

Coup de chalut des pêcheurs Lorientais à Bruxelles



L'étal de la Nouvelle-Zélande et son beau poisson-lune ont plu aux pêcheurs Lorientais.

Chaque année, une délégation lorientaise composée de professionnels et d'élus visite le salon européen des produits de la mer. Un marché mondial sans cesse novateur.

Le plus grand salon du monde

70 pays, 1 600 exposants, 26 000 visiteurs... Le SeaFood, à Bruxelles, est le plus grand salon professionnel au monde entièrement consacré au marché des produits aquatiques. Pour les pros du négoce et de la transformation du poisson, c'est l'endroit où il fait bon être. Selon un professionnel, « **40 %** » des échanges se signent là. La 21^e édition a fermé ses portes hier. Chaque année, une délégation lorientaise s'y rend, emmenée par Norbert Métairie, maire de Lorient et président de Lorient aggro.

« On se sent tout petits »

Saumon et crevette tropicale ! Ces deux produits dominent le marché. Quelques pas dans les allées du salon suffisent à le rappeler. « **Il y en a partout, c'est fou !** », lâche un pêcheur de Keroman. C'est aussi la spécialité de Krustanord et de Capitaine Houat. Et puis, il y a le thon, le calamar, le crabe royal, les coquillages, etc., et les mille et une manières de les accommoder. Du tout prêt qui plaît tant au consommateur d'aujourd'hui. « **On se sent tout petits quand on voit tout cela** », confie Éric Guygnic, armateur à Keroman.

Keroman précurseur

La machine intelligente d'Arbor Technologies, de Landévant, a retenu l'attention au SeaFood. Le port de Keroman est le premier au monde à être équipé de ce robot malin qui sait identifier les poissons et les trier selon leur poids et leur taille. Impossible de déplacer la machine à Bruxelles. Mais la vidéo diffusée sur grand écran a eu son succès. Gilles Nignon, le PDG d'Arbor, espère convaincre « **des Américains et des Chinois** ». Il a apprécié la visite de Norbert Métairie. « **On se sent soutenus, c'est important.** »

Le thon lorientais en bocaux

On pourra en savourer dès cet automne. L'armement **Apak** (5 chalutiers à Keroman) va commercialiser une partie de son thon germon en bocaux. « Trois ou quatre recettes pour commencer, explique Éric Guygniec, gérant de l'Apak. C'est important de valoriser nos produits locaux. Pour se démarquer dans ce vaste marché. » Le thon sera découpé par Moulin Marée et la transformation confiée à ID-Mer. Les bocaux de 100 g ou 150 g seront distribués dans les Comptoirs de la mer, une trentaine de magasins en France.

Un nouveau logo pour ID-Mer

ID-Mer va mieux et se revivifie en changeant de logo. On l'a découvert au SeaFood. Grâce aux aides publiques (200 000 €), l'institut technique de développement des produits de la mer modernise son atelier et signe de nouveaux contrats. Par exemple, la valorisation des coproduits (déchets de poisson) pour le secteur de la santé. Une chaîne de traitement devrait voir le jour à Keroman. ID-Mer travaille aussi à améliorer la vivacité et la résistance des langoustines à bord des bateaux.

Charles JOSSE. Ouest-France