



## **Création d'un Laboratoire traiteur pour la transformation de Produits de la Mer**



**Laboratoire traiteur Produits de la Mer** est un projet visant à créer un laboratoire de 80 m<sup>2</sup> pour transformer les produits de la mer et approvisionner plusieurs marchés. Le laboratoire comprend trois chambres froides pour les produits entrants, les produits finis et le stockage des fournitures, un local poubelle réfrigéré, une salle de cuisson, une salle climatisée pour les préparations froides, une machine à glace et un bureau pour l'organisation de la production.

Le projet permet de séparer la production traiteur de la vente sur les marchés et d'améliorer la gestion des stocks pour réduire le gaspillage. Il permet également d'adapter la production aux volumes demandés et d'organiser le travail des équipes de manière structurée. L'activité traiteur répond aux habitudes de consommation des clients orientées vers les produits préparés et plats cuisinés.

Le projet a permis d'augmenter la capacité de production, de stocker de manière distincte les produits entrants et sortants et de renforcer l'organisation des équipes de production et de vente. Il contribue à rationaliser les flux, optimiser l'utilisation des surfaces et structurer l'activité traiteur sur plusieurs points de vente.

**Bénéficiaire :** SAS Maison GESLAIN

**Date de début et de fin du projet**

30/09/24 - 20/12/24

**Montant total du projet**

452 322,53 €

**Montant de la subvention européenne**

182 129,01 €

**Programmation**

2021-2027

Pêche, Aquaculture