

Portrait d'entreprise

Surgelés Gelpinhos

Créée en 1977 à la demande de la
délégation de la Commission
d'un soutien financier
accorde 200...
du monde...
1981...
2007...

Portrait d'entreprise

Gelpinhos, ambassadeur des Norvégiens

Installé depuis 1981 près de Peniche, Gelpinhos traite 25 t de produits par jour. « Notre politique d'achat de poissons pélagiques locaux est très qualitative, explique Joao Miguel, le directeur commercial. Nous ne prenons que le premier choix, c'est-à-dire le haut des tanks dans lesquels les senneurs entreposent leurs sardines à bord. Ce sont les plus fraîches car les dernières pêchées et elles ne sont pas piétinées au moment du déchargement ».

Le cabillaud représente une autre part importante de son activité. La compagnie portugaise achète les poissons pêchés au Canada ou dans les mers de Barents et de Norvège par des navires surgélateurs. Les poissons sont ensuite découpés, salés puis recongelés. Depuis 7 ans, Gelpinhos a développé un partenariat avec la marque norvégienne Andreas Bjorge, pour qui elle découpe du cabillaud. Un marché que la société aimerait développer vers la France.

Gelpinhos

Dirigeants : Manuel Machado Chagas et Luis Ganhao

Chiffre d'affaires : 4,5 millions d'euros

Effectifs : 52 personnes

Activité : transformation de poissons frais et congelés

www.gelpinhos.pt

Outre la sardine et le cabillaud, Gelpinhos propose une large gamme de produits de la mer : thon, maquereau, chinchard, lotte, poulpe. Ces derniers sont conditionnés sous différentes formes : skin, sous-vide, flowpack. Les communautés portugaises du monde en-

tier (Macao, Brésil) constituent un important marché grâce à Iglo mais aussi les distributeurs Marks & Spencer ou encore Tesco en Europe. Afin de mesurer la qualité des produits réceptionnés, l'entreprise vient de se doter de son propre laboratoire d'analyse.



Après congélation et avant conditionnement, la sardine est soumise au contrôle rigoureux d'un œil expert.