

LES LABELS ROUGES DÉBARQUENT

En voie de banalisation, les soupes de poissons manquent de pêche. Pour leur donner une nouvelle dynamique, les fabricants misent sur le ruban écarlate. Tour d'horizon des initiatives et réflexions en cours.

Repères

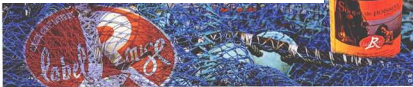
294,3 millions, le nombre de litres de soupes de poissons achetées par les ménages français en un an tous circuits, tous rayons confondus. Un chiffre qui progresse de 10 % en un an.

6,1 millions, le nombre de litres de soupes de poisson fraîches achetées en un an. En progrès de 13,4 %. Le chiffre d'affaires du segment : 17,6 M€.

12 %, le taux de pénétration de la soupe de poisson fraîche dans les foyers français. Ils sont de plus en plus nombreux à se laisser séduire par une offre plus large, notamment

en hard discount. 41,9 % des acheteurs sont rhabillés par des soupes d'âge moyen ou de plus de 50 ans.

Source : KantarMedia/panel en cumul annuel mobile arrêté à fin octobre 2010 / tous circuits.



Dernière le ruban rouge se cache aussi la valorisation des espèces locales et des pêches régionales.

Bon an, mal an, les Français consomment 17 millions de litres de soupes de poissons. Un chiffre qui ne varie pas depuis une dizaine d'années. Signe de maturité du marché, ces soupes comptent la plupart de leurs adeptes chez les seniors ou les experts qui l'apprécient en entrée ou en cœur de repas. La difficulté pour les industriels consiste donc à séduire une nouvelle frange de clientèle, plus jeune et plus exigeante. Pas si simple ! « La diversité des recettes et l'attribution des fabricants tendent à galvauder le marché et à tirer les standards de qualité vers le bas », déplore Véronique Britto. Pour la directrice commerciale et communication d'Azais Polito, il était grand temps d'apporter quelque chose de neuf à l'offre et d'aider le consommateur à se repérer. Sans tricherie. Alors pourquoi pas le Label Rouge ?

Signe de qualité réputé, compris et reconnu par les consommateurs et strictement encadré par les pouvoirs publics, il fut le choix d'Azais Polito pour valoriser un savoir-faire vieux de 50 ans. La conservette sétoise, qui réalise 30 à 40 % de son chiffre d'affaires sur les soupes de poissons, mise beaucoup sur le ruban. « Nous avons financé avec nos propres deniers ce dossier approuvé par l'Inao après 3 ans d'instruction. » Véronique Britto est fière de

Mieux vaut profiter d'un avantage compétitif tant qu'il est temps. En effet, MRPP, autre acteur méditerranéen du secteur, attend une validation imminente de ses derniers audits pour obtenir lui aussi le Label Rouge. « Il est attendu de pied ferme par les distributeurs en accompagnement de la marque Marin-Amélie », revendique Serge Durand, dirigeant de l'entreprise. « Le Label Rouge permettra de relever le niveau qualité du marché avec des fabrications élaborées à partir de pêches issues de filières méditerranéennes halieutiques associées. » Si, à l'heure où nous mettons sous presse, l'entreprise de Frontignan devait encore calculer le juste prix de revient de sa recette potuse de macaron vermillon, tout laisse à penser qu'il sera supérieur à celui de la traditionnelle soupe à la sétoise.

Il faut dire que la quête de ce grail de la consommation ne va pas sans consentir des investissements. « Le Label Rouge a déclenché un investissement de 1,2 M€ », chiffre fièrement Lionel Sawicki, directeur de Régals du Touquet (cf p.56). Une somme pour cette PME qui fut la première à obtenir le Label Rouge. Ses soupes Pérard arborent le très convoité macaron depuis mars 2010, mettant un terme à sept ans d'âpres batailles. Le cahier des charges, enfin validé par l'Inao, impose l'utilisation de 5 espèces au minimum (rouget, rascasse du Nord, lieu noir, merlan et tacaud) ainsi que la mise en œuvre d'au moins 40 % de poissons en produits fins et l'adjonction de safran pur en pistil. Mais le petit plus de l'entreprise reste son autoclave qui lui permet d'optimiser la préservation des saveurs et d'améliorer significativement la qualité d'une production estimée à 1,4 million de bocaux de 850 ml par an. Objectif : la différencier des soupes artisanales proposées dans la région.

L'aspect régional de la recette importe énormément dans ce marché traditionnel. D'une région à l'autre, d'un port à l'autre, les saveurs diffèrent et conquièrent leur public. Mais le risque de voir ces consommateurs sentimentalement attachés à un coin de l'Hexagone abandonner leur soupe

de poissons « régionale » au profit des soupes de poissons Label Rouge existe. Aussi, dans les Côtes d'Armor (22), l'entreprise Délices de la mer plâche, elle aussi, sur l'opportunité du dossier et la manière la plus judicieuse d'aborder le Label Rouge. « Outre la valorisation d'une recette trop souvent galvaudée, le Label Rouge nous permettrait de donner un nouvel intérêt à la soupe de poissons en synergie avec les métiers du groupe Le Graet », souligne Romuald Lebourais, Pôly de Délices de la mer. Pour compléter ce dossier, la PME bretonne bénéficierait notamment de partenariats avec les criées de Saint-Quay-Portrieux et Erquy « inscrites dans une région de forte culture maritime ».

Cependant, notre interlocuteur s'inquiète des questions de prix. Pour des raisons économiques dictées par la réglementation, la plupart des recettes de soupes de poissons affichent moins de 30 % de poissons. « Au-delà de ce taux, le distributeur s'engage à payer une taxe, équivalente à 2 % du prix de vente, destinée à financer les fonds de soutien de la pêche », rappelle Romuald Lebourais. Avec des recettes standards contenant 35 à 40 % de poissons, Délices de la mer hésite entre faire monter le taux pour obtenir le ruban écarlate ou l'abaisser et compenser texture et saveurs par des marquages de filets entiers sans arête et des aromatisations. Le doute est d'autant plus important que la PME craint de ne pas pouvoir valoriser la distinction en dehors de son frontière, où elle délègue une grande partie de son chiffre d'affaires.

Une interrogation que n'a plus la société Régals du Touquet. Avec des accords aux USA et à Singapour et une récente commande de 160 000 bocaux signés en Belgique, la soupe Pérard prouve que les portes de l'international s'ouvrent sur le Label Rouge. « Les Anglo-Saxons sont très sensibles aux démarches rigoureusement encadrées par des cahiers des charges et autres systèmes officiels de certification », conclut le dirigeant de Régals du Touquet. Alors, pourquoi ne pas convaincre nos voisins des îlots du très-pour-ça Label Rouge ? ■

Un ticket pour l'export ?

Faire rougir la pêche côtière

validé par l'Inao en juin certifie que la soupe de poissons Petite pêche de 24 heures Label Rouge d'Azais Polito met en œuvre un minimum de 45 % de poissons de roquette (rouget, rascasse, congé) - sélectionnés dans les criées locales d'Agde et de Sète. Élaborée sans conservateur, ni colorant, épaississant ou additif, la recette contient de l'huile d'olive vierge extra, du safran, et du sel marin.

Le produit, adossé comme il se doit, avec le Label Rouge, à un cahier des charges rigoureusement contrôlé, a su, en plus, séduire le jury de l'opération Gourmet expérience, fine & sélective foods du Sial 2010 pour ses qualités d'excellence et de savoir-faire. Nulla surprise alors si cette soupe de poissons de petite pêche de la Méditerranée affiche un prix de vente moyen 15 % supérieur à la référence étalon. Ce, quel que soit le circuit de vente qui la propose : grossistes, restauration hors foyer ou grands surfaces.

