

TÊTE D'AFFICHE

Le poisson fumé JC David envahit les linéaires


 Boulogne-sur-Mer

 DE NOTRE
CORRESPONDANT
À LILLE.

L'entreprise bouloonnaise de poisson fumé au bois de chêne, reprise par Hervé Diers en 2001, investit dans une nouvelle unité pour faire face à l'engouement de la grande distribution pour ses produits hauts de gamme.

Produit de grande tradition, le poisson fumé peut également constituer un moteur de croissance pour une PME. C'est tout le pari d'Hervé Diers. A cinquante-six ans, ce Bouloonnais d'origine a mené le plus clair de sa carrière dans l'agroalimentaire : chef des ventes chez Frigécrème, puis directeur du développement chez Teisseire, il rachète au côté de son directeur général la société bretonne du Grand Saloir. En six ans, le chiffre d'affaires de l'entreprise et le nombre de salariés triplent. Mais en 1996, Hervé Diers vend ses parts en vue de se lancer dans une autre aventure.

C'est paradoxalement à Rungis (Val-de-Marne), au pavillon de la marée, qu'il découvre les harengs JC David, fumés au feu de bois de chêne, et décide de jeter son dévolu sur cette PME de Boulogne-sur-Mer au savoir-faire réputé. Il la rachète en 2001, au départ à la retraite du PDG. Tout juste équilibrée, la société est alors confinée aux circuits traditionnels des poissonniers indépendants et aux brasseries parisiennes comme Bofinger, Flo ou la Coupole, mais totalement absente de la grande distribution. Fort de son expérience, le nouveau PDG instille du marketing, rénove la marque et prend son bâton de pèlerin pour

s'ouvrir les linéaires de la GMS. Il élargit aussi la production à de nouveaux poissons comme le haddock et le saumon, pour lesquels il décroche le label des « Saveurs en or », décerné par le comité de promotion Nord - Pas-de-Calais. Petit à petit, les poissons fumés à l'ancienne entrent au Bon Marché, à Monoprix, chez Auchan, etc. JC David sera également référencé à Casino dès le mois prochain.

Bref, la grande distribution représente désormais 30 % d'un chiffre d'affaires qui a doublé depuis 2001, à hauteur de 4 millions d'euros.

Confrontée à une croissance rapide, la société se trouvait à l'étroit et vient d'acquérir et de réhabiliter l'ancien atelier de salaisons maritimes Gaston Seillier, au cœur de Capécure, le quartier de transformation de poisson de Boulogne-sur-Mer. Cet autre grand nom local de la salaison avait fermé ses portes il y a dix ans. Hervé Diers investit près de 2 millions d'euros dans le site de 4.000 m², doté de 40 fours alimentés par 20 foyers 24 heures sur 24, week-end compris. L'opération doit créer dix emplois, portant l'effectif à 35 personnes.

A l'occasion, l'entreprise a également racheté la marque Gaston Seillier, qui sera dédiée au marché des poissonniers indépendants. Désormais accompagné par sa fille Flore à la direction commerciale, Hervé Diers a lancé son entreprise dans le pôle de compétitivité des produits aquatiques, sur un projet destiné à étudier des moyens naturels pour dissoudre les arêtes de hareng. Autant de perspectives qui doivent alimenter une croissance à deux chiffres de l'activité dans les prochaines années, le dirigeant tablant sur un million d'euros de chiffre d'affaires de plus par an.

OLIVIER DUCUING