



Port
Boulogne
Calais

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

Le Port Boulogne Calais est le leader européen de la transformation, commercialisation et distribution des produits de la mer avec plus de 200 entreprises. Il concentre toutes les activités de la filière sur un même site.

> 200
entreprises



MAREYAGE / FILETAGE

Commerce de gros, préparation, conditionnement et expédition du poisson frais.

S'approvisionnant directement auprès des producteurs (criée, pêcheurs...) et des importateurs, les mareyeurs bouonnais préparent et expédient chaque jour les produits vers les réseaux de distribution (grossistes, poissonneries, grandes et moyennes surfaces...), la restauration collective, les restaurants... en France et à l'Étranger.



FABRICATION DE PRODUITS FRAIS

Elaboration de produits « traiteurs » tels que terrines de poissons, fondants, soupes... et autres produits prêts à consommer.



FABRICATION DE PRODUITS SURGELÉS

Aux côtés des produits surgelés « classiques » tels que les tranches de poisson pané, sont développées de nombreuses spécialités cuisinées surgelées, entrées et plats gastronomiques.



SALAIISON TRADITIONNELLE AU RAYON “TRAITEUR DE LA MER”

Activité ancrée dans la tradition bouonnaise, elle représente une part importante de la salaison et de la fumaison en France.

S'appuyant sur des procédés de fabrication ancestraux et naturels, le hareng constituait à l'origine sa principale matière première. Aujourd'hui, la production s'est diversifiée autour de nombreuses espèces (saumon, flétan, églefin...) et propose poissons fumés, séchés, salés, marinés, semi-conserves...



CUISSON DE CREVETTES TROPICALES

3 spécialistes ont implanté leurs unités de cuisson à Boulogne-sur-Mer.



CONSERVERIE

Une conserverie implantée dans le bouonnais traite plus de 10 000 tonnes de poisson par an ; les principales espèces travaillées sont le maquereau, le hareng et le thon.



VALORISATION DES CO-PRODUITS

Développement des produits dérivés pour le bien être, à partir de têtes, peaux, chairs et arêtes...



CONDITIONNEMENT

Mise en sachet sous vide, en barquette sous atmosphère protectrice, découpe, portionnage et calibrage, ensachage, mise sous film rétractable...