



Les entreprises du traiteur frais

SAUMON ET TRUITE FUMÉS

SAUMON ET TRUITE FUMÉS : UN SUCCÈS QUI SE CONFIRME UNE DÉMARCHE « FUMÉ EN FRANCE » QUI SE DÉVELOPPE

2021 confirme l'enthousiasme des Français pour le saumon et la truite fumés. Ces deux poissons vedettes de la fumaison continuent en effet leur progression alors que beaucoup de produits du secteur alimentaire marquent le pas, après une année 2020 atypique avec un boom spectaculaire en matière de consommation à domicile.

À contre-courant de ce phénomène de repli, le saumon fumé enregistre une nouvelle **hausse des achats des ménages** de +5 % en volume de janvier à mi-octobre 2021 par rapport à la même période de 2020, après avoir déjà augmenté de + 8,5 % sur les mêmes périodes entre 2019 et 2020. La truite fumée suit la même tendance, avec une progression à +10,8 % cette année en grande distribution.¹



Les qualités des saumons et truites fumés remportent l'adhésion

Ces chiffres traduisent l'adhésion des Français pour ces deux salmonidés qui ont révélé toutes leurs qualités dans le contexte hors-norme de l'an passé. Convaincus par leurs multiples **atouts nutritionnels et gustatifs**, les consommateurs confirment donc cette année leur **enthousiasme** pour ces **protéines aquatiques** faciles à mettre en œuvre. Saumon et truite fumés partagent en effet l'avantage de faire **plaisir à toute la famille** en répondant aussi bien aux envies de consommation immédiate, sans préparation particulière, qu'aux envies de recettes élaborées, qu'elles soient traditionnelles ou créatives.

Saumon et truite fumés : succès et savoir-faire français partagés

À l'approche des retrouvailles attendues de Noël et du Nouvel An, le **saumon fumé** s'apprête à tenir son rôle de **roi de la fête** : plus de 7 Français sur 10 (72 %) le jugent incontournable à cette période de l'année². Quant à sa petite cousine la **truite fumée**, avec qui il a tant en commun, elle continue à se faire une place de choix tout au long de l'année, en s'ancrant au cœur des **repas quotidiens**. En effet, en 15 ans, le marché global de la truite fumée en France a été multiplié par 4. En 2020, il s'en est vendu 7 358 tonnes auprès des ménages, des professionnels de la restauration hors domicile et des entreprises alimentaires. Il s'agissait principalement de truites issues des **ateliers de fumaison français** (86 %), comme c'est le cas pour le saumon fumé (77 %).

¹ Source : IRI – Grande set Moyennes Surfaces - sorties de caisse

² Source : Enquête ETF / CSA 2019

La truite fumée rejoint la démarche « Fumé en France »

Si la France est **championne d'Europe des pays consommateurs** des saumons et truites fumés, elle se positionne également aux **premiers rangs de la production**. Son savoir-faire historique en matière de fumaison est largement reconnu et désormais facilement identifiable grâce au logo « **Fumé en France** ». Il s'agit d'un véritable point de repère pour les consommateurs : près des 3 / 4 des Français estiment que sa présence constitue un gage de qualité et autant qu'il s'agit d'un élément incitatif à l'achat. Pour une majorité d'entre eux, le saumon fumé et préparé en France est en effet une garantie de traçabilité, de sauvegarde des emplois et de sécurité sanitaire.²

Jusqu'ici réservée au saumon fumé, la démarche s'ouvre aujourd'hui à la truite fumée. Il s'agit de garantir l'intégralité de la **préparation des poissons sur le territoire français** ainsi que la gestion complète de la **responsabilité sociétale** de l'activité. Déjà signée par les 10 principales entreprises françaises du saumon fumé, la nouvelle **Charte du Saumon et de la Truite Fumés en France**, accueillera bientôt la truite fumée.



© ETF / Ph.ASSET / ADOCOM-RP

SOMMAIRE

[INFOGRAPHIE]

CHIFFRES CLÉS EN UN COUP D'ŒIL

p.4

[CONSOMMATION]

SAUMON ET TRUITE FUMÉS PRENNENT LE LARGE EN 2021 !

p.5

[FUMAISON]

SAUMON ET TRUITE FUMÉS : 2 800 EMPLOIS ANCRÉS EN FRANCE

p.9

[ZOOM]

LA TRUITE SUR LA VAGUE DE LA FUMAISON DEPUIS LES ANNÉES 90

p.13

[ATOUTS]

SAUMON ET TRUITE FUMÉS : 8 BONNES
RAISONS DE SE LAISSER TENTER !

p.14

[TENDANCE]

LES NOUVEAUX PRODUITS EN VOGUE AU
RAYON DU SAUMON ET DE LA TRUITE FUMÉS

p.16

[REPÈRE]

« FUMÉ EN FRANCE » LE LOGO APPLIQUÉ
AU SAUMON EMBARQUE LA TRUITE EN 2021 !

p.18

[SAVOIR-FAIRE]

LA FUMAISON DES SAUMONS ET TRUITES :
UNE TRADITION FRANÇAISE PARTAGÉE

p.24

Saumons et truites fumés : chiffres clés

31 entreprises françaises



Les saumons et truites fumés vendus en France majoritairement issus d'ateliers français



Succès confirmé auprès des ménages !



La France : 2^e pays producteur de Saumon Fumé en Europe



Hausse de la production des truites fumées en France



[CONSOMMATION]

SAUMON ET TRUITE FUMÉS PRENNENT LE LARGE EN 2021 !

2021 : les Français confirment leur enthousiasme pour les saumons et truites fumés !

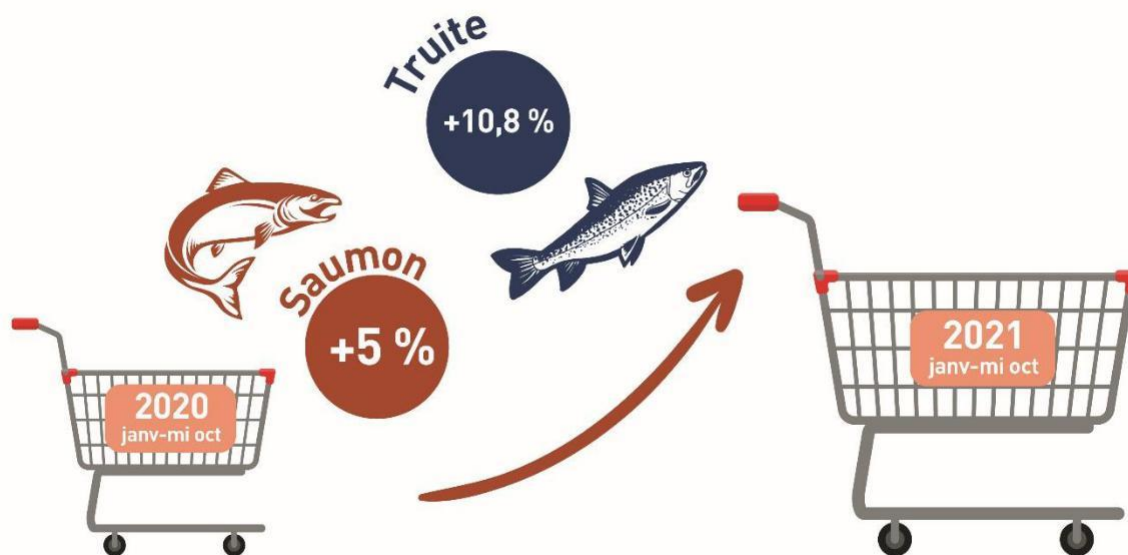
(Source : IRI – Hypers et Supermarchés, e-commerce et magasins de proximité)

Après une année 2020 atypique en matière d'achats des ménages en raison des confinements, la plupart des produits du secteur de l'alimentation voient leurs ventes marquer le pas en 2021. C'est loin d'être le cas pour les saumons et truites fumés, qui font exception en continuant leurs progressions.

Ainsi, le saumon fumé enregistre une nouvelle hausse des achats des ménages en Grandes et Moyennes Surfaces de +5 % en volume de janvier à mi-octobre 2021 par rapport à la même période de 2020, qui était déjà en progression de +8,5 % vs 2019 !

De son côté, la truite fumée progresse également, à +10,8 % en volume de début janvier à mi-octobre de cette année. La truite fumée continue en effet de se faire une place de plus en plus importante dans les assiettes des consommateurs. Ainsi, alors qu'en 2010, 20,6 % des foyers achetaient de la truite fumée, cette part a atteint 39,8 % en 2020 (Source Panels consos Kantar 2020).

Saumon et truite fumés : succès confirmé !



Source : IRI - Sorties de caisses - Volume - © ADOCOM-RP

Les Français champions d'Europe de la consommation de saumon et truite fumés

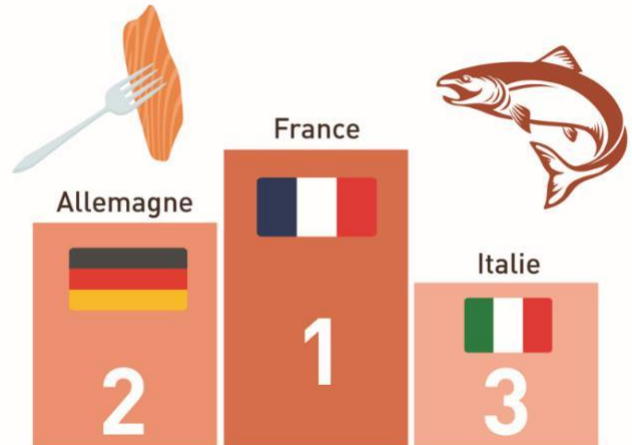
(Source : Adepaie / ETF – STF d'après Eurostat)

Les Français sont les plus importants consommateurs de saumon et de truite fumés en Europe.

En 2020, près de 29 200 tonnes de saumon fumé ont été proposées sur le marché français et 7 360 tonnes de truite fumée, que ce soit pour la consommation à domicile, la restauration hors domicile ou encore les entreprises de transformation.

En matière de consommation de saumon fumé, la France est en première position devant l'Allemagne (28 170 tonnes). Avec le Brexit et la sortie du Royaume-Uni de l'Union, c'est désormais l'Italie qui prend la 3^e position (19 060 tonnes).

La France : 1^{er} pays consommateur de Saumon Fumé en Europe



Source : ADEPALE/ETF-STF d'après Eurostat - © ADOCOM-RP

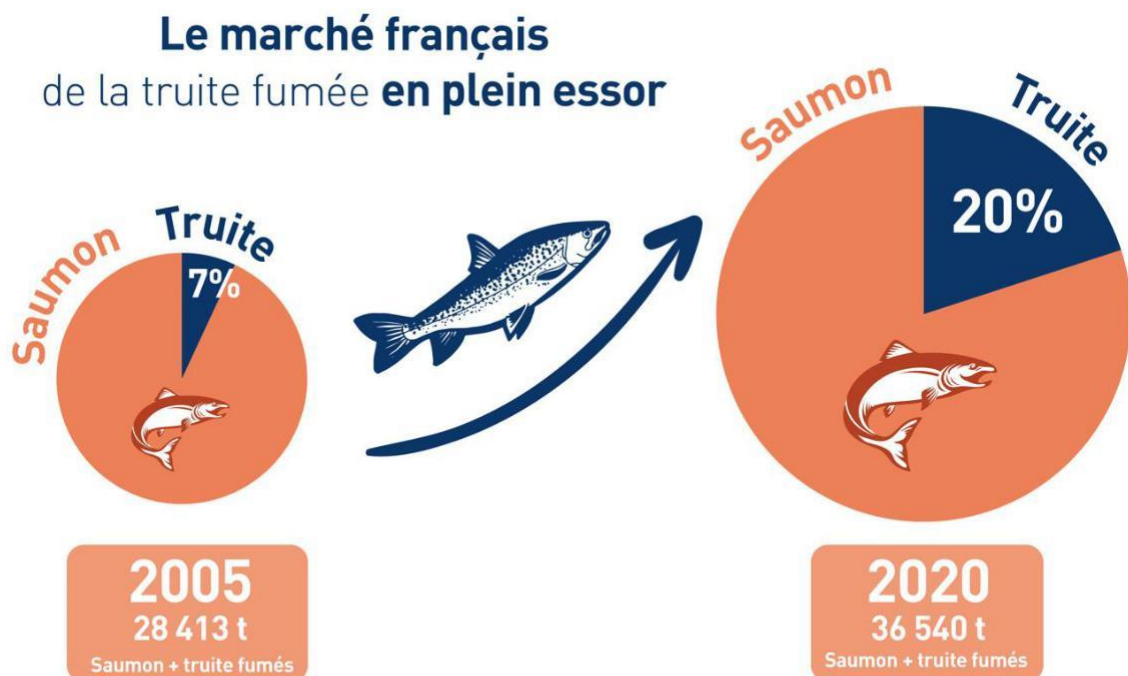


La truite fumée : la consommation multipliée par près de 4 en 15 ans

(Source : Adepale / ETF – STF)

En 15 ans, le marché global de la truite fumée a été multiplié par 3,7 en France. En 2005, il représentait moins de 7 % du marché des salmonidés fumés (truites + saumons), avec 1 998 tonnes produites et commercialisées en France.

En 2020, 7 360 tonnes de truites fumées ont été proposées en France tous circuits confondus. La truite représente aujourd'hui environ 20 % du marché français des salmonidés fumés sur l'ensemble de l'année. Cependant, hors période de Noël, en magasins, cette proportion grimpe à environ 33 % en moyenne, soit un paquet de truite fumée acheté pour trois de saumon fumé.



Source : ADEPALE/ETF-STF 2020 - Marché apparent truite et saumon fumés © ADOCOM-RP

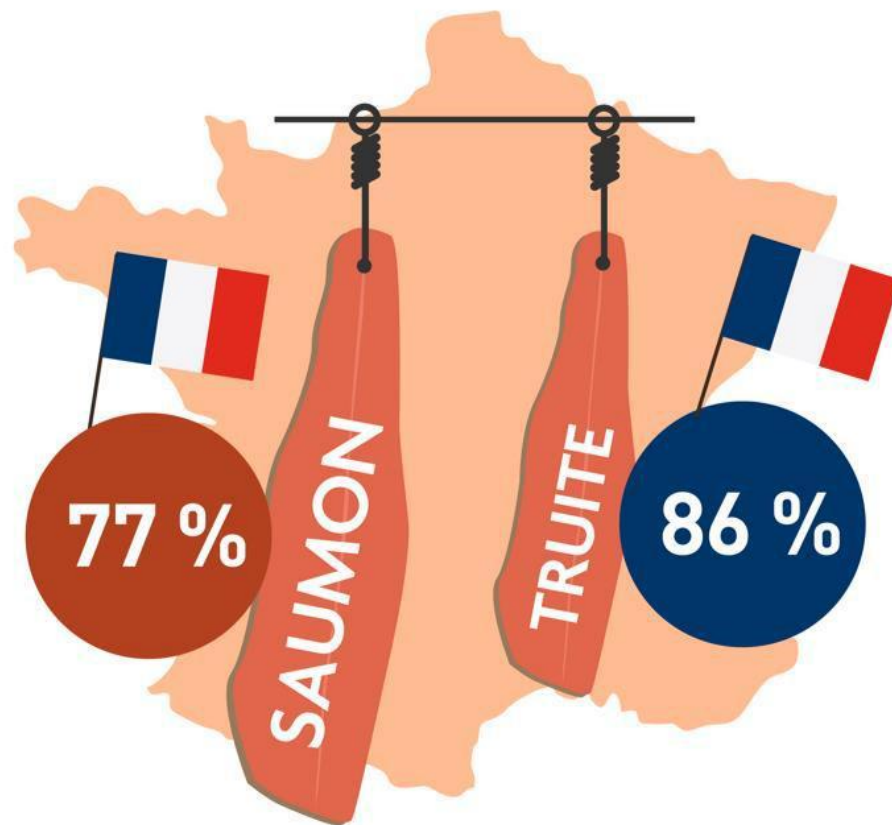
Les saumons et truites fumés proposés en France essentiellement issus d'ateliers français

(Source : Adepale / ETF – STF)

Plus des 3/4 des **saumons fumés** vendus en France (77 %) proviennent des ateliers de fumaison français, que ce soit pour la consommation à domicile, la restauration hors domicile ou les entreprises agroalimentaires.

De leur côté, les **truites fumées** proposées sur le marché français sont à 86 % issues d'ateliers de fumaison français.

Les saumons et truites fumés vendus en France majoritairement issus d'ateliers français



Source : ADEPALE/ETF-STF 2020 - © ADOCOM-RP

[FUMAISON]

SAUMON ET TRUITE FUMÉS : 2 800 EMPLOIS ANCRÉS EN FRANCE

Une trentaine de PME au cœur de la vitalité des territoires

(Source : Adepace / ETF – STF)

Composée de plus de 30 Petites et Moyennes Entreprises, la filière française du saumon fumé et de la truite emploie plus de 2 800 collaborateurs au total, de quelques dizaines à quelques centaines selon les entreprises.

Ces PME ont réalisé, en 2020, un chiffre d'affaires de 682 millions d'euros, et leurs volumes se répartissent ainsi :

- 7 entreprises produisent plus de 1 000 tonnes de saumon fumé par an,
- 11 entreprises produisent de 100 à 1 000 tonnes,
- 12 entreprises produisent de 5 à 100 tonnes.

La fumaison des saumons et truites au cœur de la vitalité économique de la France

**31 entreprises
françaises**



Source : ADEPALE/ETF-STF 2020 - © ADOCOM-RP

La France aux 1^{ers} rangs de la production européenne de saumon et truite fumés

(Source : Estimations ADEPALE d'après Eurostat)

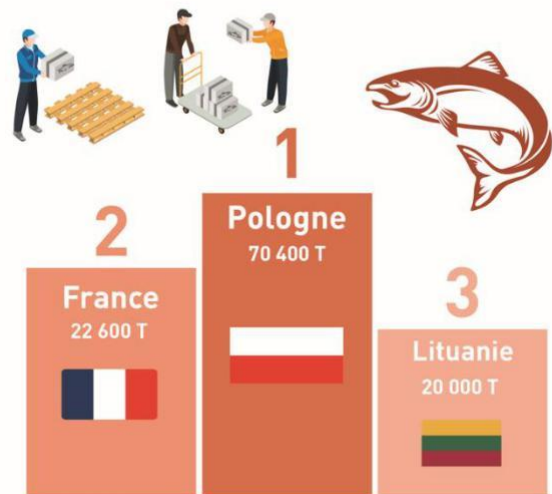
1^{er} pays consommateur de saumon et de truite fumés en Europe, la France se situe également aux premiers rangs de leur production.

En 2020, près de 22 600 tonnes de saumon fumé et 6 300 tonnes de truite fumée sont sorties des ateliers de fumaison français durant l'année.

La France se situe au 2^e rang de la production européenne de saumon fumé, derrière la Pologne (près de 70 400 tonnes) et juste devant la Lituanie (20 000 tonnes).

Ces pays sont suivis par le Danemark (14 430 t), l'Espagne (près de 14 000 t) et les Pays-Bas (env. 10 000 t).

La France : 2^e pays producteur de Saumon Fumé en Europe

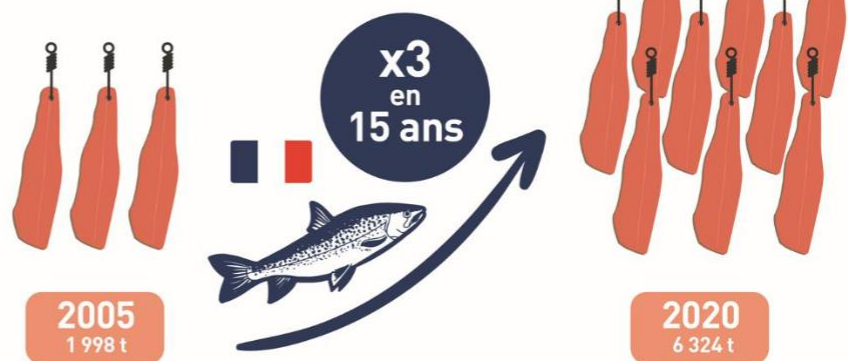


Source : ADEPALE/ETF-STF 2020 - © ADOCOM-RP

La production de truites fumées en France triplée en 15 ans

En 15 ans, les ateliers de fumaison français ont multiplié leur production de truites fumées par plus de 3, passant de moins de 2 000 tonnes (1 998 t) en 2005 à plus de 6 300 en 2020 (6 324 t).

Hausse de la production des truites fumées en France



Source : ADEPALE/ETF-STF 2020 - © ADOCOM-RP

Une majorité des saumons travaillés entiers et frais par les ateliers français

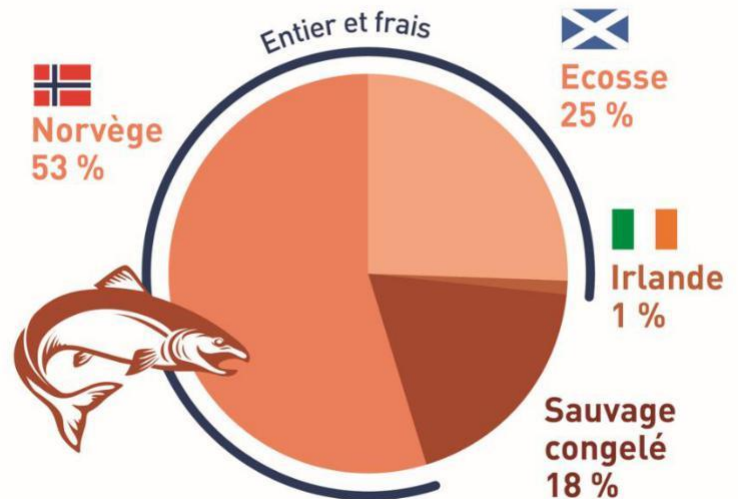
(Source : Adepale)

Les ateliers de fumaison français ont travaillé **63 200 tonnes de salmonidés entiers** en 2020 : **47 400 tonnes de saumon** et **15 800 tonnes de truite**.

Les saumons fumés dans les ateliers français sont essentiellement travaillés à partir de **saumons d'élevage entiers et frais** (82 %). Ils proviennent majoritairement de Norvège (53 %) et un quart d'entre eux vient d'Écosse (25 %). Ils arrivent plus rarement d'Irlande (1 %) et il s'agit alors pour la plupart de saumons bio.

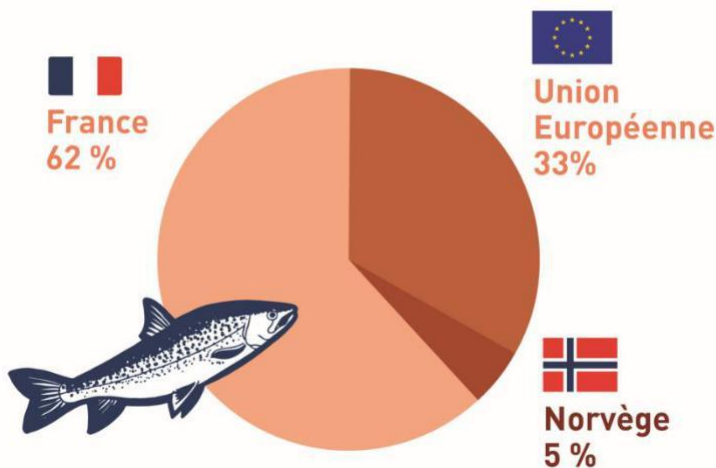
Les 18 % restants sont issus de **saumons sauvages**, pêchés loin des côtes européennes, principalement en Alaska. Ils sont congelés pour des raisons sanitaires et logistiques.

Saumon fumé en France : reçu entier et frais dans les ateliers



Source : ADEPALE/ETF-STF 2020 - © ADOCOM-RP

Des truites essentiellement françaises



Source : ADEPALE/ETF-STF 2020 - © ADOCOM-RP

Quant aux **truites fumées** en France, elles proviennent en majorité de l'**aquaculture française** (62 %). Lorsque les poissons viennent d'autres pays, ils sont majoritairement achetés dans des pays voisins de l'Union européenne (33 %) et en Norvège (5 %).

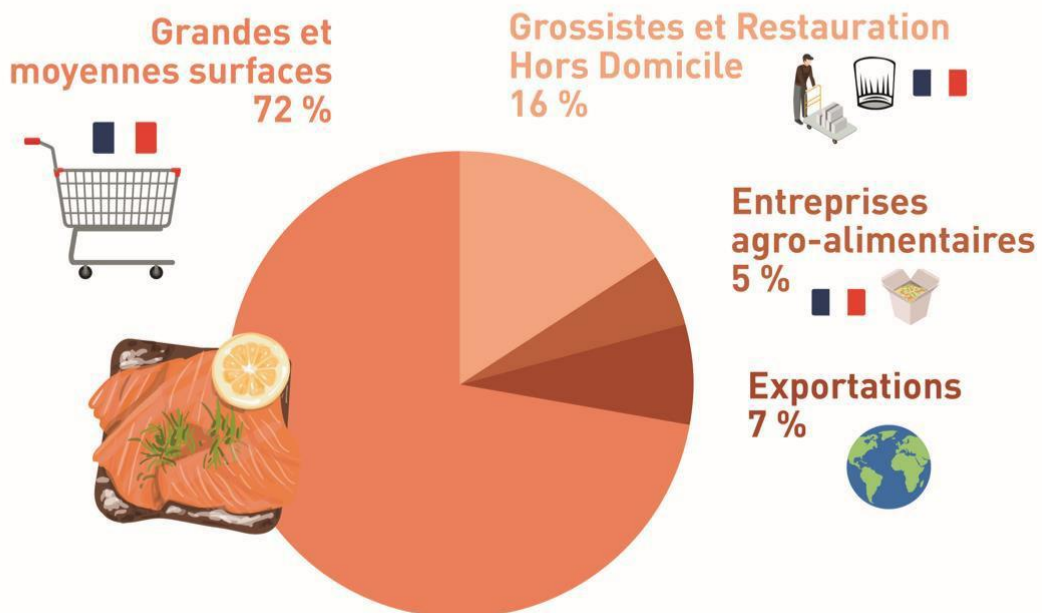
La grande distribution : 1^{er} débouché du saumon fumé

(Source : Adepale)

Le saumon préparé et fumé dans les ateliers français est majoritairement distribué en Grandes et Moyennes Surfaces, y compris le drive : 72 % des volumes produits en 2020. Grossistes et Restauration Hors Domicile qui ont été touchés par d'importantes restrictions en raison du Covid en 2020 en ont acheté 16 %, tandis que l'industrie agroalimentaire a utilisé environ 5 % de la production française.

Enfin, 7 % des Saumons Fumés en France ont été exportés l'an passé. Le saumon fumé est le plus important poste d'exportation de la France dans le domaine des produits de la pêche et de l'aquaculture transformés.

Le saumon fumé majoritairement acheté pour la consommation à domicile



Source : ADEPALE/ETF-STF - Parts de marché en volume - © ADOCOM-RP

[Zoom]

LA TRUITE SUR LA VAGUE DE LA FUMAISON DEPUIS LES ANNÉES 90

La truite : poisson complémentaire au saumon fumé

La truite fait partie des poissons historiquement ancrés dans les habitudes de consommation des Français. Elle peut être élevée totalement en eau douce, mais aussi en mer. On l'a connue d'abord en « truite portion » dont le poids n'excède pas 300g, en consommation fraîche à cuire. Si son élevage en Europe progresse, sa production reste malgré tout encore très en retrait par rapport à celle du saumon.

Les premières initiatives de fumaison dans les années 90

En France et dans les pays traditionnels d'élevage du saumon, des aquaculteurs ont voulu faire écho au succès du saumon fumé. Ils ont alors pris l'initiative d'allonger la durée d'élevage de la truite, passant d'une à deux années, afin qu'elle atteigne un poids de 2,5 à 3 kg environ pour obtenir des filets de bonne taille pour la fumaison.

Des caractéristiques partagées avec le saumon fumé

Le procédé de fumaison appliqué à la truite, la plupart du temps arc-en-ciel, est similaire à celui du saumon puisque ces deux poissons font partie de la même famille des salmonidés. La truite et son cousin océanique partagent ainsi de nombreuses caractéristiques, comme leur coloration ou certaines qualités nutritionnelles, en particulier la présence marquée d'Oméga

3. La truite a la particularité de grandir moins que le saumon, elle est environ deux fois plus petite à l'âge adulte.

La truite fumée : embarquée dans le quotidien des Français

Comme le saumon fumé, la truite fumée est le plus souvent proposée en filets tranchés, en émincés, en rillettes ou encore en dés pour être incorporés aux plats fait-maison. Elle s'intègre de plus en plus dans les habitudes des Français en fonction de leurs préférences gustatives et de leurs occasions de consommation pour varier les goûts et les expériences. Le saumon et la truite fumés se retrouvent tous deux aussi bien sur les tables de fêtes qu'au cœur du quotidien.

[ATOUTS]

SAUMON ET TRUITE FUMÉS : LES 8 BONNES RAISONS DU SUCCÈS !

Diversité

Saumon Fumé ou Truite Fumée : chacun joue son propre rôle dans les habitudes de consommation des Français, selon les préférences gustatives de chacun et les occasions de consommation.

Plaisir

Le saumon et la truite fumés offrent d'innombrables possibilités de dégustations. Ils peuvent se savourer seuls, dès l'ouverture de leur emballage, ou s'utiliser comme ingrédients pour élaborer des recettes simples ou créatives. On les retrouve ainsi aussi bien à l'apéritif, qu'en entrée ou plat principal. Sur un toast, avec une salade, dans une quiche ou un poke bowl... le saumon et la truite fumés se prêtent à toutes les envies culinaires, des plus traditionnelles aux plus tendance !



Nutrition

Le saumon et la truite fumés constituent un bon moyen de profiter facilement des bienfaits des protéines animales. Ces deux salmonidés ont également l'avantage d'apporter des Oméga 3 ainsi que de la vitamine D, dont la plupart des adultes sont carencés.

Authenticité

Fumés à basse température, le saumon et la truite fumés préparés dans les ateliers français restent très proches des poissons frais. Ils ne sont que très peu transformés, juste ce qu'il faut pour être prêts à déguster, notamment sans se soucier des arêtes !

Patrimoine

Le saumon et la truite fumés sont les héritiers d'une longue tradition de fumage en France. Ils bénéficient du savoir-faire historique des fumeurs français, qu'ils s'agissent des entreprises du littoral habituées à fumer les poissons de pêche comme le hareng ou le maquereau ou de certains charcutiers ayant adapté leurs techniques aux salmonidés.

Confiance

Les ateliers de fumaison français sont des entreprises responsables et engagées qui proposent des produits de qualité aux consommateurs. Les Français ont ainsi de plus en plus confiance dans leurs produits : 65 % d'entre eux disent faire confiance au saumon fumé en matière de sécurité sanitaire (55 % en 2017) et 57 % en matière de traçabilité (52 % en 2017). (Source : enquête ETF - CSA 2019)

Qualité

De l'origine des poissons jusqu'à leur emballage, chacune des étapes est étroitement contrôlée par les entreprises de fumaison françaises. Toutes les activités de la filière sont régies par des cahiers des charges précis visant à offrir une qualité de saumon et de truite fumés exemplaire aux consommateurs.

Garantie

Réunies au sein des Entreprises du Traiteur Frais, les entreprises de fumaison françaises ont lancé en 2019 une démarche visant à garantir leur savoir-faire. La présence du logo « Fumé en France » garantit ainsi que l'intégralité des activités de transformation est établie en France et que les entreprises sont engagées dans une démarche sociétale responsable.



[TENDANCE]

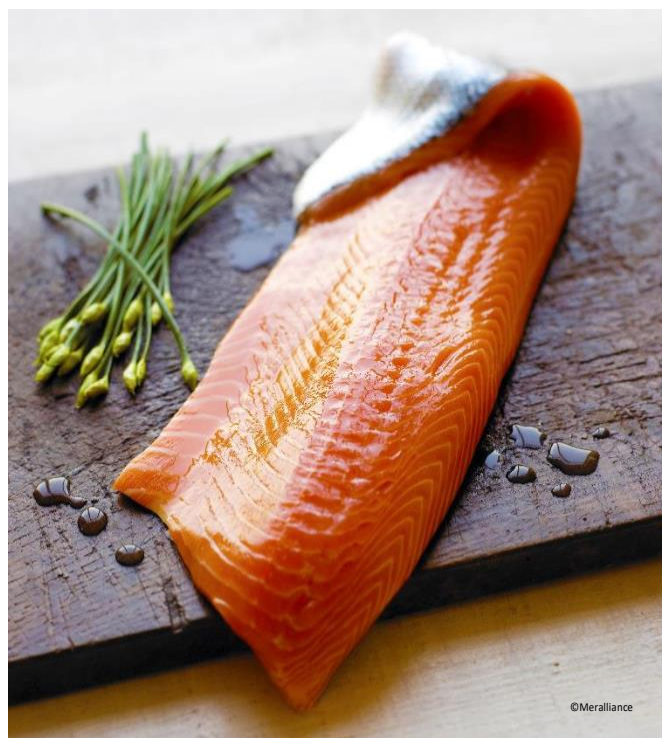
LES NOUVEAUX PRODUITS EN VOGUE AU RAYON DU SAUMON ET DE LA TRUITE FUMÉS

Les origines des saumons et truites fumés facilement repérables

Les entreprises de fumaison française facilitent l'identification de l'origine de leurs poissons en proposant des points de repère clairs sur leurs emballages. Les Truites Fumées mettent ainsi en valeur leurs origines régionales. Le rayon accueille cette année des produits issus de nouveaux territoires, comme la truite normande, élevée en rade de Cherbourg ou encore la truite bretonne, qui viennent s'ajouter aux truites des Pyrénées, d'Aquitaine ou de Charente. Le saumon fumé élargit également ses horizons à de nouvelles origines pour inviter les consommateurs à des explorations gustatives. Si le saumon fumé de Norvège reste bien entendu prédominant dans les produits proposés, il figure aux côtés de nouvelles zones géographiques. Les saumons fumés d'Irlande, du Pacifique, d'Alaska, d'Islande... sont de plus en plus présents dans les rayons. Des origines plus rares s'invitent également à leurs côtés comme le saumon élevé en France, ou, plus au large, des Hautes Terres d'Écosse, des Îles Féroé, de la Laponie norvégienne, ou encore de Sibérie.

Vague de naturalité et d'authenticité

Les ateliers de fumaison répondent aux attentes d'authenticité et de naturalité des consommateurs avec le développement d'offres bio et la mise en valeur des fumages traditionnels. Les professionnels proposent des bois de fumage variés et identifiés : bois de hêtre, de chêne, d'aulne, de châtaignier, etc. On trouve aussi dans les rayons des fumages aux intensités différentes : des plus légers magnifiant les notes marines aux plus intenses pour les amateurs de goût fumé prononcé. Pour faciliter le choix des consommateurs, certaines entreprises précisent le degré d'intensité de leurs Saumons Fumés avec des curseurs placés sur l'emballage, allant de doux à intense.



©Meralliance

Cap sur de nouvelles offres originales

Afin de varier les plaisirs, les entreprises proposent des spécialités, comme le Gravlax, utilisent des ingrédients inhabituels pour révéler de nouvelles saveurs ou des formes inédites pour surprendre les plus aguerris. Le fondant du saumon se marie à d'inattendues graines croquantes, comme le pavot et les baies roses, pour une combinaison de textures surprenante. Les consommateurs auront également cette année l'occasion d'étonner leurs convives avec un kit spécial raclette, composé de saumon et de truite fumés ! Cette nouveauté saura surprendre en rayon, aux côtés des découpes façon sashimi, en émincés, cœur de filet, lardons, toasts et tartares.

Des produits adaptés aux amuse-bouche et grandes tablées

Le saumon fumé s'inscrit au cœur des nouvelles tendances liées à l'apéritif, fait d'amuse-bouche originaux et variés. Les ateliers proposent des produits adaptés à ces moments privilégiés. Verrines, brochettes, toasts, le saumon fumé se prête à toutes nos envies ! On le découvre, en effet, en mini-tranches, tartares, bouchées et même en rillettes pour nous étonner et nous combler au moment de ces pauses conviviales. Saumon et truite fumés s'adaptent également aux grandes tablées de fin d'année pour fêter les retrouvailles tant attendues. Les grands formats font ainsi leur apparition au moment des fêtes pour le plus grand plaisir de tous les convives : davantage de tranches ou filets proposés entiers.



[REPÈRE]

« FUMÉ EN FRANCE » UN LOGO COMMUN AU SAUMON ET A LA TRUITE !

Un logo pour identifier le saumon et la truite fumés en France

Mobilisées collectivement au sein des Entreprises du Traiteur Frais (ETF), les entreprises françaises de fumage du saumon ont lancé en 2019 le référentiel professionnel « Fumé en France ». Il s'agissait de permettre aux consommateurs de repérer facilement la fabrication française du saumon fumé pour éclairer leur choix. L'apposition de ce logo sur les emballages des produits était en effet réservée aux entreprises signataires de la [Charte du Saumon Fumé en France](#).

Les Entreprises du Traiteur Frais ont décidé d'aller plus loin en intégrant la Truite Fumée à leur démarche. Elles ont ainsi créé la [Charte du Saumon et de la Truite Fumés en France](#). Elle garantit en particulier la localisation sur le territoire français de l'intégralité des étapes de la préparation du saumon et de la truite fumés, depuis le contrôle des poissons à l'arrivée dans les ateliers, jusqu'à l'emballage. Elle engage également les professionnels sur la gestion complète de la responsabilité sociétale de l'activité, dès la sélection des truites et des saumons dans les pays producteurs.



Des procédures de contrôles strictement définies

L'obtention du référentiel « Fumé en France » et l'autorisation d'apposer le logo sur les produits sont soumis à de stricts contrôles effectués par un organisme indépendant (Certipaq).

Les entreprises devront ainsi scrupuleusement respecter les engagements pris dans la Charte du Saumon et la Truite Fumés en France pour se prévaloir du Référentiel. Le respect de leurs engagements est vérifié au moins deux fois par an par l'organisme Certipaq. Les vérifications portent sur 70 points, dans le strict respect des critères du référentiel.

Les fumeurs français unis par leur savoir-faire historique

Pour garantir ce savoir-faire local, les entreprises spécialistes du **Saumon et de la Truite Fumés en France**, réunies au sein des Entreprise du Traiteur Frais (ETF), ont décidé de s'engager concrètement. Elles ont signé la Charte du « Saumon et Truite Fumés en France », basée sur les engagements suivants, articulés en deux volets :

La fabrication en France :

L'ensemble des opérations de filetage, salage, fumage, tranchage et conditionnement du poisson est uniquement réalisé en France métropolitaine et parfois même limité à une seule région.

Une gestion complète de la responsabilité sociétale de l'activité :

- ✓ Exploitation durable et gestion responsable des ressources marines
- ✓ Gestion responsable et maîtrisée des ateliers et des procédés de transformation
- ✓ Surveillance étroite de la qualité depuis le poisson pêché ou élevé dans le respect de l'environnement jusqu'au poisson fumé conditionné, dans le respect de la tradition française
- ✓ Maîtrise de la sécurité sanitaire et garantie de traçabilité de l'amont à l'aval de la filière
- ✓ Préservation tout au long de la chaîne des qualités nutritionnelles originelles du Saumon et de la Truite
- ✓ Responsabilité sociale et sociétale des entreprises de fumage vis-à-vis de leurs salariés et de l'ensemble des parties prenantes.



Les fumeurs français mobilisés autour de 6 thèmes clés : la Charte en bref

En signant la Charte du **Saumon et de la Truite Fumés en France**, les entreprises s'engagent autour de 6 thèmes clés afin de proposer des produits d'une qualité optimale, en particulier obtenus dans le respect de l'ensemble des ressources naturelles et suivant des règles strictes de sécurité sanitaire et de traçabilité. Voici une synthèse des 6 articles engageant les fabricants de **Saumon et de Truite Fumés en France**.

Les fabricants de Saumon et Truite Fumés en France signataires de la charte s'engagent pour :

ARTICLE I

La gestion responsable des ressources marines

Les fumeurs français s'engagent à :

-> **Sélectionner très rigoureusement les saumons et truites**, qu'ils soient d'élevages ou sauvages, entrant dans leurs ateliers pour être préparés. Au-delà des réglementations européennes, les fumeurs français s'engagent à ne pas s'approvisionner en saumons et truites ayant consommé une alimentation contenant :

- des OGM,
- des protéines d'animaux terrestres (PAT).

-> **Encadrer leur collaboration** avec les fournisseurs (éleveurs et pêcheurs) pour s'assurer de la qualité de la matière première, sur la base de **cahiers des charges** et d'audits **stricts** :

Avec les éleveurs : si l'élevage a lieu hors Union européenne, s'assurer qu'ils respectent des règles au moins équivalentes aux règles européennes en termes de :

- protection environnementale des sites d'élevage,
- alimentation provenant de ressources marines durablement gérées, comme par exemple avec l'IFFO (International Fishmeal and Fish oil Organisation),
- respect du bien-être animal.

Avec les pêcheurs : s'assurer qu'ils respectent les règles de gestion des pêches des pays fournisseurs ou, le cas échéant, des ORGP (organisations régionales de gestion des pêches).

ARTICLE II

La gestion responsable et maîtrisée des ateliers et des procédés de transformation

Les fumeurs français s'engagent à :

-> **Améliorer en permanence leurs procédés de transformation** en s'appuyant notamment sur la Commission technique professionnelle (CITPPM - Confédération des Industries de Traitement des Produits de la Pêche Maritime et de l'Aquaculture) qu'ils ont volontairement mise en place. Ils appliquent des mesures visant notamment à réduire les consommations des ateliers par unité produite (eau, énergie ...) ou gérer et valoriser les coproduits, ainsi que réduire le gaspillage des matières.

-> **La transformation et le fumage sont réalisés en France au sein de sites sous contrôle environnemental.**

ARTICLE III

La sécurité sanitaire maîtrisée et la traçabilité maximale assurée

Les fumeurs français s'engagent à :

-> **S'appuyer sur le guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP créé par la Profession**, évalué par l'ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail), validé par les administrations françaises et publié au Journal Officiel, pour atteindre des objectifs élevés en termes de sécurité sanitaire et de respect de la chaîne du froid.

-> **Assurer par des audits et contrôles, que leurs fournisseurs ne mettent en œuvre aucun traitement antibiotique systématique.**

-> **S'assurer de la conformité des ingrédients mis en œuvre**

-> **Respecter la norme AFNOR V 45-065**, qui sert de référence commune à la production de Saumon Fumé en France.

-> **S'assurer du respect de la présentation des tranches de Truites Fumées en France**

-> **Mobiliser l'ensemble des systèmes de suivi disponibles pour garantir une traçabilité précise** durant toutes les étapes de préparation des poissons depuis la ferme d'élevage ou le bateau de pêche, jusqu'au point de distribution.

ARTICLE IV

Surveillance étroite de la qualité et respect de la tradition française

Les fumeurs français s'engagent à :

-> **Mener des contrôles à chacune des étapes de la transformation** : réception (fraîcheur), filetage, salage, séchage, fumage, tranchage, ainsi qu'avant et après le conditionnement.

-> **Affirmer le savoir-faire français des ateliers** en assurant une traçabilité complète des poissons fumés : depuis la sélection de leur zone de capture jusqu'à leur distribution au consommateur en passant par leur préparation en France.

-> **Consacrer une attention particulière au salage**, le taux de sel doit être suffisant en tout point du filet de poisson fumé afin d'assurer sa sécurité microbiologique tout en conservant ses qualités organoleptiques et nutritionnelles optimales. Les ateliers français procèdent à un salage précis, conciliant sécurité sanitaire, équilibre nutritionnel et plaisir de consommer.

-> **Consacrer une attention particulière au séchage** des filets de poisson pour les raffermir et éliminer une partie de l'eau des produits.

-> **Consacrer une attention particulière au fumage** des filets : la prise de fumée des poissons s'effectue grâce à la combustion lente de petits copeaux de bois issus de forêts gérées durablement.

-> **Défendre, perpétuer et assurer la promotion du savoir-faire traditionnel des fumeurs français**, en innovant dans le respect de la tradition afin de proposer aux consommateurs des saumons et truites fumés de haute qualité.

ARTICLE V

Les qualités nutritionnelles du saumon et de la truite préservées

Les fumeurs français s'engagent à :

-> **Contrôler les qualités** de leurs poissons : leur richesse nutritionnelle en Oméga 3 et en acides gras essentiels, et leur capacité à procurer les meilleures sensations gustatives possibles une fois préparés.

-> **Préserver les qualités nutritionnelles originelles** du poisson, riche en Oméga 3, vitamine D et protéines, en mettant en œuvre des techniques de préparation des poissons adaptées.

-> **Limiter la quantité de sel au minimum nécessaire à la conservation** du Poisson Fumé ainsi qu'à son équilibre gustatif.

-> **Mettre en œuvre une information loyale** du consommateur, conformément à la réglementation en apposant un étiquetage nutritionnel et des allégations nutritionnelles basés sur des données ayant fait l'objet de vérifications.

-> **Encourager et faciliter** la consommation de saumon et/ou de truite, poisson gras de grande qualité, en le proposant sous différentes formes : petites ou grandes tranches, cœur de filet, lardons, médaillons, émincés, rillettes...



ARTICLE VI

La responsabilité sociale des entreprises de fumage

Les fumeurs français s'engagent à :

-> **Assurer la compétitivité de leurs entreprises** qui contribuent au développement de l'économie régionale française à travers près de 3 000 emplois directs, dont une majeure partie dans les régions littorales.

-> **Veiller au bien-être de leurs collaborateurs** avec des démarches de surveillance et d'amélioration de la santé : ergonomie des postes, conditions de travail, ...

-> **Respecter les normes sociales** régissant le travail des collaborateurs : grille de salaires et convention collective nationale de l'Association des entreprises de produits alimentaires élaborés (ADEPALE) ou similaires.

-> **Participer à la vie économique et sociale de leur lieu d'implantation.**

[SAVOIR-FAIRE]

LA FUMAIISON DES SAUMONS ET TRUITES : UNE TRADITION FRANÇAISE PARTAGÉE

Une longue tradition française de fumage des poissons

Les ateliers de fumaison français sont les héritiers d'une longue tradition. Autrefois, ils fumaient le saumon qui remontait les cours d'eau hexagonaux : l'Allier, l'Yonne, l'Adour, les rivières bretonnes, etc.

Les entreprises du littoral qui fumaient du poisson de pêche (harengs, maquereaux), comme à Fécamp ou Boulogne-sur-Mer, ont développé le fumage du saumon en complément de leurs activités traditionnelles.

De même, certains charcutiers connaisseurs de la technique du fumage ont pu, dans certains cas, reconvertir leurs activités vers le fumage de poisson.

Le savoir-faire français du fumage du saumon et de la truite est l'héritier de ces traditions.



Salage, séchage, fumage : la tradition française en 3 étapes clés

Une fois les arêtes des filets de saumons et truites retirées, étape majoritairement effectuée à la machine et complétée à la main, les produits passent à la phase de salage pour stabiliser leur état sanitaire et réhausser leurs qualités gustatives.

De 4 à 12 heures de **salage**

Une partie essentielle du savoir-faire des ateliers de fumaison réside dans « l'art du salage », étape déterminante du processus : il s'agit d'obtenir en tout point du poisson un taux de sel suffisant pour assurer la sécurité microbiologique du produit, y compris à cœur des filets, sans trop saler les parties les moins épaisses afin qu'elles restent agréables à consommer.

Selon la taille et l'épaisseur des filets et selon le mode de salage utilisé, les durées de prise de sel peuvent varier. Elles sont en général comprises entre 4 et 12 heures.

De 1h30 à 12 heures de **séchage**

Le séchage des filets de saumon et truite fumés permet de les raffermir et d'éliminer une partie de l'eau des produits. La durée passée dans le séchoir dépend de la taille du poisson et du produit fini. Les durées de séchage sont généralement comprises entre 1h30 et 12 heures.

De 2 à 12 heures de **fumage**

La prise de fumée des saumons et truites s'effectue grâce à la combustion lente de petits copeaux de bois, principalement du hêtre. Selon leurs calibres, les poissons sont exposés à la fumée durant 2 à 12 heures. Le fumage traditionnel se fait la plupart du temps selon la technique dite « à froid » qui ne coagule pas les protéines, à une température d'environ 22/24°C.



Des métiers issus d'une expertise ancestrale

L'excellence de la filière française du saumon et de la truite fumés repose sur des métiers et des savoir-faire hérités d'une longue tradition. Parmi les métiers exercés au sein des ateliers français de fumaison de saumons et de truites, les plus caractéristiques sont les suivants :

Les Approvisionneurs : ils sélectionnent les meilleures « fermes aquacoles », ou les meilleurs pêcheurs, et les évaluent en permanence pour assurer un niveau de qualité optimal et régulier.

Les Contrôleurs matières premières : ils contrôlent les arrivages de saumons et de truites dans l'atelier de fumage. Ils refusent les lots non conformes au cahier des charges de l'entreprise.

Les Fileteurs : ce sont les collaborateurs en charge du découpage des filets, dont la dextérité, la minutie et le savoir-faire sont exceptionnels.

Les Pareurs : ils sont en charge de la « finition » des filets avant le salage et le fumage : enlèvement manuel des cartilages, arêtes et des restes de nageoires, qui peuvent subsister sur les filets. Ce sont ces opérateurs qui réalisent les contrôles qualité pour s'assurer que les opérations de parage se sont déroulées conformément aux instructions de travail.

Les Saleurs : ils assurent la conformité des étapes de salage. Granulométrie, quantité et densité de sel, durée de pénétration, température sont autant de paramètres qui déterminent la qualité du salage. Une grande maîtrise de la pratique est indispensable.

Les Fumeurs : ils se relaient pour assurer la supervision du bon déroulement des cycles de séchage et de fumage. Le fumeur, par son expérience, son œil et son nez, ajuste le temps de séchage ou de fumage pour que le filet fumé soit irréprochable et conforme au cahier des charges de fabrication, par exemple l'intensité du fumage recherché. Chaque cycle de séchage fumage est suivi individuellement. Les fumeurs contrôlent tous les paramètres de température, d'humidité, pour maîtriser complètement le déroulé des cycles.

Les Trancheurs : en fonction des produits à fabriquer, ils s'assurent que le profil de tranchage de chaque filet est optimal, et ce, afin de garantir le bon nombre de tranches et le bon poids pour chaque offre dans la gamme. Cette fonction est particulièrement importante pour la réalisation des emballages « à poids fixe » majoritairement vendus en GMS.

Le saumon fumé sur le web et les réseaux sociaux :



Site internet : saumonfumeinfo.fr



Twitter : [@SaumonFumeInfo](https://twitter.com/SaumonFumeInfo)

En savoir plus sur l'ETF

Les Entreprises du Traiteur Frais (ETF) est une organisation professionnelle rassemblant actuellement 59 fabricants français de produits traiteurs frais et une centaine de sites de production sur le territoire. L'ETF représente 75 % de l'activité du secteur, dont le chiffre d'affaires est de 5,3 milliards d'euros pour 1 062 000 tonnes environ et qui emploie près de 18 000 collaborateurs.

L'ETF est membre de l'ADEPALE : adepale.org



Les entreprises du traiteur frais
