

# NOTRE SAVOIR-FAIRE

À terre, comme en mer, Pacific Tuna veille avant tout à la qualité et à la fraîcheur de ses produits.

## EN MER : UNE MAIN D'ŒUVRE QUALIFIÉE ET LA MAÎTRISE DE LA RESSOURCE

**Notre fournisseur possède une flotte de 8 navires palangriers équipés pour le poisson frais.**

Les équipages sont formés depuis plus de 15 ans à la palangre. C'est une technique de pêche à la ligne qui permet le renouvellement des espèces grâce à des rendements faibles et à un ciblage des espèces et de leur taille.

**A bord c'est la qualité qui est recherchée.** Chaque poisson est remonté à bord un par un. Le traitement consiste à saigner et éviscérer le poisson avant le stockage sous glace en calle réfrigérée (0 à 2 °C). La durée d'une campagne dépasse très rarement 12 jours (soit environ 9 pêches) ce qui assure fraîcheur et qualité à notre produit.



## À TERRE : TRAITEMENT OPTIMAL ET MAÎTRISE DES DANGERS

Avec une superficie de 200m<sup>2</sup> de production en température dirigée (entre 5 et 10 °C) et autant en bureau et stockage sec, notre atelier a une capacité de traitement d'environ 1000 tonnes par an. À cela il faut ajouter environ 500 tonnes de poisson exporté.

**L'humain tient une place très importante :** des responsables pour chaque service (Production, Hygiène et sécurité, Commercial), des adjoints et des employés formés en interne au traitement du poisson et aux bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité. Cela permet une valorisation en interne des compétences et des postes.

Les machines sont de fait peu présentes : machine sous-vide, cellule de surgélation, scies électriques pour le poisson surgelé, machine à cube et véhicules frigorifiques.



Nous disposons d'un entreposage en froid positif d'environ 250 m<sup>3</sup> et de 60m<sup>3</sup> en froid négatif.

**Nous sommes en constante recherche**

**d'amélioration de notre production :**

recherche de nouveaux matériels de découpe, d'emballage, de protection, de manutention et de levage.

Nous recherchons de nouveaux marchés à l'exportation : nous sommes actuellement en cours de demande d'agrément européen et à la recherche de nouveaux clients dans la zone pacifique.

Pour répondre aux besoins de nos clients, nous cherchons à diversifier notre production vers de nouveaux produits, de nouveaux conditionnements.