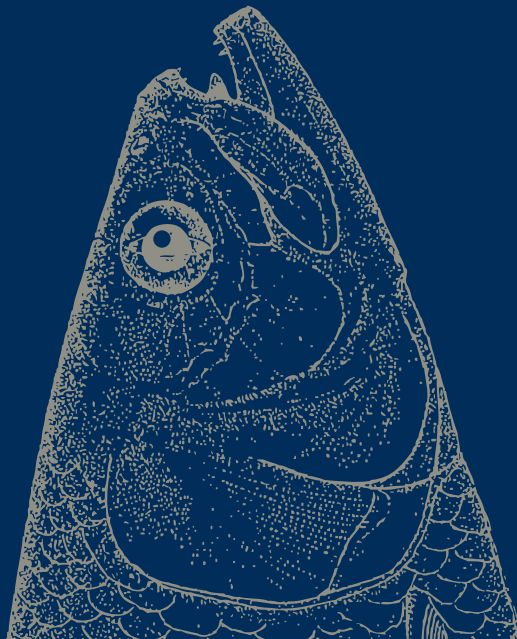
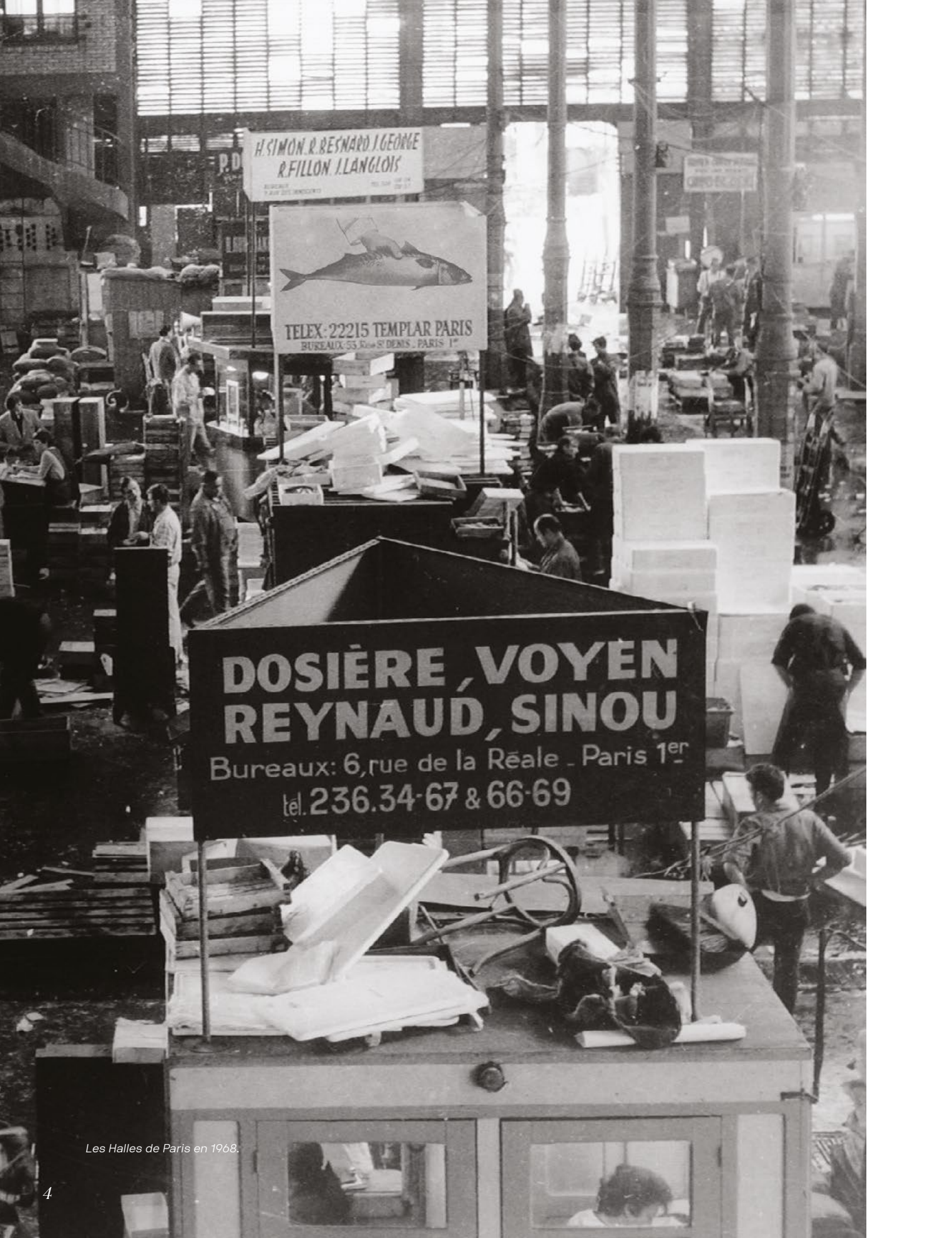


MAISON
REYNAUD
1924



Vous offrir
ce que la *mer* a
de *plus beau.*

MAISON
REYNAUD
1924



H. SIMON, R. BESNARD, I. GEORGE
R. FILLON, J. LANGLOIS


TELEX: 22215 TEMPLAR PARIS
BUREAUX: 53, Rue St DENIS, PARIS 1^{er}

**DOSIÈRE, VOYEN
REYNAUD, SINOU**
Bureaux: 6, rue de la Réale - Paris 1^{er}
tel. 236.34-67 & 66-69

Les Halles de Paris en 1968.

La Maison Reynaud

Un siècle *d'histoire*

1924.

Adolescente fraîchement arrivée à Paris, Paulette Reynaud habite à quelques mètres du pavillon du poisson des Halles de Paris. Fascinée par les étals, elle se prend de passion pour les produits de la mer. Elle propose à un grossiste de travailler gratuitement pendant trois mois au rayon poisson, prenant le pari qu'il voudra l'embaucher par la suite.

C'est ainsi que débute la longue et riche histoire de la Maison Reynaud. De Paulette à son arrière-petit-fils Stéphane aujourd'hui, l'amour de la poissonnerie s'est transmis de génération en génération.

En 2009, la famille s'agrandit grâce au mariage de la Maison Reynaud avec OSO®, le pionnier mondial de l'élevage de Gambas Bio de Madagascar.



Paulette Reynaud dans les Halles de Paris.

De la mer à l'assiette,
la Maison Reynaud est un acteur
leader du marché,
engagé dans une démarche
durable et
responsable.



OSO®, le Saumon Bio d'Irlande.

Savoir-faire

La passion

des femmes et des hommes
de la Maison Reynaud,
pour vous apporter

le meilleur

de la *mer.*

Poissonnier *et producteur !*

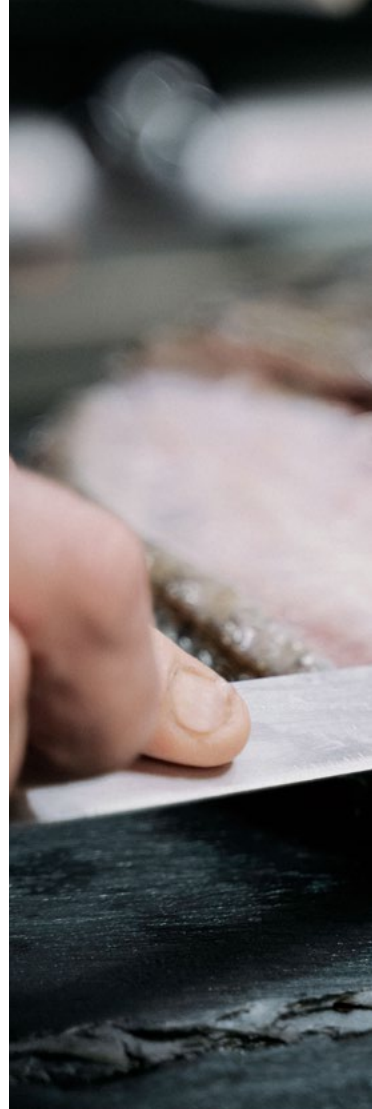
Avec sa large gamme de poissons sauvages français, la Maison Reynaud s'engage aux côtés des artisans pêcheurs pour défendre une pêche durable.

En s'adossant à OSO[®], la Maison Reynaud est devenue leader de l'élevage Bio, œuvrant ainsi pour une aquaculture responsable.

Avec nos filières de production Perle Blanche[®], Reynaud[®] et OSO[®], nous proposons des produits de la mer d'exception tout au long de l'année, dans le respect de la mer, et des femmes et des hommes qui l'exploitent.



OSO[®], La Gambas Bio de Madagascar.





Saint Pierre «vert bouteille» d'Erquy.

Un service sur-mesure *jour et nuit*

Notre savoir-faire de découpe manuelle et l'attention personnalisée que nous accordons à chacune de vos commandes vous assurent une qualité optimale.

Formés par des poissonniers écaillers Meilleurs Ouvriers de France, nos maîtres fileyeurs perpétuent les gestes de la tradition culinaire française.

Un souci de qualité?

Une insatisfaction?

Notre Service Qualité

est disponible **24h/24** : qualite@rno.fr

Une livraison *en main propre*

*Que vous soyez en France,
à l'Île Maurice ou n'importe où
dans le monde, vous serez livrés
chez vous !*



40 camions pour vous livrer.

Acteur majeur

du marché européen



Leader

du marché traditionnel
& de la Restauration



Pionnier mondial

de la crevette Bio
Oso®, La Gambas Bio
de Madagascar



Premier acteur

de la distribution
de produit de la mer Bio



7
sites
en France



3917
hectares

de sanctuaire écologique
puit de CO² à Madagascar



1
site
à l'Île Maurice

+30.000
tonnes

de produits de la mer
par an

300
millions d'euros

de chiffre d'affaires

1282
collaborateurs

en France et dans le monde



Banc de barracudas dans l'océan.



Raie lisse de l'île de Noirmoutier.



L'offre Reynaud

Plus de **500** espèces
de *poissons*,
de *coquillages*,
et de *crustacés*.

L'offre Reynaud

La pêche *française*



*Un siècle
de partenariat
avec la pêche française.*

Au cœur des ports de pêche,
au sein de chaque criée,
nous travaillons main dans la main
avec nos artisans pêcheurs et
nos mareyeurs pour
vous offrir au quotidien
*le meilleur des
merroirs français.*



Saint Pierre de nos côtes, pin's Maison Reynaud.

Chaque beau poisson,
pêché, sélectionné et
conditionné de façon
artisanale, porte les valeurs
de la Maison Reynaud.

L'offre Reynaud



La Gastronomie de la mer *durable* et *responsable*

OSO®, la Gambas Bio de Madagascar

OSO®, le Bar et la Dorade Royale Bio
du Golfe de Corinthe

OSO®, le Saumon Bio d'Irlande

Avec OSO®, La Maison Reynaud
vous offre une gamme exceptionnelle
de poissons et de gambas 100% certifiés.

OSO®, la Gambas Bio de Madagascar.





OSO®, le Bar et la Dorade Royale Bio du Golfe de Corinthe et OSO®, le Saumon Bio d'Irlande.

Bio, Bon, Beau, et tellement plus...

L'Excellence, selon OSO® : un aboutissement unique de l'harmonie entre les animaux, les Hommes, et la Nature.

L'aquaculture Bio, un engagement de *chaque instant*.

Les espèces OSO® sont toujours endémiques, c'est-à-dire élevées dans leur milieu originel. Nous respectons avant tout le bien-être des animaux et leurs écosystèmes marins. Nos sites de production sont installés dans des régions préservées, vierges de toute pollution. La pureté des eaux est contrôlée en permanence. L'alimentation est composée d'ingrédients naturels soigneusement sélectionnés pour leur qualité nutritionnelle, garantie sans OGM et certifiés Bio/AB.

Le domaine biologique d'OSO® à Madagascar, est la première entreprise de crevetticulture de l'hémisphère Sud à avoir été certifiée « Commerce Ethique » (Ethical Trading Initiative) depuis 2008.



Coquille Saint-Jacques, de la baie de Seine.

L'offre Reynaud

Coquillages et crustacés

Nous mettons en œuvre tout notre savoir-faire, toute notre expérience, au service d'une sélection rigoureuse, sur toutes les côtes de France.

Huitres, amandes de mer, bulots, coques, coquilles Saint-Jacques, langoustines... découvrez la variété de notre gamme de coquillages et crustacés d'exception.



Langoustine d'Ecosse.



*Perle Blanche[®],
les huîtres authentiques.*

*L'Excentrique
ou l'Originale ?
À vous de choisir !*

L'Excentrique Perle Blanche[®].



Perle Blanche[®]



Reynaud Saumon du Cercle Polaire®, fumé au bois de hêtre.

L'offre *Reynaud*

Traiteur *de la mer*

Du hors d'œuvre froid au plat principal chaud, nous vous proposons un large choix de produits frais et de longue conservation.

OSO®, la Gambas Bio de Madagascar prête à cuire
(Surgelées IQF - 30 pièces).



Sardines à l'huile d'Olive 20/25 (conserve de 115g).

L'Excellence *surgelée*

Élaborés à partir de matières premières sélectionnées selon les critères de qualité et de provenance de la Maison Reynaud, nos produits surgelés sont une solution pérenne pour concilier la qualité et les impératifs de coût et de gestion des approvisionnements.

Nous vous proposons aussi ReFresh, une gamme de produits d'exception décongelés « plus frais que le frais », 100% naturels et parfaits pour la consommation crue.



Rouget barbet, toutes écailles, de Saint-Gilles-Croix-de-Vie.

A hand holding a piece of bread is visible on the left side of the image. The background is a dark, textured surface, possibly asphalt, with a blue rectangular area on the right side containing text.

Reynaud & Vous

Des offres
et des services adaptés,
seulement
pour *vous.*



Turbot de Roscoff.

OSO®, la Gambas Bio de Madagascar cuite.



Reynaud & Vous

Poissonniers *passionnés*

La Maison Reynaud est un repère, une marque de qualité centenaire, pour vous comme pour vos clients. Venez rencontrer nos équipes et découvrir notre grande variété de produits de la mer, chaque jour sur le MIN de Rungis et nos établissements en province ou à l'île Maurice.

La Maison Reynaud sur le pavillon
de la marée du MIN de Rungis.



Reynaud & Vous

De la bistronomie au *3 étoiles*



OSO®, le Bar Bio du Golfe de Corinthe.





Votre restaurant est *unique*,
notre accompagnement l'est *aussi*.

Nos équipes restauration s'adaptent aux besoins spécifiques de votre carte, établissant avec vous un sourcing personnalisé. Elles proposent aussi un service sur-mesure de livraison et de préparation.

Avec la Maison Reynaud, vous faites le choix d'un partenaire qui soutient activement la pêche durable (certification MSC) et qui s'engage pour une aquaculture plus respectueuse de l'environnement, plus saine et plus responsable socialement (labels ASC & Bio).

Reynaud & Vous

La gastronomie japonaise et *asiatique*



Reynaud Saumon du Cercle Polaire®.



Pionniers de la *restauration japonaise* en France

30 ans d'expertise

La Maison Reynaud bénéficie aujourd'hui de ses 30 ans d'expérience avec l'une des gastronomies les plus exigeantes au monde, avec notamment un laboratoire entièrement dédié à la découpe du thon.

Invités de choix dans les cuisines japonaises, le thon et le saumon font l'objet d'une maîtrise complète de la filière, grâce à des partenariats historiques. Formés par un maître japonais, nos maîtres fileteurs perpétuent le geste dans le respect des savoir-faire ancestraux.



La mangrove de notre domaine biologique de l'Ankarana à Madagascar.

Nos engagements

4

Un commerce éthique

au service de

*l'humain et de
l'environnement.*

Engagement social

Un commerce éthique et solidaire

Depuis un siècle, notre maison s'est construite sur un socle de valeurs partagées avec nos clients, nos fournisseurs et nos équipes ; la solidarité a guidé notre engagement aux côtés de la Fondation Ecole de Félix, reconnue d'utilité publique, afin de lutter contre la pauvreté à Madagascar et dans la région des Mascareignes.



900 élèves scolarisés à l'Ecole de Félix.

Soutenir l'éducation

Notre maison soutient activement la **Fondation École de Félix** qui œuvre contre la pauvreté par l'accès à l'éducation et à la santé des populations défavorisées de la région du parc National de l'Ankarana et d'Akamasoa, le village fondé par le Père Pédro Opéka à Madagascar. Aujourd'hui ce sont près de 900 élèves scolarisés, dès l'âge de 3 ans, qui sont accompagnés jusqu'au BEPC et pour les passionnés, au CAP Cuisine.



L'institut d'Excellence Culinaire Guillaume Gomez forme et oriente les jeunes aux métiers et aux valeurs de la gastronomie, ce qui leur permet d'accéder à des emplois de qualité.



Les apprentis-chefs de l'Institut d'Excellence Culinaire Guillaume Gomez d'Akamasoa.

Améliorer des conditions sanitaires

Deux Centres Médicaux de haute qualité, avec une maternité et une pharmacie, assure la prise en charge de nos collaborateurs et plus largement, toutes les populations de l'Ankarana. 100% gratuit, nos centres de santé accueillent 24/24h et 7/7j.

Deux systèmes d'adduction d'eau potable de plus de 14km et un réseau de distribution irriguent désormais les populations.

Un dispositif exemplaire de tri sélectif des déchets municipaux a été mis en œuvre au cœur du village d'Ampampamena, diminuant ainsi la pollution environnementale, les risques sanitaires, et les invasions de nuisibles.

Fontaine du village d'Ampampamena.



Engagement
environnemental

Protéger l'environnement & la biodiversité

Notre ferme OSO® est implantée à Madagascar, au pied du Parc National des Tsingy de l'Ankarana.

La Maison Reynaud s'engage à préserver la Nature, la mangrove et toutes les essences végétales associées, à protéger les écosystèmes et à élaborer des plans de conservation sur notre domaine biologique et dans toute la région Nord de Madagascar.



30 équipiers sont dédiés, à plein temps, à la protection de l'environnement – notamment de la mangrove – de notre domaine biologique à Madagascar, témoin de notre ambition de compensation carbone.



3917 hectares de nature protégée, dont 1000 hectares de mangrove

Notre sanctuaire écologique à Madagascar.

Par sa faune et sa flore endémiques,
cette région est riche
d'une biodiversité unique au monde.

+1,2 millions d'arbres plantés depuis le début de l'aventure OSO®

Les forêts de palétuviers, ou « mangrove », sont un écosystème exceptionnel et irremplaçable, à la fois fragile et limité. Elles sont extrêmement sensibles aux variations de la salinité de l'eau et aux changements climatiques. Indispensable parce qu'elle constitue un habitat vital pour l'essentiel des espèces marines et terrestres, la mangrove forme une protection naturelle de notre domaine biologique, une « ceinture verte » naturelle. C'est aussi un immense potentiel de compensation du carbone pour l'ensemble des activités de notre maison.

Par des actions au quotidien, la Maison Reynaud s'engage concrètement pour la planète. Nous utilisons des emballages respectueux de l'environnement et recyclables (caisses en carton et réutilisables, bacs réutilisables et traçables), et nous revalorisons 100% de nos coproduits.



Engagement
social



Collaborateurs à l'atelier.

L'Expérience *collaborateur*

Dans notre maison,
1282 collaborateurs
partagent une même passion,

ainsi que l'ambition constante de la satisfaction de nos clients, de la reconnaissance de nos marques et de la valorisation de nos savoir-faire.

La Maison Reynaud favorise l'intégration sociale et culturelle pour faire travailler ensemble des femmes et des hommes d'origines géographiques, ethniques et culturelles différentes. Cette diversité est une chance, une véritable richesse : elle participe à la performance et à la croissance de l'entreprise.

Pavillon de la marée du MIN de Rungis.





La Maison Reynaud au salon du SIRHA.



Des équipes commerciales à votre service pour vous accompagner.

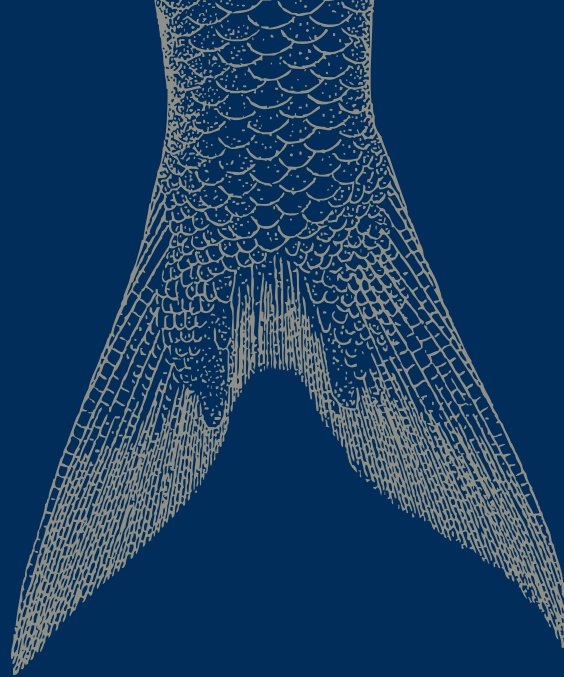
Nos collaborateurs bénéficient de *nombreuses passerelles* entre nos différents métiers.

Cette mobilité interne est stratégiquement prioritaire, car elle favorise l'ascenseur social.

En partenariat avec de Grandes Écoles de la filière halieutique, de l'agroalimentaire et de la gastronomie, la Maison Reynaud est fière de participer à la création d'une pépinière de talents venant de tous les horizons.



Homard bleu.



MAISON
REYNAUD
1924

www.reynaud.fr

T +33 1 45 12 71 71 - contact@reynaud.fr
1, Avenue des Savoies - 94599 Rungis Cedex - France

[@reynaud_seafood](https://www.instagram.com/reynaud_seafood) - [in reynaud-seafood](https://www.linkedin.com/company/reynaud-seafood)

