

25 AOÛT 2022

Session n°6 :

Opportunités sur les marchés haut de gamme pour les produits agroalimentaires des Caraïbes



Série sur les entreprises
agroalimentaires des Caraïbes

...





SUVWEB N.V.

Présenté par Udo Karg, Directeur Général



SURINAME VISVERWERKING EN EXPORT BEDRIJF NV

SUVWEB NV est une usine de transformation du poisson au Suriname fondée le 10 octobre 1990.

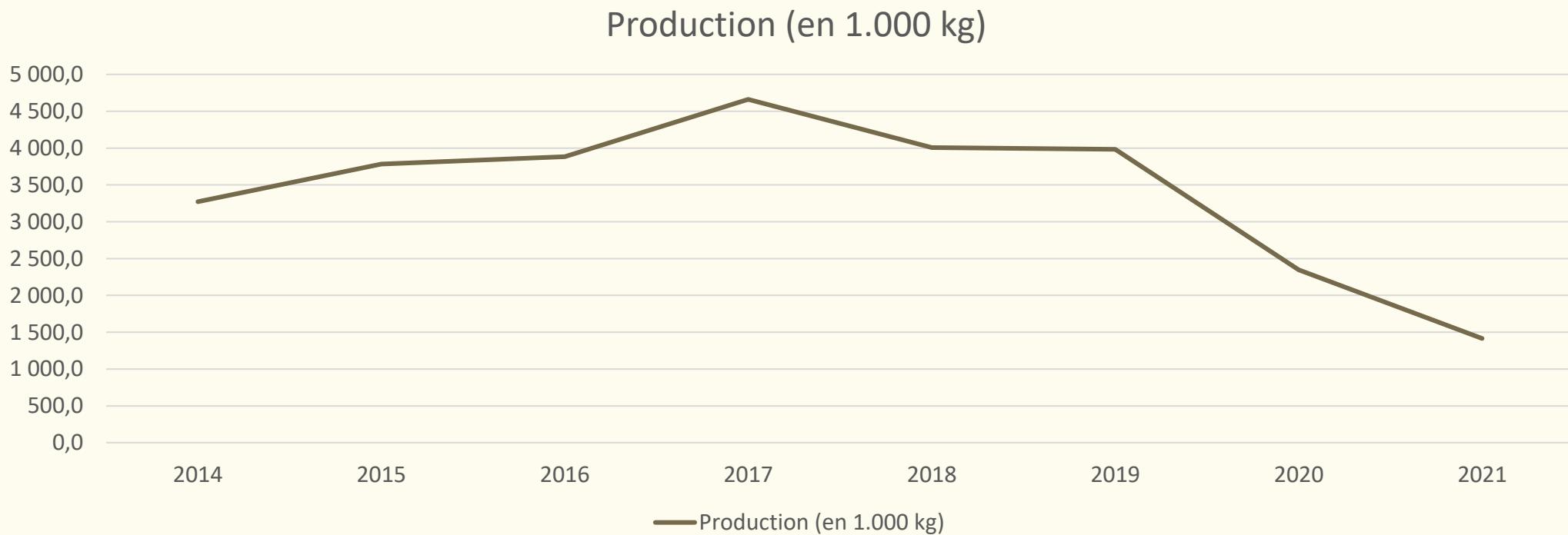
SUVWEB produit des produits de la pêche pour les marchés locaux et internationaux sous le numéro d'enregistrement SUR/597/144.

Ligne de transformation:

- Transformation du thon frais
- Transformation du poisson frais/congelé
- Transformation du poisson et des crevettes séchés



Production annuelle (SUVWEB NV)



Produits de la pêche prêts à être livrés



Filet de thon rouge avec peau



Saumon frais



Produits de la pêche prêts à être livrés



Stromatée à fossettes
avec/sans peau



Langoustines



Coquillages récoltés à
la main

Transformation du thon



Déchargement de
la prise du jour



Transformation



Plat de thon
préparé par un
client local



Expansion de l'entreprise

- En 2016, il a été décidé d'agrandir le site de production en collaboration avec la société de pêche, Marisa Fisheries NV.
- OCEAN DELIGHT a été créé et l'ouverture officielle a eu lieu le 23 juin 2019, après quoi la production test a commencé en août 2019.
- Le 14 mai 2020, la société a reçu l'approbation officielle de l'autorité locale compétente.



OCEAN DELIGHT SURINAME NV

Le poisson frais est produit dans un environnement à température contrôlée.

Dans l'usine, le poisson est soit placé sur de la glace pour l'exportation en frais, soit placé dans un surgélateur, après quoi il est emballé dans des boîtes ou des sacs et stocké dans l'entrepôt de congélation.

Offre >40 espèces :

Pagre, Acoupa royal, Maquereau roi, Sable argenté (*Lepidopus Caudatus*), Tambour brésilien (*Micropogonias Undulatus*), Haemulidae, Carangue crevalle, Maquereau commun, Barracuda, Poisson lune de l'Atlantique (*Selene Setapinnis*), Croupia roche, Poisson-chat (siluriformes) etc.

Type de produit : entier, entier éviscétré, décalotté, avec/sans tête, prêt à la consommation, steak, filet (avec/sans peau)

Production : 18 tonnes/jour

Marchés : Marché local, Caraïbes, Europe, États-Unis et Asie.



Merci de votre attention



Vangbalstraat, Paramaribo, Suriname

+597 483-541

Info@suvweb.com

[Page Facebook](#)

•••



La série sur les Succès des entreprises agroalimentaires des Caraïbes IICA-COLEACP se concentre sur les innovations et les réussites des entreprises et des PME dirigées par des agriculteurs des Caraïbes. Ces activités sont soutenues par le programme Fit For Market SPS, mis en œuvre par le COLEACP dans le cadre de la coopération au développement entre l'Organisation des États d'Afrique, des Caraïbes et du Pacifique (OEACP) et l'Union européenne.

Merci

