

Gloria Maris Groupe, référence française de l'aquaculture marine d'excellence, portée par un homme et des équipes engagés

À l'origine, un homme Philippe Riera. A contre courant de toutes les tendances, il va créer ses fermes marines en misant sur de très faibles densités d'élevage, le respect des cycles de croissance naturels des poissons, la protection du milieu et de l'environnement marin. Plus encore, il va diminuer jusqu'à supprimer tout type de traitements, nourrir son cheptel à partir d'une alimentation 100 % naturelle, vierge de pesticides, garantie sans OGM et issue de la pêche durable. Gloria Maris Groupe, atypique dans le secteur de l'aquaculture, se distingue par ses élevages d'espèces nobles, privilégiant la haute qualité à la production intensive. Ses bars, daurades royales, maigres ou turbots, se trouvent sur les meilleures tables d'Europe et jusqu'aux cuisines de l'Élysée.



En interrogeant Philippe Riera, PDG de Gloria Maris groupe, leader national en aquaculture marine, nous avons l'éclairage d'un aquaculteur amoureux de la mer, engagé dans la volonté d'offrir au consommateur des poissons de grande qualité. Gloria Maris, s'illustre dans l'ale-

vinage, la sélection génétique, la production de gros poissons, très recherchés par les chefs... Un aboutissement qui résulte de la maîtrise d'un métier complexe et d'une stratégie audacieuse. C'est une aquaculture haut de gamme, responsable de son environnement, qui veut offrir aux consommateurs un poisson à la qualité de chair inégalée qui fait la réputation des quatre espèces élevées.

Les labels que Gloria Maris a obtenu sont les signes de reconnaissance du groupe. "Label rouge", "bio", "Aquaculture de nos Régions", Friend of the Sea", "Global Gap" et bien sur "Origine France Garantie", créditent ses élevages d'une excellence que le consommateur retrouve dans son assiette. Mais au delà des labels, c'est le savoir faire du Groupe qui étonne. ■



Si Gloria Maris Groupe m'était compté

- 180 salariés
- 4 fermes de grossissement
- 2 écloséries bar et turbot
- Production 3 600 t répartie sur 5 sites : bar, daurade, maigre et turbot
- 27 millions d'alevins de bar et de turbot
- Export, 50 % dans le monde entier, dont Japon, Chine, Canada, Allemagne, Italie, Angleterre, Suisse...



3 questions à...

Philippe Riera, Président de Gloria Maris Groupe

ont subi les effets négatifs de l'image déplorable des élevages de ces pays.

QUELLES SONT LES CLÉS DE VOTRE SUCCÈS ?

Chacune de nos sociétés et de nos espèces, est reconnue au national et à l'international. Notre choix, la qualité contre la course aux prix bas. Élever et proposer au consommateur de bons poissons, impose savoir faire et expertise, de la sélection de l'alevin à la mise en marché du produit. Le poisson est très sensible à la qualité de son environnement. Prendre en compte son bien être tout au long de son cycle de vie est indispensable à la qualité de sa chair. Nous maîtrisons tout le process. Avec nos propres écloséries, le sourcing en est grandement facilité, car avec "France Turbot" et "l'Écloserie Marine de Gravelines", nos ingénieurs et techniciens font la preuve de la haute technicité française. Nos engagements, en particulier pour le bio nous contraignent à peu ou

pas utiliser d'antibiotique. C'est pourquoi, dans nos fermes de "France Turbot" à Noirmoutier, d'"Aquanord" à Gravelines, ou d'"Acquadea" en Corse, nos densités de poissons sont très faibles. Très en deçà des normes nationales, qui en mer, sont de 5 et 13 kg/m³ et évidemment très éloignées de ce qui se pratique dans certains pays. Par ailleurs, il s'agit-là d'un autre marqueur fort de qualité, nos poissons grossissent à des rythmes équivalents à ceux du sauvage. Enfin, le nourrissage performant est le dernier facteur déterminant de qualité. Pour améliorer toujours et encore nos process, le Groupe investit dans la R & D, à l'interne ou en partenariat avec les centres de recherche de Stella Mare en Corse, la plateforme de Boulogne sur Mer, l'INRA et l'IFREMER. Ces recherches portent sur de nouvelles espèces, le bien être animal, ou encore la valorisation des déchets...

Le respect et l'observation de ce que nous offre la nature a une valeur incom-

parable. Lorsque nous savons en tirer les enseignements, elle nous le rend généreusement. C'est ainsi, que bar, daurade, maigre, turbot, élevés dans nos fermes de l'Atlantique, de la mer du Nord ou de la Méditerranée, à terre ou en mer, ont un goût iodé, une chair délicate et ferme, des valeurs nutritionnelles préservées.

SI VOUS DEVIEZ RÉSUMER VOTRE SPÉCIFICITÉ ?

Nous sommes des artisans, maîtres de nos savoir-faire. Notre groupe a grandi en associant des petites entités, toutes exemplaires, tant par la qualité des quatre espèces nobles élevées que par l'esprit pionnier des hommes qui s'y investissent. Aujourd'hui, nous capitalisons nos expertises, notre technicité, en les mettant au service de l'excellence de nos élevages. Nous partageons depuis toujours les mêmes valeurs, le même engagement pour le développement soutenable et la préservation des ressources. ■

OÙ EN EST L'AQUACULTURE FRANÇAISE ?

La France, en matière d'aquaculture marine, a tout inventé. Longtemps précurseurs, les aquaculteurs français ont été dépassés, en tonnages produits de manière industrielle, par des pays comme la Grèce, la Turquie ou encore l'Espagne. Ces pays ont en effet bénéficié de généreux transferts de technologies issus de la recherche et du savoir-faire français. Nous nous sommes retrouvés confrontés à une concurrence redoutable, à très bas prix. De plus, les aquaculteurs français