



Les entreprises du traiteur frais

SAUMON FUMÉ EN FRANCE

LANCEMENT DE LA CHARTE DU SAUMON FUMÉ EN FRANCE

LA PRODUCTION FRANÇAISE PLACÉE SOUS LE SIGNE DE LA QUALITÉ ET DE LA TRANSPARENCE

Le marché du saumon fumé a profondément changé ces dernières années en France, répondant aux envies des consommateurs en recherche de qualité et de transparence. Cette tendance à la montée en gamme se confirme dans les derniers chiffres du marché : sur les 12 derniers mois (à octobre 2018), les ventes ont évolué de +0,8% en valeur et de -6,3%¹ en volume. Les consommateurs ont fait le choix de maintenir leur budget consacré au saumon fumé en favorisant l'offre standard à haut de gamme. La baisse des volumes se concentre effectivement sur les 1^{ers} prix à -12.7%².



Les entreprises du **Saumon Fumé en France** se félicitent de cette montée en gamme du marché. Elles produisent les $\frac{3}{4}$ des Saumons Fumés vendus sur le territoire national et militent pour faire reconnaître leur savoir-faire, leur transparence et leur démarche d'excellence.

Leur volonté les a conduites à se mobiliser collectivement au sein des Entreprises du Traiteur Frais (ETF) pour lancer la **Charte du Saumon Fumé en France**. Cette initiative majeure résulte du long travail mené par la profession française depuis plus d'une vingtaine d'années en faveur d'une qualité sanitaire, organoleptique et nutritionnelle exemplaire.

La **Charte du Saumon Fumé en France** garantit en particulier la localisation sur le territoire français de l'intégralité des étapes de la préparation du saumon fumé, depuis le contrôle des poissons à l'arrivée dans les ateliers, jusqu'à l'emballage du saumon fumé. À ce jour, la **Charte du Saumon Fumé en France** compte déjà 9 principales entreprises signataires, représentant près de 85 % des volumes de saumon fumé produits en France.

Cette mobilisation collective prouve l'engagement des entreprises françaises membres des Entreprises du Traiteur Frais (ETF), qui s'appuient sur le haut degré d'expertise de 3 000 professionnels, déjà attelés à préparer les meilleurs saumons fumés pour les fêtes de fin d'année ! Les Français sont en effet 9 sur 10 à déclarer consommer du saumon fumé et près de 7 sur 10 à le juger incontournable au moment des fêtes de fin d'année³ ! Cette année, pour leur plus grand plaisir, les ateliers français leur réservent de nombreuses innovations pour réussir leurs repas festifs !

¹ Source : Nielsen – hyper/supermarchés et drive CAM à P10 2018

² Source : Nielsen - hypers/supermarchés CAM à P10 2018

³ Source : Enquête ETF / CSA 2017



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

Le **Saumon Fumé en France** est l'héritier d'une longue tradition historique du fumage de poissons sur le territoire national. Les ateliers de fumage français ont en effet depuis longtemps développé le fumage du saumon qui remontait les cours d'eaux hexagonaux, en complément du poisson pêché en mer (harengs, maquereaux). Aujourd'hui, l'Hexagone figure ainsi parmi les plus importants pays producteurs de saumon fumé en Europe, avec 28 400 tonnes produites en 2017. Au-delà de la production, la France est également un pays très consommateur de saumon fumé : le 2^e plus important d'Europe. En 2017, plus de 32 700 tonnes de saumon fumé ont été mises sur le marché en France, dont les $\frac{3}{4}$ directement sorties des ateliers français.

La Charte du Saumon Fumé en France : gage de qualité

À travers ses 6 articles, la Charte du **Saumon Fumé en France** illustre l'engagement des professionnels français en faveur de la qualité et leur attention de chaque instant à leur processus de production : de la sélection des saumons dans les pays producteurs jusqu'au conditionnement final du saumon fumé et sa livraison. Les professionnels s'engagent en effet sur deux volets : la préparation en France et la gestion complète de la responsabilité sociétale de l'activité. Ainsi, les professionnels français ont une parfaite connaissance des zones dont sont issus les saumons qu'ils travaillent et définissent leurs relations avec les éleveurs ou les pêcheurs par des cahiers des charges très stricts. Les Saumons Fumés en France font l'objet de contrôles permanents, depuis la naissance des saumons jusqu'à leur sortie de l'eau, puis lors de leur acheminement vers les ateliers de fumage français. Ils suivent ensuite un cheminement strictement surveillé de leur réception par les fumeurs jusqu'à leur livraison aux circuits de distribution. Dans les ateliers français, chaque étape fait appel à des compétences pointues, où les différents métiers (approvisionneurs, contrôleurs matières premières, fileteurs, pareurs, saleurs, fumeurs, trancheurs) sont au service de l'excellence du **Saumon Fumé en France**.

Le Saumon Fumé en France sur la vague des nouvelles tendances

Pour les fêtes de fin d'année, le **Saumon Fumé en France** reste dans le courant de la valorisation, en phase avec l'envie de « manger mieux » des Français. Les entreprises poursuivent sur la vague des nouvelles tendances en proposant de nombreuses innovations. Le **Saumon Fumé en France** élargit ainsi ses origines avec de nouvelles offres sauvages venues de Sibérie, pour côtoyer les inattendues Iles Féroé ou la Laponie. Certains ateliers précisent également l'origine de leurs offres bio, permettant aux consommateurs de connaître leur provenance exacte. Attachés à l'authenticité, les consommateurs vont aussi redécouvrir des recettes traditionnelles comme la fumaison à la ficelle, au bois de hêtre, etc. et pourront même se laisser guider par des curseurs d'intensité pour définir leur choix. Quant aux amateurs de nouvelles sensations, ils peuvent compter sur les audacieuses associations imaginées par les professionnels, combinant par exemple le croquant des graines au fondant du saumon, ou les présentations inédites comme le « bacon » de saumon fumé à savourer chaud...



SOMMAIRE

LA CONSOMMATION EN CHIFFRES

LES VENTES DE SAUMON FUMÉ MONTENT EN GAMME

- La France : 2^e pays consommateur de saumon fumé en Europe p.4
- Marché français : ¾ de Saumons Fumés en France p.4
- Plus de la moitié du saumon fumé consommé à domicile p.4
- Le marché du saumon fumé confirme sa montée en gamme p.5

LA PRODUCTION EN CHIFFRES

SAUMON FUMÉ EN FRANCE : UNE PRODUCTION PHARE EN EUROPE

- La France : 2^e pays producteur de saumon fumé en Europe p.6
- 27 entreprises au cœur de la filière française du saumon fumé p.6
- Les origines des saumons en cours de diversification p.7

TRANSPARENCE

LANCEMENT DE LA CHARTE DU SAUMON FUMÉ EN FRANCE :

LE RESPECT DU SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS GARANTI

- Les fumeurs français unis par leur savoir-faire historique p.8
- Les plus grandes entreprises françaises de saumon fumé signataires p.9
- Les fumeurs français mobilisés autour de 6 thèmes clés : la Charte en bref p.10

SAVOIR-FAIRE

LE SAUMON FUMÉ EN FRANCE : UNE TRADITION HISTORIQUE

- L'héritage d'une longue tradition de fumage des poissons p.14
- Salage, séchage, fumage : la tradition française en 3 étapes clés p.15
- Des métiers issus d'une expertise ancestrale p.16

PRODUITS

LES DERNIÈRES TENDANCES EN VOGUE AU RAYON DU SAUMON FUMÉ

- Naturalité et authenticité p.17
- Des horizons élargis pour le Saumon Fumé en France p.17
- De nouvelles vagues d'originalité p.18
- Des produits adaptés aux amuse-bouches p.18

LA CONSOMMATION EN CHIFFRES

LES VENTES DE SAUMON FUMÉ MONTENT EN GAMME

La France : 2^e pays consommateur de saumon fumé en Europe

(Source : Adepa)

En 2017, plus de 32 700 tonnes de saumon fumé ont été mises sur le marché français. Selon les dernières données disponibles de 2016, la France était au 2^e rang de la consommation de saumon fumé en Europe, derrière l'Allemagne.

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



Source : Adepa 2016

Marché Français : du Saumon Fumé majoritairement «Made in France»



Marché français :

¾ de Saumons Fumés en France

Plus de 7 Saumons Fumés vendus sur 10 (74,7%) en France, que ce soit pour la consommation à domicile, la restauration ou l'industrie, sont issus d'ateliers français

Plus de la moitié du saumon fumé consommé à domicile

Les ventes de saumon fumé en magasins, tous circuits confondus, représentent en 2017 près de 18 000 tonnes de saumon fumé (Source : Nielsen - hypers/supermarchés, proxy, drive et supermarchés à dominante marques propres).

Cette consommation à domicile représente plus de la moitié du marché français (32 721 tonnes).

Durant l'année, près de 7 ménages français (66,9%) ont acheté du saumon fumé en rayons libre-service, en moyenne plus de 4 fois dans l'année. (Source : Kantar WorldPanel – Tous magasins / avec code barre)





Le marché du saumon fumé confirme sa montée en gamme

En 2017, les ventes de saumon fumé en magasin se sont stabilisées en valeur à +0,3% vs 2016 pour des volumes moindres à -2,9%. (Source : Kantar WorldPanel – Tous magasins)

Les chiffres 2018 confirment la montée en gamme du saumon fumé, avec une évolution des ventes en valeur sur 1 an à +0,8% pour des volumes moindres à -6,3% entre octobre 2017 et octobre 2018. (Source : Nieslen hypers/supermarchés et drive CAM à P10 2018)

L'augmentation du coût de la matière première a naturellement provoqué une hausse des prix en rayon, les fabricants français ayant choisi de ne pas faire de compromis sur la qualité de leurs produits. Ainsi, les consommateurs ont maintenu leur budget consacré au saumon fumé en favorisant l'offre standard à haut de gamme. La baisse des volumes se concentre effectivement sur les 1ers prix à -12.7%. (Source : Nielsen hypers/supermarchés CAM à P10 2018)

Depuis 18 mois, les ateliers de fumaison français sont confrontés à une hausse historique des cours du saumon. Depuis le début de l'année, cette matière première s'inscrit à des niveaux très élevés, de l'ordre de +45 % en moyenne par rapport au cours moyen du 2^e trimestre 2017. Pourtant, les entreprises françaises s'attachent à continuer à offrir les meilleurs produits à leurs clients tout en les maintenant à des prix accessibles, comme le veut la Charte du Saumon Fumé en France. Ainsi, malgré la montée en gamme des produits et la hausse des cours, le prix moyen de vente au consommateur n'a enregistré qu'une hausse de +2,1% depuis le début de l'année. (Source : Nielsen hypers/supermarchés CAD à P10 2018)



LA PRODUCTION EN CHIFFRES

SAUMON FUMÉ EN FRANCE : UNE PRODUCTION PHARE EN EUROPE

La France : 2^e pays producteur de saumon fumé en Europe

(Source : Estimations Adepale)

En 2017, la France a produit près de 28 400 tonnes de saumon fumé.

Selon les dernières données disponibles de 2016, la France se situe au 2^e rang de la production européenne, derrière la Pologne et devant le Royaume-Uni, la Lituanie et l'Allemagne et le Danemark.

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



Source : Adepale 2016

27 entreprises au cœur de la filière française du saumon fumé

(Source : Adepale)

Composée de 27 entreprises, la filière française du saumon fumé emploie près de 3 000 collaborateurs au total, soit une centaine en moyenne pour chacune d'entre elles.

Ces entreprises ont réalisé, en 2017, un chiffre d'affaires de près de 728 millions d'euros pour leurs ventes de saumons et truites fumés. Elles se répartissent les volumes ainsi :

- 8 entreprises produisent plus de 1 000 tonnes de saumon fumé par an,
- 9 entreprises produisent de 100 à 1 000 tonnes,
- 10 entreprises produisent de 5 à 100 tonnes.

Un important rôle économique en France



Source : Adepale

Les origines des saumons en cours de diversification

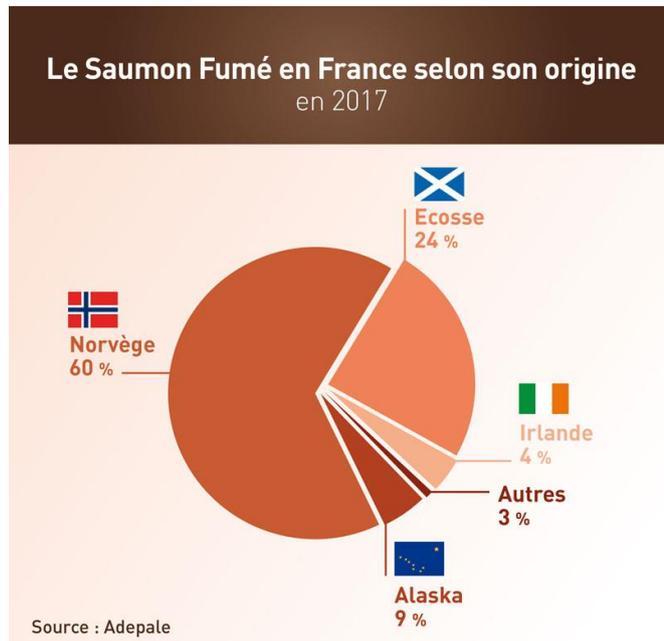
(Source : Adepale)

Les ateliers de fumage français ont travaillé 58 100 tonnes de saumon en 2017 (quantités exprimées en équivalent poisson entier).

Si les saumons travaillés (poissons entiers frais et filets frais) dans les ateliers français proviennent en majorité d'élevages, une part de plus en plus importante est également issue de la pêche.

Ainsi, parmi les saumons d'élevages : 60 % proviennent aujourd'hui de Norvège, 24 % d'Écosse et 4 % d'Irlande.

9 % des Saumons Fumés en France sont d'origine sauvage (vs 6% en 2016). Il s'agit en majorité de saumons pêchés en Alaska, rejoint depuis peu par des saumons venus de l'extrême orient russe (Sibérie).





TRANSPARENCE

LANCEMENT DE LA CHARTE DU SAUMON FUMÉ EN FRANCE : LE RESPECT DU SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS GARANTI

Les fumeurs français unis par leur savoir-faire historique

En signant la Charte du **Saumon Fumé en France**, les fumeurs français s'engagent à fournir les meilleurs produits aux consommateurs, tant sur le plan de la sécurité sanitaire que du plaisir gustatif. Ils prêtent à chaque instant une attention soutenue à leur processus de production : de la sélection des saumons jusqu'au conditionnement final du saumon fumé et sa remise à la distribution. Héritiers de procédés ancestraux, les ateliers de fumage français utilisent aujourd'hui des méthodes de salage et de fumage d'une très grande précision, permettant de produire du saumon fumé de qualité, conciliant habilement conservation optimale et goût savoureux.

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

Préparation en France

L'ensemble des opérations liées à la préparation du saumon fumé est uniquement réalisé en France métropolitaine et parfois même limité à une seule région. Il s'agit des opérations suivantes :

- ✓ filetage,
- ✓ salage,
- ✓ fumage,
- ✓ tranchage.
- ✓ conditionnement.

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 saumon en mer jusqu'au saumon 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,
- ✓ Responsabilité sociale et sociétale des entreprises de fumage vis-à-vis de leurs salariés et de l'ensemble des parties prenantes.

Les plus grandes entreprises françaises de saumon fumé signataires

Pour son lancement, la Charte du Saumon Fumé en France a déjà reçu la signature de 9 entreprises, soit près de 85% du saumon fumé produit en France :

Les entreprises signataires de la Charte Saumon Fumé en France :

- Delpeyrat
- Delpierre
- Fjord King
- Guyader
- Labeyrie
- Le Borvo
- Meralliance
- Moulin de la Marche
- Saumextra

Charte SAUMON FUMÉ EN FRANCE

Édition 2018

La France a développé un vrai savoir-faire historique en matière de fabrication du Saumon Fumé, largement reconnu en Europe et dans le monde. Elle a également une longue tradition de consommation de Saumon Fumé, qui fait partie intégrante du patrimoine gastronomique français. Les Français sont en effet fans de Saumon Fumé : ils sont 7 sur 10 à en consommer et les 3/4 de Saumon Fumé proposés sur le marché français sont issus des ateliers de fumage hexagonaux.

Aujourd'hui, l'activité de Saumon Fumé représente dans l'hexagone environ 2 000 collaborateurs. Les fumoirs français s'engagent à honorer les attentes et besoins des consommateurs, tant sur le plan de la sécurité sanitaire que de plaisir gustatif, en prêtant à chaque instant une attention soutenue à leur processus de production : de la sélection des saumons jusqu'au conditionnement final du Saumon Fumé et sa distribution au consommateur. Héritiers de pratiques ancestrales, les ateliers de fumage français allient aujourd'hui des méthodes de salage et de fumage d'une très grande précision, permettant de produire du Saumon Fumé de qualité, conciliant habilement conservation optimale et goût savoureux.

Pour garantir ce savoir-faire local, les entreprises spécialisées du Saumon Fumé en France, réunies au sein des Entreprises de Traitement Français (ETF), ont décidé de s'engager concrètement. Elles ont signé la « Charte du Saumon Fumé en France », basée sur les engagements suivants :

LA FABRICATION EN FRANCE
L'ensemble des opérations de filage, salage, fumage, tranchage et conditionnement du poisson est entièrement réalisé en France métropolitaine et par des métiers limités à une seule région.

UNE GESTION COMPLÈTE DE LA RESPONSABILITÉ SOCIALE ET DE L'ACTIVITÉ

- ➔ Exploitation durable et gestion responsable des ressources marines
- ➔ Action responsable et maîtrisée des ateliers et des procédés de transformation
- ➔ Surveillance étroite de la qualité depuis la saumons en passant par Saumon Fumé conditionné, dans le respect de la tradition française
- ➔ Maîtrise de la sécurité sanitaire et garantie de traçabilité de l'atelier à l'aval de la filière
- ➔ Préservation tout au long de la chaîne des qualités nutritionnelles originelles du saumon
- ➔ Responsabilité sociale et sociétale des entreprises de fumage vis-à-vis de leurs salariés et de l'ensemble des parties prenantes.

LA CHARTE SAUMON FUMÉ EN FRANCE EN SYNTHÈSE

ARTICLE I
La gestion responsable des ressources marines

Les fumoirs français s'engagent à :

- ➔ Sélectionner très rigoureusement les saumons, qu'ils soient d'élevage ou sauvages, entrant dans leurs ateliers pour être préparés. Au-delà des réglementations européennes, les fumoirs français s'engagent à ne pas s'approvisionner en saumons ayant consommé une alimentation contenant :
 - ➔ des OGM,
 - ➔ des produits 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 critères des charges et d'audit 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, conforme par exemple avec l'ICPO (International Fishmeal and Fish Oil Organization),
- ➔ 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 OIEP (Organisations régionales de gestion des pêches).

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

Les fumoirs français s'engagent à :

- ➔ Améliorer en permanence leurs procédés de transformation en s'appuyant notamment sur la Commission technique professionnelle (CTPPM - Confédération des Industriels de Traitement des Produits de la Pêche Maritime et de l'Aquaculture) qui fluitent régulièrement dans ce domaine et qui appliquent des mesures visant notamment à réduire les consommations des ateliers par unité produite (eau, énergie...), au gré et selon les opportunités, 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 optimale assurée

Les fumoirs français s'engagent à :

- ➔ S'appuyer sur le guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP créé par la Préfecture, validé 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 de niveaux 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.
- ➔ Respecter la norme AFNOR V 45-805, qui sert de référence commune à la production de Saumon Fumé en France.
- ➔ Mettre 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 fumoirs français s'engagent à :

- ➔ Mener des contrôles à chacune des étapes de la transformation : réception (fraîcheur), filage, salage, conditionnement.
- ➔ Affirmer le savoir-faire français des ateliers en assurant une traçabilité complète des saumons 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 fillet de saumon. L'usage de sel marin ou de sel de mer ou de sel 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 consommation.
- ➔ Consacrer une attention particulière au séchage des filets de saumon pour les raffermir et éliminer une partie de l'eau des produits.
- ➔ Consacrer une attention particulière au fumage des filets : le type de fumée des saumons s'effectue grâce à la combustion lente de petits copeaux de bois locaux de forêts gérées durablement.
- ➔ Développer, perpétuer et assurer la promotion du savoir-faire traditionnel des fumoirs français, en innovant dans le respect de la tradition afin de proposer aux consommateurs des saumons fumés de haute qualité.

ARTICLE V
Les qualités nutritionnelles du saumon préservées

Les fumoirs français s'engagent à :

- ➔ Contrôler les qualités de leurs saumons : leur richesse nutritionnelle en Oméga 3 et en acides gras essentiels, et leur capacité à préserver les meilleures qualités gustatives possibles une fois préparés.
- ➔ Préserver les qualités nutritionnelles originelles du saumon, riches en Oméga 3, vitamines 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 Saumon 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 basées sur des données ayant fait l'objet de vérifications.
- ➔ Encourager et faciliter la consommation de saumon, poisson gras de grande qualité, en la proposant sous différentes formes : patés ou grandes tranches, saumon de fillet, tartines, médaillons, émiettés, râpés...

ARTICLE VI
La responsabilité sociétale des entreprises de fumage

Les fumoirs français s'engagent à :

- ➔ Assurer la compétitivité de leurs entreprises qui contribuent au développement de l'économie régionale française à travers 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.

LES SIGNATAIRES

ETP - 44 RUE D'ALEXIS VIGIER PARIS - TEL. 01 53 91 44 44



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

En signant la Charte du **Saumon Fumé 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 entreprises de **Saumon Fumé en France**.

Cette synthèse disponible sous forme d'affiche est complétée d'un livret de 16 pages reprenant l'intégralité des engagements des entreprises signataires ainsi que des exemples concrets.

Les entreprises de Saumon Fumé en France s'engagent pour :



1 – La gestion responsable des ressources marines

Les fumeurs français s'engagent à :

Sélectionner très rigoureusement les saumons, 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 ayant consommé une alimentation contenant des OGM ou 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).



2 - 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.

Réaliser la transformation et le fumage en France, au sein de sites sous contrôle environnemental.

3 - 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.

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



4 – La surveillance étroite de la qualité et le 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 saumons 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 **Saumon Fumé en France** 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 saumon 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 saumons 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 fumés de haute qualité.





5 – La préservation des qualités nutritionnelles du saumon

Les fumeurs français s'engagent à :

Contrôler les qualités de leurs saumons : 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 saumon, 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 saumon 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, poisson gras de grande qualité, en le proposant sous différentes formes : petites ou grandes tranches, cœur de filet, lardons, médaillons, émincés, rillettes...

6 - La responsabilité sociétale 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 environ 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

SAUMON FUMÉ EN FRANCE : UNE TRADITION HISTORIQUE

L'héritage d'une longue tradition 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, reconverter leurs activités vers le fumage de poisson.

Le savoir-faire français du fumage du saumon est l'héritier de ces traditions. Désormais, la très grande majorité du saumon disponible sur le marché français est fumé en France, à partir de poissons venus principalement de Norvège, d'Écosse et d'Irlande pour le saumon d'élevage ou d'Alaska pour le saumon sauvage.





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

Une fois les arêtes des filets de saumons 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 fumé 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 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 fumé 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, 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 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.

PRODUITS

LES DERNIÈRES TENDANCES EN VOGUE AU RAYON DU SAUMON FUMÉ

Naturalité et authenticité

Les ateliers 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 cette année le degré d'intensité de leurs Saumons Fumés avec des curseurs placés sur l'emballage, allant de doux à intense.



Des horizons élargis pour le Saumon Fumé en France

Les entreprises ajoutent de nouvelles origines de saumons fumés à leurs offres pour surprendre les consommateurs en les invitant au voyage. Si le saumon fumé de Norvège reste bien entendu prédominant dans les produits proposés, il figure désormais aux côtés de nouvelles zones géographiques. Les saumons fumés d'Irlande, du Pacifique, d'Alaska, d'Islande... sont désormais de plus en plus présents dans les rayons. Des origines plus rares s'invitent également à leurs côtés comme le saumon venu de France, ou, plus au large, des Hautes Terres d'Écosse, des Îles Féroé, de la Laponie norvégienne, ou encore de Sibérie.

De nouvelles vagues d'originalité

Pour varier les plaisirs, les entreprises utilisent des ingrédients inhabituels pour révéler de nouvelles saveurs ou des formes inédites pour surprendre les plus aguerris. Les consommateurs aimeront ainsi s'initier à d'audacieuses associations, comme le saumon mariné à la betterave, qui complètent les plus classiques offres aromatisées à l'aneth, aux baies, etc. Cette année, le fondant du saumon se mariera également à d'inattendues graines croquantes, comme le pavot et les baies roses, pour une combinaison de textures surprenante. Les consommateurs auront également l'occasion de surprendre leurs convives avec du saumon fumé façon « bacon », passé à la poêle, au grill ou au four. 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-bouches

Le saumon fumé s'inscrit au cœur des nouvelles tendances liées à l'apéritif, fait d'amuse-bouches originaux et variés. Les ateliers proposent de nouveaux 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.





Le saumon fumé sur le web et les réseaux sociaux :

Site internet : **saumonfumeinfo.fr**

Twitter : **@SaumonFumeInfo**

Merci pour la mention « Saumon Fumé en France »

**L'équipe Adocom – Service de Presse ETF
vous remercie de votre attention.**

ADOCOM®-RP

AGENCE DOGNIN COMMUNICATION

11 rue du Chemin Vert - 75011 Paris - Tél : 01.48.05.19.00 - Fax. : 01.43.55.35.08

e-mail : adocom@adocom.fr - site : www.adocom.fr

Qualification : Agence Certifiée OPQCM