



Les entreprises du traiteur frais

**SAUMON FUMÉ EN FRANCE**

## LE SAUMON FUMÉ EN FRANCE SURFE SUR LE SUCCÈS ET MET PLEIN CAP SUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE !

Depuis le début d'année 2020, le saumon fumé enregistre une hausse des ventes spectaculaire dans les circuits de vente à domicile : +10,7 % en valeur<sup>1</sup>, avec un pic durant le confinement du printemps à +14,4 %<sup>2</sup>. Sa présence est en particulier très marquée sur le circuit du drive, avec une hausse des ventes de +63 % en valeur depuis le début de l'année et des surperformances durant le 1<sup>er</sup> confinement, traduisant l'attachement des Français à ce produit de la mer. Il plait en effet au plus grand nombre et s'intègre dans tous les modes de consommation : près de 9 Français sur 10 disaient déjà en consommer l'an passé<sup>3</sup> et la France est premier pays consommateur en Europe !



Proposé sous un emballage protecteur, ce produit de la mer aux multiples atouts nutritionnels est en effet très facile à mettre en œuvre pour faire plaisir à toute la famille. Il répond aussi bien aux envies de consommation immédiate, sans préparation particulière, qu'aux envies de recettes élaborées, qu'elles soient traditionnelles ou créatives.

Toutes les conditions sont donc réunies pour que cette vedette de l'année 2020 trône en bonne place sur les tables des fêtes de fin d'année. Il s'agit en effet du produit de la mer préféré des Français pour cette période durant laquelle il est jugé incontournable par 72 % d'entre eux<sup>3</sup>. Alors, pour qu'ils puissent en profiter pleinement durant les prochaines fêtes, les ateliers de fumage français se mobilisent avec des offres adaptées à tous les scénarii et à des attentes qui se sont renforcées avec la crise. Ainsi, que ce soit de visu ou en visio, en petit comité ou sur de grandes tablées, les Français peuvent compter sur le saumon fumé pour s'offrir une bulle de plaisir durant les fêtes.

Les 3 000 collaborateurs de la trentaine d'entreprises de fumage ancrées dans les territoires français sont à pied d'œuvre pour que le saumon fumé soit de la fête avec des nouveautés en matière de découpes, de formats, de traçabilité, d'origine ou de saveurs. De plus, pour guider leur choix, les consommateurs peuvent s'appuyer sur le logo « Fumé en France » garantissant l'intégralité de la préparation des poissons sur le territoire français ainsi que la gestion complète de la responsabilité sociétale de l'activité. Les 10 principales entreprises françaises du secteur sont désormais engagées dans ce référentiel lancé l'an passé. Plus de 85% des volumes produits en France sont donc concernés par cette démarche collective permettant aux consommateurs d'effectuer un choix éclairé.

<sup>1</sup> Source : IRI – Hypers et supermarchés, e-commerce, magasins de proximité. De janvier à octobre 2020 vs même période 2019

<sup>2</sup> Source : IRI – Hypers et supermarchés, e-commerce, magasins de proximité. Du 16 mars au 10 mai 2020 vs même période 2019

<sup>3</sup> Enquête CSA menée pour les Entreprises du Traiteur Rais (ETF), du 20 au 30 septembre 2019 auprès d'un échantillon représentatif de 1 004 Français âgés de 18 ans et plus.

## Le saumon fumé se met en quatre pour des fêtes exceptionnelles !

Produit de la mer préféré des Français pour les fêtes de fin d'année, le saumon fumé jouera les invités de marque cette année avec de nombreuses nouveautés pour s'adapter à toutes les situations et aux attentes des consommateurs. On le retrouve en tranches, des plus petites aux plus grandes, mais également en cœur de filet, émincés, pavés à découper, carpaccios, lardons, médaillons, rillettes ... Que ces produits soient préparés à partir de saumons sauvages ou d'élevages, les ateliers de fumage sont de plus en plus nombreux à fournir des garanties sur leurs origines : Bio, Label Rouge, ASC, MSC, Global Gap... Des origines qui vont d'ailleurs des plus traditionnelles comme la Norvège au plus exceptionnelles, comme la France ! Pour répondre aux attentes de traçabilité, il est même parfois possible de remonter jusqu'à la ferme d'élevage ! Les ateliers français développent ainsi leur proximité avec les consommateurs et certains les accompagnent désormais dans le choix de leurs saumons fumés en les guidant avec des curseurs d'intensité gustative.



## Saumon « Fumé en France » : le point de repère d'un savoir-faire historique sur les premiers produits en rayon !

Les ateliers de fumage français sont les héritiers d'une longue **tradition** développée avec le fumage des saumons qui remontaient les cours d'eau hexagonaux, complémentaire au fumage des poissons pêchés en mer. Forte de ce savoir-faire historique, la France est aujourd'hui le **3<sup>e</sup> plus important pays** producteur de saumon fumé en Europe et fournit les **2/3 des saumons fumés** proposés sur le marché français. Pour permettre aux consommateurs de repérer facilement le savoir-faire exemplaire des ateliers de fumage français, les professionnels ont lancé l'an passé le logo Saumon « Fumé en France », soumis au respect de la Charte du Saumon Fumé en France. Les entreprises engagées dans la démarche se soumettent à des contrôles opérés par un organisme tiers indépendant (**Certipaq**) certifiant le respect de leurs engagements. 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 et une attention de chaque instant au **processus de production** : de la sélection du saumon dans le pays producteur 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 sociale de l'activité.





## Le saumon fumé : l'atout nutrition du produit de la mer préféré pour les fêtes !

Au-delà de ses savoureuses caractéristiques gustatives tant appréciées au moment des fêtes, le saumon fumé a l'avantage de réunir de nombreuses qualités nutritionnelles : protéines (riches en acides aminés essentiels), phosphore, sélénium, iode, vitamines B12, B3, B6, ... Il fait même partie de la seule famille d'aliments - les poissons dits « gras » - capable de nous apporter à la fois des Oméga 3 à longues chaînes ET de la vitamine D. Une très bonne nouvelle



quand on sait que notre principale source de vitamine D, le soleil, se fait trop rare en hiver. De plus, une seule tranche de saumon fumé de 35 g présente la particularité de couvrir une grande partie de nos besoins quotidiens en **Oméga 3**, dont 40 % de l'EPA et 85 % du DHA, deux lipides essentiels devant être apportés par l'alimentation. Par ailleurs, grâce à son procédé de fabrication spécifique – salage, séchage et fumage – qui réduit sa teneur en eau, le saumon fumé a la particularité de contenir certains éléments nutritionnels en quantités plus élevées que le saumon frais !



# SOMMAIRE

[INFOGRAPHIE]

**LE SAUMON FUMÉ EN FRANCE EN UN COUP D'ŒIL**

p.5

[CONSOMMATION]

**LE SAUMON FUMÉ PLÉBISCITÉ PAR LES FRANÇAIS :  
LES VENTES FONT UN BOND EN 2020 !**

p.6

[FUMAGE]

**LE SAUMON FUMÉ SOURCE DE VITALITÉ EN FRANCE :  
UNE TRENTAINE D'ENTREPRISES ET 3 000 EMPLOIS  
AU CŒUR DES TERRITOIRES**

p.8

[TENDANCES]

**PLONGÉE AU CŒUR DES NOUVEAUTÉS :  
LE SAUMON FUMÉ PRÊT POUR DES FÊTES EXTRAORDINAIRES**

p.11

[GARANTIE]

**LE LOGO SAUMON « FUMÉ EN FRANCE » POURSUIT SON  
DÉPLOIEMENT EN RAYON : REPÈRE DE L'ENGAGEMENT DES  
ENTREPRISES FRANÇAISES**

p.13

[SAVOIR-FAIRE]

**LES ATELIERS DE FUMAGE EN FRANCE :  
HÉRITIERS D'UNE TRADITION HISTORIQUE**

p.20

[NUTRITION]

**LE SAUMON FUMÉ : UN VIVIER DE BIENFAITS NUTRITIONNELS**

p.23

[DÉGUSTATION]

**COMMENT BIEN CHOISIR SON SAUMON FUMÉ ?**

p.26





# Saumon Fumé en France

Chiffres clés en un coup d'œil

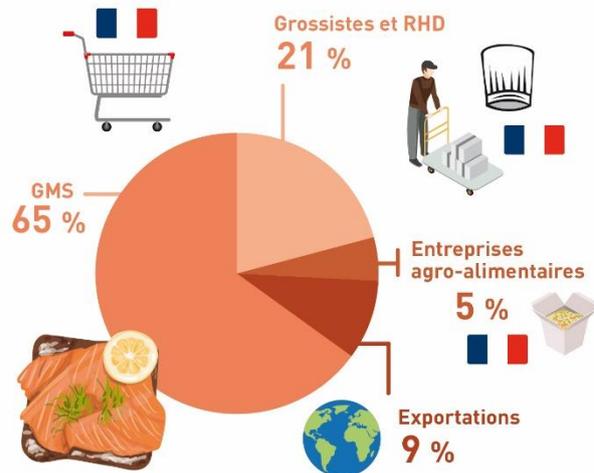
## Un important rôle économique en France



Une trentaine d'entreprises  
3000 collaborateurs

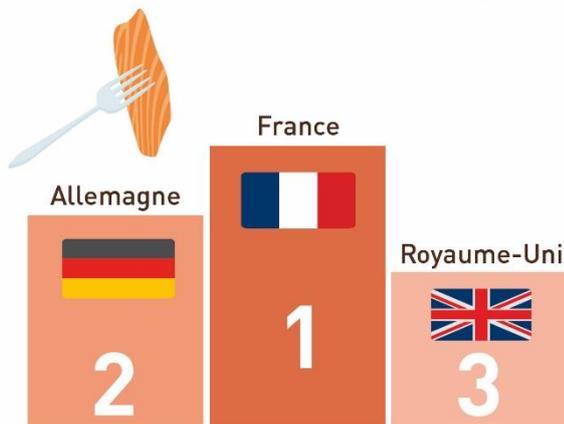
Source : Adepace

## Les destinations des saumons fumés préparés en France



Source : Adepace - Parts de marché en volume

## La France : 1<sup>er</sup> pays consommateur de Saumon Fumé en Europe



Source : Adepace

## Logo Saumon « Fumé en France » garantie de qualité

pour **73 %** des Français



Source : Enquête ETF / CSA octobre 2019

## 2020 : le saumon fumé plébiscité



Source : Ici en hyper et supermarchés, drive et magasins de proximité - évolution en valeur

## [CONSOMMATION]

# LE SAUMON FUMÉ PLÉBISCITÉ PAR LES FRANÇAIS : LES VENTES FONT UN BOND EN 2020

## 2020 : les ventes de saumons fumés bondissent en France !

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

Les ventes de saumons fumés enregistrent une hausse spectaculaire depuis le début de l'année 2020. Les achats en grandes et moyennes surfaces – y compris le drive – et magasins de proximité ont bondi de +10,7 % en valeur de début janvier à octobre par rapport à la même période en 2019.

Avant le confinement de printemps, les ventes étaient déjà en progression de +9,3 % en valeur et elles ont atteint une pointe durant le 1<sup>er</sup> confinement à +14,4 %, supérieure à la progression des produits de grande consommation (PGC) sur la période.



Plébiscité par les consommateurs, le saumon fumé enregistre de très belles performances en **drive**, circuit en pleine croissance dans le contexte actuel. Entre janvier et octobre, ses ventes y ont augmenté de +63 % en valeur, avec un pic durant le confinement de printemps.

## Praticité, plaisir, nutrition : les raisons du succès !

(source : Enquête ETF / CSA 2019)

Les Français apprécient les nombreuses qualités du saumon fumé. Il s'agit pour eux d'un produit à la fois facile à mettre en œuvre, délicieux et source de bienfaits.

Ils sont ainsi plus de 9 sur 10 à s'accorder à dire qu'il s'agit d'un mets **pratique** et facile à préparer et à consommer (95 %), qui fait **plaisir** (93 %), riche en **oméga 3** (93 %), **savoureux** (91 %) et riche en **protéines** (91 %).

ENQUÊTE



## La France : n°1 de la consommation de saumon fumé en Europe

(Source : Adepace d'après Eurostat)

En 2019, 32 645 tonnes de saumon fumé ont été proposées sur le marché français. Ce volume classe la France sur la 1<sup>ère</sup> marche des pays européens champions de la consommation de saumon fumé, devant l'Allemagne (30 000 tonnes) et le Royaume-Uni (24 400 tonnes).



## Les 2/3 des saumons fumés proposés en France issus d'ateliers français

Les 2/3 des saumons fumés vendus en France (65,9 %) proviennent des ateliers de fumage français, que ce soit pour la consommation à domicile, la restauration ou les entreprises agro-alimentaires.



## Le Saumon Fumé en France : une garantie pour l'emploi et la traçabilité

(source : Enquête ETF / CSA 2019)

Pour plus d'1 Français sur 2, le saumon préparé et fumé en France représente avant tout une garantie de maintien des emplois en France (51 %) et de traçabilité (52 %).

Ils sont également la moitié (50 %) à estimer que le saumon préparé en France est un gage de sécurité sanitaire.



## [FUMAGE]

# LE SAUMON FUMÉ SOURCE DE VITALITÉ EN FRANCE : UNE TRENTAINE D'ENTREPRISES ET 3 000 EMPLOIS AU CŒUR DES TERRITOIRES

## Une trentaine de PME ancrées en France

(Source : Adepale)



Composée d'une trentaine de Petites et Moyennes 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 PME ont réalisé, en 2019, un chiffre d'affaires de 691 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 France au 2<sup>e</sup> rang de la production européenne de saumon fumé

(Source : Estimations ADEPALE d'après Eurostat)

En 2019, la France a produit près de 24 000 tonnes de saumon fumé.

Elle se situe ainsi au 2<sup>e</sup> rang de la production européenne, à égalité avec le Royaume-Uni, derrière la Pologne (61 000 tonnes) et juste devant la Lituanie (20 500 tonnes).

Ces pays sont suivis par le Danemark (13 700 t), l'Espagne (12 400 t) et l'Allemagne (10 200 t).





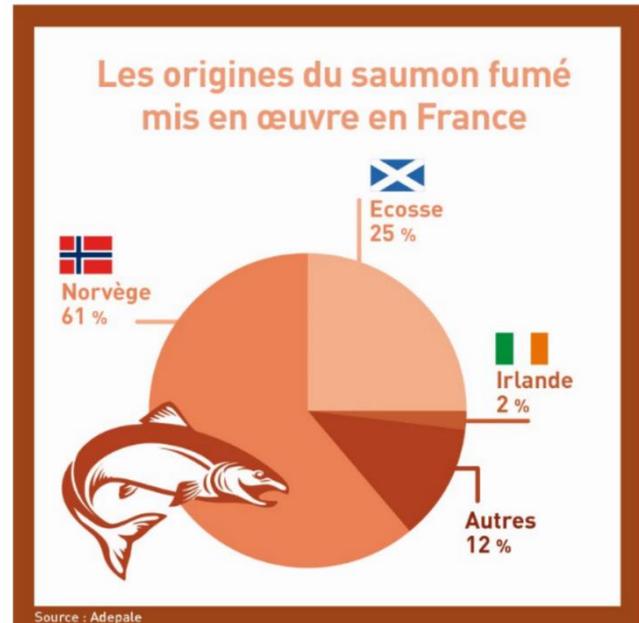
## Une majorité de saumons travaillés entiers et frais par les ateliers français

(Source : Adepa)

Les ateliers de fumage français ont travaillé 47 800 tonnes de saumon en 2019 (quantité exprimée en équivalent poisson entier).

Les saumons préparés et fumés dans les ateliers français arrivent majoritairement, à 88 %, entiers et frais : 61 % proviennent de Norvège, 25 % d'Écosse et 2 % d'Irlande.

Les 12 % restants sont, pour la plupart, issus de saumons sauvages congelés venus principalement d'Alaska ou de poissons d'élevages congelés ou filetés.



### Saumon Fumé : une confiance renforcée

(source : Enquête ETF / CSA 2019)

Quelle que soit son origine, le saumon fumé inspire de plus en plus confiance aux Français : 65 % d'entre eux disent avoir confiance en matière de **sécurité sanitaire** (55 % en 2017) et 57 % en matière de **traçabilité** (52 % en 2017).

## La grande distribution : circuit de vente n°1 du Saumon Fumé en France

(Source : Adepa)

Le saumon préparé et fumé dans les ateliers français est majoritairement distribué en Grandes et Moyennes Surfaces, y compris le drive : 52 % des volumes produits en 2019. Grossistes et Restauration Hors Domicile - aujourd'hui en grandes difficultés - en ont ensuite acheté 17 %, tandis que l'industrie agro-alimentaire a utilisé environ 4 % de la production française. Enfin, 8 % des Saumons Fumés en France ont été exportés l'an passé. A noter également le fort développement du drive qui affiche des performances de +63% en valeur depuis le début de l'année.



## [TENDANCES]

# PLONGÉE AU CŒUR DES NOUVEAUTÉS : LE SAUMON FUMÉ PRÊT POUR DES FÊTES TRÈS ATTENDUES !

Quelle que soit la forme que prendront les prochaines fêtes de fin d'année, les Français peuvent compter sur une valeur sûre : le saumon fumé !

D'après la dernière enquête menée par CSA, il s'agit en effet de leur **produit de la mer préféré pour les fêtes**. Il est jugé **incontournable** par plus de 7 Français sur 10 (72 % en 2019 vs 68 % en 2017), devant les huîtres (65 % en 2019 vs 68 % en 2017) et les crustacés (55 % idem 2017).

Il faut dire qu'il est parfaitement adapté à ces moments refuges, que la plupart des Français s'attacheront à fêter, quelles que soient les circonstances et le nombre de convives : 87 % des Français estiment que le saumon fumé est un produit **festif**, 84 % qu'il est **raffiné** et 82 % considèrent qu'il est adapté à toute la **famille**.

Cette année, pour tous ces moments, les consommateurs peuvent compter sur la mobilisation des ateliers de fumage français pour répondre à leurs attentes qui se sont renforcées avec la crise. Les entreprises proposent en particulier des formes et formats adaptés à toutes les situations, mettent l'accent sur la traçabilité et l'origine des saumons et guident les consommateurs pour trouver facilement les saveurs qu'ils préfèrent.

## Le Saumon Fumé se met en quatre pour s'adapter en toutes à tous les scénarii !

Les ateliers de fumage français proposent cette année un large éventail de découpes de saumon fumé. La diversité des formes et des formats présentée lui offre une grande capacité d'adaptation pour que les consommateurs puissent bénéficier d'un vaste choix pour se faire plaisir dans toutes les situations, quelle que soit la taille des tablées. La diversité sera en effet de mise avec des tranches, des émincés, des cœurs de filets... Ainsi que des offres plus spécifiquement pensées pour partager des moments apéritifs, que ce soit de visu ou en visio, comme des carpaccios ou des pavés prêts à trancher. Le saumon fumé se présente sous de multiples formes pour ces fêtes extraordinaires !





## Des repères pour remonter à l'origine des saumons fumés

Pour répondre aux attentes de transparence des consommateurs et à leur envie d'en savoir davantage sur l'origine du saumon fumé, les entreprises de fumage françaises multiplient les offres répondant à des référentiels précis et certaines vont même jusqu'à offrir aux consommateurs la possibilité de remonter jusqu'à la ferme d'élevage du poisson !

Le label MSC (Marine Stewardship Council) est ainsi visible sur les saumons d'origine sauvage, garantissant une gestion responsable des ressources marines. Pour les saumons d'élevages, les fumeurs français proposent des saumons issus d'une aquaculture responsable, comme l'ASC (Aquaculture Stewardship Council) ou le Global Gap. Les entreprises élargissent également leurs gammes en proposant des saumons fumés élevés selon les principes de l'aquaculture biologique. Quant au Label Rouge, il est élevé selon un strict cahier des charges et a la particularité de garantir une qualité organoleptique prestigieuse.

Enfin, afin d'offrir une traçabilité maximale, certains fumeurs français permettent désormais aux consommateurs de découvrir la ferme aquacole dont est issu leur saumon, simplement avec le numéro de lot figurant sur l'emballage.



## Plein cap sur de nouveaux horizons

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 de plus en plus présents dans les rayons. Des origines plus rares s'invitent également à leurs côtés, c'est notamment le cas cette année du saumon fumé venu du littoral français, de Cherbourg plus précisément.

## Une navigation au gré des saveurs

Le saumon fumé offre de multiples saveurs selon son origine, son mode de préparation ... Pour accompagner au mieux les consommateurs dans leurs choix, certains fumeurs français ont décidé de proposer des repères sensoriels. Au moment de l'achat, le consommateur n'a plus qu'à se laisser guider par la palette aromatique figurant sur l'emballage pour sélectionner l'intensité gustative de son saumon fumé.

[GARANTIE]

## LE LOGO SAUMON « FUMÉ EN FRANCE » POURSUIT SON DÉPLOIEMENT EN RAYON : REPÈRE DE L'ENGAGEMENT DES ENTREPRISES FRANÇAISES

### Un logo pour identifier le saumon fumé en France

Mobilisées collectivement au sein des Entreprises du Traiteur Frais (ETF), les entreprises françaises de fumage du saumon ont lancé l'an passé, en 2019, le référentiel professionnel « Fumé en France ». Il s'agit 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 est en effet réservée aux entreprises signataires de la [Charte du Saumon Fumé en France](#). Elles sont désormais 10 et représentent 85 % des saumons fumés en France.

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. Elle engage également les professionnels sur la gestion complète de la responsabilité sociétale de l'activité, dès la sélection des saumons dans les pays producteurs.



### La présence du logo « Fumé en France » : gage de savoir-faire et déclencheur d'achat

(source : Enquête ETF / CSA 2019)

Pour les Français, la présence du référentiel professionnel « Fumé en France » est un facteur positif. Il s'agit en effet d'un gage de qualité pour près des 3 / 4 d'entre eux (74 %) et ils sont autant (74 %) à estimer que le logo est susceptible de les inciter à l'achat.

ENQUÊTE





## 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 Fumé 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 entreprises françaises membres de l'ETF engagées dans la charte du Saumon fumé en France

À ce jour, la [Charte du Saumon Fumé en France](#) compte 10 principales entreprises signataires, représentant près de 85 % des volumes de saumon fumé produits en France.

Les entreprises signataires de la Charte Saumon Fumé en France :





## Les fumeurs français unis par leur savoir-faire historique

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

- ✓ Cahiers des charges permettant de s'assurer auprès des fournisseurs de l'exploitation durable et de la 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 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 fabricants 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 fabricants de Saumon Fumé en France signataires de la charte 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 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]

## LES ATELIERS DE FUMAGE EN FRANCE : HÉRITIERS D'UNE TRADITION HISTORIQUE

### 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, 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.



ENQUÊTE



### La tradition du fumage en France connue par près de 2 Français sur 5

(source : Enquête ETF / CSA 2019)

Si 37 % des Français disent connaître le savoir-faire historique de la France en matière de fumage du saumon, ils sont 32 % à confier ne pas savoir où il est préparé.

29 % des Français pensent qu'il est fumé dans son pays d'origine, et 25 % dans un autre pays. Seuls 14% savent qu'il est majoritairement fumé en France : pourtant, près des 2/3 des saumons fumés vendus en France sont en effet issus d'ateliers de fumage français.



## 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.



## [NUTRITION]

# LE SAUMON FUMÉ : UN VIVIER DE BIENFAITS NUTRITIONNELS

Au-delà de ses savoureuses caractéristiques gustatives tant appréciées, le saumon fumé a l'avantage de réunir de nombreuses qualités nutritionnelles : **protéines (riches en acides aminés essentiels)**, **phosphore**, **sélénium**, **iode**, **vitamines B12, B3, B6**, ... Il fait même partie de la seule famille d'aliments - les poissons dits « gras » - capable de nous apporter à la fois des **Omégas 3** à longues chaînes ET de la **vitamine D**. Une très bonne nouvelle quand on sait qu'en hiver, notre principale source de vitamine D, le soleil, passe beaucoup trop de temps à se cacher !

De plus, il faut savoir que, grâce à son procédé de fabrication spécifique – salage, séchage et fumage – qui réduit sa teneur en eau, le saumon fumé a la particularité de contenir certains éléments nutritionnels en quantités plus élevées que le saumon frais !

## D'importantes quantités de vitamine D

La vitamine D liposoluble se trouve en quantité importante dans la chair des poissons gras. Le saumon fumé en contient environ 5,45 µg/100g<sup>4</sup> soit une moyenne de 1,9 µg pour une tranche de saumon fumé de 35g.

Le Besoin Nutritionnel Moyen pour l'adulte en vitamine D étant de 10 µg/jour<sup>5</sup>, une simple tranche de saumon fumé couvre à elle seule 19% de cet apport recommandé.

Un atout précieux quand on sait que 80% des adultes présentent un déficit en vitamine D. En effet, la vitamine D est une vitamine extrêmement importante ; elle facilite l'absorption intestinale du calcium et sa fixation sur la matrice osseuse. Elle est également impliquée dans le fonctionnement normal du système immunitaire et des muscles, dans les processus de division cellulaire et dans le maintien d'une ossature normale.

### En bref

- *La vitamine D est une vitamine stratégique impliquée dans le bon fonctionnement du système immunitaire, des muscles et dans la solidité osseuse. Le besoin nutritionnel moyen est de 10 µg/jour pour l'adulte. Les principales sources potentielles de vitamine D sont les poissons gras, certains laitages enrichis en vitamine D... et l'exposition (mesurée) au soleil qui permet à notre corps de la synthétiser.*
- *Pourtant la moitié ou plus de la population française est en déficit de vitamine D, faute de consommation suffisante de poissons gras et d'ensoleillement régulier.*
- *Or, il suffit d'une tranche de saumon fumé pour couvrir près de 20% du besoin quotidien en vitamine D !*

<sup>4</sup> CIQUAL 2017

<sup>5</sup> ANSES 2016

## Le saumon fumé : naturellement riche en Oméga 3

Naturellement riche en Oméga 3, le saumon fait partie des poissons « gras » dont la consommation hebdomadaire est officiellement recommandée par le Programme National Nutrition Santé (PNNS). Site : [mangerbouger.fr/Les-recommandations/Aller-vers/Le-poisson](https://mangerbouger.fr/Les-recommandations/Aller-vers/Le-poisson)

Le saumon fumé est riche en Oméga 3, avec une teneur moyenne de 1,4 g d'EPA et de DHA combinés pour 100g. Ces valeurs sont supérieures à celles d'un saumon cru non fumé car les procédés de salage, séchage et fumage entraînent une légère déshydratation du poisson et donc, à poids égal, augmentent la concentration de ses éléments nutritionnels.

Sachant qu'une tranche moyenne de saumon fumé pèse environ 35g, cela représente donc en moyenne un apport de 220 mg d'EPA et de 276 mg de DHA, valeurs extrêmement intéressantes, notre Apport Nutritionnel Conseillé (ANC) étant de 250 mg par jour, pour un adulte, aussi bien pour l'EPA que pour le DHA<sup>6</sup>. Cela revient à dire qu'une tranche de saumon fumé nous permet de couvrir 88% de l'ANC en EPA et la totalité de l'ANC en DHA.



<sup>6</sup> ANSES 2019 : <https://www.anses.fr/fr/content/les-lipides>



## Des protéines de très bonne valeur nutritionnelle

Les protéines sont caractéristiques du saumon fumé. Les protéines sont des macronutriments essentiels à l'organisme, en jouant un rôle structural (notamment au niveau musculaire et cutané) et en étant impliquées dans le processus de réponse immunitaire (par les anticorps) ou encore digestif (via certaines enzymes digestives)<sup>7</sup>.

Le saumon fumé est riche en protéines, une seule tranche de saumon fumé couvre près de 10% du besoin quotidien d'un adulte. C'est aussi pour cette raison que la chair du saumon fumé est rassasiante ; elle est dense et riche sur le plan nutritionnel.

### En bref

*Tous les jours, nous avons besoin de 60 à 80 g de protéines dont idéalement la moitié d'origine animale (viandes, poissons, œufs, produits laitiers) et l'autre moitié d'origine végétale (pains, céréales, féculents, légumes secs, fruits oléagineux). Une tranche de saumon fumé apporte près de 10% de notre besoin en protéines d'origine animale.*

## Des minéraux, des oligoéléments et des vitamines

Le saumon fumé est riche en Fer, Phosphore, Vitamine B3 et B6, et Vitamine D. Il est également une source d'Iode, de Potassium, de Vitamine B1 et E. Les vitamines<sup>8</sup> et minéraux<sup>9</sup> sont essentiels pour le bon fonctionnement de l'organisme.



<sup>7</sup> ANSES 2019 : <https://www.anses.fr/fr/content/les-prot%C3%A9ines>

<sup>8</sup> ANSES 2017 : <https://www.anses.fr/fr/content/que-sont-les-vitamines>

<sup>9</sup> ANSES 2017 : <https://www.anses.fr/fr/content/les-min%C3%A9raux>



## [DÉGUSTATION]

# COMMENT BIEN CHOISIR SON SAUMON FUMÉ ?

### Une étiquette pour tout savoir

Pour bien choisir son saumon fumé en rayon, il suffit de regarder son étiquette. En effet, l'étiquetage est soumis à une réglementation stricte. La DGCCRF (Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes) rappelle ainsi la réglementation relative au saumon fumé sur son site : « Pour l'information du consommateur, l'étiquetage doit préciser, outre la dénomination de l'espèce, si le poisson utilisé lors des opérations de fumage a été pêché ou élevé, la zone de capture pour les poissons pêchés et le pays d'élevage pour les poissons d'aquaculture. »

Selon les cas, l'étiquetage peut préciser :

- que le fumage a été réalisé au feu de bois
- que le poisson n'a jamais subi de congélation
- que le poisson a été tranché à la main
- que le salage a été effectué au sel sec.

L'étiquetage doit également indiquer si le saumon fumé a été décongelé. En général, le seul ingrédient ajouté au saumon est le sel. Certains produits peuvent également comporter du sucre en petite quantité. Dans ce cas, il apparaît dans la liste des ingrédients. Le Saumon Fumé se conserve entre 0°C et 4°C.

En règle générale, on trouve donc sur un emballage de saumon fumé :

- Le pays où a été élevé le saumon par exemple en Norvège, au Royaume-Uni (Ecosse) ou en Irlande ; ou l'Océan dans lequel il a été pêché (Ex. Océan Pacifique pour le saumon d'Alaska)
- le nom de l'espèce (*et son nom scientifique*) : par exemple saumon atlantique (*et son nom scientifique *Salmo salar**)
- Le mode d'emploi et les conditions particulières de conservation (avant et après ouverture)
- Le numéro de lot
- La date limite de consommation (à consommer jusqu'au ....)
- Le poids
- Les valeurs nutritionnelles et énergétiques

Les saumons fumés peuvent également être porteurs de mentions à titre volontaire telles que :

- Des labels de qualité (label rouge, ...)
- Des labels environnementaux ou relatifs à la filière (MSC, ASC, GlobalGap ...)
- La taille et le nombre des tranches
- Etc.

## D'élevage ou sauvage : d'où vient le saumon fumé en France ?

Le **Saumon atlantique** ou *Salmo salar* ne définit pas l'origine géographique du saumon, mais son espèce. S'il est encore présent à l'état sauvage dans la Baltique et dans les fleuves et rivières d'Europe, il est rare et souvent très protégé. On en retrouve ainsi en Écosse, Irlande, Suède, Danemark, Norvège et parfois dans des rivières françaises où quelques spécimens sont jalousement surveillés.

Le Saumon atlantique fumé est donc issu d'élevages pour lesquels il est bien adapté. Les pays où l'on retrouve la plupart des élevages sont la Norvège, l'Écosse et l'Irlande pour l'Europe ainsi que le Chili pour l'Amérique latine.

Cette espèce est reconnue pour sa chair rose délicieusement parfumée. Son apparence ressemble à celle des autres salmonidés et sa couleur varie avec l'âge. Son dos est brun, vert ou bleu, et ses flancs et son ventre argentés. Les spécimens mesurent de 80 à 85 cm et pèsent en moyenne 3 à 6 Kg.

Le **Saumon provenant du Pacifique** est au contraire majoritairement sauvage. Ces saumons sont notamment pêchés au filet ou à la ligne traînante dans l'Océan Pacifique au large de l'Alaska.

On trouve 4 principales espèces de saumon sauvage utilisées pour le fumage en France :

- Coho ou Saumon Argenté du Pacifique (*Oncorhynchus kisutch*) : très prisé par les fumeurs, sa chair est rouge orangé ;
- Sockeye ou Saumon rouge du Pacifique (*Oncorhynchus nerka*) : sa chair révèle une couleur intense ;
- Chum ou Saumon keta du Pacifique (*Oncorhynchus keta*) : chair rose, ferme et à faible teneur en graisse ;
- Pink ou Saumon rose du Pacifique (*Oncorhynchus gorbuscha*) : rose, plus petit, et très abondant.



## Le Saumon Fumé : un large choix pour toutes les envies !

Les professionnels français de la fumaison proposent aujourd'hui une large gamme de Saumons Fumés adaptés aux différentes envies des consommateurs et des moments de consommation : apéritifs, entrées, plat principal, buffets...pour tous les jours et pour les jours de fête.

Des tranches classiques, de grandes ou petites tailles, en passant par le cœur de filet, jusqu'aux médaillons ou lardons, les présentations proposées aux consommateurs sont multiples !

Les professionnels français du Saumon Fumé développent également des produits élaborés différents, comme le Saumon Fumé aromatisé (thym, citron, tomate basilic...), le carpaccio de Saumon Fumé, etc.

Ainsi, de la tranche nature dégustée avec un simple filet de citron jusqu'aux dés à intégrer dans une salade d'été : le Saumon Fumé s'adapte à toutes les tendances culinaires.

Le Saumon Fumé répond aux envies de prêt-à-consommer ou devient le « plus » à intégrer pour créer de délicieuses recettes.

Par exemple, il permet d'agrémenter les apéritifs et buffets de fêtes ou les entrées : sur des toasts, sur des blinis et autres pains de nos régions, sa saveur délicate offre de véritables moments de plaisir et de fraîcheur.



**Le saumon fumé sur le web et les réseaux sociaux :**

Site internet : [saumonfumeinfo.fr](http://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](http://adepale.org)



Les entreprises du traiteur frais

*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](mailto:adocom@adocom.fr) - site : [www.adocom.fr](http://www.adocom.fr)

**Qualification : Agence Certifiée OPQCM**