

**FUMAISON** ■ Cachée dans les bois, entre Beauce et Yvelines, YSF fume, tranche et conditionne le saumon fumé

## Le saumon fumé, « un produit du coin »

Une entreprise artisanale entre Eure-et-Loir et Yvelines produit du saumon fumé à plein régime à l'approche des fêtes : « Les consommateurs cherchent des produits du coin. »

Paul Guibal  
chartres@centrefrance.com

Le saumon nous fait voyager. Norvège, Écosse, Irlande, Alaska... La Boissière-École, dans les Yvelines. C'est dans ce petit village d'un peu plus de 700 âmes, entre Eure-et-Loir et Yvelines, que l'entreprise Yvelines Saumon Fumé a choisi de s'implanter en 1995. Benjamin Sageau en est le patron depuis 2005.

25 % du chiffre d'affaires réalisés lors des périodes de fêtes de fin d'année

L'entreprise avait été créée en 1989 par Daniel Naudin, dont le nom reste la marque des produits transformés par les équipes de YSF : « Nos saumons supérieurs proviennent de Norvège ou d'Écosse. »

Entiers et frais, les saumons arrivent sur glace, par camion. Trois jours sont nécessaires pour acheminer les poissons.

À son arrivée, le saumon est étêté, mis en filet, salé des deux côtés au sel sec, rincé à l'eau claire. Il sèche toute la nuit. Le lendemain, il est fumé puis mûri une semaine. Il est ensuite tranché à la main puis mis sous vide.

Environ 80 tonnes de saumons y sont fumées chaque année. « Tout est fumé sur place dans des fumoirs traditionnels à froid », explique Benjamin Sageau. C'est la fumée de bois de hêtre, légèrement chauffée, qui donnera le



**PRODUCTION.** Les saumons supérieurs, arrivés entiers de Norvège et d'Écosse, sont tous travaillés à la main par les quatorze employés que compte l'entreprise artisanale, de la découpe à la mise sous vide. Environ 1.000 plaques sont produites chaque jour en période de Noël.



L'entreprise fabrique également du Tarama aux œufs de cabillaud ou de truite

goût et la touche finale. Quatorze employés effectuent, à la main, toutes ces tâches, dans des salles réfrigérées, où la température oscille entre 2 et 4 °C.

L'entreprise artisanale de 1.000 m<sup>2</sup> réalise 25 % de son chiffre d'affaires lors des périodes de fêtes de fin d'année. Un quart de la production, soit 20 tonnes, est transformé pendant les fêtes.

### Diversification

« On est peu nombreux sur ce secteur. Mes principaux concurrents sont les grandes marques distributeurs mais nous ne travaillons pas dans la même cour. »

Cette année, YSF a enregistré un chiffre d'affaires d'un peu moins de 2 millions d'euros : « Les consommateurs cherchent des produits du coin, en

circuit court. C'est pour cela que nous sommes en progression. Les personnes boudent un peu tout ce qui est industriel... »

95 % du saumon fumé produit sont distribués à la grande distribution d'Ile-de-France, d'Eure-et-Loir et des Yvelines : « On a la chance d'être limitrophe de plusieurs départements. » Le reste est commercialisé sur place, toute

l'année, pour les particuliers, les traiteurs et les restaurants.

D'autres produits sont également produits par l'entreprise, comme de la truite élevée en Bretagne, elle aussi fumée, du thon blanc, des œufs de cabillaud et du tarama. ■

➔ **Pratique.** Yvelines Saumon Fumé, 14, rue du Clocher, La Boissière-École (Yvelines). Site Internet : <http://www.yvelines-saumon-fume.fr>

### La Boissière-École

