Les entreprises du traiteur frais

FUMÉ EN FRANCE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2024 : UNE SAISON RÉUSSIE POUR LE SAUMON ET LA TRUITE FUMÉS !

Le saumon et la truite fumés étaient bien au rendez-vous des fêtes de fin d'année 2024 : les achats des Français ont en effet augmenté en magasins de +5,2 % en volume et de +2,8 % en valeur, par rapport à la même période l'année précédente, sur ces deux poissons vedettes des tables de fêtes.

Du côté du saumon fumé, la croissance est de +2,5 % en volume sur le mois de décembre qui représente près du tiers des achats annuels. Quant à la truite fumée, elle s'élève à +17,7 % sur cette même saison.[1] Il s'agit de très belles performances dans un contexte de consommation globalement morose en 2024. Cette réussite prouve ainsi l'enthousiasme des consommateurs pour les salmonidés fumés et confirme leur statut de leaders des produits de la mer festifs.

Le saumon et la truite fumés ont en effet tous les atouts pour offrir de savoureux moments durant les fêtes de fin d'année et les Français en sont largement conscients. C'est ce qu'a montré la récente enquête menée par l'Institut CSA pour les entreprises de fumaison françaises réunies au sein du groupe du Saumon et de la Truite Fumés en France des Entreprises du Traiteur Frais (STF - ETF)[2].

Le saumon fumé indétrônable

Le saumon fumé se maintient ainsi pour la 10e année consécutive à sa place de n°1 des produits de la mer préférés pour les fêtes ! Près de 7 Français sur 10 (69 %) le jugent en effet incontournable des fêtes de fin d'année, devant les huîtres (62 %) et les crustacés (56 %). Les Français lui attribuent toutes les qualités d'un produit parfaitement adapté aux tablées d'exception : 88 % estiment qu'il s'agit d'un produit festif, 85 % qu'il est raffiné et 81 % considèrent qu'il est adapté à toute la famille (82 % en 2014).

La truite fumée se fait une place pour les fêtes de fin d'année !

La truite fumée est également très appréciée des Français qui sont 67 % à déclarer en consommer. Si les Français sont une majorité à intégrer la truite fumée à leurs repas du quotidien, beaucoup d'entre eux en savourent également lors de moments marquants. Ils sont ainsi 53% à en consommer lors d'occasions festives !

---

[1] Source : Circana Tous circuits GMS (HM, SM, E-commerce, Proxi) – P13 du 9 décembre 2024 au 5 janvier 2025. Chiffres communiqués par les entreprises adhérentes.
[2] Enquête CSA 2024 menée pour les Entreprises du Traiteur Frais (ETF)

Un succès qui récompense le « Fumé en France »

Les ateliers de fumaison français, qui fournissent plus de 2/3 des salmonidés fumés proposés sur le marché national, ont structuré leurs bonnes pratiques pour mieux les faire connaître des consommateurs en lançant dès 2019 leur Charte « Fumé en France » qui les engage sur 73 points contrôlés une fois par an par un organisme indépendant.

Pour les Français, la présence du logo « Fumé en France » constitue ainsi une garantie de qualité : 76 % en ce qui concerne le saumon et 78 % pour la truite. Ce point de repère fiable complète les initiatives individuelles de chaque entreprise de fumaison, engagées dans des relations très encadrées avec les fermes aquacoles. Certains cahiers des charges comptent jusqu'à 300 points de contrôles, impliquant des visites régulières des élevages par des experts, rompus aux critères à surveiller sur le terrain.

En savoir plus sur l'ETF – Groupe Saumon et truite fumés

Les fabricants de saumon et truite fumés réunis au sein de l'ETF ont un savoir-faire reconnu dans le travail et la fumaison du saumon et de la truite. Forte de ce savoir-faire historique, la France produit aujourd'hui plus de 70 % du saumon et de la truite fumés consommés en France. Composé d'une trentaine de Petites et Moyennes Entreprises (PME) et Entreprises de Taille Intermédiaire (ETI), le secteur français du saumon et de la truite fumés représente près de 2 600 emplois directs, sans compter les emplois induits dans la filière.
L'ETF est membre de PACT'ALIM. pactalim.fr

ADOCOM®-RP
ÉCOUTER - COMPRENDRE - TRANSMETTRE
AGENCE DOGNIN COMMUNICATION
11 rue du Chemin Vert - 75011 Paris
01 48 05 19 00 • adocom@adocom.fr • www.adocom.fr
Qualification : Agence Certifiée OPQCM