



JC DAVID

Depuis 1926, cette entreprise familiale perpétue la tradition de la salaison et du fumage des poissons, en particulier le haddock, le hareng et le saumon, selon des méthodes ancestrales. Chaque étape du processus de fabrication est réalisée à la main, garantissant une qualité exceptionnelle qui a fait la renommée de la maison. L'utilisation de fours à bois, méthode de fumage lente et naturelle, confère aux poissons des saveurs incomparables. Cette technique unique, transmise de génération en génération, respecte les matières premières tout en sublimant leur goût. Cet artisanat d'exception, alliant savoir-faire traditionnel et exigence de qualité, séduit les plus fins gourmets et les chefs étoilés à travers le monde. En valorisant les produits de la mer et en promouvant des pratiques durables, les Établissements JC DAVID ne cessent d'incarner l'excellence de l'artisanat culinaire français.

15 - 17 rue Georges Honoré, Boulogne-sur-Mer
Tél: +33 (0)3 21 87 38 31
jcdavid.fr

UNIMA FRAIS

Depuis près de cinquante ans, Unima est un pionnier de la crevette à Madagascar. Le groupe a mis au point des éco-modèles de pêche et d'élevage, synthèse des meilleures pratiques mondiales pour le respect de l'environnement. Fort d'un effectif de 2 500 personnes, le Groupe est le premier exportateur de l'île avec des captures de 5 000 tonnes par an destinées aux consommateurs les plus exigeants. Aujourd'hui, Unima peut se prévaloir de la confiance des plus grands mareyeurs, spécialistes de la restauration et leaders de la grande distribution. Le Groupe élabore la fameuse crevette à déguster crue, vendue au Japon sous l'appellation Ikizukuri. Preuve ultime de qualité, il s'est vu décerner en Europe le premier Label Rouge jamais octroyé à une crevette. Cette exigence d'excellence a conduit le groupe à une intégration verticale complètement maîtrisée : production d'aliments, domestication, reproduction, élevage, conditionnement, cuisson (crevettes cuites réfrigérées), distribution offrant une qualité, une traçabilité et un service parfaitement contrôlés jusqu'aux clients distributeurs.



Parc Paysager de Landacres, ISQUES
Tél: +33 (0)3 21 33 01 01



Amyne H. Ismail

