



FRAIS NON LAITIER

À SUIVRE

- Le traiteur frais emballé, le rayon qui valait 1 milliard p.30
- Le traiteur de Monoprix Cap 3000 sollicite des experts p.34

À Boulogne, JC David perpétue la tradition du hareng saur

Comme dans les années 1920, la PME bouloonnaise continue de fumer ses poissons au bois de chêne et dans des fours traditionnels. Ses harengs sont prisés par les plus grandes tables.

A Boulogne-sur-Mer, dans le Pas-de-Calais, les Établissements JC David salent et fument encore les poissons à l'ancienne. L'entreprise fondée en 1973 dans la zone portuaire par Jean-Claude David puise en fait ses origines au début des années 1920 lorsque la mère de Jean-Claude, Marcelle, employée dans un atelier de salaison maritime de Boulogne, apprend les techniques ancestrales de l'art du salage et du fumage des poissons. Lorsque Jean-Claude David décide de fonder son propre atelier, sa mère lui transmet son savoir-faire acquis il y a près d'un siècle désormais. Depuis, rien n'a changé. Les poissons, vidés et salés, sont suspendus sur des étagères avant d'être fumés pendant vingt-quatre heures dans des « corèsses ». Ces fours traditionnels, dotés d'une porte en bois et d'une cheminée, sont alimentés par des copeaux de bois de chêne issus de la forêt voisine d'Hesdin.

Depuis la création de l'entreprise, rien n'a été modernisé. Mis à part pour l'emballage, aucune machine n'a été installée. « On travaille à la cadence de l'homme. C'est beaucoup plus simple que d'avoir des machines qui menacent le taux de service en cas de panne », poursuit le patron de la PME. Le hareng et le haddock représentent 80 % des volumes transformés par

– il travaillait à la régie publicitaire du *Parisien* – n'avait jamais pensé qu'un jour il se retrouverait à la tête d'une entreprise de salaison. « J'avais un projet d'entrepreneuriat. Je connaissais les produits JC David, que j'appréciais beaucoup, mais sans rien connaître au métier », explique-t-il. C'est peut-être là son principal atout car celui qui ne maîtrise absolument pas les méthodes de fumaison moderne doit s'en remettre au savoir des anciens... « Dans l'entreprise depuis trente ou quarante ans pour certains, ce sont eux qui me disent ce qu'il faut faire », explique Philippe Fromantin.

– il travaillait à la régie publicitaire du *Parisien* – n'avait jamais pensé qu'un jour il se retrouverait à la tête d'une entreprise de salaison. « J'avais un projet d'entrepreneuriat. Je connaissais les produits JC David, que j'appréciais beaucoup, mais sans rien connaître au métier », explique-t-il. C'est peut-être là son principal atout car celui qui ne maîtrise absolument pas les méthodes de fumaison moderne doit s'en remettre au savoir des anciens... « Dans l'entreprise depuis trente ou quarante ans pour certains, ce sont eux qui me disent ce qu'il faut faire », explique Philippe Fromantin.

PHOTO © FREDERIC COMTE - © GUYENNE SAUJOT



Le hareng (ci-dessus et en haut à droite) et le haddock, rélié à partir d'églefin (à droite), sont les poissons stars de JC David. Tous les produits fumés de la maison le sont dans des « corèsses », des fours traditionnels (en haut) alimentés en copeaux de chêne local (ci-contre).

Frais non laitier

LA PME



l'entreprise. En GMS, on retrouve les poissons chez Monoprix, à la marque Casino Délicies, chez Grand Frais, Carrefour et Biocoop, dans le réseau des jardineries Gamme vert et à La Grande Épicerie de Paris. En restauration, JC David est à la carte de grandes brasseries et même au Cinq, la table triplement étoilée du palace parisien le George V, tenue par le chef Christian Le Squer. « C'est une grande fierté. Je le dis d'autant plus facilement que je n'y suis pour rien. Les produits

1 site de production, à Boulogne-sur-Mer
60 salariés
1 000 tonnes de poissons transformées par an
12,5 M€, le CA de l'entreprise en 2022
Source : Établissements JC David

s'inscrivent dans la continuité. On n'a rien révolutionné», poursuit Philippe Fromantin.

À l'épreuve de l'inflation
En dehors de l'églefin pêché en Islande, qui devient le haddock, et du hareng, pêché en Manche mi-novembre, au moment où sa qualité est optimale, la PME fume du saumon, du maquereau, des gambas, des œufs de cabillaud et du flétan et a développé une gamme de conserves et d'épicerie fine. « On hésite d'autant moins à lancer un produit que, en dehors des étiquettes, le coût de la R&D est nul puisque nous n'avons pas de machines. Le processus est très simple. On imagine un produit, on le met au point, on le goûte et, s'il est conforme à nos attentes, on le développe », s'enthousiasme Philippe Fromantin. Avec pour signature sur ses emballages *La Qualité d'abord*,

l'atelier, labellisé Entreprise du patrimoine vivant et PME+, label porté par la Feef depuis 2014, n'a de cesse de faire comme toujours. Un tour de force à l'épreuve de l'inflation et de l'explosion des coûts de production. Avec des cheminées qui fument en permanence, l'entreprise se fixe des objectifs importants sur les sujets RSE. « C'est vrai que l'on paye notre électricité six fois plus cher mais notre consommation s'inscrit en baisse de 22 % par rapport à l'année précédente. Nous avons beaucoup travaillé à la refonte de notre structure de coûts, ce qui nous a permis de ne pas demander d'augmentation de tarifs », explique Philippe Fromantin. Novice, mais pour autant redoutablement efficace, c'est ainsi que le patron de la PME bouloonnaise entend perpétuer le savoir-faire de Marcelle David. ■

MARIE CADOUX

LSA Hors-série | Mars 2023

29