

Sophie Panonacle visite deux jeunes entreprises de transformation de poissons à Lège

Vendredi 18 septembre 2020, Sophie Panonacle, députée du Bassin d'Arcachon s'est rendue dans les locaux de deux jeunes entreprises situées à Lège-Cap-Ferret et dont l'ADN est proche. « La Conserverie des Pins » ainsi que « Fumette » transforment toutes deux des poissons pêchés dans le Golfe de Gascogne et, pour une grande partie, par des pêcheurs du Bassin d'Arcachon.

- Fumette est le premier fumoir artisanal du Bassin. Dirigée par deux associés, Bénédicte Baggio et Julien Marcotte, l'entreprise a ouvert ses portes fin 2019. Fumette travaille des espèces pêchées localement : mullet noir, dorade, maigre ou encore bar. Une fois levés, les filets y sont fumés à froid par les patrons/artisans au sein du laboratoire situé 13 avenue du Grand Crohot à Lège. Ils sont ensuite proposés soit en vente directe à l'atelier, soit en circuit court, via des AMAP, sur les marchés ou encore chez des poissonniers du Bassin.
- La Conserverie des Pins propose elle aussi ses produits à la vente directe et sur les marchés. Elle est située non loin de Fumette, 21 rue de la Praya dans la zone d'activité de Lège. A peine plus âgée que Fumette, la Conserverie a été créée il y a deux ans par Frédéric Bruyère, ancien imprimeur passionné de pêche et de poissons. La base de ses conserves en verre traditionnelles et artisanales est le thon à l'huile d'olive bio. Du thon pêché uniquement dans le Golfe de Gascogne et majoritairement débarqué à la criée

d'Arcachon que Frédéric Bruyère décline en plusieurs saveurs : thym laurier, citron, tomate basilic et piment doux.

A l'occasion de ces visites, Sophie Panonacle a souligné la démarche éco-responsable de ces deux jeunes sociétés qui s'approvisionnent et commercialisent leurs produits sur le territoire où elles sont implantées. Du fait de leur choix d'approvisionnement, la Conserverie des Pins et Fumette contribuent à soutenir la pêche artisanale du Bassin d'Arcachon. Ces entreprises promeuvent une pêche durable qui se concentre sur des espèces dont les stocks ne sont pas menacés. Des choix remarquables pour des produits qui le sont tout autant.