socoldis votre spécialiste de l'hygiène professionnelle vous propose une sélection de produits Ecolabélisés, quelques exemples :



Sol industriel
dégraissant Polgreen
Industry Ecolabel 10L
Réf. : 504207



Papier hygiénique
maxi jumbo 320m
2 plis blanc Ecolabel
Réf. : 800937



Essuie-mains rouleau autocut
pure cellulose blanc 2 plis 250m
Ecolabel
Réf. : 800240



Mousse lavante mains et corps
recharge 1L Ecolabel Odex
Réf. : 536676



Découvrez notre gamme de produits Ecolabélisés



vous propose des machines reconditionnées



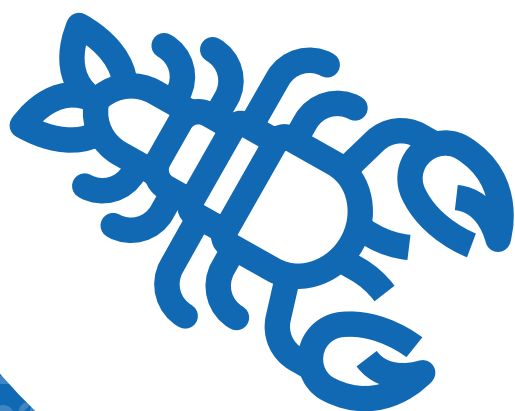
-35%* de différence sur le tarif
d'une machine neuve

Dû à sa longue expérience dans l'entretien et la réparation des autolaveuses et balayeuses, Normanet est devenu naturellement la spécialiste des machines reconditionnées.

Optez pour des machines de marque Tennant, marque de référence, qui une fois reconditionnée repartent pour une deuxième vie.

* Selon les tarifs appliqués
par Normanet et Socoldis

Pour vos produits ou machines plus responsables, contactez votre spécialiste hygiène :
03 21 99 00 99 - contact@socoldis.fr



VIVIERS

FISH PONDS



PRODUITS / SERVICES

Fournisseurs de crustacés vivants (homard, king crabe, langoustine, langouste royale, écrevisse...) et de poissons de qualité (ligne, ikejime ou petits bateaux - bar, turbot, saint pierre, sole, maigre, dorade royale, thon rouge, thon blanc, lieu jaune, rouget barbet...).

CARACTÉRISTIQUES

Crustacés vivants en viviers.



PRODUCTS/SERVICES

Suppliers of live shellfish (lobster, king crab, langoustine, king lobster, crayfish, etc.) and quality fish (line, ikejime or small boats - sea bass, turbot, Saint Pierre, sole, meagre, sea bream, red tuna, white tuna, pollack, red mullet, etc.).

CHARACTERISTICS

Live crustaceans in tanks.

DIAGNOSTIC RSE

RSE

CERTIFICATIONS / LABELS

Président / President
Igor JOVANOVIĆ
Tel +33 (0)3.21.83.09.77
info@igor-ni.com

Direction de Site / Site management
Mickael VILLOT

Service Comptabilité /
Accounting department
Patricia TARDIVON

NOTES



Chiffre d'affaires / Turnover

3 M€

Nombre de salariés

6 pers.



PRODUITS / SERVICES

Crustacés

CARACTÉRISTIQUES

Viviers de crustacés

OPALE VIVIER est une entreprise familiale créée en 2015 et spécialisée dans la conservation en vivier de Tourteaux, Homards bleus, Araignées de mer et étrilles.

Nos produits sont triés et sélectionnés à bord des caseyeurs boulonnais puis par nos soins avant d'être plongés dans nos bassins.



PRODUCTS/SERVICES

Shellfish

CHARACTERISTICS

Shellfish tanksOPALE VIVIER is a family-run business created in 2015 and specialising in the storage of edible crabs, blue lobsters, spider crabs and crabs in tanks. Our products are sorted and selected on board the Boulonnais casey boats and then by us before being immersed in our tanks.

DIAGNOSTIC RSE

RSE

CERTIFICATIONS / LABELS

Président / President

Patrick RAMET

Tel +33 (0)6.27.45.14.25

compta@opalevivier.fr

NOTES

Chiffre d'affaires / Turnover
3,8 M€
Nombre de salariés
9 pers.



PRODUITS / SERVICES

Crustacés vivants en vivier et Coquillage vivant, achetés aux pêcheurs locaux et au Royaume-Uni.

Homards, tourteau, étrille, araignée de mer, langouste, bulot, ...

CARACTÉRISTIQUES

Atelier de cuisson pour proposer une gamme prête à l'emploi.

Sélection de la Côte d'Opale.



PRODUCTS/SERVICES

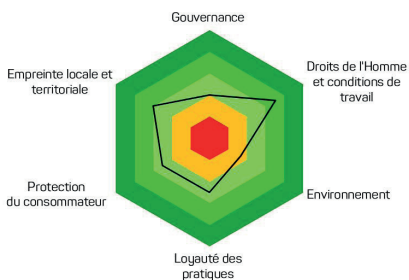
Live crustaceans and live shellfish, bought from local fishermen and from the U.K.

Lobsters, crab, crabs, spider crab, lobster, whelk, ...

CHARACTERISTICS

Cooking workshop to offer a ready-to-use range of products from the Côte d'Opale.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

CERTIFICATIONS / LABELS



Président / President

Jérôme CHARLET

Tel 0+33 (0)3 74 79 00 07

jcharlet@selectopale.fr

NOTES

Notre raison d'être

Circular services at work

Notre
engagement
RSE



Assurer chaque jour
et de façon durable
un service circulaire
de protection,
d'hygiène et de
bien-être partout
dans le monde



- Aider nos clients à concentrer leurs efforts sur leur activité principale
- Permettre à nos clients de réduire leur empreinte environnementale
- Renforcer notre modèle économique de location-entretien, de réparation et de réutilisation
- Créer un lien entre nous, nos clients et notre planète.
- Unir nos collaborateurs dans le monde entier

Nos services



- Engagés au côté de nos clients, nous imaginons, développons et fournissons des solutions sur-mesure de :

Linge plat

Linge de restauration, de cuisine et d'hébergement



Vêtement professionnel

Vêtement de travail et EPI



Sanitaire

Hygiène des mains, hygiène des toilettes et diffusion de parfums



Boissons

Fontaines à eau et machines à café



Sol

Tapis, franges et lavettes



Essuyage industriel

Serviettes industrielles



Pest control

Dératisation, désinsectisation, désinfection



Cleanroom

Tenues pour salles propres



DASRI

Collecte et élimination des DASRI



Entretien du linge personnel

pour les structures d'hébergement, crèches et écoles





ARMEMENT
FISHING VESSELS OWNERS



PRODUITS / SERVICES

Encornet - Seiche - Maquereau - Merlan -
Rouget Barbet

CARACTÉRISTIQUES

Pêche artisanale en Manche Est et Mer du Nord



PRODUCTS/SERVICES

Squid - Cuttle Fish - Mackerel - Whiting - Red
Mullet

CHARACTERISTICS

Artisanal fishing in East Channel and the North
Sea

DIAGNOSTIC RSE

RSE

CERTIFICATIONS / LABELS

Président / President

Jacques WATTEZ

Tel +33 (0)6.85.42.45.36

sasarmementboulonnais@gmail.com

NOTES

EURONOR

COMPTOIR DES PÊCHES

D'EUROPE DU NORD



PRODUITS / SERVICES

Poissons frais de la Mer du Nord - lieu noir, lingue franche, merlu, ...

CARACTÉRISTIQUES

Nous nous donnons pour mission de commercialiser du poisson frais de belle qualité en permettant à nos marins de travailler à bord de navires sûrs et performants, en respectant les normes européennes d'hygiène et de traçabilité, en préservant l'environnement et la ressource halieutique.



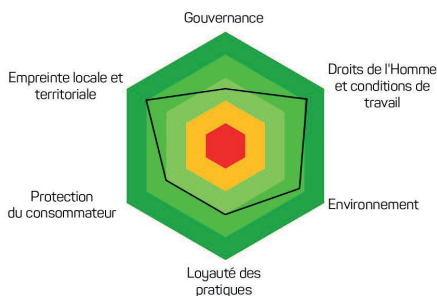
PRODUCTS/SERVICES

Fresh fish from the North Sea - saithe, ling, hake, ...

CHARACTERISTICS

Our mission is to market high-quality fresh fish by enabling our sailors to work aboard safe, high-performance vessels, complying with European hygiene and traceability standards, and preserving the environment and fish stocks.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Nous veillons à promouvoir des valeurs communes auxquelles nos équipes, à bord comme à terre, peuvent se raccrocher :

- Respect
- Entraide
- Engagement
- Responsabilité
- Intégrité.

CERTIFICATIONS / LABELS



Suivez la pêche française

Direction de Site /
Site management

Bruno LEDUC

Tel +33 (0)3.21.10.95.95

Direction Commerciale /
Sales management

Florian TROTET

Tel +33 (0)3.21.10.95.90

Service Ressources Humaines /
Human Resources department

Blainde LASSALLE

Service Production/Exploitation /
Production/Operations department

Julien MESNIL

Service Comptabilité /
Comptability department

Grégory CAUDRILLIER

Service Maintenance /
Maintenance department

Richard TOUTAIN

NOTES

Un groupe familial engagé pour la mer.



PRODUITS / SERVICES

Armement de navires de Pêche Fraîche et Congélateurs. CAP BOURBON à la Réunion : Légine Australe MSC. COQ MARÉE à Dieppe : Coquille Saint-Jacques Normande. SCOPALE à Boulogne-sur-Mer : Encornet, Rouget Barbet, Seiche, Merlan, Grondin Perlon, Maquereau. De la pêche à la valorisation, de la surgélation au conditionnement, en passant par un service logistique sur-mesure et la mise en avant de vos produits, nous accordons une attention constante à la qualité et à la satisfaction de nos clients.

CARACTÉRISTIQUES

Nous sommes un groupe familial engagé à entreprendre et investir pour contribuer à la construction d'un monde durable. Notre raison d'être est de préserver et valoriser les ressources vitales, marines et énergétiques, par le développement de produits et de prestations visant l'excellence, positionnés de l'amont à l'aval des filières. Nos quatre valeurs : Responsabilité, Excellence, Solidarité, Passion d'Entreprendre, guident nos actions et nos comportements au quotidien ainsi que notre stratégie à moyen-long terme. Elles inspirent les liens que nous tissons avec nos clients, nos partenaires et motivent notre engagement à développer les compétences de nos collaborateurs.



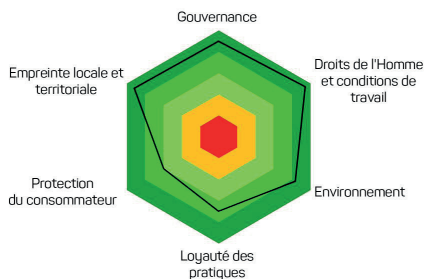
PRODUCTS/SERVICES

Ownership of fresh fishing and freezer vessels. CAP BOURBON in Réunion: MSC Patagonian toothfish. COQ MARÉE in Dieppe: Normandy scallops. SCOPALE in Boulogne-sur-Mer: Squid, Red mullet, Cuttlefish, Whiting, Perlon gurnard, Mackerel. From fishing to processing, from freezing to packaging, including a tailor-made logistics service and the promotion of your products, we pay constant attention to the quality and satisfaction of our customers.

CHARACTERISTICS

We are a family group committed to undertaking and investing to help build a sustainable world. Our raison d'être is to preserve and enhance the value of vital marine and energy resources, by developing products and services aimed at excellence, positioned upstream and downstream. Our four values - Responsibility, Excellence, Solidarity and a Passion for Enterprise - guide our day-to-day actions and behaviour, as well as our medium- to long-term strategy. They inspire the links we forge with our customers and partners, and motivate our commitment to developing the skills of our employees.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Légine Australe et Coquille Saint-Jacques se distinguent par des pratiques de pêche les plus rigoureuses en matière de respect de l'environnement. CAP BOURBON utilise un navire à faible impact, limitant les interactions avec la faune marine et affichant un bilan carbone de 5,0 kg CO₂e par kg de poisson, bien inférieur à celui de l'élevage. L'Armement Favrou assure une pêche artisanale, avec des quotas stricts et un circuit court optimisé grâce à l'atelier Coq Marée situé à deux pas des quais, favorisant une empreinte carbone réduite.

CERTIFICATIONS / LABELS



Direction de Site / Site management

Antoine LE GARREC

Tel +33 (0)3.21.30.65.00

armement@legarrec.fr

Chiffre d'affaires / Turnover

7 M€

Nombre de salariés

1 pers.



PRODUITS / SERVICES

Société d'armement à la pêche artisanale

CARACTÉRISTIQUES

- 2 zones maritimes (Manche - Mer du Nord)
- 40 marins
- 4 techniques de pêche
- 6 navires (16-19 m)



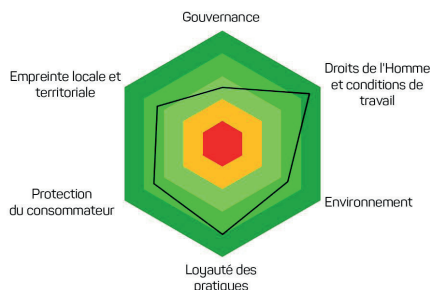
PRODUCTS/SERVICES

Small-scale fishing company

CHARACTERISTICS

- 2 fishing areas
- 40 fisherme
- 4 fishing technique
- 6 fishing vessels 16-19m

DIAGNOSTIC RSE



RSE

CERTIFICATIONS / LABELS

Président /
President

Eric GOSSELIN

Tel +33 (0)3.21.87.00.87
egosselin@cmeop.com

Directeur de Site /
Site manager

Etienne DACHICOURT

Tel +33 (0)3.21.87.00.87
edachicourt@cmeop.com

Service Comptabilité /
Accounting department

Charles-Hubert LAMOURET

Tel +33 (0)3.21.87.00.87
chlamouret@cmeop.com

Responsable Maintenance /
Maintenance manager

Stéphane SOLTANE

Tel +33 (0)3.21.87.00.87
ssoltane@cmeop.com

NOTES

INDUSTRADE



Équipements pour l'industrie agroalimentaire
et les métiers de bouche



MULTIWASHER

Le Multiwasher est un laveur industriel spécialement conçu pour l'industrie agroalimentaire. Polyvalent, il permet de laver et désinfecter tous types d'ustensiles. Garantit l'amélioration de l'hygiène, du confort des tâches de lavage et de l'efficacité.

Les + : économies d'eau, d'électricité et de détergent.
Réduction des TMS.



La série RXD est conçue pour détecter les arêtes de poisson à grande échelle. Utilisant des rayons X de haute précision, elle identifie efficacement les plus petits fragments d'arêtes dans divers types de poissons.

Les + : précision (détecte jusqu'à $\varnothing 0,2 \times 2$ mm), robustesse (construction en acier inoxydable et protection IP67/IP69K), maintenance facilitée.



SERIE RXD FISH BONE



DESARETEUSE TWP 54

La désarêteuse double tête retire le plus grand nombre d'arêtes possible sans endommager le filet. Les deux têtes de désarétage alignées sur le tapis convoyeur permettent de retirer davantage d'arêtes au début du filet.

Elle existe également en version 2 et 4 pistes.

Les + : capacité de 350 à 400kg par heure, réduction des déchets et des pertes.



- Démonstration
- Formation
- Mise en service
- SAV assuré

17 rue Alfred Kastler, 67300 Schiltigheim
03 90 20 07 07
info@industrade.fr
industrade.fr





MANDATAIRES & AGENTS DE BATEAUX DE PÊCHE

FISHING BOATS AGENTS



PRODUITS / SERVICES

Mandataire
Agent de bateaux
Prestation de mise en vente en criée
1^{ère} vente et 2^{nde} vente

CARACTÉRISTIQUES

Poissons, coquillages et crustacés frais, toutes origines.



PRODUCTS/SERVICES

Representative
Boats Agent
Auction sale service
1st sale and 2nd sale

CHARACTERISTICS

Fresh fish, shellfish and crustaceans, all origins.

DIAGNOSTIC RSE

RSE

CERTIFICATIONS / LABELS

Directeur Commercial /
Commercial manager

Gérard MAUBERT

Tel +33 (0)6.35.45.01.47

commercial@comptoirachatboulonnais.com

NOTES

1057 rue du Petit Port
62480 LE PORTEL

www.cmeop.com
Chiffre d'affaires / Turnover

Nombre de salariés
40 pers.

COOPÉRATIVE MARITIME ÉTAPLOISE CME



PRODUITS / SERVICES

Assurance navires
Ecorage
Avitaillement
Manutention
Forge
Organisation de Producteurs

CARACTÉRISTIQUES

70 navires de pêche artisanale adhérents



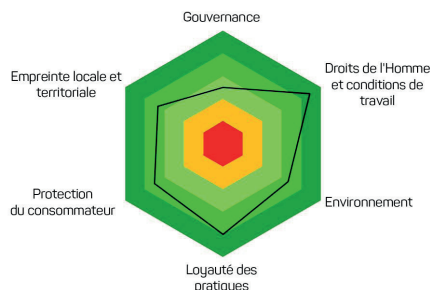
PRODUCTS/SERVICES

Ship insurance
Ecorage
Victualling
Handling
Forge
Organization of Fishermen

CHARACTERISTICS

70 artisanal fishing vessel member

DIAGNOSTIC RSE



RSE

CERTIFICATIONS / LABELS

Président / President

Bruno MARGOLLÉ

Tel +33 (0)3.21.87.00.87
cme@cmeop.com

Directeur / Manager

Etienne DACHICOURT

Tel +33 (0)3.21.87.00.87
cme@cmeop.com

Ressources Humaines / Human resources

Christophe FLAMENT

Tel +33 (0)3.21.87.00.87
cflament@cmeop.com

NOTES

La pêche c'est votre métier, la vendre c'est le nôtre !

Nombre de salariés
23 pers.



PRODUITS / SERVICES

Les principales espèces commercialisées sont la sardine, le hareng, le maquereau, la seiche, l'encornet, le merlan, le rouget barbet et la coquille saint jacques.

Forte de ses 50 unités de pêche, la société totalise 12 000 tonnes de ventes annuelles.

CARACTÉRISTIQUES

Depuis plus de 30 ans, Unipêche propose des produits de la mer de la plus haute qualité, issus de la Manche, la mer du Nord et de l'import.

Notre PME compte aujourd'hui 25 salariés qui ont pour objectif la valorisation de la pêche fraîche des navires français et étrangers.

Fraîcheur et qualité sont garanties du producteur à l'assiette.

Nos produits bruts sont destinés aux mareyeurs et transformateurs.



PRODUCTS/SERVICES

The main species marketed are sardines, herring, mackerel, cuttlefish, squid, whiting, red mullet and scallops.

With 50 fishing units, the company has an annual turnover of 12,000 tonnes.

CHARACTERISTICS

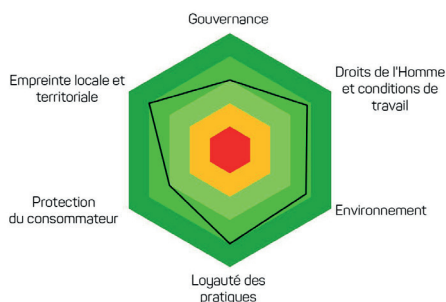
For over 30 years, Unipêche has been offering the highest quality seafood products from the English Channel, the North Sea and imported fish.

Our SME now has 25 employees whose aim is to add value to fresh fish from French and foreign vessels.

Freshness and quality are guaranteed from producer to plate.

Our raw products are intended for wholesalers and processors.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

CERTIFICATIONS / LABELS

Président / President

Constance DELPLACE-WATTEZ

Tel +33 (0)3.21.87.25.25 / Tel +33 (0)6.85.42.45.36

nicolas.petitjean@unipeche.fr

NOTES

KNAUFINDUSTRIES

**EXPERT DE L'EMBALLAGE
DÉDIÉ AUX PRODUITS
DE LA MER**

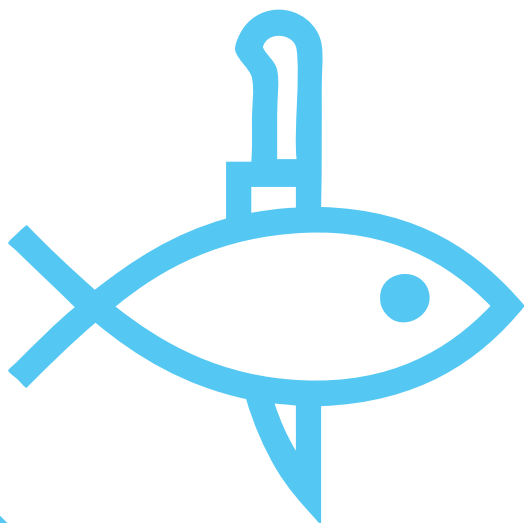
knauf-industries.com

**LES SOLUTIONS LES
PLUS PERFORMANTES
POUR PRÉSERVER
LA FRAÎCHEUR DES
PRODUITS DE LA MER,
APRÈS LA MER.**

16 BD SARRAZ BOURNET
62480 LE PORTEL

03.21.31.70.66





**MAREYAGE
FILETAGE**
FISH WHOLESALERS

Chiffre d'affaires / Turnover

Nombre de salariés
3pers.



PRODUITS / SERVICES

Saumon

CARACTÉRISTIQUES

Filetage et prestations de services



PRODUCTS/SERVICES

Salmon

CHARACTERISTICS

Filleting services.

DIAGNOSTIC RSE

RSE

Social : Valorisation des coproduits

Environnemental : Valorisation des déchets, y compris emballages polystyrène

Economique : réduction des coûts d'éclairage, passage aux LED

CERTIFICATIONS / LABELS

Gérant / Manager

Eric AZRIA

Tel +33 (0)3.91.21.20.20
ancremarinebsm@gmail.com

NOTES



PRODUITS / SERVICES

Marée

Saumon, cabillaud, lieu noir, eglefin, sébaste, lingue, loup, sabre, flétan, ...

Crevettes cuites

Poissons blancs, filets de poisson, poissons entiers

Barquettes Libre Service & RHF

CARACTÉRISTIQUES

Mareyage - Filetage - Conditionnement

Issue de la filière mer et créée en 1988, la société Capitaine Houat a pour principale activité le filetage de poissons sur 15 lignes de production. Les produits Capitaine Houat sont les filets de poisson, les crevettes, la pêche côtière, les produits libre-service et le pavé de saumon.

La société possède deux sites, l'un à Lanester (Morbihan) et l'autre à Boulogne-sur-Mer (Pas-de-Calais).



PRODUCTS/SERVICES

Seafood

Salmon, cod, saithe, haddock, redfish, ling, wolffish, scabbardfish, halibut, ...

Cooked prawns

White fish, fish filets, whole fish

Self-service and catering trays

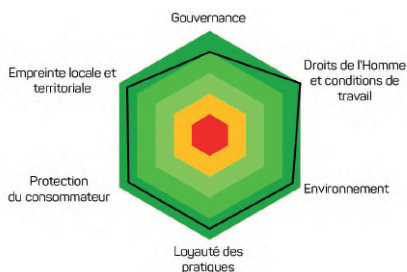
CHARACTERISTICS

Fish curing - Filleting - Packaging

Founded in 1988, Capitaine Houat's main activity is fish filleting on 15 production lines. Capitaine Houat products include fish filets, prawns, inshore fishing, self-service products and salmon steaks.

The company has two sites, one in Lanester (Morbihan) and the other in Boulogne-sur-Mer (Pas-de-Calais).

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Démarche santé sécurité au travail, intervention d'ergonomes pour l'amélioration de nos lignes de production, démarche TMS Pro

Calcul empreinte carbone de nos activités

Plan d'action réduction consommation d'eau

CERTIFICATIONS / LABELS



Suivez la pêche française



Direction de Site /
Site management

Olivier DUMONT

olivier01.dumont@mousquetaires.com

Direction Commerciale /
Sales management

Valérie MOREL

Service Ressources Humaines /
Human Resources department

Caroline SIMON

caroline.simon@mousquetaires.com

NOTES

Un travail de qualité en famille.

Nombre de salariés
22 pers.



PRODUITS / SERVICES

Transformation - Mareyage - Filetage manuel -
Import/Export - Coquilles - St Jacques -
Poissons Blancs et Saumon

CARACTÉRISTIQUES

L'entreprise, créée en 2012, réunit aujourd'hui 3 générations.

CBM FILETAGE est dotée d'un nouvel outil de travail depuis 2023, il s'agit d'un atelier de 620 m² aux normes environnementales et européennes.



PRODUCTS/SERVICES

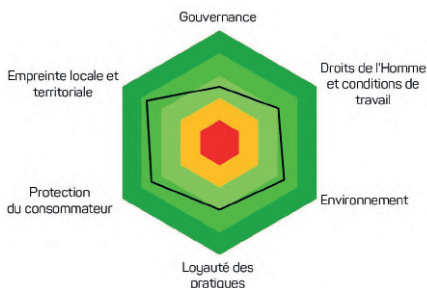
Processing - Musseling - Manual filleting -
Import/Export - Coquilles St Jacques - White fish and salmon

CHARACTERISTICS

The company, which was founded in 2012, now brings together 3 generations.

Since 2023, CBM FILETAGE has been equipped with a new 620 m² workshop that complies with environmental and European standards.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Economique : réduction de la consommation d'eau et d'énergie.

Social : formation du personnel, équipements ergonomiques.

Environnemental : gestion des déchets.

CERTIFICATIONS / LABELS



Président /
President

Christophe BONVOISIN
christophe@cbmfiletage.com

Service Commercial /
Sales department

Maxime BONVOISIN
Tel +33 (0)3.21.30.03.46
maxime@cbmfiletage.com

Service Qualité /
Quality department

Killiam BONVOISIN
Tel +33 (0)3.21.30.03.46
killiam@cbmfiletage.com

Service Achats /
Purchasing department

Maxime BONVOISIN
Tel +33 (0)3.21.30.03.46
maxime@cbmfiletage.com

NOTES



PRODUITS / SERVICES

Sélection de différentes espèces, issues de toutes les criées d'Europe.

Filetage et emballage à la main

Poissons frais (direct petit bateau) :

Cabillaud, merlan, rascasse, flétan, lieu noir, maquereau, etc.

Céphalopode : encornet, seiche

Coquillages : coquilles Saint Jacques, bulots.

CARACTÉRISTIQUES

Qualité, régularité, service.

COBOMA est spécialisée dans une gamme de qualité et répond à la demande des clients exigeants.

Spécialiste du filetage main, négoce saumon LR et BIO, crevette, salaison sauriserie.

Zones prospectées : France, Europe, export.



PRODUCTS/SERVICES

Selection of different species from all the auctions in Europe,

fileted and packed by hand

Fresh fish (direct from small boats):

Cod, whiting, scorpion fish, halibut, saithe, mackerel, etc.

Cephalopods: squid, cuttlefish

Shellfish: scallops, whelks.

CHARACTERISTICS

Quality, consistency, service

.COBOMA specialises in a range of quality products and meets the needs of demanding customers.

Specialist in hand filleting, LR and ORGANIC salmon trading, shrimp, cured meats and sausages. Areas covered: France, Europe, export.

DIAGNOSTIC RSE

RSE

CERTIFICATIONS / LABELS



Suivez la pêche française



Direction de Site / Site management

Pascal NAVET

Direction Commerciale / Sales management

Thomas BRYCKAERT

Tel +33 (0)3.21.83.32.32

commerce@coboma.fr

NOTES

Chiffre d'affaires / Turnover
9,5 M€
Nombre de salariés
35 pers.

Spécialiste tous poissons de pêche côtière ; filets fait main...



PRODUITS / SERVICES

Spécialiste tous poissons de pêche côtière
Filets fait main
Noix de saint jacques
Salaison
Crustacés
Produits d'importation toutes origines

CARACTÉRISTIQUES

Chaque jour nous sélectionnons pour vous le meilleur de la mer.
Achat sous criées françaises et étrangères.
Filetage main, pelage main.



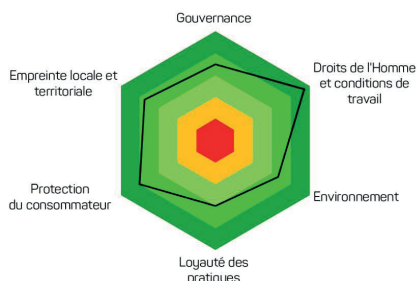
PRODUCTS/SERVICES

Specialist in all inshore fish
Handmade fillets
Scallops
Cured meats
Shellfish
Imported products from all origins

CHARACTERISTICS

Every day we select the best of the sea for you.
Purchased at French and foreign auctions.
Hand filleting, hand peeling.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Suivi et réduction des consommations d'eau et d'énergie.

Eclairage de l'usine par détection de présence.

Régénération de la production de froid des frigos pour chauffer les locaux sociaux et les bureaux.

CERTIFICATIONS / LABELS



Suivez la pêche française

En cours de certification MSC.

Directeur Général /
Chief Executive Officer

Hubert DANCOURT

Tel +33 (0)6.70.72.96.96

hubert.dancourt@sncofima.com

Standard & accueil /
Switchboard & reception

Tel +33 (0)3.21.92.63.94

contact@sncofima.com

NOTES

1 rue du Vauxhall
62200 BOULOGNE-SUR-MER

www.frais-embal.fr

Chiffre d'affaires / Turnover

Nombre de salariés
30 pers.

COMPTOIR DES PÊCHEURS BOULONNAIS

Valorisation de la pêche artisanale.



PRODUITS / SERVICES

Notre société familiale, Comptoir des Pêcheurs Boulonnais est une entreprise de mareyage située à Boulogne-sur-Mer, premier port de pêche de France.

Depuis sa création en 2013, l'entreprise s'est spécialisée dans la transformation d'une large variété d'espèces de poissons, provenant principalement des criées françaises. Grâce à son savoir-faire et à son engagement pour la qualité, le Comptoir des Pêcheurs Boulonnais joue un rôle central dans la transformation des produits de la mer, en assurant une traçabilité rigoureuse et des produits frais ou surgelés à destination des marchés français et européens.

CARACTÉRISTIQUES

Ses employés qualifiés s'occupent de toutes les étapes du mareyage, allant de la réception des poissons frais, à leur préparation et/ou filetage, en passant par l'emballage et l'expédition. Nos partenaires sont la grande distribution, la restauration commerciale ainsi que les industriels.



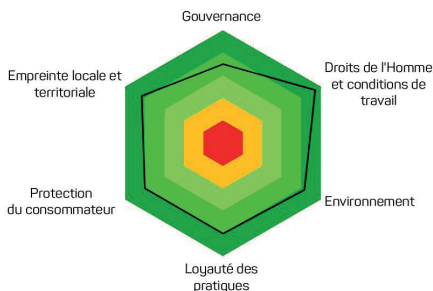
PRODUCTS/SERVICES

Our family-run company, Comptoir des Pêcheurs Boulonnais, is a fishmonger based in Boulogne-sur-Mer, France's leading fishing port. Since its creation in 2013, the company has specialised in processing a wide variety of fish species, mainly from French deseries. Thanks to its expertise and commitment to quality, Comptoir des Pêcheurs Boulonnais plays a central role in seafood processing, ensuring rigorous traceability and fresh or frozen products for the French and European markets.

CHARACTERISTICS

Its qualified employees handle all stages of the fish trade, from receiving fresh fish to preparing and/or filleting it, including packaging and dispatch. Our partners include supermarkets, restaurants and industrial companies.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Notre usine moderne datant de 2019 incarne notre engagement durable et social. Côté environnement, nous collectons les eaux de pluie, optimisons la consommation d'eau et réduisons nos émissions de CO2 via une gestion énergétique innovante (flux d'air, éclairage LED, puits de lumière ...). Nos emballages en PET recyclé et formats optimaux renforcent notre démarche écologique.

Sur le plan social, nous avons atteint un indice d'égalité des sexes de 88/100 en 2023. En partenariat avec des organismes locaux, nous intégrons des personnes en situation de handicap qui enrichissent nos équipes au quotidien.

CERTIFICATIONS / LABELS



Suivez la pêche française



President / President
Xavier VANDERBEKEN

Direction de Site / Site management
Jeremy PREVOT
Tel +33 (0)3.21.99.63.50

Direction Commerciale / Sales management
Florent DELEPIERRE
Tel +33 (0)3.21.99.63.50
f62@frais-embal.fr

COMPTOIRS OCÉANIQUES

10 rue Marengo
62200 BOULOGNE-SUR-MER

www.fishislife.com
Linkedin : Comptoirs Océaniques _ Fish Is Life

Chiffre d'affaires / Turnover
150 M€

Nombre de salariés
100 pers.

Une sélection de produits de la mer et d'ingrédients d'exception.



PRODUITS / SERVICES

Comptoirs Océaniques est un expert reconnu dans le thon premium, les produits de la mer Ultra Basse Température (UBT), et les ingrédients pour la restauration fusion (saveurs d'Asie et d'ailleurs). Ses gammes de produits sont classées par température :

- Ultra Basse Température : Produits de la mer premium surgelés pour la consommation crue (qualité sashimi), incluant du thon, du saumon, et des poissons blancs.

- Frais et décongelé : Thon premium et autres produits de la mer.

- Surgelé : Produits de la mer, produits japonais et fusion.

- Ambiant : Conserves de poisson en poche, en boîte ou en verrine et épicerie japonaise.

Fort de ses 30 ans d'expérience et de son réseau international, Comptoirs Océaniques est également en mesure de proposer des solutions personnalisées grâce à son service R&D et à son atelier spécialisé dans les poissons crus d'exception.

CARACTÉRISTIQUES

Comptoirs Océaniques, fondée en 1992, repose sur des partenariats durables avec ses fournisseurs et clients, partageant les mêmes valeurs : santé, naturalité et éthique. Pionnière en France dans l'utilisation de la technologie ultra-basse température dans les produits de la mer, l'entreprise se distingue par son expertise et son engagement pour la qualité et la naturalité.



PRODUCTS/SERVICES

Comptoirs Océaniques is a recognised expert in premium tuna, Ultra Low Temperature (U.L.T.) seafood products and ingredients for fusion catering (flavours from Asia and elsewhere). Its product ranges are classified by temperature:

- Ultra Low Temperature: Premium frozen seafood for raw consumption (sashimi quality), including tuna, salmon, and white fish.

- Fresh and defrosted: Premium tuna and other seafood products.

- Frozen: Seafood, Japanese and fusion products.

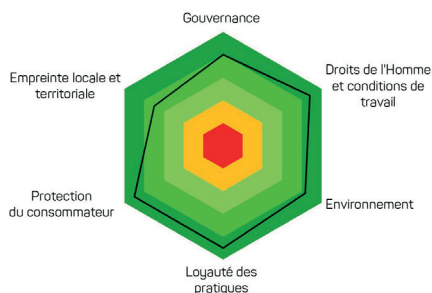
- Ambient : Canned fish in pouches, tins or verrines and Japanese groceries.

With '30 years' experience and an international network, Comptoirs Océaniques is also able to offer customised solutions thanks to its R&D department and its workshop specialising in exceptional raw fish.

CHARACTERISTICS

Comptoirs Océaniques, founded in 1992, is built on long-term partnerships with suppliers and customers who share the same values: health, naturalness and ethics. A pioneer in France in the use of ultra-low temperature technology in seafood products, the company stands out for its expertise and its commitment to quality and naturalness.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Comptoirs Océaniques s'engage à offrir des produits sains à ses clients, à protéger les ressources marines et à garantir des conditions de travail décentes pour tous. L'entreprise met en œuvre des initiatives pour réduire son impact environnemental en contribuant à la neutralité carbone et en diminuant les déchets générés par ses activités.

CERTIFICATIONS / LABELS



Directeur Général / General Manager
Direction Commerciale /
Sales management

Mathieu SAVIGNER-BOUTRUCHE
Tel +33 (0)1.46.87.99.41
mathieu.sb@fishislife.com

Direction de Site /
Site management
Service Achats et
Production/Exploitation /
Purchasing and
Production/Operations
department

Thibaut SEITZ
Tel +33 (0)3.21.10.89.30
thibaut.seitz@fishislife.com

Service Qualité /
Quality department

Elise DOZINEL
Tel +33 (0)3.21.10.89.30
elise.dozinel@fishislife.com

Responsable RSE / CSR Manager

Amanda SOW
Tel +33 (0)6.43.46.87.07
amanda.sow@fishislife.com

Chiffre d'affaires / Turnover

Nombre de salariés
13 pers.



PRODUITS / SERVICES

Mareyeur expéditeur,
Filetage manuel
Pêche côtière.

CARACTÉRISTIQUES

Espèces diverses.
Poissons entiers, filets fait main, filets sans
arête, coquillages, crustacés.



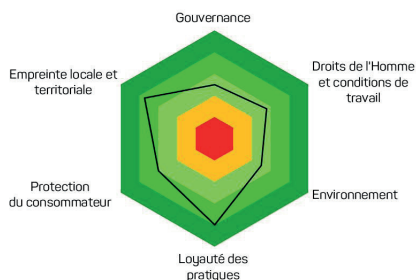
PRODUCTS/SERVICES

Mareyeur expéditeur,
Manual filleting
Coastal fishing.

CHARACTERISTICS

Whole fish, handmade fillets, boneless fillets,
shellfish, crustaceans.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Sur le plan social : nous soutenons une
égalité salariale homme/femme et favorisons
également l'apprentissage en accueillant et
formant des jeunes.

Dans notre approche économique, nous
favorisons les partenaires locaux.

Soucieux de préserver l'environnement et
nos ressources, nous menons des actions
quotidiennes de réduction des consommations
d'eau et de consommables. De plus nous nous
attachons à mettre en place le recyclage et le
tri des déchets.

CERTIFICATIONS / LABELS

Direction de Site /
Site management
Jordan LECRINIER

Direction Commerciale /
Sales management
Fabien PROUVOST
Tel +33 (0)6.08.52.25.12

Assistante commerciale /
Sales assistant
Marion PROUVOST
Tel +33 (0)6.40.67.26.64

Service Comptabilité /
Accounting department
Ophélie MARTEL
Tel +33 (0)3.21.83.76.11
deltamaree@orange.fr

NOTES

DEMARNE / DEMARNE LS

*Mareyage et négoce de produits de la mer, frais,
élaborés et surgelés.*

DEMARNE : 5 rue d'Alsace
DEMARNE LS : 2 rue Solférino
62200 BOULOGNE-SUR-MER
www.demarnefreres.com

Chiffre d'affaires / Turnover
> 50 M€
Nombre de salariés
85 pers.



PRODUITS / SERVICES

Tous produits de la mer, gammes larges et variées (saumon, cabillaud, flétan, sébaste, julienne, loup...).
Filetage et préparation de produits services frais, prêt à l'emploi pour la restauration commerciale.
Filetage manuel tous produits de l'atlantique Nord Est.
Négoce produits élaborés, coquillages et crevettes cuites...

CARACTÉRISTIQUES

IMPORTATION, MAREYAGE, NEGOCE,
TRANSFORMATION, PRE-EMBALLÉ.

Notre site principal de Boulogne-sur-Mer dispose sur 3000m² d'une plateforme de réception/expédition, d'un atelier de filetage/découpe, d'une surface de vente aux professionnels ("Cash & Carry") et de viviers permettant de répondre aux besoins de l'ensemble des circuits de distribution/valorisation/transformation des produits de la mer.

Nous disposons également d'une nouvelle unité d'emballage de produits de la mer frais en barquette sous atmosphère modifiée adaptée aux besoins de la GMS et de la restauration hors foyer (RHF/RHD) et dotée d'une capacité de production équivalent à 40 000 uvc/jour (base uvc 250gr env/barquette).



PRODUCTS/SERVICES

All seafood products, wide and varied ranges (salmon, cod, halibut, redfish, julienne, bass, etc.).

Filleting and preparation of fresh, ready-to-use service products for commercial catering; manual filleting of all North-East Atlantic products.

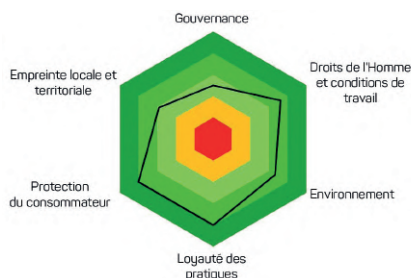
Trade in prepared products, cooked shellfish and prawns...

CHARACTERISTICS

IMPORT, WHOLESALE, TRADING,
PROCESSING, PRE-PACKING.

Our main site in Boulogne-sur-Mer has a 3000m² reception/shipping platform, including a filleting/cutting workshop, a 'Cash & Carry' sales area and lobster tanks to meet the needs of all seafood product distribution/pricing/processing circuits. We also have a new modified-atmosphere packaging MAP unit for fresh seafood in trays designed to meet the needs of supermarkets and catering outlets (RHF/RHD), with a production capacity equivalent to 40,000 pcsu/day (based on pcsu of around 250g/tray).

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Valorisation des coproduits issus du filetage

Tri des déchets

CERTIFICATIONS / LABELS



Président / President
Romain DEMARNE

Resp. Cial Gde Distribution et LS /
Retail Sales Manager & LS

Franck CHEVALLIER
Tel +33 (0)3.21.10.60.00
franck.chevallier@demarne.fr

Resp. Cial Grossistes/Poissonniers /
Sales manager for wholesalers/fishmongers

Christophe DEVINES
Tel +33 (0)3.21.10.60.00
christophe.devines@demarne.fr

Direction de Site / Site management

Yannick FORGET-DUGARET
Tel +33 (0)3.21.10.60.16
Tel +33 (0)6.16.85.13.33
y.forgetdugaret@demarne.fr

Service Production/Exploitation /
Production/Operations department

Jason MILLE
jason.mille@demarne.fr

Service Maintenance /
Maintenance department

Romain FOURNIER
maintenance.bsm@demarne.fr

Service Qualité /
Quality department

Rosine MANISHIMWE
rosine.manishimwe@demarne.fr

Service Comptabilité /
Accounting department

Corinne MARGUERITE
Tel +33 (0)3.21.10.60.17
corinne.marguerite@demarne.fr

Resp. site DEMARNE LS /
Site manager DEMARNE LS

Jean-Baptiste THIAULT
Tel +33 (0)7.48.80.97.16
jb.thiault@demarne.fr

Chiffre d'affaires / Turnover

15 M€

Nombre de salariés

12 pers.



PRODUITS / SERVICES

Saumon frais.

CARACTÉRISTIQUES

Filetage manuel & industriel.



PRODUCTS/SERVICES

Fresh salmon.

CHARACTERISTICS

Manual & industrial threading.

DIAGNOSTIC RSE

RSE

CERTIFICATIONS / LABELS

Direction Général /
Chief executive officer

M. FLOUR

Tel +33 (0)3.21.10.64.83
sarl.eskimo@wanadoo.fr

Responsable Qualité /
Quality manager

Alexis BRUNET

Tel +33 (0)3.21.10.64.83
alexis.brunet@orange.fr

Service Comptabilité /
Accounting department

Mickael VINCENT

Tel +33 (0)3.74.12.00.41
mickael.vincent@sofipeche.com

Directeur de Site / Site manager
Directeur Commercial / Commercial manager
Ressources Humaines / Human resources
Responsable Maintenance / Maintenance manager

M. FLOUR

Tel +33 (0)3.21.10.64.83
sarl.eskimo@wanadoo.fr

NOTES



PRODUITS / SERVICES

Poissons frais toutes espèces entiers ou en filets, marée petits bateaux, Noix de Saint Jacques, négoce salaison, crustacés.

CARACTÉRISTIQUES

Mareyage, négoce, importateur de produits frais.



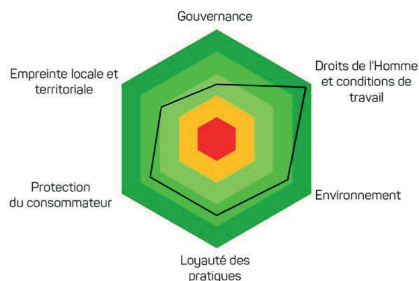
PRODUCTS/SERVICES

Fresh fish of all kinds, whole or filleted, small boat marina, scallops, salted meats, shellfish.

CHARACTERISTICS

Milling, trading, importer of fresh produce.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

CERTIFICATIONS / LABELS

Direction de Site / Site management

Dylan PORET

Tel +33 (0)3.21.30.61.00

dylan.p@ffgmaree.fr

NOTES



PRODUITS / SERVICES

Mareyage - filetage - Coquillages - Crustacés - production de Poissons Fumés

Goëland Marée propose une large gamme de produits, incluant des poissons, des crustacés, et des algues alimentaires.

Produit à la Une : le Saumon fumé, un délice..

CARACTÉRISTIQUES

Goëland Marée est une entreprise spécialisée dans la vente de poissons et fruits de mer frais et de qualité supérieure. Située à Cappelle-la-Grande, elle se concentre principalement sur le mareyage, c'est-à-dire l'approvisionnement des poissonneries locales en produits frais. L'entreprise collabore étroitement avec les pêcheurs locaux pour garantir la fraîcheur et la qualité de ses produits.

Leur engagement envers la qualité et le service client exceptionnel les distingue dans le secteur. Les Fumoirs du Nord sont réputés pour leurs méthodes traditionnelles de fumaison, combinées avec des techniques modernes de contrôle de qualité. Ils offrent une gamme variée de produits fumés, notamment des poissons, qui se distinguent par leur goût authentique et leur texture unique.



PRODUCTS/SERVICES

Mareyage - Filleting - Shellfish - Production of Smoked Fish

Goëland Marée offers a wide range of products, including fish, shellfish and seaweed.

Featured product: Smoked salmon, a delicacy..

CHARACTERISTICS

Goëland Marée is a company specialising in the sale of high-quality fresh fish and seafood. Based in Cappelle-la-Grande, the company's main focus is on the fish trade, i.e. supplying local fishmongers with fresh products. The company works closely with local fishermen to guarantee the freshness and quality of its products. The company works closely with local fishermen to guarantee the freshness and quality of its products.

Les Fumoirs du Nord are renowned for their traditional smoking methods, combined with modern quality control techniques. They offer a wide range of smoked products, including fish, which stand out for their authentic taste and unique texture.

DIAGNOSTIC RSE

RSE

CERTIFICATIONS / LABELS



Direction de Site / Site management

Président / President

Pierre PILAS

Tel +33 (0)3.28.60.67.08

info@goelandmaree.fr

NOTES



MAREYEUR JEAN DEROT

42 boulevard Carnot
59153 GRAND FORT PHILIPPE

Facebook :
Mareyeur Jean Dero poissonnerie vente directe

Chiffre d'affaires / Turnover

1,7 M€

Nombre de salariés

4 pers.

Vos fruits de mer et poissons frais en direct de la Côte d'Opale.



PRODUITS / SERVICES

- Produit frais
- Négocio
- Crustacés
- Moules import/export
- Poissons petits bateaux

Vente aux particuliers le matin du lundi au samedi.

CARACTÉRISTIQUES

Produits de qualité depuis plus de 60 ans. Historiquement spécialisée dans la vente de produits issus de la pêche artisanale, Mareyeur Jean Dero est aujourd'hui l'un des principaux mareyeurs de la Côte d'Opale.



PRODUCTS/SERVICES

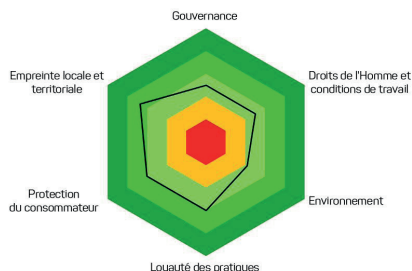
- Fresh products
- Trade
- Shellfish
- Mussels import/export
- Small boat fish

Private sales in the mornings from Monday to Saturday.

CHARACTERISTICS

Quality products for over 60 years Historically specialised in the sale of products from small-scale fishing, Mareyeur Jean Dero is now one of the leading fish merchants on the Côte d'Opale.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

CERTIFICATIONS / LABELS

Président / President

Direction de Site / Site management

Direction Commerciale / Sales management

Service Achats / Purchasing department

Service Comptabilité / Accounting department

Gueugneau Damien

Tel +33 (0)6.48.12.01.86

damien.gueugneau@orange.fr

NOTES





PRODUITS / SERVICES

Gamme complète de filets et dos, coupe main et machine, marée traditionnelle, import, export.

CARACTÉRISTIQUES

Entreprise reconnue depuis 1971 qualité, fiabilité et souplesse.



PRODUCTS/SERVICES

full range of fillets and backs, hand and machine cut, traditional seafood, import, export.

CHARACTERISTICS

recognised since 1971 for quality, reliability and flexibility.

DIAGNOSTIC RSE

RSE

CERTIFICATIONS / LABELS



Président /
President

Direction de Site /
Site management

Mehdi COLL

Tel +33 (0)3.21.10.64.64

jpgcoll@jpgcoll.fr

Direction Commerciale /
Sales management

Service Achats /
Purchasing department

Samy COLL

Tel +33 (0)3.21.10.64.64

jpgcoll@jpgcoll.fr

Service Comptabilité /
Accounting department

Aurélie LELEU

Tel +33 (0)3.21.10.64.64

compta@jpgcoll.fr

NOTES

Société de Mareyage, créée en 2000, spécialisée dans la vente et le filetage de poissons "petits bateaux" et poissons nobles.



PRODUITS / SERVICES

Filetage et vente de produits de la mer (poisson blanc, saumon et crustacés), spécialisée dans les poissons petits bateaux et poissons nobles. Commercialisation nationale et internationale

CARACTÉRISTIQUES

Entreprise de mareyage boulonnaise, forte d'une expérience de plus de 20 ans, réalisant le filetage manuel et la vente de toutes espèces de poissons (petits bateaux, poissons blancs nobles, saumons ...), de céphalopodes (encornets, seiches), de crustacés et de coquillages (coquilles St Jacques, bulots). Certifications MSC, ASC et Pavillon de France.



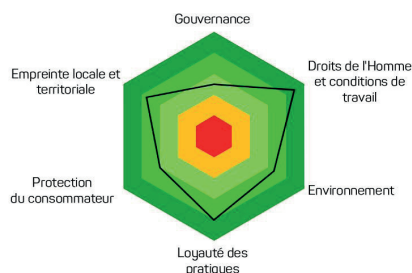
PRODUCTS/SERVICES

Filleting and sale of seafood products (white fish, salmon and shellfish), specialising in small boats and noble fish, marketed nationally and internationally.

CHARACTERISTICS

A Boulonnaise fish and seafood company with over 20 years' experience, filleting and selling all types of fish (small scallops, fine white fish, salmon, etc.), cephalopods (squid, cuttlefish), crustaceans and shellfish (scallops, whelk). MSC, ASC and Pavillon de France certified.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

- Valorisation des résidus de production, limitation de l'empreinte carbone en privilégiant la pêche locale.

- Tri de l'ensemble de nos déchets, veille au bien-être du personnel (nouveau local)

- Soucieux de l'environnement et de la préservation des ressources halieutiques, notre atelier de transformation est équipé d'une station de prétraitement des eaux industrielles afin de réduire au maximum l'impact de notre activité sur le milieu naturel.

CERTIFICATIONS / LABELS



Président / President

Direction de Site /

Site management

Service Achats /

Purchasing department

Stéphane PRUVOST

Tel +33 (0)3.21.10.88.00

s.pruvost@jpmaree.fr

Direction Commerciale /

Sales management

Mickael ALBA

Tel +33 (0)3.21.10.88.00

m.alba@jpmaree.fr

Service Qualité / Quality department

Service Sécurité/Environnement /

Safety/Environment department

Service Ressources Humaines /

Human Resources department

Service Comptabilité /

Accounting department

Rodrigue PERON

Tel +33 (0)3.21.10.88.01

r.peron@jpmaree.fr

NOTES

Chiffre d'affaires / Turnover

6 M€

Nombre de salariés

16 pers.

L'ARGONAUTE SEAFOOD

Marée, Négocie, Tradition & Développement.



PRODUITS / SERVICES

Nous commercialisons les produits de la pêche artisanale & responsable.

Nos bureaux d'achats ventes sont situés à Boulogne-sur-Mer.

Nous nous appuyons sur le travail et savoir-faire de nos ateliers :

- L'argonaute marée à Grand-Fort-Philippe / poisson frais entier / filetage
- Les viviers du becquet à Cherbourg-Normandie (stockage coquillage / crustacés)
- Bluesail fish à Looe - UK (poisson frais entier / filetage + stockage de crustacés)

CARACTÉRISTIQUES

- Relever les multiples défis, s'adapter aux tendances du marché, ouverture et progrès
 - Être un intermédiaire légitime & efficace entre le pêcheur et le grossiste
 - Mareyage / négoce + intégration de la vente directe via nos boutiques ateliers
 - La crustacerie du minck à Grand-Fort-Philippe
 - La crustacerie du becquet à Cherbourg
- Une boutique en ligne et son modèle de distribution sur la Côte d'Opale
- La crustacerie.fr à Boulogne-sur-Mer



PRODUCTS/SERVICES

We market artisanal & responsible fishing products.

Our purchasing and sales offices are located in Boulogne-sur-Mer.

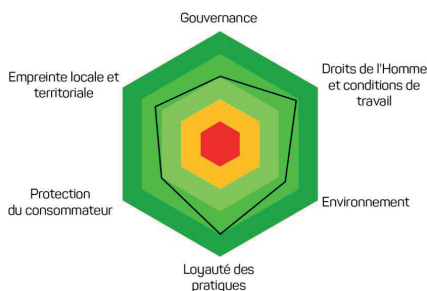
We rely on the work and expertise of our workshops :

- L'argonaute marée in Grand-Fort-Philippe / whole fresh fish / filleting
- Les viviers du becquet in Cherbourg-Normandie (shellfish storage)
- Bluesail fish in Looe - UK (fresh whole fish / filleting + shellfish storage)

CHARACTERISTICS

- Meeting the many challenges, adapting to market trends, openness and progress
 - Be a legitimate & efficient intermediary between the fisherman and the wholesaler
 - Seafood processing / trading + direct sales via our workshop shops
 - La crustacerie du minck in Grand-Fort-Philippe
 - La crustacerie du becquet in Cherbourg
- An online shop and its distribution model on the Opal Coast
- La crustacerie.fr in Boulogne-sur-Mer

DIAGNOSTIC RSE



RSE

- Parité hommes-femmes, mixité en entreprise
- Visite des scolaires, CE sur sites pour consolider les métiers du mareyage auprès du public
- Empreinte carbone / véhicules écologiques, conditionnements recyclables

CERTIFICATIONS / LABELS

Président / President
Antoine RAVIN

Directeur des Opérations /
Chief Operating Officer
Benjamin MANESSIEZ

Bureau Achats/Ventes /
Purchasing/Sales Office
Tel +33 (0)3.21.32.18.43 / Tel +33 (0)6.50.00.42.39

NOTES

LES CHALUTIERS BOULONNAIS

33 Boulevard de Châtillon
62200 BOULOGNE-SUR-MER

www.chalutiers-boulonnais.fr

Chiffre d'affaires / Turnover
9 M€

Nombre de salariés
22 pers.

Mareyage - filetage.



PRODUITS / SERVICES

MAREE TRADITIONNELLE : merlan, maquereau, sardine, bar, rouget barbet, sole de trémail, carrelet, limande, limande sole, grondin perlon, grondin rouge, dorade grise, encornet, seiche...

FILETAGE MANUEL : Mise en filet avec ou sans flanc, avec ou sans arêtes (flétan, merlan, églefin, julienne, cabillaud, lieu noir, merlan, dorade sébaste) développement du filet papillon pour sardine, maquereau, barbet.

CARACTÉRISTIQUES

Poissons essentiellement issus de la pêche locale. Pour les produits absents du port boulonnais (turbot, bar, barbet, sole...), nous faisons appel aux flottilles côtières des autres ports français comme Arcachon, Les Sables d'Olonne, Dunkerque... Les produits transformés sont exclusivement réalisés manuellement à partir de poissons de la flottille locale ou de poissons d'importation (Danemark, Pays-Bas, Norvège, Ecosse...).



PRODUCTS/SERVICES

TRADITIONAL FISHING: whiting, mackerel, sardines, sea bass, red mullet, common sole, plaice, dab, lemon sole, perlon gurnard, red gurnard, sea bream, squid, cuttlefish, etc.

MANUAL FILLETING: Filleting with or without sides, with or without bones (halibut, whiting, haddock, julienne, cod, saithe, whiting, redfish), development of butterfly filleting for sardines, mackerel, barbet.

CHARACTERISTICS

Fish mainly from local fisheries. For products not caught in the port of Boulogne (turbot, sea bass, sea bass, sole, etc.), we use the coastal fleets of other French ports such as Arcachon, Les Sables d'Olonne, Dunkirk, etc. Processed products are made exclusively by hand using fish from the local fleet or imported fish (from Denmark, the Netherlands, Norway, Scotland, etc.).

DIAGNOSTIC RSE

RSE

CERTIFICATIONS / LABELS



Direction de Site / Site management

Frédéric BERCET

direction@chalutiers-boulonnais.fr

Service Comptabilité / Accounting department

Evelyne SAILLY

administratif@chalutiers-boulonnais.fr

Service Commercial / Sales department

Clément BERCET

clement.bercet@chalutiers-boulonnais.fr

Accueil & Standard / Reception & Switchboard

Tel +33 (0)3.21.30.17.66

s.commercial@chalutiers-boulonnais.fr

NOTES

16 rue Alexandre Adam
62200 BOULOGNE-SUR-MER

www.vives-eaux.com

Chiffre d'affaires / Turnover

> 9 M€

Nombre de salariés

26 pers.

LES PRODUITS COTIERS

VIVO GROUP // VIVES-EAUX



PRODUITS / SERVICES

Présents au quotidien sur la criée de Boulogne sur mer, nous achetons et distribuons toute la gamme de la pêche locale boulonnaise.

En complément nous avons une gamme de filets coupés à la main dans notre atelier et désservons la France entière ainsi que l'Espagne et l'Italie.

CARACTÉRISTIQUES

Une passion pour la pêche qui nous anime depuis plus de 46 ans.



PRODUCTS/SERVICES

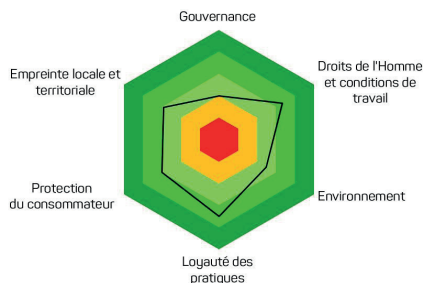
We have a daily presence at the Boulogne-sur-Mer fish auction and buy and distribute the full range of local Boulogne fish.

In addition, we have a range of fillets cut by hand in our workshop and serve the whole of France as well as Spain and Italy.

CHARACTERISTICS

A passion for fishing that has driven us for over 46 years.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Depuis de nombreuses années déjà, nous avons privilégié la pêche locale française.

Le respect de l'environnement et de la pêche durable font partie de nos priorités.

Préserver la ressource est essentiel pour les générations futures.

CERTIFICATIONS / LABELS

Direction de Site /
Site management

Michael LEFEBVRE

Tel +33 (0)3.21.31.99.28

mika.lefebvre@vives-eaux.com

Responsable Commercial /
Sales Manager

Cédric RAGON

Tel +33 (0)6.48.94.38.92

cedric.ragon@vives-eaux.com

Service Commercial /
Sales Department

Paul HANCZYK

Tel +33 (0)7.83.94.59.70

paul.hanczyk@vives-eaux.com

NOTES

LES SIRENES BOULONNAISES

8/12 rue Saint Vincent de Paul
62200 BOULOGNE-SUR-MER

www.les-sirenes-boulonnaises.fr

Chiffre d'affaires / Turnover

13,5 M€

Nombre de salariés

30 pers.



PRODUITS / SERVICES

Les Sirènes Boulonnaises, acteur historique de la filière pêche de Boulogne depuis 1957, se situe idéalement sur la première place européenne de transformation des produits de la mer.

Nos produits sont rigoureusement sélectionnés sur le marché local de la pêche artisanale mais aussi sur les marchés d'Europe du Nord.

Nous en gardons le meilleur, transformé par nos soins, au meilleur rapport qualité prix. Spécialistes des poissons fins (barbue, cabillaud, bar sole) mais aussi des céphalopodes (encornets, seiches) et des coquilles Saint Jacques, nous travaillons quotidiennement et directement avec les petits bateaux de Boulogne.

CARACTÉRISTIQUES

Nous privilégions un approvisionnement de la pêche côtière et nous accordons une importance toute particulière à la sélection des bateaux avec lesquels nous travaillons. Certifiés MSC et Pavillon France, nos agréés contrôlent chaque jour nos achats, provenant soit du marché local ou des autres criées d'Europe du Nord répondant ainsi à notre cahier des charges en terme de qualité et de fraîcheur.



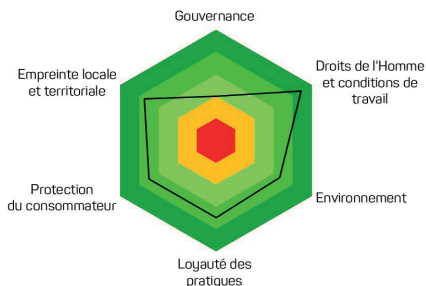
PRODUCTS/SERVICES

Les Sirènes Boulonnaises, a long-established player in Boulogne's fishing industry since 1957, is ideally placed in Europe's leading seafood processing centre. Our products are rigorously selected from the local small-scale fishing market, as well as from Northern European markets, and we keep only the very best, processed in-house, at the best value for money. We specialise in fine fish (brill, cod, sole) as well as cephalopods (squid, cuttlefish) and scallops, and work directly with the small boats in Boulogne on a daily basis.

CHARACTERISTICS

MSC and Pavillon France certified, our inspectors check our purchases every day, whether they come from the local market or from other auctions in Northern Europe, in line with our quality and freshness specifications. etc.).

DIAGNOSTIC RSE



CERTIFICATIONS / LABELS



Projet de certification
IFS en cours

RSE

Nous optons pour le développement de nos achats de façon responsable. Nous travaillons sur la définition d'une politique RSE.

Nos actions se définissent par :

Social :

- Amélioration des conditions de travail et de l'ergonomie des postes
- Veille au bien-être du personnel

Economique :

- Contribution à l'économie locale (partenariats, emplois)
- Valorisation des caisses polystyrène et sacs plastique

Environnemental :

- Valorisation des coproduits
- Sensibilisation du personnel aux bons gestes (eau, électricité)

Président /
Site manager

Renaud MARCOTTE

Tel +33 (0)3.21.30.27.88

[r.marcotte@](mailto:r.marcotte@les-sirenes-boulonnaises.fr)

les-sirenes-boulonnaises.fr

Direction de Site /
Site management

Eusèbe KEKE

[e.keke@](mailto:e.keke@les-sirenes-boulonnaises.fr)

les-sirenes-boulonnaises.fr

Direction Commerciale /
Sales management

Florence DUQUESNE

[commercial@](mailto:commercial@les-sirenes-boulonnaises.fr)

les-sirenes-boulonnaises.fr

Service Qualité /
Quality department

Fatou BINETA THIAM

[f.binetathiam@](mailto:f.binetathiam@les-sirenes-boulonnaises.fr)

les-sirenes-boulonnaises.fr



PRODUITS / SERVICES

- Poissons de criées et de petits bateaux.
- Coquillages, huîtres, crustacés, salaisons.
- Poissons fins : sole, turbo
- Produits d'importation : dos de cabillaud, ...

Distributeurs :

- Joël Dupuch : huîtres
- Ets JC David : salaison
- La Marmite de Lili : bulot cuit

CARACTÉRISTIQUES

Atelier de mareyage spécialiste de la découpe du poisson frais et des St Jacques, livraison rapide avec notre propre flotte de camions.

Spécialisée dans la restauration commerciale, notre portefeuille comprend plus de 150 restaurants sur toute la Côte d'Opale et l'intérieur des terres.

Notre clientèle va du restaurant traditionnel de campagne aux tables étoilées.



PRODUCTS/SERVICES

- Fish from auctions and small boats
- Shellfish, oysters, crustaceans, cured meats
- Fine fish: sole, turbot
- Imported products: cod backs, etc.

Distributors:

- Joël Dupuch: oysters
- Ets JC David: cured meats
- La Marmite de Lili: cooked whelks

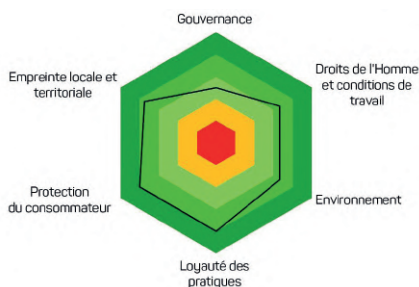
CHARACTERISTICS

A fish and seafood shop specialising in the cutting of fresh fish and scallops for fast delivery using our own fleet of lorries.

Specialising in commercial catering, our portfolio includes over 150 restaurants throughout the Côte d'Opale and inland.

Our customers range from traditional country restaurants to Michelin-starred restaurants.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Valorisation des coproduits
Recyclage des caisses PSE

CERTIFICATIONS / LABELS

Direction de Site /
Site management

Richard CAROUX

Tel +33 (0)3.21.32.56.50 / Tel +33 (0)6.85.03.39.49
richard.martinbsm@orange.fr

Comptabilité /
Site management

François LOUVART

Tel +33 (0)3.27.45.66.69

Acheteur/vendeur / Buyer/seller

Sébastien RAIGNIER

Tel +33 (0)6.03.12.87.09

Acheteurs/vendeurs / Buyers/sellers

Loïc MERLIN

Tel +33 (0)6.33.36.99.67

NOTES



PRODUITS / SERVICES

Filetage poissons blancs, saumon et autres espèces

Plus fréquentes : sébaste, lieu noir, saumon, églefin, merlan, flétan noir, cabillaud, merlu, loup de mer...

Prestation de service (filetage)

CARACTÉRISTIQUES

Spécialistes du filetage main
Transformation et négoce



PRODUCTS/SERVICES

Filleting white fish, salmon and other species
More common: redfish, saithe, salmon, haddock, whiting, Greenland halibut, cod, hake, sea bass...
Filleting services

CHARACTERISTICS

Specialists in hand threading
Processing and trading

DIAGNOSTIC RSE

RSE

CERTIFICATIONS / LABELS



Président / President

Martine LEPRETRE
martine@mjmaree.fr

Direction de Site / Site management

Joel SUEUR
Tel +33 (0)6.44.29.19.74
joel@mjmaree.fr

Service Achats / Purchasing department

Camille DURIEZ
Tel +33 (0)7.88.68.05.42
camille@mjmaree.fr

NOTES



PRODUITS / SERVICES

Mowi est le leader mondial des produits de la mer et le plus grand producteur de saumon d'élevage. Chaque jour, nos 11 000 employés, présents dans 27 pays, produisent 8 millions de repas sains et délicieux, servis à des clients du monde entier. A Boulogne-sur-Mer, nos collaborateurs préparent, découpent et conditionnent le saumon frais - en provenance directe de nos fermes de Norvège, Ecosse et Irlande - mais également du poisson blanc (cabillaud, églefin, lieu noir,...) à destination du marché français.

CARACTÉRISTIQUES

Fort de ses convictions, Mowi couvre toute la chaîne de valeur et de production, de l'alimentation à l'assiette. À travers notre vision « leading the blue revolution » nous nous engageons à cultiver l'océan de manière responsable et efficace. En 2024, Mowi a d'ailleurs été classée « Eleveur le plus responsable » au monde par le Collier Fairr Index pour la 6e année consécutive.*



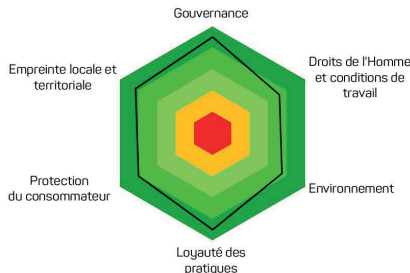
PRODUCTS/SERVICES

Mowi is the world's leading seafood company and the largest producer of farmed salmon. Every day, our 11,000 employees in 27 countries produce 8 million healthy and delicious meals for customers around the world. In Boulogne-sur-Mer, our employees prepare, cut and pack fresh salmon - direct from our farms in Norway, Scotland and Ireland - as well as white fish (cod, haddock, saithe, etc.) for the French market.

CHARACTERISTICS

Strong in its convictions, Mowi covers the entire value and production chain, from food to plate. Through our vision of 'leading the blue revolution', we are committed to cultivating the ocean responsibly and efficiently. In 2024, Mowi was ranked as the world's 'Most Responsible Farmer' by the Collier Fairr Index for the 6th year running.

DIAGNOSTIC RSE



CERTIFICATIONS / LABELS



Directeur d'Europe / Director of Europe

Bertil BUYSSE

Tel +33 (0)3.21.10.67.67 / Tel +33 (0)3.21.10.01.84
VAP-BSM.Public@mowi.com / severine.vergriete@mowi.com

Directeur Commercial / Commercial manager

Johnny PRUDHOMME

Responsable DRH / Head of Human Resources

Audrey DELPIERRE

audrey.delpierre@mowi.com

Responsable Qualité / Quality manager

Missipsa SAHMI

missipsa.sahmi@mowi.com

Responsable Maintenance / Maintenance manager

Maxime BREBION

Directeur de Site / Site manager

Franck HABERZETTEL

Tel +33 (0)6.70.09.10.00
franck.haberzettel@mowi.com

Responsable Sécurité & Environnement / Safety & Environment Manager

Geoffrey HUGUET

geoffrey.huguet@mowi.com

Service Comptabilité / Accounting department

Franck FORGEZ

*Parmi les 60 plus grandes entreprises d'élevage viande, laitier et aquaculture cotées en bourse, Mowi a été classée N°1 et l'une des 3 seules offrant un « risque minimal » dans l'index du Collier FAIRR.

PÊCHERIES DES HAUTS DE FRANCE

46/48 rue Albert Lavocat
62200 BOULOGNE-SUR-MER

LinkedIn : Pêcheries des Hauts de France

Chiffre d'affaires / Turnover
17 M€

Nombre de salariés
40/50 pers.

Nous travaillons dans un état d'esprit de confiance et de collaboration avec nos clients. Qualité et Fiabilité sont mots d'ordre.



PRODUITS / SERVICES

Nous travaillons tous les produits de la mer de la Manche et de la Mer du Nord frais entiers et/ou transformés dans nos ateliers.

Espèces : Encornet, Seiche, Rouget Barbet, Maquereau, Merlan, Raie, Noix de Saint Jacques, Filet de Sardine, Filet de Maquereau, Filet de Hareng, etc...

CARACTÉRISTIQUES

Notre réactivité et notre fiabilité caractérisent entièrement notre entreprise et ses valeurs.



PRODUCTS/SERVICES

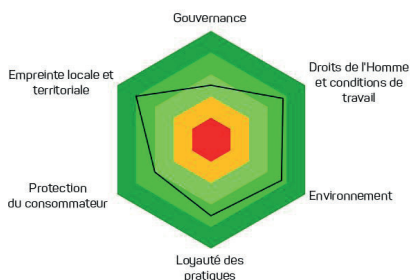
We work with all seafood products from the English Channel and North Sea, fresh whole and/or processed in our workshops.

Species: Squid, Cuttlefish, Red mullet, Mackerel, Whiting, Skate, Scallops, Sardine fillet, Mackerel fillet, Herring fillet, etc...

CHARACTERISTICS

Our responsiveness and reliability are the hallmarks of our company and its values.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

L'entreprise, en veille constante sur son secteur, propose une offre durable et adaptée (label Pavillon France) ainsi qu'un système qualité répondant aux attentes de ses clients.

Elle veille également au bien-être de ses collaborateurs grâce à des conditions de travail optimisées par la mécanisation et un management axé sur le dialogue social.

Son engagement en matière de RSE est actuellement formalisé par la rédaction d'une charte d'engagement.

CERTIFICATIONS / LABELS



Direction de Site /
Site management
Yannig GOMEL

Service Qualité /
Quality department

Service Production/Exploitation /
Production/Operations department
Cédric BERTIN

Service Sécurité/Environnement /
Safety/Environment Department
Doriane SANSSOUY

Direction Commerciale /
Sales management
Stéphane LEVEL

Service Comptabilité /
Accounting department

Adeline MAZURIER

Coordonnées de l'entreprise /
Company details

contact@pecheriesshautsdefrance.com
Tel +33 (0)3.21.32.20.00

Service Commercial / Sales department
Maxence GOMEL et Vincent LEVEL
vincent@pecheriesshautsdefrance.com

Reponsable Achats /
Purchasing manager

Maxence GOMEL
maxence@pecheriesshautsdefrance.com

NOTES

Chiffre d'affaires / Turnover

3 M€

Nombre de salariés

7 pers.



PRODUITS / SERVICES

Produits de pêche artisanale, de qualité supérieure

Maquereau, merlan, rouget barbet, encornet, seiche ...etc

CARACTÉRISTIQUES

Adaptation à la demande de la clientèle (conditionnement, poids)

Traçabilité et contrôle de qualité



PRODUCTS/SERVICES

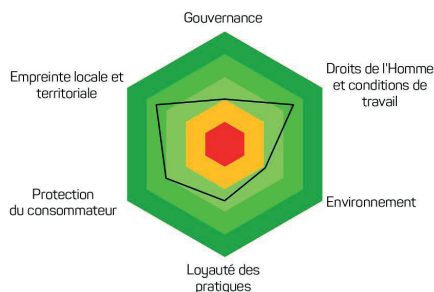
Artisanal fishing products of superior quality
Mackerel, whiting, red mullet, squid, cuttlefish
...etc

CHARACTERISTICS

Adaptation to customer demand (packaging, weight)

Traceability and quality control

DIAGNOSTIC RSE



RSE

CERTIFICATIONS / LABELS



Président / President

Mohamed BOUGHAZI / Radhouane YOUSSEF

phenixdistribution@wanadoo.fr

Tel +33 (0)3.21.32.58.99

Direction de Site / Site management

Direction Commerciale / Sales management

Dominique THOMAS

phenixdistribution@wanadoo.fr

Tel +33 (0)3.21.32.58.99 / Tel +33 (0)6.07.09.27.40

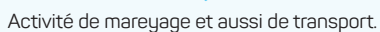
Service Qualité / Quality department

Christopher THOMAS / Robert MELIN

phenixdistribution@wanadoo.fr

Tel +33 (0)3.21.32.58.99

NOTES



RSE

CERTIFICATIONS / LABELS

Tel +33 (0)6.75.87.64.98 / Tel +31 (0)6.53.20.13.97
zeevis@poppeveere.nl

Tel +33 (0)6.75.87.64.98 / Tel +31 (0)6.53.20.13.97
zeevis@poppeveere.nl

NOTES



PRODUITS / SERVICES

- Mareyage et Filetage :
Un atelier à taille humaine dédié à la transformation des produits de la mer, garantissant qualité et fraîcheur.
- Service Innovant Refresh :
Nous proposons une gamme de produits REFRESH, conçue avec un process innovant garantissant une qualité PREMIUM.
- MAP et Sous-Vide :
Notre gamme de produits peut être déclinée en MAP (atmosphère modifiée) et sous-vide, selon vos besoins.
- Commercialisation de colis éco-responsables :
Des solutions d'emballage personnalisables, conçues pour soutenir vos démarches durables.

Avec Premium Selection France, optez pour des solutions personnalisées, responsables et parfaitement adaptées à vos besoins.

CARACTÉRISTIQUES

Alliant savoir-faire et innovation technologique, Premium Selection France se distingue par une expertise de plus de 25 ans dans les produits de la mer et la haute gastronomie, ainsi que 15 ans dans la grande distribution.

Nos valeurs s'ancrent dans un engagement durable, soutenu par des solutions écoresponsables et une Charte de Développement Durable mise en œuvre de manière concrète.

Nous privilégions la réactivité, le respect des relations humaines et une adaptation continue aux besoins spécifiques de nos clients.



PRODUCTS/SERVICES

- Searing and filleting:
A workshop on a human scale dedicated to the processing of seafood products, guaranteeing quality and freshness.
- Innovative Refresh Service:
We offer a range of REFRESH products, designed with an innovative process guaranteeing PREMIUM quality.
- MAP and vacuum packed:
Our range of products can be delivered in MAP (modified atmosphere) and vacuum packed, depending on your requirements.
- Marketing eco-responsible packages:
Customisable packaging solutions designed to support your sustainable initiatives.

With Premium Selection France, opt for customised, responsible solutions that are perfectly suited to your needs.

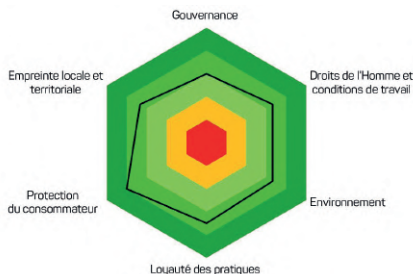
CHARACTERISTICS

Combining know-how and technological innovation, Premium Selection France boasts over 25 years' expertise in seafood products and haute gastronomy, as well as 15 years' experience in mass distribution.

Our values are rooted in a commitment to sustainability, underpinned by eco-responsible solutions and a Sustainable Development Charter that has been put into practice.

We give priority to responsiveness, respect for human relations and continuous adaptation to the specific needs of our customers.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Nous intégrons la RSE dans nos actions quotidiennes, en mettant en place des solutions éco-responsables telles que des emballages recyclés. Nous investissons également dans des équipements plus écologiques, affirmant ainsi notre engagement pour un avenir durable.

CERTIFICATIONS / LABELS



Notre équipe perpétue la tradition du filetage manuel.



PRODUITS / SERVICES

- Poissons frais (toutes espèces, toute origine) commercialisés entiers, vidés, décapités
- Filets faits mains avec ou sans flanc
- Filets sans arête

CARACTÉRISTIQUES

Régál Marée est une société spécialisée dans le négoce et la transformation de produits de la pêche depuis plus de 40 ans.

Nous travaillons uniquement à la main des poissons frais issus des criées du nord de l'Europe.

La traçabilité et le contrôle rigoureux de la qualité garantissent la fraîcheur de nos produits.



PRODUCTS/SERVICES

- Fresh fish (all species, all origins) marketed whole, gutted, beheaded- Hand-cut fillets with or without flank- Boneless fillets

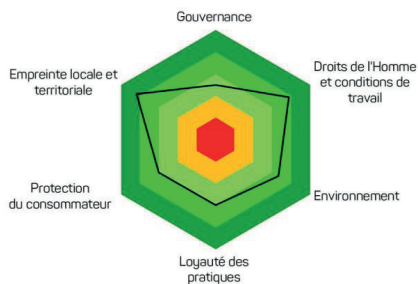
CHARACTERISTICS

Régál Marée is a company that has specialised in the trade and processing of fish products for over 40 years.

We only work with hand-picked fresh fish from auctions in Northern Europe.

Traceability and rigorous quality control guarantee the freshness of our products.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

100% des déchets de production valorisés.

Poste principal de consommation électrique, la production de froid de l'atelier a été intégralement remplacée en 2022 par un système ultra performant.

Au-delà des performances techniques, le système utilise le propane comme fluide frigorigène, limitant fortement son impact sur le réchauffement climatique.

Enfin nous récupérons la chaleur de l'installation frigorifique pour le chauffage des locaux sociaux et administratifs ainsi que pour la production d'eau chaude.

CERTIFICATIONS / LABELS



Président / President

Christophe FALEMPIN

christophe.falempin@regal-maree.eu

Direction de Site / Site management

Michael VIOLIER

michael.violier@regal-maree.eu

Service Qualité / Quality department

Sabine TENTELIER

sabine.tentelier@regal-maree.eu

Service Comptabilité / Accounting department

Valérie FALEMPIN

valerie.falempin@regal-maree.eu

Standard Entreprise /

Standard Company

Tel +33 (0)3.21.33.19.19



PRODUITS / SERVICES

Mareyeur spécialisé dans le filetage manuel et la pêche côtière

CARACTÉRISTIQUES

Import export, filetage, congélation, fidèle aux traditions du mareyage et à l'écoute des clients.



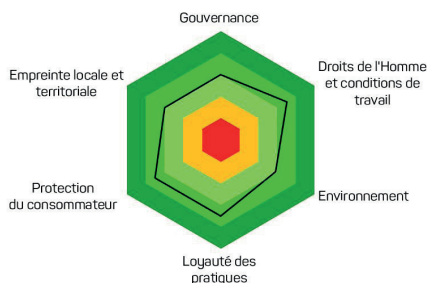
PRODUCTS/SERVICES

Mareyeur specialising in manual filleting and inshore fishing

CHARACTERISTICS

Import-export, filleting, freezing, faithful to the traditions of the fish trade and attentive to customer needs.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

SN DOLLEANS apporte une attention particulière aux conditions de travail de ses salariés.

Soucieuse du respect de l'environnement, l'entreprise a mis en place des solutions d'économies d'eau et d'énergie.

CERTIFICATIONS / LABELS



Président /
President

David LAHOCHÉ

Direction de Site / Site management

Service Achats /
Purchasing department

Nicolas SCHABEVER

nicolas.schabaver@sndolleans.fr

Direction Commerciale / Sales management

Lydia LAHOCHÉ

lydia.lahoche@sndolleans.fr

Tel +33 (0)6.21.03.20.84

Tel +33 (0)3.21.31.62.46

NOTES

Venez trouver chez nous ce que vous ne trouverez pas ailleurs.



PRODUITS / SERVICES

Produits spécialisés en filetage manuel

CARACTÉRISTIQUES

Gamme destinée à une clientèle de poissonniers et grossistes traditionnels



PRODUCTS/SERVICES

Specialised products for manual threading

CHARACTERISTICS

Range aimed at traditional fishmongers and wholesalers

DIAGNOSTIC RSE

RSE

CERTIFICATIONS / LABELS

Président /
President

Service Ressources Humaines /
Human Resources department

Philippe VIGNAUD

Direction de Site /
Site management

Direction Commerciale /
Sales management

Olivier RÉGÈLE
Tel +33 (0)3.21.31.67.23
somaco@vives-eaux.com

Service Achats /
Quality department

Olivier RÉGÈLE / Olivier PODEVIN
Tel +33 (0)3.21.31.67.23
somaco@vives-eaux.com

NOTES



PRODUITS / SERVICES

Seiche, encornet, rouget barbet, noix st jacques, coquille, maquereau, sardine, hareng

CARACTÉRISTIQUES

Mareyeur - Produits de qualité destinés au marché français et Européen



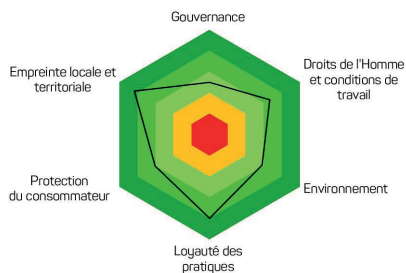
PRODUCTS/SERVICES

cuttlefish, squid, red mullet, scallops, shellfish, mackerel, sardine, herring

CHARACTERISTICS

Mareyeur - Quality products for the French and European markets

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Formation via l'apprentissage

Aides aux associations de recyclage

Gestion des déchets (co-produits, plastiques, ...)

Ergonomie et bien-être au travail

CERTIFICATIONS / LABELS



Suivez la pêche française

Direction de Site /
Site management

Yves LE GALL

Tel +33 (0)7.86.46.71.03

yves@unimaree.com

Direction Commerciale /
Sales management

Nicolas DÉPREZ

Tel +33 (0)6.07.26.07.10

nicolas.deprez@unimaree.com

Service Qualité /
Quality department

Service externe

NOTES

Chiffre d'affaires / Turnover

Nombre de salariés
12 pers.



PRODUITS / SERVICES

Arrivage quotidien en direct des « petits bateaux »

- Poissons entiers, filets mains sans arête et sans flanc et dos fait maison
- Saumon Ecosse Label Rouge
- Activité de négoce

CARACTÉRISTIQUES

Entreprise traditionnelle de mareyage - filetage fondée en 1946.



PRODUCTS/SERVICES

- Daily arrival live from small fish boats
- Whole fish, hand nets without bones and without flanks and homemade back
 - Salmon Scotland Red Label
 - Trading activity

CHARACTERISTICS

A traditional fishmonger and filleter founded in 1946.

DIAGNOSTIC RSE

RSE

CERTIFICATIONS / LABELS



Responsable Exploitation / Operations Manager

Eric GAJEWSKI

Tel +33 (0)3.21.31.51.08 / Tel +33 (0)6.85.33.97.37

eric.gajewski@vadet.net

NOTES

30 rue de Verdun
62200 BOULOGNE-SUR-MER

www.whitelink.com

Chiffre d'affaires / Turnover

> 6 M€

Nombre de salariés

28 pers.

WHITELINK SEAFOODS FRANCE



PRODUITS / SERVICES

Tous poissons sauvages du Nord de l'Europe

CARACTÉRISTIQUES

Implanté sur les zones de productions
notamment Écosse



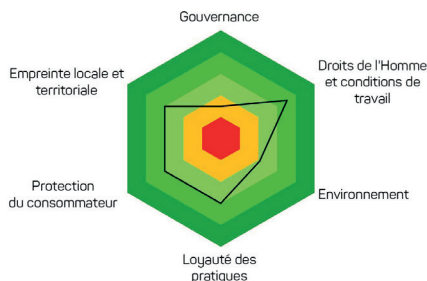
PRODUCTS/SERVICES

All wild fish from Northern Europe

CHARACTERISTICS

Located in production areas, notably Scotland

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Divers investissements concernant les
économies d'énergies

CERTIFICATIONS / LABELS



Direction de Site /
Site management

Marc SALMON

Tel +33 (0)3.21.87.58.23

marc@whitelink.com

Service Achats /
Quality department

Sandrine ROLAND

Tel +33 (0)3.21.87.58.23

Service Comptabilité /
Accounting department

Tel +33 (0)3.21.87.58.23

comptabilite@whitelink.com

NOTES



ENGAGÉ POUR L'HYGIÈNE DES PROS



À la fois industriel et distributeur, Paredes innove en devenant le premier « Industributeur [®] » du marché français, apportant des solutions d'hygiène durables et Made in France pour contribuer sans cesse à l'efficacité de ses clients industriels.

 **paredes**
Votre partenaire hygiène **engagé**



Protection individuelle



Entretien et désinfection



Essuyage



Hygiène Corporelle



Collecte des déchets

paredes.fr

0805 620 205

Service & appel
gratuits



FILETAGE EN PRESTATION DE SERVICES

FILLETING SERVICES

Expert du filetage manuel et mécanique de poissons blancs.



PRODUITS / SERVICES

Notre société familiale, Comptoir des Pêcheurs Boulonnais est une entreprise de mareyage située à Boulogne-sur-Mer, premier port de pêche de France.

Depuis sa création en 2013, l'entreprise s'est spécialisée dans la transformation d'une large variété d'espèces de poissons, provenant principalement des criées françaises. Grâce à son savoir-faire et à son engagement pour la qualité, le Comptoir des Pêcheurs Boulonnais joue un rôle central dans la transformation des produits de la mer, en assurant une traçabilité rigoureuse et des produits frais ou surgelés à destination des marchés français et européens.

CARACTÉRISTIQUES

Ses employés qualifiés s'occupent de toutes les étapes du mareyage, allant de la réception des poissons frais, à leur préparation et/ou filetage, en passant par l'emballage et l'expédition. Nos partenaires sont la grande distribution, la restauration commerciale ainsi que les industriels.



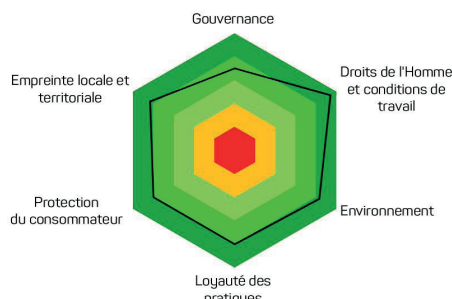
PRODUCTS/SERVICES

Our family-run company, Comptoir des Pêcheurs Boulonnais is a fishmonger located in Boulogne-sur-Mer, France's leading fishing port. Since its creation in 2013, the company has specialised in processing a wide variety of fish species, mainly sourced from French auctions. Thanks to its expertise and commitment to quality, Comptoir des Pêcheurs Boulonnais plays a central role in seafood processing, ensuring rigorous traceability and fresh or frozen products for French and European markets.

CHARACTERISTICS

Its qualified employees handle all stages of the fish trade, from receiving fresh fish to preparing and/or filleting it, including packaging and dispatch. Our partners include supermarkets, commercial caterers and manufacturers.

DIAGNOSTIC RSE



CERTIFICATIONS / LABELS



Chiffre d'affaires / Turnover

Nombre de salariés
30 pers.



PRODUITS / SERVICES

Filetage en saumon et poissons blancs

CARACTÉRISTIQUES

Nous sommes une entreprise prestataire, nous transformons le poisson en filet et tout est fait à la main



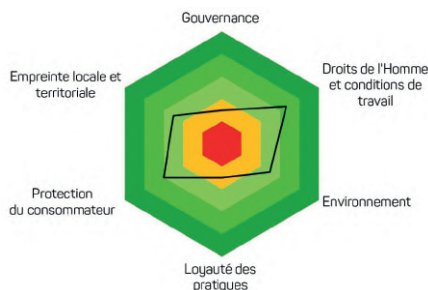
PRODUCTS/SERVICES

Salmon and white fish filets

CHARACTERISTICS

we are a service provider, we process the fish into fillets and everything is done by hand

DIAGNOSTIC RSE



RSE

CERTIFICATIONS / LABELS



President / President

Frédéric BEAUMONT

gbsf.prestations@gmail.com

Directeur Général / Chief Executive Officer

Sylvain GUFFROY

Tel +33 (0)6.17.07.19.40

crmj.prestations@gmail.com

NOTES



PRODUITS / SERVICES

Uniquement de la prestation de filetage manuel et mécanique.

Toutes espèces de poissons frais.

CARACTÉRISTIQUES

Créée en 1992, la société dispose de 3 machines Baader pour fileter tout type de poissons blancs et saumons.

Actionnariat 100% famille COLL.



PRODUCTS/SERVICES

Only manual and mechanical filleting services for all species of fresh fish.

CHARACTERISTICS

Created in 1992, the company has 3 Baader machines for filleting all types of white fish and salmon.

100% COLL family shareholding.

DIAGNOSTIC RSE

RSE

EUROFILETS se préoccupe de sa RSE et agit sur chacun des piliers :

Social : Suivi réglementation

Economique : valorisation coproduits

Environnemental : contrôle DREAL, suivi eau, station épuration interne, recyclage polystyrène

CERTIFICATIONS / LABELS



Président /
President

Mehdi COLL

Tel +33 (0)3.21.10.64.64

NOTES



PRODUITS / SERVICES

- Filetage manuel saumon
- Coupé tiré main
- Filetage machine
- Désarêtage automatique
- Finition main

CARACTÉRISTIQUES

Filetage manuel saumon



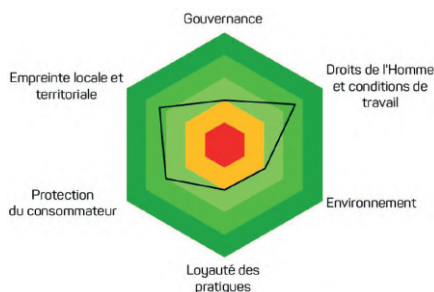
PRODUCTS/SERVICES

- Salmon hand threading
- Hand pulled cut
- Machine filleting
- Automatic boning
- Hand finishing

CHARACTERISTICS

Manual salmon threading

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Performance économique

CERTIFICATIONS / LABELS



Président / President

Michel DESAEGHER

Tel +33 (0)3.21.91.22.26

sasu-md-salmon-prestations@orange.fr

Service Qualité / Quality department

Marie-Odile DEKNUDT

NOTES

MI-CA PRESTATIONS

221 rue Pierre Auguste Vanheeckoet
62480 LE PORTEL

Chiffre d'affaires / Turnover
900 K€
Nombre de salariés
12 pers.

Expert de filetage manuel de poissons blancs et de saumons.



PRODUITS / SERVICES

Filetage blancs et saumons

CARACTÉRISTIQUES

Entreprise familiale créée en décembre 2012.

La société a intégré des locaux neufs en mai 2024.

Notre atelier répond aux dernières normes exigées par la DREAL et la DDPP.



PRODUCTS/SERVICES

Filleting white fish and salmon

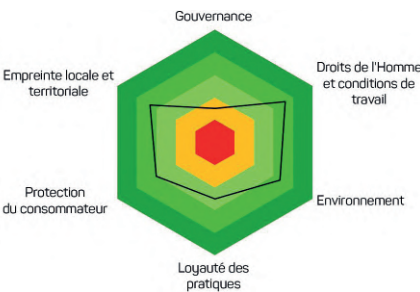
CHARACTERISTICS

Family business established in December 2012.

The company moved into new premises in May 2024.

Our workshop meets the latest standards required by the DREAL and the DDPP.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

CERTIFICATIONS / LABELS

Président / President

Caroline BRANLY

Tel +33 (0)6.38.61.45.49

Mi-caprestations@orange.fr

Direction de Site / Site management

Michaël COUVELARD

Tel +33 (0)7.87.70.28.93

NOTES

Chiffre d'affaires / Turnover

800 K€

Nombre de salariés

12 pers.



PRODUITS / SERVICES

Filetage poissons blancs

CARACTÉRISTIQUES

Filetage mécanique et manuel



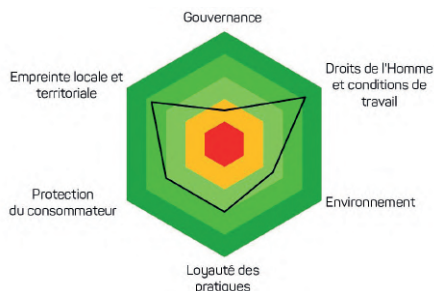
PRODUCTS/SERVICES

Filleting white fish

CHARACTERISTICS

Mechanical and manual threading

DIAGNOSTIC RSE



CERTIFICATIONS / LABELS

RSE

Il fait partie de la culture et de la démarche **NEGOFISH** d'offrir à la clientèle, l'exigence de produits de la mer et des services associés d'une qualité exemplaire.

Il est pris en compte, dans le respect de cette exigence :

- le fonctionnement équitable **des fournisseurs locaux** (artisans de la flotte boulonnaise),

- **les attentes des salariés** (respect des règles, développement des compétences, rémunération, bien-être, égalité professionnelle femmes/hommes, intégration de personnes en situation de handicap,...),

- **l'équilibre économique** visant à **pérenniser l'activité et développer l'investissement**,

- **la dimension environnementale** visant à **limiter la consommation des ressources et réduire la production de déchets** (emballage, transport, ...),

- la remise en cause de ses systèmes de fonctionnement par l'amélioration continue.

Pour cela, le Dirigeant **s'entoure et pilote des appuis externes**, disposant ainsi de compétences spécialisées dans des domaines qui ont un impact sur le bon fonctionnement de **NEGOFISH**, notamment dans les domaines de la qualité et de la sécurité alimentaire, de la santé et de la sécurité des salariés au travail.

Président / President

Hugues HURET

Tel +33 (0)6.73.91.51.33

hugues.huret@orange.fr

NOTES

SOPANO

L'étiquette qui fait
la *différence...*

JPC

FABRIQUANT
D'ÉTIQUETTES ADHÉSIVES
EN ROULEAU 06.74.95.52.01

**Impression
flexographique**

jusqu'à 8 couleurs

Livret

Dorure

Sérigraphie

**Impression
numérique**

**“ Nos engagements
pour l'environnement ”**

Certification ISO 9001/ 14001 / Imprim'vert

Séchage des encres par LED
pour une économie d'énergie.

Écopâturage & panneaux photovoltaïques.

Recyclage des DIB et des dorsaux

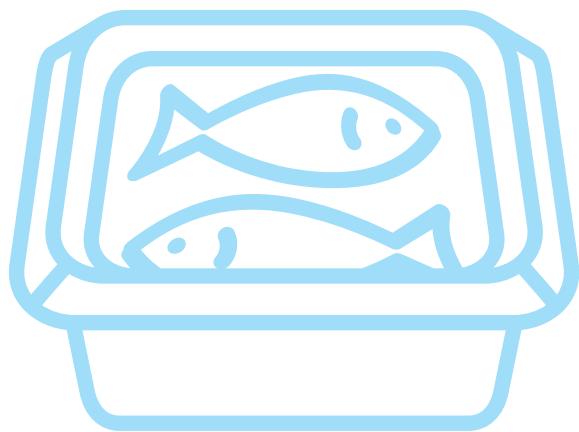
**“ La satisfaction
de notre client ”**

Proximité de nos
technico-commerciaux avec
une couverture du territoire

Réactivité de nos équipes
commerciales & de production

**Tarifs optimisés
& contrôles qualité**





**DÉCOUPE
& CONDITIONNEMENT**
CUTTING & PACKING



Garantir un produit frais et plein de goût.



PRODUITS / SERVICES

Mareyage et conditionnement de produits de la mer (poissons d'eaux douces, poissons rosés, poissons tropicaux, ...)

Offrir aux consommateurs une large gamme (poissons d'eaux douces, tropicaux, ...) avec des découpes variées.

CARACTÉRISTIQUES

Mareyage ancré sur Boulogne depuis 14 années, nous avons réuni nos 2 savoir-faire dans un nouveau site bâti en 2021.

Humilité, Différence, Plaisir, Confiance et Précurseur sont nos valeurs.



PRODUCTS/SERVICES

Seafood processing and packaging (freshwater fish, pink fish, tropical fish, etc.)

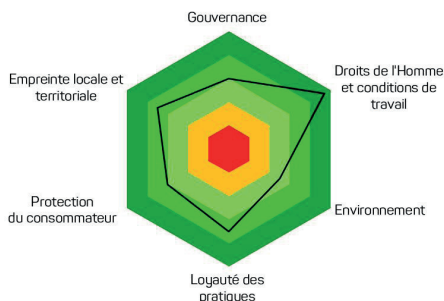
Offer consumers a wide range of products (freshwater and tropical fish, etc.) in a variety of cuts.

CHARACTERISTICS

Mareyage, which has been based in Boulogne for 14 years, has combined its 2 areas of expertise in a new site to be built in 2021. Our

values are humility, difference, pleasure, trust and innovation.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Mise à disposition d'une zone de charge pour les trottinettes, recyclage de nos mégots de cigarettes.

Avec une volonté farouche de travailler sur nos axes RSE, nous avons intégré en janvier 2025 une chargée RSE sur site.

CERTIFICATIONS / LABELS

Direction de Site /
Site management

Xavier PIERRE

xavier.pierre@boulognedirect.fr

Service Qualité / Quality service

Service Sécurité / Security department

Quentin CLAISSE

quentin.claisse@boulognedirect.fr

Service Ressources Humaines /
Human Resources department

Amélie GUILMIN

amelie.guilmin@boulognedirect.fr

Service Maintenance /
Maintenance department

Thomas ROUSSEL

thomas.rousseau@boulognedirect.fr

Responsable de l'achat et de l'offre /
Purchasing and Supply Manager

Sabrina PLUMYOEN

sabrina.plumyoen@gfmaree.fr

NOTES

Chiffre d'affaires / Turnover

> 20 M€

Nombre de salariés

50 pers.

Contrôlé, fileté, calibré pour être parfait dans votre assiette.



PRODUITS / SERVICES

Cabillaud / saumon / lieu noir / eglefin / merlan.
Produits portionnés et calibrés. Barquettes sous
atmosphère modifiée

CARACTÉRISTIQUES

Depuis sa création en 2018, Boulogne Seafood
a fait de la satisfaction client une priorité.
Cette satisfaction n'est possible que par ses
engagements sur la qualité de ses produits et
par la mise en place de formations solides pour
tous ses collaborateurs.

Certifiée MSC, ASC, Bio, Label Rouge 3390
et IFS, Boulogne Seafood s'engage dans une
démarche RSE à travers les actions suivantes :

- Réduction de son impact sur l'environnement
- Amélioration des conditions de travail et du
bien être de ses salariés
- Implication de tous ses collaborateurs dans
une démarche RSE



PRODUCTS/SERVICES

Cabillaud / salmon / lieu noir / eglefin / merlan
Portioned and calibrated products. Modified
atmosphere trays

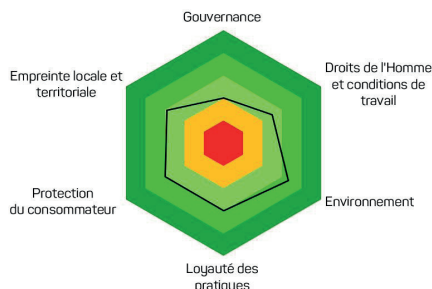
CHARACTERISTICS

Since its creation in 2018, Boulogne Seafood
has made customer satisfaction a priority.
This satisfaction is only possible through its
commitment to the quality of its products and
the implementation of solid training for all its
employees.

MSC, ASC, Organic, Label Rouge 3390 and IFS
certified, Boulogne Seafood is committed to a
CSR approach through the following actions:

- Reducing its impact on the environment
- Improving the working conditions and well-
being of its employees
- Involving all its employees in a CSR approach

DIAGNOSTIC RSE



RSE

- Elaboration d'une charte RSE à destination des
collaborateurs
- Réalisation d'un bilan carbone
- Investissement dans des équipements
récupérateurs d'énergie
- Formation du personnel
- Etude d'emballages plus respectueux de
l'environnement

CERTIFICATIONS / LABELS



Président / President

Gudmundur STEFANSSON

Tel +33 (0)3.21.30.14.99

**Direction de Site /
Site management**

**Direction Commerciale /
Sales management**

David DUTRIAUX

Tel +33 (0)3.21.30.14.99

d.dutriaux@boulogneseafood.com

Service Achats /

Purchase department

Quentin BRUNEL

Tel +33 (0)3.21.30.14.99

quentin@boulogneseafood.com

Service Qualité / Quality department

Service Sécurité / Security department

Camille DUFLOS

Tel +33 (0)3.21.10.95.82

c.duflos@boulogneseafood.com

Service Ressources Humaines /

Human Resources department

Stéphanie DEFACHELLES

Tel +33 (0)3.21.30.14.99

s.defachelles@boulogneseafood.com

Conditionnement et valorisation de produits surgelés.



PRODUITS / SERVICES

Surgélation, Refresh, Découpe, Tri, Contrôle, Conditionnement, Reconditionnement, Ensachage, Emboîtement, Mise en carton, Rayon X, Cavalier, Sous film, Sous Vide

CARACTÉRISTIQUES

Conegan est dévoué à faire ce que nos clients souhaitent. Nous sommes experts, nous sommes force de proposition, nous respectons les cahiers des charges.....



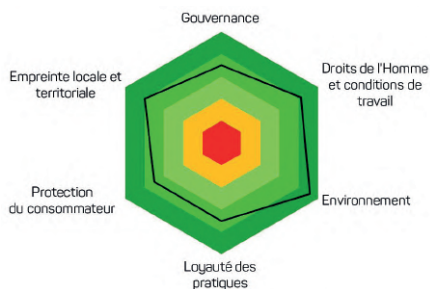
PRODUCTS/SERVICES

Freezing, Refresh, Cutting, Sorting, Checking, Packing, Repacking, Bagging, Filling, Cartoning, X-ray, Jumper, Film wrapping, Vacuum packing

CHARACTERISTICS

Conegan is dedicated to doing what our customers want. We are experts, we make proposals, we respect specifications.....

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Travail sur les emballages recyclés et recyclables, Certifications Ecovadis, Sedex, Autodiagnostic Group Legarrec, élimination des plastiques dans les options emballages.

CERTIFICATIONS / LABELS



Président / President

Paul HAYWARD

Tel +33 (0)6.48.92.03.14

phayward@conegan.com

NOTES

1 rue du Vauxhall
62200 BOULOGNE-SUR-MER

www.frais-embal.fr
LinkedIn : Frais Embal

Chiffre d'affaires / Turnover

Nombre de salariés
250 pers.

FRAIS EMBAL

Expert de la transformation et du conditionnement des produits de la mer en Europe..



PRODUITS / SERVICES

Notre société familiale, Comptoir des Pêcheurs Boulonnais est une entreprise de mareyage située à Boulogne-sur-Mer, premier port de pêche de France.

Depuis sa création en 2013, l'entreprise s'est spécialisée dans la transformation d'une large variété d'espèces de poissons, provenant principalement des criées françaises. Grâce à son savoir-faire et à son engagement pour la qualité, le Comptoir des Pêcheurs Boulonnais joue un rôle central dans la transformation des produits de la mer, en assurant une traçabilité rigoureuse et des produits frais ou surgelés à destination des marchés français et européens.

CARACTÉRISTIQUES

Ses employés qualifiés s'occupent de toutes les étapes du mareyage, allant de la réception des poissons frais, à leur préparation et/ou filetage, en passant par l'emballage et l'expédition. Nos partenaires sont la grande distribution, la restauration commerciale ainsi que les industriels.



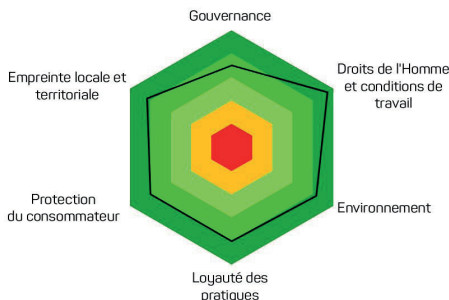
PRODUCTS/SERVICES

Our family-run company, Comptoir des Pêcheurs Boulonnais is a fishmonger located in Boulogne-sur-Mer, France's leading fishing port. Since its creation in 2013, the company has specialised in processing a wide variety of fish species, mainly sourced from French auctions. Thanks to its expertise and commitment to quality, Comptoir des Pêcheurs Boulonnais plays a central role in seafood processing, ensuring rigorous traceability and fresh or frozen products for French and European markets.

CHARACTERISTICS

Its qualified employees handle all stages of the fish trade, from receiving fresh fish to preparing and/or filleting it, including packaging and dispatch. Our partners include supermarkets, commercial caterers and manufacturers.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Notre usine moderne datant de 2019 incarne notre engagement durable et social.

Côté environnement, nous collectons les eaux de pluie, optimisons la consommation d'eau et réduisons nos émissions de CO2 via une gestion énergétique innovante (flux d'air, éclairage LED, puits de lumière ...).

Nos emballages en PET recyclé et formats optimaux renforcent notre démarche écologique.

Sur le plan social, nous avons atteint un indice d'égalité des sexes de 88/100 en 2023.

En partenariat avec des organismes locaux, nous intégrons des personnes en situation de handicap qui enrichissent nos équipes au quotidien.

CERTIFICATIONS / LABELS



President / President

Xavier VANDERBEKEN

Tel +33 (0)3.21.99.63.50
fe62@frais-embal.fr

Direction de Site / Site management

Jeremy PREVOT

Tel +33 (0)3.21.99.63.50
fe62@frais-embal.fr

Direction Commerciale / Sales department

Florent DELEPIERRE

Tel +33 (0)3.21.99.63.50
fe62@frais-embal.fr

Chiffre d'affaires / Turnover
1,3 M€
Nombre de salariés
16 pers.



PRODUITS / SERVICES

Filetage main et machine de saumons et poissons blancs.

CARACTÉRISTIQUES

Notre organisation nous permet de répondre à chaque client au plus vite, dans des quantités importantes avec une qualité irréprochable. Nos machines sont capables de faire des filets aussi bien que la main de l'homme.



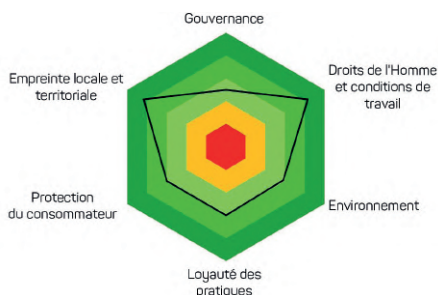
PRODUCTS/SERVICES

Hand and machine filleting of salmon and white fish.

CHARACTERISTICS

Our organisation enables us to respond to every customer as quickly as possible, in large quantities and with impeccable quality. Our machines are capable of making nets just as well as the human hand.

DIAGNOSTIC RSE



CERTIFICATIONS / LABELS



RSE

Chaque jour, nous réalisons notre métier en perpétuant nos valeurs pour créer de **l'EXCELLENCE COLLECTIVE** par :

- LE RESPECT :

- . Engagements vis-à-vis des clients, salariés et fournisseurs,
- . Qualité, délais et sécurité alimentaire,
- . Actions visant à préserver notre environnement.

- **L'UNITÉ. Actions claires et communes** pour l'entreprise, sa pérennité et son développement maîtrisé,

- **LE DIALOGUE. Échanges** simples et conviviaux entre les parties associées à notre activité,

- **L'INNOVATION TECHNIQUE & SOCIALE et L'EXPERTISE DU METIER. Dynamisme et perfectionnement** continus de nos savoirs et techniques pour satisfaire totalement les parties associées à notre activité.

En **2025**, nous **formalisons** et **structurons** notre vision et notre démarche R.S.E.

Président /
President

Claude LASSALLE

Tel +33 (0)6.45.75.43.45

Service Production/Exploitation /
Production/operations department

Théo LASSALLE

Tel +33 (0)6.78.00.55.05

Service Qualité /
Quality department

Corinne THEBAULT

Tel +33 (0)6.86.69.37.71

Accueil Téléphonique de 7h à 14h /
Telephone reception from 7 a.m. to 2 p.m.

Tel +33 (0)3.21.92.05.89

lassallefilets@orange.fr

Service Maintenance /
Maintenance department

Joan MERLIN

Tel +33 (0)6.76.33.86.16

NOTES

IM MEDIA

Informatique Multimédia

- Vente de matériels et de logiciels
- Logiciel spécifique mareyage
- Maintenance, dépannage
- Conception de logiciels
- Formations
- EBP Pro
 - Compta
 - Gestion
- SAGE Paye

IM MEDIA

Informatique Multimédia

1 rue Rosa Luxembourg 62230 Outreau
Tél. 03 21 30 71 00
contact@im-media.fr
www.im-media.fr



NÉGOCE
SEAFOOD TRADERS

ATLANTIC FRESH EUROPE

84B boulevard Chanzy
62200 BOULOGNE-SUR-MER

www.atlanticfresheurope.fr

Chiffre d'affaires / Turnover

45 M€

Nombre de salariés

4 pers.

L'expert du poisson frais islandais.



PRODUITS / SERVICES

Import de poisson frais islandais :

- Dos (cabillaud, églefin, lieu noir)
- Filets (sébaste, loup, cabillaud, plie, flétan, omble chevalier)
- Filets de queue (cabillaud, églefin, lieu noir)
- Entier : sébaste, loup de mer

CARACTÉRISTIQUES

Entreprise familiale, qui importe du poisson blanc frais depuis 2006.

Nous sommes spécialisés sur l'import d'Islande. La qualité et la fraîcheur sont nos objectifs premiers.

Nous sélectionnons scrupuleusement les fournisseurs avec qui nous commerçons afin de garantir une régularité en volume et une constance dans la qualité des produits proposés. Gamme de produits certifiée MSC pêche durable.



PRODUCTS/SERVICES

Import of fresh Icelandic fish:

- Backs (cod, haddock, saithe)
- Fillets (redfish, bass, cod, plaice, halibut, Arctic char)
- Tail fillets (cod, haddock, saithe)
- Whole: redfish, sea bass

CHARACTERISTICS

A family business importing fresh white fish since 2006.

We specialise in imports from Iceland. Quality and freshness are our primary objectives.

We scrupulously select the suppliers with whom we do business in order to guarantee regularity in volume and consistency in the quality of the products we offer.

MSC-certified sustainable fishing product range.

DIAGNOSTIC RSE

RSE

Marchandise sous label pêche durable uniquement

Réduction de consommation de papier

Espace de travail ergonomique

Choix de prestataires locaux (logistiques, informatique)

Pratiques commerciales équitables

Politique d'achats responsables

CERTIFICATIONS / LABELS



Président / President
Frank HARTMANN

Direction Commerciale / Sales management
Valentin HARTMANN

Tel +33 (0)6.16.51.11.82 / Tel +33 (0)3.21.10.22.42

valentin@atlanticfresheurope.fr

NOTES

89 bd de Châtillon
62200 BOULOGNE-SUR-MER

www.bakkafrost.com

Chiffre d'affaires / Turnover

36 M€

Nombre de salariés

3 pers.

BAKKAFROST FRANCE SAS



PRODUITS / SERVICES

Saumon - Produits de la mer frais et surgelés
principalement des Iles Féroé

CARACTÉRISTIQUES

Qualité supérieure Saumon



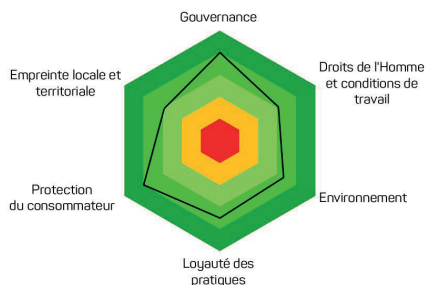
PRODUCTS/SERVICES

Salmon - Fresh and frozen seafood, mainly from
the Faroe Islands

CHARACTERISTICS

Top quality Salmon

DIAGNOSTIC RSE



RSE

CERTIFICATIONS / LABELS



Président / President
Jacobsen REGIN

Direction Commerciale / Sales management
Klein POUL
Tel +33 (0)3.21.30.88.00
pokl@bakkafrost.com

NOTES



PRODUITS / SERVICES

Produits surgelés: crevettes, cuisses de grenouilles, poissons, volailles, mollusques, céphalopodes et légumes.

CARACTÉRISTIQUES

Spécialiste de l'import export depuis plus de 35 ans de produits de la mer surgelés en provenance d'Asie, d'Afrique et d'Amérique. Certifié IFS Broker, ASC, MSC, Bio et Dolphin Safe.



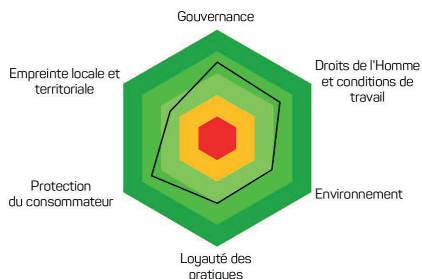
PRODUCTS/SERVICES

Frozen products: prawns, frog legs, fish, poultry, molluscs, cephalopods and vegetables.

CHARACTERISTICS

Specialising in the import and export of frozen seafood products from Asia, Africa and America for over 35 years. Certified IFS Broker, ASC, MSC, Organic and Dolphin Safe.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Notre société sélectionne avec une grande attention ses fournisseurs afin qu'ils respectent les droits des hommes, l'égalité des chances à l'embauche.

CERTIFICATIONS / LABELS



Broker

Président /
President

Olivier DEROME

Direction Commerciale /
Sales management

Diane PIERRE

Tel +33 (0)3.21.87.88.93

diane@channelseafood.com

Service Qualité /
Quality department

Damien SENE

damien@channelseafood.com

Service Comptabilité /
Accounting department

Bettina BERNARD

Service Ressources Humaines / Human Resources department

Jérôme BOULIN

NOTES

Chiffre d'affaires / Turnover

Nombre de salariés
6 pers.



PRODUITS / SERVICES

Saumon frais toutes origines et dérivés (filets, dos, pavés, poelées). Dos de cabillaud et d'égle fin, huitres, coquillages et crustacés cuits et vivants, algues.

CARACTÉRISTIQUES

Spécialiste du saumon frais, nous mettons notre expertise au service de nos clients pour leur apporter toujours plus de service et de proximité.



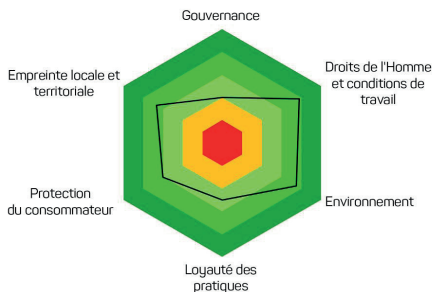
PRODUCTS/SERVICES

Fresh salmon from all sources and by-products (fillets, backs, steaks, poelées). Backs of cod and fine hake, oysters, cooked and live shellfish and crustaceans, seaweed.

CHARACTERISTICS

As specialists in fresh salmon, we put our expertise at the service of our customers to provide them with even better service and proximity.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

CERTIFICATIONS / LABELS



Président / President
Philippe WATTEZ
philippe@continentalseafood.fr

Direction Commerciale / Sales management
Nicolas TESTARD
Tel +33 (0)3.21.83.09.85
nicolas@continentalseafood.fr

Service Qualité /
Quality department
Damien ROZE
qualite@continentalseafood.fr

NOTES

CREATIVE SEAFOOD FRANCE

17/19 Rue Albert Lavocat
62200 BOULOGNE SUR MER

www.viciunaigroup.eu

Chiffre d'affaires / Turnover

> 30 M€

Nombre de salariés

12 pers.

Savoureux instantanément.



PRODUITS / SERVICES

- Gyosas
- Surimi
- Saumon
- Pizzas, crêpes et plats préparés
- Poisson salé et mariné
- Poisson pané
- Poisson congelé
- Poisson fumé

CARACTÉRISTIQUES

Nous partageons le même objectif :
Ouvrer ensemble pour satisfaire nos clients



PRODUCTS/SERVICES

- Gyosas
- Surimi
- Salmon
- Pizzas, pancakes and ready meals
- Salted and marinated fish
- Breaded fish
- Frozen fish
- Smoked fish

CHARACTERISTICS

We share the same objective: to work together
to satisfy our customers.

DIAGNOSTIC RSE

RSE

Depuis 2000, nous avons construit une équipe dynamique et développé des partenariats de confiance pour concevoir, fabriquer et distribuer nos produits sur le marché français dans les meilleures conditions.

CERTIFICATIONS / LABELS



Direction de Site / Site management

Jérôme GROSJEAN
jerome.grosjean@vici.eu

Direction Commercial / Sales management

Arnaud DELTOUR
Tel +33 (0)3.21.10.32.70
arnaud.deltour@vici.eu

NOTES

Import export de tous les produits de la mer. Marée fraîche, coquillage, produits congelés et élaborés.



PRODUITS / SERVICES

Import export de tous les produits de la mer. Marée fraîche, coquillage, produits congelés et élaborés.

CARACTÉRISTIQUES

Créno Impex, c'est une équipe polyvalente de professionnels qui répond à tous vos besoins du lundi au samedi.



PRODUCTS/SERVICES

Import and export of all seafood products. Fresh seafood, shellfish, frozen and processed products.

CHARACTERISTICS

Créno Impex is a versatile team of professionals ready to meet all your needs from Monday to Saturday.

DIAGNOSTIC RSE

CERTIFICATIONS / LABELS



RSE

Pour s'inscrire dans la démarche de développement durable RSE, CRENO a défini 6 axes majeurs, chacun décliné en plan d'actions :

- Etre acteur du développement du tissu économique local et régional
- Valoriser et promouvoir les filières durables
- Respecter les personnalités, individualités de chacun et mettre en place un cadre de collaboration durable
- Améliorer les compétences et savoir-faire de nos équipes
- Etre acteur de la nutrition en donnant l'envie de consommer des produits frais
- Communiquer sur notre entreprise et nos actions avec loyauté et exactitude

Direction de Site / Site management

Matthieu PINCET

Tel +33 (0)3.91.18.14.90

matthieu.pincet@creno.fr

NOTES

CRISTAL SEAFOOD

Résidence La Clarté, 88-100 Route de Paris
62280 SAINT MARTIN BOULOGNE

Facebook : Cristal Seafood

Chiffre d'affaires / Turnover

8,7 M€

Nombre de salariés

4 pers.

Spécialiste du Cocktail de Fruits de Mer, de la Crevette tropicale et du saumon fumé surgelés.



PRODUITS / SERVICES

Importation de produits de la mer surgelés
Principales provenances : Inde, Chili, Pérou, Chine, Vietnam, Pologne, Royaume-Uni, Ecosse, Danemark, Pays-Bas, Norvège, Irlande
Gamme de produits : Cocktail de Fruits de Mer, Crevette tropicale entière et décortiquée, Saumon fumé et Chutes de saumon fumé, Moule entière et décoquillée, Calmar (blanc, anneaux, têtes et pattes), Seiche, Poulpe, Langoustine, Tourteau et Pincés de Tourteaux, Filet de lieu noir fumé, Cabillaud, Noix de St Jacques.

CARACTÉRISTIQUES

Depuis plus de 25 ans, notre entreprise, forte de collaborateurs impliqués et passionnés, s'efforce de fournir des produits de première qualité et d'entretenir des relations commerciales durables avec l'ensemble de ses partenaires commerciaux, basées sur le respect, la confiance, et la satisfaction de nos clients.



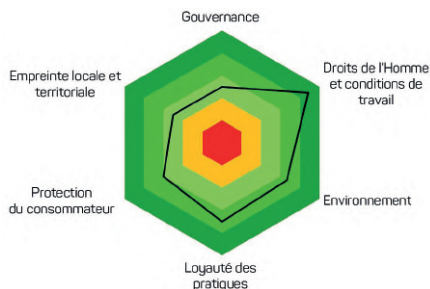
PRODUCTS/SERVICES

Imports of frozen seafood products
Main sources: India, Chile, Peru, China, Vietnam, Poland, United Kingdom, Scotland, Denmark, Netherlands, Norway, Ireland
Product range: Seafood cocktail, whole and pelled tropical prawns, smoked salmon and smoked salmon trimmings, whole shell-on mussels and mussel meat, squid (tube, rings, tentacles), cuttlefish, octopus, langoustine, crab and crab claws, smoked coley filets, cod, scallops.

CHARACTERISTICS

For more than 25 years, our company, with its committed and passionate workforce, has strived to supply top-quality products and maintain lasting business relationships with all its commercial partners, based on respect, trust and customer satisfaction.

DIAGNOSTIC RSE



CERTIFICATIONS / LABELS



RSE

La culture de notre entreprise est basée sur 3 axes fondamentaux :

Le respect de :

- nos clients et de nos engagements tout en veillant au maintien d'un haut niveau de qualité et de sécurité de nos produits,
- nos collaborateurs et de leurs conditions de travail, dans un souci d'amélioration continue,
- nos fournisseurs et de leurs produits issus de pratiques de pêche légales, durables, respectueuses de l'environnement et de l'humain.

Président / President
Ghislain BEAUSSART
Tel +33 (0)3.21.10.26.10
gbeaussart@cristalseafood.fr

Service Comptabilité /
Accounting department
Nathalie RUELLE
Tel +33 (0)3.21.10.26.18
compta@cristalseafood.fr

Service Qualité /
Quality department
Flavien DEFOSSE
Tel +33 (0)3.21.10.26.17
qualite@cristalseafood.fr

Service Administration des Ventes /
Sales Administration department
Solène BOURGAIN
Tel +33 (0)3.21.10.26.10
contact@cristalseafood.fr

NOTES

Chiffre d'affaires / Turnover

10 000 K€

Nombre de salariés

3 pers.

Négoce-Import-Export en produits de la mer.



PRODUITS / SERVICES

Négoce de produits de la mer frais, poissons entiers, dos et filets de poissons.

Produits élaborés.

Crevettes.

Coquillages.

CARACTÉRISTIQUES

Certifié MSC, ASC et BIO. Notre profondeur de gamme permet de satisfaire au mieux les demandes des différents circuits de distribution (GMS - Grossistes - Poissonnerie et restauration collective)



PRODUCTS/SERVICES

Trade in fresh seafood, whole fish, fish backs and fillets, processed products, shrimps and shellfish.

CHARACTERISTICS

MSC, ASC and ORGANIC certified. Our depth of range enables us to meet the needs of different distribution channels (supermarkets, wholesalers, fishmongers and catering).

DIAGNOSTIC RSE

RSE

CERTIFICATIONS / LABELS



Président / President

Isabelle FAYET

Direction de Site /

Site management

Direction Commerciale /

Sales management

Jérémy OLLIVIER

Tel +33 (0)3 21 91 90 53

jeremyollivier@csmaree.com / commercial@csmaree.com

Service Production/Exploitation /
Production/Operations department

Service Achats /
Purchasing department

Mélanie DERAM

Tel +33 (0)3 21 91 90 53

melaniederam@csmaree.com

Service Qualité /
Quality department

Catheline DOBY

Tel +33 (0)3 21 91 90 53

commercial@csmaree.com

NOTES

Notre passion se résume en quelques mots :
"le Saumon sous toutes ses formes".



PRODUITS / SERVICES

Saumon, Truite, Colin d'Alaska, Cabillaud, Maquereau, Thon, Moules, Noix de Saint Jacques.

CARACTÉRISTIQUES

Une équipe de professionnels expérimentés, solide et performante au service de la clientèle, à l'écoute permanente du marché et de son évolution.



PRODUCTS/SERVICES

Salmon, Trout, Pollack, Cod, Mackerel, Tuna, Mussels, Scallops.

CHARACTERISTICS

An experienced, solid and efficient team of professionals at the service of our customers, constantly monitoring the market and its development.

DIAGNOSTIC RSE

RSE

Evaluation par ECOVADIS

CERTIFICATIONS / LABELS



Direction de Site / Site management

Sébastien ROUSSEL

Tel +33 (0)3.21.83.48.58

srousseau@directocean.com

Service Qualité / Quality department

Pascaline BIGOT

pbigot@directocean.com

NOTES



PRODUITS / SERVICES

Espersen est le premier producteur européen de filets de poissons blancs et le seul dans l'Union Européenne à disposer d'une filière verticalement intégrée sur le cabillaud et l'églefin.

Organisation :

- Filets de poisson : 2 usines de filetage en Union Européenne (Pologne et Lituanie)
- Produits élaborés : 3 usines dans l'Union Européenne (Danemark et Pologne)
- Logistique : transport, stockage et distribution en France et BENELUX.

CARACTÉRISTIQUES

Espersen France est la filiale de Espersen A/S, entreprise danoise fondée en 1937. Même si l'entreprise a beaucoup évolué notamment à l'international, elle a réussi à conserver les valeurs d'une entreprise familiale qui sont basées sur l'honnêteté, l'esprit d'innovation, le respect des clients, des fournisseurs et des engagements. De plus, l'entreprise (holding) est détenue en totalité par la Fondation Espersen dont la mission est de soutenir des associations caritatives ou de financer des projets dans le domaine social ou de la santé.



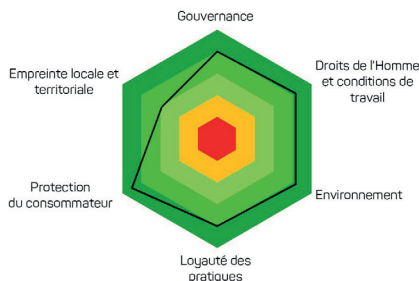
PRODUCTS/SERVICES

Espersen is Europe's leading producer of white fish fillets and the only company in the European Union to have a vertically integrated supply chain for cod and haddock. Organisation:- Fish fillets: 2 filleting plants in the European Union (Poland and Lithuania)- Prepared products: 3 plants in the European Union (Denmark and Poland)- Logistics: transport, storage and distribution in France and BENELUX.

CHARACTERISTICS

Espersen France is the subsidiary of Espersen A/S, a Danish company founded in 1937. Although the company has evolved considerably, particularly internationally, it has managed to retain the values of a family business based on honesty, innovation, respect for customers, suppliers and commitments. In addition, the company (holding company) is wholly owned by the Espersen Foundation, whose mission is to support charities and finance projects in the social and health fields.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

cf programme Espersen "Our sea, our fish, our food" [https://www.espersen.com/Files/Images/Espersen/Sustainability/Espersen_SR23_final_web%20\(1\).pdf](https://www.espersen.com/Files/Images/Espersen/Sustainability/Espersen_SR23_final_web%20(1).pdf)

CERTIFICATIONS / LABELS



Direction de Site / Site management

Bertrand PICARD

Tel +33 (0)3.21.31.71.76

Direction Commerciale /
Sales management

Jacques LESECCQ

Service Qualité /
Quality department

Guéda KEITA

NOTES

Fishline: Spécialiste en importations de produits de la mer (frais).



PRODUITS / SERVICES

Spécialiste depuis 2012 en importations de produits de la mer, Fishline propose une large gamme de produits frais : Poissons entiers, petits poissons, dos, filets, coquillages et crustacés...

CARACTÉRISTIQUES

Fishline est une entreprise à taille humaine composée de 2 acheteurs vendeurs, 1 alternante en BTS commerce international et d'une comptable, avec des interlocuteurs uniques, qui maîtrisent la chaîne d'approvisionnement de l'achat jusqu'à la vente en passant par l'agrèage. Nous travaillons en flux tendu ce qui nous permet de proposer des produits de qualité.



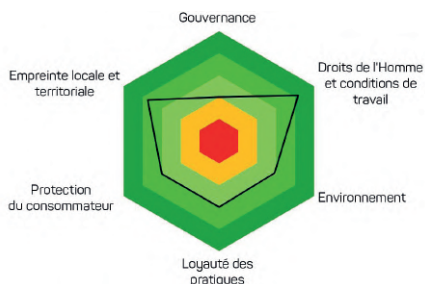
PRODUCTS/SERVICES

Specialising in seafood imports since 2012, Fishline offers a wide range of fresh products: whole fish, small fish, backs, fillets, shellfish and crustaceans...

CHARACTERISTICS

Fishline is a company on a human scale, made up of 2 buyers and sellers, 1 alternating student on a BTS in international trade and an accountant, all with a single point of contact who master the supply chain from buying to selling, including approval. We work on a just-in-time basis, which means we can offer quality products.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Bien-être des employés : Fishline veille à créer un environnement de travail agréable et collaboratif. La petite taille de l'entreprise permet des échanges directs et une forte cohésion d'équipe.

Relation de proximité avec les clients : Fishline privilégie une relation de confiance et de transparence avec ses clients, assurant ainsi une fidélité à long terme.

Recyclage : Fishline s'efforce de réduire ses consommables et recycle ses papiers de bureau.

CERTIFICATIONS / LABELS



Président / President
Philippe GUILLEMANT

Direction de Site / Site management
Céline JOONNEKIN
Tel +33 (0)3.21.10.27.29
commercial@fishline.fr

Direction Commerciale / Sales management
Céline JOONNEKIN
Tel +33 (0)3.21.10.27.29
commercial@fishline.fr

Service Commercial / Sales department
Léa SPECQ / Céline JOONNEKIN / Francisco LENNE
Tel +33 (0)3.21.10.27.29
commercial@fishline.fr

Service Comptabilité / Comptability department
Stéphanie HUCHIN
Tel +33 (0)3.21.10.27.29
compta@fishline.fr

Service Achats / Sales department
Léa SPECQ / Céline JOONNEKIN / Francisco LENNE
Tel +33 (0)3.21.10.27.29
commercial@fishline.fr



Votre spécialiste pour l'approvisionnement, en saumon sauvage et noix de saint Jacques issues de la pêche durable.



PRODUITS / SERVICES

Négoce en produits de la mer surgelés, spécialisé en saumons sauvages (vidés décapités, filets, portions...), noix de St Jacques avec et sans corail (Canada, UK, Pérou, Argentine...), filets et portions de poissons blancs (colin d'Alaska, cabillaud, merlu, colin lieu...), produits issus de la pêche durable (MSC ou ASC)
Certifiés IFS Broker, MSC, ASC et Ecovadis (médaillon de bronze)

CARACTÉRISTIQUES

Conditionnement à la demande sous marques distributeurs ou marque neutre.
Distribution auprès des GMS, grossistes de la restauration, industriels, home services et export.



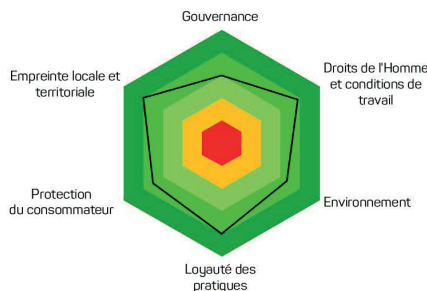
PRODUCTS/SERVICES

Trade in frozen seafood products, specialising in wild salmon (guttled and headless, fillets, portions, etc.), Scallops roe on and roe off (Canada, UK, Peru, Argentina, etc.), fillets and portions of white fish (Pacific hake, cod, hake, pollack, etc.), products from sustainable fisheries (MSC or ASC). Certified IFS Broker, MSC, ASC and Ecovadis (Bronze awards).

CHARACTERISTICS

Packaged to order under private label or neutral label, for distribution to supermarkets, catering wholesalers, manufacturers, homeservices and export.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Environnement : tri sélectif, compostage, éco pâturage, présence de haie mellifère, haie sèche, verger, arbres à papillons, hôtels à insectes. Suivi des consommations d'énergie (électricité, eau, gaz)

Dév. Durable : achats responsables (MSC/ASC)
Social : matériel ergonomique, mutuelle d'entreprise, dons à des banques alimentaires, mécénat d'entreprise, charte RSE signée par nos fournisseurs

CERTIFICATIONS / LABELS



Direction de Site / Site management

Yves OLIVIER

Tel +33 (0)3.21.99.15.99

y.olivier@fjordimport.fr

Service Ressources Humaines /
Human Resources department

Anne Sophie MISEROLLE

Tel +33 (0)3.21.99.15.99

Direction Commerciale /
Sales management

Thomas FORICHON

Tel +33 (0)3.21.99.15.99

t.forichon@fjordimport.fr

Service Qualité /
Quality department

Vincent GAGNEUX

Tel +33 (0)3.21.99.15.99

qualite@fjordimport.fr

NOTES

Nous nous engageons à produire, promouvoir, et servir des produits de qualité, tendance et innovants dans une démarche responsable pour garantir une véritable expérience culinaire.

Chiffre d'affaires / Turnover
70 M 
Nombre de salariés
20 pers.



PRODUITS / SERVICES

Producteur de crevettes sauvages de marque MAKAMBA   Madagascar
Producteur de Noix de St Jacques Française en Normandie
Du snacking au plat cuisiné : toute une gamme de produits qualitatifs   réchauffer en quelques minutes

CARACTÉRISTIQUES

Devenir le partenaire incontournable favorisant l'accès à une alimentation de qualité & source de plaisir gustatif.

Fournir l'excellence, devenir la référence à l'échelle nationale et internationale grâce à notre savoir-faire, tout en transmettant notre passion.



PRODUCTS/SERVICES

Producer of MAKAMBA brand wild prawns in Madagascar
Producer of French scallops in Normandy
From snacks to ready meals: a whole range of quality products to heat up in just a few minutes

CHARACTERISTICS

Our aim is to become the key partner in providing access to quality food & a source of gustatory pleasure.

To provide excellence, and to become the benchmark nationally and internationally thanks to our know-how, while passing on our passion.

DIAGNOSTIC RSE

CERTIFICATIONS / LABELS



Score global

7 49/100

Percentile  
39 me



RSE

Anim  par la volonté d'agir de manière responsable, FRESHPACK a  tabli une démarche volontaire de Responsabilité Soci tale des Entreprises et a écrit sa politique RSE, qui repose sur :

- Achats responsables,
- Transparence et fiabilité des informations à destination du consommateur,
- Respect de l'environnement,
- Développement local,
- Droits de l'homme,
- Sécurité, santé et bien-être au travail.

Direction de Site /
Site management
Franck PAQUE
Tel +33 (0)6.07.23.07.31
franck.paque@freshpack.fr

NOTES

Chiffre d'affaires / Turnover

5,5 M€

Nombre de salariés

3 pers.

GELFISH EXPLOITATION



PRODUITS / SERVICES

Filets de poissons surgelés : saumon, truite, sardine, églefin, daurade, bar, merlu, cabillaud, lieu noir, sandre, perche du lac, colin Alaska, carrelet, longe de thon.

Poissons entiers surgelés : églefin, éperlans, turbot, sole, poissons soupe

Crustacés et mollusques surgelés : Langoustines, queues de langoustines entières et décortiquées, têtes et pattes de langoustines, noix de saint jacques, tourteaux, chair de crabe, pinces de crabe, calamar : blancs, tubes, anneaux, têtes et pattes, langoustes, moules entières et décortiquées, crevettes, homard canadien.

Produits industriels : bits and pieces de saumon, lieu noir, cabillaud, lotte, églefin, sticks de poisson, scrapmeat de saumon, chair de poisson (saumon, colin d'Alaska, lieu noir, cabillaud, églefin)

Pélagiques : hareng, maquereau, sardine, thon, sprat

CARACTÉRISTIQUES



PRODUCTS/SERVICES

Frozen fish fillets: salmon, trout, haddock, seabream, seabass, hake, cod, saithe, pike perch, perch, Alaska pollock, plaice, tuna loin.

Whole frozen fish: Haddock, seabream, smelt, turbot, Doversole, fish for soups.

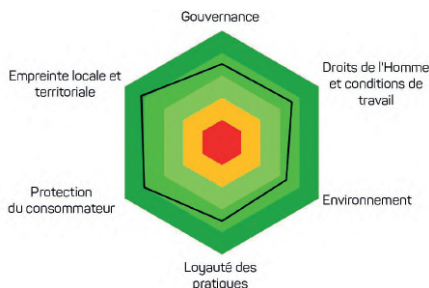
Frozen shellfish and molluscs: langoustines, langoustines tails shell on and shell off, heads and claws of langoustines, scallops, whole brown crab, crab meat, crab claws, squid rings, tubes, tentacles, crawfish, whole mussels and mussel meat, shrimps, canadian lobster.

Industrial products: bits and pieces of Salmon, saithe, cod, monkfish, haddock, fish sticks, salmon scrapemeat, mince of salmon, cod, saithe, hake, alaska pollock, haddock.

Pelagics: Herring, Mackerel, sardine, tuna, sprat

CHARACTERISTICS

DIAGNOSTIC RSE



RSE

CERTIFICATIONS / LABELS



Directeur Général / Chief Executive Officer

Dorothee MAQUINGHEN

Tel +33 (0)3.21.80.42.55

dorothee.maquinghen@gelfish.fr

Directeur Commercial / Commercial manager

Ingrid MAQUINGHEN

Tel +33 (0)3.21.80.42.55

ingrid.maquinghen@gelfish.fr

NOTES

GÉNÉRALE IMPORTATION NORD

1 rue Pierre Martin, centre Novotek
62280 SAINT-MARTIN-BOULOGNE

Chiffre d'affaires / Turnover

*Nous sélectionnons depuis l'origine les meilleurs
Produits de la Mer pour l'Industrie et les Grossistes.*

Nombre de salariés



PRODUITS / SERVICES

Produits de la mer surgelés :

- Saumon atlantique
- Saumon sauvage
- Poissons blancs : cabillaud, colin-lieu, merlu, colin d'Alaska
- Oeufs de poissons (cabillaud, saumon, ...)
- Noix de Saint-Jacques
- Crustacés

Produits sélectionnés depuis l'origine (Islande, Norvège, Amérique du Nord, Russie, ...)

Découpe et conditionnement à façon

CARACTÉRISTIQUES

Proximité avec nos clients, priorité de la qualité



PRODUCTS/SERVICES

Frozen seafood products :

- Atlantic salmon
- Wild salmon
- White fish : cod, saithe, hake, Alaskan pollock
- Fish eggs (cod, salmon, etc.)
- Scallops
- Shellfish

Products selected from origin (Iceland, Norway, North America, Russia, etc.)

Portioned and packaging on demand

CHARACTERISTICS

Proximity with our customers, quality priority

DIAGNOSTIC RSE

RSE

Economie d'emballage, vigilance quant à l'empreinte carbone.

Utilisation de packaging éco-responsable.

CERTIFICATIONS / LABELS



Président /
President

Jean-François TEXIER

Service Administratif/Comptabilité /
Administration/Accounting Department

Valérie JONCQUEL

Tel +33 (0)3.21.10.56.10

Service Commercial /
Sales Department

Tel +33 (0)6.21.41.16.17

vjoncquel@ginord.fr

NOTES



PRODUITS / SERVICES

Tous produits de la mer frais et congelés.

Spécialités :

- Saumon frais,
- Thon,
- Bar,
- Dorade,
- Homard,
- Langouste
- King crab,
- Coquille entière,
- Demi-coquille,
- Tourteau et autre crustacé vivant,
- coquillage.

CARACTÉRISTIQUES

Négoces de produits de la mer, import et export.

Viviers de retrempeage.

Hys propose une variété d'huîtres spéciales : Shopale



PRODUCTS/SERVICES

All fresh and frozen seafood.

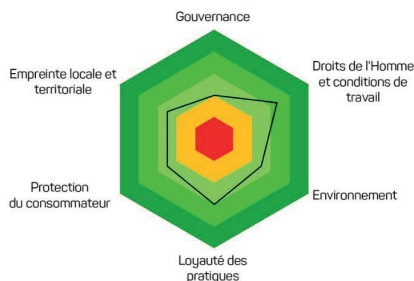
Specialities :

- Fresh salmon,
- Tuna,
- Sea bass
- Sea bream,
- Lobster,
- Lobster
- King crab,
- Whole shell,
- Half shell,
- Crab and other live crustaceans,
- shellfish.

CHARACTERISTICS

Hys offers a variety of speciality oysters: Shopale

DIAGNOSTIC RSE



RSE

CERTIFICATIONS / LABELS

Président / President
Zhiying WANG

Standard & Accueil / Switchboard & Reception
Tel +33 (0)9.80.44.94.89

NOTES

ICE FRESH SEAFOOD

11 rue Saint Vincent de Paul
62200 BOULOGNE-SUR-MER

www.samherji.is

Chiffre d'affaires / Turnover

Nombre de salariés
3 pers.



PRODUITS / SERVICES

Provenance Islande Filets-Dos-Portions
Cabillaud/Eglefin/Lieu Noir/Sébaste/Omble
Chevalier - Poissons Entiers Cabillaud/Loup/
Lieu Noir/Sébastes

CARACTÉRISTIQUES

Négoce
Certificat MSC/ASC/BRC



PRODUCTS/SERVICES

Origin Iceland Fillets-Backs-Portions Cod/
Haddock/Black Sea Halibut/Redfish/Horse
Trout - Whole Fish Cod/Haddock/Black Sea
Halibut/Redfish

CHARACTERISTICS

Trading MSC/ASC/BRC certificate

DIAGNOSTIC RSE

RSE

CERTIFICATIONS / LABELS



Directrice Commerciale /
Sales management

Amélie MEIRLAND

Tel +33 (0)3.21.33.44.55
amelie@icefresh.fr

Logistique/Qualité /
Logistics/Quality

Kévin CONDETTE

Tel +33 (0)3.21.33.44.55
kevin@icefresh.fr

Service Comptabilité /
Accounting department

Véronique MARTIN (Office Manager)

Tel +33 (0)3.21.33.44.55
veronique@icefresh.fr

NOTES

105 boulevard Eurvin
62200 BOULOGNE-SUR-MER

www.icelandseafood.fr

Chiffre d'affaires / Turnover

> 10 M€

Nombre de salariés

5 pers.

ICELAND SEAFOOD FRANCE

Import de produits de la mer.



PRODUITS / SERVICES

Produits de la mer frais et congelés.

CARACTÉRISTIQUES

Produits de qualité de nos producteurs islandais et de fournisseurs sélectionnés dans le monde entier.



PRODUCTS/SERVICES

Fresh and frozen seafood.

CHARACTERISTICS

Quality products from our Icelandic producers and selected suppliers from around the world.

DIAGNOSTIC RSE

RSE

Politique RSE pilotée par le groupe Iceland Seafood.

CERTIFICATIONS / LABELS



Direction de Site / Site management

François OUISSE

Tel +33 (0)6.87.60.72.35

fo@icelandseafood.fr

NOTES

LECRI MARÉE BOULOGNE SUR MER

11 rue Alexandre Adam
Dépôt John Driege France
62200 BOULOGNE-SUR-MER

Facebook : LeCri marée

Chiffre d'affaires / Turnover

7,5 M€

Nombre de salariés

4 pers.

LeCri Marée, la qualité au prix de marché.



PRODUITS / SERVICES

Toute la gamme pour les poissonniers et la gamme grossiste pour la restauration. Du poisson entier, des filets, des dos, du saumon, des thons, toute la gamme poissons blancs Islande.

Tout de très bonne qualité et à prix compétitif.

CARACTÉRISTIQUES

Uniquement des produits de qualité.
Produits français et importation Islande, Norvège, Danemark, Hollande, Finlande.



PRODUCTS/SERVICES

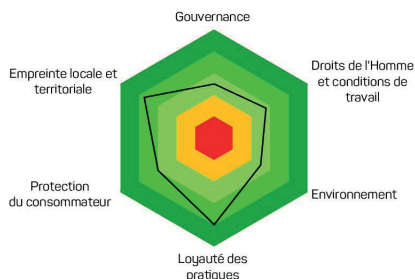
The entire range for fishmongers and wholesalers for the catering trade. Whole fish, fillets, backs, salmon, tuna, the whole Iceland white fish range.

All top quality at competitive prices.

CHARACTERISTICS

Only quality products.
French products and imports from Iceland, Norway, Denmark, Holland and Finland.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

CERTIFICATIONS / LABELS



Président / President
Directeur Commercial / Commercial manager
Ressources Humaines / Human resources
Responsable Qualité / Quality manager

Jordan LECRINIER
Tel +33 (0)3.21.99.54.90
jordan@lecrimaree.fr

Service Commercial / Commercial department
Bruno LETITRE
Tel +33 (0)6.72.56.28.33

Service Comptabilité / Accounting department
Nathalie LECRINIER
Tel +33 (0)3.21.99.54.90
nathalie@lecrimaree.fr

Service Commercial / Commercial department
Olivier FUCHS
Tel +33 (0)6.76.12.07.03

NOTES



PRODUITS / SERVICES

Spécialiste du saumon d'élevage
Import export poissons & crustacés fraîchement
pêchés dans les eaux sauvages des pays
nordiques
Distribution toute Europe

CARACTÉRISTIQUES

Le bon choix des partenaires en amont pour une
meilleure maîtrise de l'approvisionnement...
MARINE SAS possède un système de traçabilité
qui répond aux attentes qualité. La société est
dotée d'un système HACCP et d'analyses des
risques sanitaires régulièrement contrôlés et
mis à jour.



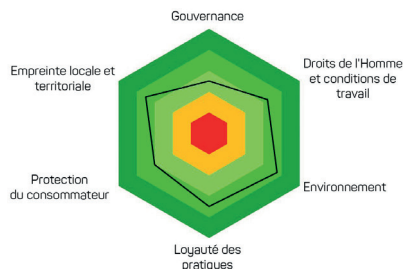
PRODUCTS/SERVICES

Specialist in farmed salmon Import export fish &
shellfish freshly caught in the wild waters of the
Nordic countries Distribution throughout Europe

CHARACTERISTICS

The right choice of upstream partners for better
control of supply... MARINE SAS has a traceability
system that meets quality expectations. The
company has an HACCP system and health
risk analyses that are regularly checked and
updated.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

La préservation de l'environnement est devenue
un enjeu essentiel pour notre planète, c'est
pourquoi la société MARINE S.A.S s'engage
sur des démarches de tri des déchets (films
plastique, cartons, ...) et cherche constamment
des solutions pour réduire l'impact de son
activité.

La gestion de la ressource halieutique et
environnementale est aussi au cœur de notre
travail. La société est donc sensibilisée sur les
espèces dont les stocks sont menacés, ainsi
que sur les pratiques de pêche.

CERTIFICATIONS / LABELS



Président / President
Michael LEDEZ

Direction de Site / Site management
David DERAM

Service Achats / Purchasing department
Tel +33 (0)3.21.99.60.70
achats@marinesas.com

NOTES

National 1, A l'écoute de la mer ...



PRODUITS / SERVICES

Produits de la Mer Congelés : Noix de Saint Jacques / Poissons Blancs (colin d'Alaska, cabillaud, colin lieu, églefin, hoki, sandres...) / Pincés de Tourteau / Crevettes / Saumons sauvages & élevages.

CARACTÉRISTIQUES

- 45 ans d'expertise
- Sources d'approvisionnement sécurisées
- Etude des tendances « marché »
- Sécurité alimentaire des produits
- Volonté de répondre quotidiennement aux exigences de nos clients pour garantir la fourniture de produits sains et loyaux.



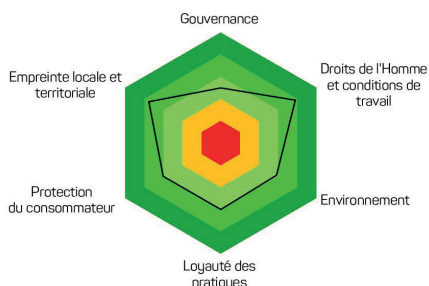
PRODUCTS/SERVICES

Frozen Seafood Products : Scallops / White fish (Alaska pollock, cod, saithe, haddock, hoki, pike-perch...) / Crab claws / Prawns / Salmon (wild/farmed)

CHARACTERISTICS

- 45 years of expertise
- Secured sources of supply
- Market trends survey
- Products food safety
- Desire to meet our customers requirements on daily basis to ensure the supply of healthy and fair products

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Gouvernance et ressources humaines au cœur de cet enjeu dans un horizon proche. Objectif mesuré en terme de fournisseurs MSC, pêche Durable.

Digitalisation de documents commerciaux. Partenariats / Programmes d'Actions sociales (Clown de l'Espoir / Terra Cycle / Dons de produits alimentaires...)

CERTIFICATIONS / LABELS



Direction de Site /
Site management

Corinne BLANC

Tel +33 (0)3.21.87.66.66
contact@national1.fr

Direction Commerciale /
Sales management

Julien DUFLOS

Tel +33 (0)3.21.87.97.03
julien.duflos@national1.fr

Service Qualité /
Quality department

Maëva SAVRY

Tel +33 (0)3.21.87.66.66
maeva.savry@national1.fr

NOTES

Chiffre d'affaires / Turnover

16,5 M€

Nombre de salariés

7 pers.



PRODUITS / SERVICES

Saumon de l'Atlantique (salmo salar) : filets, portions, cubes, blocs et découpes spéciales.

CARACTÉRISTIQUES

Négoce international de produits congelés.
Certifié ASC, MSC et BIO.



PRODUCTS/SERVICES

Atlantic salmon (salmo salar): filets, portions, cubes, blocks and special cuts.

CHARACTERISTICS

International trade in frozen products, ASC, MSC and organic certified.

DIAGNOSTIC RSE

RSE

CERTIFICATIONS / LABELS



Président / President

Thierry MAINSARD

Tel +33 (0)3.91.90.54.27

commande@necton.fr

NOTES



PRODUITS / SERVICES

Poissons frais (Cabillaud, Saumon, Lieu Noir, Eglefin, Loup de Mer, Bar, Sébaste...)
Produits fumés (Haddock ; Maquereau ; Saumon...) et marinés (Anchois ; Rollmops...)
Plateforme Logistique assurant la réception ; le contrôle ; la préparation et la livraison de vos commandes.

CARACTÉRISTIQUES

La qualité et le service sont nos priorités. Nos bureaux d'achat et de contrôle qualité nous permettent d'assurer une traçabilité optimale sur notre gamme afin de satisfaire vos attentes. Dans le cadre de notre démarche de développement durable, nous privilégions les pêcheries certifiées (ASC ; MSC)



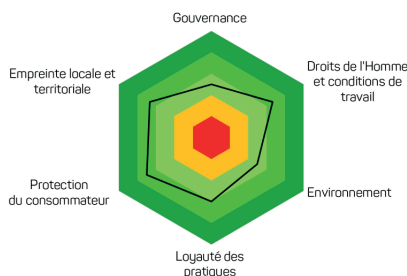
PRODUCTS/SERVICES

Fresh fish (Cod, Salmon, Saithe, Haddock, Catfish, Sea Bass, Redfish...)
Smoked products (Haddock; Mackerel; Salmon...) and marinated products (Anchovies; Rollmops...)
Logistics platform for receiving, checking, preparing and delivering your orders.

CHARACTERISTICS

Quality and service are our priorities. Our purchasing and quality control offices enable us to ensure optimum traceability of our range to meet your expectations. As part of our sustainable development approach, we give preference to certified fisheries (ASC; MSC).

DIAGNOSTIC RSE



RSE

CERTIFICATIONS / LABELS



Président / President
Direction de Site / Site management
Gudmundur STEFANSSON

Service Production/Exploitation /
Production/Operations department
Laurent BOUCLET
Tel +33 (0)7.61.67.06.61
laurent.nordvik@orange.fr

Direction Commerciale / Sales management
Fabien SERGENT
Tel +33 (0)6.37.94.80.74
fabien@nordvik.fr

Service Comptabilité /
Accounting department
Stéphanie DEFACHELLES
stephanie.nordvik@wanadoo.fr

Service Qualité /
Quality department
Marine MODAN
Tel +33 (0)3.21.87.46.18

NOTES



PRODUITS / SERVICES

Produits de la mer
Saumon, poissons blancs, élevage, crustacés.

CARACTÉRISTIQUES

Poissons frais, filets ou entiers, crustacés.



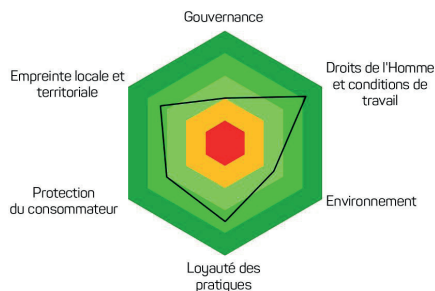
PRODUCTS/SERVICES

Seafood/Salmon, white fish, farmed fish, shellfish.

CHARACTERISTICS

Fresh fish, filets or whole, shellfish.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

L'entreprise s'engage activement en RSE en privilégiant des produits labellisés (Bio, ASC, MSC), par conviction avant même les attentes de ses clients, en mettant la qualité au premier plan. Elle favorise également l'épanouissement de son équipe grâce à un équilibre vie professionnelle/vie privée, essentiel pour le bien-être des collaborateurs et la croissance de l'entreprise.

CERTIFICATIONS / LABELS



Président / President
Yannig GOMEL

Direction Commerciale / Sales management
Grégory FULGUEIRAS
Tel +33 (0)3.21.83.00.06
Tel +33 (0)6.63.55.35.95
gregory.fulgueiras@norsea.fr

Service Commercial / Sales department
Josée FULGUEIRAS
jose.fulgueiras@norsea.fr

NOTES

Un Océan d'opportunités.



PRODUITS / SERVICES

Poissons frais (Cabillaud, Saumon, Lieu Noir, Eglefin, Flétan, Loup de Mer, Sébaste...)
Poissons congelés (Cabillaud, Saumon, Lieu Noir, Eglefin, Flétan, Loup de Mer, Sébaste...)

CARACTÉRISTIQUES

Nous offrons une large gamme de produits sauvages et d'élevage qui sont travaillés à façon. Nos produits frais et surgelés sont aussi bien destinés à la vente en libre service, sur des rayons de vente traditionnelle qu'à la vente en gros ou en restauration. Nous vous proposons également une gamme de produits fumés et marinés. Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter nos équipes commerciales.



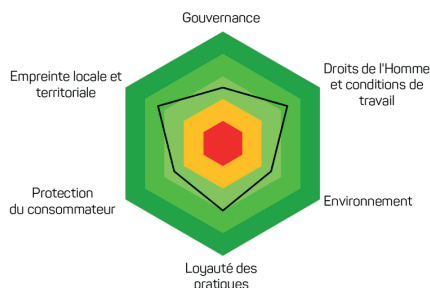
PRODUCTS/SERVICES

Fresh fish (Cod, Salmon, Saithe, Haddock, Halibut, Catfish, Redfish...) Frozen fish (Cod, Salmon, Saithe, Haddock, Halibut, Catfish, Redfish...)

CHARACTERISTICS

We offer a wide range of wild and farmed products that are processed to order. Our fresh and frozen products are intended for self-service, traditional sales shelves, wholesale and catering. We also offer a range of smoked and marinated products. For more information, please do not hesitate to contact our sales teams.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

CERTIFICATIONS / LABELS



Président / President

Gudmundur STEFANSSON

g.stefansson@novofood.com

Tel +33 (0)6.15.18.45.54

Service Qualité / Quality department

Marine MODAN

Tel +33 (0)6.16.60.25.78

marine@novofood.com

Direction Commerciale - Frais / Sales management - Costs

Dorothée BRUNEL

Tel +33 (0)6.13.52.00.67

doro@novofood.com

Direction Commerciale - Congelés / Sales management - Frozen

Wassila GRENOULLOUX

Tel +33 (0)6.13.94.33.37

wassila@novofood.com

NOTES



PRODUITS / SERVICES

Produits de la mer frais et surgelés :

- Saumon frais et surgelés (co-produits, filets, portions...)
- Poissons blancs surgelés
- Poissons pélagiques surgelés

CARACTÉRISTIQUES

Oceanord est une entreprise d'expérience dans le négoce des produits de la mer.

Notamment le saumon, en provenance de l'Ecosse, la Norvège, l'Irlande, l'Islande et des îles Féroes.

Nous misons sur la qualité des produits en commercialisant également le saumon BIO et Label Rouge.

Notre implantation à Boulogne sur Mer, nous permet de travailler en étroite collaboration avec les acteurs de la place, ce qui assure savoir-faire et réactivité.



PRODUCTS/SERVICES

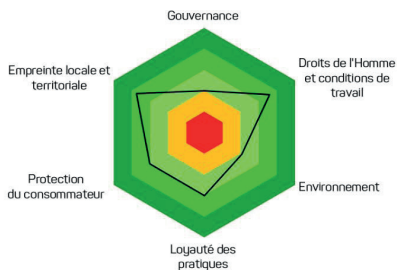
Fresh and frozen seafood :

- Fresh and frozen salmon (co-products, fillets, portions, etc.)
- Frozen white fish
- Frozen pelagic fish

CHARACTERISTICS

Oceanord is an experienced seafood trader, specialising in salmon from Scotland, Norway, Ireland, Iceland and the Faroe Islands. Our focus is on quality, and we also sell organic and Label Rouge salmon. Our base in Boulogne sur Mer means we can work closely with local players, ensuring expertise and responsiveness.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

CERTIFICATIONS / LABELS



Président /
President

Philippe GUILLEMANT

Tel +33 (0)3.21.92.71.72

oceanord@oceanord.com

Direction Commerciale /
Sales management

Philippe GUILLEMANT

Tel +33 (0)3.21.92.71.72

oceanord@oceanord.com

Service Commercial /
Sales Department

Laurent TRANIER

Tel +33 (0)3.21.92.71.72

laurent@oceanord.com

NOTES



PRODUITS / SERVICES

Spécialisé en poissons frais entiers, filets, dos, portions

CARACTÉRISTIQUES

Transformation, import/export, négoce, conditionnement découpe, mareyage filetage



PRODUCTS/SERVICES

Specialized in fresh fish: whole, filets, loins, portions

CHARACTERISTICS

Processing, import/export, trading, packing cutting, fish wholesalers

DIAGNOSTIC RSE

RSE

CERTIFICATIONS / LABELS



Co-Gérante / Co-Manager

Aurélie HURET

Tel +33 (0)6.44.31.16.92

aurelie.huret@pandalus.fr

Co-Gérant / Co-Manager

Maxime LAVALETTE

Tel +33 (0)6.52.62.42.76

maxime.lavalette@pandalus.fr

NOTES

51 rue alexandre Adam 1er étage
62200 BOULOGNE-SUR-MER

www.groupe-pomona.fr

Chiffre d'affaires / Turnover

> 145 K€

Nombre de salariés

21 pers.

POMONA
FOODTRADE



PRODUITS / SERVICES

Bureau achat amont pour Terreazur en PDM.

CARACTÉRISTIQUES

Aider les professionnels des métiers de bouche
à toujours mieux nourrir leurs clients.

DIAGNOSTIC RSE



PRODUCTS/SERVICES

Upstream purchasing office for Terreazur in PDM.

CHARACTERISTICS

Helping professionals in the catering trade to
feed their customers even better.

RSE

CERTIFICATIONS / LABELS



Accueil & Standard / Home & Switchboard

Tel +33 (0)3.21.83.50.00

NOTES

REYNAUD

NORD / PAS-DE-CALAIS

110, Rue du Docteur Vanheeckoe
62480 LE PORTEL / BOULOGNE-SUR-MER

 @reynaudseafood

 @reynaud_seafood

 Maison Reynaud

Chiffre d'affaires / Turnover
20 M€
Nombre de salariés
24 pers.



PRODUITS / SERVICES

La Maison Reynaud propose une vaste sélection de poissons, coquillages et crustacés, ainsi qu'une offre traiteur de la mer. Nous mettons à l'honneur des produits issus des pêcheries françaises, garantissant qualité et fraîcheur. Notre gamme exceptionnelle de poissons et de gambas, certifiés à 100 %, est proposée sous notre marque OSO, tandis que nos huîtres 100 % françaises sont disponibles sous notre marque Perle Blanche.

CARACTÉRISTIQUES

Produits de la mer toutes espèces frais
Prestation de filetage / découpe sur mesure
Livraison
Export



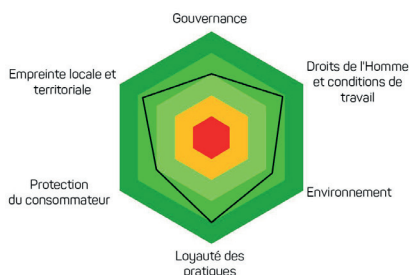
PRODUCTS/SERVICES

Maison Reynaud offers a wide selection of fish, shellfish and seafood, as well as a range of seafood delicatessen products. Our products come from French fisheries, guaranteeing quality and freshness. Our exceptional range of 100% certified fish and prawns is available under our OSO brand, while our 100% French oysters are available under our Perle Blanche brand.

CHARACTERISTICS

Fresh seafood of all kinds
Filleting / cutting to measure
Delivery
Export

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Flotte de véhicules électriques
Retraitement des déchets organiques et autres

CERTIFICATIONS / LABELS



Direction de Site /
Site management

Arnaud HALLEY

Tel +33 (0)3.21.91.00.00
arnaud.halley@mo.fr

Service Ressources Humaines /
Human Resources department

Romain MARQUIS

romain.marquis@mo.fr

Direction Commerciale /
Sales management

Caroline BAUDE

Tel +33 (0)3.21.91.00.00
caroline.baude@mo.fr

Service Comptabilité /
Accounting department

Nathalie CHIKNAGI

frais.generaux@mo.fr

Service Qualité /
Quality department

Bastien BONVALET

qualite@mo.fr

Service Maintenance /
Maintenance department

Christophe CHAMBRILLON

christophe.chambrillon@mo.fr

NOTES

Chiffre d'affaires / Turnover

5 M€

Nombre de salariés

4 pers.



PRODUITS / SERVICES

Crustacés, mollusques céphalopodes, cocktails de fruits de mer, crevettes tropicales décortiquées, moules déco cuites, encornets, seiches.

Filets de poisson, dos de cabillaud, colins, dorades, sébastes, merlans, maquereaux, filets de saumon fumé, chutes de saumon fumé.

Poissons entiers, vives, grondins rouges, soles, maquereaux, poulpes, crabes.

Coquillages: noix de Saint Jacques, coquilles Saint Jacques.

Filets poisson blanc, dos, portion..., bloc, pièces et morceaux, chair...

CARACTÉRISTIQUES

Import export, négoce produits de la mer
surgelés + MSC + Pavillon France



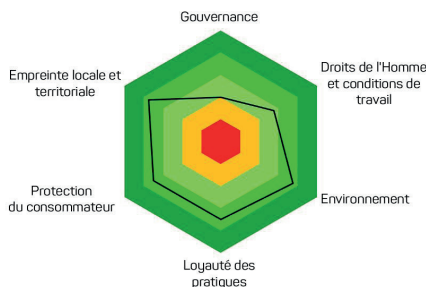
PRODUCTS/SERVICES

Crustaceans, cephalopod molluscs, seafood cocktails, peeled tropical prawns, cooked deco mussels, squid, cuttlefish.fish filelets, cod backs, hake, sea bream, redfish, whiting, mackerel, smoked salmon filelets, smoked salmon offcuts. Fish filelets, cod backs, hake, gilthead bream, red gurnard, sole, mackerel, octopus, crab.shellfish: scallops, scallop shells.white fish filelets, backs, portions..., blocks, pieces, meat...

CHARACTERISTICS

Import export, négoce produits de la mer
surgelés + MSC + Pavillon France

DIAGNOSTIC RSE



RSE

L'entreprise de négoce en produits de la mer s'engage en RSE en collaborant avec des partenaires locaux du territoire boulonnais pour l'entreposage froid et la logistique, renforçant ainsi sa réactivité et sa flexibilité.

Son atout majeur réside dans sa capacité à s'adapter aux demandes de ses clients, tout en s'appuyant sur le tissu économique local.

Elle favorise l'emploi des jeunes et des seniors.

CERTIFICATIONS / LABELS



Suivez la pêche française

Président / President
Yannig GOMEL

Direction Commerciale / Sales management
Patricia MAISONNAVE
Tel +33 (0)3.21.87.88.45
p.maisonnav@stargelseafoods.fr

Service Achats / Purchasing department
Stéphanie PIGEON
s.pigeon@stargelseafoods.fr

NOTES

VIKING FRESH FRANCE

11 rue Alexandre Adam
62200 BOULOGNE-SUR-MER

www.vikingfresh.fr

Chiffre d'affaires / Turnover

8 M€

Nombre de salariés

4 pers.

La pêche à la ligne, l'excellence au bout du fil.



PRODUITS / SERVICES

Tous nos produits sont issus de la pêche fraîche islandaise : Cabillaud (VDK 4/6 à 8 kg+, dos 200 à 1000 g+, filets 200 à 1500 g+ et coupe sur mesure), Églefin (dos et filets, 200 et 400 g+), Julienne (dos 200 à 800 g+), Loup Atlantique (dos et filets 200 g+), Lieu noir (dos 200 à 800 g+, filets 1000 g+, etc), Plie (filets 120 et 150 g+) et tout autre produit de la pêche islandaise à la demande selon la saison. Conditionnement en caisse polystyrène de 3, 5, 10, 20 kg et poids variables. Tous nos produits sont certifiés MSC et issus de la pêche à la ligne islandaise.

Nouveau service : retrouvez notre gamme de produits surgelés ainsi que d'autres produits de négoce à la demande.

CARACTÉRISTIQUES

Arrivée d'Islande par avion 6j/7 ; 24 à 48h d'Islande jusque chez vous. Nous nous engageons à respecter des pratiques éthiques. Nous ne proposons que des espèces durables et nous soutenons la protection de l'écosystème marin dans nos eaux nordiques.



PRODUCTS/SERVICES

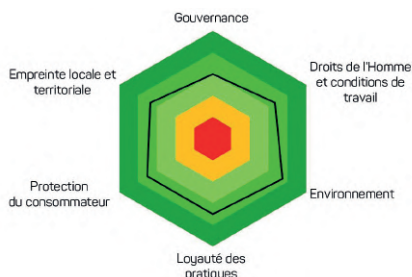
All our products are fresh islandic fishing : Cod (HG 4/6 to 8 kg+, loins 200 to 1000 g+, fillets 200 to 1500 g+ and tailor-made cuts), Haddock (loins and fillets, 200 to 400 g+), Ling (loins 200 to 800 g+), Catfish (loins and fillets 200 g+), Saithe (Loins 200 to 800 g+, fillets 1000 g+), Plaice (fillets 120 and 150 g+) and other Icelandic fishing products on request, depending on the season. Packed in Styrofoam boxes of 3, 5, 10, 20 kg and variable weights. All our products are MSC-certified Icelandic line-caught fish.

New service : we offer range of frozen products as well as other trading products on request.

CHARACTERISTICS

Arrival from Iceland by plane 6 days a week ; 24 to 48 hours from Iceland to you. We are committed to ethical practices. We offer only sustainable species and support the protection of the marine ecosystem in our northern waters.

DIAGNOSTIC RSE



CERTIFICATIONS / LABELS



RSE

Notre entreprise place la responsabilité sociale au cœur de son activité.

Forte d'une relation de confiance unique avec nos fournisseurs réputés pour leurs pratiques durables, nous garantissons une traçabilité exemplaire et des produits de qualité supérieure.

Tous nos approvisionnements sont certifiés ASC et MSC, témoignant de notre engagement envers une pêche responsable et une gestion durable des ressources marines.

Inspirés par l'Islande, pionnière en matière de RSE, nous adoptons des pratiques respectueuses de l'environnement tout en soutenant une économie locale vertueuse.

Chaque produit que nous proposons reflète notre exigence d'excellence et notre respect des écosystèmes.

Président / President
Karl JOHANNESSON
Tel +33 (0)9.80.99.88.50
info@vikingfresh.fr

Service Qualité et Multimédia /
Quality and Multimedia
department
Camille GALASSO
camille@vikingfresh.fr

Commercial Surgelés /
Frozen Foods Sales
Alexandre GIRAULT
Tel +33 (0)9.70.66.78.47
alex@vikingfresh.fr

Service Comptabilité /
Accounting department
Jack DUPONT
compta@vikingfresh.fr



PRODUITS / SERVICES

Poisson frais et surgelé d'Islande, entier et découpes (filets, dos, portions...).

- Dos de cabillaud et lieu noir (production en Islande),
- Julienne,
- Lingue bleue,
- Merlan,
- Églefin,
- Loup de mer,
- Dorade sébaste (production de filets à Boulogne sur mer).

Toutes les espèces sont MSC (sauf le merlan).

CARACTÉRISTIQUES

VSV (Vinnslustöðin hf) est l'un des plus vieux armements islandais.

Implanté sur l'archipel des Vestmann, VSV se compose d'une flotte de 8 bateaux : 4 pour le démersal, 4 pour le pélagique.

Le groupe est constitué de :

- Leo Seafood (production de découpes en frais et surgelé),
- Grupeixe (Portugal, morue salée et séchée),
- VSV Allemagne (frais et surgelé),
- VSV Finlande (frais et surgelé),
- VSV Japon (surgelé),
- VSV USA (surgelé),
- VSV France (frais et surgelé).

Nous pêchons, transformons et expédions le poisson le plus sauvage d'Islande depuis 1946.

Notre groupe est constitué d'une équipe dévouée d'environ 500 personnes prêtes à vous faire partager le goût pur de l'Islande.



PRODUCTS/SERVICES

Fresh and frozen fish from Iceland, whole and cuts (fillets, backs, portions, etc.).

- Cod and saithe backs (produced in Iceland),
- Julienne,
- Blue ling,
- Whiting
- haddock,
- Sea bass,
- Redfish (fillets produced in Boulogne sur mer).

All species are MSC (except whiting).

CHARACTERISTICS

VSV (Vinnslustöðin hf) is one of Iceland's oldest shipping companies.

Based on the Vestmann archipelago, VSV has a fleet of 8 vessels: 4 demersal, 4 pelagic.

The group is made up of :

- Leo Seafood (production of fresh and frozen cuts),
- Grupeixe (Portugal, salted and dried cod),
- VSV Germany (fresh and frozen),
- VSV Finland (fresh and frozen),
- VSV Japan (frozen),
- VSV USA (frozen),
- VSV France (fresh and frozen).

We have been catching, processing and shipping Iceland's wildest fish since 1946.

Our group is made up of a dedicated team of around 500 people ready to share the pure taste of Iceland with you.

DIAGNOSTIC RSE

CERTIFICATIONS / LABELS



(sauf le merlan)

RSE

Chez VSV, nous sommes convaincus qu'il est de notre responsabilité d'être aussi économes que possible.

Depuis 2002, l'excédent d'énergie de nos installations est utilisé pour chauffer nos bâtiments.

Depuis 2003, les installations de VSV sont connectées au réseau d'eau chaude de Vestmannaejjar en tant que « centrale énergétique ».

En période de pointe, VSV peut alimenter le réseau de distribution d'eau chaude de ce réseau avec suffisamment d'énergie pour chauffer la moitié des logements de l'île.



Paniers, Caisses,
Bourriches, Coffret bois
Barquettes cuisson,



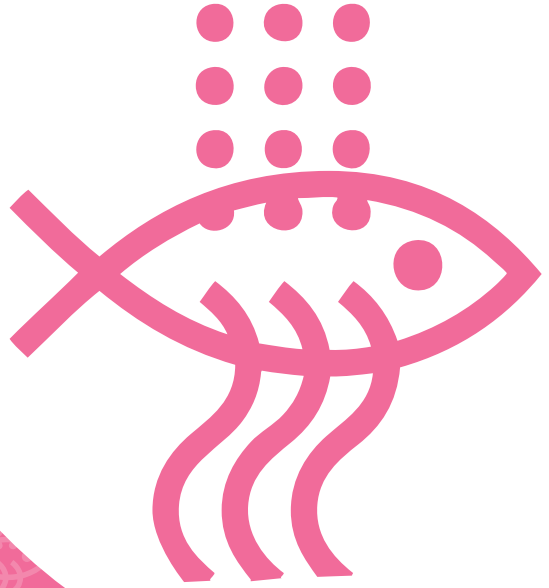
EMBAL
MARTIN

Concepteur et fabricant
d'emballages et packaging bois éco-responsables

www.embal-martin.com

contact@embal-martin.com

05 49 05 22 84



SALAISSON & SAURISSE

SALTING & CURING

Maître Artisan en salaisons maritimes depuis 1956.



PRODUITS / SERVICES

Filets de hareng fumés à l'ancienne LABEL ROUGE, kippers, bouffis, filets doux et traditionnels en ballotins, boîtes bois, sous-vide, caisses bois et caisses poly
Filets de haddock caisses bois et caisses poly.
Filets de saumon fumé entiers et tranchés main, pavés de saumon fumé à froid à la provençale
Traiteur de la mer
Conserves de la mer

CARACTÉRISTIQUES

La maison Accary fume le poisson selon la tradition boulonnaise depuis sa fondation en 1956. N'utilisant que des ingrédients simples et naturels, sans conservateurs, elle a su préserver le bon goût du poisson fumé à l'ancienne. Les poissons sont salés en saumure puis fumés dans les «coresses», fours à bois traditionnels, à la sciure de bois de hêtre ou de bois de chêne certifié PEFC.



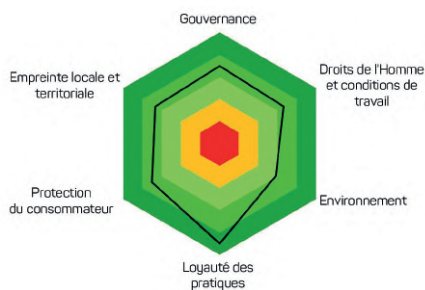
PRODUCTS/SERVICES

Old-fashioned LABEL ROUGE smoked herring filets, kippers, puffs, mild and traditional filets in bundles, wooden boxes, vacuum-packs, wooden crates and poly cratesHaddock filets in wooden crates and poly cratesWhole and hand-sliced smoked salmon filets, cold-smoked salmon pavés à la provençaleSeafood delicatessenSeafood preserves

CHARACTERISTICS

Accary has been smoking fish in the traditional way since it was founded in 1956. Using only simple, natural ingredients and no preservatives, it has managed to preserve the great taste of old-fashioned smoked fish. The fish is salted in brine and then smoked in the 'coresses', traditional wood-fired ovens, using PEFC-certified beech or oak sawdust.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Notre engagement se traduit par nos bonnes pratiques telles que la qualité de nos produits, sains et sûrs pour le consommateur, les emplois créés localement, notre production locale et 100% française. Sur le plan environnemental, nos épices proviennent de l'agriculture biologique.

CERTIFICATIONS / LABELS



Président / President
Direction Commerciale / Sales management
Christophe FOURNIER

Service Commercial / Sales department
Service Comptabilité / Accounting department
Amélie LASSALLE
Tel +33 (0)3.21.31.66.20
commercial@accarysalaisons.fr

Direction de Site / Site management
Service Production/Exploitation / Production/Operations department
Service Maintenance / Maintenance department
Ludovic SADORGE

Service Qualité / Quality department
Juliette LEGRAND
service-qualite@emilefournierfils.fr

12/18 rue de Verdun
62200 BOULOGNE-SUR-MER

www.bourgain-et-fils.com
Facebook : Bourgain et Fils

Chiffre d'affaires / Turnover

> 4 M€

Nombre de salariés

19 pers.

BOURGAIN & FILS

*Le respect des traditions, l'authenticité du goût
et la qualité sont nos priorités depuis 1921*



PRODUITS / SERVICES

L'entreprise Bourgain & Fils, sauteurs saurisseurs depuis plus d'un siècle propose un large choix de poissons fumés :

Filets de hareng fumé, Kippers, Bouffis.

Filets de maquereaux fumés et de haddock, dos de cabillaud

Saumon de Norvège et saumon d'Ecosse fumés

Saumon de Norvège fumé "cheminée"

Pavé de Saumon fumé "Cheminée"

Pavé de Saumon fumé à la provençale

Et propose également une gamme épicerie fine, avec des rillettes, du velouté de saumon et de la chaudière de maquereaux élaborés à partir de nos coupes de poissons fumés, de la soupe de poisson, de la bisque de homard et des sardines.

CARACTÉRISTIQUES

L'entreprise familiale BOURGAIN & Fils, saurisseurs depuis 3 générations, élabore, selon la méthode traditionnelle boulonnaise, une gamme complète de produits de la mer fumés.

Pour faire un bon produit, il faut avant tout une matière première de qualité, notre expérience du salage et du fumage fera le reste.

Un salage à la main, au sel sec ou au sel de Guérande et un fumage au bois de hêtre, dans nos cheminées traditionnelles (coresses) ou dans nos fumoirs, apportent à nos produits un goût authentique.

Chaque jour, des hommes et des femmes contribuent, par leur expérience du travail du poisson, au respect de la traçabilité, de l'hygiène et de la qualité afin de proposer le meilleur aux clients.

Chez Bourgain & Fils, la qualité est l'affaire de tous.



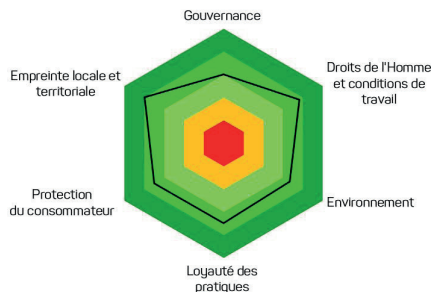
PRODUCTS/SERVICES

Bourgain & Fils, salt-curers for over a century, offer a wide range of smoked fish: Smoked herring fillets, Kipper, Bouffis. Smoked mackerel and haddock fillets, cod backs. Smoked Norwegian salmon and Scottish salmon. Smoked Norwegian salmon 'cheminée' 'Smoked salmon' 'Cheminée' 'Smoked salmon' 'Provençal' And also a range of delicatessen products, with rillettes, salmon velouté and mackerel chowder made from our smoked fish cuts, fish soup, lobster bisque and sardines.

CHARACTERISTICS

BOURGAIN & Fils, a family-run business with 3 generations of experience, produces a full range of smoked seafood products using the traditional boulonnaise method. Hand salting with dry salt or Guérande salt and smoking with beech wood in our traditional fireplaces (coresses) or in our smokehouses give our products an authentic taste. Every day, men and women with their experience of working with fish contribute to respecting traceability, hygiene and quality in order to offer the best to our customers. At Bourgain & Fils, quality is everyone's business.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Bourgain & Fils est engagée dans une démarche qualité respectueuse de l'environnement et de l'humain.

Nous sommes responsables dans nos choix au quotidien et améliorons à chaque projet notre implication dans la RSE, le but étant de respecter et transmettre nos valeurs aux générations futures.

CERTIFICATIONS / LABELS



Direction de Site /
Site management

Pascal BOURGAIN

Tel +33 (0)3.21.87.28.87

bourgain-et-fils@wanadoo.fr

Direction Commerciale /
Sales management

BOURGAIN

bourgainshop@orange.fr

Service Qualité /
Quality department

Laurie Lewintre

qualite.bourgainetfils@orange.fr

GROUPE EMILE FOURNIER & FILS

53 rue Mouron
62100 CALAIS

www.emilefournierfils.fr
Facebook : poissonfumesfournier

Chiffre d'affaires / Turnover

5,5 M€

Nombre de salariés

33 pers.

Maître Artisan en Salaisons Maritimes depuis 1901.



PRODUITS / SERVICES

Poissons fumés et marinés, traiteur de la mer. Spécialistes du hareng fumé, en particulier le filet de hareng fumé à l'ancienne LABEL ROUGE, nous sommes également les seuls fumeurs de sprats en France. Large variété de poissons fumés dans des emballages adaptés à tous les métiers de bouche : Flétan, haddock, hareng (entiers, marinés, en filets), maquereaux, filets, dos et rogues de cabillaud, lieu noir, thon albacore, saumon atlantique.

CARACTÉRISTIQUES

Groupe familial depuis 4 générations, la société a été fondée en 1901. Nous sommes certifiés Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV), Maîtres Artisans et IFS Food. Depuis toujours, nous avons su marier le meilleur de la tradition et de l'innovation pour garantir à nos clients des produits d'une saveur et d'une qualité irréprochables.



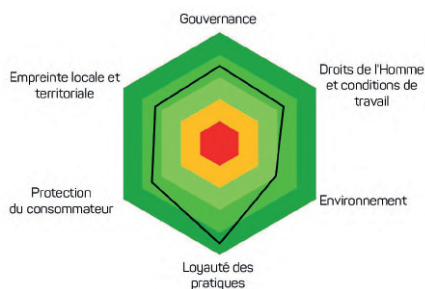
PRODUCTS/SERVICES

Smoked and marinated fish, seafood delicatessen. Specialists in smoked herring, in particular LABEL ROUGE smoked herring filets, we are also the only sprat smokers in France. A wide variety of smoked fish in packaging suitable for all types of catering: Halibut, haddock, herring (whole, marinated, filets), mackerel, cod filets, backs and roe, saithe, yellowfin tuna, Atlantic salmon.

CHARACTERISTICS

A family business for 4 generations, the company was founded in 1901. We are certified Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV), Maîtres Artisans and IFS Food. We have always combined the best of tradition and innovation to guarantee our customers products of impeccable taste and quality.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Notre engagement RSE s'exprime dans le respect et la protection de notre planète et de la santé de nos consommateurs

CERTIFICATIONS / LABELS



Président /
President
Direction de Site /
Site management
Direction Commerciale /
Sales management

Christophe FOURNIER
Tel +33 (0)3.21.96.49.36
direction@emilefournierfils.fr

Service Achats /
Purchasing department
Service Comptabilité /
Accounting department
Service Maintenance /
Maintenance department

Stéphane FOURNIER
Tel +33 (0)3.21.96.96.07
achats@emilefournierfils.fr
compta@emilefournierfils.fr
service.maintenance@emilefournierfils.fr

Service Qualité /
Quality department
Juliette LEGRAND
Tel +33 (0)3.21.96.16.50
service-qualite@emilefournierfils.fr

Service Production/Exploitation /
Production/Operations department
Céline MACURA PRUVOT
celine@emilefournierfils.fr

NOTES



PRODUITS / SERVICES

Les Etablissements JC DAVID fument dans d'authentiques cheminées hareng, haddock, saumon, ...

CARACTÉRISTIQUES

La recherche permanente de QUALITE et la volonté de mettre en oeuvre un maximum de leviers favorisant le Développement Durable et la RSE, ont fait la renommée des Etablissements JC DAVID.



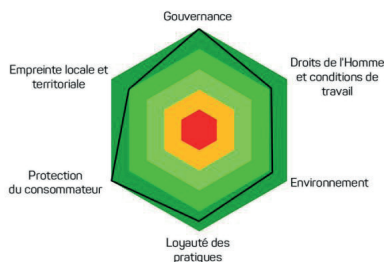
PRODUCTS/SERVICES

Etablissements JC DAVID smokes herring, haddock, salmon, etc. in authentic chimneys.

CHARACTERISTICS

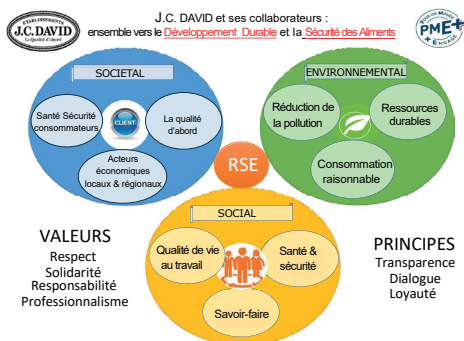
The constant quest for QUALITY and the desire to implement a maximum number of levers to promote Sustainable Development and CSR have made Etablissements JC DAVID famous.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Label PME+



CERTIFICATIONS / LABELS



(certaines références gamme négoce)

(filets de hareng doux)

(haddock, cabillaud)

(saumon Îles Féroé)

Président /
President

Yan HERVY

Tel +33 (0)3.21.87.38.31
y.hervy@jcdauid.fr

Directeur Général Adjoint /
Executive Vice-President

Laurent GRESSIER

Tel +33 (0)3.21.87.38.31
l.gressier@jcdauid.fr

Service Qualité /
Quality department

Davina MILLE

Tel +33 (0)3.21.87.38.31
d.mille@jcdauid.fr

Service Ressources Humaines /
Human Resources department

Caroline LENGLEN

Tel +33 (0)3.21.87.38.31
c.lenglen@jcdauid.fr

NOTES

MARCEL BAEY / SUEMPOL FRANCE

22 boulevard Sarraz Bournet
62480 LE PORTEL

www.marcelbaey.fr

Chiffre d'affaires / Turnover

36 M€

Nombre de salariés

48 pers.

Choisir MARCEL BAEY, c'est retrouver le goût de la simplicité et de l'authenticité.



PRODUITS / SERVICES

Depuis 1948 nos équipes se transmettent les gestes et la connaissance pour mettre au point des produits simples et authentiques.

L'ensemble de notre gamme saumon fumé est salée au sel sec et fumée lentement à la sciure de bois de hêtre.

Saumon fumé traditionnel • saumon fumé à la ficelle / texture plus fondante et fumage plus homogène / pavés de saumon à chaud saveur provençale / truite fumée Hauts de France / saumon fumé agriculture biologique / saumon fumé / Label Rouge / saumon fumé ASC (aquaculture durable)

CARACTÉRISTIQUES

En phase avec nos valeurs (esprit d'équipe, implication, respect, qualité) et fort des compétences de l'ensemble de nos collaborateurs, nous souhaitons devenir la référence de la qualité et de la convivialité dans le secteur agroalimentaire.



PRODUCTS/SERVICES

Since 1948, our teams have been passing on their skills and knowledge to develop simple, authentic products.

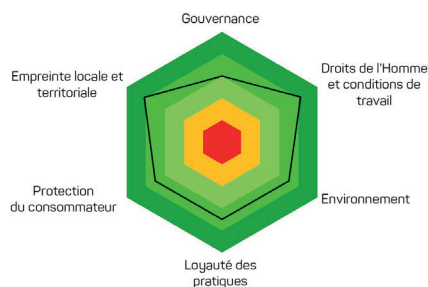
Our entire range of smoked salmon is salted with dry salt and smoked slowly with beechwood sawdust.

Traditional smoked salmon - salmon smoked on a string / more melting texture and more even smoking / hot smoked salmon pavés with Provençal flavour / smoked trout from Hauts de France / organic smoked salmon / smoked salmon / Label Rouge / ASC smoked salmon (sustainable aquaculture)

CHARACTERISTICS

In line with our values (team spirit, commitment, respect, quality) and fortified by the skills of all our employees, we want to become the benchmark for quality and friendliness in the agri-food sector.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Dans la mesure du possible, MARCEL BAEY travaille avec des fournisseurs locaux pour la matière première et les emballages. Nous recyclons la papeterie, les canettes métalliques, les bouteilles en plastique ainsi que les mégots de cigarettes. D'un point de vue Ressources Humaines, etc..

CERTIFICATIONS / LABELS



**Direction de Site /
Site management**
Romain MARCE

Direction Commerciale / Sales management
Jean-Yves SERGENT
Tel +33 (0)3.21.83.62.00
commandes@marcelbaey.com

Service Qualité / Quality department
Fanny MAROTTE

**Service Comptabilité /
Accounting department**
Noël HAUDIQUET

Service Ressources Humaines / Human Resources department
Cassandra FASQUEL

NOTES



PRODUITS / SERVICES

Salmon fumé (filet entier à la ficelle, baron nature, aneth ou basilic/citron, tranches, émincés nature ou aneth)

Truite fumée (tranches, bio, baron ail des ours)

Omble chevalier fumé (filet, tranches)

CARACTÉRISTIQUES

Savoir-faire artisanal

Tranchage au couteau

Salage au sel sec et fumage au bois de Hêtre.

Gammes : Grossistes, GMS, RHF, poissonniers, traiteurs.



PRODUCTS/SERVICES

Smoked salmon (whole filet with string, plain baron, dill or basil/lemon, slices, sliced plain or dill)

Smoked trout (slices, organic, bear's garlic baron)

Smoked Arctic char (filet, slice)

CHARACTERISTICS

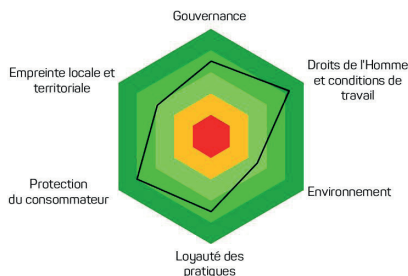
Traditional know-how

Sliced with a knife

Salted with dry salt and smoked with beech wood.

Ranges: wholesalers, supermarkets, caterers, fishmongers.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

CERTIFICATIONS / LABELS



Direction de Site /
Site management

Sarah HENON

s.henon@mareecoteopale.fr

Direction Commerciale /
Sales management

Nathan HEROUART

Tel +33 (0)6.69.21.48.41

n.herouart@mareecoteopale.fr

NOTES

SALAISONS CORRUE

24 rue du Docteur Duchenne
62200 BOULOGNE-SUR-MER

Facebook
www.corrue.fr

Chiffre d'affaires / Turnover

11 M€

Nombre de salariés
47pers.

Un poisson de qualité, un peu de sel et de fumée, et beaucoup de savoir-faire.



PRODUITS / SERVICES

Kippers, haddocks, sprats, saumon fumé, pavés de saumon, maquereaux buckling, harengs buckling, filets de maquereaux fumés, filets de lieu noir, filets de harengs saurs, saumonette, morue salée, truite fumée, bouffis, saurs.

CARACTÉRISTIQUES

Depuis plus d'un siècle, l'entreprise de Salaison Corrue exerce son activité de Saleur-Saurisseur dans le respect des traditions. Tous les produits sont fumés au bois de Hêtre sans l'usage de conservateur, ce qui donne un produit de qualité exceptionnel. Cette maîtrise ancestrale de salage et fumage permet d'assurer le moelleux et le goût authentique d'un produit de qualité. Nous nous engageons à conserver le patrimoine Boulonnais à travers un savoir-faire unique



PRODUCTS/SERVICES

Kippers, haddocks, sprats, smoked salmon, salmon steaks, mackerel buckling, herring buckling, smoked mackerel filets, saithe filets, herring filets sausages, salmonettes, salt cod, smoked trout, puffs, sausages.

CHARACTERISTICS

For more than a century, the Corrue Salaison company has been a traditional smoker. All our products are smoked over beech wood without the use of preservatives, resulting in a product of exceptional quality. This ancestral mastery of salting and smoking ensures the mellowness and authentic taste of a quality product. We are committed to preserving the heritage of Boulonnais through our unique know-how.

DIAGNOSTIC RSE

RSE

CERTIFICATIONS / LABELS



certification BIO pour les épices

Président / President

Cédric CORRUE

Tel +33 (0)3.21.33.17.33

**Direction Commerciale /
Sales management**

Cédric CORRUE

Tel +33 (0)3.21.33.17.33

adv@corrue.fr

Production / Production

Pierre CORRUE

pierre@corrue.fr

Qualité / Quality

Grégory TRUPHEMUS

qualite@corrue.fr

Comptabilité / Accounting

Elodie DECUPPER

compta@corrue.fr

Retrouvez-nous sur Facebook !

NOTES

Chiffre d'affaires / Turnover

1 M€

Nombre de salariés

3 pers.



PRODUITS / SERVICES

Gamme large de poissons fumés dans notre atelier :

- Saumon (prêtranché, traiteur, pavé nature et provençale)
- Saumon gravlax
- Flétan
- Maquereaux (nature, poivre et provençale)
- filet de Hareng doux
- Haddock
- Omble chevalier

Distributeur d'huîtres de Normandie en direct de Lenoir-Thomas, ostréiculteur à Blainville.

CARACTÉRISTIQUES

Un savoir-faire depuis 4 générations au service des professionnels et des particuliers.

Salage au sel sec marin.

Procédé unique de fumage à très basse température à base de fins copeaux de bois de hêtre.

Tranchage à la main.



PRODUCTS/SERVICES

Wide range of fish smoked in our workshop:

- Salmon (pre-sliced, delicatessen, plain and Provençal)
- Salmon gravlax
- Halibut
- Mackerel (plain, pepper and Provençal)
- Mild herring fillet
- Haddock
- Arctic char

Distributor of Normandy oysters direct from Lenoir-Thomas, oyster farmer in Blainville.

CHARACTERISTICS

4 generations of expertise serving professionals and private customers.

Dry sea salt salting.

Unique very low-temperature smoking process using fine beechwood shavings.

Sliced by hand.

DIAGNOSTIC RSE

RSE

CERTIFICATIONS / LABELS

Président / President

David LAROYE

Tel +33 (0)3.28.26.92.77

transfum@orange.fr

Directeur de Site / Site manager

David LAROYE

Tel +33 (0)3.28.26.92.77

transfum@orange.fr

NOTES

Les produits de la mer méritent d'

ARRIVER À BON PORT



MATIÈRE DE CALAGE UNIVERSELLE



EXPÉDITIONS ÉCONOMIQUES

**Avec un seul sac, possibilité de
préparer +/- 1500 colis***

BlocBox se distingue comme l'une des solutions de calage les plus économiques. En optimisant vos emballages pour 1500 colis ou plus, notre produit remplit non seulement le vide dans les emballages, mais réduit aussi les espaces de stockage nécessaires.

*Pour un colis de 300x200x50 mm rempli à 40% de calage



COLIS PROTÉGÉS

Protection exceptionnelle contre les chocs, vibrations et les variations de températures. Les assemblages de fibres textiles recyclées absorbent les impacts, minimisant les risques de dommages pendant le transport. BlocBox préserve ainsi l'intégrité de vos savoirs-faire de l'emballage à la réception.



LIVRAISONS SOIGNÉES

Chez BlocBox, nous offrons une gamme variée de solutions de calage, toutes fabriquées à partir de fibres textiles recyclées. Ce choix permet de répondre aux besoins spécifiques de chaque expéditeur tout en contribuant à une vraie satisfaction client.

retrouvez l'ensemble de nos gammes et produits
sur notre site



www.blocbox.fr

+33 6 22 37 88 02

@ contact@blocbox.fr

FRANCE



OuatBox



CONSERVERIE SOUPE DE POISSONS

CANNING - FISH SOUP

Conserverie artisanale de qualité spécialisée dans les produits de la mer depuis 1964.



PRODUITS / SERVICES

Notre savoir-faire artisanal nous permet de produire des soupes et des rillettes dont les matières premières sont en approvisionnement direct de Boulogne sur Mer, ainsi que des sauces. Nous fabriquons également une gamme de produits à partir de la salicorne locale.

CARACTÉRISTIQUES

La MAISON PERARD est une Conserverie de produits de la mer, familiale et historique de la Côte d'Opale.

Nous œuvrons chaque jour au sein de notre atelier du Touquet afin de promouvoir le savoir-faire, le goût des bonnes choses et des produits de la mer de qualité.



PRODUCTS/SERVICES

Our artisanal know-how enables us to produce soups and rillettes sourced directly from Boulogne sur Mer, as well as sauces.

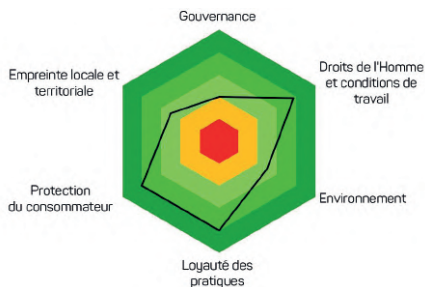
We also produce a range of products using local samphire.

CHARACTERISTICS

La MAISON PERARD is a family-run, historic seafood cannery on the Côte d'Opale.

In our workshop in Le Touquet, we work hard every day to promote know-how, a taste for good things and quality seafood products.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Chez Maison Pérard, nous travaillons pour placer la RSE au cœur de notre stratégie 2025, convaincus que chaque action compte pour un avenir responsable.

CERTIFICATIONS / LABELS



Direction de Site / Site management
Direction Commerciale / Sales management

Anne-Sophie ALLOUCHERY

Tel +33 (0)3.21.94.09.90

contact@maisonperard.fr

NOTES



PRODUITS / SERVICES

Conserves de poisson (harengs, maquereaux, sardines).
Salades de thon et volailles appertisées.
Solutions repas appertisées.

CARACTÉRISTIQUES

Les valeurs de notre société sont :

- Le respect et la satisfaction du client
- Le respect des produits et de notre environnement
- La recherche de la performance comme garantie de notre pérennité et de notre épanouissement
- La remise en cause, source permanente du progrès

Petit Pierre est certifiée IFS ,BRC et MSC. Nous disposons également du SMETA 4 piliers. Implantés à quelques kilomètres de Boulogne-sur-Mer, 1er port de pêche de France, nous nous approvisionnons en harengs frais auprès des chalutiers artisans bouloonnais pour permettre également un circuit court.



PRODUCTS/SERVICES

Canned fish (herring, mackerel, sardines),
Tuna and poultry salads.
Ready-to-eat meal solutions.

CHARACTERISTICS

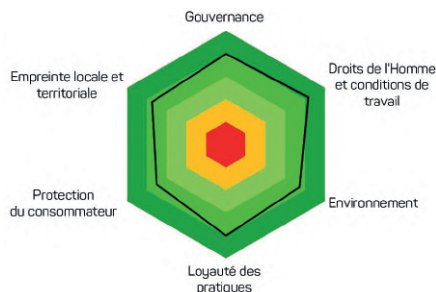
Our company values are :

- Respect and Customer satisfaction
- Respect for our products and our environment
- The quest for performance as a guarantee of our longevity and fulfilment
- The Challenge as a permanent source of progress

Petit Pierre is IFS, BRC and MSC certified. We also have the SMETA 4 pillars.

Located just a few kilometres from Boulogne-sur-Mer, France's leading fishing port, we source our fresh herring from local trawlers to ensure a short supply chain..

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Démarche PME+ en cours pour labellisation fin 2025 / début 2026.

CERTIFICATIONS / LABELS



Nous sommes certifiés MSC.
Recherchez le label bleu MSC.



Président / President

Philippe GENDREAU
direction@gendreau.fr

Service Qualité / Quality department

Gaelle GAILLARD
Tel +33 (0)3.21.10.93.67
g.gaillard@petitpierre.fish

Service Ressources humaines / Human Resources department

Stéphanie GUYOT
Tel +33 (0)3.21.10.93.64
SGuyot@petitpierre.fish

NOTES

ADA Réfrigération

46 / 48 rue de constantine 62200 BOULOGNE SUR MER - contact@ada-refrigeration.com – 09 70 66 94 10

MAINTENANCE & INSTALLATION

FROID INDUSTRIEL & COMMERCIAL



CHAMBRE FROIDE

MACHINE A GLACE

SURGELATION

CLIMATISATION

TRAITEMENT D'AIR

ENREGISTREMENT DES TEMPERATURES

REFROIDISSEMENT EAU PROCESS



A. DACQUIN



ADA Multi-Technique

46 / 48 rue de constantine 62200 BOULOGNE SUR MER - contact@ada-refrigeration.com – 09 70 66 94 10

Au service des entreprises du Boulonnais !

SERVICES MULTI-TECHNIQUES

PANNEAUX SANDWICH

PORTES ISOTHERMES

HABILAGE PVC

PLOMBERIE

TUYAUTAGE

CHASSIS ET SUPPORTAGE

VENTILATION

POMPE A CHALEUR



A. DACQUIN



CUISSON DE CREVETTES

SHRIMP COOKING



PRODUITS / SERVICES

Produits services :

- Crevettes crues/cuites réfrigérées, décongelées, surgelées
- Gamme refresh
- Produits élaborés

Marques commerciales :

- CRUSTA'C
- Crevette Ayaba (saveur de l'année 2024)
- Crevette premium (saveur de l'année 2025)
- Palets Saumon & courgettes (saveur de l'année 2025)
- Palets Thons & Poivrons rouges (saveur de l'année 2025)
- Crevettes marinées ail & Fines herbes (saveur de l'année 2025)
- Crevettes marinées à la provençale (saveur de l'année 2025)

Conditionnement : sous atmosphère protectrice, polys, skin

CARACTÉRISTIQUES

Le processus automatique utilisé par CrustaC est la garantie d'un produit de qualité. CrustaC dispose de 4 sites de production en France : Boulogne-sur-Mer (62200), Bailleul-Sir-Bertoult (62580), L'Isle-Jourdain (32600) et Vitrolles (13127).



PRODUCTS/SERVICES

Products offered:

- Chilled, defrosted, frozen raw/cooked prawns
- Refresh range
- Prepared products

Brand names:

- CRUSTA'C
- Ayaba shrimp (flavour of the year 2024)
- Premium shrimp (flavour of the year 2025)
- Salmon & courgette puffs (flavour of the year 2025)
- Tuna & red pepper puffs (flavour of the year 2025)
- Garlic & herbs marinated shrimp (flavour of the year 2025)
- Provençal marinated shrimp (flavour of the year 2025)

Packaging: in protective atmosphere, polys, skin

CHARACTERISTICS

The automatic process used by CrustaC guarantees a quality product. CrustaC has 4 production sites in France: Boulogne-sur-Mer (62200), Bailleul-Sir-Bertoult (62580), L'Isle-Jourdain (32600) and Vitrolles (13127).

DIAGNOSTIC RSE

CERTIFICATIONS / LABELS



(Site de Boulogne/Mer)

RSE

Le Groupe JMI, l'ensemble de ses collaborateurs, de ses sociétés et de ses métiers sont engagés dans une politique RSE intégrée, pilier essentiel de la stratégie du Groupe.

Le Groupe est convaincu que c'est à travers des engagements forts, dans le respect des réglementations applicables et en lien avec les valeurs défendues, que nous pourrions déployer notre stratégie RSE. Ce projet ambitieux et collectif, nous engage tous au sein du Groupe.

Notre politique RSE vise à préserver les ressources naturelles et énergétiques, réduire la production de déchets et lutter contre le changement climatique en limitant nos émissions de gaz à effet de serre. Le Groupe s'engage à promouvoir l'inclusion et la diversité, à lutter contre toutes formes de discrimination et à améliorer la qualité de vie au travail.

Directeur Général /
Chief executive officer

Franck NGUYEN QUAC VINH

Tel +33 (0)3.21.30.92.00

Directeur de Site /
Site manager

Pierre PONT

Tel +33 (0)3.21.30.92.00

p.pont@crustac.fr

Responsable QHSEE
(site Boulogne/Mer) /
QHSEE manager

Sabrina CALON

Tel +33 (0)3.21.30.92.00

s.calon@crustac.fr

Responsable Maintenance /
Maintenance manager

Cédric MAHIEU

Tel +33 (0)3.21.30.92.00

c.mahieu@crustac.fr

4-10 rue de Constantine
62200 BOULOGNE-SUR-MER

www.pescanova.fr

Chiffre d'affaires / Turnover

143 M€

Nombre de salariés

205 pers.

NUEVA PESCANOVA FRANCE



PRODUITS / SERVICES

Crevettes cuites et crues réfrigérées / Crevettes cuites et crues congelées / Langoustes et queues de langoustes cuites réfrigérées / Langoustines cuites réfrigérées / Produits de la mer surgelés : filets de poisson, poissons entiers, crustacés / Turbots / Céphalopodes
Certifications produits : MSC, ASC, Biologiques
Marque commerciale : Pescanova

CARACTÉRISTIQUES

Nueva Pescanova France appartient au groupe Nueva Pescanova, acteur présent sur l'ensemble de la chaîne de valeur : pêche, aquaculture, transformation et commercialisation. Nueva Pescanova dispose de deux sites de production : Boulogne-sur-mer (62200) Lorient (56100)



PRODUCTS/SERVICES

Cooked and raw chilled shrimps / Cooked and raw frozen shrimps / Cooked chilled lobsters and lobster tails / Cooked chilled langoustines / Frozen seafood: fish fillets, whole fish, shellfish / Turbots / Cephalopods
Product certifications: MSC, ASC, Organic
Trade name: Pescanova

CHARACTERISTICS

Nueva Pescanova France belongs to the Nueva Pescanova group, a player present across the entire value chain: fishing, aquaculture, processing and marketing. Nueva Pescanova has two production sites: Boulogne-sur-mer (62200) Lorient (56100)

DIAGNOSTIC RSE

RSE

CERTIFICATIONS / LABELS



Direction des Opérations /
Operations Management

Béatrice SALVAYRE

bsalvayre@nuevapescanova.fr

Direction Commerciale /
Sales management

Axel NAVEZ

anavez@nuevapescanova.fr

Resp. Qualité France /
Quality Manager France

Nelly CALVEZ

Tel +33 (0)2.97.37.86.77

ncalvez@nuevapescanova.fr

Resp. Sécurité Environnement /
Environmental Safety Manager

Florian GUILLEMOT

Tel +33 (0)2.97.37.86.77

fguillemot@nuevapescanova.fr

Accueil & Standard /
Home & Switchboard

Tel +33 (0)3.21.87.02.34

NOTES



PRODUITS / SERVICES

Crevettes cuites de Madagascar Label Rouge,
Biologiques et ASC
Crevettes cuites Sauvages de Madagascar
Crevettes cuites d'Equateur Biologiques
Crevettes cuites d'Equateur ASC
Langoustes cuites

CARACTÉRISTIQUES

L'atelier est construit dans le parc paysager de Landacres, à proximité de Boulogne-sur-Mer. Il s'agit de la première Zone d'Aménagement Industriel à avoir été classée ISO 14 001 en Europe. Cette norme définit une série d'exigences spécifiques à la mise en place d'un système de management environnemental. Notre outil a été conçu pour préserver l'intégrité, la saveur et les qualités nutritionnelles des crevettes.



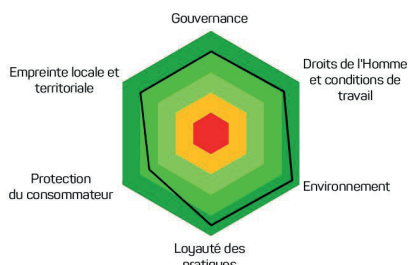
PRODUCTS/SERVICES

Madagascar Shrimp (Label Rouge, Organic, ASC)
Madagascar Wild Shrimp
Ecuador Extensive organic Shrimp
Florida or Madagascar Lobster

CHARACTERISTICS

Unima Group has built its shrimp cooking facility in Landacres Park near Boulogne-sur-Mer. It is the first industrial zone to have received the ISO 14 001 certification in Europe. Unima Frais factory has been specially designed to preserve the integrity, the flavour and the nutritional qualities of Unima Shrimp.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

UNIMA agit sur les 17 objectifs du Développement Durable définis par l'ONU.

Pionnière de l'économie régénérative, UNIMA mène une politique bas carbone depuis les années 1990 par :

1. Réduction de l'empreinte carbone
2. Emissions évitées (50 000 hectares de forêts primaires protégées par UNIMA)
3. Création de puits carbonés, plus de 3 millions d'arbres plantés depuis ses débuts.

Sur le plan communautaire, création d'une dizaine d'écoles (2500 élèves/an).

Dans le domaine de la santé, construction d'une dizaine de dispensaires et d'une unité « mère, enfants ».

CERTIFICATIONS / LABELS



Président /
President

Amyne ISMAIL

Tel +33 (0)1.77.49.08.66
unima-frais@unima.com

Directeur Commercial /
Commercial manager

Laurent PIGNEY

Tel +33 (0)6.13.67.95.37
laurent.pigney@unima.com

Directeur Général Adjoint /
Executive Vice-President

Stéphane JACKIW

Tel +33 (0)6.71.27.97.02
stephane.jackiw@unima.com

Accueil & Standard /
Home & Switchboard

Tel +33 (0)3 21 33 01 01
unima-frais@unima.com

Directeur QHSE /
QHSE Director

Philippe BLAIS

Tel +33 (0)6.76.27.13.49
philippe.blais@unima.com



**Bulles
d'Opale**
BOISSON • PETILLANTE

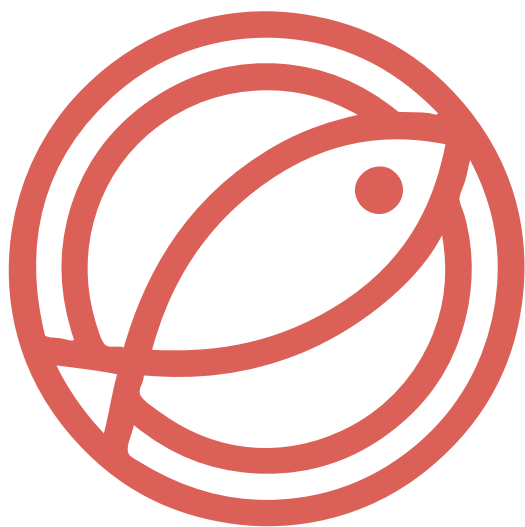
Faites pétiller vos événements
professionnels avec Bulles
d'Opale, les boissons* locales
par excellence !

contact@bullesdopale.fr
Tel : 06 72 19 52 85



Les boissons de la Côte d'Opale

*Boissons rafraîchissantes sans alcool et réduites en sucre



TRAITEURS DE LA MER
SEAFOOD CATERING

Appéti'Marine, Traiteur de la mer.



PRODUITS / SERVICES

Chez Appéti'Marine nous capitalisons sur les expertises de nos talents, notre passion de la mer, notre forte capacité de production et une volonté d'innovation.

Notre mission : apporter dans les assiettes des saveurs renouvelées.

Nous proposons 3 moments de dégustation privilégiés :

- Les apéritifs à partager entre amis (mini bûchette, mini tartare, mini brochette)
- Les entrées chaudes et froides (cheesecake, duo de saumon cœur avocat, tiramisu, terrine froide, tartare et ses déclinaisons)
- Les plats à savourer en famille (Grilladine, paupiette et ses variantes de saveurs)

CARACTÉRISTIQUES

Notre entreprise, fondée en 1991, a intégré le groupe Sofipêche en Août 2021.

PME à taille humaine, nous comptons une équipe d'environ 43 collaborateurs.

En tant que PME, notre force est la flexibilité que ce soit en termes de recettes ou d'emballage, nous avons la capacité d'adapter nos produits aux besoins de nos clients.

Nos principaux clients : GMS, RHF, restauration collective, ventes à domicile en marque propre ou à Marque de Distributeurs.



PRODUCTS/SERVICES

At Appéti'Marine we capitalise on the expertise of our talents, our passion for the sea, our high production capacity and our desire to innovate. Our mission is to bring fresh flavours to your plate.

We offer 3 special tasting moments:

- Aperitifs to share with friends (mini bûchette, mini tartare, mini brochette)
- Hot and cold starters (cheesecake, salmon and avocado duo, tiramisu, cold terrine, tartar and its variations)
- Dishes to enjoy with the whole family (Grilladine, paupiette and its variety of flavours)

CHARACTERISTICS

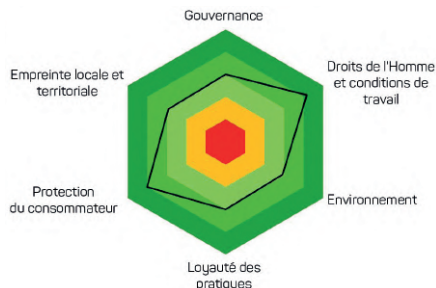
Our company, founded in 1991, joined the Sofipêche group in August 2021.

An SME on a human scale, we have a team of around 43 employees.

As an SME, our strength is our flexibility, whether in terms of recipes or packaging, we have the ability to adapt our products to our customers' needs.

Our main customers are Our main customers are supermarkets, catering outlets, institutional catering, own-brand and private-label home sales.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Nous optons pour les matériaux recyclables dès que cela est possible.

Nous réalisons un triage et une valorisation de nos déchets.

Nous formons nos collaborateurs en fonction des besoins exprimés.

CERTIFICATIONS / LABELS



Direction Générale /
General Management

Yannick ALLOUCHERY

yannick.allouchery@sofipeche.com

Direction Commerciale / Sales management

Willy KLEIN

Tel +33 (0)6.78.16.86.06

willy.klein@appeti-marine.fr



PRODUITS / SERVICES

Transformation de poissons surgelés.

Nos principales gammes de produits :

- Bâtonnets Findus et Croustibat
- Poissons panés
- Tranches panées
- Tranches nature
- Dos et Pavés nature
- Croquettes de poisson

CARACTÉRISTIQUES

Findus France est une entreprise en croissance depuis 10 ans, le N°1 des surgelés salés en GMS qui bouscule les codes du marché grâce à des marques fortes comme CROUSTIBAT et FINDUS. Notre culture d'entreprise est basée sur l'innovation, l'initiative et l'audace.

Depuis 2015, Findus France appartient au Groupe Nomad Foods, leader européen des surgelés.

Le site de production situé à Boulogne-sur-Mer (Pas-de-Calais 62) est spécialisé dans la transformation de poissons surgelés. C'est une structure à taille humaine, dynamique, qui s'appuie sur les talents et l'engagement de ses collaborateurs pour faire de ses objectifs de vrais succès d'équipe.



PRODUCTS/SERVICES

Frozen fish processing.

Our main product ranges:

- Findus and Croustibat sticks
- breaded fish
- breaded slices
- plain slices
- Plain backs and steaks
- Fish croquettes

CHARACTERISTICS

Findus France is a company that has been growing for 10 years, the No. 1 in supermarket savoury frozen foods, shaking up the market with strong brands such as CROUSTIBAT and FINDUS. Our corporate culture is based on innovation, initiative and daring.

Since 2015, Findus France has been part of the Nomad Foods Group, Europe's leading frozen food company.

The production site located in Boulogne-sur-Mer (Pas-de-Calais 62) specialises in the processing of frozen fish. It's a human-scale, dynamic structure that relies on the talents and commitment of its employees to turn its objectives into real team successes.

DIAGNOSTIC RSE

CERTIFICATIONS / LABELS



RSE

Social

Politique d'égalité, d'inclusion, de diversité et de lutte anti-corruption

Favorise la sécurité et le bien-être au travail : prévention santé, ergonomie des postes, rénovation du réfectoire

Développe la culture et la maîtrise du risque : travail avec la CARSAT, renouvellement des machines

Ouverture du dialogue : Enquête d'opinion auprès des collaborateurs, réunions fréquentes
Dons alimentaires à des associations locales

Economique

Développe le circuit court avec des prestataires locaux

Mutualisation des achats à travers le GIE

Surveillance d'indicateurs énergétiques, sensibilisation des salariés aux dépenses d'énergie
Evolution des recettes pour optimiser les process de production

Environnemental

Respect de la biodiversité : surveillance des rejets

Bilan carbone

Valorisation des déchets en filières courtes

Directeur de site / Site manager

Guillaume CATOIR

guillaume.catoir@findus.fr

Qualité / Quality

Clara PANZA

clara.panza@findus.fr

Ressources humaines / Human resources

Ludvine CALIBRE

ludvine.calibre@findus.fr

Production/Exploitation / Production/Operations

Christelle BRACHET

christelle.brachet@findus.fr

Finance / Finance

Marco CAPUCCIO

marco.capuccio@findus.fr

Maintenance / Maintenance

Vincent BOUCHEZ

vincent.bouchez@findus.fr

GELMER

Greenland Seafood - SOFINA Wimille

Rue Gutenberg
62126 WIMILLE

www.greenlandseafood.eu
www.sofinafoods.com

Chiffre d'affaires / Turnover

100 M€

Nombre de salariés
200 pers.

*Leader des produits de la mer surgelés panés, enrobés en
Marque de Distributeur.*



PRODUITS / SERVICES

Nous fournissons à nos clients (retailers, RHF, freezer centers et autres distributeurs spécialisés) une gamme de produits panés, enrobés, nature à leur Marque.

CARACTÉRISTIQUES

Notre usine historique est située près de Boulogne-sur-Mer. Plus de 200 employés y travaillent en 3/8h sur les 5 lignes de production afin d'élaborer des produits à façon de poissons panés, beignets de poissons et produits naturels. Tous nos employés veillent à la flexibilité et à la sécurité de nos approvisionnements et de nos produits finis pour fournir à nos clients des produits de qualité irréprochable.



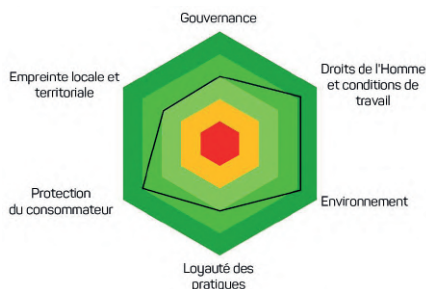
PRODUCTS/SERVICES

We supply our customers (retailers, caterers, freezer centers and other specialized distributors) with a range of breaded, coated and plain products under their own brand names.

CHARACTERISTICS

Our historic factory is located near Boulogne-sur-Mer. More than 200 employees work 3 shifts on 5 production lines to produce custom-made breaded fish, fish fritters and plain products. All our employees ensure the flexibility and safety of our supplies and finished products to provide our customers with products of impeccable quality.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

SOFINA est un groupe canadien créé en 1995 qui s'est implanté en Europe en 2021. SOFINA applique une politique RSE largement aboutie qu'il déploie progressivement sur ses usines en Europe et dont l'usine de Wimille fait partie.

CERTIFICATIONS / LABELS



Direction d'usine /
Factory management
Estelle LEFEBVRE
esle@sofinafoods.eu

Service Qualité /
Quality department
Mathilde DUFRENOY
madu@sofinafoods.eu

Service Ressources Humaines /
HR department
Aline TESTART
alte@sofinafoods.eu

NOTES

LES ENTRÉES DE LA MER

Notre crédo : Faire découvrir les plus belles couleurs de la mer !



PRODUITS / SERVICES

Produits traiteur de la mer

CARACTÉRISTIQUES

Les Entrées de la Mer est une entreprise familiale basée à Wimille dans les Hauts de France. Forts de notre proximité avec le monde de la pêche et le port de Boulogne-sur-Mer, nous cuisinons des produits à base de poissons, de crustacés et d'algues. Notre crédo : Faire découvrir les plus belles couleurs de la mer !



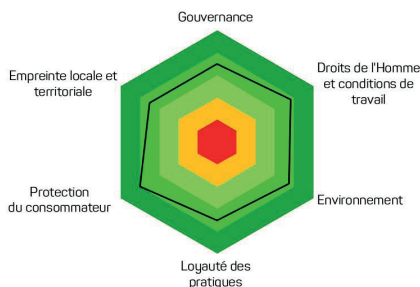
PRODUCTS/SERVICES

Seafood delicatessen products

CHARACTERISTICS

Les Entrées de la Mer is a family-run business based in Wimille in the Hauts de France region. Drawing on our proximity to the fishing industry and the port of Boulogne-sur-Mer, we prepare products based on fish, shellfish and seaweed. Our credo: to let you discover the most beautiful colors of the sea!

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Certifié Positive Compagny** (2024)
Bilan Carbone Scope 1, 2 et 3 (2023)
Signataire de la charte d'achats responsables

CERTIFICATIONS / LABELS



Président / President

Julien FARRUGIA

Tel +33 (0)3.21.87.56.99

Service Comptabilité /

Accounting department

Sylvie BLAVETTE

Tel +33 (0)3.21.87.56.99

compta@edlm.fr

Direction de Site /

Site management

Romain FERON

Tel +33 (0)3.21.87.56.99

Service Qualité / Quality department

Service Sécurité/environnement / Safety/Environment department

Pierre-Jean LEFRANC

Tel +33 (0)3.21.87.56.99

qualite@edlm.fr

Service Achats /

Purchasing department

Antoine FARRUGIA

Tel +33 (0)3.21.87.56.99

Service Maintenance /

Maintenance department

Denis COUVELARD

Tel +33 (0)3.21.87.56.99

NOTES

L'art du beau et du bon.



PRODUITS / SERVICES

Rôti, paupiettes, tartares et ballotins de saumon, corolles de saumon
Produits marinés / gravlax
Verrines / tartinables
Brochettes
Sushis / sashimis / chirashis
Terrines / boudins de poisson
Saucisserie

CARACTÉRISTIQUES

Traiteur de la mer
Frais et surgelés
Plats cuisinés
Produits élaborés
Innovation permanente / R&D
Un savoir faire reconnu



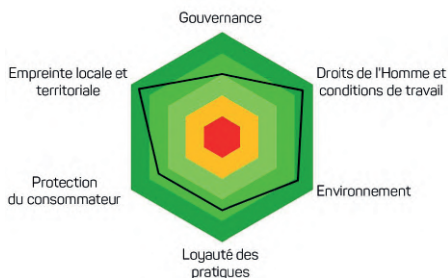
PRODUCTS/SERVICES

Salmon roasts, paupiettes, tartars and ballotins, salmon corollas
Marinated products / gravlax
Verrines / spreads
Brochettes
Sushis / sashimis / chirashis
Terrines / fish puddings
Sausages

CHARACTERISTICS

Seafood catering
Chilled and frozen
Cooked dishes
Prepared products
Ongoing innovation / R&D
Recognized expertise

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Océan Délices est déjà bien engagée sur la voie d'une démarche RSE grâce à ses actions existantes en matière de qualité, sécurité et respect des réglementations, notamment par le biais de la certification IFS.

À terme, cette démarche RSE intégrée deviendra un levier de compétitivité durable, permettant à Océan Délices de conjuguer performance économique, responsabilité sociale et impact environnemental positif, consolidant ainsi sa position sur le marché et contribuant activement à un avenir plus durable.

CERTIFICATIONS / LABELS



Président / President

Alain DUCAMP

Tel +33 (0)3.21.91.55.27
aducamp@oceandelices.fr

Directeur Général / Chief Executive Officer

Guillaume DUCAMP

gducamp@oceandelices.fr

Service Achats / Purchasing department

Sandra PEREIRA

spereira@oceandelices.fr

Service Qualité / Quality department

Anne-Charlotte LOURDEL

aclourdel@oceandelices.fr

Service Comptabilité / Accounting department

Geoffrey BOUQUILLION

gbouquillion@oceandelices.fr

Service Maintenance / Maintenance department

Cédric QUERTEMPS

cquertemps@oceandelices.fr

Service Ressources Humaines / Human Resources department

Hélène RAMET

hramet@oceandelices.fr

NOTES

Atelier Chantier d'Insertion

3 activités support :

- Valorisation d'inventus et de co-produits

278 T de produits valorisées (2024)

85 T Produits transformés	➡	Structure d'aides alimentaires
81 T Co-produits issus de coupe		locales et nationales : <i>Resto du Cœur,</i>
112 T Produits issus des criées		<i>Secours Populaire, Banque alimentaire</i>

Vous avez un produit à valoriser, une question, un éclairage

Contact : Sophie CAZENAVE, Directrice

Panierdelamer62@orange.fr tél 03 21 33 70 74

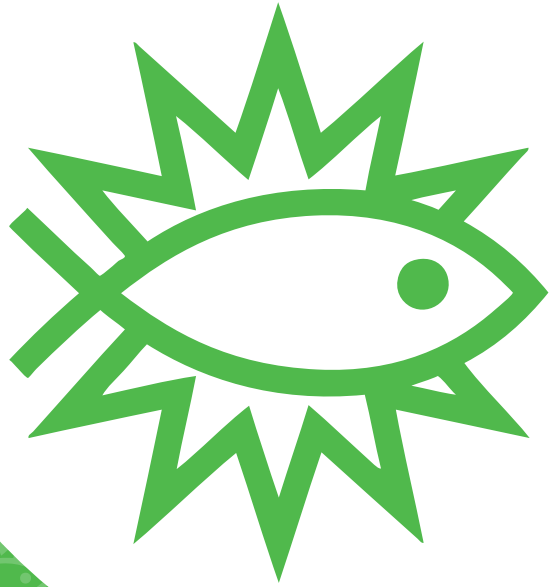
- **Atelier Traiteur** pour toutes commandes : plateaux repas, cocktail

traiteur@panierdelamer.fr tél 03 21 33 70 74

- **La Pause Rest'O** Restaurant Galerie Supeco Outreau

Lapauseresto62@gmail.com tél 03 21 31 26 08

L'Humain est au centre de nos attentions, la performance de nos activités est un moyen et non un objectif.



VALORISATION DES CO-PRODUITS ALIMENTAIRES

VALUE-ADDED FOOD BY-PRODUCTS



PRODUITS / SERVICES

Ingrédients marins pour l'alimentation animale, huile de poisson, farines et hydrolysats (aquaculture, élevage, petfood) et ingrédients actifs marins pour la nutraceutique et la nutricosmétique.

CARACTÉRISTIQUES

Fort d'une expérience de plus de 60 ans, Copalis Industrie est le leader mondial des peptides marins. C'est un acteur majeur dans la valorisation des coproduits de poisson à destination des marchés de la nutrition animale, de la nutraceutique et de la nutricosmétique. Copalis Industrie est implantée au cœur de la ressource naturelle marine et donne ainsi une haute valeur ajoutée à tous les coproduits de poisson (coproduits de filetage, peaux, cartilages, etc.).



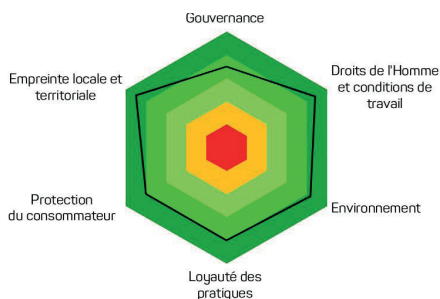
PRODUCTS/SERVICES

Marine ingredients for animal feed, fish oil, flours and hydrolysates (aquaculture, livestock, petfood) and active marine ingredients for nutraceuticals and nutricosmetics.

CHARACTERISTICS

With over 60 years' experience, Copalis Industrie is the world leader in marine peptides. It is a major player in the valorisation of fish by-products for the animal nutrition, nutraceutical and nutricosmetics markets. Copalis Industrie is based at the heart of natural marine resources, giving high added value to all fish by-products (filleting by-products, skins, cartilage, etc.).

DIAGNOSTIC RSE



CERTIFICATIONS / LABELS



RSE

Copalis a décidé de s'engager totalement dans une démarche RSE autour de pratiques écoresponsables sur les principes du développement durable.

Copalis s'engage :

- À garder un modèle économique basé sur les principes de l'économie circulaire.
- Pour que ses performances économiques participent à un environnement de travail où chacun peut réussir et s'épanouir.
- À optimiser ses performances industrielles dans le but de consommer moins pour produire plus.
- À innover pour le bien-être et la santé des hommes et des animaux.

Président / President
Jacques WATTEZ

Directeur Commercial /
Commercial manager
Arnaud TERNINCK

Responsable Qualité /
Quality manager
Xavier KLAMKA

Accueil & Standard / Reception & Switchboard
Tel +33 (0)3.21.10.00.30
info@copalis.fr

Directeur d'Exploitation /
Site manager
Emmanuel BOUCHER

Responsable Maintenance /
Maintenance manager
Philippe GILBERT

Responsable Ressources Humaines /
Human Resources
Florine LOUCHART

Responsable Administratif et Financier /
Accounting department
Karine BAUDE



PRODUITS / SERVICES

Nous proposons le broyage, le criblage, le lavage de coquillages divers à façon (de l'ordre de poudres de 5 microns aux paillettes de 30mm) dans le but de valoriser un produit destiné à l'enfouissement et lui permettre d'être incorporé dans des matériaux innovants ou visant à être plus vertueux pour l'environnement.

CARACTÉRISTIQUES

L'écologie, l'économie circulaire et la vertuosité de la démarche sont nos valeurs.

Nous aspirons à apporter notre pierre à l'édifice au grand sujet d'aujourd'hui qu'est le recyclage et permettre à un déchet de devenir une matière première de choix pour nombre d'entreprises soucieuses de leur impact écologique.

Que ce soit dans le bâtiment, l'art de la décoration, l'agriculture ou encore la pharmaceutique, la coquille, composée principalement de carbonate de calcium et de divers oligo-éléments saura se substituer à d'autres matériaux issus d'extraction minière.



PRODUCTS/SERVICES

We offer customised crushing, screening and washing of various shellfish (from 5-micron powders to 30-mm flakes) with the aim of adding value to a product destined for landfill and enabling it to be incorporated into innovative materials or materials designed to be more environmentally friendly.

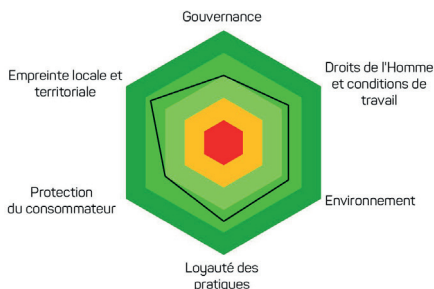
CHARACTERISTICS

Ecology, the circular economy and a virtuous approach are our values.

Our aim is to make our contribution to the major issue of the day, which is recycling, and to enable a waste product to become a raw material of choice for many companies concerned about their ecological impact.

Whether in the construction, decorative, agricultural or pharmaceutical industries, the shell, composed mainly of calcium carbonate and various trace elements, will be able to replace other materials derived from mining.

DIAGNOSTIC RSE



CERTIFICATIONS / LABELS



RSE

Dans la démarche RSE, et de facto avec notre objet social, nous visons à réduire l'impact carbone tant en matière de collecte, de production que de transport.

Nous souhaitons dans le cadre du développement faire appel à de la main d'oeuvre en retour à l'emploi ((ESS) grâce au tissu associatif boulonnais

Le volet social nous emmènera également à la formation des collaborateurs sur les thématiques diverses, notamment la gestion des déchets.

La lutte contre la corruption, le respect des droits de l'homme sont des piliers de notre entreprise.

Nous nous engageons également, dans une démarche de circularité, à favoriser l'échange avec les producteurs / industriels locaux afin de permettre le développement de l'emploi sur le territoire.

Président / President

Étienne DENIS

Tel +33 (0)6.19.07.78.81

kelifos.opale@gmail.com

Service Production/Exploitation / Production/Operations department

Morgan PLOUVIN

Tel +33 (0)6.37.38.42.97

kelifos.opale@gmail.com

PURE SALMON FRANCE SAS

5 rue Pierre Remoleux
62200 BOULOGNE-SUR-MER

www.puresalmonfrance.com

Chiffre d'affaires / Turnover

10 M€

Nombre de salariés

45 pers.

Un élevage responsable et durable de saumons français.



PRODUITS / SERVICES

Transformation des produits de la mer

Food / Feed

Pet Food

Pet treats

Certifié IFS Food & Feed

CARACTÉRISTIQUES

Qualité des produits, innovation et environnement

Élevage et transformation de saumons et autres produits de la mer.

Valorisation des coproduits + Découpe et conditionnement.



PRODUCTS/SERVICES

Food / Feed

Pet Food

Pet treats

Certified IFS Food & Feed

CHARACTERISTICS

Product quality, innovation and the environment

Seafood processing

Farming and processing of salmon and other seafood products.

Valorisation of by-products + Cutting and packaging.

DIAGNOSTIC RSE

RSE

Politique RSE

Bilan Carbone

Etude B Corp

CERTIFICATIONS / LABELS



Direction de Site / Site management

Arnaud VOLLE

Tel +33 (0)3.21.99.42.61

arnaud.volle@pure-salmon.com

NOTES

20 rue des Dunes
62480 LE PORTEL

www.prodia.fr

Chiffre d'affaires / Turnover

> 25 M€

Nombre de salariés

32 pers.

SMT62 / PRODIA NORD



PRODUITS / SERVICES

Valorisation de tous les coproduits PDM.

Tous les poissons blancs (merlan, carrelet, lieu noir, lieu jaune, lingue, cabillaud, limande, colin), saumon, thon, maquereau, sardine, hareng, truite...

Corps de tourteaux, roussettes, crabes verts.

CARACTÉRISTIQUES

Tous nos produits sont à destination de l'aquaculture, des industriels du petfood, des zoos, aquariums. Nous fournissons également des appâts (crabes, tourteaux, roussettes) pour la pêche aux casiers.



PRODUCTS/SERVICES

Adding value to all PDM co-products.

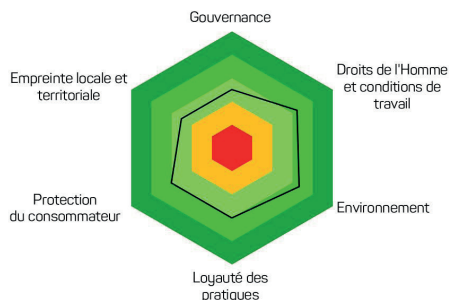
All white fish (whiting, plaice, saithe, pollack, ling, cod, dab, hake), salmon, tuna, mackerel, sardines, herring, trout, etc.

Crab cakes, dogfish, green crabs.

CHARACTERISTICS

All our products are intended for aquaculture, the petfood industry, zoos and aquariums. We also supply bait (crabs, crab cakes, dogfish) for creel fishing.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

bilan environnemental,
adhésions diverses
sponsoring local
primes redistributives aux salariés

CERTIFICATIONS / LABELS



Président / President
Jérôme VERNHES

Direction Commerciale /
Sales management
Service Achats /
Purchasing department

Edouard BONNET
Tel +33 (0)6.70.16.19.50
e.bonnet@prodia.fr

Service Ressources Humaines /
Human Resources department
Michael FILLIETTE

Service Production/Exploitation /
Production/Operations department
Marc LEBON
m.lebon@prodia.fr

Service Qualité /
Quality department
Service Sécurité/Environnement /
Safety/Environment department
Cécile LENGLIN
Tel +33 (0)7.88.49.39.20
c.lenglin@prodia.fr

NOTES



PRODUITS / SERVICES

Gamme d'ingrédients innovants d'origine marine (protéines hydrolysées, farines et huiles de poisson, algues), d'origine animale (P.A.T), d'origine végétale (protéines, amidons, fibres...), et d'origine minérale.

CARACTÉRISTIQUES

Fort d'une expérience de plus de 55 ans, Sopropêche est reconnu internationalement comme un expert dans les secteurs de l'alimentation animale, du petfood, de l'aquaculture et des engrais organiques.



PRODUCTS/SERVICES

A range of innovative ingredients of marine origin (hydrolysed proteins, fish meal and oils, algae), animal origin (P.A.T), vegetable origin (proteins, starches, fibres, etc.) and mineral origin.

CHARACTERISTICS

With over 55 years' experience, Sopropêche is internationally recognised as an expert in the animal feed, petfood, aquaculture and organic fertilizers sectors.

DIAGNOSTIC RSE

RSE

Ecovadis

CERTIFICATIONS / LABELS



Président / President

Olivier DEROME

Tel +33 (0)3.21.32.27.27
contact@sopropêche.com

Service Qualité / Quality department

Marine BERTIN

Tel +33 (0)3.21.32.27.27
contact@sopropêche.com

Direction de Site / Site management

Florian DEROME

Tel +33 (0)3.21.32.27.27
contact@sopropêche.com

Service Ressources Humaines / Human Resources department

Jérôme BOULIN

Tel +33 (0)3.21.32.27.27
contact@sopropêche.com

NOTES



PRODUITS / SERVICES

Fournisseur et producteur de PAI (Produits Agroalimentaire Intermédiaire). Transformation et négoce de produits et coproduits de la mer frais et surgelés à destination de l'industrie agroalimentaire. Petfood humide.

CARACTÉRISTIQUES

Transformation et surgélation de chair de poisson, filet, morceaux de filet, surimi base. Espèces : cabillaud et morue salée et dessalée, lieu noir, saumon et poisson blanc. Marchés : fabricants de plats cuisinés, soupes, produits traiteur, surimi, arômes. Petfood humide.



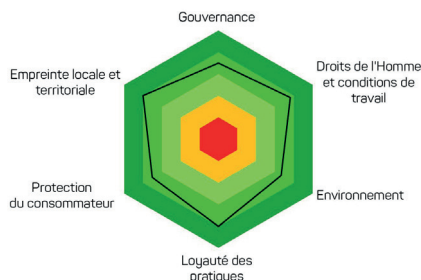
PRODUCTS/SERVICES

Supplier and producer of intermediate food products. Processing and trading of fresh and frozen seafood products and co-products for the food industry. Wet petfood.

CHARACTERISTICS

Processing and freezing of fish meat, fillets, fillet pieces, surimi base. Species: cod, salted and desalted cod, saithe, salmon and white fish. Markets: manufacturers of ready meals, soups, delicatessen products, surimi, flavourings. Wet petfood.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Optimisation : du tri des déchets, de la consommation d'eau.

CERTIFICATIONS / LABELS



Direction de Site / Site management

François MEURICE
f.meurice@valofish.fr

Service Commerciale / Sales department

Isabelle LECAILLE
adv@valofish.fr

Service Qualité / Quality department

Laurie DERAMOND
qualite@valofish.fr

Service Production/Exploitation / Production/Operations department

Mathieu VOLZ

Service Sécurité/Environnement / Safety/Environment department

Ludovic FENET

Service Ressources Humaines / Human Resources department

Service recrutement
rh@valofish.fr

Standard

Tel +33 (0)3 21 87 29 13

NOTES

**Leader français du recyclage,
Paprec s'impose désormais comme un acteur
incontournable de la gestion globale des déchets**

16

Millions de
tonnes
collectées

16 000

Collaborateurs
Collaboratrices

350

sites en France
présents dans
10 pays

3

Milliards
d'euros
de CA

- Réalisation **d'audits complets** pour évaluer ensemble vos besoins en matière de tri
- Déploiement de la solution retenue pour un **tri à la source simple et efficace** (contenants adaptés, seaux, modules de tri, containers...)
- **Modes de collectes diversifiés** : simple vidage, échanges de bacs avec nettoyage, collecte à la source...
- Garantie du **respect de vos obligations réglementaires** : tri, collecte, recyclage, suivi du registre des déchets...
- **Pilotage de votre activité** : reportings, traçabilité, outils de communication internes et externes, obtention de certifications...



PAPREC

Votre agence locale :

PAPREC NORD à Wizernes Tél 03 21 93 03 26

Vos interlocuteurs :

remi.catelin@paprec.com 06 68 97 35 11
sebastien.bertrand@paprec.com 06 26 97 72 65



TRAITEMENT DES DÉCHETS

WASTE TREATMENT

Concentrateur de solutions pour la valorisation des déchets.



PRODUITS / SERVICES

Valorisation du polystyrène expansé.
Collecte et valorisation des déchets.
Conseil en gestion des déchets.

CARACTÉRISTIQUES

Au cœur du développement durable grâce à
notre action sur l'économie circulaire.



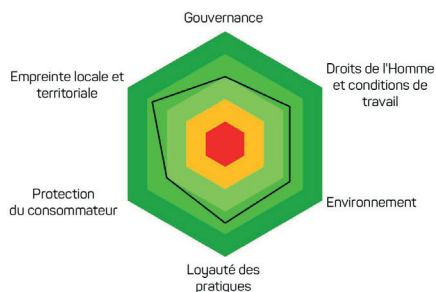
PRODUCTS/SERVICES

Recovering expanded polystyrene. Waste
collection and recovery, waste management
consultancy.

CHARACTERISTICS

At the heart of sustainable development thanks to
our action on the circular economy.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

OVE accueille dans ses locaux une association
liée à l'insertion de personnes handicapées,
habitants des quartiers difficiles ou à qui il
manque un nombre suffisant de trimestres pour
valider leur retraite.

CERTIFICATIONS / LABELS

Direction de Site / Site management

Valéry NGUYEN

Tel +33 (0)9.73.89.24.01

v.nguyen@ove-valopale.com

NOTES

Faites un grand pas en avant pour l'environnement...



EN PARTENARIAT AVEC



...nous recyclons vos chaussures de sécurité

Pour en savoir 

Site internet

<https://www.takapas.fr/>



Collecte hippomobile
avec des chevaux
Boulonnais
sur Calais et Capécure



Réduisez vos coûts de gestion du déchet.

Vous compactez vos déchets de façon simple et économique avec des presses à balles adaptées à vos espaces réduits.



- Moins de rotations de bennes et/ levées de bacs
- Réduction du temps de manutention des déchets
- Valorisation des matières recyclables
- Ergonomie et confort

En achat ou en location,
nous proposons une large gamme de solutions adaptées à tous types de déchets et pour chaque situation financière.



Maximilien Sénéchal
06 08 72 52 19



Nicolas Ghesquiere
06 87 80 66 46





EMBALLAGES & INGRÉDIENTS

PACKAGING & INGREDIENTS



PRODUITS / SERVICES

Fabricant d'emballages souples et de lignes de conditionnement

CARACTÉRISTIQUES

Etude & réalisation de machines de conditionnement

Depuis plus de 60 ans nous mettons notre expertise au service de nos clients.

Nous sommes spécialisés dans les technologies de remplissage, dosage gravimétrique et thermoscellage sous vide ou en atmosphère modifiée. Toutes nos machines sont conçues avec des matériaux inoxydables, respectant vos impératifs de production industrielle (salle blanche, Atex, cGMP/PBF).

Nos équipes avant-projets, chargés d'affaires et bureau d'études vous accompagnent dans la conception de votre ligne d'ensachage en associant nos propres machines et si besoin l'intégration d'équipements tiers.

Conception & fabrication d'emballages souples

Nos 20 lignes de production nous permettent la maîtrise d'une large gamme de formats et configuration d'emballages.

BERNHARDT sélectionne dans sa large gamme de films laminés ou co-extrudés le complexe multicouche haute-barrière le plus approprié pour garantir une protection optimale du produit à conditionner, qu'il s'agisse de poudres, de granulés ou de liquides.

Tous nos matériaux sont aptes au contact alimentaire et sont produits en Union Européenne (France, Allemagne, Italie, Finlande, Grèce). Nous travaillons également avec des films agréés pharmacopée et nous proposons des emballages certifiés UN.



PRODUCTS/SERVICES

Manufacturer of flexible packaging and packaging lines

CHARACTERISTICS

Study & Design of Packing Lines

For over 60 years, we have been putting our expertise at the service of our clients.

We specialize in filling technologies, gravimetric dosing, and vacuum or modified atmosphere heat sealing. All our machines are designed using stainless materials, meeting your industrial production requirements (cleanroom, ATEX, cGMP/PBF).

Our pre-project teams, project managers, and design office support you in designing your packing line by combining our own machines and, if necessary, integrating third-party equipment.

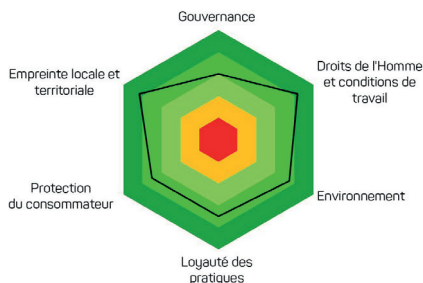
Design & Manufacturing of Flexible Packaging

Our 20 production lines enable us to produce a wide range of packaging sizes and shapes.

BERNHARDT selects from its wide range of laminated or co-extruded films the most suitable high-barrier multilayer complex to ensure optimal protection for the product to be packaged, whether it involves powders, granules, or liquids.

All our materials are food-contact approved and produced in the European Union (France, Germany, Italy, Finland, Greece). We also work with pharmacopeia-approved films and supply UN-certified packaging solutions.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Bilan décarbonation.

CERTIFICATIONS / LABELS



ecovadis

Direction Générale /
Executive management

Pierre Emmanuel GRANDJEAN
peggrandjean@bernhardt.fr

Direction Commerciale /
Commercial management

Véronique MALAHIEUDE
vmalahieude@bernhardt.fr

Contactez-nous / Contact us

Tel +33 (0)3.21.10.15.08
bdt@bernhardt.fr

40 rue Blériot
62360 SAINT LEONARD
www.boulogne-emballage.fr

Chiffre d'affaires / Turnover

> 3 M€

Nombre de salariés

12 pers.

BOULOGNE EMBALLAGE

Un fabricant à votre service.



PRODUITS / SERVICES

Fabricant et imprimeur de papiers alimentaires et films plastiques spéciaux pour mareyage, poissonnerie, ostréiculture en formats, sacs ou rouleaux, sacs plastiques PEHD, PEBD ET PP imprimés jusqu'à 4 couleurs, sacs fond de caisse, barquettes plastiques, housses palettes, plateaux de fruits de mer, bracelets caoutchoucs, films étirables.

CARACTÉRISTIQUES

Un fabricant doublé d'un commerçant à votre écoute.

La réactivité est dans notre ADN.



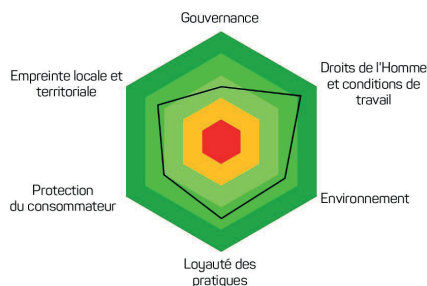
PRODUCTS/SERVICES

Manufacturer and printer of food papers and special plastic films for fishmongers, fishmongers and oyster farmers in formats, bags or rolls, HDPE, LDPE and PP plastic bags printed in up to 4 colours, checkout bags, plastic trays, pallet covers, seafood trays, rubber wristbands, stretch films.

CHARACTERISTICS

A manufacturer as well as a retailer ready to listen to your needs, responsiveness is in our DNA.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Acteurs responsables de l'emballage : éco-conception, recyclabilité et inclusion.

Nous innovons pour un avenir durable, conciliant performance, respect de l'environnement et impact sociétal positif, au cœur de nos engagements.

CERTIFICATIONS / LABELS

Direction Commerciale / Sales management

Franck DELATTRE

Tel +33 (0)3.21.92.17.81

boulogne.emballage@orange.fr

NOTES

Concepteur et producteur d'emballages et packaging bois Eco-Responsable.



PRODUITS / SERVICES

Conception et production d'emballages en bois de peuplier et contreplaqué de peuplier. Approvisionnement de proximité, 150km autour du site de production, du bois de peuplier et transformation en emballages à destination principalement de l'agro-alimentaire. Accompagnement client et développement de produits sur-mesure et personnalisé.

CARACTÉRISTIQUES

Emballages éco-responsables à partir du peuplier, ressource locale, matière première renouvelable et un approvisionnement de proximité, transformation et valorisation des déchets (chauffage bois, paillage, pâte à papier...), un savoir-faire traditionnel à l'échelle industrielle depuis 1947 alliant intérêt économique et environnemental dans le marais poitevin.



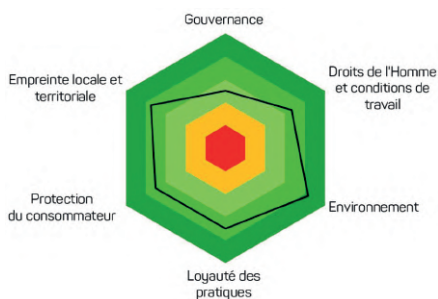
PRODUCTS/SERVICES

Design and production of poplar wood and poplar plywood packaging. Local sourcing (150km around the production site) of poplar wood and conversion into packaging, mainly for the food industry. Customer support and development of customised, personalised products.

CHARACTERISTICS

Eco-responsible packaging made from poplar, a local resource, a renewable raw material and a local supply, processing and recovery of waste (wood heating, mulching, paper pulp, etc.), traditional know-how on an industrial scale since 1947, combining economic and environmental benefits in the Poitevin marshlands.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Traçabilité de production et valorisation des déchets de production

CERTIFICATIONS / LABELS



Président / President
Olivier DE BUSSAC

Direction de Site / Site management
Christophe BARBEAU

Direction Commerciale / Sales management

Dominique DUCOULOMBIER
Tel +33 (0)5.49.05.22.84
dominique.ducoulombier@embal-martin.com

Service Comptabilité / Accounting department

Amélie CHARPENTIER
Tel +33 (0)5.49.05.22.84
comptabilite@embal-martin.com

NOTES



PRODUITS / SERVICES

Fabrication d'emballages métalliques pour l'agroalimentaire.

CARACTÉRISTIQUES

Production de boîtes de conserves.



PRODUCTS/SERVICES

Metal Packaging for food industry.

CHARACTERISTICS

Food can production.

DIAGNOSTIC RSE

RSE

CERTIFICATIONS / LABELS



Directeur de Site / Site manager

Philippe GAUTHIER

Tel +33 (0)3.21.10.19.19 / Tel +33 (0)1.49.18.41.39

philippe.gauthier@eviosys.com

Directeur Commercial / Commercial manager

Abdelkader BOUAZA

Tel +33 (0)6 07 57 59 65 / Tel +33 (0)1 49 18 40 00

abdelkader.bouaza@eviosys.com

NOTES

Knauf Industries, fournisseur d'emballages pour les produits de la mer.



PRODUITS / SERVICES

Solutions d'emballages standards ou sur-mesure pour produits de la mer en polystyrène PSE, thermoformage et injection plastique conçues dans le respect de la sécurité alimentaire et des exigences environnementales et de recyclabilité.

CARACTÉRISTIQUES

Knauf Industries conçoit et fabrique des solutions innovantes pour toutes les étapes du conditionnement des produits de la mer. En proposant l'ensemble des formats "marée" utilisés par les professionnels, Knauf Industries met à disposition la gamme d'emballages la plus complète du marché :

- barquettes alimentaires thermoformées en PP ou en PET,
- caisses marées en PSE,
- plateaux pour fruits de mer en PSE ou PP (thermoformé)



PRODUCTS/SERVICES

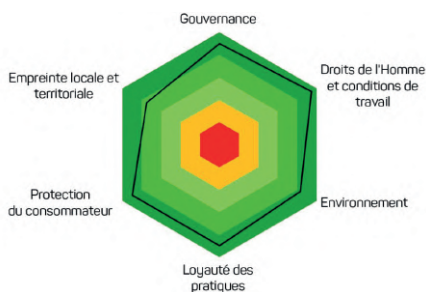
Standard and customized packaging solutions for seafood products in EPS polystyrene, thermoforming and plastic injection molding, designed to comply with food safety, environmental and recyclability requirements.

CHARACTERISTICS

Knauf Industries designs and manufactures innovative solutions for all stages of seafood packaging. By offering all the 'seafood' formats used by professionals, Knauf Industries provides the most comprehensive range of packaging on the market:

- thermoformed food trays in PP or PET,
- seafood boxes in EPS,
- seafood trays in EPS or PP (thermoformed).

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Depuis 2016, Knauf Industries a rejoint la plateforme d'évaluation EcoVadis, dans le but de devenir un fournisseur de choix en améliorant ses pratiques dans les domaines de l'environnement, le social et les droits humains, l'éthique et les achats responsables. En 2023, Knauf Industries a obtenu un score EcoVadis de 71/100 et à décroché la médaille d'argent de son secteur d'activité.

CERTIFICATIONS / LABELS



Président / President
Dirk BAUER

Direction Commerciale /Sales management
Stéphane DELPIPPO

KNAUF INDUSTRIES Boulogne sur mer
284 Boulevard Sarraz Bournet
62480 LE PORTEL

info-industries@knauf.com
Tél +33 (0)3 21 31 70 66

NOTES

MONDIAL NAVYS EMBALLAGES



PRODUITS / SERVICES

- Distribution d'emballages alimentaires
- Dépositaire de gaz alimentaires et industriels Air Products

CARACTÉRISTIQUES

- Plaques saumon en carton recyclé
- Barquettes tous types (PP, PSE, PET/PE, PET)
- Film de thermoformage souples et rigides
- Films d'opercule neutres ou imprimés
- Sacs sous-vide neutres ou imprimés
- Chemises paraffinées
- Caisses carton traitées pour la marée
- Feuilles marée cellophane
- Scotch, film étirable machine et manuel, cerclage



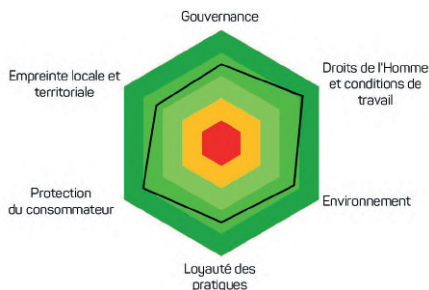
PRODUCTS/SERVICES

- Distribution of food packaging
- Depository for food and industrial gases Air Products

CHARACTERISTICS

- Salmon plates in recycled cardboard
- Trays of all types (PP, EPS, PET/PE, PET)
- Flexible and rigid thermoforming film
- Neutral or printed lidding film
- Neutral or printed vacuum bags
- Waxed folders
- Cardboard boxes treated for seafood
- Cellophane seafood sheets
- Scotch tape, machine and manual stretch film, strapping

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Notre entreprise s'engage pour des emballages sûrs (certification GFSI des fournisseurs) tout en développant des solutions optimisées en matière de durabilité (Rpet recyclé, carton enduit PE).

Nous privilégions la protection des consommateurs, la sélection de fournisseurs éthiques et soucieux des conditions de travail pour un service client optimisé.

CERTIFICATIONS / LABELS

Présidents / Presidents

Cyril BAURAIN / Yann SAILLY

Tel +33 (0)3.21.10.49.49

contacts@mondialnavysemballages.com

NOTES

NORFRIGO- FRANCEGEL

Place du Châtillon et 300, rue des Margats Bassin Loubet
62480 LE PORTEL

www.norfrigo.com

Chiffre d'affaires / Turnover

*Le savoir faire d'une glace écaille au service de la
préservation de vos produits.*

Nombre de salariés
4 pers.



PRODUITS / SERVICES

Glace écaille service en :

- Vrac
- Sac
- Tote
- Big bag
- Livraison des navires bord a quai sur boulogne

CARACTÉRISTIQUES

Norfrigo Francegel se distingue par sa capacité à répondre aux attentes qualitatives et quantitatives de ses clients dans les délais demandés



PRODUCTS/SERVICES

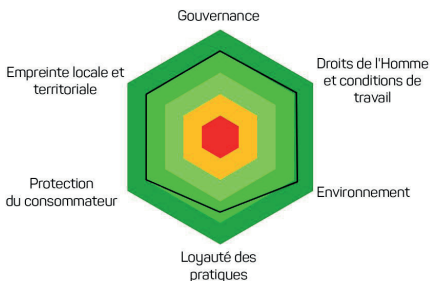
Flake ice service in :

- Bulk
- Bag
- Tote
- Big bag
- Delivery of ships alongside quay in boulogne

CHARACTERISTICS

Norfrigo Francegel stands out for its ability to meet the qualitative and quantitative expectations of its customers within the required timeframes.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Depuis plusieurs décennies, Norfrigo est engagée :

- Sur les réductions de consommation d'énergie comme pilote sur la Thalassothermie
- Auprès des représentations professionnelles locales et nationales
- Auprès de ses équipes

CERTIFICATIONS / LABELS

Direction de Site /
Site management

Charles VANAPPELGHEM

Tel +33 (0)3.21.87.11.33

Norfrigo@norfrigo.com

Direction Commerciale /
Sales management

Fabien DEREPPER

Tel +33 (0)3.21.87.11.33

Norfrigo@norfrigo.com

Service Production/Exploitation /
Production/Operations department

Francegel

Tel +33 (0)3.21.10.25.90

Accueil@norfrigo.com

NOTES

24 rue d'Alsace
62200 BOULOGNE-SUR-MER

www.distrifoodemballage.com

Chiffre d'affaires / Turnover

Nombre de salariés
8 pers.

POLYPOR / DISTRIFOOD EMBALLAGE

Les emballages alimentaires pour tous !



PRODUITS / SERVICES

Distributeur en emballages alimentaires multiservices à destination des métiers de bouches ou services proposant de la vente à emporter, nous proposons des produits pour le Snacking, Traiteur, Boulangerie, Pâtisserie, Fruits et légumes, Boucherie et le secteur de la Poissonnerie.

Pot à soupe, boîte hamburger, boîte salade, barquette à frites, gobelet et couvert, plateau traiteur, barquette traiteur, sac sous-vide, plaque cartonnée, film alimentaire, film aluminium, boîte pâtissière, boîte à bûche, plateau de fruits de mer etc...

Retrouvez tous nos produits sur notre site internet www.distrifoodemballage.com

CARACTÉRISTIQUES

Création en 2024 par POLYPOR d'une marque dédiée aux emballages alimentaires "DISTRIFOOD EMBALLAGE".

Large gamme d'emballages respectant les normes alimentaires et environnementales en vigueur.

Groupe ROSSMANN.



PRODUCTS/SERVICES

Distributor of multi-service food packaging for the catering trade or take-away services, we offer products for the snacking, catering, bakery, patisserie, fruit and vegetable, butchery and fishmongery sectors.

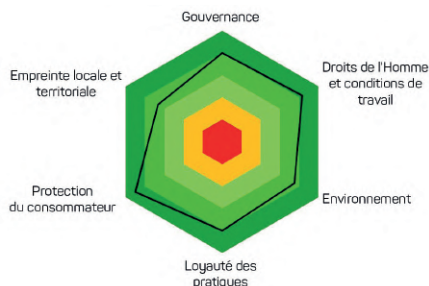
Soup pots, hamburger boxes, salad boxes, chip trays, cups and cutlery, catering trays, vacuum-packed trays, cardboard trays, cling film, aluminium film, pastry boxes, log boxes, seafood trays, etc...

Find all our products on our website www.distrifoodemballage.com

CHARACTERISTICS

Creation in 2024 by POLYPOR of a brand dedicated to food packaging "DISTRIFOOD EMBALLAGE". Wide range of packaging complying with current food and environmental standards.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Nous avons à cœur de minimiser l'impact environnemental de notre production, nous œuvrons au quotidien pour réduire nos émissions.

Nous promovons l'éco-conception réduisant à la source la matière première en volume et densité, en partenariat avec notre service études et méthodes.

CERTIFICATIONS / LABELS

Président / President
Frédéric DUFOUR

Direction de Site / Site management
Marc SANTERNE
Tel +33 (0)3.21.30.59.34
commercial@polypor.fr

Direction Commerciale / Sales management
David LORTHIOY
Tel +33 (0)3.21.30.93.40
contact@distrifoodemballage.com

NOTES

Chiffre d'affaires / Turnover
1,3 M€
Nombre de salariés
3 pers.



PRODUITS / SERVICES

Sel alimentaire.

CARACTÉRISTIQUES

- Tous les alimentaires gemmes et marins (toutes granulométries)
- Sel pastilles pour adoucisseurs
- Sel de déneigement



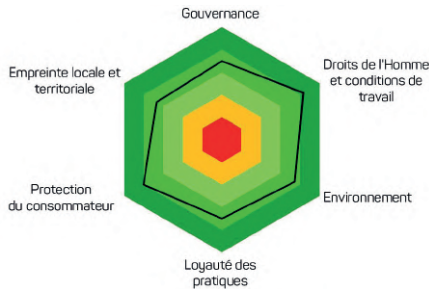
PRODUCTS/SERVICES

Salt.

CHARACTERISTICS

- All gem and sea foods (all grain sizes)
- Salt tablets for softener
- De-icing salt.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Notre entreprise s'engage à proposer un panel de sels de qualité élaborés par de fournisseurs éthiques aux pratiques responsables. Nous privilégions la notion de service tourné vers notre clientèle ainsi que la protection des consommateurs.

CERTIFICATIONS / LABELS

Président / President

CYRIL BAURAIN / Yann SAILLY

Tel +33 (0)3.21.10.49.49

contact@selimer.fr

NOTES

Albert DéoFilm



ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE
Films étirables



Producteur français de film étirable

*Intégration de matière
recyclée jusqu'à 50%*

-

*Bilan Carbone disponible
pour l'ensemble de nos
produits*

Guillaume LOUCHART

Responsable commercial ZONE NORD

glouchart@albertplastiques.com

Mobile : 07.86.32.19.15

USINE 59

59760 GRANDE SYNTHE

Tel : 03.28.25.15.26

contact@albertplastiques.com

USINE 42

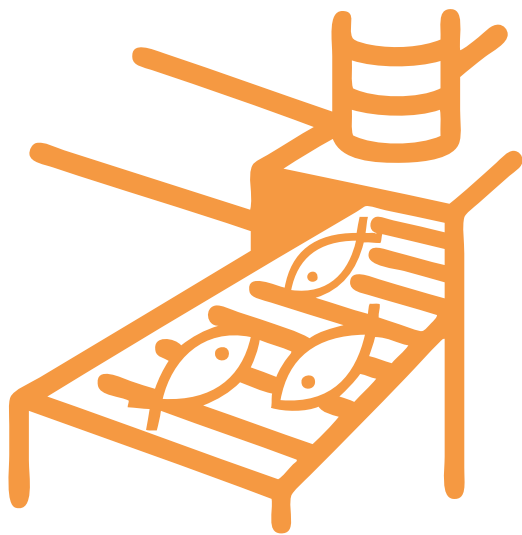
42220 BOURG ARGENTAL

Tel : 04.77.39.14.25

contact@deofilm.com



NOTES



MATÉRIEL HALIO-AGROALIMENTAIRE

PROCESSING EQUIPMENT

Filiale française de Baader, distributeur officiel des machines Baader, Trio, Seac.



PRODUITS / SERVICES

Filiale française de Baader, distributeur officiel des machines Baader, Trio, Seac. Entretien et pièces détachées.

CARACTÉRISTIQUES

Notre cœur de métier depuis plus de 100 ans est de vous apporter des solutions de traitement du poisson, de l'animal entier au filet pelé et désarêté. Au travers d'une gamme très étendue sur diverses espèces et processus, nous sommes capables de vous fournir une solution qui maximise le rendement, la qualité et la stabilité de votre production. Nous proposons également un service après-vente complet, avec nos techniciens et la fourniture de pièces détachées. N'hésitez pas à en apprendre plus sur : www.baader.com/fish.



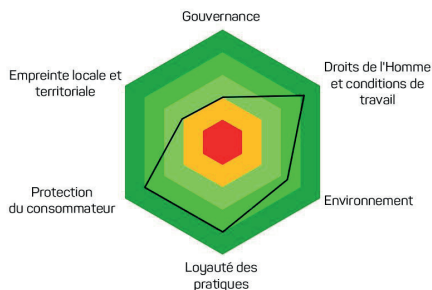
PRODUCTS/SERVICES

French subsidiary of Baader, official distributor of Baader, Trio and Seac machines. Maintenance and spare parts.

CHARACTERISTICS

Our core business for over 100 years has been to provide fish processing solutions, from the whole animal to the skinned and pinbonned fillet. Through an extensive range of various species and processes, we are able to provide you solutions that maximizes the yield, quality and stability of your production. We also offer a complete after-sales service, with our technicians and the supply of spare parts. Don't hesitate to learn more at: www.baader.com/fish.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Nos machines sont conçues pour avoir une réparabilité et une durée de vie maximale. Nous fournissons d'ailleurs les pièces pendant plusieurs décennies après la fabrication. Cela s'inscrit dans une démarche responsable d'écoconception et de consommation raisonnée. De la même façon, les économies d'eau et d'énergie sont un enjeu primordial lors de la conception de nos machines.

CERTIFICATIONS / LABELS

Direction Commerciale / Sales management

Alexandre HERBAUT

Tel +33 (0)7.84.34.44.62

alexandre.herbaut@baader.com

NOTES

43 avenue Louis Blériot
ZI de la Liane
62360 SAINT-LEONARD
www.smb-process.com
Chiffre d'affaires / Turnover
2,5 M€
Nombre de salariés
15 pers.

CRÉPIN MANUTENTION CONTINUE



PRODUITS / SERVICES

Solutions de manutention sur mesure
Lignes de convoyage
Convoyeurs
Fins de ligne automatisées
Robot de palettisation
Postes de travail
Retourneur de bins...

CARACTÉRISTIQUES

Sur mesure
Projets complets, de la conception à l'installation
sur site. Etudes, mécanique, chaudronnerie,
montage, électricité, automatisme, installation



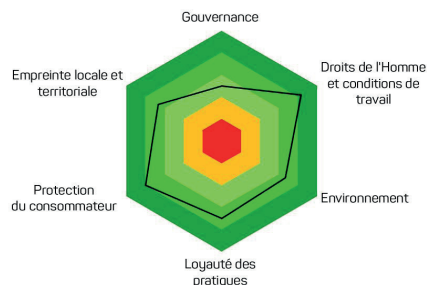
PRODUCTS/SERVICES

Customised handling solutions
Conveyor lines
Conveyors
Automated end of line
Palletizing robot
Workstations
Bins turner...

CHARACTERISTICS

Customized
Complete projects from design to on-site
installation. Studies, Mechanics, Boilermaking,
Assembly, Electricity, Automation, Installation

DIAGNOSTIC RSE



RSE

CERTIFICATIONS / LABELS

Directeur Général /
Chief executive officer

Jean-Marie RIDEZ
Tel +33 (0)3.21.80.31.72
info@smb-crepin.com

Directeur de Site /
Site manager

Thibaut LEMAIRE
Tel +33 (0)3.21.80.31.72
info@smb-crepin.com

Directeur Commercial /
Commercial manager

Bertrand DELVALLEE
Tel +33 (0)3.21.80.31.72
commercial@smb-crepin.com

NOTES

*Conception et réalisation de solutions clé en main pour
l'automatisation de votre production.*



PRODUITS / SERVICES

Conception et automatisation de lignes de
production , contrôle par vision, fins de ligne...

CARACTÉRISTIQUES

Inventer, Grandir, Transmettre



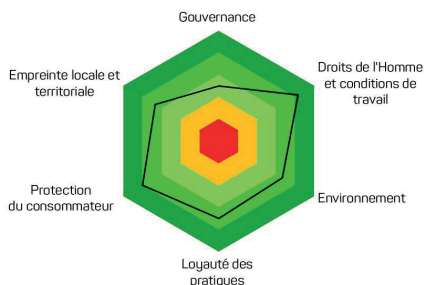
PRODUCTS/SERVICES

Design and automation of production lines,
vision control, end of line...

CHARACTERISTICS

Invent, Grow, Pass on

DIAGNOSTIC RSE



RSE

CERTIFICATIONS / LABELS

Président / President

Jean-Marie RIDEZ

Tel +33 (0)3.21.87.07.07

Direction de Site / Site management

Damien DEVULDER

Tel +33 (0)3.21.87.07.07
damien.devulder@smb-himber.com

Direction Commerciale /

Sales management

Sébastien LEJARIEL

Tel +33 (0)3.21.87.07.07
sebastien.lejariel@smb-himber.com

NOTES



PRODUITS / SERVICES

Nous concevons des machines innovantes en sélectionnant méticuleusement chacun de leurs composants et matériaux afin de répondre aux besoins spécifiques des acteurs de l'industrie agro-alimentaire, qu'ils soient commerçants, artisans ou industriels.

CARACTÉRISTIQUES

Innovation : Notre bureau d'étude assure le bon développement des processus de fabrication pour chacune de nos machines afin de proposer des solutions innovantes et performantes répondant aux attentes de nos clients.

Dimension internationale : Tout en préservant son ancrage historique à Boulogne-sur-Mer pour être au plus proche des attentes notamment des pêcheurs, Varlet s'est développé pour se mettre au service de sa clientèle dans le monde entier.

Qualité : Nous concevons nos machines et développons leur processus de fabrication pour assurer une excellente qualité à nos produits. Nos machines sont par ailleurs testées sur le site de production, ce qui permet d'avoir un taux de retour extrêmement faible et une durée de vie reconnue sur le marché.

Service client : La recherche de la satisfaction client est une priorité chez Varlet. Nous échangeons avec nos clients pour leur apporter la solution la plus adaptée, nous leur apportons également un support technique personnalisé pour qu'ils puissent optimiser l'utilisation de leur machine Varlet.

Performance : La performance est au cœur de la stratégie de Varlet. Nous veillons à une amélioration continue de nos processus pour fournir des produits fiables et à haut niveau de rendement.



PRODUCTS/SERVICES

We design innovative machines by meticulously selecting each of their components and materials to meet the specific needs of those involved in the food industry, whether they are retailers, craftsmen or industrialists.

CHARACTERISTICS

Innovation: Our design office ensures the proper development of the manufacturing processes for each of our machines in order to offer innovative, high-performance solutions that meet our customers' expectations.

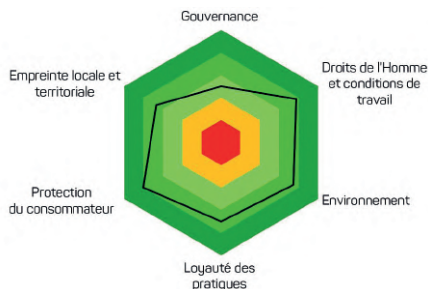
International dimension: While maintaining its historical roots in Boulogne-sur-Mer to be as close as possible to the expectations of fishermen in particular, Varlet has expanded to serve its customers throughout the world.

Quality: We design our machines and develop their manufacturing processes to ensure the excellent quality of our products. Our machines are also tested on the production site, resulting in an extremely low return rate and a market-recognised lifespan.

Customer service: Customer satisfaction is a priority at Varlet. We talk to our customers to provide them with the most appropriate solution, and we also provide them with personalised technical support so that they can optimise the use of their Varlet machine.

Performance: Performance is at the heart of Varlet's strategy. We strive for continuous improvement in our processes in order to supply reliable, high-performance products.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Marchandise sous label pêche durable uniquement

Réduction de consommation de papiers

Espace de travail ergonomique

Choix de prestataires locaux (logistiques, informatique)

Pratiques commerciales équitables

Politique d'achats responsables

CERTIFICATIONS / LABELS



Président / President
Eric BARBIER

Service Commercial / Sales department
Tel +33 (0)3.21.31.49.26
contact@varletmachines.com

SAV / after-sales service
Tel +33 (0)3.21.31.49.26
sav@varletmachines.com

Le #1 du froid embarqué de l'utilitaire au semi-remorque

froid & services

ALPENA
GROUPE



ACHAT DE VOTRE VUL FRIGORIFIQUE

LOCATION DE VOTRE SEMI-REMORQUE

AMENAGEMENT DE VOTRE VEHICULE

REPARATION, ENTRETIEN & CARROSSERIE

CONTRAT D'ENTRETIEN CLÉ EN MAIN

DEPANNAGE 24h/24 7J/7

CENTRE DE TEST ATP - CEMAFROID

CENTRE DE TESTS

Reconnu par l'Etat

Audité par le



Cemafröid

Associé Coopérative, EIP

Réduisez votre empreinte, maintenez la chaîne du froid
avec des solutions durables.



THERMO KING



FROID & SERVICES NORD
L'Inqueterie, 14 Rue de la Capelle,
62280 SAINT-MARTIN-BOULOGNE

03 59 91 78 70

www.froid-services.fr



ENTREPOSAGE FRIGORIFIQUE

COLD STORAGE

Chiffre d'affaires / Turnover
19,62 M€
Nombre de salariés
131 pers.



PRODUITS / SERVICES

Produits alimentaires, surgelés, secs et frais
Stockage en température négative, frais et sec,
acheminement des conteneurs, dédouanement,
contrôle qualité, picking, préparation de
commandes, distribution, transport, import/
export.

CARACTÉRISTIQUES

Capacité de 33 000 palettes Europe en
température négative, ainsi que 39 000 m² sous
températures dirigées (de -1° à + 20°C).
WMS, EDI, voice order picking.
Entrepôt sous douane - prestation de
dédouanement
• Positionnement stratégique au cœur de
l'Europe : 2 sites : Dunkerque, Steenvoorde.



PRODUCTS/SERVICES

Food products, frozen, dry and fresh
Negative temperature storage, chilled and dry,
container routing, customs clearance, quality
control, picking, order preparation, distribution,
transport, import/export.

CHARACTERISTICS

Storage capacity of 33 000 europallets for
frozen goods and 39 000 m² for fresh and dry
products (-1° to 20°C).
Warehousing, EDI, voice picking.
Bonded warehouses - customs clearance
service.
• Geographical position in the heart of Europe:
Dunkirk, Steenvoorde.

DIAGNOSTIC RSE

RSE

Nous ambitionnons une réduction de notre bilan
carbone de -40% d'ici 2030.
Le respect de notre environnement, la santé et
le bien-être de nos employés et la satisfaction
de nos clients font partie intégrante de notre
vision en matière de responsabilité sociétale
des entreprises. Non pas de vaines promesses,
mais des actions concrètes dans nos activités
au quotidien.

CERTIFICATIONS / LABELS



Directeur Général / Chief executive officer
Luc VAN HOLZAET & Hilde DEJONGHE
Tel +33 (0)3.28.43.84.38
info@conhexa.com

Directeur Commercial / Commercial manager
Gautier DESCAMPS
Tel +33 (0)3.28.43.84.38 / Tel +33 (0)6.73.50.12.99
g.descamps@conhexa.com

NOTES



PRODUITS / SERVICES

Stockage température dirigée - déchargement de containers vrac - préparation de commandes - passage à quai

CARACTÉRISTIQUES

Structure de taille humaine / disponibilité / flexibilité /



PRODUCTS/SERVICES

Temperature-controlled storage - bulk container loading - order preparation - dockside handling

CHARACTERISTICS

Structure on a human scale / Availability / Flexibility /

DIAGNOSTIC RSE

RSE

CERTIFICATIONS / LABELS

Direction de Site / Site management

Direction Commerciale / Sales management

Service Production/Exploitation / Production/Operations department

Virginie VASSEUR

Tel +33 (0)3.21.91.21.10

virginie@sdpn.fr

NOTES

Chiffre d'affaires / Turnover
834 K€
Nombre de salariés
6 pers.



PRODUITS / SERVICES

Nous sommes spécialisés dans le stockage de produits de la mer surgelés. Nous réceptionnons les produits pour le compte de nos clients sur palettes et en vrac (dépotage de conteneurs), nous les stockons et nous préparons les commandes pour leurs expéditions.

CARACTÉRISTIQUES

Nous sommes une très petite entreprise familiale apte à s'adapter à toutes les demandes de ses clients.
Nous stockons du surgelés (-18°C) nous avons 3 chambres négatives à -20°C, qui peuvent contenir chacune 800 palettes, soit une capacité de 2400 palettes. Parmi ces trois chambres, deux sont équipées de racks mobiles et une de racks fixes.



PRODUCTS/SERVICES

We specialise in the storage of frozen seafood products. We receive products on behalf of our customers on pallets and consignments (container unloading), store them and prepare orders for shipment.

CHARACTERISTICS

We are a very small family business, able to adapt to all our customers' requirements.
We store frozen food (-18°C) in 3 negative chambers at -20°C, each of which can hold 800 pallets, giving a capacity of 2,400 pallets. Of these three chambers, two are equipped with mobile racks and one with fixed racks.

DIAGNOSTIC RSE

RSE

CERTIFICATIONS / LABELS

Direction de Site / Site management
Alain DUVAL
Tel +33 (0)3.21.99.54.97
aduval@eurofreeze.fr

Service Production/Exploitation / Production/Operations department
Florine BLAMENGIN
Tel +33 (0)3.21.99.54.97
fblamengin@eurofreeze.fr

NOTES



PRODUITS / SERVICES

Nous proposons une large gamme de prestations : réception de containers vrac, camions palettisés, préparation de commandes, contrôle qualité, balance pesée... La qualité de l'accueil, ainsi que les capacités d'adaptabilité et de réactivité sont de véritables forces d'IGLOO DU NORD pour se démarquer des autres acteurs du secteur.

CARACTÉRISTIQUES

Depuis plus de 20 ans, Igloo du Nord est spécialisé dans l'entreposage en froid négatif des produits de la mer. Implanté sur la plateforme multimodale de Garromanche, aux portes de Boulogne-sur-Mer, Igloo du Nord dispose d'une capacité de 6 000 places palettes.



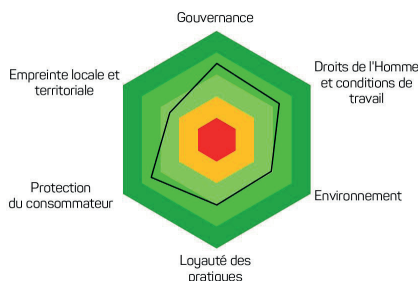
PRODUCTS/SERVICES

We offer a wide range of services: reception of bulk containers, palletised lorries, order preparation, quality control, weighing, etc. The quality of our service, as well as our adaptability and responsiveness, are IGLOO DU NORD's real strengths in setting us apart from other players in the sector.

CHARACTERISTICS

For over 20 years, Igloo du Nord has specialised in negative cold storage for seafood products. Located on the Garromanche multimodal platform just outside Boulogne-sur-Mer, Igloo du Nord has a capacity of 6,000 pallet spaces.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Maintenance de site

CERTIFICATIONS / LABELS

Président Directeur Général /
Chairman and Chief Executive Officer

Olivier DEROME

Tel +33 (0)3.21.87.11.33

o.derome@sopropeche.com

Directeur Financier /
Chief Financial Officer

Jérôme BOULIN

Tel +33 (0)3.21.32.82.69

j.boulin@sopropeche.com

Service Qualité /
Quality department

Damien SENE

Tel +33 (0)3.21.31.09.18

damien@channelseafood.com

Service Ressources Humaines /
Human Resources department

Jérôme BOULIN

Tel +33 (0)3.21.32.82.69

j.boulin@sopropeche.com

Service Logistique /
Logistics department

Annabelle BOULARD

Tel +33 (0)3.21.31.01.59

contact@igloodunord.com

NOTES

L'esprit de service en plus.



PRODUITS / SERVICES

Stockage Frigorifique -25°C et frais 0/4°C avec agréments BIO - IFS - BRC - Catégorie 3 - OEA - entrepôts sous-douane
Gestion traçabilité complète via IT intégré - EDI.
Capacité de stockage 46 000 palettes.
5 Entrepôts entre Boulogne et Dunkerque
Gestion import / Export
solutions de préparation commande - tri - surgélation - transport - dépotage/empotage containers.
Possibilités de conditionnement à façon avec notre partenaire Conegan

CARACTÉRISTIQUES

Entreprise familiale au plus proche des besoins qualitatifs et de disponibilité de ses clients



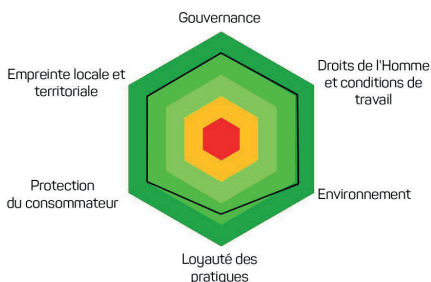
PRODUCTS/SERVICES

Cold storage -25°C and fresh storage 0/4°C with all agreement as IFS-BRC-Organic - CAT3 - EOA - bonded storage
Full traceability IT or EDI
Storage capacity 46 000 pallets
Import/Export management
Picking-freezing-sorting-logistics facilities
Packing or co-packing solution with our partner Conegan

CHARACTERISTICS

A family-run business that is as close as possible to its customers' needs in terms of quality and availability

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Depuis plusieurs décennies Norfrigo est engagée :

- Sur une politique RSE
- Sur les réductions de consommation d'énergie comme pilote sur la Thalassothermie
- Auprès des représentations professionnelles locales et nationales
- Auprès de ses équipes

CERTIFICATIONS / LABELS



- FDA
- Cat 3
- China

Président /
President
Antoine LE GARREC

Direction de Site / Site management
Charles VANAPPELGHEM
Tel +33 (0)3.21.87.11.33

Direction Commerciale / Sales management
Fabien DEREPPER
Tel +33 (0)3.21.87.11.33
Norfrigo@norfrigo.com

NOTES

www.sofriolog.com

Chiffre d'affaires / Turnover

215 M€ (Groupe)

Nombre de salariés

1700 pers. (Groupe)



PRODUITS / SERVICES

Offre globale intégrant l'entreposage, la préparation de commandes, les prestations de conditionnement (filiale SOTRALIM), congélation, décongélation, l'import-export et le transport : multi-températures, régional, national, logistique urbaine, pilotage de flux, commission transport.

CARACTÉRISTIQUES

Spécialiste de la logistique et du transport grand froid.

600 véhicules

40 entrepôts en France

1,5 million de m3 de capacité d'entreposage

1200 tonnes/jour de capacité de congélation



PRODUCTS/SERVICES

A comprehensive offer including warehousing, order preparation, packaging services (SOTRALIM subsidiary), freezing, defrosting, import-export and transport: multi-temperature, regional, national, urban logistics, flow management, transport commission.

CHARACTERISTICS

Cold chain logistics.

600 vehicles

40 warehouses in France

1.5 million m3 of storage capacity

1200 tonnes/day of freezing capacity

DIAGNOSTIC RSE

CERTIFICATIONS / LABELS



RSE

Nous poursuivons notre transformation pour répondre aux 5 grands enjeux de notre démarche RSE :

- Garantir notre sécurité alimentaire
- Participer à notre transition énergétique
- Veiller à la protection de notre environnement*
- Préserver la santé et la sécurité de nos collaborateurs
- Développer notre politique sociale

Quelques chiffres :

90% de notre production de froid est réalisée avec des fluides propres, respectueux de l'environnement

15% de notre flotte roule à l'énergie verte (GAZ, B-100)

Directeur Général /
Chief executive officer

Rui PEREIRA

Responsable de Site /
Site manager

Corentin ARRIARAN

Tel +33 (0)3.28.60.13.30

sofriolog.dunkerque@sofriolog.com

Direction commerciale groupe /
Group Sales Department

Tel +33 (0)1.42.06.50.23

dircom@sofriolog.com

NOTES

Chiffre d'affaires / Turnover
6,5 M€
Nombre de salariés
60 pers.



PRODUITS / SERVICES

Spécialiste de l'entreposage et du conditionnement à façon de produits surgelés (poissons et viandes)

CARACTÉRISTIQUES

Professionalisme, réactivité, proximité client et savoir faire depuis 35 ans notamment sur notre activité de transformation des produits surgelés (poisson et viande)



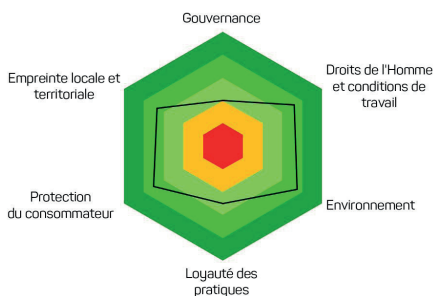
PRODUCTS/SERVICES

Specialists in the storage and custom packaging of frozen products (fish and meat)

CHARACTERISTICS

Professionalism, responsiveness, customer proximity and 35 years of know-how, particularly in our frozen food processing business (fish and meat).

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Triage des déchets.

CERTIFICATIONS / LABELS



Directeur de Site /
Site manager

Hubert DUSSOSSOY

Tel +33 (0)7.86.26.44.56

hubert.dussossoy@sotralim.fr

NOTES

NOTES



LES SOLUTIONS
POUR TOUS VOS MÉTIERS !



6 000
produits
disponibles
en stock

La livraison en
24/72h

**Des services
dédiés**
pour vous

Des produits
pour **emballer**
responsable



RETROUVEZ TOUTE NOTRE OFFRE SUR  **cenpac.fr**

NOTES



TRANSPORT
TRANSPORT

BMR TRANSPORTS BY DELANCHY

153 rue des Margat
62480 LE PORTEL

www.delanchy.com

Chiffre d'affaires / Turnover

Nombre de salariés
49 pers.

La marée n'attend pas.



PRODUITS / SERVICES

L'agence BMR TRANSPORTS BY DELANCHY répond à toutes les demandes de transport à température dirigée, tant au niveau national qu'international, en porteur ou en semi-remorque. Nous proposons divers services, incluant le transport longue distance, courte distance et régional, et mettons à disposition un entrepôt de stockage sec de 4000 m². Notre service de Taxis-Colis avec fourgons réfrigérés nous permet de répondre rapidement et efficacement à toutes vos demandes.

La qualité du service client est au cœur de nos prestations. L'entreprise dispose d'un service qualité garantissant un suivi rigoureux de toutes nos activités, avec des salariés formés et sensibilisés à l'importance de la qualité.

CARACTÉRISTIQUES

BMR TRANSPORTS BY DELANCHY est une entreprise familiale qui place l'humain au centre de son projet. Nous sommes persuadés qu'un salarié épanoui dans son environnement de travail garantit une qualité de service supérieure. L'entreprise attache également une importance capitale à la satisfaction de ses clients, en offrant un service complet disponible 24h/24 et 7j/7.



PRODUCTS/SERVICES

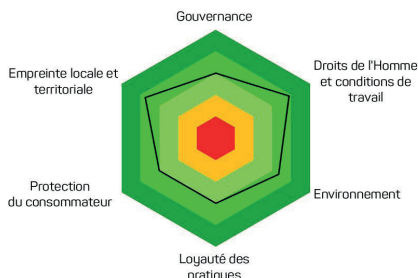
BMR TRANSPORTS BY DELANCHY can meet all your temperature-controlled transport needs, both nationally and internationally, by carrier or semi-trailer. We offer a range of services, including long-haul, short-haul and regional transport, and provide a 4,000 m² dry storage warehouse. Our Taxis-Colis service with refrigerated vans enables us to respond quickly and efficiently to all your requests.

The quality of our customer service is at the heart of what we do. The company has a quality department that guarantees rigorous monitoring of all our activities, with employees who have been trained and made aware of the importance of quality.

CHARACTERISTICS

BMR TRANSPORTS BY DELANCHY is a family business that puts people at the heart of its project. We are convinced that a fulfilled workforce guarantees a superior quality of service. The company also attaches vital importance to customer satisfaction, offering a comprehensive service available 24/7.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Le groupe DELANCHY est également engagé dans la réduction de son empreinte écologique, grâce à des investissements dans l'éco-transport, notamment l'intégration d'AYOPA pour le transport des derniers kilomètres à vélo, ainsi que l'acquisition de véhicules électriques et au gaz. À l'échelle locale, nous collaborons avec OBJECTIF CO2 pour évaluer et optimiser notre impact énergétique.

CERTIFICATIONS / LABELS



Direction de Site /
Site management

Benoît RINGOT

Tel +33 (0)3.21.31.43.11

Service Comptabilité /
Accounting department

Rebecca FOURRIER

Tel +33 (0)3.21.31.43.11
r.fourrier@delanchy.fr

Directeur Adjoint /
Deputy Director

Quentin RINGOT

Tel +33 (0)3.21.31.43.11
q.ringot@delanchy.fr

Service Achats /
Purchasing department

Quentin RINGOT

Tel +33 (0)3.21.31.43.11
q.ringot@delanchy.fr

Direction Commerciale /
Sales management

Simon RINGOT

Tel +33 (0)6.79.44.83.12
s.ringot@delanchy.fr

Service Qualité /
Quality department

Nicolas PAQUE

Tel +33 (0)3.21.31.43.11
n.paque@delanchy.fr

Service Ressources Humaines /
Human Resources department

Quentin RINGOT

Tel +33 (0)3.21.31.43.11
q.ringot@delanchy.fr

Service Production/Exploitation /
Production/Operations department

Charlérie DAVID

Tel +33 (0)3.21.31.43.11
c.david@delanchy.fr

Chiffre d'affaires / Turnover

1,7 M€

Nombre de salariés

14 pers.



PRODUITS / SERVICES

Transport quotidien de produits frais de la mer et/ou surgelés à destination du MIN de Rungis

CARACTÉRISTIQUES

Entreprise familiale avec un esprit d'équipe soudé offrant un service de qualité



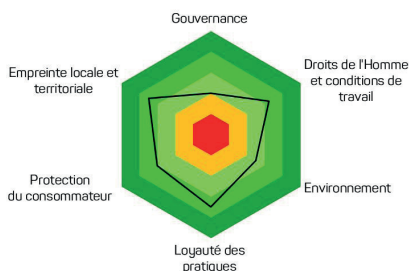
PRODUCTS/SERVICES

Daily transport of fresh seafood and/or frozen products to the Rungis MIN

CHARACTERISTICS

Family-run business with a strong team spirit offering a quality service

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Nous travaillons à accentuer notre responsabilité environnementale par la mise en place de formations de nos conducteurs à une conduite plus souple et moins consommatrice de carburant. Nous investissons régulièrement dans du matériel neuf.

Nos équipes : conducteurs, manutentionnaires et personnel administratif sont tous traités de la même manière en terme d'augmentation de salaire et/ou avantages sans distinction de poste.

CERTIFICATIONS / LABELS

Président /
President
Sybille THERET

Service Administratif /
Administration Department
Tel +33 (0)3.21.30.50.84
contact@boulagne-maree.com

Service Exploitation /
Operations Department
Tel +33 (0)3.21.30.51.52
contact@boulagne-maree.com

NOTES



PRODUITS / SERVICES

Transports frigorifiques toute France et Europe,
taxi-colis de 1 kg au complet.

CARACTÉRISTIQUES

17 semi-remorques

2 VL frigorifiques

1 porteur 20 m3

Camion équipé de mono température
et multi-température, utilitaire de -25°C à
+25°C

Entrepot sec de 3 400 m².



PRODUCTS/SERVICES

Refrigerated transport throughout France and Europe, taxi-parcel of 1 kg in full.

CHARACTERISTICS

17 semi-trailers

2 refrigerated LCVs

1 20 m³ straight truck

Truck equipped with single-temperature and multi-temperature, utility from -25°C to +3400 m2 dry warehouse. 25°C

DIAGNOSTIC RSE

RSE

CERTIFICATIONS / LABELS

Dirigeant/ *Leader*

Jean-Pierre MENGUY

Tel +33 (0)3.21.10.75.75 / Tel +33 (0)6.08.46.94.76
bsm.transports@wanadoo.fr / trsbsm@gmail.com

Directeur Commercial/ *Commercial manager*

Jacky FOUCHE

Tel +33 (0)3.21.10.75.75 / Tel +33 (0)6.21.59.61.46
bsm.transports@wanadoo.fr / trsbsm@gmail.com

4 Rue Huret Lagache
62200 BOULOGNE-SUR-MER

www.delanchy.com
Linkedin/Facebook/Instagram : Delanchy Transports

Chiffre d'affaires / Turnover

Nombre de salariés
250 pers.

COPROMER TRANSPORTS - DELANCHY

DELANCHY, plus qu'un transporteur..



PRODUITS / SERVICES

Transport et logistique sous température dirigée
Spécialiste des produits de la mer
Service douanes, import / export

CARACTÉRISTIQUES

DELANCHY, depuis 1968 le spécialiste du transport et de la logistique des produits de la mer.
Acteur engagé pour un transport et une logistique durables.



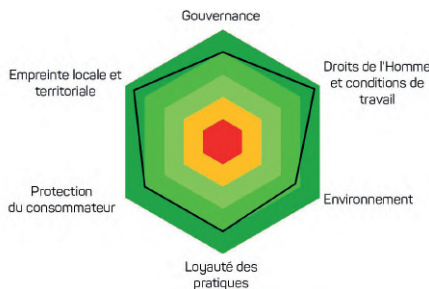
PRODUCTS/SERVICES

Temperature-controlled transport and logistics
Specialists in seafood products
Customs service, import/export

CHARACTERISTICS

DELANCHY, the seafood transport and logistics specialist since 1968.
Committed to sustainable transport and logistics.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

DELANCHY, engagé depuis toujours dans un développement durable de ses activités, formalise ses actions RSE dans son rapport annuel édité chaque année depuis 2017.
<https://www.delanchy.com/engagements/demarche-rse/>

CERTIFICATIONS / LABELS

Président /
President
Brigitte DELANCHY
contact@delanchy.com

Service Qualité /
Quality department
Josse CODRON
Tel +33 (0)3.21.10.30.30
j.codron@delanchy.fr

Service Maintenance /
Maintenance department
Yves VASSEUR
Tel +33 (0)3.21.10.30.30
y.vasseur@delanchy.fr

Direction de Site /
Site management
Eddy MOUQUET
Tel +33 (0)3.21.10.30.30
copromer@delanchy.fr

Service Sécurité/Environnement /
Safety/Environment department
Clémence DENIS
Tel +33 (0)3.21.10.30.30
c.denis@delanchy.fr

Service Production/Exploitation /
Production/Operations department
Service Comptabilité /
Accounting department
Tel +33 (0)3.21.10.30.30
copromer@delanchy.fr

Service commercial /
Sales department
Sébastien FOURCROY
Tel +33 (0)3.21.10.30.30
s.fourcroy@delanchy.fr

Service Ressources Humaines /
Human Resources department
Michael BEUN
Tel +33 (0)3.21.10.30.30
copromer@delanchy.fr

Douanes /
Custom Dpt
Pascal RENIER
Tel +33 (0)3.61.31.13.30
p.renier@delanchy.fr

NOTES



Une solution globale et un accompagnement sur mesure pour optimiser votre chaîne logistique.



PRODUITS / SERVICES

Solutions logistiques sur mesure pour les flux BtoC et BtoB, services de transport multimodal, gestion des opérations en douane, ainsi que conseils et solutions d'assurance entreprise pour les chargeurs, logisticiens et transporteurs.

CARACTÉRISTIQUES

Nous avons pour objectif l'accompagnement des entreprises dans la mise en oeuvre de leur chaîne d'approvisionnement internationale sur différents plans. Pour ce faire, nous disposons de notre forte expertise métier, nos connexions et réseau de partenaires, le tout adossé à 22 000 m² d'entrepôts, à une équipe de collaborateurs spécialisée et expérimentée, ainsi qu'à des solutions sur-mesure dédiées. Nous étudions attentivement chaque maillon de la chaîne en vue de vous apporter conseils, orientations et prestations opérationnelles de qualité.



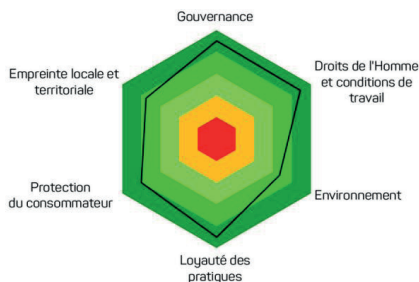
PRODUCTS/SERVICES

Tailor-made logistics solutions for BtoC and BtoB flows, multimodal transport services, customs management, as well as advice and business insurance solutions for shippers, logistics providers and carriers.

CHARACTERISTICS

Our aim is to support companies in the implementation of their international supply chain at various levels. To do this, we draw on our strong business expertise, connections and network of partners, backed up by 22,000 m² of warehousing space, a team of specialised and experienced staff, and dedicated, tailor-made solutions. We take a close look at every link in the chain to provide you with advice, guidance and high-quality operational services.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Membre ambassadeur Boulogne sur Mer
Attractive
Préparation normalisation ISO 9001

CERTIFICATIONS / LABELS

Direction de Site / Site management

Hubert POCHET

Tel +33 (0)6.25.28.24.37

h.pochet@cseglobal.fr

Direction Marketing / Marketing Department

Gaëtan GUÉPIN

Tel +33 (0)6.73.20.43.47

g.guepin@cseglobal.fr

NOTES

51 rue Alexandre Adam
62200 BOULOGNE-SUR-MER

Instagram : dfdsScotland
www.dfds.com

Chiffre d'affaires / Turnover

Nombre de salariés

8 pers. (Boulogne-sur-Mer) + 137 pers. (Larkhall/Ecosse)

DFDS LOGISTICS A/S



PRODUITS / SERVICES

Flux France vers l'Angleterre en ambient, surgelés et température dirigée du lundi au dimanche, 7j/7

Possibilité de charger en Belgique

CARACTÉRISTIQUES

Conscientieux, à l'écoute des clients,
Disponibilité
Chargement dans toute la France pour l'Angleterre



PRODUCTS/SERVICES

Ambient, frozen and temperature-controlled shipments from France to the UK, Monday to Sunday, 7 days a week

Possibility of charging in Belgium

CHARACTERISTICS

Conscientious, customer-focused,
Available
Loading all over France for England

DIAGNOSTIC RSE

RSE

CERTIFICATIONS / LABELS



Direction Commerciale / Sales management

Audrey WESSE

Tel +33 (0)6.07.06.85.77 / Tel +33 (0)3.21.32.08.76
auwes@dfds.com

Directeur des Opérations Boulogne /
Operations Manager Boulogne

Audrey WESSE

auwes@dfds.com

Dirigeant Ecosse / Managing Director Scotland

Greg VAN HOMBERGH

Directeur des Opérations Ecosse /
Operations Manager Scotland

Mick DEVINE / David CRANSTON

Directeur Transport Ecosse /
Transport Manager Scotland

Dereck CRAIG

decra@dfds.com

NOTES

Site principal : 11 rue St Vincent de Paul
Site secondaire : 11 rue Alexandre Adam
62200 BOULOGNE SUR MER
www.johndriege.com

Chiffre d'affaires / Turnover

3 K€

Nombre de salariés

44 pers.

JOHN DRIEGE FRANCE

Transport & entreposage frigorifique.



PRODUITS / SERVICES

JOHN DRIEGE France est spécialisée dans la préparation de commande et le stockage des produits de la mer (groupage/dégroupage de marchandises) mais également le transport de marchandises.

CARACTÉRISTIQUES

L'audace, le respect, la ponctualité, l'engagement, la collaboration, et la passion sont les pierres angulaires de notre culture d'entreprise. Chez John Driege, nous croyons que c'est notre approche centrée sur l'humain et ces valeurs qui nous permettent de construire des relations durables avec nos clients et nos partenaires.



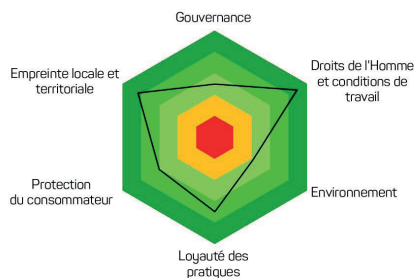
PRODUCTS/SERVICES

JOHN DRIEGE France specialises in order preparation and storage of seafood products (grouping/ungrouping of goods), as well as the transport of goods.

CHARACTERISTICS

Boldness, respect, punctuality, commitment, collaboration and passion are the cornerstones of our corporate culture. At John Driege, we believe that it is our people-centred approach and these values that enable us to build lasting relationships with our customers and partners.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Démarrage d'une politique RSE :

- Prise en compte de l'approche RSE dans la sélection des fournisseurs
- Installation de bornes électriques
- Recyclage des consommables de bureau
- Construction d'un plan de progrès à long terme

CERTIFICATIONS / LABELS



Direction de Site / Site management

Yannick RAOULT

Tel +33 (0)6.82.50.42.82

yannick.raoult@johndriege.com

NOTES

Entreprise familiale spécialisée dans le transport de marchandises réfrigérées en groupage en collaboration avec Delanchy.

Nombre de salariés
6 pers.



PRODUITS / SERVICES

Kotra Logistics est un prestataire de services dans le domaine du transport et de la logistique de produits conditionnés, spécialisé dans le transport de poissons et de crustacés, réfrigérés et congelés. Outre le poisson, nous transportons également d'autres denrées alimentaires à température contrôlée dans toute l'Europe (Pays-Bas, Belgique, Luxembourg, Allemagne, Suisse, Norvège, Danemark, Autriche, Pologne, Espagne et Italie). Nous disposons également de plusieurs entrepôts dans ces pays.

CARACTÉRISTIQUES

Nous transportons des denrées alimentaires sous température contrôlée dans toute l'Europe, dans des conditions équitables. Nous le faisons de manière transparente et durable, afin de contribuer à la protection de l'environnement.



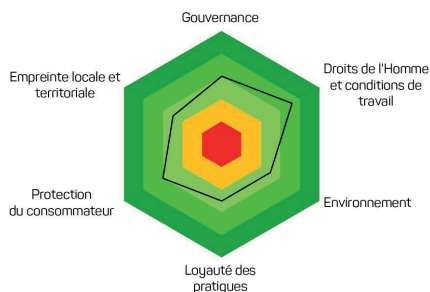
PRODUCTS/SERVICES

Kotra Logistics is a provider of transport and logistics services for packaged goods, specialising in the transport of chilled and frozen fish and shellfish. In addition to fish, we also transport other temperature-controlled foodstuffs throughout Europe (Netherlands, Belgium, Luxembourg, Germany, Switzerland, Norway, Denmark, Austria, Poland, Spain and Italy). We also have several warehouses in these countries.

CHARACTERISTICS

We transport temperature-controlled foodstuffs throughout Europe under fair conditions. We do this in a transparent and sustainable way, to help protect the environment.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Électrification, panneaux solaires, véhicules EURO6-3

CERTIFICATIONS / LABELS



Direction Commerciale /
Sales management

Michiel VAN SANTEN

Tel 0031 113 571377

info@kotra.nl

Service Qualité /
Quality department

Robbert GOEDHART

Tel 0031 113 571377

ke.dkt@kotra.nl

Service Sécurité/Environnement /
Safety/Environment department

Service Ressources Humaines /

Human Resources department

Ida SINKE

Tel 0031 113 571377

isinke@kotra.nl

NOTES

Chiffre d'affaires / Turnover

23 M€

Nombre de salariés

130 pers.



PRODUITS / SERVICES

Spécialisé dans le Transport de produits sous température dirigée toute France, Espagne et UK.

CARACTÉRISTIQUES

82 ensembles frigorifiques.



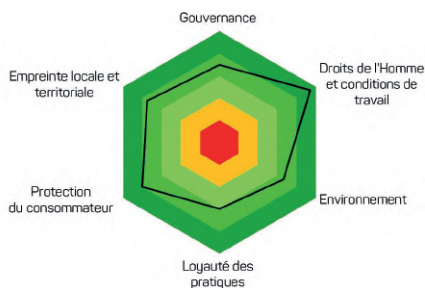
PRODUCTS/SERVICES

Specialized in the transport of temperature-controlled products throughout France, Spain and UK.

CHARACTERISTICS

82 refrigeration units.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

CERTIFICATIONS / LABELS

Directeur de Site / Site manager

Ludovic WASSELIN

Tel +33 (0)3.21.83.50.91

Ludovic.wasselin@olano-groupe.com

Relais RH / HR Relay

Sylvie HACHE

Tel +33 (0)3.21.83.14.15

Sylvie.hache@olano-groupe.com

NOTES



PRODUITS / SERVICES

- Produits de la mer frais et surgelés, produits traiteurs.

CARACTÉRISTIQUES

- Transporteur sous température dirigée
- Réseau de 95 filiales sur la France dont 10 dédiées aux produits de la mer
- Départs quotidiens toute France et Europe
- Logistique européenne des produits de la mer
 - transport frigorifique et surgelés - Zones desservies: UK, France, Italie, Belgique, Hollande, Suisse
 - Logistique: préparation de commande, stockage.



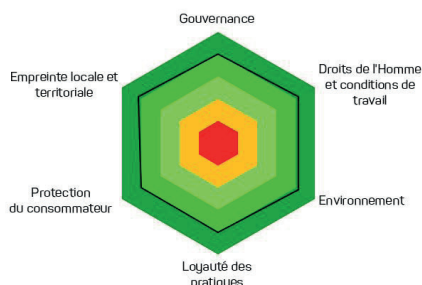
PRODUCTS/SERVICES

- Fresh and frozen Seafood, pre-packed produce.

CHARACTERISTICS

- Network of 95 subsidiaries in France, 10 of them are dedicated to Seafood
- Daily departures for France and Europe
- European seafood logistics - refrigerated and frozen transport - Served areas: UK, France, Italy, Belgium, Holland, Switzerland - Logistics: order preparation, storage.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

CERTIFICATIONS / LABELS

Président / President
Laurent Martin
Tel +33 (0)3.21.10.03.21
laurent.martin@stef.com

Ressources Humaines / Human Resources
Clemence Rault
Tel +33 (0)3.21.10.03.21
clemence.rault@stef.com

Directeur de Site / Site manager
Philippe VANBELLE
Tel +33 (0)3.21.10.03.21
philippe.vanbelle@stef.com

Directeur Commercial / Commercial manager
Romain Duval
Tel +33 (0)3.21.10.03.21
romain.duval@stef.com

NOTES



Transports frigorifiques régionaux et taxi colis
toute distance

Location de véhicules 19t avec chauffeur et transpalette.

Fourgon pour effectuer vos petites livraisons et taxi colis

32000 m2 d'entrepôts à Loon-Plage
Transports de containers, (87 châssis)
Douane



Regional refrigerated transport and all-distance parcel taxis

Hire of 19t vehicles with driver and pallet truck.

Van for small deliveries and parcel taxis
32,000 m2 of warehouses at Loon-Plage
Container transport (87 chassis)
Customs

RSE

CERTIFICATIONS / LABELS

Marcq MANUEL

Tel +33 (0)6.44.81.25.74

fresh@transport-boulogne.com

NOTES



PRODUITS / SERVICES

Transport de produits surgelés sur toute la France

CARACTÉRISTIQUES

Fort de son expérience depuis 2011, Transport LOGIFREEZE sillonne toute la FRANCE avec sa flotte de 13 ensembles routiers. L'entreprise travaille en partenariat avec de sérieux collaborateurs Français.



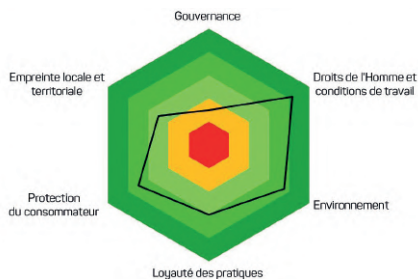
PRODUCTS/SERVICES

Anbiant, frozen and temperature-controlled shipments from France to the UK

CHARACTERISTICS

Building on its experience since 2011, Transport LOGIFREEZE criss-crosses the whole of FRANCE with its fleet of 13 road vehicles. The company works in partnership with numerous French partners.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

CERTIFICATIONS / LABELS

Président / President
Claude MONY

Service Production/Exploitation /
Production/Operations department
Thibault LAFORCE
Tel +33 (0)3.21.32.10.95
tlaforce@logifreeze.fr

Service Comptabilité /
Accounting department
Caroline BRUNET
Tel +33 (0)3.21.32.10.95
compta@logifreeze.fr

NOTES

21 rue Alexandre Adam 62200 BOULOGNE SUR MER
ZI de Kerranou 29250 SAINT POL DE LÉON

www.transports-mesguen.fr

Chiffre d'affaires / Turnover

48 M€

Nombre de salariés

200 pers.

TRANSPORTS MESGUEN

PRIMEVER

**TRANSPORTS
Mesguen**



Le plus court chemin pour aller loin.



PRODUITS / SERVICES

- Transport et Logistique sous température dirigée
- National et international
- Douane

CARACTÉRISTIQUES

Une équipe réactive et à l'écoute de ses clients avec une présence forte dans ses territoires.



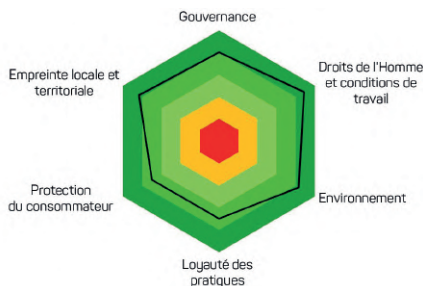
PRODUCTS/SERVICES

- Temperature-controlled transport and logistics
- National and international
- Customs

CHARACTERISTICS

A responsive, customer-focused team with a strong local presence.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

CERTIFICATIONS / LABELS



Direction de Site / Site management

Bruno PEGEON

Tel +33 (0)3.21.33.99.52

bruno.pegeon@transports-mesguen.fr

Direction Commerciale / Sales management

Marc JÉZÉQUEL

Tel +33 (0)2.98.29.24.24

marc.jezequel@transports-mesguen.fr

NOTES

CONTRÔLE DE LA QUALITE DES PRODUITS DE LA MER et AUTRES ALIMENTS



**TOUTES LES SOLUTIONS ANALYTIQUES
POUR VOUS ACCOMPAGNER RAPIDEMENT AU QUOTIDIEN**

SECURITE ALIMENTAIRE & MICROBIOLOGIQUE

- Bactéries pathogènes, indicateurs d'hygiène ou d'altération
- Evaluation de l'efficacité des opérations de nettoyage des surfaces
- ABVT / Histamine
- Compréhension des altérations produits ou découverte de l'origine d'une contamination avec l'innovation NGS
- Conformité des eaux de réseau et de process

MAÎTRISE DES RISQUES CHIMIQUES

- Pesticides (diflubenzuron, etc.), autres contaminants (PFAS, etc.)
- Métaux lourds (mercure, etc.)
- Allergènes

ANALYSES POUR ETIQUETAGE NUTRITIONNEL

- Matières grasses (dont acides gras, oméga 3, etc.), protéines, glucides, additifs
- Tableau de déclaration INCO et/ou marquage Nutri-Score

LUTTE CONTRE LA FRAUDE

- Contrôle des espèces déclarées
- Authenticité des huiles (couvertures,...)
- Humidité / Protéines



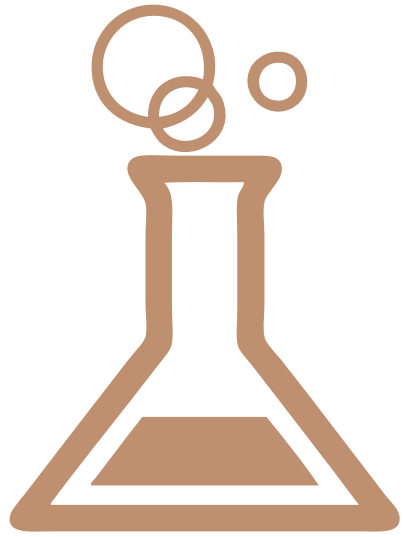
Laboratoire engagé dans une politique RSE : santé et sécurité des personnes, respect de la diversité et de l'égalité, réduction de la consommation d'énergie et d'émission de CO2



Notre laboratoire
de Douai (Nord)

ELN-serviceclient@ftfr.eurofins.com

03 27 86 95 60



FORMATION RECHERCHE LABORATOIRE

TRAINING - RESEARCH - LABORATORY

ALVI MANAGEMENT

Bureau d'étude

Pointe de la Crèche - Hameau de Terlincthun -
Port Boulogne - 1 rue de l'Aiglon 62126 WIMILLE

www.alvi-management.fr

Chiffre d'affaires / Turnover

150 K€

Nombre de salariés

3 pers.

Pour vous, avec vous - Nous accompagnons les entreprises de la pêche et de l'aquaculture dans leur projet de développement - Egalement les collectivités locales pour leur plan de développement économique filière produits aquatiques - Nous intervenons également dans l'agroalimentaire tous produits - Nous sommes engagés en RSE



PRODUITS / SERVICES

Conseils - management de projet et financement
Formations sur mesure sur l'opérationnel
Conception - production - suivi des concrétisations inclus
Accompagnement RSE par les achats durables et la supply chain

CARACTÉRISTIQUES

BIG - Bienveillance Investissement Générosité
Nous accompagnons les équipes des entreprises de la conception jusqu'à la concrétisation.
Nous assistons également les collectivités dans leur plan de développement de filière.
Nous aidons à la construction du Pilier RSE des entreprises.



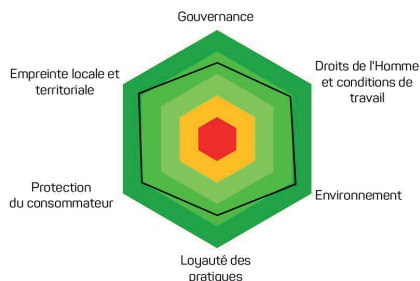
PRODUCTS/SERVICES

Consultancy - project management and financing
Tailor-made operational training
Including design - production - implementation monitoring
CSR support through sustainable purchasing and the supply chain

CHARACTERISTICS

BIG - Benevolence Investment Generosity
We support company teams from conception to completion.
We also assist local authorities with their sector development plans.
We help companies build their CSR pillar.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Déplacements professionnels 100 % en train et en véhicule électrique
Application du 0% papier
Compensation en cas de déplacement obligatoire en avion

CERTIFICATIONS / LABELS

Président / President

Entrepreneur Consultant

Tel +33 (0)6.86.68.94.20

vincent.touloumon@alvi-management.fr

NOTES



PRODUITS / SERVICES

- Expertise en innovation
- Centre de veille sur les produits aquatiques (veille scientifique, technique, réglementaire, économique, marché)
- Accompagnement personnalisé dans le montage de projets
- Recherche de partenaires / mise en relation avec les compétences de notre réseau
- Recherche de financements publics et privés (levées de fonds) et accompagnement au montage des dossiers
- Animation d'ateliers thématiques
- Réalisation d'études de marché
- Accompagnement en matière de RSE

CARACTÉRISTIQUES

Nous accompagnons les start-ups et entreprises de la filière des produits aquatiques dans la réalisation de leurs projets d'innovation et de développement depuis plus de 20 ans. Projets individuels, collaboratifs, d'intérêt collectif, ... Projets d'investissement, d'innovation, de levée de fonds, ... Notre mission est de trouver une solution adaptée à vos besoins !



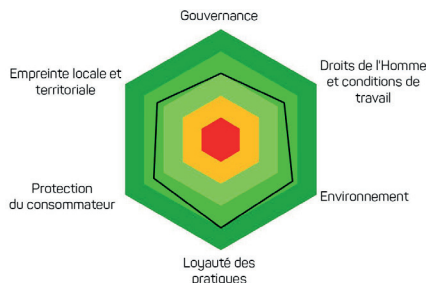
PRODUCTS/SERVICES

- Innovation expertise
- Aquatic products watch center (scientific, technical, regulatory, economic and market watch)
- Personalized support in setting up projects
- Partner search / networking
- Public and private funding search (fund-raising) and support in setting up dossiers
- Facilitation of thematic workshops
- Market research
- CSR support

CHARACTERISTICS

We've been helping start-ups and companies in the aquatic products sector to realize their innovation and development projects for over 20 years. Individual projects, collaborative projects, projects of collective interest, ... Investment projects, innovation projects, fund-raising projects, ... Our mission is to find a solution adapted to your needs!

DIAGNOSTIC RSE



RSE

AQUIMER propose un accompagnement personnalisé en matière de RSE, adapté à vos objectifs et à votre niveau de maturité vis-à-vis de la démarche. N'hésitez pas à nous contacter !

CERTIFICATIONS / LABELS

Directrice / Director
Angeline PIGNON
Tel +33 (0)3.21.10.78.98
contact@poleaquimer.com

Chargée d'Affaires Marketing et RSE /
Marketing and CSR Officer
Mélodie LESAGE
Tel +33 (0)3.21.10.78.98
melodie.lesage@poleaquimer.com

Chargée d'Affaires / Business Manager
Harmonie TELLIER
Tel +33 (0)3.21.10.78.98
harmonie.tellier@poleaquimer.com

NOTES

Activateur de talents.



PRODUITS / SERVICES

Centre de formation spécialisé dans les domaines :

- Techniques de transformation
- Connaissances des filières et des produits
- Management opérationnel et stratégique
- Hygiène/qualité/environnement
- Valorisation culinaire des produits de la mer et de la terre

Forme 1200 stagiaires par an pour 70 000 heures de formation.

CARACTÉRISTIQUES

Œuvre dans le domaine de la formation continue et initiale.

Mobilité sur l'ensemble du territoire et à l'international.

Clientèle composée d'industriels, de mareyeurs/grossistes, groupes de GMS, poissonniers.



PRODUCTS/SERVICES

Training centre specialising in :

- Processing techniques
- Knowledge of sectors and products
- Operational and strategic management
- Hygiene/quality/environment
- Culinary enhancement of seafood and local produce

Trains 1,200 trainees a year for 70,000 hours of training.

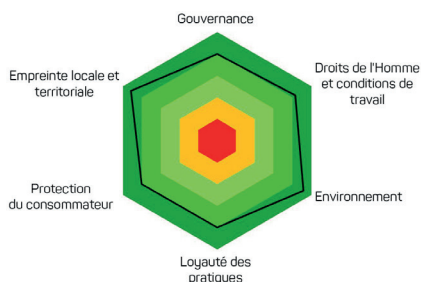
CHARACTERISTICS

Involved in continuing and initial training.

Mobility throughout France and internationally.

Customers include manufacturers, wholesalers, supermarket groups and fishmongers.

DIAGNOSTIC RSE



RSE

Social : Valorisation de l'hétérogénéité dans le management.

Adaptation aux personnes en situation de handicap (y compris troubles cognitifs).

Loyauté sur les marchés, respect des parties prenantes.

CERTIFICATIONS / LABELS



ENTREPRISE RESPONSABLE

Stratégie RSE - Gouvernance - Social - Environnement



processus certifié

REPUBLIQUE FRANÇAISE

Président / President
Jean Pierre POLLET

Direction de Site / Site management
Vincent COATANE
v.coatanea@cfpmt.fr

Accueil & Standard / Reception & switchboard
Tel +33 (0)21.99.20.50
contact@cfpmt.fr

NOTES

NOUVELLES VAGUES

Laboratoire & Technologie



PRODUITS / SERVICES

Laboratoire d'analyse spécialisé dans le contrôle des produits aquatiques (physico-chimie, biochimie, microbiologie, métrologie, sensoriel)

Halle technologique pour la mise au point et le développement de produits alimentaires élaborés (produit frais, salés, séchés, fumés, conserves, plats cuisinés,...)

Formation à la carte

CARACTÉRISTIQUES

- Contrôle analytique de produits aquatiques et d'eau
- Valorisation des coproduits aquatiques
- Analyse de cycle de vie, bilan carbone (ACV)
- Etudes technico-économiques
- Recherche appliquée, étude d'intérêt collectif pour la filière
- Organisme de formation
- Expertise/Audit/Conseil
- Panel d'experts sensoriels



PRODUCTS/SERVICES

Laboratory specialized in the analysis and control of aquatic products and water (physicochemistry, biochemistry, microbiology, metrology, sensory analysis)

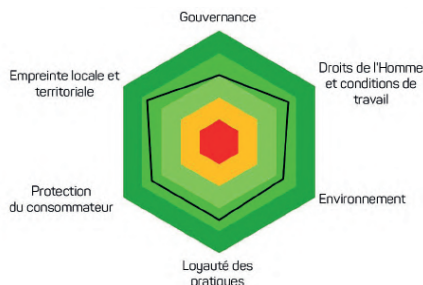
Technological hall for the development and optimization of processed food products (fresh, salted, dried, smoked, canned, ready-to-eat meals, etc.)

Customized training program

CHARACTERISTICS

- Analytical control of products
- Valorization of aquatic by-products
- Life Cycle Assessment (LCA), carbon foot print
- Techno-economic studies
- Applied research and collective interest studies for the sector
- Training organization
- Expertise/Audit/Consulting
- Panel of sensory experts

DIAGNOSTIC RSE



CERTIFICATIONS / LABELS

RSE

• Réduction de l'empreinte carbone :

Réduire notre impact écologique en diminuant nos consommations énergétiques et en limitant les émissions de gaz à effet de serre (audits énergétiques, intégration de solutions innovantes et écologiques).

• Gestion des déchets :

Miser sur le tri sélectif et adopter une approche d'économie circulaire en veillant à réduire les déchets, à réutiliser et à recycler dans une logique de responsabilité collective.

• Achats responsables :

Privilégier les fournisseurs locaux et engagés dans des pratiques respectueuses de l'environnement et des droits sociaux en renforçant ainsi notre chaîne d'approvisionnement durable.

Directrice Générale / Chief executive officer

Laurence HERIPRET

Tel +33 (0)3.21.83.91.31

contact@pfinouvellesvagues.com

Directeur des opérations / Chief operating officer

Benoit HILLION

Tel +33 (0)3.21.83.91.31

contact@pfinouvellesvagues.com



PRODUITS / SERVICES

Le kit enzymatique PRECICE®, développé par NOVOCIB, permet de détecter beaucoup plus tôt les premiers signes d'altération du poisson par rapport aux autres méthodes.

Les principaux avantages du kit PRECICE® sont sa précision et l'absence de composants nocifs, ce qui permet de l'utiliser directement sur les sites industriels. Le kit PRECICE® permet de qualifier objectivement l'état de la matière première et ses variations. Une forte corrélation avec d'autres méthodes a été démontrée dans le cadre de projets d'évaluation sur plusieurs espèces.

CARACTÉRISTIQUES

NOVOCIB est une start-up de biotechnologie créée en 2005 avec le soutien du Concours National d'Entreprises de Technologies Innovantes du Ministère de la Recherche, et implantée sur le port de pêche de Boulogne sur mer.

Le kit PRECICE® a été inventé par NOVOCIB



PRODUCTS/SERVICES

NOVOCIB has developed PRECICE® kit, the first industrial solution for rapid and accurate control of fish freshness. Since 2017 the method is available in Boulogne-sur-Mer, biggest fish-processing platform in Europe.

PRECICE® assay has shown good correlation with other physico-chemical methods used for fish quality assessment. The method does not require organic solvents or toxic compound and is suited for « on-site » quality control.

CHARACTERISTICS

NOVOCIB is a biotech company created in 2005 with French National Contest Award.

NOVOCIB invented PRECICE® kit

DIAGNOSTIC RSE

RSE

CERTIFICATIONS / LABELS

avril 2025 : norme AFNOR XP V45-077.



Président / President

Larissa BALAKIREVA

Tel +33 (0)6.31.44.68.05

lbalakireva@novocib.com

NOTES



L'EXPERTISE AU SERVICE DE VOS PROJETS INDUSTRIELS

Débit, Tôlerie, Usinage, Soudure MIG, TIG, circulaire, robotisé, Cintrage, Meulage, Assemblage

✉ esat.cial@appsh-boulogne.fr

📞 03.21.10.06.23



Les avantages avec l'ESAT du Boulonnais ?

- Réduction de la contribution AGEFIPH
- Engagement RSE & impact social positif



by nausicaã

Bénéficiez de notre expertise pour
proposer des **produits de la mer** de
saison, responsables et durables !





LATIN



Aiguillat / Roussette	Dogfish	Galludo	Squalidae
Albacore	Yellowfin Tuna	Rabil	Thunnus albacares
Algue	Seaweed	Alga marina	Algae
Alose	Shad	Alosa	Alosa alosa
Anchois	Anchovy	Anchoa	Engraulidae
Anguille	Eel	Anguilla	Anguilla anguilla
Araignée de mer	Spider crab	Centolla	Maja squinado
Bar	Bass	Lubina	Dicentrarchus Labrax
Barbue	Brill	Rémol	Scophthalmus rhombus
Baudroie / Lotte	Burbot / Anglerfish / Monkfish	Rape	Lophius piscatorius
Beryx	Alfonsino	Besuco americano	Beryx splendens
Bigorneau	Periwinkle	Bigaro	Littorina littorea
Bogue	Bogue	Boga	Boops boops
Bonite	Bonito	Bonito	Sarda
Bonite à ventre rayé	Skipjack tuna	Bonite à ventre rayé	Katsuwonus pelamis
Brème de mer	Ray's bream	Japuta	Brama brama
Brochet	Pike	Lucio	Esox lucius
Brosme	Tusk	Brosmio	Brosme brosme
Buccin / Bulot	Whelk	Bocina	Buccinum undatum
Cabillaud / Morue	Cod	Bacalao	Gadus morhua
Calamar / Encornet	Squid	Calamar	Loligo vulgaris
Capelan	Capelin	Capelan	Mallotus villosus
Cardine franche	Megrim	Gallo	Lepidorhombus whiffiagonis
Carpe	Carp	Carpa	Cyprinus carpio
Carrelet / Plie	Plaice	Solla	Pleuronectes platessa
Chinchard	Horse mackerel	Jurel	Trachurus trachurus
Civelle	Elver	Anguila	Anguilla anguilla
Clam	Clam	Almeja	Mya arenaria
Cobia	Cobia	Cobia	Rachycentron canadum
Colin d'Alaska / Lieu d'Alaska	Alaska pollock	Abadejo de Alasca	Theragra chalcogramma
Congre	Conger	Congrio	Conger conger
Coque	Cockle	Berberecho	Cardium edule
Coquille Saint-Jacques	King scallop	Vieira	Pecten maximus
Couteau	Razor shell	Navaja	Solenidae
Crabe / Tourteau	Crab	Cangrejo	Cancer pagurus
Crabe royal	King crab	Cangrejo russo	Paralithodes camchatica
Crevette rose	Prawn	Camaron	Palaemon serratus
Crevette grise	Shrimp	Quisquilla	Crangon
Dorade	Sea Bream	Esparido	Pagellus Bogaraveo
Dorade royale	Gilt Head Bream	Dorado	Sparus aurata
Ecrevisse	Crayfish	Camaron	Astacus / Cambrascus
Eglefin frais	Haddock	Eglefino	Melanogrammus aeglefinus
Emissole	Smooth Hound	Musola	Mustelus mustelus



LATIN

Lexique PDM / Seafood glossary - L xico

Emissole	Smooth Hound	Musola	Mustelus mustelus
Empereur / Hoplostète rouge	Orange roughy	Reloj	Hoplostethus atlanticus
Encornet / Calamar	Squid	Calamar	Loligo vulgaris
Eperlan	Smelt	Eperlan	Osmerus eperlanus
Espadon	Swordfish	Pez espada	Xiphias gladius
Esturgeon	Sturgeon	Esturion	Acipenser sturio
Etrille	Velvet swim crab	N�cora	Liocarcinus puber
Flet commun	Flounder	Platija	Platichthys flesus
Flétan	Halibut	Halibut	Hippoglossus hippoglossus
Flétan noir	Greenland halibut	Hipogloso negro	Reinhardtius hippoglossoides
Germon	Albacore	Albacora	Thunnus alalunga
Grenadier	Grenadier	Granadero	Coryphaenoides rupestris
Griset	Black sea bream	Chopa	Spondyliosoma cantharus
Grondin Perlon	Yellow gurnard	Bejel	Trigla lucerna
Grondin rouge	Red Gurnard	Arete	Aspitrigla cuculus
Haddock / Eglefin fumé	Smoked Haddock	Haddock ahumado	
Hareng	Herring	Arenque	Clupea harengus harengus
Hoki	Hoki	Merluza azul	Macruronus novaezelandiae
Homard	Lobster	Bogavante	Homarus
Hoplostète rouge / Empereur	Orange roughy	Reloj	Hoplostethus atlanticus
Hêtre	Oyster	Ostra	Ostrea
Langouste	Crawfish	Langosta	Jasus / Panulirus
Langoustine	Norway lobster / Scampi	Cigala	Nephrops norvegicus
Lieu d'Alaska / Colin d'Alaska	Alaska pollock	Abadejo de Alasca	Theragra chalcogramma
Lieu jaune	Pollock	Abadejo	Pollachius pollachius
Lieu noir	Saithe	Palero	Pollachius virens
Limande	Dab	Limanda	Limanda limanda
Limande sole	Lemon sole	Mendo limon / Lenga Lisa	Microstomus kitt
Lingue	Ling	Maruca	Molva
Lompe	Lumpfish	Lompo	Cyclopterus lumpus
Lotte / Baudroie	Monkfish / anglerfish / Burbot	Rape	Lophius piscatorius
Loup	Catfish	Perro del norte	Anarhichas
Maigre	Meagre	Corbina	Argyrossomus regius
Maquereau	Mackerel	Caballa	Scomber scombrus
Marlin / Makaire	Marlin	Marlin	Makaira
Merlan	Whiting	Merlan	Merlangius merlangus
Merlu	Hake	Merluza	Merluccius merluccius
Mérou	Grouper	Mero / Charna	Epinephelus
Morue / Cabillaud	Cod	Bacalao	Gadus morhua morhua
Moule	Blue mussel	Mejillon	Mytilus edulis
Mulet	Grey mullet	Lisa	Mugil cephalus



LATIN



Ormeau / Oreille de mer	Albalone	Oreja de mar	Haliotis tuberculata
Oursin	Sea urchin	Erizo de mar	Echinus
Pageot	Pandora	Breca	Pagellus erythrinus
Pagre commun	Red Porgy	Pargo	Pagrus pagrus
Palourde	Grooved carpet shell	Almeja fina	Tapes decussatus
Panga / Pangasius	Panga / Pangasius	Panga / Pangasius	Pangasius pangasius
Perche	Perch	Perca	Perca fluviatilis
Pétoncle	Bay scallop	Vieira	Pecten
Phycis	Forkbeard	Broto de fango	Phycis blennoides
Picarel	Picarel	Caramel	Spicara smaris
Plie	Plaice	Solla	Pleuronectes platessa
Pocheteau gris	Flapper skate	Raya noruega	Raja batis
Pouce pied	Goose barnacle	Percebe	Pollicipes cornucopia
Poulpe	Octopus	Pulpo	Octopus vulgaris
Raie	Skate	Raya	Raja
Rascasse	Scorpionfish	Rascacio	Scorpaena
Requin taupe	Porbeagle	Cailon marajo	Lamna nasus
Requin-hâ	School shark	Cazon	Galeorhinus galeus
Rogue	Roe	Huevas	
Rouget-barbet	Red mullet	Salmonete	Mullus surmuletus
Roussette / Aiguillat	Dogfish	Galludo	Squalidae
Sabre	Black scabbard	Sable	Trichiurus
Saint-Pierre / Zée	John Dory	Pez de San Pedro	Zeus faber
Salicorne	Salicorne	Salicorne	
Sandre	Pike perch	Lucioperca	Stizostedion lucioperca
Sar	White bream	Sargo	Diplodus sargus
Sardine	Sardine	Sardina	Sardina pilchardus
Saumon	Atlantic salmon	Simon	Salmo salar
Sébaste	Redfish / Ocean perch	Gallineta nordica	Sebastes
Seiche	Cuttlefish	Jibia	Sepia officinalis
Sole commune	Dover sole	Lenguado comun	Solea solea / Solea vulgaris
Sole perdrix	Thickback sole	Golleta	Microchirus variegatus
Sonneur commun	Black cardinal fish	Boca negra	Epigonus telescopus
Spiruline	Spirulina	Espirulina	Spirulina maxima
Sprat	Sprat	Espadin	Sprattus sprattus
Tacaud	Pout	Faneca	Trisopterus luscus
Thon	Tuna	Atun	Thunnidae
Thon rouge	Bluefin Tuna	Atun (rojo)	Thunnus thynnus
Tilapia	Tilapia	Tilapia	Oreochromis
Tourteau	Edible crab	Buey	Cancer pagurus
Tourteau / Crabe	Crab	Cangrejo	Cancer pagurus
Truite	Trout	Trucha	Salmo trutta
Turbot	Turbot	Rodaballo	Psetta maxima
Vive	Weever	Arana escorpion	Trachinidae

Ce lexique propose les appellations usuelles des principales espèces de produits de la mer.
Le Gie Opale Achats décline toute responsabilité quant aux appellations officielles
qui sont disponibles sur <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Poissons>



LATIN

Seafood glossary / Lexique PDM - México

Alaska pollock	Colin d'Alaska / Lieu d'Alaska	Abadejo de Alasca	Theragra chalcogramma
Albacore	Germon	Albacora	Thunnus alalunga
Albalone	Ormeau / Oreille de mer	Oreja de mar	Haliotis tuberculata
Alfonsino	Beryx	Besuco americano	Beryx splenden
Anchovy	Anchois	Anchoa	Engraulidae
Anglerfish / Burbot / Monkfish	Baudroie / Lotte	Rape	Lophius piscatorius
Artic char	Omble chevalier	Salvelino	Salvelinus alpinus
Atlantic salmon	Saumon	Simon	Salmo salar
Bass	Bar	Lubina	Dicentrarchus Labrax
Bay scallop	Pétoncle	Vieira	Pecten
Black cardinal fish	Sonneur commun	Boca negra	Epigonus telescopus
Black scabbard	Sabre	Sable	Trichiurus
Black sea bream	Griset	Chopa	Spondylosoma cantharus
Blue mussel	Moule	Mejillon	Mytilus edulis
Bluefin Tuna	Thon rouge	Atun (rojo)	Thunnus thynnus
Bogue	Bogue	Boga	Boops boops
Bonito	Bonite	Bonito	Sarda
Brill	Barbue	Rémol	Scophthalmus rhomus
Burbot / Anglerfish / Monkfish	Baudroie / Lotte	Rape	Lophius piscatorius
Capelin	Capelan	Capelan	Mallotus villosus
Carp	Carpe	Carpa	Cyprinus carpio
Catfish	Loup	Perro del norte	Anarhichas
Clam	Clam	Almeja	Mya arenaria
Cobia	Cobia	Cobia	Rachycentron canadum
Cockle	Coque	Berberecho	Cardium edule
Cod	Cabillaud / Morue	Bacalao	Gadus morhua
Conger	Congre	Congrio	Conger conger
Crab	Crabe / Tourteau	Cangrejo	Cancer pagurus
Crawfish	Langouste	Langosta	Jasus /Panulirus
Crayfish	Ecrevisse	Camaron	Astacus / Cambrasmus
Cuttlefish	Seiche	Jibia	Sepia officinalis
Dab	Limande	Limanda	Limanda limanda
Dogfish	Aiguillat / Roussette	Galludo	Squalidae
Dover sole	Sole commune	Lenguado comun	Solea solea / solea vulgaris
Edible crab	Tourteau	Buey	Cancer pagurus
Eel	Anguille	Anguila	Anguilla anguilla
Elver	Civelle	Anguila	Anguilla anguilla
Flapper skate	Pocheteau gris	Raya noruega	Raja batis
Flounder	Flet commun	Platija	Platichthys flesus
Forkbeard	Phycis	Brotola de fango	Phycis blennoides
Gilt Head Bream	Dorade royale	Dorado	Sparus aurata



LATIN



Goose barnacle	Pouce pied	Percebe	Pollicipes cornucopia
Greenland halibut	Flétan noir	Hipogloso negro	Reinhardtius hippoglossoides
Grenadier	Grenadier	Granadero	Coryphaenoides rupestris
Grey mullet	Mulet	Lisa	Mugil cephalus
Grooved carpet shell	Palourde	Almeja fina	Tapes descussatus
Grouper	Mérou	Mero / Charna	Epinephelus
Haddock	Eglefin frais	Eglefino	Melanogrammus aeglefinus
Hake	Merlu	Merluza	Merluccius merluccius
Halibut	Flétan	Halibut	Hippoglossus hippoglossus
Herring	Hareng	Arenque	Clupea harengus harengus
Hoki	Hoki	Merluza azul	Macruronus novaezelandiae
Horse mackerel	Chinchard	Jurel	Trachurus trachurus
John Dory	Saint-Pierre / Zée	Pez de San Pedro	Zeus faber
King crab	Crabe royal	Cangrejo russo	Paralithodes camchatica
King scallop	Coquille Saint-Jacques	Vieira	Pecten maximus
Lemon sole	Limande sole	Mendo limon / Lenga Lisa	Microstomus kitt
Ling	Lingue	Maruca	Molva
Lobster	Homard	Bogavante	Homarus
Lumpfish	Lompe	Lompo	Cyclopterus lumpus
Mackerel	Maquereau	Caballa	Scomber scombrus
Marlin	Marlin / Makaire	Marlin	Makaira
Meagre	Maigre	Corbina	Argyrossomus regius
Megrim	Cardine franche	Gallo	Lepidorhombus whiffiagonis
Monkfish / Anglerfish / Burbot	Baudroie / Lotte	Rape	Lophius piscatorius
Norway lobster/scampi	Langoustine	Cigala	Nephrops norvegicus
Octopus	Poulpe	Pulpo	Octopus vulgaris
Orange roughy	Empereur / Hoplostète rouge	Rejoj	Hoplostethus atlanticus
Oyster	Huître	Ostra	Ostrea
Pandora	Pageot	Breca	Pagellus erythrinus
Panga / Pangasius	Panga / Pangasius	Panga / pangasius	Pangasius pangasius
Perch	Perche	Perca	Perca fluviatilis
Periwinkle	Bigorneau	Bigaro	Littorina littorea
Picarel	Picarel	Caramel	Spicara smaris
Pike	Brochet	Lucio	Esox lucius
Pike perch	Sandre	Lucioperca	Stizostedion lucioperca
Plaice	Carrelet / Plie	Solla	Pleuronectes platessa
Plaice	Plie	Solla	Pleuronectes platessa
Pollock	Lieu jaune	Abadejo	Pollachius pollachius
Porbeagle	Requin taupe	Cailon marajo	Lamna nasus
Pout	Tacaud	Faneca	Trisopterus luscus
Prawn	Crevette rose	Camaron	Palaemon serratus



LATIN

Seafood glossary / Lexique PDM - L xico

Ray's bream	Br�me de mer	Japuta	Brama brama
Razor shell	Couteau	Navaja	Solenidae
Red Gurnard	Grondin rouge	Arete	Aspitrigla cuculus
Red mullet	Rouget-barbet	Salmonete	Mullus surmuletus
Red Porgy	Pagre commun	Pargo	Pagrus pagrus
Redfish / Ocean perch	Sébaste	Gallineta nordica	Sebastes
Roe	Rogue	Huevas	
Saithe	Lieu noir	Palero	Pollachius virens
Salicorne	Salicorne	Salicorne	
Sardine	Sardine	Sardina	Sardina pilchardus
Scallop (King)	Coquille Saint-Jacques	Vieira	Pecten maximus
School shark	Requin-h�	Cazon	Galeorhinus galeus
Scorpionfish	Rascasse	Rascacio	Scorpaena
Sea Bream	Dorade	Esparido	Pagellus Bogaraveo
Sea urchin	Oursin	Erizo de mar	Echinus
Seaweed	Algue	Alga marina	Algae
Shad	Alose	Alosa	Alosa alosa
Shrimp	Crevette grise	Quisquilla	Crangon
Skate	Raie	Raya	Raja
Skipjack tuna	Bonite � ventre ray�	Bonite � ventre ray�	Katsuwonus pelamis
Smelt	Eperlan	Eperlan	Osmerus eperlanus
Smoked Haddock	Haddock / Eglefin fum�	Haddock ahumado	
Smooth Hound	Emissole	Musola	Mustelus mustelus
Spider crab	Araignée de mer	Centolla	Maja squinado
Spirulina	Spiruline	Espirulina	Spirulina maxima
Sprat	Sprat	Espadin	Sprattus sprattus
Squid	Calamar / Encornet	Calamar	Loligo vulgaris
Sturgeon	Esturgeon	Esturion	Acipenser sturio
Swordfish	Espadon	Pez espada	Xiphias gladius
Thickback sole	Sole perdr�	Golleta	Microchirus variegatus
Tilapia	Tilapia	Tilapia	Oreochromis
Trout	Truite	Trucha	Salmo trutta
Tuna	Thon	Atun	Thunnidae
Turbot	Turbot	Rodaballo	Psetta maxima
Tusk	Brosme	Brosmio	Brosme brosme
Velvet swim crab	Etrille	N�cora	Liocarcinus puber
Weever	Vive	Arana escorpion	Trachinidae
Whelk	Buccin / Bulot	Bocina	Buccinum undatum
White bream	Sar	Sargo	Diplodus sargus
Whiting	Merlan	Merlan	Merlangius merlangus
Yellow gurnard	Grondin Perlon	Bejel	Trigla lucerna
Yellowfin Tuna	Albacore	Rabil	Thunnus albacares

This glossary gives the common names of the main species of seafood products.
 G e Opale Achats accepts no responsibility for the official names of these products.
 available on <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Poissons>



LATIN



Abadejo	Lieu jaune	Pollock	Pollachius pollachius
Abadejo de Alaska	Colin d'Alaska / Lieu d'Alaska	Alaska pollock	Theragra chalcogramma
Albacora	Germón	Albacore	Thunnus alalunga
Alga marina	Algue	Seaweed	Algae
Almeja	Clam	Clam	Mya arenaria
Almeja fina	Palourde	Grooved carpet shell	Tapes descussatus
Alosa	Alose	Shad	Alosa alosa
Anchoa	Anchois	Anchovy	Engraulidae
Anguila	Anguille	Eel	Anguilla anguilla
Anguila	Civelle	Elver	Anguilla anguilla
Arana escorpion	Vive	Weever	Trachinidae
Arenque	Hareng	Herring	Clupea harengus harengus
Arete	Grondin rouge	Red Gurnard	Aspitrigla cuculus
Atun	Thon	Tuna	Thunnidae
Atun rojo	Thon rouge	Bluefin Tuna	Thunnus thynnus
Bacalao	Cabillaud / Morue	Cod	Gadus morhua
Bejel	Grondin Perlon	Yellow gurnard	Trigla lucerna
Berberecho	Coque	Cockle	Cardium edule
Besuco americano	Beryx	Alfonsino	Beryx splendens
Bigaro	Bigorneau	Periwinkle	Littorina littorea
Boca negra	Sonneur commun	Black cardinal fish	Epigonus telescopus
Bocina	Buccin / Bulot	Whelk	Buccinum undatum
Boga	Bogue	Bogue	Boops boops
Bogavante	Homard	Lobster	Homarus
Bonite à ventre rayé	Bonite à ventre rayé	Skipjack tuna	Katsuwonus pelamis
Bonito	Bonite	Bonito	Sarda
Breca	Pageot	Pandora	Pagellus erythrinus
Brosmio	Brosme	Tusk	Brosme brosme
Brotola de fango	Phycis	Forkbeard	Phycis blennoides
Buey	Tourteau	Edible crab	Cancer pagurus
Caballa	Maquereau	Mackerel	Scomber scombrus
Cailon marajo	Requin taupe	Porbeagle	Lamna nasus
Calamar	Calamar/Encornet	Squid	Loligo vulgaris
Camaron	Crevette rose	Prawn	Palaemon serratus
Camaron	Ecrevisse	Crayfish	Astacus / Cambrastus
Cangrejo	Crabe / Tourteau	Crab	Cancer pagurus
Cangrejo ruso	Crabe royal	King crab	Paralithodes camchatica
Capelan	Capelan	Capelin	Mallotus villosus
Caramel	Picarel	Picarel	Spicara smaris
Carpa	Carpe	Carp	Cyprinus carpio
Cazon	Requin-hâ	School shark	Galeorhinus galeus
Centolla	Araignée de mer	Spider crab	Maja squinado
Chopa	Griset	Black sea bream	Spondyliosoma cantharus
Cigala	Langoustine	Norway lobster / Scampi	Nephrops norvegicus
Cobia	Cobia	Cobia	Rachycentron canadum
Congrio	Congre	Conger	Conger conger
Corbina	Maigre	Meagre	Argyrossomus regius



Dorado	Dorade royale	Gilt Head Bream	Sparus aurata
Eglefino	Eglefin frais	Haddock	Melanogrammus aeglefinus
Eperlan	Eperlan	Smelt	Osmerus eperlanus
Erizo de mar	Oursin	Sea urchin	Echinus
Espadin	Sprat	Sprat	Sprattus sprattus
Esparido	Dorade	Sea Bream	Pagellus Bogaraveo
Espirulina	Spiruline	Spirulina	Spirulina maxima
Esturion	Esturgeon	Sturgeon	Acipenser sturio
Faneca	Tacaud	Pout	Trisopterus luscus
Gallineta nordica	Sébaste	Redfish / Ocean perch	Sebastes
Gallo	Cardine franche	Megrim	Lepidorhombus whiffiagonis
Galludo	Aiguillat / Roussette	Dogfish	Squalidae
Golleta	Sole perdrix	Thickback sole	Microchirus variegatus
Granadero	Grenadier	Grenadier	Coryphaenoides rupestris
Haddock ahumado	Haddock / Eglefin fumé	Smoked Haddock	
Halibut	Flétan	Halibut	Hippoglossus hippoglossus
Hipogloso negro	Flétan noir	Greenland halibut	Reinhardtius hippoglossoides
Huevas	Rogue	Roe	
Japuta	Brème de mer	Ray's bream	Brama brama
Jibia	Seiche	Cuttlefish	Sepia officinalis
Jurel	Chinchard	Horse mackerel	Trachurus trachurus
Langosta	Langouste	Crawfish	Jasus / Panulirus
Lenguado comun	Sole commune	Dover sole	Solea solea / solea vulgaris
Limanda	Limande	Dab	Limanda limanda
Lisa	Mulet	Grey mullet	Mugil cephalus
Lompo	Lompe	Lumpfish	Cyclopterus lumpus
Lubina	Bar	Bass	Dicentrarchus Labrax
Lucio	Brochet	Pike	Esox lucius
Lucioperca	Sandre	Pike perch	Stizostedion lucioperca
Marlin	Marlin / Makaire	Marlin	Makaira
Maruca	Lingue	Ling	Molva
Mejillon	Moule	Blue mussel	Mytilus edulis
Mendo limon / Lenga Lisa	Limande sole	Lemon sole	Microstomus kitt
Merlan	Merlan	Whiting	Merlangius merlangus
Merluza	Merlu	Hake	Merluccius merluccius
Merluza azul	Hoki	Hoki	Macruronus novaezelandiae
Mero / Charna	Mérou	Grouper	Epinephelus
Musola	Emissole	Smooth Hound	Mustelus mustelus
Navaja	Couteau	Razor shell	Solenidae
Nécora	Etrille	Velvet swim crab	Liocarcinus puber
Oreja de mar	Ormeau / Oreille de mer	Albalone	Haliotis tuberculata



Ostra	Huître	Oyster	Ostrea
Palero	Lieu noir	Saithe	Pollachius virens
Panga / Pangasius	Panga / Pangasius	Panga / pangasius	Pangasius pangasius
Pargo	Pagre commun	Red Porgy	Pagrus pagrus
Perca	Perche	Perch	Perca fluviatilis
Percebe	Pouce pied	Goose barnacle	Pollicipes cornucopia
Perro del norte	Loup	Catfish	Anarhichas
Pez de San Pedro	Saint-Pierre / Zée	John Dory	Zeus faber
Pez espada	Espadon	Swordfish	Xiphias gladius
Platja	Flet commun	Flounder	Platichthys flesus
Pulpo	Poulpe	Octopus	Octopus vulgaris
Quisquilla	Crevette grise	Shrimp	Crangon
Rabil	Albacore	Yellowfin Tuna	Thunnus albacares
Rape	Baudroie / Lotte	Burbot / Anglerfish / Monkfish	Lophius piscatorius
Rascacio	Rascasse	Scorpionfish	Scorpaena
Raya	Raie	Skate	Raja
Raya noruega	Pocheteau gris	Flapper skate	Raja batis
Reloj	Empereur / Hoplostète rouge	Orange roughy	Hoplostethus atlanticus
Reloj	Hoplostète rouge / Empereur	Orange roughy	Hoplostethus atlanticus
Rémol	Barbue	Brill	Scophthalmus rhomus
Rodaballo	Turbot	Turbot	Psetta maxima
Rascacio	Rascasse	Scorpionfish	Scorpaena
Raya	Raie	Skate	Raja
Raya noruega	Pocheteau gris	Flapper skate	Raja batis
Reloj	Empereur / Hoplostète rouge	Orange roughy	Hoplostethus atlanticus
Reloj	Hoplostète rouge / Empereur	Orange roughy	Hoplostethus atlanticus
Rémol	Barbue	Brill	Scophthalmus rhomus
Rodaballo	Turbot	Turbot	Psetta maxima
Sable	Sabre	Black scabbard	Trichiurus
Salicorne	Salicorne	Salicorne	
Salmonete	Rouget-barbet	Red mullet	Mullus surmuletus
Salvelino	Omble chevalier	Arctic char	Salvelinus alpinus
Sardina	Sardine	Sardine	Sardina pilchardus
Sargo	Sar	White bream	Diplodus sargus
Simon	Saumon	Atlantic salmon	Salmo salar
Solla	Carrelet / Plie	Plaice	Pleuronectes platessa
Tilapia	Tilapia	Tilapia	Oreochromis
Trucha	Truite	Trout	Salmo trutta
Vieira	Coquille Saint-Jacques	King scallop	Pecten maximus
Vieira	Pétoncle	Bay scallop	Pecten

Este glosario recoge los nombres comunes de las principales especies de productos del mar.
 Gie Opale Achats no se hace responsable de los nombres oficiales de estos productos.
 disponible en <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Poissons>

AU PLUS PROCHE DE VOTRE ACTIVITÉ!

Verspieren Credit & Finance, partenaire référencé du **GIE OPALE ACHATS** vous accompagne dans la gestion de votre police d'assurance-crédit et toutes vos questions liées aux financements.



Sécurisation de vos ventes
pour éviter les impayés



Financement
de votre poste Clients



Obtention de financements
pour vos véhicules et matériels



AGENDA

MARDI 8 JUILLET 2025

Journée Arbitrage
Syndicat des
Mareyeurs/GIE OPALE
ACHATS

NOUS CONTACTER

Ghislain VERSTRAETE

g.verstraete@verspierencreditfinance.com
06 62 48 26 67

www.verspierencreditfinance.com



ENTREPRISES
de **A à Z**
COMPANIES from A to Z

A	ACCARY	132
	ALVI MANAGEMENT - Bureau d'étude	216
	ANCRE MARINE	48
	APPETI'MARINE	152
	AQUANORD ICTHUS	22
	AQUIMER	217
	ARMEMENT BOULONNAIS	36
	ATLANTIC FRESH EUROPE	98
B	BAADER FRANCE	184
	BAKKAFROST FRANCE	99
	BERNHARDT DELTASACS	172
	BIONAMERIS	23
	BMR TRANSPORTS BY DELANCHY	200
	BOULOGNE DIRECT	90
	BOULOGNE EMBALLAGE	173
	BOULOGNE MAREE	201
	BOULOGNE SEAFOOD	91
	BOURGAIN & FILS	133
	BSM TRANSPORTS	202
C	CAPITAINE HOUAT GROUPE INTERMARCHÉ	49
	CBM FILETAGE	50
	CFPMT	218
	CHANADE MAREE	82
	CHANNEL SEAFOOD	100
	COBOMA	51
	COFIMA SN	52
	COMPTOIR D'ACHAT BOULONNAIS	42
	COMPTOIR DES PECHEURS BOULONNAIS	53
	COMPTOIRS OCEANQUES	54
	CONEGAN	92
	CONHEXA	190
	CONTINENTAL SEAFOOD	101
	COOPERATIVE MARITIME ETAPLOISE / CME	43
	COPALIS INDUSTRIE	160

COPROMER TRANSPORTS - DELANCHY	203
CREATIVE SEAFOOD FRANCE	102
CRENO IMPEX	103
CREPIN MANUTENTION CONTINUE	185
CRISTAL SEAFOOD	104
CRMJ PRESTATIONS	83
CRUSTA'C	146
CS MAREE	105
CSE GLOBAL	204

D	DELTA MAREE SN	55
	DEMARNE / DEMARNE LS	56
	DFDS LOGISTICS A/S	205
	DIRECT OCEAN	106

E	ECLOSERIE MARINE DE GRAVELINES ICHTUS	24
	EMBAL MARTIN	174
	ENTREPOT SDPN	191
	ESKIMO	57
	ESPERSEN FRANCE	107
	EUROFILETS	84
	EUROFREEZE	192
	EURONOR / COMPTOIR DES PÊCHES D'EUROPE DU NORD	37
	EVIOSYS	175

F	FABRICE BREFORT MYTICULTEUR EIRL	25
	FFG MAREE	58
	FINDUS	153
	FISHLINE	108
	FJORD IMPORT	109
	FRAIS EMBAL	93
	FRESHPACK	110

G	GELFISH EXPLOITATION	111
	GELMER GREENLAND SEAFOOD	154

GENERALE IMPORTATION NORD	112
GEOFRET	206
GOELAND MAREE	59
GROUPE EMILE FOURNIER & FILS	134

H	HIMBER TECHNOLOGIES	186
	HYS	113

I	ICE FRESH SEAFOOD	114
	ICELAND SEAFOOD FRANCE	115
	IGLOO DU NORD	193
	IGOR - NI FRANCE	30

J	JC DAVID	135
	JEAN DEROT	60
	JOHN DRIEGE FRANCE	207
	JP COLL	61
	JP MAREE	62

K	KELIFOS	161
	KNAUF INDUSTRIES	176
	KOTRA FRANCE	208

L	L'ARGONAUTE	63
	LASSALLE FILETS	94
	LE GARREC GROUPE	38
	LECRI MAREE BOULOGNE-SUR-MER	116
	LES CHALUTIERS DU BOULONNAIS	64
	LES ENTREES DE LA MER	155
	LES PRODUITS COTIERS	65
	LES SIRENES BOULONNAISES	66

M	MAISON PERARD	142
	MARCEL BAEY / SUEMPOL FRANCE	136

MAREE COTE D'OPALE	137
MARINE SAS	117
MARTIN SAS	67
MD SALMON PRESTATIONS	85
MI-CA PRESTATIONS	86
MJ MAREE	68
MONDIAL NAVYS EMBALLAGES	177
MOULES DE BOUCHOT DE LA COTE D'OPALE	26
MOWI	69

N	NATIONAL 1	118
	NECTON	119
	NEGOFISH	87
	NORDVIK	120
	NORFRIGO	194
	NORFRIGO-FRANCEGEL	178
	NORSEA	121
	NOUVELLES VAGUES - Aquaculture	27
	NOUVELLES VAGUES - Laboratoire & Technologie	219
	NOVO FOOD	122
	NOVOCIB	220
	NUEVA PESCANOVA FRANCE	147

O	OCEAN DELICES	156
	OCEANORD	123
	OLANO	209
	OPALE VIVIER	31
	OVE	168

P	PANDALUS FRANCE	124
	PECHERIES DES HAUTS DE FRANCE	70
	PETIT PIERRE	143
	PHENIX DISTRIBUTION	71
	POLYPOR/DISTRIFOOD EMBALLAGE	179
	POMONA FOODTRADE	125
	POPPE BOULOGNE	72

PREMIUM SELECTION FRANCE	73
PURE SALMON FRANCE	162

R REGAL MAREE	74
REYNAUD NORD / PAS-DE-CALAIS	126

S SALAISONS CORRUE	138
SCOPALE	39
SELECT OPALE	32
SELIMER	180
SMT 62 / PRODIA NORD	163
SN DOLLEANS	75
SOFRIOLOG	195
SOMACO VIVES EAUX	76
SOPROPECHE	164
SOTRALIM	196
STARGEL SEAFOODS	127
STEF TRANSPORT BOULOGNE	210

T TDK TRANSPORT	211
TRANSFUM'PECHE	139
TRANSPORT LOGIFREEZE	212
TRANSPORTS MESGUEN	213

U UNI MAREE	77
UNIMA FRAIS	148
UNIPECHE	44

V VADET	78
VALOFISH	165
VARLET DIMAPEL	187
VIKING FRESH FRANCE	128
VSV FRANCE	129

W WHITELINK SEAFOODS FRANCE	79
------------------------------------	----

LE GIE OPALE ACHATS REMERCIÉ SES PARTENAIRES ET SES ANNONCEURS

THANKS THE PARTNERS AND ITS ADVERTISERS

LES PARTENAIRES / PARTNERS



Groupe d'Action Locale
pour la Pêche et l'Aquaculture



MINISTÈRE
DE LA TRANSITION
ÉCOLOGIQUE
ET DE LA COHÉSION
DES TERRITOIRES

*Liberté
Égalité
Fraternité*



Région
Hauts-de-France



Cofinancé
par l'Union
européenne

LES ANNONCEURS / ADVERTISERS

ADA Multi-Techniques	Arnaud DACQUIN	arnaud.dacquin@ada-refrigeration.com Tél. +33(0)3.27.86.95.60	p.144
ADA Réfrigération	Alexis DACQUIN	contact@ada-refrigeration.com Tél. +33(0)9.70.66.94.10	p.144
Albert Déofilm	Guillaume LOUCHART	glouchart@albertplastiques.com Tél. +33(0)7.86.32.19.15	p.182
APPSH	Philippe THELIER	Philippe.thelier@appsh-boulogne.fr Tél. +33(0)6.85.62.12.48	p.221
Association Tous Parrains	Dorys EVRARD	dorys.evrard@tousparrains.com Tél. +33(0)6.98.83.54.71	p.20
Blue Living Lab by Nausicaa	Paul MARIE	livinglab@nausicaa.fr Tél. +33(0)3.21.30.99.99	p.3
Bulles d'Opale	Frédéric BRIOIS	contact@bullesdopale.fr Tél. +33(0)6.72.19.52.85	p.150

Cenpac	Julie DURIBREU	Julie.duribreu@cenpac.fr Tél. +33(0)6.33.74.06.41	p.198
Diversified Communications		www.seafoodexpo.com www.seafoodsource.com	p.12
ELIS, Circular Services At Work	Mahamadou JABBIE	mahamadou.jabbie@elis.com Tél. +33(0)3.21.93.40.50	p.34
Embal Martin	Christophe BARBEAU	christophe.barbeau@embal-martin.com Tél. +33(0)5.49.05.22.84	p.130
Eurofins Laboratoire Nord	Annabelle MSSIHID	eln-serviceclient@ftfr.eurofins.com Tél. +33(0)3.27.86.95.60	p.214
Froid & Service Nord Thermoking	Philippe BERQUIN	Philippe.berquin@thermoking.fr Tél. +33(0)6.76.62.39.92	p.188
I.M Média	LUDOVIC MARTIN	L.Martin@im-media.fr Tél. +33(0)3.21.30.71.00	p.96
Industrade	Florent JUPPEAU	fjuppeau@industrade.fr Tél. +33(0)7.76.39.40.44	p.40
Knauf Industries	Morgane GUIHEUX	Morgane.guiheux@knauf.com Tél. +33(0)6.73.93.42.92	p.46
MIL-TEK Nord/Est	Nicolas GHESQUIERE	nicolas.ghesquiere@miltek-nordest.fr Tél. +33(0)6.87.80.66.46	p.170
Mr.Goodfish	Justine DELETTRE	mrgoodfish@nausicaa.fr Tél. +33(0)3.21.30.99.99	p.222
Natural Fiber Production	Matthieu RUYANT	rgc@blocbox.fr Tél. +33(0)6.22.37.88.02	p.140
Panier de la Mer 62	Sophie CAZENAVE	panierdelamer62@orange.fr Tél. +33(0)7.83.58.22.40	p.158
Paprec	Sébastien BERTRAND	sebastien.bertrand@paprec.com Tél. +33(0)6.26.97.72.65	p.166
Paredes	Ludovic BULTEEL	ludovic.bulteel@paredes.fr Tél. +33(0)6.21.31.11.17	p.80
Port Boulogne Calais	Alain CAILLIER	alain.caillier@portboulognecalais.fr Tél. +33(0)6.62.22.70.82	p.243
SIB imprimerie	Arnaud DIERS	arnaud.diers@sibimprimerie.com Tél. +33(0)6.09.85.26.85	p.242
Socoldis	Céline DEBOVE	cde@socoldis.fr Tél. +33(0)6.14.30.88.40	p.28
Sopano JPC	Sylvie WACOGNE	swacogne@jpcetiquettes.fr Tél. +33(0)6.74.95.52.01	p.88
Suez	Herminie DYCKE-SENICOURT	herminie.senicourt@suez.com Tél. +33(0)7.85.36.54.67	p.244
Takapas	Justine CHEVALIER	info@takapas.fr Tél. +33(0)6.34.84.70.34	p.169
Verspieren Crédit & Finance	Ghislain VERSTRAETE	g.verstraete@verspierencreditfinance.com Tél. +33(0)6.62.48.26.67	p.232

Vous trouverez la liste de nos fournisseurs et partenaires sur notre site internet :
www.gie-opale-achats.fr

Le GIE Opale Achats, structure créée en 2009 par les entreprises de la filière produits de la mer du port de Boulogne/Mer et de ses environs, mutualise et optimise les achats de ses adhérents. Depuis, le groupement s'est ouvert à l'ensemble de la filière agroalimentaire et industrielle du triangle Berck / Dunkerque / Monts des Flandres et compte aujourd'hui **140 entreprises adhérentes** totalisant un **chiffre d'affaires de 1500 millions d'euros** pour un effectif de **5000 personnes**.

Agissant en groupement d'achat et centrale de référencement, le GIE sélectionne un panel de fournisseurs proposant une gamme de solutions éthiques, économiques et qualitatives, répondant aux cahiers des charges de ses adhérents. Il accroît ainsi la compétitivité des entreprises par la réduction des frais généraux et l'augmentation de la qualité de produits et de services. Le GIE Opale Achats offre une large visibilité aux fournisseurs et leur permet de transmettre des offres ciblées et de gagner en efficacité.

A travers sa mission de transition écologique, qui a vu le jour en mars 2024 à la suite de l'étude EIT portée par Boulogne Développement sur le Boulonnais, le GIE Opale Achats accompagne ses adhérents vers une démarche RSE avec la volonté forte d'équilibrer et d'allier l'économie à l'écologie, la productivité à la QVCT (Qualité de Vie et des Conditions de Travail) et la performance à la durabilité.

En parallèle, le GIE Opale Achats a rejoint le réseau COM'EIT et contribue aux côtés de l'ADEME et de la Région Hauts-de-France à la dynamique d'optimisation des flux de l'Ecologie Industrielle et Territoriale du Boulonnais.

Hervé Diers,
Président du Gie Opale Achats

Nous remercions l'Union Européenne et la Région Hauts-de-France qui participent au financement de ce répertoire ainsi que l'ensemble des personnes ayant contribué à sa réalisation.

GIE OPALE ACHATS

140 Boulevard Sarraz Bournet, ZI de Capécure - 62480 Le Portel
03 21 30 80 29 - gie@opaleachats.fr

sib imprimerie

l'impression sans limite

CARTES DE VISITE **FLYERS** LIVRES

Dépliants **BROCHURES**

Magazines Affiches *Sets de table*

PROSPECTUS **Plaquettes**

pochettes **Etiquettes** *livrets*



51 Boulevard de la Liane,
62360 Saint-Léonard



03 21 87 88 89



contact@sibimprimerie.com



sibimprimerie

Ce guide est édité par :

GIE Opale Achats - Le Portel

Tel + 33 (0)3 21 30 80 29

Directeur de la publication :

Hervé Diers

Conception :

Charlotte Petit | Studio Graphique - Montreuil-sur-Mer

Tel + 33 (0)7 87 30 73 42

Impression : SIB - Boulogne-sur-Mer

Tel + 33 (0)3 21 87 88 89

Tirage : 5 000 exemplaires

Nous remercions toutes les personnes
ayant participé à sa réalisation.

Une version électronique est disponible
sur notre site www.gie-opale-achats.fr.





Port
Boulogne
Calais

PLUS QU'UN PORT



La ZA de Capécure transforme 300 000 tonnes
de produits aquatiques chaque année.

TRIEZ VOS DÉCHETS, MAXIMISEZ VOS PROFITS !

**SUEZ, partenaire de confiance du GIE Opale Achats
pour la gestion de vos déchets**

**Bénéficiez d'un panel de services dédiés
à la collecte, au tri et à la valorisation
de vos déchets, à prix attractifs.**



Accompagnement sur la
réglementation en vigueur



Valorisation matière
et énergie



Tarifs attractifs,
grâce au partenariat avec
le GIE Opale Achats



Conseils personnalisés
et plateforme sécurisée
grâce à un interlocuteur
dédié et un espace Clients
Entreprises mis à disposition
par SUEZ.



Collecte de l'ensemble
de vos flux

**Contactez-nous dès à présent
pour en savoir plus sur nos services**



Herminie DYCKE-SENICOURT
+33 (0)7 85 36 54 67
herminie.senicourt@suez.com

