

Coquillages. Granvillmer se tourne vers le marché asiatique

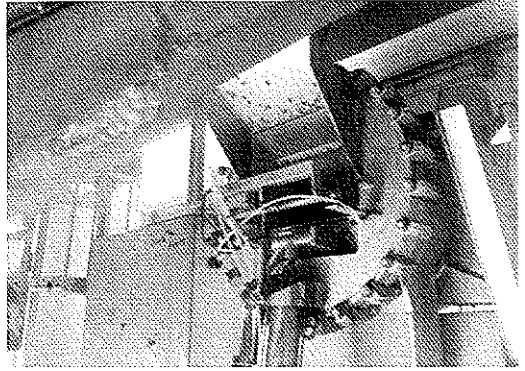
« Soumise à la forte concurrence des coquillages américains, la coopérative Granvillmer (Manche) souhaite répondre à la demande de nouveaux marchés asiatiques, notamment en chair à bulot surgelée. »

Spécialisée dans la transformation, la cuisson, le décoréage et la surgélation dienne et péruvienne, Granvillmer compte sur l'origine de son process : « Nous ne sommes que deux en France à séparer l'hépatopancréas et la barbe des coquillages sans intervention humaine », explique Samuel Levasseur. Après cuisson sous pression à 130 °C, un tapis vibrant chargé en l'Eu-contin (Franken), la chair du bulot est extraite du coquillage par force centrifuge puis lavée et séparée des déchets. Une machine à élargir la zone de chalandise en passant au reste du monde, tout en sélectionnant les pays où la différence liée aux valorisations mises en place est reconnue et payée, précise Samuel Levasseur, responsable production de l'usine. En ligne de mire : le Japon et la Corée. « Nos lignes de production sont tout à fait adaptées à ce marché, nous avons fait des adaptations à la sortie de la surgélation, notamment en emballant des petits poids de 1 kg. C'est une porte d'entrée pour faire connaître notre polifrique, nos produits, notre façon de travailler. »

Pour se démarquer de la concurrence chilienne, canadienne et péruvienne, Granvillmer compte sur l'origine de son process : « Nous ne sommes que deux en France à séparer l'hépatopancréas et la barbe des coquillages sans intervention humaine », explique Samuel Levasseur. Après cuisson sous pression à 130 °C, un tapis vibrant chargé en l'Eu-contin (Franken), la chair du bulot est extraite du coquillage par force centrifuge puis lavée et séparée des déchets. Une machine à élargir la zone de chalandise en passant au reste du monde, tout en sélectionnant les pays où la différence liée aux valorisations mises en place est reconnue et payée, précise Samuel Levasseur, responsable production de l'usine. En ligne de mire : le Japon et la Corée. « Nos lignes de production sont tout à fait adaptées à ce marché, nous avons fait des adaptations à la sortie de la surgélation, notamment en emballant des petits poids de 1 kg. C'est une porte d'entrée pour faire connaître notre polifrique, nos produits, notre façon de travailler. »

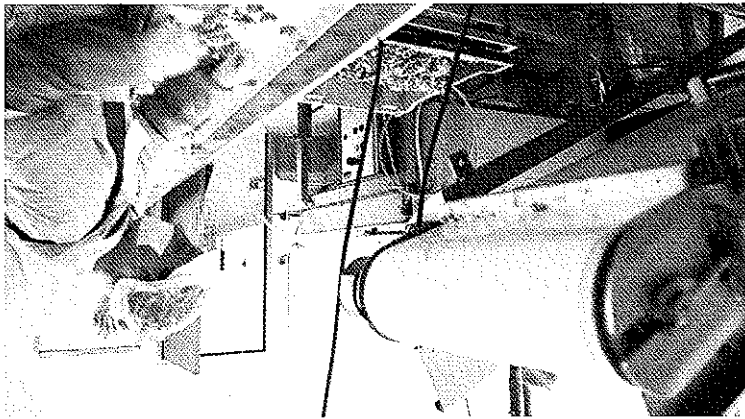
« L'usine est totalement polyvalente gastéropode-bivalves »

Après passage sur table de tri, les coquillages sont rapidement lavés et séparés des déchets. Une machine à élargir la zone de chalandise en passant au reste du monde, tout en sélectionnant les pays où la différence liée aux valorisations mises en place est reconnue et payée, précise Samuel Levasseur, responsable production de l'usine. En ligne de mire : le Japon et la Corée. « Nos lignes de production sont tout à fait adaptées à ce marché, nous avons fait des adaptations à la sortie de la surgélation, notamment en emballant des petits poids de 1 kg. C'est une porte d'entrée pour faire connaître notre polifrique, nos produits, notre façon de travailler. »



Après cuisson dans un four Franken, la coquille est séparée de la chair des bulots par force centrifuge.

En décembre 2006, Granvillmer a investi dans une machine de sélection de poids (15 000 €). Le tapis de fabrication interne, l'automate a été conçu par Précía Molen pour correspondre aux différents coquillages traités.



« On ne compte qu'un quart d'heure entre l'arrivée en salle de cuisson et le conditionnement, indique Samuel Levasseur. Cette rapidité du process et l'utilisation de matériaux adaptés sont sensibles certains de nos clients potentiels »

Le site surgèle également des filets de daurade et des seiches, ces dernières étant préparées manuellement. Bien que la vocation première de la coopérative soit de valoriser les produits de la pêche régionale, Granvillmer étudie l'apport spécifique à la France, les bulots sont décongelés puis pasteurisés (fabrication à la commande), avant d'être conditionnés sous atmosphère modifiée en barquettes de 3 kg.

Granvillmer
Breville-sur-Mer (60)
Effectif : 25 personnes
CA 2006 : 5 M€
Production : 3 500 t
Export : 80 %

BEATRICE MEHATS-DÉMAZURE

croisière de 4 000 à 5 000 t

transformation annuelle de 4 000 à 5 000 t

pour atteindre un volume de 4 000 à 5 000 t

transformation annuelle de 4 000 à 5 000 t

pour atteindre un volume de 4 000 à 5 000 t

transformation annuelle de 4 000 à 5 000 t

pour atteindre un volume de 4 000 à 5 000 t

