

Aujourd'hui **GROS PLAN SUR ...**

WILLIAM & JAMES



La future vitrine William & James

L'entreprise

Elizabeth et William PALFREYMAN travaillent dans le domaine du tourisme lorsqu'ils choisissent de s'installer en France il y a une trentaine d'années. En 1992, le couple d'origine britannique se laisse tenter par l'aventure du saumon fumé sauvage, un créneau qui leur semble intéressant à exploiter. Depuis le départ de William & James dans une pépinière d'entreprises saint-loise il y aura 20 ans l'an prochain, la société a élargi sa gamme de produits désormais reconnue et distribuée aux quatre coins de la France.

Effectif

L'effectif se compose de 11 personnes titulaires et de 5 à 6 intérimaires qui viennent étoffer l'équipe pour les commandes de Noël notamment.

Les produits et leurs origines

Saumon et truite fumés

Les saumons viennent de Norvège, d'Ecosse, d'Irlande mais aussi de France (particulièrement de Normandie). Les différentes variétés de poissons proposées :

Saumon fumé de France, saumon fumé de Norvège, saumon fumé d'Ecosse, saumon fumé d'Irlande, saumon sauvage fumé, truite fumée, saumon Ecosse Whisky & Aneth, Truite Calvados et Basilic.

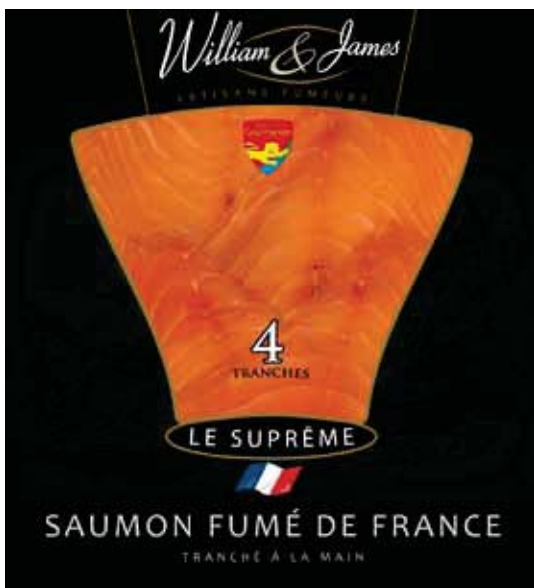
Ces produits de haut de gamme sont travaillés entièrement à la main. Le processus ne consiste pas uniquement en un fumage, il dure 72 heures et se compose d'un salage suivi d'un séchage, d'un fumage et d'un deuxième séchage. Les produits William & James sont commercialisés sous vide par filet, sur carton doré.

Les poissons élevés à l'étranger transitent par Boulogne sur Mer. Selon le Directeur Général, saumons et truites de Normandie sont les produits d'excellence. Outre le fait que la livraison intervient dès le lendemain de la pêche, le saumon élevé à Cherbourg et la Truite de Normandie sont des produits de grande qualité.

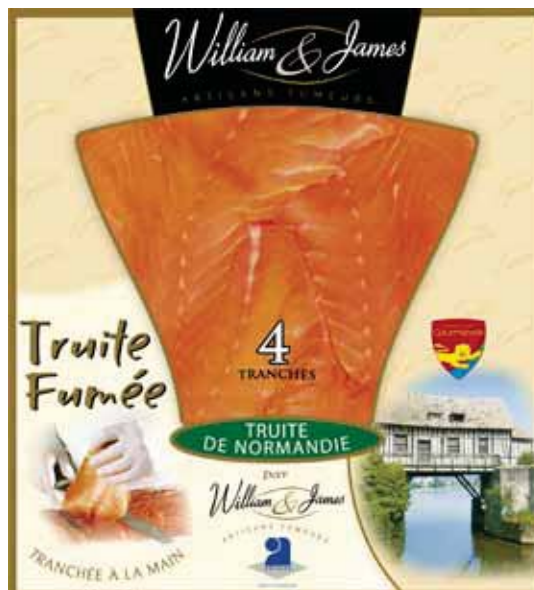
Les clients

Principalement les grandes surfaces. Les produits sont également vendus à des grossistes qui les redistribuent auprès de détaillants.

William & James s'est constitué un réseau de particuliers, des clients plus nombreux durant les fêtes de fin d'année. Pour étoffer cette troisième clientèle, mais aussi pour présenter une vitrine attractive, les travaux en cours prévoient l'aménagement d'un magasin.



Le produit phare est élevé à Cherbourg et fumé à Carentan



Les autres produits issus d'élevages de la région sont plébiscités par le Directeur

**Rencontre avec
William PALFREYMAN,
Directeur Général**



AH : William & James est une marque nationale de saumon fumé haut de gamme, comment arrivez-vous à maintenir cette notoriété ?

WP : Le maître mot de notre entreprise, c'est la qualité. Certains clients nous sollicitent pour produire du plus bas de gamme mais c'est impossible pour nous. Le personnel est attaché à cette qualité de produit qui est la récompense de son travail et de son implication. Si nous sommes reconnus par les professionnels du saumon fumé dans tout l'hexagone, c'est que nous avons toujours maintenu nos efforts et que nous ne cessons de nous battre.

AH : Les travaux d'extension en cours sont un signe de bonne santé pour William & James ?

WP : Effectivement, le bâtiment était devenu trop petit. Nous avons entrepris des travaux d'agrandissement qui vont doubler notre surface de production et la porter à 1 100m², c'est grand et il nous faut trouver de nouveaux clients pour occuper cet espace et le rentabiliser. Nous avons fait le choix d'une telle extension car quelle que soit l'ampleur des travaux, il y a des coûts fixes et nous ne souhaitons pas procéder en plusieurs fois. Le contexte économique est déprimant, cela n'a jamais été facile mais là, il est plus difficile que jamais et il faut rester rentable. C'est la réalité de la PME aujourd'hui. Malgré tout, pour notre chiffre d'affaires 2011, nous avons atteint notre objectif des 20% supplémentaires.

AH : Votre entreprise porte-t-elle une attention particulière à l'environnement et au développement durable ?

WP : William & James a adopté une démarche de développement durable en signant une charte avec ADRIA Normandie¹. Un ingénieur nous guide sur cinq engagements principaux : Maximiser les matières premières issues de pratiques durables, Réduire l'empreinte de notre activité sur l'environnement, Satisfaire nos clients et consommateurs, Contribuer au développement de l'économie locale, Respecter les hommes et les femmes.

AH : Vous parlez beaucoup des personnes qui travaillent avec vous, on vous sent très proche d'eux...

WP : Comme je le disais, l'équipe est composée de personnes motivées, qui aiment faire du bon travail, savent prendre des initiatives car ici, ce n'est pas un travail à la chaîne. Je prends très au sérieux la situation des membres de l'équipe et il me tient à cœur de faire de mon mieux pour leur apporter de bonnes conditions de travail.

AH : Qu'est ce qui vous a poussé à vous installer à Carentan en 2000 ?

WP : Lorsque l'on est une entreprise et que l'on cherche à s'implanter, nous avons besoin de réactivité de la part de la commune qui pourrait nous accueillir. Avec Carentan et Monsieur LANDRY, le Maire de l'époque, nous avons eu ces réponses rapides et positives. Nous avons beaucoup apprécié l'accueil et la motivation dont l'équipe municipale a fait preuve. D'ailleurs, cette sympathique collaboration continue avec les élus en place actuellement, Monsieur LHONNEUR et la Mairie restent à nos côtés pour soutenir nos projets comme les travaux en cours. Pour ce qui est de la localisation, Carentan nous offre des facilités logistiques. Nous travaillons avec des transporteurs frigorifiques spécialisés dans le groupage. Avec l'activité de nos voisins dans la zone, il y a des départs et des arrivées toute la journée, c'est super pour les expéditions et les importations !

¹Institut Technique Agro-Industriel labellisé par le ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche.
<http://www.adria-normandie.com>

William & James
Z.I. de la Madeleine
Tél : 02 33 71 40 71
Fax : 02 33 71 40 70

AH : Audrey HASLEY
WP : William PALFREYMAN

