



## Select Opale valorise la richesse des produits de la mer de la Côte d'Opale

*Située au cœur de la première place française en matière de pêche, Select Opale offre de nouveaux débouchés aux pêcheurs locaux en proposant la distribution des produits de la mer crus et cuits.*

Bénéficiaire :  
Select Opale



Localisation du projet  
Boulogne-sur-Mer



Coût total des projets  
Installation des viviers :  
97 015 €  
Atelier de cuisson :  
53 608 €



Montant FEAMP (37,5%)  
Installation des viviers :  
36 380 €  
Atelier de cuisson :  
20 103 €



Plus d'informations  
[Page Facebook](#)

Créée fin 2015, Select Opale est une entreprise spécialisée dans la vente de crustacés et de poissons vivants issus principalement de la pêche locale : homards, tourteaux, araignées de mer, crevettes grises et bouquets, poissons vivants. Les produits sont sélectionnés avec attention, les crustacés étant par exemple issus des casiers et non de pêche au filet qui fatigue, blesse et stresse les crustacés (comme le homard).

Par cette activité, l'entreprise permet aux pêcheurs de trouver d'autres sources de revenus. En effet, beaucoup de crustacés sont vendus bon marché ou détruits faute d'acteurs locaux proposant ces produits, n'ayant pas d'outil de stockage.

L'entreprise a développé son activité avec le soutien du FEAMP en 2 temps : tout d'abord par l'augmentation des capacités de stockage en vivier puis par la diversification de l'offre.

Les viviers permettent de conserver les produits dans les meilleures conditions de stockage pour ensuite les valoriser et les distribuer aux meilleures périodes de l'année. La capacité des viviers a dû être doublée dès 2016/2017, première année d'exercice.

Puis en 2019, constatant que beaucoup de consommateurs n'osent pas acheter du vivant, et pour éviter les aléas de la pêche, émerge l'idée de créer une gamme de produits cuits prêts à l'emploi. Ainsi un atelier de cuisson des crustacés proposés dans les viviers a été créé permettant de diversifier l'offre de produits et les débouchés pour les pêcheurs.

Il s'agit du premier atelier de cuisson à Boulogne qui a pu être développé avec l'aide de la plateforme d'innovation Nouvelle Vague. Ce procédé innovant, même simple, permet de garantir au produit fini une restitution naturelle. Les produits locaux sont labellisés filière Opale.

La plateforme logistique boulonnaise offre de nombreux atouts pour cette activité : par exemple, il n'existe pas de quantité minimum à l'achat pour l'acheminement des produits, la livraison s'effectue en moins de 24h dans toute la France,...