



**KERIM
PÊCHE**

Introduction : Kerim Pêche – L'Excellence Halieutique de Mauritanie

Kerim Pêche est une entreprise mauritanienne spécialisée dans la sélection rigoureuse, le conditionnement et l'exportation de produits halieutiques de haute qualité, portée par une équipe expérimentée et orientée vers l'exigence des marchés internationaux.

La Mauritanie dispose de l'une des ressources halieutiques les plus abondantes au monde. Plus de **600 espèces marines** y sont identifiées, dont **plus de 200 sont commercialement exportables**. Le catalogue Kerim Pêche présente une sélection ciblée de **42 espèces** parmi les plus demandées sur le marché de l'Union européenne. Toutes nos espèces sont issues **exclusivement de captures sauvages**, garantissant une qualité supérieure, un saveur authentique et une traçabilité rigoureuse.

La solidité de Kerim Pêche repose sur son **appartenance au Groupe AFRI-FISH**, acteur majeur du secteur halieutique **actif depuis plus de 30 ans en Mauritanie**. Le groupe est **déjà opérationnel à l'exportation vers plusieurs pays européens**, notamment **l'Espagne, le Portugal, la France et l'Italie**, avec une parfaite maîtrise des exigences sanitaires, logistiques et réglementaires de ces marchés.

Cet appui stratégique permet à Kerim Pêche de bénéficier :

- d'installations modernes de transformation et de congélation,
- d'une chaîne du froid strictement maîtrisée de la capture à l'export,
- d'un système de contrôle qualité conforme aux normes **HACCP, ISO et européennes**.

Pour renforcer la structuration commerciale et sécuriser les échanges avec ses partenaires européens, **Kerim Pêche collabore également avec Incotrex SA**, société suisse spécialisée dans le commerce international, assurant la conformité documentaire, le suivi logistique et la transparence des opérations commerciales (**FOB**).

Ce catalogue ouvre sur une sélection de **42 espèces** répondant aux standards les plus exigeants du marché européen. **Nous restons toutefois à disposition pour étudier toute demande spécifique** portant sur d'autres espèces exportables non listées.

1, Poissons nobles - Haute valeur commerciale



1. Mérout jaune (Grouper)

Epinephelus Marginatus

Présentation : Frais entier (I.C.E. / On-Ice), Pavés.

Calibres Typiques : 1 kg - 5 kg (Forte valeur sur les marchés méditerranéens).

Méthode Capture : Pêche artisanale à la ligne / palangre (méthode très sélective).

Valeur Nutritionnelle : Haute teneur en protéines, faible en gras.

Usage Culinaire : Grillé entier, pavé poêlé, cuisine gastronomique.



2. Mérout blanc Thiof (White Grouper)

Epinephelus Aeneus

Présentation : Frais entier, Filets.

Calibres Typiques : P 1-2,9 kg ; G 3-15 kg

Méthode Capture : Ligne artisanale / Palangre.

Valeur Nutritionnelle : Chair blanche de très bonne tenue, peu grasse.

Usage Culinaire : Filets poêlés, cuisson au four.

Le Thiof est un nom commercial clé pour ce produit.



3. Mérout noir

Epinephelus caninus

Présentation : Frais entier (I.C.E. / On-Ice), Pavés.

Calibres Typiques : P 1-9 kg ; G 10-15 kg.

Méthode Capture : Pêche artisanale à la ligne / palangre (méthode très sélective).

Valeur Nutritionnelle : Haute teneur en protéines, faible en gras.

Usage Culinaire : Grillé entier, pavé poêlé, cuisine gastronomique.



4. Denté à tache rouge

Dentex canariensis

Présentation : Frais / Surgelé (entier).

Calibres Typiques : 300 g à 3 kg

Méthode Capture : Palangre, ligne. Espèce rare, très haute valeur.

Valeur Nutritionnelle : Chair fine et délicate.

Usage Culinaire : Rôti entier, cuisson vapeur. Produit premium.



5. Denté à gros yeux

Dentex macrophthalmus

Présentation : Frais / Surgelé.

Calibres Typiques : 200 g à 800 g

Méthode Capture : Palangre profonde.

Valeur Nutritionnelle : Chair blanche, idéale pour la découpe.

Usage Culinaire : Filets pour la restauration haut de gamme.

Pêche profonde.



6. Maigre commun Courbine

Argyrosomus regius

Présentation : Frais, Portions (tranches) ou Filets.

Calibres Typiques : P 1-4,9 kg ; G 5-20 kg.

Méthode Capture : Chalut côtier, Palangre.

Valeur Nutritionnelle : Gros filets, excellente tenue en cuisson.

Usage Culinaire : Grillades, restauration. (Nom local : Kourbine).



7. Roquera du Sénégal (Senegal Goatfish)

Pseudupeneus praysensis

Présentation : Frais (entier).

Calibres Typiques : 100 g - 400 g.

Méthode Capture : Pêche artisanale sur fonds sableux.

Valeur Nutritionnelle : Chair délicate, saveur méditerranéenne.

Usage Culinaire : Frit, grillé entier, sauces méditerranéennes.

2, Poissons côtiers de qualité



8. Sar commun (White Seabream)

Diplodus sargus

Présentation : Frais entier.

Calibres Typiques : 300 g - 800 g.

Méthode Capture : Filets artisanaux, ligne.

Valeur Nutritionnelle : Chair très appréciée, goût fin.

Usage Culinaire : Grillé entier, cuisine simple et valorisante.



9. Sar à tête noire (Black Seabream)

Diplodus vulgaris

Présentation : Frais entier.

Calibres Typiques : 200 g - 500 g.

Méthode Capture : Pêche artisanale.

Valeur Nutritionnelle : Similaire au Sar commun, chair blanche.

Usage Culinaire : Grillade, cuisson au four.



10. Pagre rayé Roquera (Striped Seabream)

Pagrus auriga

Présentation : Frais entier, Filets.

Calibres Typiques : 500 g à 4 kg.

Méthode Capture : Ligne, filets sur fonds mixtes.

Valeur Nutritionnelle : Chair ferme, bonne tenue en cuisson.

Usage Culinaire : Filets rôtis, en sauce.



11. Diagramme gris Burro (Rubberlip Grunt)

Plectorhinchus mediterraneus

Présentation : Frais entier.

Calibres Typiques : 500 g - 3 kg.

Méthode Capture : Ligne / filet.

Valeur Nutritionnelle : Chair très blanche, polyvalente.

Usage Culinaire : Plats méditerranéens, grill.
(Nom local : Burro).



12. Pageot à tache rouge (Red-spotted Pagellus)

Pagellus bellottii

Présentation : Frais (petits calibres) ou Filets (gros calibres).

Calibres Typiques : 150 g - 500 g.

Méthode Capture : Chalut léger, ligne.

Valeur Nutritionnelle : Chair fine.

Usage Culinaire : Filets fins, poisson de table.



13. Bar tacheté

Dicentrarchus punctatus

Présentation : Frais entier.

Calibres Typiques : 300 g - 800 g.

Méthode Capture : Ligne / filet.

Valeur Nutritionnelle : Portions retail.

Usage Culinaire : Plats méditerranéens, grill.

3, Espèces très recherchées (marchés UE)



14. Ombrine bronze

Umbrina canariensis

Présentation : Frais entier.

Calibres Typiques : 1 kg - 3 kg.

Méthode Capture : Palangre, chalut ciblé

Valeur Nutritionnelle : Chair très fine.



15. Pagre à points bleus

Pagrus caeruleostictus

Présentation : Frais entier.

Calibres Typiques : 1 kg - 4 kg.

Méthode Capture : Palangre / Ligne

Valeur Nutritionnelle : Très valorisé.



16. Herrera

Lithognathus mormyrus

Présentation : Frais entier.

Calibres Typiques : 150 g - 400 g

Méthode Capture : Filets artisanaux

Valeur Nutritionnelle : Friture, soupe de poisson.



17. Rouffe impériale (Imperial Blackfish)

Schedophilus ovalis

Présentation : Frais.

Calibres Typiques : 1 kg - 5 kg.

Méthode Capture : Filets pélagiques.

Valeur Nutritionnelle : Chair délicate, souvent comparée au stromaté (butterfish).

Usage Culinaire : Cuisson au four, plats prestigieux.



18. Otolithe Sénégalais (African Weakfish)

Pseudotolithus senegalensis

Présentation : Frais / Surgelé, Filets, Tranches.

Calibres Typiques : 1 kg - 20 kg.

Méthode Capture : Chalut côtier sur fonds sableux.

Valeur Nutritionnelle : Poisson africain majeur.

Usage Culinaire : Filets pour friture ou braisé.



19. Brotula barbé (Bearded Brotula)

Brotula barbata

Présentation : Frais / Surgelé, Filets.

Calibres Typiques : 500 g - 2 kg.

Méthode Capture : Chalut profond.

Valeur Nutritionnelle : Chair de poisson de profondeur.

Usage Culinaire : Marché de niche, parfois transformé (surimi/pâte).

4, Démersaux et poissons plats populaires



20. Bourse brune (Brown Filefish)

Stephanolepis hispidus

Présentation : Frais (entier).

Calibres Typiques : 15 cm - 25 cm.

Méthode Capture : Filets. Pélagique côtier.

Valeur Nutritionnelle : Chair blanche, utilisation locale spécifique.

Usage Culinaire : Recettes locales spécifiques, friture. (Également appelé Bourse-éponge).



22. Saint Pierre (John Dory)

Zeus faber

Présentation : Frais entier, Filets.

Calibres Typiques : 500 g à 3 kg

Méthode Capture : Ligne, filets sur fonds mixtes.

Valeur Nutritionnelle : Chair ferme, bonne tenue en cuisson.

Usage Culinaire : Filets rôtis, en sauce. (Nom local : Rokera).



24. Rascasse blanche (African Stargazer)

stephanolipis hispidus

Présentation : Frais.

Calibres Typiques : 20 cm - 40 cm.

Méthode Capture : Filets.

Valeur Nutritionnelle : Chair ferme.

Usage Culinaire : Utilisé principalement pour la bouillabaisse, les fonds de sauce (nom commun : Uranoscope).



21. Petit capitaine (Guinea African Threadfin)

Galeoides decadactylus

Présentation : Frais (entier).

Calibres Typiques : 20 cm - 40 cm.

Méthode Capture : Pêche artisanale.

Valeur Nutritionnelle : Apprécié localement.

Usage Culinaire : Friture, plats familiaux, parfois séché.



23. Turbot épineux tacheté (Spotted Turban Sol)

Psettdodes belcheri

Présentation : Frais / Surgelé, Portions, Filets.

Calibres Typiques : 500 g à 5 kg

Méthode Capture : Chalut ciblé sur fonds sablo-vaseux.

Valeur Nutritionnelle : Alternative valorisante au turbot européen.

Usage Culinaire : Portions haut de gamme.



25. Sole du Sénégal (Senegal Sole)

Solea senegalensis

Présentation : Frais (entier).

Calibres Typiques : 100-400g (Calibres EU recherchés).

Méthode Capture : Chalut léger, filets.

Valeur Nutritionnelle : L'une des soles les plus prisées.

Usage Culinaire : Filet prime, cuisson délicate (meunière, vapeur).

26. Sole-langue canarienne (Canary Tongue Sole)

Cynoglossus canariensis

Présentation : Frais.

Calibres Typiques : 30 cm - 50 cm.

Méthode Capture : Chalut sur fonds sablo-vaseux.

Valeur Nutritionnelle : Moins valorisée que Solea.

Usage Culinaire : Cuisson poêlée ou vapeur, souvent en filets.

5. Crustacés majeurs



27. Sole-ruardon du Golfe (Lusitanian Sole)

Synaptura lusitanica

Présentation : Frais.

Calibres Typiques : 20 cm - 40 cm.

Méthode Capture : Chalut léger.

Valeur Nutritionnelle : Chair fine, intégrée aux poissons plats.

Usage Culinaire : Plats raffinés.



28. Langouste rose (Pink Spiny Lobster)

Palinurus mauritanicus

Présentation : Frais / Surgelé (entier ou queues - tail-on).

Calibres Typiques : 300 g à 2 kg.

Méthode Capture : Casiers (Pêche durable et sélective).

Valeur Nutritionnelle : Produit de luxe.

Usage Culinaire : Vivante si possible, grillée, en sauce.



29. Langouste royale (Royal Spiny Lobster)

Panulirus regius

Présentation : Frais (Vivante si possible) / Surgelé.

Calibres Typiques : 300 g à 2 kg (Très gros calibres).

Méthode Capture : Casiers spécialisés.

Valeur Nutritionnelle : Produit très premium et très recherché.

Usage Culinaire : Grillée, cuisson simple pour préserver la saveur.



30. Crevette rose du sud (Southern Pink Shrimp)

Penaeus notialis

Présentation : Frais / Surgelé (Entière crue / Décortiquée).

Calibres Typiques : 20/30, 30/40, 40/60 (pièces/kg).

Méthode Capture : Chalut crevettier sur plateaux sableux.

Valeur Nutritionnelle : Bonne tenue au froid.

Usage Culinaire : Sauté, grill, sushi (selon traitement).



31. Caramote (Striped Pink Shrimp)

Penaeus kerathurus

Présentation : Frais.

Calibres Typiques : 10/20, 20/30 (Grande valeur).

Méthode Capture : Chalut côtier.

Valeur Nutritionnelle : Très appréciée dans le sud de l'Europe.

Usage Culinaire : Plats méditerranéens, grillées (souvent vendue entière crue).



32. Crevette rose du large (Deep-water Rose Shrimp)

Parapenaeus longirostris

Présentation : Surgelé (majoritairement).

Calibres Typiques : 60/80, 80/120.

Méthode Capture : Chalut deep-water (zones profondes).

Valeur Nutritionnelle : Crevette de chalut profonde.

Usage Culinaire : Plats en sauce, cuisson rapide.

6. Crustacés profonds & crabes



33. Crevette Gamba rose du large (Deep-water Pink Shrimp)

Aristeus varidens

Présentation : Surgelé.

Calibres Typiques : 10/20, 20/30 (Très gros calibres).

Méthode Capture : Chalut profond sur fonds argileux.

Valeur Nutritionnelle : Remarque : Le nom commun est souvent utilisé pour une crevette (Aristeus est un crustacé), et non une raie.

Usage Culinaire : Plats de fruits de mer raffinés (souvent commercialisée sous le nom de Gamba).



35. Géryon ouest-africain (African Deepsea Red Crab)

Chaceon maritae

Présentation : Surgelé (entier ou sections - clusters).

Calibres Typiques : Calibré par taille.

Méthode Capture : Casiers profonds (300m–700m).

Valeur Nutritionnelle : Crabe premium (appelé parfois "Crabe royal" localement).

Usage Culinaire : Chair de crabe de luxe.



37. Crabe honteux (Shamefaced Crab)

Calappa granulata

Présentation : Frais / Surgelé.

Calibres Typiques : Moyens.

Méthode Capture : Casiers.

Valeur Nutritionnelle : Chair délicate.

Usage Culinaire : Plats spécifiques, soupes, bisques.



34. Crevette flèche (Arrow Shrimp)

Plesionika heterocarpus

Présentation : Surgelé / Frais.

Calibres Typiques : Très petits (utilisés au poids).

Méthode Capture : Chalut.

Valeur Nutritionnelle : Utilisée en complément.

Usage Culinaire : Cocktails de crevettes, garnitures fines.



36. Paromole (Giant Spiny Crab)

Paramola cuvieri

Présentation : Surgelé.

Calibres Typiques : Grands.

Méthode Capture : Chalut.

Valeur Nutritionnelle : Crabe rare.

Usage Culinaire : Marché spécialisé ou transformation.



38. Araignée européenne (European Spider Crab)

Maja squinado

Présentation : Frais (souvent vivante) / Surgelé (clusters).

Calibres Typiques : 500 g - 3 kg.

Méthode Capture : Casiers sur zones rocheuses.

Valeur Nutritionnelle : Très haute valeur en Europe (saisonnier).

Usage Culinaire : Plats froids, salades, fêtes de fin d'année.

7. Céphalopodes & spécialités



39. Grande cigale (Slipper Lobster)

Scyllarides latus

Présentation : Frais.

Calibres Typiques : Grands.

Méthode Capture : Casiers.

Valeur Nutritionnelle : Haut de gamme, texture unique.

Usage Culinaire : Queues (déjà décortiquées), grillées.



40. Poulpe (Common Octopus)

Octopus vulgaris

Présentation : Surgelé (majoritaire) / Frais.

Calibres Typiques : T1 (1-2kg), T2 (2-3kg), T3 (3-4kg)... (Calibrage strict).

Méthode Capture : Pêche artisanale.

Valeur Nutritionnelle : Produit stratégique mauritanien (haute qualité).

Usage Culinaire : Grillé (à la galicienne), salades, tapas.



41. Seiche commune (Common Cuttlefish)

Sepia officinalis

Présentation : Frais / Surgelé (tubes, entier).

Calibres Typiques : 1 kg - 5 kg.

Méthode Capture : Filets.

Valeur Nutritionnelle : Bonne source de protéines.

Usage Culinaire : Tubes pour friture, plats méditerranéens (encre utilisée).



42. Calamar (European Squid)

Loligo vulgaris

Présentation : Frais / Surgelé (anneaux, entier).

Calibres Typiques : Petite, Moyenne, Grande.

Méthode Capture : Chalut léger.

Valeur Nutritionnelle : Nécessite une chaîne du froid très rapide.

Usage Culinaire : Anneaux frits, tapas, sushi.

Conclusion : Fiabilité, Traçabilité et Partenariat

En s'appuyant sur la solidité opérationnelle du Groupe AFRI-FISH et sur le soutien commercial stratégique d'Incotrex SA, Kerim Pêche se positionne comme un fournisseur stable, fiable et premium pour les marchés européen et suisse.

Notre engagement fondamental porte sur la qualité constante, la régularité des livraisons et la traçabilité complète de nos produits, issus exclusivement des eaux froides et riches de Mauritanie par capture sauvage.

Le catalogue que nous vous avons présenté reflète cette ambition : une offre structurée, claire et complète, prête à répondre aux exigences les plus pointues des acheteurs professionnels.

Nous restons à disposition de nos clients pour adapter nos propositions de calibres et nos offres commerciales selon les besoins spécifiques et les dynamiques du marché.



**KERIM
PÊCHE**