ATTRACTIVE ET INNOVANTE, ENTREPRISES

L'entreprise Unima récompensée au SEAFOOD

Fondé en 1965 à Madagascar, le groupe UNIMA est une société familiale présidée par Amyne H. Ismail. Reconnu mondialement pour la production de crevettes éco-responsables, UNIMA a choisi d'implanter en 2006 son atelier de cuisson sur le parc paysager de Landacres. Depuis, le groupe ne cesse d'évoluer et a d'ailleurs été récompensé lors du Seafood à Barcelone.

Publié le 28 juin 2023

Un engagement environnemental fort : UNIMA s'engage pour la préservation de la mangrove à Madagascar, pour la protection des forêts et des espaces naturels. Le groupe a planté plus de 2,7 millions d'arbres, réduit ses emballages, limite son empreinte carbone et s'engage pour améliorer la qualité de vie des communautés malgaches.

Un savoir-faire et une pêche responsable pour un produit d'exception

UNIMA c'est avant tout un **modèle de pêche responsable,** qui vise à réduire au maximum les impacts environnementaux en pratiquant une **pêche sélective,** mais également **une aquaculture durable et de qualité** en procédant à un élevage de faible densité pour le bien-être animal. Reconnue par les certifications **Bio et ASC** (aquaculture respectueuse), la crevette UNIMA bénéficie également du **label Rouge,** c'est d'ailleurs la seule crevette au monde à avoir obtenu ce label.

Un atelier de cuisson à Landacres

UNIMA a la particularité de faire tout de A à Z. En effet, implanté à Madagascar, à Paris, à Vi-

trolles, à La Réunion, **le groupe a choisi Hesdin-l'Abbé pour son atelier de cuisson.** Après une première approche sur la zone de Capécure, c'est finalement sur**le parc paysager éco-certifié ISO 14001 de Landacres** que UNIMA a posé ses valises. « On est loin de Capécure, mais on est dans un environnement particulier avec un rapprochement de nos valeurs, lorsqu'on reçoit des clients, ils sont toujours étonnés de voir la gestion globale du parc ; c'est une zone industrielle, mais c'est arboré, c'est un cadre agréable. » Didier Letetour, responsable du site. À l'atelier de cuisson, la matière crue congelée va être décongelée puis cuite selon des paramètres de cuisson naturelle différents pour préserver les saveurs. C'est le seul atelier du groupe à cuire la crevette pour l'ensemble du territoire et pour le Benelux.

Deux premiers prix au Seafood de Barcelone

Pour leur première participation aux Awards du Seafood Expo Global qui a eu lieu à Barcelone ce mois d'avril, **le groupe UNIMA a remporté deux premiers prix,** une belle consécration pour l'ensemble des équipes et une belle mise en avant du territoire. Ils repartent donc avec **le grand prix pour le circuit Horeca** (hôtel, restaurants, cafés) pour leur crevette en présentation corps pelé, produit, qui fut récompensé également par **le prix spécial praticité.**

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