

LA VIE DU PORT

ALIMENTATION

DES PRODUITS DE LA MER
ESTAMPILLÉS LABEL ROUGE

BOULOGNE-SUR-MER Quand on parle Label Rouge, on pense souvent aux volailles estampillées par cette distinction. Pourtant, à et autour de Capécure, des produits de la mer le sont aussi

À l'approche des fêtes de fin d'année, vous serez sûrement tentés de présenter sur vos tables de réveillons, une dinde, un chapon ou encore une autre pintade estampillés Label Rouge. Mais savez-vous que des produits de la mer élaborés à Boulogne-sur-Mer ou aux alentours du 1^{er} port de pêche de France possèdent également ce fameux label ?

Une distinction qui appartient à la famille des Signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO). Au côté du très connu Label Rouge, on trouve aussi l'Appellation d'origine protégée (AOP), l'Indication géographique protégée ou encore le Certificat de conformité.

DU HARENG, DU SAUMON ET DES CREVETTES
Mais revenons à nos moutons ou plutôt à nos poissons. À Capécure



« Nous exportons un peu partout dans le monde, notamment aux États-Unis et à Hong-Kong »

Hervé Diers



Hervé Diers, l'actuel directeur des établissements J-C David.

et autour de Boulogne-sur-Mer, des entreprises travaillent certains produits maritimes qui, une fois mis en rayon, sont donc estampillés Label Rouge. Quels sont-ils ? Fin du suspens. Les filets de hareng fumés doux de la société J.C David installée à Capécure possèdent le Label Rouge. Tout comme le sau-

mon farci, farce aux petits légumes, préparé par les Entrées de la mer basées sur la zone de la Trésorerie. Sans oublier les fameuses crevettes de Madagascar, des crustacés élevés à près de 9 000 km de Boulogne-sur-Mer, et cuites par la société UNIMA, située sur la zone d'activités de Landacres.

SEUL FILET EN EUROPE

Un Label Rouge que défend ardemment Hervé Diers, dirigeant de l'entreprise de salaison J.C David. « Nous élaborons plusieurs produits, met en avant le chef d'entreprise. Seuls nos filets de hareng fumés doux détiennent le Label Rouge. » Pêché dans les eaux froides au large de la Norvège, ce hareng sau-

20

Soit le nombre de coresses, des fours traditionnels, dans lesquels sont fumés notamment les filets de hareng fumés doux.

vage est devenu un grand classique. « Il est salé en saumure très douce puis fumé de longues heures dans nos fours à bois de chêne, indique Hervé Diers. Après environ 16 heures, il est sorti de son antre brumeuse pour être débarrassé de sa peau. Un petit trou en haut de chaque filet et des reflets argentés, tels sont les témoins d'un fumage lent, délicat et de qualité. Il en résulte un poisson tendre au goût subtil. Ce filet est le seul en Europe à être certifié MSC et Label Rouge. »

Un produit labélisé très prisé des amateurs de bon goût. « L'entreprise possède des comptoirs mandataires à Rungis où nous réalisons un bon chiffre d'affaires, souligne Hervé Diers. Aujourd'hui, nous exportons un peu partout dans le monde, notamment aux États-Unis et à Hong-Kong. De nombreux chefs étoilés nous font confiance et travaillent avec nos produits. J.C David, c'était un nom, j'en ai fait une marque. » Des filets de hareng qui bénéficient d'un certain savoir-faire propre à Boulogne-sur-Mer, mais également du très prisé et convoité Label Rouge. ■ GAUTHIER BYNET