

terre  
de vie

ALIMENTATION

L'entreprise Fournier et fils fait appel à des techniques de fumage ancestrales pour ses spécialités. © DR



## FOURNIER ET FILS. UNE SAURISSÈRE QUI NE S'ARRÊTE JAMAIS

À Calais, Fournier et Fils est une entreprise qui innove. Elle vient de décrocher le Label rouge pour ses harengs fumés et lance un filet de saumon fumé à la corde et trempé à la bière.

VINCENT FERMON

En 2018, l'entreprise de saurisserie Émile Fournier et Fils fête ses 117 ans, mais aussi l'arrivée de deux nouveautés dans une gamme de poissons fumés déjà large. Le premier est un hareng fumé de manière traditionnelle – il vient d'ailleurs de décrocher le Label rouge –, tandis que le second est un filet de saumon fumé à la corde et trempé à la bière. Pour l'une comme pour les autres, ces idées sont sorties tout droit de la tête de Christophe Fournier ; lequel gère l'entreprise avec son frère, Stéphane. Les deux frères sont la quatrième génération aux commandes d'une entreprise née en 1901. Leurs principaux clients sont les grandes surfaces et quelques grossistes ; une petite part des volumes est également vendue en direct via une boutique attenante à l'atelier calaisien.

SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL  
ET TRADITIONNEL

Avec son hareng fumé Label rouge, l'entreprise Fournier

**12 heures**

La durée de fumage des filets de hareng à la verticale dans des fumoirs traditionnels alimentés par de la sciure de hêtre.

espère cibler une clientèle qui cherche « une qualité supérieure », estime Christophe Fournier. « Le Label rouge, poursuit-il, c'est un logo qui est reconnu par les consommateurs, synonyme de qualité supérieure, qui inspire confiance ». Pour répondre à un cahier des charges exigeant, le chef d'entreprise sélectionne rigoureusement ses filets de hareng puis les traite avec du sel doux « pour préserver la saveur du poisson », avant l'étape du fumage. Celle-ci s'effectue environ 12 heures à la verticale, dans des fumoirs traditionnels à bois alimentés par de la sciure de hêtre. Une fois ces différentes étapes franchies, le hareng fumé a dû passer par l'étape de dégustation à l'aveugle pour bénéficier

du précieux Label rouge. L'autre produit phare du moment est un filet de saumon d'Écosse fumé à la ficelle et préalablement trempé dans une bière brassée à Calais. Selon Christophe Fournier, la bière donnerait au saumon un goût « ambré » incomparable.

D'AUTRES PRODUITS  
INNOVANTS EN TEST

S'inscrivant dans une démarche perpétuelle de progrès, Fournier et Fils bénéficient par ailleurs du label Pêche durable MSC et adhèrent à la démarche Saveurs en'Or « depuis ses débuts ». Prochainement, elle espère obtenir le label Entreprise du patrimoine vivant (EPV) ; lequel viendrait reconnaître « un savoir-faire d'exception ». Dans quelques jours, l'entreprise calaisienne sera présente à Seafood Expo pour y présenter ses innovations. L'an dernier, elle s'y était déjà fait remarquer en présentant une gamme de poissons fumés conditionnés sous skin pack. D'ici la fin du mois, Fournier et Fils lanceront également une gamme de tartares de poissons... fumés, comme une évidence. ●

**Seafood expo du 24 au 26 avril à Bruxelles**

**SALON.** L'entreprise calaisienne Émile Fournier participera à la fin du mois d'avril au salon Seafood expo, le rendez-vous mondial annuel des professionnels du secteur des produits de la mer. Pas moins de 1 600 exposants sont attendus, qu'ils soient spécialisés dans l'approvisionnement des professionnels, de la transformation, de la distribution ou de l'import-export. Ce salon est d'autant plus important pour Stéphane et Christophe Fournier que deux de leurs produits ont été sélectionnés parmi les finalistes du concours Seafood Excellence : le filet de hareng doux fumé à l'ancienne et le pavé de saumon fumé « Scottish Grizzly Beard » à la bière et fumé à la ficelle. L'ensemble des produits retenus dans le cadre de ce concours fera l'objet d'une présentation pendant toute la durée du salon, selon cinq catégories : innovation, commodité, santé et nutrition, emballage et gamme de produits. Au total, ce ne sont pas moins de 40 produits, de 17 pays, qui ont été sélectionnés. Les lauréats seront quant à eux annoncés lors d'une cérémonie le 24 avril.

**Food Creativ: les inscriptions ouvertes jusqu'au 20 avril**

Depuis 14 ans, le concours de l'innovation agroalimentaire Food Creativ récompense les produits ou services innovants créés en région. Ce concours constitue une vitrine unique du dynamisme régional et un soutien aux entreprises soucieuses d'innover. Cinq prix seront décernés cette année. Organisé par le Comité de Promotion Nord-Pas de Calais et le Ceitia Interface, en partenariat avec Agro et Agro-Sphères, ce concours est ouvert à toutes les entreprises agroalimentaires et aux entreprises artisanales ou agricoles des Hauts-de-France. L'innovation peut porter sur la recette, le process, l'emballage, le cycle de vie du produit ou encore sur un service associé au produit alimentaire. En participant à Food Creativ, les entreprises ont l'opportunité de bénéficier de retombées dans les médias, de profiter des partenariats noués avec les enseignes de grande distribution ou encore d'être visibles avec l'exposition de leurs produits sur le pavillon de la région au Salon international de l'alimentation (SIAL) qui se déroulera du 21 au 25 octobre 2018 à Paris. Comme chaque année, les produits sont évalués selon un protocole développé par le département Industries agroalimentaires de Polytech Lille et l'ISA Lille. Un premier examen sur dossier aboutit à la sélection de 16 produits finalistes répartis en quatre catégories. Un jury d'experts multidisciplinaire (composé de distributeurs GMS, RDH, spécialistes de l'innovation et journalistes) évalue ensuite le caractère innovant et la qualité gustative de ces produits. Le 5<sup>e</sup> prix « Innovation durable » est décerné par Agroé par un collègue d'experts du développement durable. Inscriptions en ligne jusqu'au 20 avril 2018 sur [www.foodcreativ.fr](http://www.foodcreativ.fr)

**Les mercredis chocolats à Beussent**

**ATELIERS.** Vos enfants sont gourmands et se demandent comment on fabrique le chocolat ? La chocolaterie Beussent-Iachelle propose des ateliers pour les plus jeunes (à partir de six ans) afin de leur faire découvrir les secrets d'un bon chocolat. Le nombre de places est limité à 12 par séance. Les prochains rendez-vous sont les mercredis 18 et 25 avril. Réservation par téléphone au 03 21 86 17 62.