

Une histoire de famille...

Les salaisons maritimes FOURNIER & Fils ont été fondées en 1901 par l'arrière-grand-mère des dirigeants actuels, Christophe et Stéphane Fournier. Grâce aux recettes ainsi transmises depuis 4 générations, les frères Fournier fabriquent des poissons fumés d'une saveur incomparable, reconnus pour leur grande majorité par le label Saveurs en'Or.

Une gamme de produits très étendue...

La maison FOURNIER & Fils produit une gamme de poissons fumés très étendue dans des emballages adaptés à tous les métiers de bouche (GMS, grossistes, détaillants, RHD....) : Sauris, bouffis, kippers, filet doux et traditionnels, flétan noir fumé, haddock, maquereau au poivre, provençal et oignons, sprats fumés, flancs de saumonette fumés, saumon de l'Atlantique fumé, saumon fumé à la ficelle, dos et filets de cabillaud fumés, lieu noir fumé, morue salée, pavés de saumon fumé à la provençale, filets de kippers fumés, assortiments.

Une implantation stratégique....

Afin de toujours mieux servir, les salaisons FOURNIER & Fils ont implanté leur pôle de préparation et d'expédition de vos commandes face à la gare de marée, en plein cœur de Capécure, zone logistique de Boulogne-sur-Mer, 1er port de pêche français et 1er port européen de transformation des produits de la Mer.

Des emballages adaptés à vos besoins...

Les produits sont emballés en ballotins, sacs sous-vides, caisses bois ou barquettes sous atmosphère protectrice. En 2017, c'est la création de la gamme de poissons fumés emballés sous skin : un emballage totalement transparent et un effet 3D très valorisant. Avec cette nouvelle gamme, nous proposons également des produits inédits : dos et filet de cabillaud fumé, filet de lieu noir fumé, assortiment, flancs de saumonettes fumés, filet de kipper nature et provençale.

Eco-durabilité

Avec sa nouvelle gamme effet 3D, la société se tourne résolument vers l'éco-durabilité avec des produits MSC*, des épices BIO* et un emballage recyclable à 100% (* sur de nombreuses références). De plus, sur l'ensemble de sa production, il utilise une sciure de bois de hêtre labellisée PEFC qui garantit une gestion durable de la forêt.

Quelques chiffres...

117 ans d'expérience | 1000 tonnes de poissons fumés/an | 1800 m² d'ateliers de production | 600 m² de stockage

Un process de fabrication qui allie tradition et modernité...

Depuis leur fondation en 1901, les Ets FOURNIER & Fils n'ont cessé d'évoluer et d'investir afin d'accompagner leur essor. Cependant ils ont toujours su garder le meilleur de la tradition tout en y mariant les dernières technologies, afin d'offrir à leur clientèle des produits d'une saveur et d'une qualité irréprochables.

En effet, le savoir-faire traditionnel familial a été préservé de génération en génération depuis plus d'un siècle et, aujourd'hui encore, les produits sont fumés à la sciure de bois de hêtre.

Mais la fumaison s'effectue désormais en cellules automatisées à fumage traditionnel qui, tout en préservant la saveur artisanale du produit, permettent une parfaite maîtrise du fumage et évitent tout contact entre le produit et la sciure de bois, qui peut être source de contaminations.

Enfin, grâce à l'investissement dans une machine de salage, les salaisons FOURNIER & Fils peuvent vous garantir un taux de sel harmonieux dans leurs produits. En effet, avant d'être fumés, les poissons sont salés soit au sel sec (saumon fumé) soit dans un bain de saumure (autres poissons fumés). Le saumurage en machine garantit un taux de sel constant et une répartition uniforme du sel sur l'ensemble du produit. Ainsi, tout en conservant leur saveur intacte, les poissons fumés gardent toute l'année une qualité constante dans un environnement d'une hygiène parfaite.

Une entreprise innovante...

Les innovations d'E. Fournier Fils lui ont valu d'être distingué à plusieurs reprises en 2017 :

- ✓ Finaliste au concours **Seafood Excellence Global Award** organisé par le Salon International des Produits de la Mer de Bruxelles, Lauréat de la catégorie « **Praticité et Usage** » du **Trophée PME Carrefour Innovation – RSE 2017**.
- ✓ Finaliste régional dans la catégorie « **Entreprise Artisanale** » du **Trophée RMC PME Bougeons-Nous 2017**.
- ✓ Lauréat dans la catégorie « **Traiteur-Saurisseur** » des **Coups de Cœur de l'Innovation 2017** organisés par le Centre Culinaire Contemporain et le magazine Produits de la Mer.
- ✓ Prix de la **Performance Christian Vanbelle 2017**.

En 2018, la maison Fournier Fils continue de lancer de nouveaux produits et s'engage dans la démarche **Entrepreneurs + Engagés**.