



AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Une région bien irriguée

Territoire de montagnes et d'eaux douces, cette vaste nouvelle région Auvergne-Rhône-Alpes reste très liée à la gastronomie. Un univers où les produits de la mer ont toute leur place, notamment dans quelques maisons reconnues.

Textes et photos :
 Dominique GUILLOT

En plein cœur des Dombes, au nord de Lyon, les acteurs des produits de la mer suivent les tendances marchés... sans négliger leur histoire. À l'instar des Homards acadiens. « Lorsque j'ai repris l'entreprise en 2000, un atelier était dédié à la carpe, précise son responsable Martial Cochet. Nous travaillions en étroite collaboration avec Coopépoisson, coopérative de producteurs de poissons d'étang, allant jusqu'à installer une machine pour extraire la pulpe et fabriquer des produits comme des quenelles. Faute de visibilité et peut-être de valeur ajoutée, l'opération n'a pas eu de suite. Mais le livre blanc et le « label » Poisson des Dombes auront permis à l'entreprise de gagner ses lettres de noblesse. »

Aujourd'hui, la société réalise 12 millions d'euros de chiffre d'affaires grâce à

Les Dombes

1 100 étangs

11 200
hectares

1 200 t
de poissons dont 60 %
de carpes.

l'importation et au stockage en viviers des homards acadiens auxquels elle doit son nom. Mais aussi grâce à son rôle d'ambassadrice du skrei norvégien et des saumons Salma et Bømlø. Connectée avec Padborg, au Danemark, via les lignes du transporteur Blue Water, elle en importe les grandes espèces... mais se penche de plus en plus sur celles des côtes françaises. « La moitié de nos approvisionnements sont issus de Bretagne, Normandie, Nord... », indique Thierry Boudraoui, coresponsable de l'entreprise. Objectif : séduire « les restaurateurs de la région, du 3-étoiles à la guinguette du bord de Saône, pour qui nous assurons le portionnage, le filetage et le conditionnement. » Le service compte : pour toute commande passée avant minuit, la majeure partie de la gamme

peut être livrée à 10 heures le lendemain, dans le 69 comme dans les départements limitrophes. « Le 01, 38, 71 et 42 », rappellent les responsables, qui proposent aussi des saumons fumés par leurs soins.

Un secteur en pleine croissance. La société Fumet des Dombes ne dira pas le contraire. « Les salmonidés représentent 65 % des volumes sur les 250 tonnes que nous fumons, indique Édouard Rolland, le directeur. Mais nos efforts portent sur la carpe. Sur cette espèce locale, nous avons une maîtrise du marché. Nous cherchons à la valoriser au mieux, travaillant des aspects comme la clarté des eaux, le passage des arêtes... Nous pouvons produire une mêlée qui servira de matière première pour fabriquer, avec des produits de qualité (crème de Bresse AOC, œuf entier...) des verrines ou des terrines, sous atmosphère modifiée, avec 21 jours de DLC. » Des produits, tout comme les fumés de fera ou de truite, dont raffolent les épicereries fines, les magasins de produits régionaux ou les GMS... « Aujourd'hui, nous tentons au maximum de les valoriser sous nos marques Fumet des Dombes ou Le Petit fumet. Le marché est tout petit, mais nous pouvons en maîtriser l'aval et l'amont. C'est un luxe. C'est beaucoup moins simple sur le saumon, un univers malmené, où il est difficile d'avoir une visibilité sur les prix. Le seul moyen de s'en sortir : se positionner sur le segment premium. »

Servir et varier les plaisirs

Au sud-est de Lyon, Margain marée élargit son rayon d'action. Adhérent du réseau Provence Dauphiné, spécialiste des fruits et légumes et adhérent de [Vivalya](#) (comme Homards acadiens), Margain marée fournit les poissonniers sédentaires et ambulants comme les restaurateurs. Même si progressivement, Michel Margain passe en douceur la main de cette société familiale, l'entreprise s'agrandit. La Maison Ferret est passée sous son giron, Lequertier aussi – même si son local Marée 2M a été repris par Delanchy. « Dans les faits, ce dernier n'y effectue des opérations que pour notre compte », précise Audrey Rouzier-Margain, directrice générale déléguée, qui rappelle : « nous sommes très proches de Delanchy, notre histoire est directement liée à celle de ce logisticien. Les plateformes d'Avignon, de Lyon et de Beaune sont essentielles pour nous. » Avec sa succursale à Dole, Margain marée traite 2 500 tonnes de produits aquatiques par an, réalise 25 M€ de chiffre d'affaires et emploie 45 personnes. ■