



Z.I. de la Madeleine - Blactot  
 02 33 71 40 71 - [www.williametjames.eu](http://www.williametjames.eu) -  
<https://www.facebook.com/William-James-138820245081/>

## L'ENTREPRISE

L'entreprise d'Elizabeth et de William Palfreyman, « William & James », propose des produits de haut de gamme dans le domaine du poisson fumé. Depuis 26 ans, grâce à des méthodes traditionnelles et à des choix toujours au profit de la qualité des produits, l'entreprise s'est fait une belle place dans le top français des fumeurs de saumon.

## LES EFFECTIFS

L'équipe est composée de 15 personnes dont 3 administratifs. 5 à 6 intérimaires sont appelés en renfort pour les surplus d'activité, principalement pour la période de Noël.

## LES CLIENTS

Les partenaires principaux de William & James sont les grandes surfaces.

Des grossistes achètent les produits pour la redistribution auprès de détaillants.

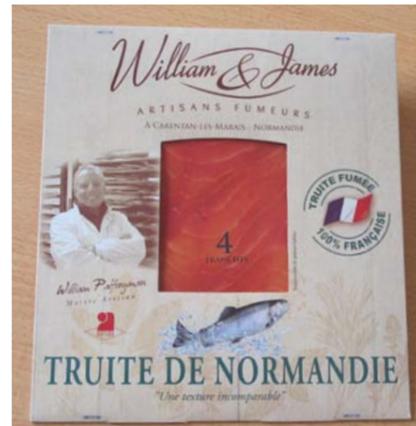
La boutique permet également aux particuliers de se fournir directement.

## LES PRODUITS

9 produits sont proposés : truite de Normandie, truite au Calvados et basilic, truite fumée bio, saumon de France, saumon fumé à la ficelle, saumon fumé bio, saumon de Norvège, saumon d'Ecosse et saumon fumé au bois de pommier.

Le bois de pommier provient des vergers de la cidrerie Théo Capelle à Sotteville, près des Pieux. La fumée du pommier est plus douce que celle du hêtre pour un goût toujours plus raffiné.

L'entreprise privilégiant la qualité et donc la fraîcheur, quasiment 50 % des produits sont issus d'élevages normands, principalement d'Isigny-sur-Mer (saumon de la société « BDV ») et de Cherbourg-Octeville (Société « Saumon de France »). « Bretagne truite », coopérative bretonne d'éleveurs de truites qui dispose d'un élevage en Haute-Normandie, est également un fournisseur important.



Les emballages mettent l'accent sur la provenance française des poissons et leur fumage à Carentan les Marais.



Elizabeth Palfreyman fait découvrir les produits de la boutique à des clients.

# QUESTIONS À... WILLIAM PALFREYMAN, DIRECTEUR

## A quel âge ces poissons sont-ils bons à consommer ?

Dans les élevages de qualité, les saumons et les truites y sont élevés pendant trois années pour obtenir la bonne taille. S'y trouvent donc les saumons et truites qui seront dans nos assiettes lors des fêtes de Noël pour les trois prochaines années.

## Noël représente la période la plus importante de votre activité ?

Oui, bien-sûr. Les trois dernières semaines de décembre concentrent 25 % de notre production annuelle. Il y a aussi un petit pic au moment de Pâques mais beaucoup moins significatif.

## Vous ne proposez plus de saumon sauvage, pourquoi ?

Le saumon sauvage est devenu trop rare et donc trop cher. Nous avons effectivement arrêté cette commercialisation mais ces dernières années notre gamme s'est élargie à de nouveaux produits comme la truite fumée bio, le saumon fumé au bois de pommier.

## Vous ne parlez pas d'export ?

Actuellement, nous touchons 1 % du marché français, c'est dire s'il y a du potentiel. De plus, si nous exportons, nos produits perdraient de leur qualité et la fraîcheur et donc la qualité pour nous c'est primordial. Un saumon élevé à Isigny-sur-Mer et fumé à Carentan les Marais, c'est le top du top, il est pêché le lundi et fumé le mardi. Pour un saumon d'Ecosse, il faut déjà prévoir cinq jours de transport.

## La qualité est votre atout majeur ?

Indéniablement. Nous réalisons fréquemment des dégustations à l'aveugle et en toute objectivité, nous classons nos produits parmi les meilleurs. Nous n'avons pas la prétention d'être les meilleurs mais dans le métier nous sommes connus et reconnus en tant que très bons fumeurs de saumon.

## Quelle est la tendance du marché pour ce qui vous concerne ?

La qualité a toujours une bonne place, les Français aiment se faire plaisir. Nous avons de plus en plus de clients ; durant ces 25 ans, nous avons toujours été en progression.

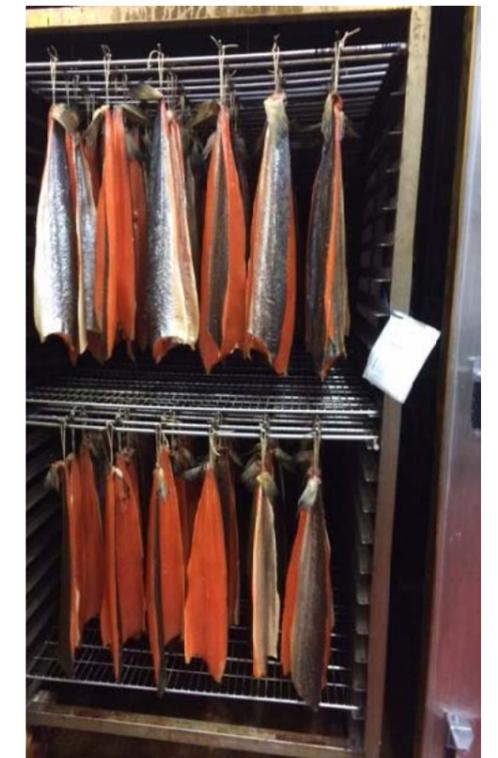
Cependant, nous restons prudents, les contrats se renégocient tous les ans. Chaque année se prépare quasiment avec un an d'avance. Pour cela, le commercial que je suis doit aller souvent à la rencontre des clients. Nous devons aussi être présents sur de nombreux salons. Je me répète, il faut rester prudent, j'ai vu des entreprises trop confiantes qui ont acquis du nouveau matériel, embauché des salariés et qui ont vu malheureusement leur activité décroître.

Retrouvez des vidéos, des extraits d'émission mais aussi des recettes sur le site internet [www.williametjames.eu](http://www.williametjames.eu)



## Comment se passent vos relations avec la Ville de Carentan les Marais ?

Tout se passe parfaitement bien. En tant que chef d'entreprise je ressens la volonté, l'implication des collectivités locales pour que les entreprises se portent bien. Nous avons changé nos emballages et désormais il y est indiqué en gros caractères « artisans fumeurs à Carentan les Marais ». Nous portons donc cette mention fièrement. En ce qui concerne mon implication, si la Ville ou la Communauté de Communes me sollicitent je réponds toujours favorablement et j'en suis ravi.



William & James utilise la méthode la plus ancienne de fumage : le fumage à la ficelle. Avec ce procédé, la graisse tombe (pour un poisson moins gras) et la fumée pénètre de façon plus homogène.