



Les entreprises du traiteur frais

SAUMON ET TRUITE FUMÉS

**DOSSIER
DE PRESSE**



Les entreprises du traiteur frais

SAUMON ET TRUITE FUMÉS

SAUMON ET TRUITE FUMÉS ONT LE VENT EN POUPE : LES ENTREPRISES FRANÇAISES À LA BARRE POUR CONTINUER DE RÉPONDRE AUX ATTENTES SOCIÉTALES ET AUX ENVIES DE FÊTES DES CONSOMMATEURS !

À la mi-octobre, les Français étaient déjà 67 % à avoir programmé la consommation du saumon fumé au menu de leurs fêtes de fin d'année 2022 ! Une proportion remarquable, en hausse de + 4 points par rapport à 2019¹, et qui reflète leur enthousiasme pour ce produit de la mer, tout comme pour sa cousine la truite fumée. Les chiffres des ventes le confirment. En magasins, comparés à la dernière année de référence pré-covid – 2019 – tous les indicateurs des achats des ménages ont enregistré des hausses pour les deux poissons, qu'il s'agisse du taux d'acheteurs, des quantités ou de la fréquence d'achat². En 2022, la progression continue. Les ventes des deux produits sont en augmentation de + 4,3 % sur les 12 derniers mois à fin septembre, comparés à la même période de 2019³. Il faut dire que le secteur français est à la barre pour répondre aux attentes des consommateurs. En 2021, les 30 entreprises de fumaison du pays ont ainsi augmenté leur production de + 3,6 % en volume vs 2020 et leur offre locale a couvert 70 % de la demande du marché français, contribuant à la souveraineté alimentaire du pays.



À l'écoute des attentes sociétales, ces PME réunies au sein des Entreprises du Traiteur Frais (ETF) ont initié une Charte collective dès 2019 pour garantir l'intégralité de la préparation de leurs produits sur le territoire français ainsi que la gestion des 5 piliers de la responsabilité sociétale de l'activité. Créé pour le saumon fumé, ce référentiel s'est ouvert l'an passé à la truite fumée, au nom de laquelle 6 entreprises se sont déjà engagées. Une démarche qui convainc les consommateurs. Ils sont désormais 80 % à juger que le logo sur le saumon fumé est un gage de qualité, + 6 points par rapport à 2019, et 77 % estiment que sa présence sur les truites fumées serait incitative à l'achat.

Très engagés, les professionnels français de la fumaison poursuivent leur travail au-delà de la Charte du Saumon et de la Truite Fumés en France pour renforcer leurs actions en faveur de ces produits qui multiplient les atouts, que ce soit en matière de praticité, de nutrition, de plaisir. Ils travaillent notamment à renforcer la recyclabilité de leurs emballages et participent aux chantiers sur la future mise en place de l'affichage environnemental.

¹ Baromètre Entreprises du Traiteur Frais (ETF) / CSA - octobre 2022. Enquête CSA menée du 10 au 17 octobre 2022 auprès d'un échantillon représentatif de 1 001 Français âgés de 18 ans et plus.

² Source : Kantar -tous magasins 2021

³ Source : IRI en Cumul Annuel Mobile à P9 2022 (septembre 2021 à septembre 2022)



Fin d'année 2022 : le saumon fumé de la fête !

67 % des Français ont déjà décidé de consommer du saumon fumé pour les fêtes et 21 % se réservent encore le temps d'arbitrer. Ce sont donc potentiellement 88 % des Français qui vont en savourer sur la période de Noël, soit un chiffre identique à la part de consommateurs ! Il faut dire que les Français attribuent une place de choix au saumon fumé pour les fêtes : il s'agit de leur produit de la mer festif préféré (71 %) ! Il n'est donc pas question pour eux de s'en passer cette année, d'autant qu'ils en ont bien besoin pour rompre avec la morosité ambiante. Ils estiment que c'est un produit savoureux (92 %) qui fait plaisir (93 %). De plus, ils lui font confiance en matière de qualités nutritionnelles (87 %) et ils ont raison : le saumon fumé contient d'importantes quantités d'oméga 3 ET de vitamine D.

Les Français conquis par la truite fumée

La truite fumée, qui représentait 7 % du marché des salmonidés fumés en 2005, a désormais atteint les 20 %⁴. Une belle ascension pour celle qui, d'après la première enquête qui vient de lui être consacrée par CSA pour les Entreprises du Traiteur Frais, réunit désormais 68 % de consommateurs français. Même s'ils sont 31 % à avoir déjà envie d'en consommer pour les fêtes de fin d'année 2022, c'est au quotidien qu'ils la préfèrent. 74 % d'entre eux disent en consommer sans occasion particulière. La petite cousine du saumon fumé a en effet tout pour s'intégrer à leurs repas de tous les jours. Ils la décrivent en particulier comme pratique et facile à préparer et à consommer (93 %), riche en oméga 3 (92 %) et en protéines (91 %).

Le savoir-faire des ateliers français plébiscité

Les Français sont de plus en plus nombreux à savoir que la France possède une tradition historique du fumage des saumons fumés : ils sont désormais 44 % à en avoir connaissance, contre 37 % en 2019. Ils sont une majorité à estimer que le saumon fumé préparé sur le territoire est une garantie de traçabilité (55 %) et de sauvegarde des emplois en France (48 %). Ce savoir-faire français est désormais facilement identifiable grâce au logo « Fumé en France » figurant sur les emballages des saumons fumés et bientôt des truites fumées. Un repère bienvenu pour les consommateurs qui sont désormais 81 % à dire que la présence du logo est incitative à l'achat pour le saumon fumé, soit +7 points vs 2019. Son adoption par la truite fumée constitue également une bonne nouvelle puisque 80 % des Français estiment qu'il représenterait une garantie de qualité.

⁴ Source : ETF / ADEPALE



SOMMAIRE

CHIFFRES

LE SAUMON ET LA TRUITE FUMÉS : DEUX PRODUITS EN VOGUE !

BAROMÈTRE

SAUMON FUMÉ : LES FRANÇAIS CONFIRMENT
SON STATUT DE PRODUIT FESTIF INCONTOURNABLE !

p.5

ENQUÊTE

LA TRUITE FUMÉE : LES FRANÇAIS L'EMBARQUENT
DANS LEUR QUOTIDIEN !

p.8

CONSOMMATION

SAUMON ET TRUITE FUMÉS : LEURS VENTES ONT LE VENT EN POUPE

p.10

FUMAISON

LES ATELIERS DE FUMAISON FRANÇAIS SUR LE PONT
POUR RÉPONDRE À LA HAUSSE DU MARCHÉ

p.11

ENGAGEMENTS

LES ATELIERS DE FUMAISON FRANÇAIS TIENNENT LE CAP POUR RÉPONDRE AUX ATTENTES SOCIÉTALES

REPÈRE

CHARTRE « FUMÉ EN FRANCE » :
LA TRUITE S'ENGAGE DANS LE SILLAGE DU SAUMON

p.15

TRANSITION

SAUMON ET TRUITE FUMÉS : DES PRODUITS ANCRÉS
DANS LA RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES

p.22

TENDANCES PRODUITS

LE SAUMON ET LA TRUITE FUMÉS : DIVERSITÉ EN VUE
POUR PLONGER AU CŒUR DES FÊTES !

p.26

NUTRITION

UNE FAÇON SIMPLE ET SAVOUREUSE D'ABORDER
LES MENUS DE FÊTES AVEC DES PROTÉINES DE LA MER !

p.27



CHIFFRES

LE SAUMON ET LA TRUITE FUMÉS : DEUX PRODUITS EN VOGUE !

BAROMÈTRE

SAUMON FUMÉ : LES FRANÇAIS CONFIRMENT SON STATUT DE PRODUIT FESTIF INCONTOURNABLE !

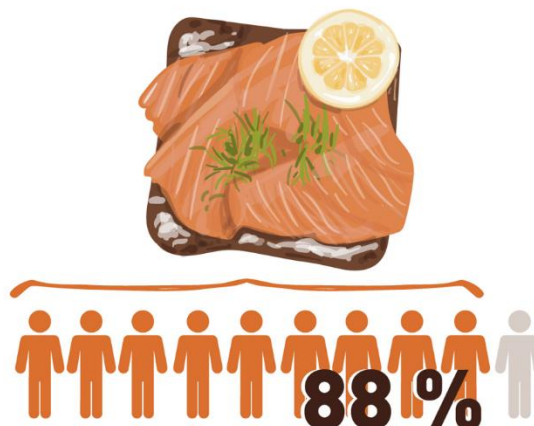
Enquête CSA menée pour les Entreprises du Traiteur Frais (ETF), du 10 au 17 octobre 2022 auprès d'un échantillon représentatif de 1 001 Français âgés de 18 ans et plus.

Le saumon fumé s'ancre dans les assiettes des Français

D'après la nouvelle enquête menée par CSA pour les Entreprises du Traiteur Frais (ETF), les Français sont près de 9 sur 10 (88 %) à consommer du saumon fumé et ils sont de plus en plus nombreux à le faire **régulièrement**.

Désormais, 26 % des Français disent en savourer entre plusieurs fois par semaine et plusieurs fois par mois, contre 23 % en 2019 et 21 % en 2017.

Près de 9 Français sur 10 consomment du Saumon Fumé



Source : Enquête ETF / CSA octobre 2022 - © ADOCOM-RP

Le saumon fumé confirme sa place de produit de la mer préféré pour les fêtes de fin d'année

Le saumon fumé confirme son statut de produit de la mer festif incontournable des fêtes de fin d'année pour les Français. En effet, plus de 7 Français sur 10 lui attribuent la première place du podium cette année (71 %), comme en 2019 (72 %), alors qu'en 2017 il partageait la tête avec les huîtres (68 % pour les deux produits).

Le saumon fumé est donc le n°1 des produits de la mer festifs incontournables de la fin de l'année, devant les huîtres (64 %) et les crustacés (57 %).

Le saumon fumé est en effet parfaitement adapté aux tablées d'exception qu'aiment à partager toutes les générations en fin d'année : 90 % estiment même désormais qu'il s'agit d'un produit **festif** (+3 points vs 2019), 88 % qu'il est **raffiné** (+ 4 pts) et 85 % considèrent qu'il est adapté à toute la **famille** (+3 pts).

Tables des fêtes,
les produits de la mer
incontournables...

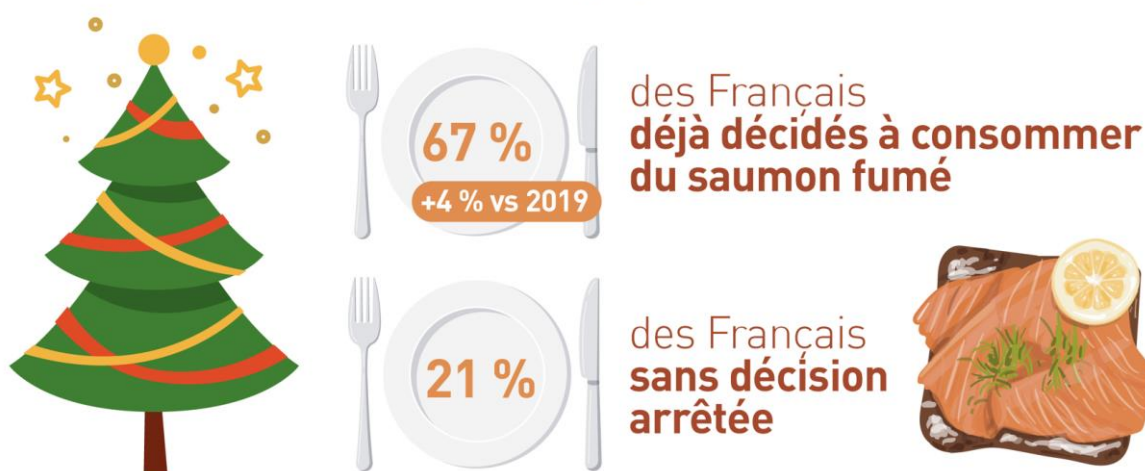


Source : Enquête ETF / CSA octobre 2022 - © ADOCOM-RP

Les Français déjà décidés à en savourer pour les fêtes de fin d'année 2022 !

Interrogés au mois d'octobre, les Français étaient déjà 67 % à déclarer vouloir consommer du saumon fumé pour les fêtes de fin d'année, contre 63 % à la même période en 2019 ! À plus de deux mois des festivités, cette proportion est de très bon augure : le saumon fumé devrait figurer en bonne place aux menus des réveillons ; ceci sans compter les 21 % qui confient ne pas encore s'être décidés !

Fêtes de fin d'année 2022 : le Saumon Fumé déjà prévu aux menus !



Source : Enquête ETF / CSA octobre 2022 © ADOCOM-RP

Le saumon fumé : un sens de la fête renforcé !

Le saumon fumé est de plus en plus apprécié pour son aspect festif. En 2022, 69 % des Français disent en consommer lors d'occasions festives, quelles qu'elles soient ; des déclarations en hausse de 10 points en 3 ans. En effet, pas besoin d'attendre les fêtes de fin d'année pour en consommer, toutes les occasions festives sont bonnes, même le simple fait de recevoir des invités !

Cependant, ils restent également 63 % à déclarer en consommer sans occasion particulière, même si cette part est en recul de 4 points depuis 2019.

Praticité, nutrition, plaisir : le saumon a tout pour plaire !

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 %), riche en **oméga 3** (93 %) et en **protéines** (91 %), qui fait **plaisir** (93 %), **savoureux** (92 %).

Pour plus de 9 Français sur 10
le Saumon Fumé
est un produit...



Source : Enquête ETF / CSA octobre 2022 - © ADOCOM-RP



Saumon Fumé : un produit de confiance

Le saumon fumé inspire de plus en plus confiance aux Français. 89 % d'entre eux disent avoir confiance en ses **qualités gustatives** (85 % en 2019) et 87 % en ses **qualités nutritionnelles** (82 % en 2019). En matière de savoir-faire, 67 % des Français font confiance au saumon fumé quant à sa **traçabilité** (57 % en 2019) et 72 % pour la **sécurité des aliments**.



ENQUÊTE

LA TRUITE FUMÉE : LES FRANÇAIS L'EMBARQUENT DANS LEUR QUOTIDIEN !

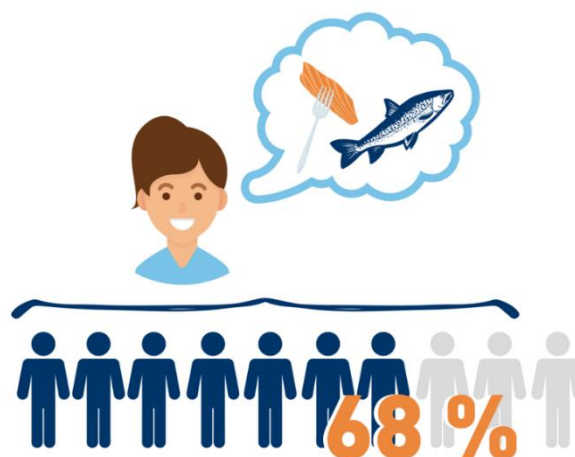
Enquête CSA menée pour les Entreprises du Traiteur Frais (ETF), du 10 au 17 octobre 2022 auprès d'un échantillon représentatif de 1 001 Français âgés de 18 ans et plus.

La truite fumée consommée par près de 7 Français sur 10

La truite fumée est très appréciée des Français qui sont 68 % à déclarer en consommer.

Parmi eux, 17 % sont des consommateurs réguliers, c'est-à-dire qu'ils en consomment au moins plusieurs fois par mois. 43 % sont des consommateurs occasionnels, car ils en consomment entre une fois par mois et trois fois par an.

Près de 7 Français sur 10
consomment de la Truite Fumée



Source : Enquête ETF / CSA octobre 2022 - © ADOCOM-RP

Toutes les occasions sont bonnes pour en consommer !

Si les Français sont une majorité à intégrer la truite fumée à leurs repas du quotidien, beaucoup d'entre eux en savourent également lors de moments particuliers ! Ainsi, ils sont 74 % à déclarer en consommer sans occasion particulière et 49 % lors d'occasions festives : fêtes de fin d'année, réception d'invités ou autres grandes occasions (anniversaires, etc.)

La Truite Fumée un poisson du quotidien



Source : Enquête ETF / CSA octobre 2022 - plusieurs réponses possibles © ADOCOM-RP

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

31 % des Français estiment que la truite fumée est un produit de la mer festif, incontournable des fêtes de fin d'année et la plupart d'entre eux semblent avoir déjà décidé de l'inscrire à leurs menus de réveillons 2022. En effet, mi-octobre, ils étaient 29 % à avoir l'intention d'en consommer pour les fêtes et 39 % n'avaient pas encore pris leur décision.



Les nombreux atouts de la truite fumée reconnus

Les Français reconnaissent les nombreuses qualités de la truite fumée, que ce soit en matière de praticité, de nutrition ou de plaisir. Ils sont ainsi plus de 9 sur 10 à estimer qu'elle est pratique et facile à préparer et à consommer (93 %), riche en oméga 3 (92 %) et en protéines (91 %). Ils sont également près de 9 sur 10 (89 %) à s'accorder à dire que la truite fumée est bonne pour la santé, qu'il s'agit d'un produit qui fait plaisir et d'un produit de qualité.

La Truite Fumée : des atouts reconnus par les Français



89 %

Bonne pour la santé
Fait plaisir
De qualité



93 %

Pratique et facile
à préparer
et consommer



92 %

Riche en Oméga 3
et **91%** protéines

Source : Enquête ETF / CSA octobre 2022 - © ADOCOM-RP

CONSOMMATION

SAUMON ET TRUITE FUMÉS : LEURS VENTES ONT LE VENT EN POUPE

Tendance 2022 : des ventes en hausse vs 2019

(Source : IRI – Hypers et Supermarchés, e-commerce et magasins de proximité / sur 12 mois à septembre 2022)

Sur 1 an, à septembre 2022, les ventes de saumon et truite fumés pour la consommation à domicile enregistrent un recul de l'ordre de -3,5 % en volume en raison de la reprise de la restauration et d'une diminution du nombre de repas pris chez eux par les Français. Cependant, le chiffre reste en progression à +4,3 % par rapport à la dernière période de référence de 2019, en hausse de +3 % pour le saumon fumé et de +7,5 % pour la truite fumée. En valeur, les chiffres sont à -2,7 % sur 12 mois de septembre à septembre pour le saumon et la truite fumés et à +5,5 % vs la même période en 2019.




Tous les signaux au vert dans les magasins : hausse des acheteurs, des quantités achetées et de la fréquence d'achats

(Source : Kantar – tous magasins - 2021)

Fin 2021, le taux d'acheteurs de saumon fumé, tous circuits de distribution, s'est établi à 67,1 %, comparé à 64,3 % par rapport à la dernière année de référence pré-covid de 2019. Les quantités achetées ont également progressé sur la période, passant de 820 g en 2019 à 860 g en 2021. Quant à la fréquence d'achat, elle est passée de 4 fois par an à 4,3 fois par an en moyenne.

Les chiffres sont également en augmentation pour la truite fumée. Son taux d'acheteurs est passé de 38,8 % en 2019 à 39,6 % en 2021, les quantités achetées de 570 g à 590 g et la fréquence d'achat de 3,9 à 4 fois par an.

Consommation à domicile : tous les signaux au vert

	2021		2019
Taux acheteurs 			
Saumon fumé	67,1 %	↗	64,3 %
Truite fumée	39,6 %	↗	38,8 %
Quantités 			
Saumon fumé	860 g	↗	820 g
Truite fumée	590 g	↗	570 g
Fréquence 			
Saumon fumé	4,3	↗	4
Truite fumée	4	↗	3,9

Source : Kantar - Tous magasins - 2021 © AD0COM-RP

FUMAISON

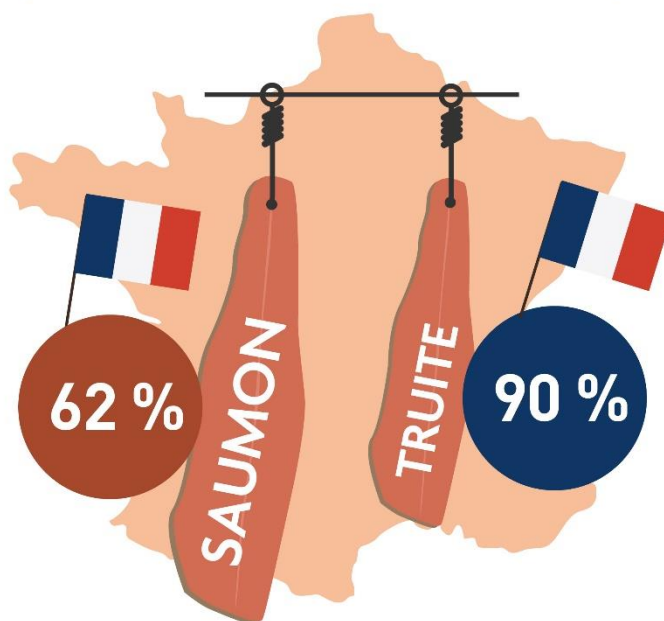
LES ATELIERS DE FUMAISON FRANÇAIS SUR LE PONT POUR RÉPONDRE À LA HAUSSE DU MARCHÉ

Les ateliers français produisent près de 70 % des saumons et truites fumés consommés en France

(Source : Adepa / ETF – STF /marché apparent 2021)

Le marché français du saumon et de la truite fumés est majoritairement alimenté par les ateliers français de fumaison. Plus de 67 % des 37 464 tonnes de salmonidés fumés proposés sur le marché français en 2021 étaient ainsi issus de leur savoir-faire historique. Cette proportion s'élève à 62 % pour le saumon et près de 90 % pour la truite.

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



Source : ADEPALE/ETF-STF 2021 - © ADOCOM-RP



Point enquête

La tradition du fumage en France mieux connue des Français

Les Français sont de plus en plus nombreux à savoir que la France possède une tradition historique du fumage des saumons fumés : ils sont désormais 44 % à en avoir connaissance, contre 37 % en 2019. Cependant, ils sont 38 % à imaginer que les produits vendus en France sont fumés dans leurs pays d'origine et seulement 18 % à savoir qu'ils sont fumés en France. En effet 62% des saumons fumés vendus en France sont préparés et fumés dans des ateliers français !

2 600 emplois dans 30 PME et ETI en France

(Source : Adepale / ETF – STF)

Composé d'une trentaine de Petites et Moyennes Entreprises (PME) et Entreprises de Taille Intermédiaire (ETI), le secteur français du saumon et de la truite fumés emploie en direct près de 2 600 collaborateurs au total, de quelques dizaines à quelques centaines selon les entreprises, sans compter les emplois induits dans la filière. En 2021, le chiffre d'affaires se rapportant à leurs activités de fumaison du saumon et de la truite s'élève à plus de 705 millions d'euros, en hausse de +5,3 % vs 2020. Elles réalisent 97 % de leur chiffre d'affaires en France. La truite fumée représente un chiffre d'affaires de 154 millions d'euros et le saumon fumé 551 millions d'euros.

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

30 entreprises
françaises



Source : ADEPALE/ETF-STF 2021 - © ADOCOM-RP

+3,6 % de fumaisons en France en 2021

(Source : Adepale / ETF – STF)

En 2021, les ateliers français ont augmenté leur production de saumons et truites fumés de +3,6 %. Leurs ventes totales atteignent près de 32 000 tonnes, dont 30 600 tonnes pour le marché français. 7 100 tonnes de truites fumées ont été vendues par les ateliers français, dont 7 000 en France, et plus de 24 800 tonnes de saumons fumés, dont environ 23 500 tonnes en France.

Les meilleures origines de poissons sélectionnées

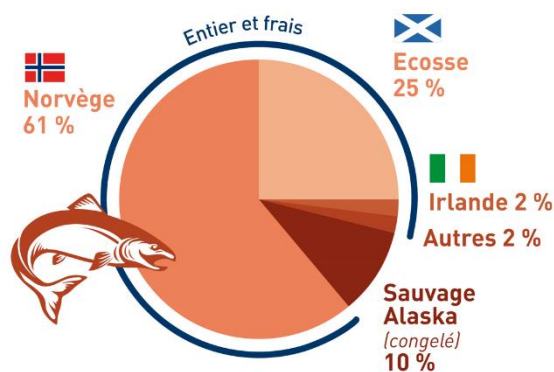
(Source : Adepale)

Les ateliers de fumaison français ont travaillé **63 900 tonnes de salmonidés** en 2021 (en équivalent poissons entiers) : **48 200 tonnes de saumon** et **15 700 tonnes de truite**.

Les saumons fumés dans les ateliers français sont essentiellement travaillés à partir de **saumons d'élevage** (89 %).

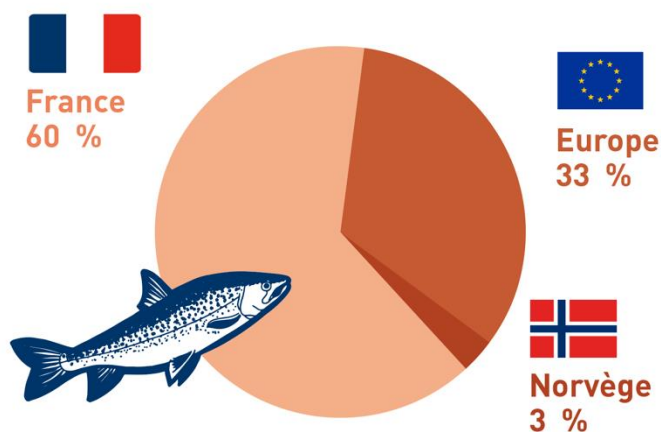
Ils proviennent alors de Norvège pour les 61 %. Ils arrivent ensuite à 25 % d'Écosse puis, plus rarement, d'Irlande (2 %), cette dernière étant plus spécialisée dans les saumons Bio. Les autres provenances, sont représentées par environ 2 % de saumons d'élevage d'origines variées (Islande, Iles Féroé ...), et 10 % de saumons sauvages, essentiellement de l'Alaska.

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



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

Des truites essentiellement françaises



Source : ADEPALE/ETF-STF 2021 - © ADOCOM-RP

Quant aux **truites fumées** en France, elles proviennent en majorité de **l'aquaculture française** (64 %). Lorsque les poissons viennent d'autres pays, ils sont presque exclusivement achetés en Union européenne (33 %) et en Norvège (3 %).



ENGAGEMENTS
LES ATELIERS DE FUMAISSON
FRANÇAIS TIENNENT LE CAP
POUR RÉPONDRE AUX ATTENTES SOCIÉTALES



REPÈRE

CHARTER « FUMÉ EN FRANCE » : LA TRUITE S'ENGAGE DANS LE SILLAGE DU SAUMON

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

Mobilisées collectivement au sein des Entreprises du Traiteur Frais (ETF), les entreprises françaises de fumage du saumon ont lancé en 2019 le référentiel professionnel RSE « Fumé en France ». L'an passé, les Entreprises du Traiteur Frais ont décidé d'aller plus loin en intégrant la Truite Fumée à leur démarche. Elles ont ainsi créé la **Charte du Saumon et de la Truite Fumés en France**. Il s'agit de permettre aux consommateurs de repérer facilement la fabrication française des deux salmonidés fumés pour éclairer leur choix, grâce au logo réservé aux entreprises signataires.

Alors que le Charte comptait déjà huit entreprises et marques engagées au nom du saumon fumé (Delpeyrat, Delpierre, Guyader, Labeyrie, Meralliance, Moulin de la Marche, Petit Navire, Saumextra), six d'entre elles ont décidé de s'engager également au titre de leurs activités liées à la truite fumée (Delpeyrat, Guyader, Labeyrie, Meralliance, Moulin de la Marche, Petit Navire), rejointes par Aqualande, entreprise spécialiste de la truite fumée. Les audits de ces entreprises sont en cours de finalisation pour valider leur adhésion à la Charte sur leurs activités liées à la truite fumée.

La Charte garantit en particulier la **localisation sur le territoire français** de l'intégralité des étapes de la préparation du saumon et de la truite fumés, depuis le contrôle des poissons à l'arrivée dans les ateliers, jusqu'à l'emballage. Elle engage également les professionnels sur la gestion de la **responsabilité sociétale** de l'activité, dès la sélection des truites et des saumons dans les pays producteurs.





Point enquête

Le Saumon « Fumé en France » gagne la confiance des consommateurs

Pour les Français, la présence du logo Saumon « Fumé en France » constitue une garantie. Ils sont désormais 80 % à estimer qu'il s'agit d'un gage de qualité, soit + 6 points par rapport à 2019 et ils sont également 81 % à dire que sa présence est incitative à l'achat, soit +7 points vs 2019.



Source : Enquête ETF / CSA octobre 2022 - © ADOCOM-RP

Saumon « Fumé en France »
un logo incitatif à l'achat



Source : Enquête ETF / CSA octobre 2022 - © ADOCOM-RP

« Fumé en France » : un repère convaincant aussi pour la truite

L'évocation d'un logo « Fumé en France » apposé sur les emballages de truites fumées est accueillie très favorablement par la population. 80 % des Français estiment qu'il représenterait une garantie de qualité et 77 % estiment qu'il les inciterait à l'achat.



Source : Enquête ETF / CSA octobre 2022 - © ADOCOM-RP





Des procédures de contrôles strictement définies

L'obtention du référentiel « Fumé en France » et l'autorisation d'apposer le logo sur les produits sont soumises à de stricts contrôles sur 70 engagements effectués par un organisme indépendant (Certipaq).

Les entreprises devront ainsi scrupuleusement respecter les engagements pris dans la « Charte du Saumon et la Truite Fumés en France » pour se prévaloir du Référentiel. Le respect de leurs engagements est vérifié tous les 9 à 18 mois par l'organisme Certipaq. Les vérifications portent sur 70 points, dans le strict respect des critères du référentiel.

Les fumeurs français unis par leur savoir-faire historique

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

La fabrication en France :

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

Une gestion des 5 piliers de la responsabilité sociétale de l'activité :

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





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

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

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

ARTICLE I

La gestion responsable des ressources marines

Les fumeurs français s'engagent à :

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

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

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

Avec les éleveurs : si l'élevage a lieu hors de l'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, par exemple avec l'IFFO (International Fishmeal and Fish oil Organisation),
- respect du bien-être animal.

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



ARTICLE II

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

Les fumeurs français s'engagent à :

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

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

ARTICLE III

La sécurité sanitaire maîtrisée et la traçabilité maximale assurée

Les fumeurs français s'engagent à :

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

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

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

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

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

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



ARTICLE IV

Surveillance étroite de la qualité et respect de la tradition française

Les fumeurs français s'engagent à :

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

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

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

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

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

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

ARTICLE V


Les qualités nutritionnelles du saumon et de la truite préservés

Les fumeurs français s'engagent à :

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

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

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



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

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

ARTICLE VI

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 près de 3 000 emplois directs, dont une majeure partie dans les régions littorales.

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

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

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



TRANSITION

SAUMON ET TRUITE FUMÉS : DES PRODUITS ANCRÉS DE LA RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES

Une source d'emplois pour les territoires français

Le saumon et la truite fumés sont les héritiers d'une longue tradition de fumage en France. Ils bénéficient du savoir-faire historique des fumeurs français, qu'ils s'agissent des entreprises du littoral habituées à fumer les poissons de pêche comme le hareng ou le maquereau ou de certains charcutiers ayant adapté leurs techniques aux salmonidés. Environ 62 % des saumons et truites fumés proposés en France sont préparés et fumés en France. Le pays compte en effet une trentaine de PME ayant des activités de fumaison des salmonidés. Elles emploient en direct 2 600 collaborateurs au cœur des territoires de France, sans compter les nombreux emplois induits. En 2021, leurs activités ont généré un chiffre d'affaires de 705 millions d'euros.



Point Enquête

Le Saumon Fumé en

France : une garantie de traçabilité et d'emplois

Pour une majorité de Français, le saumon préparé et fumé en France représente avant tout une garantie de traçabilité (55 %). C'est également un gage de sauvegarde des emplois en France (48 %).

Saumon préparé et fumé en France

une garantie pour...



la traçabilité

pour **55 %** des Français



la sauvegarde des **emplois**

pour **48 %**



Source : Enquête ETF / CSA octobre 2022 - © ADOCOM-RP

Des produits antigaspi !



Proposés en différents formats, de deux tranches jusqu'à seize, le saumon et la truite fumés ont l'avantage de s'adapter au plus juste aux besoins selon le nombre de convives. De plus, ils ne génèrent aucun gâchis en cuisine ni dans l'assiette puisqu'ils se consomment dans leur totalité ! Dans les ateliers de préparations, les parties des poissons non utilisées pour le fumage sont valorisées pour d'autres usages afin d'éviter le gaspillage alimentaire, comme l'alimentation animale, la cosmétique, etc.

Par ailleurs, il faut savoir que le saumon et la truite ont la particularité de figurer parmi les animaux d'élevage de *grande consommation* ayant le plus fort rendement de chair comestible.



Des poissons peu consommateurs d'énergie

Saumon et truite fumés ont un excellent ratio entre nourriture consommée et kilogrammes produits (FCR). Ce sont les animaux d'élevage qui ont le plus faible ratio : de 1 kg à 1,3 kg de nourriture nécessaire pour produire 1 kg de saumon⁵.

Le saumon et la truite fumés sont des poissons à sang froid, ils ne dépensent pas d'énergie pour maintenir une température corporelle et ne requièrent donc pas de chauffage de l'eau d'élevage. En outre, les sources d'électricité nécessaires au fonctionnement des fermes d'élevage ont fait l'objet de nombreuses avancées : par exemple, les sites norvégiens y compris les plus isolés sont raccordés au réseau électrique national, à 98 % décarboné grâce à l'hydro-énergie ; ils ont pratiquement éliminé les énergies fossiles de leur fonctionnement et les professionnels continuent à progresser en investissant dans des bateaux électriques ou hybrides pour naviguer sur leurs élevages. Ainsi, l'empreinte carbone d'un saumon en sortie d'élevage s'élève entre 4 et 6 kg d'équivalent CO2 par kg de poisson consommable, soit jusqu'à 8 fois moins que du bétail⁶.

Des ressources marines respectées

Comme on l'a vu plus haut, le saumon et la truite fumés proviennent en très grande majorité de l'élevage (90 % pour le saumon, 100 % pour la truite). Ils sont donc élevés tout spécialement pour être consommés. Les éleveurs veillent à leur fournir une nourriture optimale, en minimisant la part de protéines et huiles de poissons sauvages. Ainsi, il faut moins de 500 g de chair de poisson sauvage pour élever 1 kg de saumon. Pour l'apport en oméga 3 l'huile de poisson est encore nécessaire avec un peu plus de 1 kg de poisson sauvage pour 1 kg de saumon produit, mais les professionnels continuent de travailler afin de réduire ce besoin, tout en conservant à son optimum le bon apport en Omégas 3 qui participe à la valeur nutritionnelle du produit.

Pour ce qui concerne les saumons sauvages, ils proviennent presque tous de la pêche maritime durable en Alaska, et bénéficient de labels de pêche durable, garantissant la conduite d'actions pour assurer la pérennité des populations de poissons et des techniques préservant l'intégrité de l'écosystème marin, comme c'est le cas pour la certification MSC.

Des mesures de bien-être animal renforcées

Les éleveurs de saumons et de truites sont engagés de longue date dans l'amélioration permanente des conditions d'élevage de leurs poissons. Grâce à un suivi quotidien et des stratégies vaccinales adaptées, l'utilisation d'antibiotique est désormais quasiment nulle dans les élevages norvégiens. Aujourd'hui, 99% des saumons norvégiens n'ont jamais reçu d'antibiotique durant toute la durée leur vie. (Source : Veterinary prescription register - Norvège – 2020). L'amélioration du bien-être des animaux fait également l'objet d'un suivi et de mesures de progrès, notamment par un suivi permanent de leur état au moyen de vidéo-surveillances.

⁵ Source : Aquaneo by Techna

⁶ Source : d'après Gephart et al. (2021). Environmental performance of blue food. Nature / Poore & Namecek (2018). Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. Science.



Des emballages simplifiés pour mieux les recycler

Les entreprises de fumaison françaises s'attachent à rendre leurs emballages recyclables. Leurs innovations s'orientent ainsi vers le passage des emballages en matériaux complexes à des emballages mono-matériaux, pour lesquels des filières de recyclages se développent en France.

Ainsi, au sein des Entreprises du Traiteur Frais, les professionnels du saumon et de la truite fumés ont ainsi mené des travaux dans le cadre du projet « Saumono ». Achievé en début d'année, ce vaste chantier a notamment permis d'établir un cahier des charges fonctionnel de l'emballage et d'identifier des solutions alternatives, via le lancement d'un appel à manifestation d'intérêt auprès des fabricants d'emballage, de réaliser des tests d'aptitude et de caractérisation des solutions d'emballages recyclables identifiées, d'établir un bilan environnemental des solutions proposées (ACV) et de créer une matrice décisionnelle pour les professionnels de la filière saumon et truite fumés.

Le projet « Saumono » a ainsi rempli l'objectif qu'il s'était fixé, consistant à permettre aux entreprises de la filière du saumon et de la truite fumés de trouver des solutions d'emballages environnementalement plus vertueuses, recyclables, adaptées aux caractéristiques de leurs produits et de leurs procédés de conditionnement, et immédiatement transférables dans les entreprises.

Ce projet répond à divers enjeux : réglementaires (loi AGEC et stratégie 3 R), techniques et scientifiques (besoin de solutions d'emballages qui s'adaptent aux équipements actuels des usines), économiques (maîtrise du coût de l'emballage), social (engagement des entreprises dans la démarche RSE), commercial et marketing (réponse aux attentes des consommateurs sensibilisés aux enjeux écologiques) et environnementaux (mise sur le marché de produits conditionnés sous film totalement recyclables). Il a été porté et financé en grande partie par la CITPPM, organisation scientifique et technique de l'industrie du poisson en France, et a rassemblé de nombreux partenaires (CRITT Agro-Alimentaire de La Rochelle, CTCPA, ADEPALE, CITEO, ELIPSO et IPC).



Affichage environnemental : un travail de réflexion en cours

Au sein de l'ADEPALE, Association des entreprises de produits alimentaires élaborés, représentant les PME et ETI, les Entreprises du Traiteur Frais mènent une importante réflexion sur l'affichage environnemental. Pleinement intégrées dans cette dynamique, les entreprises de fumaison ont notamment participé à l'expérimentation menée sur le sujet au travers du projet PEPEAT - Performance Environnementale des Produits Alimentaires, conduit par l'ADEPALE avec ses organisations scientifiques et techniques (CTCPA pour les produits agricoles, CITPPM pour les produits de la pêche et de l'aquaculture). Cette expérimentation a donné lieu à des recommandations de l'ADEPALE, notamment liées à l'utilisation de l'ACV comme socle de l'affichage et principal déterminant du score, intégrant des indicateurs complémentaires avec une pondération transparente.

Les entreprises du saumon et de la truite fumés sont également représentées par l'ADEPALE au sein d'un groupe de travail ADEME relatif à l'affichage environnemental des produits de la pêche. Via l'Association, elles ont également contribué à l'amélioration de la base de données publique AGRIBALYSE qui, selon l'ADEPALE, doit constituer la base de données de référence des données génériques (données moyennes pour une catégorie de produits).



TENDANCES PRODUITS

LE SAUMON ET LA TRUITE FUMÉS : DIVERSITÉ EN VUE POUR PLONGER AU CŒUR DES FÊTES !

Des formats apéritifs qui mettent l'eau à la bouche !

Le saumon fumé s'inscrit au cœur des nouvelles tendances liées à l'apéritif très apprécié des consommateurs. Ils permettent de faire la différence en proposant des amuse-bouche festifs, qui rompent avec le quotidien. Cette année, on retrouve ainsi le saumon fumé découpé en pétales ou en émincés tranchés dans le cœur du filet : des produits particulièrement adaptés à la confection d'amuse-bouche !

Les ateliers proposent des produits idéaux pour ces moments privilégiés. Verrines, brochettes, toasts, le saumon fumé se prête à toutes nos envies ! On le découvre en mini-tranches, tartares, bouchées et même en rillettes pour nous étonner et nous combler au moment de ces pauses conviviales.



D'authentiques retours aux sources

Les ateliers de fumaison répondent aux attentes d'authenticité des consommateurs avec la mise en valeur des fumages traditionnels. Les rayons accueillent ainsi cette année de nouveaux saumons fumés à la ficelle ainsi que des truites fumées au bois de hêtre, offrant des saveurs typiques renouant avec les racines de la fumaison. Les professionnels proposent ainsi de varier les plaisirs en diversifiant les bois de fumage : chêne, aulne, 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.

Des poissons de tous horizons

Les entreprises de fumaison française facilitent l'identification de l'origine de leurs poissons en proposant des points de repère clairs sur leurs emballages. Les Truites Fumées mettent ainsi en valeur leurs origines régionales : truites de Normandie, de Bretagne, des Pyrénées, d'Aquitaine ou de Charente. Le saumon fumé élargit également ses horizons à de nouvelles origines pour inviter les consommateurs à des explorations gustatives. Si le saumon fumé de Norvège reste bien entendu prédominant dans les produits proposés, il côtoie désormais de nombreuses autres origines, moins communes et même parfois d'exception : Irlande, Pacifique, Alaska, Islande, Écosse, Îles Féroé, Laponie, ou parfois même France.

Des associations de saveurs insolites

Afin de varier les plaisirs, les entreprises développent de nombreux produits associant le saumon et la truite fumés à des ingrédients inhabituels pour révéler de nouvelles saveurs. Le saumon se marie ainsi cette année à d'inattendues notes de whisky ou d'agrumes.



NUTRITION

UNE FAÇON SIMPLE ET SAVOUREUSE D'ABORDER LES MENUS DE FÊTES AVEC DES PROTÉINES DE LA MER !

(Sources : Dr Laurence Plumey, médecin-nutritionniste, pour les informations sur le saumon fumé – données Ciqual et fabricants pour la truite fumée)

Des protéines de très bonne valeur nutritionnelle

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

Le saumon et la truite fumés sont riches en protéines : 22 g pour 100 g de saumon fumé et 23,4 g pour 100 g de truite fumée⁸.

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 au plan nutritionnel.

Bon à savoir

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.

D'importantes quantités de vitamine D

La vitamine D liposoluble se trouve en quantité importante dans la chair des poissons gras. La truite fumée en contient environ 5,2 µg /100 g⁹ et le saumon fumé environ 5,45 µg/100g¹⁰ 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/jour¹¹, 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.

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

⁸ Source : Ciqual 2020 - <https://ciqual.anses.fr/#/aliments/26037/saumon-fume> ; <https://ciqual.anses.fr/#/aliments/27029/truite-d-elevage-fume>

⁹ Ciqual 2020 - <https://ciqual.anses.fr/#/aliments/27029/truite-d-elevage-fume>

¹⁰ Ciqual 2020 - <https://ciqual.anses.fr/#/aliments/26037/saumon-fume>

¹¹ ANSES 2016



Bon à savoir

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 !

Saumon fumé : naturellement riches 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

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 DHA¹². 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.

→ La truite fumée, a quant à elle, une teneur en oméga 3 établie à 0,9 g pour 100 g, dont 0,2 g d'EPA et 0,5 g de DHA¹³.

Des minéraux, des oligoéléments et des vitamines

Le saumon fumé est riche en Phosphore, Vitamine B3 et B6, et Vitamine D. Il est également une source d'Iode, de Potassium, de Vitamine B1 et E. Les vitamines¹⁴ et minéraux¹⁵ sont essentiels pour le bon fonctionnement de l'organisme.

¹² ANSES 2021 : <https://www.anses.fr/fr/content/les-lipides>

¹³ Données fabricant et Ciqual 2020 - <https://ciqual.anses.fr/#/aliments/27029/truite-d-elevage-fume>

¹⁴ ANSES 2012 : <https://www.anses.fr/fr/content/que-sont-les-vitamines>

¹⁵ ANSES 2017 : <https://www.anses.fr/fr/content/les-min%C3%A9raux>

Le saumon et la truite fumés sur le web et les réseaux sociaux :



Site internet : saumonfumeinfo.fr



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



Instagram : [@saumonfumeinfo](https://www.instagram.com/saumonfumeinfo)

En savoir plus sur l'ETF

L'ETF, Les Entreprises du Traiteur Frais, est une organisation professionnelle rassemblant actuellement 60 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 5,5 milliards d'euros pour 1 million de tonnes environ et qui emploie près de 18 000 collaborateurs.

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



Les entreprises du traiteur frais

Toute l'équipe ADOCOM - Service de Presse ETF
vous remercie de votre attention.

Tél : 01.48.05.19.00. – Courriel : adocom@adocom.fr

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



Les entreprises du traiteur frais

SAUMON ET TRUITE FUMÉS

 **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