

Elle fait la "une" de la presse en France : Krustanord

Écrit par Ouest France, Saintlaurentduvar.net
Jeudi, 21 Juillet 2011 10:47



KRUSTANORD

L'entreprise de Keroman est le numéro un français de la crevette cuite réfrigérée. Elle compte doubler sa production dans les trois ans à venir.

La nouvelle usine de Krustanord se met doucement en route, au terme d'un an de travaux. Elle sera opérationnelle le mois prochain. L'entreprise, spécialisée dans la cuisson de crevettes, était très à l'étroit dans ses locaux rue du Chalutier-Les Deux Anges. Elle déménage à deux encablures, rue du Chalutier-La Tanche, face à l'aire de réparation navale de Keroman. Un investissement de 10 millions d'euros et de meilleures conditions de travail pour les salariés.

Elle fait la "une" de la presse en France : Krustanord

Écrit par Ouest France, Saintlaurentduvar.net
Jeudi, 21 Juillet 2011 10:47

Objectif : 9 000 tonnes

Krustanord cuit 4 500 tonnes de crevettes par an. La nouvelle usine lui permettra de doubler sa production, « dans les trois ans qui viennent », précise Cathy Mounier, directrice du site. L'entreprise est le leader français. La crevette est importée congelée crue. Elle est décongelée à Lorient, cuite et réexpédiée le jour même un peu partout en France.

D'élevage, bio et de pêche

Krustanord travaille des crevettes d'élevage, importées du Nicaragua, Équateur, Guatemala et Honduras, où son actionnaire, le groupe espagnol Pescanova, exploite des fermes aquacoles. La crevette provient également de Madagascar ou d'élevages bio au Mozambique. Elle peut aussi être pêchée, en Afrique.

Trois lignes de cuisson

La nouvelle usine est équipée de deux lignes automatiques de 30 m de long chacune. La crevette, déballée des cartons, est déversée sur le tapis roulant. Elle ne le quitte plus jusqu'à son reconditionnement et son chargement dans les camions. Jusqu'à 3 tonnes sont cuites d'affilée. Une troisième ligne est dédiée aux petites séries de 100 kg.

En caisses et barquettes

Les crevettes sont conditionnées en caisses de 2 kg, destinées aux mareyeurs et aux poissonniers. Ou en barquettes de 500 g et 200 g pour les supermarchés. L'usine de Lorient livre la Normandie, Paris, la région bordelaise et la Bretagne. Les premiers camions partent à 9 h.

René Bellaïche puis Pescanova

Krustanord a été fondée en 1976 par René Bellaïche, à Saint-Laurent-du-Var, près de Nice. La société a été rachetée, c'est comme cela qu'elle s'est installée à Lorient en 1992, et à Boulogne, tout en gardant son siège à Saint-Laurent-du-Var. Krustanord, dirigée par Doris Barraja, déjà auprès de René Bellaïche, a été reprise par Pescanova en 2006.

Elle fait la "une" de la presse en France : Krustanord

Écrit par Ouest France, Saintlaurentduvar.net
Jeudi, 21 Juillet 2011 10:47

Info société

La société Krustanord a été créée en août 1976 à Saint-Laurent-du-Var, près de Nice, sur la Côte d'Azur. **Elle a comme activités l'importation, le négoce et l'exportation de produits de la mer congelés, ainsi que la production de crevettes cuites, réfrigérées et congelées, conditionnées dans ses usines de Saint-Laurent-du-Var, de Lorient et de Boulogne-sur-Mer.**