

Les Viviers de la Méloine sur la reprise

En entrant dans le capital de Global Seafood SAS, repreneur des Viviers de la Méloine, le réseau Le Saint conforte ses positions dans la marée.

Les négociations sur la reprise des Viviers de la Méloine entre Capitaine Houat, filiale d'Agromousquetaires, et Global Seafood SAS, soutenu par le réseau Le Saint dont le siège est à Bourg-Blanc (Finistère), « ont été constructives, estime Yann Kerdraon, directeur du groupe mer de Le Saint. Nous sommes confiants dans l'avenir du site de Plougasnou. » L'entrée du réseau Le Saint à hauteur de 39 % dans le capital de Global Seafood a joué favorablement sur la reprise d'un des plus importants viviers d'Europe, couplé à une unité de transformation de crustacés et de coquillages.

Dirigé par Pierre-Yves Bizien, Global Seafood est un exportateur de crustacés reconnu sur les marchés asiatiques. Il peut

Le groupe Le Saint réalise **330 M€** de chiffre d'affaires dont **68** dans la marée

compter désormais sur ses propres installations de stockage et d'expédition. L'entreprise basée à Morlaix dispose également du site marchand « poissonnerie.com ».

Fort de ses quatre filiales – Top Atlantique, Sobomar Atlantique, Nantes marée Atlantique et Garonne marée Atlantique –, le réseau légumier Le Saint s'est diversifié avec succès dans le poisson et la langoustine vivante. Sa branche marée progresse de 15 à 20 % par an. Avec Global Seafood, Le Saint élargit son offre et « se situe en première main sur le tourteau dans un contexte de réorganisation de

la marée. Cette reprise permet de conforter nos forces sur le crustacé vivant », glisse Yann Kerdraon.

Les observateurs ne manqueront pas de souligner un rééquilibrage des forces des deux côtés de la baie de Morlaix : face à Béganton Mericq dans le Léon, la Méloine dans le Trégor profitera du réseau Le Saint, lui-même partie prenante du réseau Vivalya. Ces deux opérateurs d'envergure nationale sont au cœur du premier quartier maritime français de débarque de gros crustacés.

B.V.

[De grosses capacités]

► Situés dans le port du Diben, les Viviers de la Méloine peuvent stocker 80 tonnes de crustacés vivants et purifier 50 tonnes de coquillages. Au quotidien, l'entreprise peut traiter 5 à 6 t de produits vivants. Vingt personnes sont reprises (sur 34) et « les activités de cuisson feront l'objet d'investissements futurs », a précisé Yann Kerdraon, qui souligne « les compétences du personnel des viviers ».