

EGIMER



PRÉSENTATION

- **Juillet 2007** : création de la société
- **2 sites** : Bourges (18) et La Rochelle (17)

CHIFFRES CLÉS

- **9 salariés**
- Chiffres d'affaires 2011 : **4 millions d'euros**
- Nombre de clients : **750** clients dont **60 %** en GMS et **40 %** en RHD
- **550 tonnes** en 2011
- Achats sur **4 criées** (La Rochelle, Saint Gilles Croix de Vie, La Cotinière et les Sables d'Olonne) qui représentent **10 %** des achats



EGIMER



Sébastien
Commercial GMS



Marjorie
Commercial RHD

NOTRE ENGAGEMENT

*Investi dans une démarche d'approvisionnement régional et de pêche raisonnée via son adhésion à la SCIC Filière Pêche La Rochelle, l'engagement **BONNE PECHE** s'est imposé comme une évidence pour la société EGIMER.*

*« Nous approvisionner en local est avant tout pour nous un moyen de garantir toujours plus **la qualité, la fraîcheur et la traçabilité**. Nous répondons ainsi à une demande croissante des consommateurs tout en dynamisant notre économie locale. »*

En effet, cette démarche s'inscrit dans notre volonté de mettre en avant et d'optimiser au mieux notre emplacement dans le bassin Rochelais et Royannais, à proximité des principales criées de l'Ouest de la France. En décidant de nous approvisionner en local, nous veillons au maintien des producteurs/pêcheurs au port de pêche de La Rochelle et ainsi au développement local. »



Stéphane Bourry
Directeur



Philippe
Commercial RHD



Franck
Acheteur Commercial



Camille Savidan
Responsable Qualité

Stéphane BOURY – Directeur EGIMER

EGIMER



LES PARTENAIRES LOCAUX



PORT DE PÊCHE DE LA ROCHELLE



Pascal Bouillaud, Directeur du port de pêche



Les organisations de producteurs se sont développées dans les années 70 afin de permettre aux pêcheurs professionnels d'adapter au mieux les produits de leur pêche à la demande du marché. Depuis 99, leur rôle s'est étoffé. En plus de gérer les quotas de pêche de leurs adhérents, les organisations de producteurs proposent des mesures visant à répartir au cours de l'année l'effort de pêche sur les stocks de poissons en fonction de la demande du marché estimée.



Les Gillardeau sont élevées pendant quatre ans selon des règles strictes transmises depuis quatre générations.

Neuf mois après leur naissance et un séjour sur des collecteurs dans des parcs de captage, elles sont placées en poches et immergées pendant plus de trois ans dans des eaux profondes, riches en phyto-planctons qui constituent la base même de leur nourriture. Leur densité est volontairement faible afin que chacune puisse se nourrir abondamment et ait ainsi la place nécessaire à sa croissance.

EGIMER

PRODUCTEUR PARTENAIRE

« C'est très gratifiant de produire une huître de cette qualité, dans ce cadre exceptionnel. »

Christophe GABORIAU - Producteur d'Egimer (Groupe Mag) – Bourges - 18

INSTALLATION EN 1990, À LA BAUDISSIÈRE, SUR L'ILE D'OLÉRON

- Partenaire d'Egimer depuis 2005
- Spécialisé dans la production d'huîtres Marennes-Oléron, la seule en France à posséder le label rouge
- 10 salariés

PRODUITS

- 150 tonnes d'huîtres par an.

