

CHERBOURG

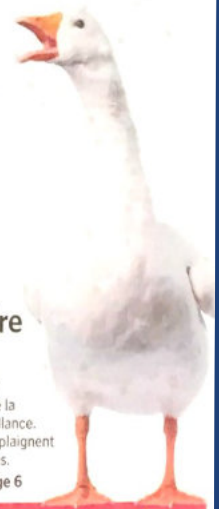
LA MANCHE LIBRE

PREMIER HEBDOMADAIRE REGIONAL DE FRANCE

19 ans de N° 1
Fondateurs : Joseph et Marie-Estelle LECLERIC-HARDY
Directeurs : Benoît et Noémie LECLERIC de S'AMPS
10950 SAINT-LO Cedex 3 - Tél. 02 33 25 10 00

1,50 € - SAMEDI 26 NOVEMBRE 2016

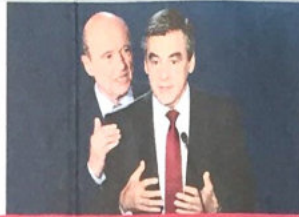
www.lamanchelibre.fr



Notre Journée pour vous aider à retrouver un emploi

On recrute en Normandie ! Le 29 novembre, La Manche Libre et Tendence Ouest s'associent pour organiser une journée exceptionnelle autour de l'emploi. Des chefs d'entreprise proposeront des dizaines d'opportunités sur l'ensemble du territoire.

Page 2



Fillon-Juppé : le duel final

Ce sera un second tour entre deux ex-Premiers ministres. Dimanche, la droite désigne son champion, cinq mois avant une présidentielle d'ores et déjà sans merci.

Pages 3, 5 et journal de Cherbourg

Grippe aviaire le retour ?

Le niveau de risque a été relevé, 210 communes de la Manche sont sous surveillance. Eleveurs et chasseurs se plaignent du manque d'informations.

Page 6

CAHIER 1

Y aura-t-il du saumon à Noël ?



Le saumon se fait rare : la consommation augmente, les prix aussi. Cela complique le travail des fumeurs, mais à Cherbourg, les commandes affluent du monde entier. Reportage page 2 et dans le journal de Cherbourg.

La pénurie de saumon fumé profite à Cherbourg

Les commandes chez Saumon de France explosent avec la pénurie.

Y aura-t-il du saumon sur les tables pour les fêtes de fin d'année et surtout à quel prix ? Les professionnels du saumon fumé en France sont en effet confrontés à une crise sans précédent. La cause : une micro-algue a décimé plus de 200 000 tonnes de saumon chilien. Les Asiatiques, leur client principal, achètent donc en Europe. Conséquence : les pays producteurs comme la Norvège affichent une augmentation des prix de 60 % entre 2015 et 2016.

L'entreprise Saumon de France, qui élève ses poissons dans la rade de Cherbourg, observe avec attention cette crise. "Depuis quelques mois, nous avons un afflux de commandes avec parfois des montants très importants de clients français ou étrangers", explique Pascal Goumain, président de Saumon de France AMP. "Que ce soit les Etats-Unis, l'Angleterre, la Chine ou encore les pays du Golfe, tous sont

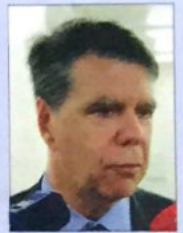
intéressés pour des commandes pour les fêtes de fin d'année et la saison prochaine". Un signe plutôt encourageant pour l'entreprise cherbourgeoise qui a une autorisation pour produire 3 000 tonnes de saumons par an. Néanmoins, avec les travaux d'extension du terre-plein des Mielles, la production des deux dernières années est descendue à 200 tonnes. "Cette année, nous devrions atteindre près de 700 tonnes, espère Pascal Goumain. Malgré cette

"Nous pourrions vendre entre 10 et 20 fois notre volume"

augmentation, nous avons tout vendu. En ce moment, la demande est telle que nous pourrions vendre entre 10 et 20 fois notre volume". Pour la fin d'année, Pascal Goumain reconnaît que seuls les clients locaux pourront être approvisionnés en Saumon de France. "Notre saison de pêche démarre en décembre et se poursuit jusqu'en juillet. Pour Noël, tous nos saumons ne seront pas prêts. On préfère préparer la saison 2017". En parallèle, l'entreprise travaille sur son projet d'extension pour permettre une intensification de l'élevage à l'année. "Le marché du saumon est en plein essor surtout en Chine ou en Amérique du Sud. Il y a un créneau à prendre".



L'entreprise Saumon de France AMP, basé à Cherbourg voit ses commandes augmenter avec la pénurie de saumon fumé.



Un afflux de commandes

Pascal Goumain, président de Saumon de France AMP.

REPÈRES

■ Circuit fermé

En 2017, l'entreprise va lancer un circuit fermé d'élevage hors-sol. Cela lui permettra de produire des poissons toute l'année. Une serre aquaponique de 1000 m² sera ajoutée à ce circuit afin de traiter les effluents de la pisciculture.

■ Chez Fauchon

Si le saumon élevé à Cherbourg a été dégusté à l'Elysée, il s'affiche aujourd'hui dans la boutique "Fauchon" située place de la Madeleine à Paris. De quoi offrir une belle vitrine au saumon cherbourgeois.