



Les Chalutiers Boulonnais

Le spécialiste des produits de la mer fraîchement débarqués

www.chalutiers-boulonnais.fr

RESPECT ET TRADITIONS

Société de mareyage créée en 1960 et reprise en 2010 par M. Frédéric BERCET, nous employons aujourd'hui 26 salariés. Nous mettons un point d'honneur à travailler les produits issus de la pêche locale selon leur saisonnalité tout en préservant leur noblesse. La qualité du produit est garantie par un travail purement manuel.

33 Boulevard de Châtillon
62200 BOULOGNE-SUR-MER

+33 3 21 30 17 66

administratif@chalutiers-boulonnais.fr

s.commercial@chalutiers-boulonnais.fr

CERTIFIÉ





Les Chalutiers Boulonnais

- **CA** : 9M€
- **Tonnage** : 2000t vendues (60% marée traditionnelle / 40% produits transformés)
- **Clientèle** : 40% GMS / 30% Grossistes / 30% Export
- **Zone d'achalandise** : France, Belgique, Suisse, Pays-bas, Royaume-Uni, Allemagne, Italie, Espagne, Grèce, Chypre, Luxembourg.



MARÉE TRADITIONNELLE

Tout poisson de moins de 48 heures débarqué par la flottille de pêche locale : merlan, maquereau, sardine, bar, rouget barbet, sole de trémil, carrelet, limande, limande sole, grondin perlou, grondin rouge, dorade grise, encornet, seiche...

FILETAGE - ÉCORCHAGE

Les produits transformés sont exclusivement réalisés manuellement à partir de poissons de la flottille locale ou de poissons d'importation (Danemark, Islande, Allemagne, Pays-Bas, Norvège, Ecosse...).

AXES DE DÉVELOPPEMENT

- La découpe de poissons bleu ou blanc en butterfly.
- La vente de produits transformés ou non surgelés IQF ou bloc.
- La vente de filets avec peau grattée.
- La vente de produits écorchés.

CONTACT

Directeur Commercial :

Frédéric BERCET

06 61 37 72 62

Service Commercial :

Jean-François GOSSELIN

06 47 99 03 81

Roselyne DOUCHET

03 21 30 17 66

Céline FOURCROY

03 21 30 82 30

Service Comptabilité :

Evelyne SAILLY

03 21 30 82 33