

Chez JC David, le contenant est aussi important que le contenu

La célèbre maison de fumaison-salaison JC David vient de sortir deux nouveaux produits à base de hareng et de haddock. Des spécialités présentées dans des pots en verre. Une suite logique pour la société qui commercialise déjà certains de ses poissons dans des boîtes en bois. Une manière simple et chic de se débarrasser un peu plus du plastique.

PAR OLIVIER MERLIN
boulagne@lavoixdunord.fr

BOULOGNE-SUR-MER.

« Le plastique, c'est fantastique », disait le slogan... On a beau vouloir lutter contre lui, il est encore présent partout sur la zone de Capécure. Le plastique est utilisé dans toutes les sociétés travaillant le poisson, car il n'y a pas mieux pour conserver et protéger cette matière ultra-fragile des microbes. Mais certains essayent de lutter contre ces emballages polluants. À l'image de la société JC David.

CAISSES EN BOIS

Depuis plusieurs années, la société de fumaison et de salaison travaille avec des emballages différents. Les blisters plastiques existent toujours, évidemment. Mais certains poissons sont emballés dans de belles caisses en bois au look délicieusement vintage. Le haddock, par exemple, est conditionné dans un papier spécial avant d'être placé dans ces boîtes et d'être acheminé uniquement chez les grossistes. « Bien

sûr, avec ce type de conditionnement, la date limite de consommation est réduite, mais c'est un retour aux sources, explique le directeur, Philippe Fromantin. Notre objectif est de travailler presque comme il y a cent ans, au moment de la création de la société. »

BOCAUX RÉUTILISABLES

Tout dernièrement, les équipes de développement ont mis au point deux nouveaux produits où le plastique a aussi été éliminé. L'un est à base de haddock, l'autre à base de hareng. Des spécialités présentées sous la forme de petits dés baignés dans l'huile de colza et relevés d'aromates. Le tout conditionné dans d'élégants bocaux en verre, avec joints. En regardant ces spécialités, dont le prix oscille tout de même entre 8,83 € et 9,76 €, on se replonge en enfance. L'époque où nos grands-parents produisaient des confitures, des pâtés, des fruits au sirop dans ces bocaux inusables. « Le produit, d'allure noble, plaît beaucoup en apéritif, il n'y a plus qu'à ouvrir le bocal, le poser sur la table et à piquer les dés », se réjouit Philippe Fromantin. ■



Vendre du hareng ou du haddock dans un bocal, une idée simple qui plaît aux consommateurs. PHOTO JEREMY PAOLONI

Au moins cinq emplois à saisir tout de suite

Il s'en était ouvert au président de la République en personne, lors d'une réception à l'Élysée le mois dernier. Comme d'autres patrons de Capécure, Philippe Fromantin a du mal à recruter. Il l'a évoqué à nouveau, jeudi matin, devant la sous-préfète Dominique Consille venue visiter l'entreprise JC David.

« Je recherche des ouvriers polyvalents de salaison, précise le directeur. Je recherche au minimum cinq salariés tout de suite. » Il est compliqué de recruter mais aussi de garder les salariés sur ce type de mission. « Cette année, je compte dans l'entreprise huit salariés de plus que l'année précédente. Mais j'ai

du faire face à 28 départs dans l'année, des gens qui sont partis d'eux-mêmes ou n'ont pas fait l'affaire. » Le métier a des défauts : il faut se lever tôt, travailler dans le froid, sentir le poisson... Mais il y a des avantages. Le travail est payé au-dessus du SMIC, deux primes par an sont versées, soit l'équivalent d'un treizième mois. On ne travaille pas très tard dans l'après-midi et jamais le week-end. Et surtout, aucune qualification n'est demandée au départ.

Les candidats et candidates peuvent postuler en contactant directement JC David. ■
JC David, 15-17, rue Georges-Honoré 62200 Boulogne-sur-Mer.



La sous-préfète (à droite) venue rappeler l'aide de l'État dans le cadre du plan de relance.

LA SOCIÉTÉ A ÉTÉ AIDÉE PAR L'ÉTAT

Rénover, agrandir et mieux équiper pour innover et conserver la même qualité. C'est le défi permanent de Philippe Fromantin, le directeur de JC David. Implantée rue Georges-Honoré, en plein cœur de Capécure, la société a bénéficié d'un investissement récent d'1,150 million d'euros. Il s'agissait d'agrandir les locaux ou de mieux équiper les laboratoires en achetant, par exemple, une doseuse pour remplir les nouveaux bocaux de hareng et de haddock. Dans le cadre du Plan de relance, l'État s'est engagé à verser à la société 230 000 €.

+ SUR NOTRE SITE
Retrouvez une vidéo sur notre site Internet, onglet Boulogne.

Extrait du journal La Voix du Nord - Dimanche 12 décembre Page:12/13

La copie, la reproduction et la diffusion sont soumis aux droits d'auteurs et nécessitent une déclaration préalable, conformément aux dispositions du code de la propriété intellectuelle. (Art L.335-2 et L.335.3)