

## Agroalimentaire. Pêcheurs de l'Ouest débarque en grande surface !

L'armement à la pêche de Keroman crée une nouvelle gamme de rillettes et une soupe cuisinées à partir du poisson pêché par ses cinq chalutiers.



*Éric Guygniec et Jérôme Nicol présentent la nouvelle gamme de rillettes.*

Thon blanc à l'ail et au basilic, sardines au piment d'Espelette, merlu au choucroute et oignons rosés de Roscoff, maquereau au citron vert. Voilà les nouvelles rillettes - et la soupe à la Lorientaise - concoctées avec le poisson pêché par les cinq chalutiers de l'Apak, l'armement à la pêche artisanale de Keroman. Elles seront très bientôt commercialisées dans les grandes surfaces de la région sous la marque Pêcheurs de l'Ouest.



*Les verrines Pêcheurs de l'Ouest pour les grandes surfaces.*

## **Du poisson maison**

C'est la suite logique de l'aventure dans laquelle l'Apak s'est embarqué il y a trois ans à peine, quand Éric Guygniec, cogérant de l'armement avec son collègue Xavier Le Floc'h, lui aussi patron-pêcheur, lance les Recettes de la mer. Aujourd'hui, près de 100 000 bocaux sont produits chaque année et ont trouvé leur place dans les épiceries fines et les réseaux spécialisés.

**« La grande distribution était demandeur de nos produits, explique Éric Guygniec. Nous avons décidé de créer une marque spécifique, Pêcheur de l'Ouest. C'est toujours du poisson issu à 100 % de nos bateaux. Seuls le conditionnement et les ingrédients diffèrent : ils seront désormais bio pour l'épicerie fine et conventionnels pour la grande distribution. Mais toujours sans conservateur et sans colorant. »**

Du coup, les Recettes de la mer changeront d'identité. Petit à petit, elles seront diffusées sous le nom Ty Pesked, toujours dans les réseaux spécialisés. Elles pourraient aussi s'amarrer aux étagères de l'épicerie de luxe Hédiard.

## **Un atelier à construire**

Mais l'Apak n'en reste pas là. Jusqu'ici produits à Lorient par l'institut de développement des produits de la mer ID-Mer et à Concarneau par la conserverie Jean Burel, les bocaux seront fabriqués à Keroman dans un atelier propre à l'armement.

**« On va le construire à côté de nos installations, près de l'entrée du port de pêche. Un atelier de 700 m<sup>2</sup> sur un terrain de 2 700 m<sup>2</sup> »,** indique Éric Guygniec. Les travaux débuteront début 2017 pour une mise en exploitation en décembre de la même année. Un investissement d'environ **« un million d'euros »** et la création de **« cinq à six emplois »**.

Au fronton du bâtiment, il y aura un nom : la Conserverie artisanale de Keroman. Car le projet, piloté par Jérôme Nicol, ancien directeur commercial chez Capitaine Houat, prévoit aussi d'élargir la transformation du poisson à la congélation, la conserve et la fumaison. **« Il s'agit de valoriser chaque partie du poisson, le plein filet, le dos, etc. »,** résume Jérôme Nicol.

Enfin, une partie de l'atelier sera aménagée en circuit de visite et en expo pour accueillir les touristes curieux de découvrir les métiers de la pêche. Les Lorientais seront les bienvenus aussi !

Charles JOSSE.