



COPALIS INDUSTRIE

Valorisons ensemble les
ressources de la mer



COPALIS INDUSTRIE

Copalis Industrie est une filiale du groupe **SCOGAL** spécialisé dans la transformation à haute valeur ajoutée des coproduits de la mer.

Copalis Industrie dispose de deux ateliers de valorisation des coproduits marins.



Atelier des Ingrédients Marins

dédié à la production d'ingrédients actifs marins pour la nutricosmétique et les compléments alimentaires tels que le collagène, l'élastine, les peptides bioactifs, les poudres d'arêtes ou de cartilages riches en minéraux et nutriments.

Copalis a été l'un des précurseurs dans ce secteur d'activité, ce qui lui a permis d'acquérir une expérience solide dans ce domaine en pleine croissance.

Atelier Feed

dédié à la production d'ingrédients actifs pour la nutrition animale. Copalis industrie produit de l'huile, des farines et des hydrolysats de poissons à destination de l'alimentation animale.

COPALIS INDUSTRIE est aujourd'hui **le leader mondial des peptides marins** avec sa marque CPSP dans ce marché.

COPALIS au cœur de la ressource marine, source constante d'innovation... **Pour la nutrition animale, la nutraceutique et la nutricosmétique**

Leader mondial :

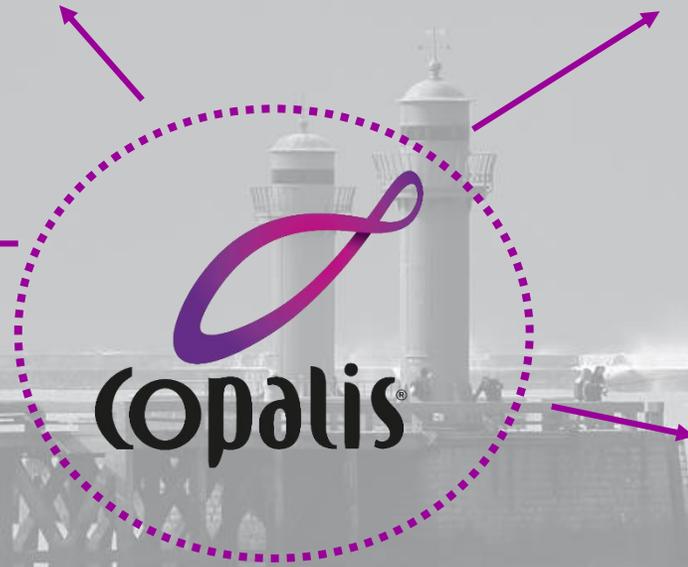
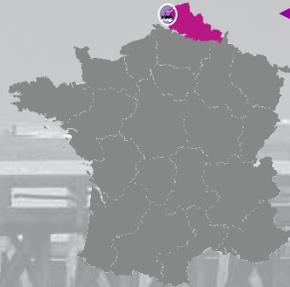
- ✓ Protéines hydrolysées d'origine marine

Quelques chiffres :

- ✓ Créé en 1960
- ✓ RH : +100 employés
- ✓ Chiffre d'affaires : 35 000 k€
- ✓ 55 000 T de coproduits collectés à Boulogne sur mer

Localisation:

- ✓ Situé au cœur du 1er centre européen de transformation, de commercialisation et de distribution des produits de la mer.



Management :

- ✓ Holding : SCOGAL
- ✓ Président : Jacques WATTEZ
- ✓ Direction générale :
 - ✓ Arnaud TERNINCK
 - ✓ Emmanuel BOUCHER

Qui est SCOGAL ?

SCOGAL est une société coopérative d'intérêt maritime dont les coopérateurs sont uniquement des mareyeurs et industriels de la filiale poisson, principalement situés à Boulogne sur Mer.

SCOGAL collecte et achète les coproduits marins à ses coopérateurs et fournisseurs.

Ses deux filiales, COPALIS INDUSTRIE et VALOFISH sont spécialisées dans la transformation à haute valeur ajoutée des coproduits de la mer.

La volonté du groupe SCOGAL est de maîtriser et de valoriser les coproduits marins dans les meilleurs outils industriels, afin d'obtenir les plus hautes valeurs ajoutées. L'objectif est l'optimisation de la chaîne de valeur tant pour le groupe que pour ses coopérateurs-fournisseurs.



L'Histoire de la Coopérative

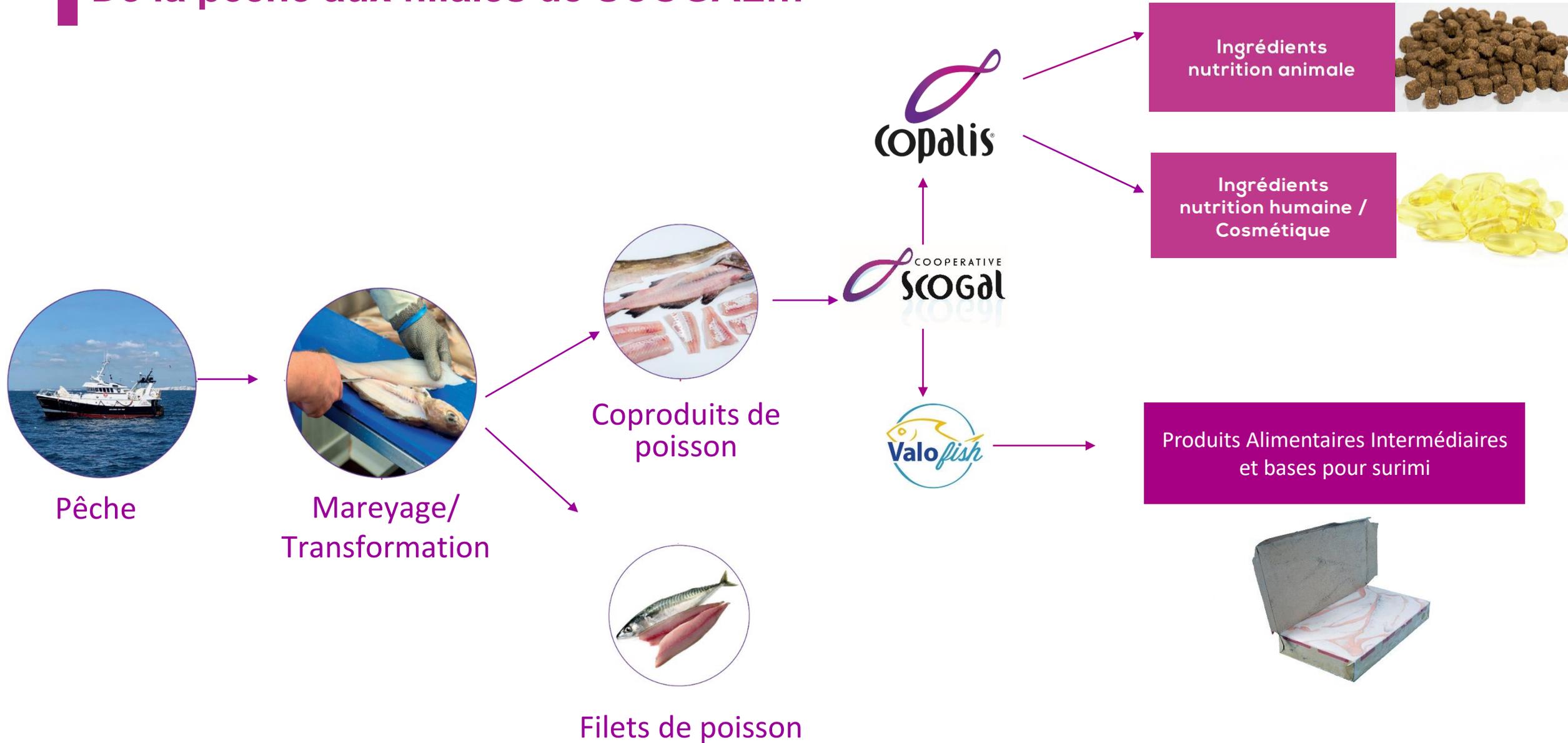
De la farine de poisson à des ingrédients à haute valeur ajoutée

- Constat dans les années 60: comment mieux utiliser les ressources en protéines alimentaires pour répondre au besoin grandissant
 - Solubilisation des protéines pour tirer parti des protéines difficilement accessibles (liaisons lipidiques, glucidiques, ...)
- Expertise unique issue d'un procédé d'hydrolyse enzymatique à l'échelle industrielle
 - 1968: lancement du CPSP®, protéines hydrolysées de poisson à destination de la nutrition des jeunes animaux
 - 2000: Mise au point de procédés de fractionnement pour le développement d'une gamme d'ingrédients actifs marins pour les compléments alimentaires et les produits cosmétiques
 - 2020 : Nouvelle diversification, acquisition de Valofish par Scogal.



SCOGAL récolte et valorise les coproduits marins

De la pêche aux filiales de SCOGAL...



ZOOM sur COPALIS INDUSTRIE

Valoriser les ressources de la mer

Dans le respect de l'environnement

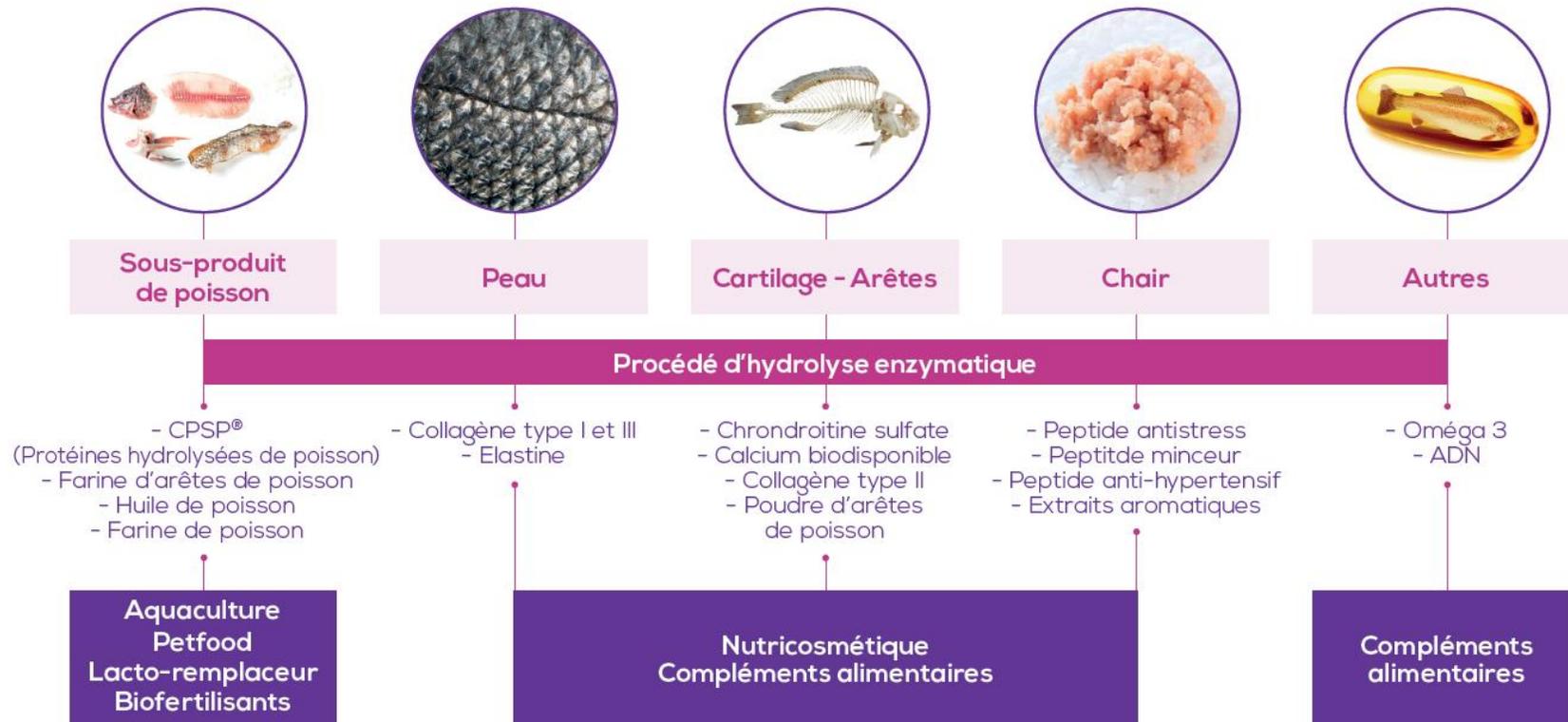
La mission de valorisation des coproduits de poisson initiée en 1960 par les membres visionnaires de la filière pêche pose les bases de **la démarche éco-responsable** menée par COPALIS :

- Les ingrédients mis au point par COPALIS INDUSTRIE sont issus de **l'utilisation durable de matières premières naturelles locales**
- Les procédés d'extraction utilisés au cours de leur fabrication font appel à des **réactions naturelles et douces sans solvant** : une production à faible impact environnemental.

Les différents procédés industriels permettant la valorisation des coproduits

L'hydrolyse enzymatique, le broyage ..

Valorisation issue d'un savoir-faire historique en hydrolyse enzymatique, procédé industriel unique ayant fait l'objet d'un brevet technique



... du coproduit de poisson à des ingrédients à haute valeur ajoutée...

Atelier FEED

✓ Une équipe de 35 personnes

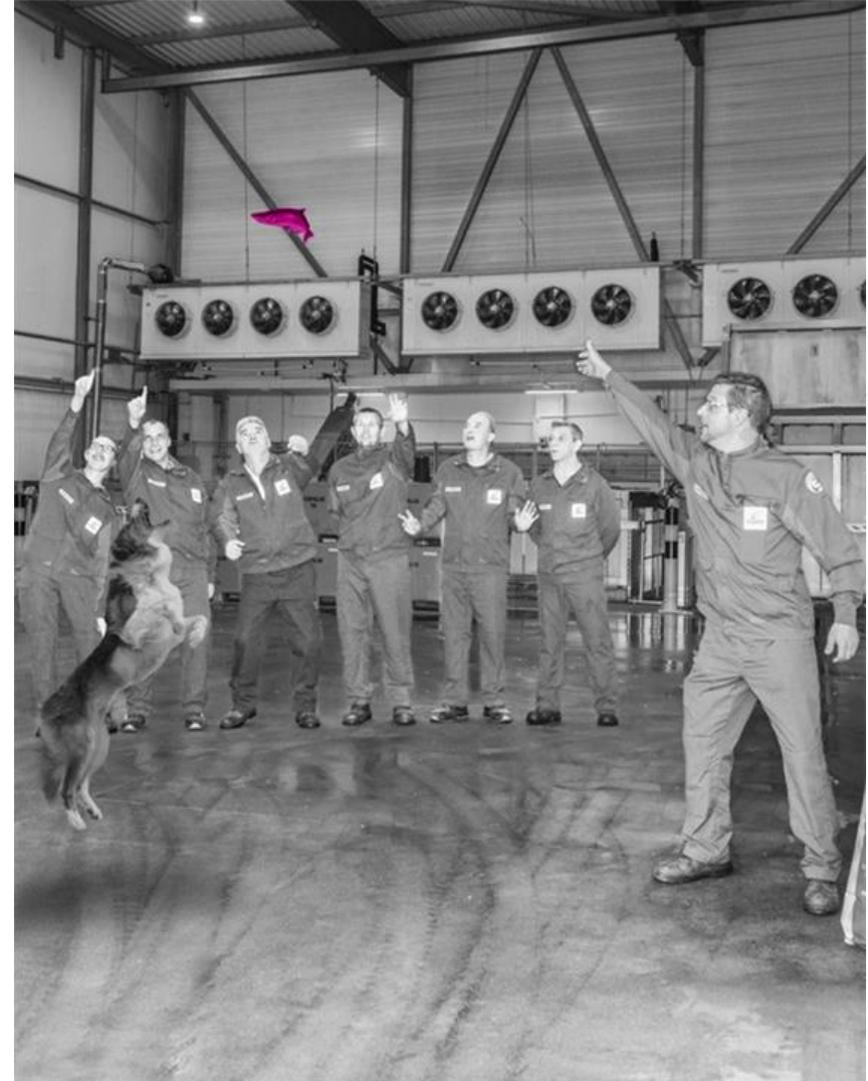
- production en 3X8

✓ 2 ateliers de production

- Hydrolysats protéiques de poisson et Farine d'arêtes
- Huile de poisson

✓ Qualité

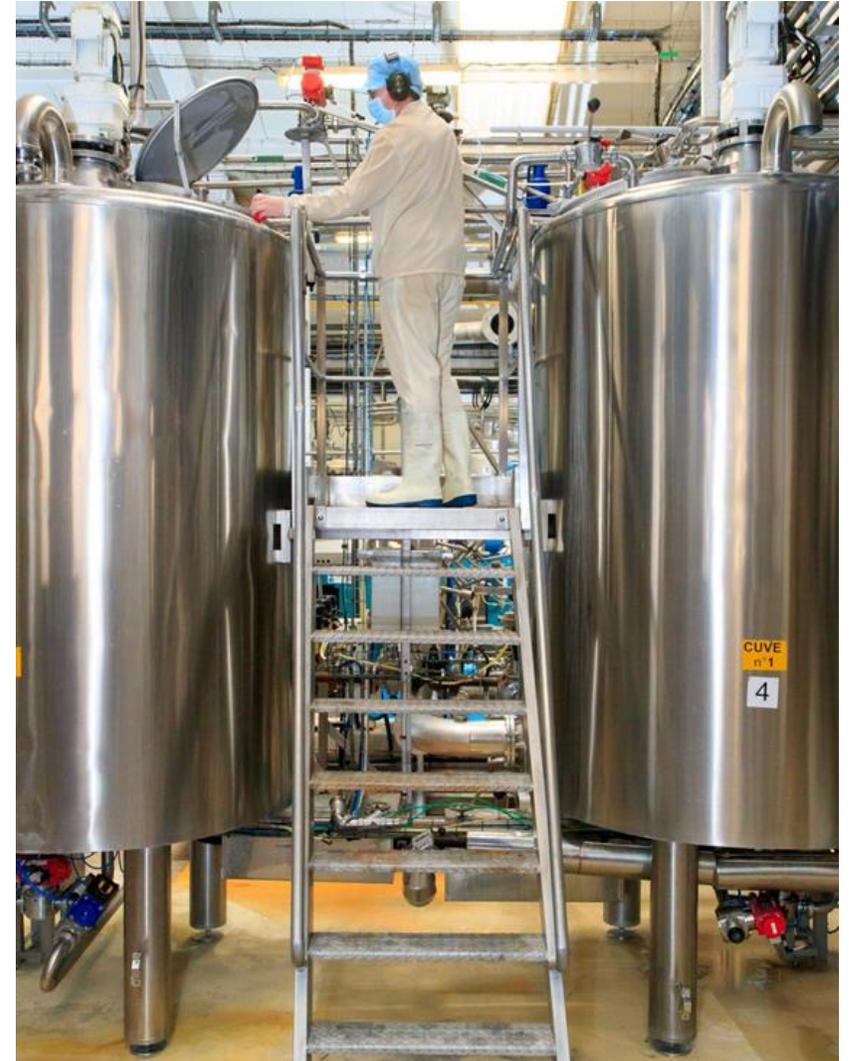
- Système HACCP
- Certifications: - GMP
 - IFIS
 - IFFO-RS

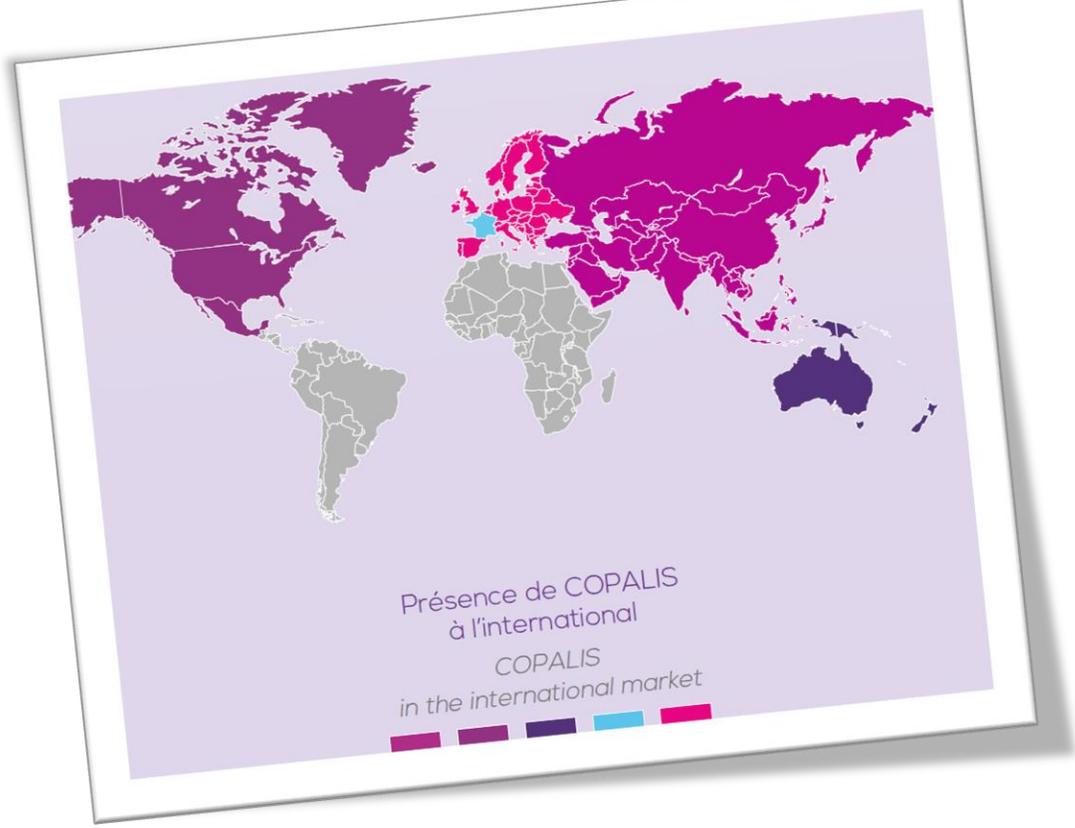


COPALIS pour la nutraceutique & nutricosmétique

Atelier Ingrédients Marins

- ✓ Une équipe de 18 personnes
- ✓ 2 ateliers de production
 - Une usine pilote pour la R & D
 - Une usine de production à plus grande échelle
- ✓ Qualité
 - Système HACCP
 - **ISO 22000**
 - Organique & MSC
 - Halal pour certains produits





Ils nous font confiance



NutriBeauté™
Diététique Cosmétique (Dietary Supplement)

THE FRENCH BEAUTY SECRET FOR LOOKING YOUNGER

30 DAY SUPPLY VALUE
\$139.95





PLAN D'INVESTISSEMENT ECOOPMER

Ces 3 dernières années, la demande en hydrolysats issus de la valorisation des coproduits de poisson n'a cessé d'augmenter. Le projet « **ECOOPMER** » de Copalis Industrie vise donc à investir dans des équipements plus performants pour encore mieux répondre aux besoins croissants du marché, tout en se préoccupant davantage de son impact environnemental.

Objectifs :

Accroître nos volumes de production de 15 % dans les 2 prochaines années, puis de 30 % dans les 3 années suivantes et de créer une trentaine d'emplois minimum dans les trois à quatre années à venir.



COPALIS INDUSTRIE

LAUREATE DU PLAN FRANCE RELANCE



Le plan « France Relance » a été mis en place en 2020 pour faire face à la crise sanitaire et protéger le pays de ses conséquences économiques. Il est doté d'une enveloppe de 850 millions d'euros sur deux ans et a pour objectif d'accélérer la réalisation d'investissements industriels dans les territoires. C'est dans ce cadre, que Copalis Industrie va bénéficier à terme d'une aide de l'Etat de plus de 4 millions d'euros pour son projet d'investissement « ECOOPMER » d'un montant de plus de 17 millions d'euros.

ZOOM sur VALOFISH

Valorisation et surgélation

Des produits et coproduits de la mer



Valorisation en agro-alimentaire



Chutes de parage

Tri - Conditionnement - Pulpage - Surgélation

Chair de poisson
Pièces et morceaux
Têtes de poisson
Chair de grattage

Agroalimentaire

Fabrication de PAI et Base de surimi

- ✓ Une équipe de 40 personnes
- ✓ Valorisation toute espèce
 - Tri et surgélation des pièces et morceaux
 - Production de chair séparée par procédé mécanique: pulpe
 - Surgélation de têtes, poissons entiers, etc...
 - Fabrication de base pour surimi
- ✓ Equipements
 - Techniques de surgélation :
 - Cellule à air pulsé
 - Verticale
 - Horizontale
 - IQF



L'innovation constante comme leitmotiv

Notre expertise R&D

- Expertise industrielle unique dans le domaine des procédés enzymatiques
- Connaissance approfondie de la matière première poisson
- Optimisation des procédés de fabrication
- Tests scientifiques rigoureux pour assurer sécurité et efficacité des ingrédients



Notre implication dans des programmes de recherche collaborative

Impliqué dans plusieurs programmes de recherche français & européen

- Participation au projet PEPSEANOV :
 - Mettre au point des formes nouvelles de protéines répondant aux besoins de l'alimentation animale et humaine
- Encadrement d'une thèse sur la caractérisation des peptides bioactifs présent dans nos matières premières.

Adhésion à 3 pôles de compétitivité :



A large school of fish swimming in clear blue water, with the word 'MERCI' overlaid in the center. The fish are densely packed and appear to be moving in a coordinated fashion. The water is a deep, vibrant blue, and the lighting is bright, suggesting a shallow depth. The word 'MERCI' is written in a bold, white, sans-serif font, centered horizontally and vertically. The overall scene conveys a sense of natural beauty and abundance.

MERCI