Charte DU **SAUMON** ET DE LA **TRUITE** **FUMÉS EN FRANCE**



FUMÉ EN FRANCE

Édition 2024

La France a développé un vrai savoir-faire historique en matière de fabrication du Saumon et de la Truite Fumés, largement reconnu en Europe et dans le monde. Elle a également une longue tradition de consommation du Saumon et de la Truite Fumés, qui fait partie intégrante du patrimoine gastronomique français. Les Français sont en effet fans de Saumon et de Truite Fumés : ils sont 9 sur 10 à en consommer et 70% du Saumon et de la Truite Fumés proposés sur le marché français sont issus des ateliers de fumage hexagonaux.

Aujourd'hui, l'activité du Saumon et de la Truite Fumés représente dans l'Hexagone environ 3 000 collaborateurs. Elle fait appel à des compétences nombreuses et pointues où les différents métiers (approvisionneur, contrôleur matières premières, fileteurs, pareurs, saleurs, fumeurs, trancheurs) s'exercent au service de l'excellence du Saumon et de la Truite Fumés en France.

Les fumeurs français s'engagent à fournir les meilleurs produits aux consommateurs, tant sur le plan de la sécurité sanitaire que du plaisir gustatif, en prêtant à chaque instant une attention soutenue à leur processus de production : de la sélection des saumons et des truites jusqu'au conditionnement final du Saumon et de la Truite Fumés, puis leur distribution auprès du consommateur. Héritiers de procédés ancestraux, les ateliers de fumage français utilisent aujourd'hui des méthodes de salage et de fumage d'une très grande précision, permettant de produire du Saumon et de la Truite Fumés de qualité, conciliant habilement conservation optimale et goût savoureux.

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

LA FABRICATION EN FRANCE

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

UNE GESTION COMPLÈTE DE LA RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DE L'ACTIVITÉ

Exploitation durable et gestion responsable des ressources marines
Gestion responsable et maitrisée 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.

LA CHARTE SAUMON ET TRUITE FUMÉS EN FRANCE EN SYNTHÈSE

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 règlementations européennes, les fumeurs français s'engagent à ne pas s'approvisionner en saumons et truites ayant consommé une alimentation contenant :
- **des OGM,**
- **des protéines d'animaux terrestres (PAT).**

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

Avec les éleveurs : si l'élevage a lieu hors Union européenne, s'assurer qu'ils respectent des règles au moins équivalentes aux règles européennes en termes de :
- protection environnementale des sites d'élevage,
- alimentation provenant de ressources marines durablement gérées, comme par exemple avec l'IFFO (International Fishmeal and Fish oil Organisation),
- respect du bien-être animal.

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

ARTICLE II

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

Les fumeurs français s'engagent à :

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

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

ARTICLE III

La sécurité sanitaire maîtrisée et la traçabilité maximale assurée

Les fumeurs français s'engagent à :

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

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

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 fumés de haute qualité.

ARTICLE V

Les qualités nutritionnelles du saumon et de la truite préservées

Les fumeurs français s'engagent à :

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

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

Limiter la quantité de sel au minimum nécessaire à la conservation du poisson fumé ainsi qu'à son équilibre gustatif.

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

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

ARTICLE VI

La responsabilité 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 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.

Conception - Réalisation ADOCOM-RP

etf
Les entreprises du traiteur frais

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

LES SIGNATAIRES

DELPEYRAT – Delpierre – Groupe Aqualande – Guyader Gastronomie
Labeyrie – Petit Navire – Thai Union MerAlliance Armoric – Moulin de la Marche

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