

À la découverte de **CRUSTAMAR**

Rencontre privilégiée avec Philippe FRAYSSÉ



Direction Générale

engagement, passion et créativité



chiffres clés

5 collaborateurs
4 métiers



Notre crevette BIO Penaeus vannamei provient d'une ferme située dans le nord du Pérou, certifiée BIO depuis plus de 10 ans.

C'est grâce à une alimentation saine, et à des conditions d'élevage les plus proches possible de celle d'une crevette sauvage, que notre crevette possède une jolie couleur naturellement pigmentée.

Oser les qualités ...

Objectif : ACHETER MIEUX, UN ENJEU INTERNATIONAL ?

L'audit ça donne la frite ! Grâce à des audits réguliers à l'origine, nous vous livrons un produit de qualité conforme à vos exigences.

Les questionnaires c'est notre affaire ! Nous transmettons à nos fournisseurs des questionnaires complets, ainsi nous nous assurons d'avoir un produit en conformité avec vos cahiers des charges.

L'éthique c'est chic ! Respect du Pacte Mondial et de ses valeurs à travers les droits de l'homme, les normes internationales du travail, l'environnement ainsi que la lutte contre la corruption.

Une journée avec 3 temps forts :

1

LOGISTIQUE

Découvrir la complexité des flux logistiques maritimes et terrestres pour livrer dans les temps en respectant la chaîne du froid.

2

MODE START UP

Partager une journée avec toute l'équipe et appréhender les multiples facettes des différents métiers

3

DÉJEUNER

Dégustation de saveurs et de parcours à l'Atelier d'Alain. Le chef Alain Ruffault est tombé tout petit dans la marmite...