

A large, vibrant piece of smoked salmon is the central focus, resting on a dark, textured wooden cutting board. The salmon's surface is glistening with oil, and its characteristic wavy, pinkish-orange pattern is clearly visible. To the left, a small bunch of fresh green herbs, possibly chives, adds a touch of freshness. A silver knife is positioned behind the salmon, its handle partially visible. The background is a soft, out-of-focus light color, creating a clean and professional aesthetic. The text 'Charte SAUMON FUMÉ EN FRANCE' is overlaid on the left side of the image, with 'Charte' in white, 'SAUMON FUMÉ' in orange, and 'EN FRANCE' in white.

Charte
SAUMON FUMÉ
EN FRANCE



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 du Saumon Fumé, qui fait partie intégrante du patrimoine gastronomique français. Les Français sont en effet fans de Saumon Fumé : ils sont 9 sur 10 à en consommer et les 3/4 du Saumon Fumé proposés sur le marché français sont issus des ateliers de fumage hexagonaux.

Aujourd'hui, l'activité du Saumon Fumé représente dans l'Hexagone environ 3 000 collaborateurs. Elle fait appel à des compétences nombreuses et pointues où les différents métiers (approvisionneur, contrôleur matières premières, fileteurs, pareurs,

saleurs, fumeurs, trancheurs) s'exercent au service de l'excellence 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, 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 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 :

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 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.

ARTICLE I

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.
- **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).

DES ENGAGEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

Au-delà des réglementations européennes, les fumeurs français s'engagent à ne pas s'approvisionner en saumons ayant consommé une alimentation contenant :

- > des OGM
- > des protéines d'animaux terrestres (PAT)

Si elles venaient à être disponibles de façon responsable et sûre, les protéines d'insectes et les microalgues seraient en revanche bienvenues dans l'alimentation, car se rapprochant d'une alimentation naturelle des poissons.

Certaines certifications peuvent encore compléter ces exigences sur les matières premières :

- > dans le domaine environnemental : ex. ASC, Global Gap pour le saumon d'élevage ou MSC pour le saumon sauvage
- > pour une qualification « Bio » : AB
- > pour des critères de qualité : Label Rouge, Supérieur, ...

Les fumeurs français, en relation avec leurs marchés, sont promoteurs de ces demandes plus spécifiques auprès de leurs éleveurs.

QUELQUES EXEMPLES CONCRETS

Les pratiques observées en matière de gestion des élevages que ce soit en Europe ou dans les pays tiers, portent un niveau d'exigence élevé en termes de respect du bien-être animal, de protection environnementale des sites d'élevage, et d'alimentation provenant de ressources IFFO.

- > *La densité dans les élevages est très limitée et très surveillée : elle ne peut dépasser au maximum 2,5% du volume d'eau. De plus, les élevages de saumons sont situés en pleine mer, un milieu ouvert où l'eau est sans cesse renouvelée avec le mouvement naturel des courants et des marées. L'élevage des saumons s'effectue sur une durée totale de 2 à 3 ans (croissance lente).*
- > *Les éleveurs appliquent des périodes de jachère d'un minimum de 2 mois, voire davantage selon les cahiers des charges, sur leurs installations d'élevage afin de permettre aux espaces marins de se régénérer après un cycle d'élevage.*
- > *La tension sur l'approvisionnement en aliments marins a été largement prise en compte. En 10 ans, la part des ingrédients marins dans l'alimentation des saumons a diminué et aujourd'hui, 60 à 70% de l'alimentation des saumons est d'origine végétale, ce qui a divisé par deux le recours à la ressource marine et augmenté la durabilité de l'élevage des saumons.*
- > *Par ailleurs, les fumeurs français s'attachent à vérifier, par des audits et des contrôles des matières premières à réception, que leurs fournisseurs respectent strictement la réglementation européenne en matière d'utilisation des pigments dans l'alimentation des saumons.*

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, ...), 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.**



DES ENGAGEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

Les entreprises ont volontairement créé la CITPPM (Confédération des Industries de Traitement des Produits de la Pêche Maritime et de l'Aquaculture), outil collectif de progrès technologique afin de s'inscrire dans un processus d'amélioration continue.

Les entreprises françaises effectuent le fumage des saumons avec des fibres de bois obtenues à partir de matières premières naturellement renouvelables. Le bois utilisé est spécifiquement adapté au fumage, excluant notamment les bois traités ou les bois de résineux, conformément aux recommandations du Codex Alimentarius et au Guide des Bonnes Pratiques et d'Hygiène pour les poissons fumés et/ou salés et/ou marinés.

De plus, chaque atelier de fumage français applique une surveillance fine de la qualité et de la sécurité des saumons fumés distribués.

Certaines normes supplémentaires peuvent également être appliquées au sein des ateliers pour aller encore plus loin, comme :

- > ISO 14 001 pour la préservation de l'environnement
- > ISO 50 001 pour la gestion de l'énergie
- > ISO 26000 pour la responsabilité sociétale



QUELQUES EXEMPLES CONCRETS

- > Certains fumeurs français utilisent **un bois de fumage certifié FSC ou PEFC**, garantissant une gestion durable des forêts.
- > Pour garantir la sécurité de leurs produits, les fumeurs français participent à **la base de données collective** sur la qualité sanitaire des produits mise en place par la CITPPM (Confédération des Industries de Traitement des Produits de la Pêche Maritime et de l'Aquaculture) qui collecte les résultats d'autocontrôle des entreprises adhérentes. Cette base permet un suivi régulier de la qualité sanitaire des produits.

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.
- **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.



DES ENGAGEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

Les fumeurs français s'assurent, par des audits et contrôles, que leurs fournisseurs ne mettent en œuvre aucun traitement antibiotique systématique :

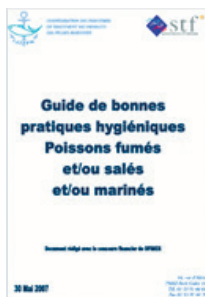
- > Les saumons fumés en France sont issus d'élevages n'ayant jamais recours aux antibiotiques de façon préventive. Ces élevages n'utilisent les antibiotiques que de façon curative, sur prescription exclusive d'un vétérinaire en cas de nécessité absolue pour le bien-être de l'animal.
- > Le taux d'antibiotiques prescrits dans les élevages de saumons utilisés par les ateliers de fumage français se situe sous le seuil autorisé par la réglementation européenne.

Utilisation des outils novateurs d'informations numériques :

- > Certains fumeurs français développent l'information des consommateurs de façon dématérialisée sur Internet, permettant d'accéder en un clic à un plus grand nombre d'informations sur l'origine, le mode d'élevage du poisson, et autres caractéristiques utiles pour renforcer la capacité des consommateurs à être informés et à faire un choix éclairé ; ce peut être fait par exemple par la mise en place de « flash codes » sur les emballages, ou tout autre moyen d'information déportée.

QUELQUES EXEMPLES CONCRETS

- > *L'absence de toute trace d'antibiotique dans les saumons utilisés par les ateliers français est doublement contrôlée par l'audit des fournisseurs et le contrôle des matières premières à réception dans les ateliers. Ainsi, si la prescription est nécessaire pour assurer le bien-être du saumon durant son élevage, un délai suffisant doit être respecté entre la fin de son traitement et sa capture pour éliminer les résidus.*
- > *Le développement des stratégies de stimulation immunitaire permet d'éviter plus de 98% des traitements antibiotiques dans la filière.*
- > *Conformément à la réglementation, les professionnels précisent l'origine du Saumon Fumé sur l'étiquette, zone géographique de pêche ou d'élevage, et à fournir à tout moment les preuves de l'authenticité de cette origine.*



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 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 filet de 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.

DES ENGAGEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

Lorsque le lieu de transformation est mis en avant sur l'emballage, les fumeurs français s'engagent à réaliser l'ensemble des opérations de préparation des saumons (filetage, parage, salage, fumage, conditionnement...) dans ce seul et même lieu géographique afin de garantir une maîtrise parfaite du processus.

Lorsque la mention « préparé en France » ou « fumé en France » (ou tout autre terme à effet équivalent) est mise en avant, l'unicité du process mentionné concerne le territoire de la France métropolitaine.

Cette exigence permet aux fumeurs français de revendiquer sans ambiguïté auprès des clients et consommateurs la zone géographique d'élaboration du produit.

Les fumeurs français s'engagent à une traçabilité totale des opérations de salage, séchage, fumage, qui en aucun cas ne peuvent donner lieu à des étapes intermédiaires de stockage autres que pour une maturation technologique ou une gestion des flux.

Les professionnels du Saumon Fumé en France peuvent s'imposer volontairement d'autres exigences, garanties par les démarches Bio, Label Rouge, Supérieur, etc.



QUELQUES EXEMPLES CONCRETS

- > *Les saveurs authentiques des saumons fumés en France sont notamment obtenues grâce au savoir-faire historique des fumeurs, qui utilisent la combustion de copeaux de bois pour fumer les poissons.*
- > *Les ateliers de fumage français s'interdisent l'utilisation d'arôme de fumée par trempage, badigeonnage ou injection. Lorsque ces méthodes sont utilisées, elles ne permettent pas d'obtenir la dénomination « Saumon Fumé » et le produit doit obligatoirement porter une mention « au goût fumé » ou une mention à effet équivalent.*

ARTICLE V

Les qualités nutritionnelles du saumon préservées

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 ...

DES ENGAGEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

Pour préserver les qualités authentiques du saumon, les fumeurs français respectent la norme NF AFNOR V 45-065 qui restreint les ingrédients possibles pour l'appellation Saumon Fumé. Un Saumon Fumé en France est ainsi constitué de saumon et de sel comme le veut la tradition.

Si pour la nécessité de recettes spécifiques, certains ingrédients complémentaires sont ajoutés comme des épices ou des aromates, ils sont lisiblement indiqués sur l'emballage, comme l'exige la réglementation.



QUELQUES EXEMPLES CONCRETS

- > *Les fumeurs français ne mettent en œuvre que des saumons à la qualité étroitement contrôlée.*
- > *Le sel en combinaison avec la fumée est le moyen naturel de conservation historiquement utilisé pour le Saumon Fumé et il n'est pas fait usage d'autres types de conservateurs. Le taux de sel utile est évalué très précisément de manière à limiter autant que possible son apport dans l'alimentation, tout en garantissant une parfaite sécurité sanitaire du produit et en révélant les saveurs incomparables du saumon.*
- > *Protégée par la combinaison de la fumée et d'un apport maîtrisé en sel, la valeur nutritionnelle largement reconnue du saumon est exceptionnelle.*
- > *Les professionnels du fumage effectuent régulièrement des analyses sur les Saumons Fumés afin de surveiller leurs apports nutritionnels : protéines, vitamines et acides gras essentiels.*

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 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.**



DES ENGAGEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

Certaines entreprises françaises s'engagent à être évaluées selon la norme ISO 26 000 ou autre démarche similaire via un audit annuel indiquant le niveau de performance en termes de responsabilité sociétale de l'entreprise.



QUELQUES EXEMPLES CONCRETS

Afin de faire leur auto-dagnostic sur la Responsabilité Sociétale et Environnementale, les entreprises utilisent des outils élaborés par l'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA) et l'Association de Coordination Technique pour l'Industrie Agroalimentaire (ACTIA).



Les entreprises du traiteur frais

L'ETF VEILLERA AU RESPECT DE LA CHARTE ET SE RÉSERVE LE DROIT DE PORTER EN JUSTICE
TOUT MANQUEMENT, NON CONFORMITÉ OU APPROPRIATION ABUSIVE DE LA PRÉSENTE CHARTE



saumonfumeinfo.fr



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

ETF - 44 RUE D'ALEZIA, 75014 PARIS - TEL : 01 53 91 44 44

