

AQUIMER

PÔLE DE COMPÉTITIVITÉ

- > Président
Jean-Baptiste DELPIERRE
- > Directeur
Manager
Thierry MISSONNIER
- > Nombre de salariés
Number of employees
8

- 
- > 16, rue du Commandant Charcot
62200 BOULOGNE-SUR-MER
 - > T : +33(0)3 21 10 78 98
F : +33(0)3 21 30 33 22
 - > contact@poleaquimer.com
www.poleaquimer.com



ACTIVITÉ

- > Labellisé Pôle de Compétitivité national, le Pôle AQUIMER a pour mission de favoriser la compétitivité des entreprises du secteur en répondant à leurs besoins, en les aidant à pérenniser et développer leurs activités grâce à l'innovation et l'amélioration des technologies.
- > Conseil et coordination de projets d'intérêt collectif ou individuel



ACTIVITY

- > The remit of the AQUIMER, labelled a National Competitiveness Cluster, is to favour the competitiveness of the companies by meeting their needs, and helping them to reinforce and develop their activities thanks to innovation and improved technologies.
- > Consulting and co-ordination of projects of collective or individual

CEVPM

CENTRE D'EXPÉRIMENTATION ET DE VALORISATION DES PRODUITS DE LA MER

ACTIVITÉ

- > Centre technique de filière spécialisé dans la valorisation et le contrôle qualité des produits aquatiques, au service des entreprises

COMPÉTENCES

- Mise au point et développement de produits élaborés et de procédés
- Contrôle analytique de produits
- Valorisation des coproduits aquatiques
- Analyse de l'impact environnemental des produits (analyse ACV)
- Evaluation des potentialités des lignes de production
- Analyses technico-économiques
- Recherche appliquée / Etudes d'intérêt collectif pour la filière
- Formation
- Expertises / audits / conseil

ÉQUIPEMENTS

- Plate-forme pilote pour la mise au point et la fabrication en préséries industrielles de produits alimentaires élaborés (produits salés/séchés/fumés, conserves, plats cuisinés, produits ultra-frais...)
- Laboratoire de contrôle qualité spécialisé dans le domaine des produits aquatiques (physico-chimie, biochimie, microbiologie, examens sensoriels)

SPÉCIFICITÉS

- Centre technique labellisé I.T.A.I. (Institut Technique Agro-Industriel) et C.R.T. (Centre de Ressources Technologiques)
- Coordinateur de l'Unité Mixte Technologie "Fraîcheur et qualité des produits aquatiques"

ACTIVITY

- > Technical Center of sector specialized in the valuation and the quality control of the aquatic products, in the service of companies

SKILLS

- Development of elaborated products and processes
- Analytical Control of products
- Valuation of the aquatic coproduced
- Analysis of the environmental impact of products (analysis ACV)
- Evaluation of the potentialities of production lines
- Technico-economic analyzes
- Applied research / Studies of collective interest for the sector
- Training
- Expertise / audits / advice

SPECIFICITIES

- Certified technical center I.T.A.I. (Agro-industrial Technical Institute) and C.R.T. (Center of Technological Resources)
- Coordinator of the Mixed Unity Technology " Freshness and quality of the aquatic products "

> Forme juridique
Legal form
**Centre Technique
Industriel
Association Loi 1901**

> Président
Thierry MISSONNIER

> General Manager
Xavier JOLY

> Nombre de salariés
Number of employees
15


> Chiffre d'affaires
Turnover
1.500.000€

> **15/17, rue Magenta
62200 BOULOGNE-SUR-MER**

> **T : +33(0)3 21 83 91 31
F : +33(0)3 21 87 46 83**

> **cevpm@cevpm.com
www.cevpm.com**

- > Forme juridique
Legal form
Association Loi 1901
- > Président
Jean-Pierre POLLET
- > Directeur
Manager
Vincent COATANEA
- > Nombre de salariés
Number of employees
15
- > Chiffre d'affaires
Turnover
1.000.000€

- 
- > 8/10, rue de Verdun
62200 BOULOGNE-SUR-MER
 - > T : +33(0)3 21 99 20 50
F : +33(0)3 21 99 20 59
 - > cfpmb@wanadoo.fr



ACTIVITÉ

- > Centre de formation spécialisé dans les domaines de la transformation, de la technologie, de l'hygiène/qualité/environnement et de la valorisation culinaire des produits de la mer
- > Forme 1.300 stagiaires/an pour 80.000 heures de formation

CARACTÉRISTIQUES

- > Interventions : France, DOM TOM et étranger



ACTIVITY

- > Training center specialised in transformation, technology, hygiene/quality/environment and culinary enhancement of seafood products
- > 1.300 trainees each year for 80.000 training hours

CHARACTERISTICS

- > Training taking place : France, DOM TOM and abroad