

DE LA MER À L'ASSIETTE  
PÊCHEURS ET PRODUCTEURS À MADAGASCAR





# Notre HISTOIRE



LE MEILLEUR DE LA MER SÉLECTIONNÉ PAR DES PÊCHEURS DE L'ILE DE MADAGASCAR. AU TRAVERS DE NOS ACTIVITÉS, NOUS VALORISONS LA PÊCHE LOCALE ET LE SAVOIR-FAIRE MALGACHE. NOUS EMBAUCHONS LOCALEMENT À TOUS LES NIVEAUX DE LA FILIÈRE : PÊCHEURS, COUPEURS, MÉCANICIENS, MÉTIERS DE BUREAU, ETC.

## Qualité.

Présents depuis 20 ans dans l'océan Indien et à Madagascar, nous avons progressivement mis en place une filière intégrée avec 6 sites de production sur l'île. Cette filière s'appuie notamment sur un modèle de pêche artisanale, garantie pêche du jour et ajustée aux rythmes saisonniers.

## Responsabilité.

Nos produits sont issus de ressources dont nous veillons à la pérennité, via notamment le respect des périodes dites de "repos biologique".

Nous travaillons aussi au plus proche des villages de pêcheurs, des Organisations Non Gouvernementales et des autorités locales afin d'assurer le respect des écosystèmes et des hommes.

## Réactivité.

Notre organisation s'appuie à la fois sur une équipe commerciale basée en France et sur une partie de nos stocks disponibles immédiatement au départ de Vitrolles (13) ou du Havre (76).

Cette organisation nous permet de vous servir à partir d'une palette jusqu'au container complet.

*Nous avons le meilleur de l'Île Rouge dans  
notre ADN.*

# PRODUITS



Une gamme complète adaptée à votre secteur :

- GMS
- RHF
- Collectivités
- Magasins spécialisés
- Industriel / Traiteur

Grâce à des investissements réguliers pour moderniser nos usines, nous améliorons en permanence notre offre de produits et répondons aux exigences toujours plus strictes du marché, en termes de qualité, de présentation et de diversité.



**Poulpes**

Nettoyé, attendri, cru, cuit, en fleur, en bloc, en morceaux



**Calmars**

Entier, nettoyé, tube, tête, anneaux



**Poissons**

Mérou / Vivaneau / Capitaine  
Entier, vidé, écaillé ou pavé / filet



**Crevettes**

Entière, crue, décortiquée



**Langoustes**

Tropicale ou verte, crue ou cuite, entière, en demi, en queue, en brochette



**Crabes**

Cru, entier, coupé en deux et nettoyé



# Nos PACKAGINGS



1

## En carton vrac

À partir de 3Kg et jusqu'à 20Kg selon les produits  
Suivant les besoins, les produits peuvent être enveloppés individuellement dans un film PE (IWP) ou un sachet



2

## En sachet vrac

A partir de 300g et jusqu'à 800g  
Sachet avec cavalier  
Peut notamment concerner les produits à destination de la GMS et des magasins spécialisés : anneaux calamar, poulpe cuit coupé, darnes de poissons...



3

## En sachet sous vide

Format jusqu'à 400g  
Sachet sous vide avec cavalier  
Proposé sur nos produits premium tels que les brochettes de langouste, les petits poulpes portions...

*Vous avez une demande particulière ? Nous pouvons étudier avec vous le packaging le plus adapté à vos besoins !*



# Nos ENGAGEMENTS

## MADAGASCAR SEAFOOD, ENGAGÉ PAR NATURE.

- FAIRE DÉCOUVRIR LES PRODUITS DE MADAGASCAR ET DE L'OCEAN INDIEN
  - Des produits de la mer de qualité issus de la pêche locale (mérrou, vivaneau, perroquet...), crabe de mangrove, etc.
  - Des produits de la mer d'autres océans sélectionnés par notre équipe commerciale : morue, chinchard, maquereau...
- FACILITER LA DÉCOUVERTE ET L'ACCÈS AUX PRODUITS DE LA MER
  - Une équipe de commerciaux dynamique et réactive
  - Une offre produits large et variée
- CRÉER DE LA VALEUR ET DES EMPLOIS À MADAGASCAR
  - Plus de 1000 emplois créés sur l'île
  - Une collecte des produits pêchés sur près de 600Km de côtes
  - Innovation et développement des savoir-faire sur nos 6 sites de production



## NOTRE DÉMARCHE QUALITÉ.

Soucieux de vous apporter la meilleure qualité possible, nous nous sommes dotés d'une procédure qualité rigoureuse. Tous nos produits font l'objet d'autocontrôles qualité systématiques.

Cela nous permet de vous apporter à tout moment des données claires et précises sur la qualité de nos produits.

- Nous effectuons des analyses à l'Institut Pasteur de Tana (Madagascar) et nous assurons que la qualité de nos produits reste idéale.
- Toutes nos usines disposent de laboratoires effectuant des analyses bactériologiques. Nous envoyons régulièrement des échantillons à Eurofins en France.

*"La qualité se fabrique,  
elle ne se contrôle pas."*



Ninon

Grigory

"Tout seul on va plus vite. Ensemble on va plus loin"\*

Notre objectif étant d'apporter un accompagnement toujours plus poussé, nous avons progressivement consolidé l'équipe en France avec des profils qualité et marketing.

Cela vous assure à la fois expertise et réactivité dans le suivi de toutes vos demandes.

Commerce :

Grégory ALLARD (Directeur), Ninon MECHERI, Alexandra MAUGER et Anne-Sophie LE CAIGNEC

Qualité :

Cyrielle AUGER et Thibaut VIGNON

Marketing :

Anne-Sophie LE CAIGNEC



Thibaut

Alexandra



Cyrielle

Anne-Sophie

\*Proverbe africain

# Notre EQUIPE

## Contactez-nous

Centre d'affaires LA COLLOC - 42 avenue de la  
Perrière - 56100 LORIENT  
02-79-93-80-40

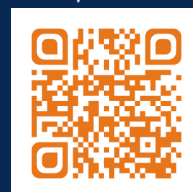
[www.madagascarseafood.com](http://www.madagascarseafood.com)

[info@madagascarseafood.com](mailto:info@madagascarseafood.com)

[greg.allard@madagascarseafood.com](mailto:greg.allard@madagascarseafood.com)

**msf**  
MadagascarSeaFood

Téléchargez la brochure



Ne pas jeter sur la voie publique