

DES LANGOUSTINES

En bref...

La Houle Marée

Dirigeant :
Michèle Loussouarn
Chiffres d'affaires :
6 millions d'euros
Employés :
20 personnes
Activité : mareyage

Arbor Technologies

Dirigeant : Gilles Nignon
Chiffres d'affaires :
5 millions d'euros
Employés :
35 personnes
Activité : conception
et construction d'équipements
et process pour
l'industrie alimentaire

L'outil de cuisson-refroidissement en flux tendu mesure plus d'une quinzaine de mètres. Le système permet de cuire des produits vivants, venus des viviers maison, comme des produits surgelés.

La Houle Marée a fait appel à Arbor Technologies pour concevoir un équipement intégré de cuisson-refroidissement des crustacés. Un outil pour mieux absorber les captures en alimentant notamment le commerce en ligne.

Très connu pour son site de vente en ligne et sa poissonnerie, La Houle Marée, à Saint-Guérolé (29), reste avant tout une entreprise de mareyage, intégrée à un groupe comprenant un armement de onze navires. Sa production avoisine les 3 000 à 4 000 tonnes.

Port bigouden oblige, ici, on est des spécialistes de la langoustine. Et si La Houle Marée achète sous la criée et pas uniquement les débarquements de ses navires, son responsable, Jo Loussouarn, se montre très concerné par la fluctuation des apports : « Il y a peu d'apports cette année. Mais il est assez classique d'observer des cycles de deux ou trois ans. Nous souhaitons avant tout disposer d'un outil au service des navires qui permette de trouver des marchés pour des tonnages très variés selon les saisons ». Depuis fin 2009, La Houle a créé un lien jusqu'au consommateur final, via sa poissonnerie, et surtout son site Internet « poissonfrais.fr ». « Cela marche, particulièrement en hiver. Les clients de passage voient les produits l'été sur notre étal, les apprécient et souhaitent continuer à les consommer après. Nous sommes sur un positionnement haut de gamme avec un choix de produits locaux et de qualité ». Le site permet de livrer sur toute la France en 24 heures des produits prêts à consommer sous la marque « Pêcheurs de Bretagne ».

C'est dans cet esprit que l'équipement de cuisson des crustacés a été commandé. Il a reçu son agrément sanitaire en août 2010 et complète l'outil de production : vivier, table de filetage manuel, stockage froid et ligne de conditionnement en barquette.

« Automatique, il offre un maximum de sécurité alimentaire et de standardisation. Il s'agit d'un investissement élevé, mais qui nécessite peu de personnel. On peut traiter tous les crustacés : tourteaux, araignées, homards sortis des viviers et surtout la langoustine.



Du début à la fin, le système repose sur le douchage des produits par des jets d'eau. Un choix réalisé pour préserver au mieux la qualité organoleptique, par rapport au système d'immersion.

Techniquement, il pourrait cuire des crevettes et des bulots, mais ces marchés ne nous intéressent pas ».

La Houle Marée vise principalement un marché de barquettes de langoustines cuites. « Il existe une demande de la part de la restauration, notamment. Nous sommes capables de proposer des conditionnements variés de 600 g à 10 kg. On peut aussi imaginer aussi de travailler sur des plateaux de fruits de mer, grâce à la flexibilité de l'outil choisi. Autre atout, nous pouvons nous adapter aux apports et aux pics de mars à juin ».

Jo Loussouarn avait déjà travaillé avec Arbor Technologies, il s'avère donc satisfait de l'appareil. « Cela correspond à mes attentes. Il fonctionne à l'eau de mer, offre beaucoup de souplesse, tant sur les quantités que les espèces traitées. Enfin, son paramétrage est facile... Nous avons au final un produit cuit vivant au naturel, stable en sortie à 0/2 °C, prêt à conditionner. Le tout avec peu de manipulation humaine. Nous disposons même en ligne d'un outil pour couper automatiquement les tourteaux en deux ». L'idée est désormais de bien maîtriser le process et de monter en puissance sur les différents marchés. Pour cela, le mareyeur se donne trois ans.

Textes et photos Dominique GUILLOT



CUITES EN FLUX TENDUS



Deux circuits d'eau fonctionnent en parallèle. L'un – celui qui alimente toutes les buses de douchage – contient de l'eau de mer. Ce circuit sera refroidi par le second contenant de l'eau glycolée.



Les brûleurs de gaz sont disposés sous la machine tandis que le premier étage, juste au-dessus, accueille tout l'équipement du froid : compresseur, condensateur... Objectif : limiter la buée.



Tous les crustacés, mais principalement les langoustines, peuvent être cuits en vrac, en bacs ajourés ou dans des faiselles. En sortie, ils intègrent directement la ligne de conditionnement.

UN ÉQUIPEMENT TROIS EN UN TRÈS FLEXIBLE

Cet équipement est un nouveau concept de 3 en 1 : décongélation, cuisson et refroidissement. Il s'agit d'une machine intelligente qui intègre ces trois étapes. Une première. Gilles Nignon est plutôt satisfait de l'outil que sa société a développé pour La Houle Marée. L'idée consiste à pouvoir travailler du frais, mais aussi du congelé, et à absorber les excédents d'une pêche saisonnière et valoriser la ressource. Il s'agit aussi d'alimenter le commerce des produits de la mer en ligne en étant capable de livrer rapidement des plats de fruits de mer. L'outil a d'abord été testé dans les locaux de la société installée à Landévant (56) sur un produit étalon, la langoustine.

Il est divisé en trois modules : le premier (4,42 m) sert de zone de décongélation ou de lavage, selon la matière première introduite dedans ; le second est un poste de cuisson (3,9 m) ; le troisième un refroidisseur (5,7 m). Entre le second et le troisième, un « sas-vapeur » permet d'empêcher les trans-

ferts de calories entre la partie froide et chaude pour empêcher la répartition de la buée dans l'atelier.

La capacité de traitement est d'une tonne de langoustine par heure. Les produits à traiter peuvent être présentés en vrac, en bacs ajourés ou en faiselles. Au final, il s'agit de restituer un produit thermorégulé, entre 0 et 2 °C pour pouvoir être traité dans la foulée et être expédié.

L'énergie récupérée au moment du refroidissement est réintégrée automatiquement dans la zone de décongélation. « Cet appareil a été conçu pour multiplier ce type d'échange et de récupération. Le principe retenu est celui du douchage et non de l'immersion, ce qui apporte un plus en matière de qualité organoleptique ». Il fonctionne avec de l'eau de mer, ponctionnée via un piquage au large. L'apport de sel est ainsi figé naturellement. Néanmoins, il est possible

d'intégrer une pompe de dosage afin d'aromatiser le produit au moment de la cuisson. Les brûleurs à gaz autorisent une montée en température très rapide, et le changement entre deux espèces est très facile. Le nombre de recettes préenregistrées est illimité et le client peut intégrer les paramètres précis qu'il souhaite pour chaque produit. Les DLC sont définies par l'industriel, mais demeurent celles du domaine de l'ultra-frais et du frais. « Nous avons conçu un équipement intégré très innovant qui permet de gagner en temps et en qualité. Nous allons observer son développement concret, avant de voir si les marchés se montrent intéressés ».

