

Le saumon cherbourgeois en plein essor

Noël, jour de l'An... et leurs festins, souvent composés de saumon. Pour l'entreprise Saumon de France, basée à Cherbourg, cette période rime avec lancement de saison.



Pascal Goumain, président d'AMP Saumon de France à Cherbourg.

Pourquoi ? Comment ?

Comment se porte le saumon cherbourgeois dans une filière sous tension ?

Une forte mortalité chez les saumons en Amérique du sud, cette année, le magazine *60 millions de consommateurs* qui mettait en garde sur la toxicité de certains de ces poissons roses... « Il y a de fortes tensions depuis le début de l'année sur l'approvisionnement en saumons, confirme Pascal Goumain, président d'AMP Saumon de France. Une partie du marché nord-américain s'est tourné vers l'Europe pour s'approvisionner et cela a créé un appel d'air. Les Norvégiens et les Écossais n'ont pas forcément pu répondre à toute cette demande. »

De bon augure pour l'entreprise cherbourgeoise qui a sa ferme de saumons dans la rade de Cherbourg. « À notre échelle, cela se traduit par des demandes qui sont venues du monde entier. Pour la première fois, nous avons exposé au Salon international de l'industrie agroalimentaire, à Villepinte, avec des gens qui sont venus nous voir de Chine, de Russie, ou d'Amérique du nord. »

Combien de saumons sortiront des eaux à Cherbourg pour Noël ?

« Une trentaine de tonnes », rapporte Pascal Goumain. Impressionnant, comparé aux cinq petites tonnes produites l'année dernière à la même période. Soit quelque « 10 000 poissons de 3 kg en moyenne, pêchés



L'abattage des saumons à repris en décembre dans la ferme aquacole située dans la rade de Cherbourg.

deux fois par semaine », qui seront dans les assiettes pour les festivités de fin d'année.

À noter que cette période constitue le lancement de la saison pour Saumon de France. L'abattage a commencé début décembre, et se poursuivra jusqu'en juillet. L'entreprise prévoit de sortir 500 t de saumons cette année, contre 200 ces dernières saisons, traités par une vingtaine de salariés.

Quel est le prix du saumon cherbourgeois ?

« Le consommateur pourra l'avoir entre 15 et 30 € le kilo en produit frais entier sur les étals », détaille Pascal Goumain. En produit fumé, plus répandu pour les fêtes, « les

prix démarrent à 50 € le kilo. C'est plutôt la fourchette haute dans la moyenne des prix. »

Mais Saumon de France peut se targuer d'avoir eu « de bonnes appréciations, dans l'émission *Les Carnets de Julie sur France 3* dernièrement, par les chefs Thierry Marx ou Joël Robuchon. Autant de signaux positifs qui récompensent

notre travail, parfois risqué quand on fait le choix de ne pas traiter le poisson. »

Et les consommateurs pourront se dire qu'ils mangent le même saumon que celui cuisiné par le chef Guillaume Gomez et présenté dans les assiettes de l'Élysée !

Kevin VERGER.

Projets

Saumon de France en a plein. La semaine passée, elle a fait l'acquisition du Saumonier de Cherbourg, fumeur artisanal, pour transformer le produit sur place. En 2017, pour ses 30 ans, l'entreprise ouvrira un magasin d'usine, développera l'e-commerce, et lancera un chantier d'agrandissement pour des cultures en aquaponie possibles grâce aux déjections des poissons.