ECONOMIE, ENTREPRISES

3 nouvelles arrivées dans les pépinières d'entreprises

Trois nouvelles arrivées dans les pépinières Créamanche et Haliocap

Publié le 01 juin 2023

Deux nouvelles arrivées à Créamanche, Terre d'Opale Paysage et B&D artisans ferronniers.

D'un côté de l'aménagement extérieur, de l'autre, de la conception sur mesure en menuiserie métallique et serrurerie. Des métiers différents mais la même passion, le travail manuel. Spécialisés dans l'aménagement paysager, Frédéric Tavart et Jean-Rémy Delbende ont réuni leurs expériences pour proposer des prestations spécialisées dans l'aménagement de jardins haut de gamme, dans l'intervention en milieu naturel sensible (zone humide...) ou encore dans l'entretien d'extérieur en site industriel par le biais de leur société **Terre d'Opale Paysage**.

Terre d'Opale Paysage -
ft@terreopalepaysage.fr
- 06 77 73 54 84

Jérémy Dufour et Henrique Beaufils, quant à eux, ont choisi de s'associer pour créer leur société de menuiserie métallique et serrurerie **B&D artisans ferronniers**. À eux deux, c'est plus de 30 ans d'expérience dans le métier. De la conception d'escaliers pour intérieur ou extérieur, aux terrasses suspendues en passant par les claustras et les portails, ces deux artisans interviennent sur tout le secteur des Hauts-de-France pour des projets sur mesure.

B&D artisans ferronniers -
artisteferronnier@yahoo.com
- 06 95 70 30 01

Seafood reboot Factory : Des produits de la mer 100% végétal à la pépinière Haliocap

La pépinière Haliocap située en plein cœur de Capécure a accueilli il y a quelques mois la start-up Seafood Reboot Factory. Née de deux constats, à savoir : la tendance à revoir notre manière de manger et la diminution des ressources halieutiques, la start-up s'est lancée le pari fou et audacieux de proposer des alternatives aux produits de la mer, 100 % végétal. L'équipe de recherche et de développement basée à Paris a travaillé sur trois produits, le tarama, le thon cuit et le saumon, réalisés principalement à base d'algues. C'est à Boulogne-sur-Mer que **Seafood Reboot Factory** a choisi de s'implanter pour lancer leur activité industrielle, orchestrée par Erwanig Beaufils, directeur du site. *« Ce sont des produits brevetés, qui au-delà d'être bons en goût, sont conformes au niveau nutritionnel et surtout répondent aux futures tendances du marché et aux attentes des consommateurs. »* Le visuel est assez troublant *« concernant le saumon, le colorant c'est du jus de carotte et du jus de pomme, il est fumé dans le même type d'équipement qu'utilisent nos voisins pour leur poisson, de manière traditionnelle ».* Vendus sous la marque Ohlala !, les produits sont, pour le moment, réservés aux professionnels. À plus long terme, ils ont prévu de lancer une version surgelée, mais également d'étoffer la gamme, selon le directeur du site de Boulogne *« avant la fin de l'année il y aura des nouveautés »*

Contact :

Seafood reboot factory - Simon FERNIOT (co-fondateur) -
simon@olalafoods.fr
–
www.olalafoods.fr (http://www.olalafoods.fr)
- 09 63 53 80 78 - 06 18 47 81 28

Communauté d'agglomération du Boulonnais
www.agglo-boulonnais.fr

(https://www.facebook.com/Com.Agglo.Boulonnais)
(https://twitter.com/aggloboulonnais)
(https://www.youtube.com/c/aggloboulogne)
(http://instagram.com/aggloboulonnais)
(https://www.linkedin.com/company/communaut%C3%A9-d-agglom%C3%A9ration-du-boulonnais/)

COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION DU BOULONNAIS

1, bd du Bassin Napoléon
BP 755
62321 Boulogne-sur-Mer
Tel : 03 21 10 36 36

@ NOUS CONTACTER

LETTRE D'INFORMATION

Votre courriel:

Saisir une adresse e-mail valide

✓JE M'INSCRIS

> ARCHIVES > DÉSINSCRIPTION

- PLAN DU SITE
- MARCHÉS PUBLICS
- ACCESSIBILITÉ
- MENTIONS LÉGALES
- PROTECTION DES DONNÉES
- OFFRES D'EMPLOI
- GESTION DES COOKIES