

Process Alimentaire N°1369, 14 mai 2019

CHANCERELLE VOGUE VERS LA CROISSANCE DURABLE

POISSONS La conserverie Chancerelle renouvelle ses engagements en faveur de l'environnement et du bien-être au travail. Et innove de façon durable.

Stéphanie Perraut

© DR

Malgré trois années consécutives de hausse des coûts d'approvisionnement, la conserverie de poissons Chancerelle (marques Connétable, Phare d'Eck-mühl, etc.) clôture une bonne année 2018 avec un chiffre d'affaires de 150 M€ (+ 3 %), dont 14 % à l'export. « *Leader sur la sardine entière avec 38,9 % du marché, nous sommes parvenus pour la première fois à dépasser notre objectif de 10 % de part de marché sur les conserves de poissons, avec 10,4 % en valeur* », affirme Jean-François Hug, p-dg. Le marché des conserves de poisson, en perte de vitesse auprès des jeunes consommateurs, a enregistré début 2018 un retrait en valeur comme en volume. Il était en redressement en fin d'année avec un gain de 2,7 % en valeur malgré une perte de 1,7 % en volume. Moins mais mieux, en somme. Ce « mieux », Chancerelle le décline sur tous les fronts jusqu'au-delà des frontières nationales. « *A Layoune, au Maroc, nous avons investi, en 2018, 4,5 M€ pour concevoir un site ultra-moderne. L'enjeu était de maîtriser la qualité tout au long de la filière via un strict respect de la chaîne du froid* », illustre le dirigeant.

| Chancerelle investit pour maîtriser la qualité tout au long de la filière

DES INVESTISSEMENTS RESPONSABLES

Cinq millions d'euros sont investis en 2019 à Douarnenez pour moderniser les lignes, renforcer l'analyse des produits par rayons X, optimiser les étapes de décongélation et les processus de maintenance. De quoi appuyer le lancement, au printemps 2019, de 11 nouvelles références en phase avec les attentes des consommateurs en termes d'alimentation plus saine et responsable : des poissons issus de la pêche durable, préparés en Bretagne avec des ingrédients bio, moins de sel et de matière grasse ajoutée. Pérenniser une démarche sociétale et locale également. L'entreprise est fière d'élaborer les sardines « C'est qui le patron?! ». « *Nous les avons contactés parce que nous avons été séduits par la démarche* », relate Jean-François Hug.

Un contrat de trois ans a été signé avec les bateaux « Pêcheurs de Bretagne » avec un engagement sur les volumes et un prix valorisé de 750 €/tonne. « *Nous ne pensions pas*

réussir à le faire. C'est le début de nouvelles relations dans la filière. La différence de prix est reversée aux matelots et dans un fonds pour la recherche », se félicite le dirigeant.

Avec « C'est qui le patron ?! », nous avons initié de nouvelles relations dans la filière pêche JEAN-FRANÇOIS HUG P-DG

La stratégie de la société est aussi portée par ses engagements RSE (responsabilité sociétale et environnementale), renouvelés d'année en année. Chancerelle met l'accent sur le durable. 100 % du thon mis en œuvre est issu de bancs libres, une pratique plus responsable. En 2018, sa démarche environnementale a été certifiée conforme à la norme Iso 14001.

TRAVAILLER MIEUX ENSEMBLE

« En 2019, nous poursuivrons nos actions en faveur du bien-être social avec par exemple du jogging, cette activité mêlant jogging et ramassage des déchets », confie le dirigeant. Riche en recrutements (75 salariés dont 40 provenant de l'île de la Réunion, l'année 2018 a aussi vu naître le projet d'entreprise « Trame » (Travailler mieux ensemble) en faveur de la préservation de la santé et de la sécurité des salariés. Pour mettre en avant le savoir-faire de ses équipes, Chancerelle a aussi l'ambition aussi d'obtenir en 2019 le label Entreprise du Patrimoine vivant.

La gamme Connétable s'enrichit de 11 références en phase avec les attentes des consommateurs en termes d'alimentation plus saine et responsable.

R & D

DES CO-PRODUITS MIEUX VALORISÉS

« 50 % de ce que nous achetons ne va pas dans les boîtes », explique Jean-François Hug, p-dg.

Rien d'étonnant donc à ce que Chancerelle s'engage dans le développement de nouvelles méthodes visant à valoriser au maximum la matière première. En 2016, la société a rejoint le projet collaboratif BrainBooster (Lire Octobre 2016, p. 64) qui a pour ambition de développer des ingrédients santé pour le segment du « bien vieillir ». L'idée est d'extraire des complexes phospholipides-biopeptides d'intérêt des têtes de sardines.

Plus récemment, Chancerelle a mis sur pied le projet Seconde Vie. Il porte sur la création d'une gamme de mousses ou rillettes pour valoriser les co-produits de coupe de thons, maquereaux et sardines. *« Nous passons en phase d'industrialisation », confie le dirigeant.*

Des travaux seront nécessaires sur le site de Douarnenez (29) pour réorganiser les lignes. Une réflexion est aussi engagée autour de l'opération de décongélation pour récupérer l'eau.