

Portrait : René, pisciculteur aux multiples activités



A Saint-Sauveur-Lendelin, la pisciculture de La Champagne s'est diversifiée vers le haut de gamme. Avec succès.

"Nous nous sommes adressés à la Chambre d'agriculture pour monter un dossier de financement. Vu notre situation, elle nous a incités à présenter notre candidature au concours organisé par l'association Forces 50 qui couronne des entreprises manchoises exemplaires. Et nous avons obtenu le prix 'Valorisation des ressources marines et agricoles'." René Saint-Lô, créateur de la pisciculture La Champagne à Saint-Sauveur-Lendelin, dans le centre-Manche, évoque cette distinction avec modestie. Pourtant, elle ne doit rien à la chance. Qu'on en juge.

"La qualité et le haut de gamme avant tout"

Après des activités d'éleveur de faisans et de maraîcher, René Saint-Lô acquiert en 1985 la pisciculture où il se trouve toujours aujourd'hui. Il se forme à ce nouveau métier et élève des truites arc-en-ciel. Bientôt, il entreprend de développer sa production en aménageant lui-même des étangs, sur des terrains acquis pour agrandir le site de l'entreprise. Dans la foulée, c'est une première diversification : deux petits étangs sont loués pour la pêche à la truite et aux carpes.

Epicerie fines et restaurants

Soucieux de tirer le meilleur parti de sa pisciculture, René Saint-Lô se lance dès 1990 dans le fumage de ses truites - "avec du bois de hêtre" - en construisant de ses propres mains les bâtiments destinés à cette activité. D'emblée, la pisciculture fait le choix de la qualité et du haut de gamme. "Les quelque 20 tonnes de truites arc-en-ciel produites chaque année sont élevées dans des bassins où elles disposent de suffisamment d'espace, d'où une chair meilleure et moins grasse."

La recette est bonne, de sorte que les filets de truite fumée sont en vente maintenant à la

pisciculture bien sûr, mais aussi dans une centaine d'épiceries fines, pour moitié dans la Manche et bientôt à l'étranger, ainsi que chez une dizaine de restaurateurs et dans deux magasins à Caen et Coutances. Un résultat d'autant plus méritoire que l'entreprise a dû faire face, en 2008, à une véritable catastrophe.

Une conserverie

Cette année-là, du fuel a été déversé accidentellement dans la rivière qui alimente les bassins où sont élevées les truites. "Nous avons perdu toute notre production", se souvient René Saint-Lô. Alors, pour continuer à vivre en attendant de pouvoir reprendre son activité une fois les dégâts réparés - le fumage de truites n'a recommencé que depuis un an -, l'entreprise se diversifie à nouveau, du côté de la conserverie cette fois.

En se situant là encore dans le haut de gamme, la pisciculture élabore ses propres recettes de rillettes et de soupes de poissons, testées avec rigueur. "Notre saumon vient de la ferme aquacole de Cherbourg, et des pêcheurs locaux, de Cherbourg et de Barneville-Carteret, nous fournissent en harengs et en maquereaux, si bien que nous n'avons que des produits frais. Et nous n'utilisons que la chair, à l'exclusion de tout le reste." Sur cette lancée, René Saint-Lô, qui travaille aujourd'hui avec son fils Geoffrey, développe la gamme de ses produits. "Nous mettons au point de nouvelles recettes et, à la demande d'un traiteur parisien, nous allons commercialiser des rillettes de homard." Du Cotentin, naturellement.

Publié le 23/12/2012 à 12h25

La Manche Libre

<http://www.lamanchelibre.fr/coutances/actualite-40502-portrait-rene-pisciculteur-aux-multiples-activites.html>