

JC David / Boulogne-sur-Mer (62) / Dossier d'enregistrement pour un atelier de salaison maritime au titre de la rubrique 2221

La répartition du chiffre d'affaire est la suivante :

- réseau de distribution français :
 - réseau traditionnel de grossistes restaurateurs, brasseries, poissonniers traditionnels : 80 % du CA
 - grandes et moyennes surfaces : 16 % du CA
- réseau de distribution à l'export (Belgique, Italie, Etats-Unis, Hong Kong) : 4 % du CA
 - grossistes
 - moyennes surfaces.

3.4 Présentation des activités

3.4.1 Description des activités

Les établissements JC DAVID salent et fument harengs, saumons, et églefins de façon traditionnelle depuis 1973. Depuis novembre 2007, l'entreprise s'est installée dans les anciens locaux de Gaston Sellier situés rue Georges Honoré à Boulogne-sur-Mer. La société JC David est spécialisée dans les activités de :

- Salaison de produits de la mer
- Fumage à froid ou à chaud de produits de la mer (hareng, églefin, saumon, cabillaud, lieu noir)
- Filetage de produits de la mer
- Congélation et décongélation de produits de la mer
- Négoce (plats cuisinés, rollmops, sauces, soupes).

La fabrication consiste en la production de petites séries et de lots restreints à une journée de production. Les produits ont une durée de vie limitée (10 à 40 jours) et consommables en l'état. Les produits sont conditionnés (pas de vente en vrac).

La clientèle de JC David est constituée d'un réseau traditionnel de grossistes, de poissonniers et de restaurateurs, ainsi que les grandes et moyennes surfaces.

Le travail s'effectue sur cinq jours par semaine. Les périodes de plus forte production dans l'année s'étalent de novembre à avril. Actuellement, l'entreprise emploie 48 personnes et ponctuellement des saisonniers selon les besoins de production.

L'entreprise est labellisée « AB » (Agriculture Biologique) pour la transformation de saumon irlandais et « BIO » pour des produits à base de hareng et d'ingrédients issus de l'agriculture biologique. Elle a également obtenu le label « MSC » (Marine Stewardship Council) pour le hareng ainsi que le label « Saveurs en Or » pour certains produits à base de hareng et de haddock. JC DAVID est accréditée IFS depuis avril 2011 et certifiée Label Rouge pour le filet de hareng doux. Elle est également classée Entreprise du Patrimoine Vivant.