



COORDONNÉES

France Pélagique

9 rue de Bassano, 75116
Paris
(et un peu partout en
mer du Nord, en Manche
et en Atlantique)

01 53 23 00 40 (prix d'un appel
local... depuis la terre ferme !)

crewing@francepelagique.fr



COMPÉTENCES

Sens de l'aventure (en mer
comme à terre)

Capacité à innover

Esprit pionnier

Solidarité à toute épreuve :
quand le bateau tangué,
l'équipage fait bloc

Gestion de la complexité
(biodiversité marine, météo
et... réglementation !)

Transparence et ouverture

Nourrir mieux plutôt que nourrir plus, tel est notre cap. Depuis 1988, France Pélagique est une aventure humaine où modernité et innovation s'allient pour imaginer l'armement à la pêche du XXI^e siècle. Héritiers de quatre générations de marins pêcheurs, nous pilotons une flotte de deux navires surgélateurs de grande taille (le Scombrus et le Prins Bernhard) spécialisée dans la pêche des espèces de poissons de pleine mer (hareng, maquereau, chinchard et merlan bleu) avec un double objectif : rester leader de la pêche pélagique en France, tout en assurant la durabilité des ressources dont dépend l'avenir de nos métiers.

EXPÉRIENCES

- 1942 - Création de l'armement Dhellemmes à Concarneau
- 1988 - Naissance de France Pélagique
- 1994 - Acquisition du Prins Bernhard
- 2015 - Création de l'armement War Raog, devenu filiale de France Pélagique
- 2018 - Passage de relais à une nouvelle génération et modernisation des pratiques
- 2020 - Mise à l'eau du Scombrus, un fleuron technologique français
- 2021 - Partenariat avec Sepoa Delgove pour réactiver une filière de hareng fumé 100 % français

RÉALISATIONS

- 1995 - Mise en place du système de pompe à poissons : une innovation décisive pour plus de sécurité à bord et une meilleure qualité des captures
- 2013 - Immersion des équipes de Thalassa sur nos ponts pour le tournage du documentaire Les hommes du Sandettie
- 2020 - Lancement du site internet et des réseaux sociaux
- 2021 - Installation des fenêtres d'échappement pour protéger cétacés et juvéniles
- 2022 - Embarquement des équipes de M6 pour l'émission Capital
- 2023 - Installation volontaire de caméras embarquées à bord pour plus de transparence et faciliter les contrôles
- 2023 - Embarquement des équipes du magazine Chasse-Marée pour un reportage intitulé Scombrus, la pêche 2.0
- 2024 - Présence de France Pélagique sur le village départ du Vendée Globe

LANGUES



Français



Anglais

... et un soupçon de jargon maritime et d'alphabet international

RÉCOMPENSES

- 2006 - Certification Pêche Durable MSC pour le hareng Mer du Nord / Manche Est
- 2018 - Certification OIT C188
- 2024 - Certification Écolabel Pêche durable pour le hareng Mer du Nord / Manche Est

CENTRES D'INTÉRÊT



Souveraineté alimentaire, fierté d'exporter du poisson français



Engagement social et environnemental



Culture et histoire maritime



Cuisine (en particulier les recettes de Nounoute à Fécamp et de Joël - mais pas Robuchon !)



Nautisme sous toutes ses formes

RÉFÉRENCES

- 600 000 repas servis chaque jour grâce à nos deux navires
- 2 700 heures de formation continue chaque année pour nos marins
- 85 collaborateurs dont 82 Français (essentiellement des Normands et des Bretons !)
- 0 € de dividendes distribués : tout est réinvesti dans l'entreprise

FORMATIONS

- Scolarité suivie dans les Lycées et autres Écoles maritimes
- Commandement
- Navigation, ramendage et conduite de la pêche
- Entretien, manutention et mécanique navale
- Droit maritime, droit social
- Comptabilité, gestion des ressources humaines

NOS VALEURS, NOTRE CULTURE

Chez France Pélagique, nous croyons dans l'innovation en mer - elle n'est jamais figée, et nous non plus :

- Curiosité et lucidité pour mieux comprendre un environnement en perpétuelle évolution
- Pugnacité pour en affronter les défis, à commencer par celui du changement climatique et de la préservation des ressources
- Remise en question et plaisir d'apprendre pour progresser continuellement - parce qu'innover, c'est d'abord savoir se réinventer

POURQUOI NOUS REJOINDRE ?

Aventure porteuse de sens	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	Sécurité des marins
Rémunération / avantages sociaux	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	Équilibre vie pro / vie perso
Conditions de travail	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	Opportunités d'évolution