

De l'hameçon à l'assiette !

Une fois pêché, que devient le poisson quand il arrive à quai, au Port ? Nous allons suivre sa ligne sans rompre la chaîne du froid, en suivant les différentes étapes que dispense Réunionpêche, le spécialiste de la transformation du poisson à La Réunion.

Créée en 1998, Réunionpêche, société du groupe Réunimer, est une usine de première transformation de poissons pélagiques (des poissons vivant près de la surface), située dans l'enceinte portuaire de Port-Ouest et présidée par François-Xavier Crosnier-Mangeat, également directeur-général de Réunimer. La société dispose de ses propres bateaux, avec 15 palangriers hauturiers et six palangriers côtiers de l'armement Enez, une autre société du groupe.

Ces derniers pratiquent, à l'année, la pêche à la ligne où le poisson est pêché à l'hameçon sur les côtes réunionnaises, au sud et à l'est de Madagascar, et dans les eaux mauriciennes. Le travail de Réu-

Un bateau peut rentrer, en fonction de sa taille, des pêches et des saisons, avec 8 à 10 tonnes de poissons.

nipêche débute sur les bateaux, avec une majorité de prises vivantes. Ce qui assure la qualité et la fraîcheur du poisson, le tout dans un profond respect des pélagiques. À peine le poisson remonté sur le bateau, la traçabilité débute avec un code-barres accroché à la queue du pélagique, permettant d'identifier l'endroit précis où il a été pêché et le bateau qui a réalisé sa prise.

Le poisson est vidé et décapité sur le ba-

teau, sauf commandes particulières. Il est ensuite stocké dans un immense réfrigérateur rempli de glace pour assurer sa conservation. Un bateau peut rentrer, en fonction de sa taille, des pêches et des saisons, avec 8 à 10 tonnes de poissons. La période la plus fructueuse s'étale de septembre jusqu'au premier cyclone de la saison.

Arrivés à bon port, les poissons de Réunionpêche sont transférés manuellement, ou à l'aide de palans, dans des camions réfrigérés pour rejoindre à quelques centaines de mètres de là l'usine de transformation. Une structure d'une netteté et d'une tenue impeccables. Pas d'odeurs désagréables, mais une température basse pour assurer des conditions d'hygiène optimales afin de traiter le poisson.





François-Xavier Crosnier-Mangeat de Réunionpêche.



Sur le hayon du camion, dans le sas de l'usine, chaque poisson, jusqu'à 60 tonnes par semaine pour quelque 1 500 tonnes par an, est prélevé d'un morceau de chair afin d'apprécier sa qualité par la couleur. Le poisson est gradé : «A» constitue la qualité premium, «B» la deuxième, la note «C» est destinée à la congélation et «D» à la destruction.

Entré dans l'usine, et suspendu à une chaîne, chaque pélagique est scanné, identifié grâce au code-barres apposé sur sa queue. Marlin, espadons, marlins rayés, thons *yellowins* et dorades corryphènes sont alignés comme «des sardines» dans une salle d'attente avant leur transformation, ou stockés tels quels pour leur départ vers le marché local, dans la grande distribution, les poissonneries ou chez les distributeurs locaux. 50 % de la pêche de Réunionpêche est destinée au marché local et donc 50 % au marché export

Moins de 24 heures peuvent s'écouler pour qu'un cuisinier puisse travailler en Europe un poisson ultra-frais pêché dans l'océan Indien.

sans distinction, aucune. La rumeur qui dit qu'à La Réunion, nous n'avons que les rebuts de la pêche locale est donc fautive ou en tout cas plus d'actualité... Ce jour-là, 14 commandes à l'export devaient être traitées pour sept pays, en grande partie pour l'Europe (France, Royaume-Uni, Scandinavie...), mais aussi pour Dubaï, les USA... Les poissons entiers commandés voyagent même en «première classe» dans ce qui était appelé un

«cercueil», où le rostre du poisson, comme celui de l'espadon, est soigneusement plié. Des poissons en général pesant près de 80 à 100 kg, avec parfois des prises plus impressionnantes comme des marlins de 400 kg, souligne Xavier Crosnier-Mangeat. Moins de 24 heures peuvent s'écouler pour qu'un cuisinier puisse travailler en Europe un poisson ultra-frais qui a été pêché dans l'océan Indien. Une logistique rondement menée !

La partie destinée à la première transformation pour le marché local et international passe ensuite entre les mains expertes d'une armada de poissonniers aguerris. Le geste précis, le couteau affûté, à un rythme de métronomes : les hommes connaissent leur métier. Chaque poisson est dégrossi, puis découpé avec tact, en filets ou en longes selon les espèces, sur de grandes tables blanches. Les déchets sont précautionneusement conservés, puis

Retrouvez les coordonnées dans notre carnet d'adresses en page 94.



Les produits transformés de Pêcheur Créole, filiale de Réunionner.

Toute la production de Réunionpêche bénéficie du label Pavillon France.

destinés à l'alimentation animale. Les filets et les longes sont ensuite emballés sous vide, puis soigneusement conditionnés dans des boîtes en polystyrène, avec toujours un code-barres qui permet d'assurer la traçabilité du poisson pêché. Toute la production de Réunionpêche bénéficie du label *Pavillon France*. La partie destinée à l'export prend ensuite la destination de l'aéroport pour rejoindre, via Rungis, les grandes tables françaises et d'ailleurs. Celle pour le marché local est notamment distribuée par Martin Pêcheur, une autre filiale du groupe Réunionner, qui assure la distribution et la commercialisa-

Retrouvez les coordonnées dans notre carnet d'adresses en page 94.

tion pour la restauration et la grande distribution.

Réunionner, qui compte quelque 150 salariés dans son groupe, dont 20 personnes pour Réunionpêche, possède également une usine de deuxième transformation de produits de la mer, sous le nom commercial de Pêcheur Créole. Équipée d'une cuisine professionnelle dans un local de 280 m², la structure réalise une vingtaine de références grand public que vous pouvez trouver dans de nombreux hypermarchés de l'île. Il y a évidemment le poisson pêché qui est transformé, mais aussi des produits congelés provenant de la dernière filiale du groupe, Réunion Pélagique. Rillettes de marlin au curry, tartares de saumon, saumon affiné, terrines, salade de *zourites* et plateaux de fruits de mer (*voir encadré*) sont quelques-uns des délices marins de la marque.

De quoi garder la pêche, tout en conservant la ligne !

La gamme de Pêcheur Créole

Les produits transformés de Pêcheur Créole se trouvent principalement dans les grandes et moyennes surfaces de l'île, au rayon poissonnerie ou en rayon libre service. On y trouve un vaste éventail de goûteux produits : saumon affiné façon tartare, saumon affiné pavé, rillettes, salade de poule à la créole, terrine de légumes tranchés, terrine tranchée de saumon, terrine de marlin curry tranché, cuit du jour crustacés (crevettes entières/queues/bulots/crevettes grises/tourteaux/pinces de tourteaux/plateaux de fruits de mer), jambon galantine de poisson tranché & cube, jambon galantine de poisson bloc, bloc de terrine de légume, de saumon et de poisson curry.