



Les entreprises du traiteur frais

SAUMON FUMÉ EN FRANCE

LE SAUMON FUMÉ :

LA STAR INCONTOURNABLE DES REPAS DE FÊTE POUR PRÈS DE 70% DES FRANÇAIS !

Les Français sont de grands fans de saumon fumé : d'après la récente enquête menée par CSA pour les professionnels français du saumon fumé (ETF) au mois d'octobre, ils sont 9 sur 10 à en consommer¹. En 2016, le marché français en a ainsi proposé près de 38.000 tonnes, dont 80 % préparées et fumées en France. L'Hexagone possède en effet une longue tradition du fumage de poissons et figure parmi les plus importants pays producteurs de saumon fumé en Europe, avec 33.827 tonnes fabriquées en 2016. Jugé incontournable des fêtes de fin d'année par près de 7 Français sur 10 (68%), le saumon fumé s'invite également à de nombreuses autres occasions tout au long de l'année. 23% des consommateurs disent ainsi en savourer lorsqu'ils reçoivent des invités et 22% pour célébrer de *grandes occasions*. Avec ses qualités pratiques, gustatives et nutritionnelles, ce poisson festif a en effet tout pour plaire. Plus de 9 consommateurs sur 10 le jugent ainsi pratique et facile à consommer (95%), estiment qu'il s'agit d'un produit plaisir (94%) et savoureux (91%) et s'accordent à dire qu'il est riche en oméga 3 (92%).

Le saumon fumé : une tradition française ancestrale

Les ateliers de fumage français ont depuis longtemps développé le fumage du saumon qui remontait les cours d'eaux hexagonaux, en complément du poisson pêché en mer (harengs, maquereaux). Héritier de ce savoir-faire traditionnel, le saumon fumé en France est aujourd'hui préparé dans 28 PME françaises, qui emploient plus de 2 800 collaborateurs. En 2016, elles ont réalisé un chiffre d'affaires de 614 millions d'euros et proposé 80 % du saumon fumé vendu en France, sans compter les produits exportés vers nos voisins européens ou plus lointains. Pourtant, si la tradition du fumage en France est connue par 36% des Français, ils sont encore 1 sur 3 à méconnaître cette tradition.



¹ Enquête ETF/CSA – octobre 2017.



Des contrôles étroits pour une qualité exemplaire

Engagées pour la qualité, les entreprises de fumage prêtent une attention toute particulière à la provenance du poisson qu'elles préparent. Les saumons fumés sont étroitement surveillés tout au long de leur processus de production : depuis la ferme aquacole jusqu'au conditionnement. Les fumeurs français procèdent à une sélection rigoureuse des élevages avec lesquels ils travaillent dans le cadre de stricts cahiers des charges et se rendent régulièrement sur place pour vérifier leur conformité. Dans les ateliers, des contrôles réguliers sont effectués à toutes les étapes de la préparation du saumon et ce dès la livraison du poisson.

Produit d'excellence, le saumon fumé en France est soumis à des règles strictes. Il respecte notamment la norme AFNOR V 45-065 et le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène des poissons fumés. Le saumon fumé en France est ainsi d'une qualité exemplaire et, pour les Français qui connaissent cette tradition, il représente une garantie de fourniture d'emplois en France (55%) et de traçabilité (55%).

Une attention de chaque instant qui est un gage de confiance pour les Français. Parmi le tiers ayant entendu parler des efforts mis en œuvre par la profession, près de 3 sur 4 (74%) affirment en effet avoir davantage confiance dans les modes de production du saumon fumé en France.

Le saumon fumé répond à toutes les envies !

Le saumon fumé joue les invités de marque sur toutes les tables festives. Il faut dire qu'il sait s'adapter à toutes les occasions. Les professionnels de la fumaison proposent aujourd'hui une large gamme de produits pour les différentes envies festives des consommateurs. On le retrouve en tranches, des plus petites aux plus grandes, mais également en cœur de filet, lardons, médaillons, émincés, rillettes ... Ses origines sont multiples : il vient de Norvège, bien sûr, mais également d'Écosse, d'Irlande, des Iles Féroé ou encore d'Alaska... Il nous invite à de véritables voyages gustatifs avec les fumages traditionnels, des produits « nature » ou plus élaborés, comme le saumon fumé aromatisé (thym, citron, tomate basilic, aneth, baies ...), le carpaccio de saumon fumé, les sashimis de saumon fumé, etc. Le saumon fumé s'adapte ainsi à toutes les tendances culinaires. Il sait aussi bien répondre aux envies de consommation immédiate, sans préparation particulière, que se combiner à d'autres ingrédients pour créer de délicieuses recettes traditionnelles ou bien bousculer les codes de la gastronomie.

**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

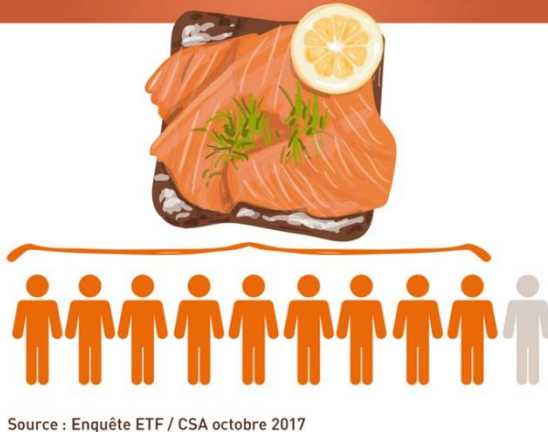
Qualification : Agence Certifiée OPQCM

Les Chiffres Clés du Saumon Fumé en France 2017

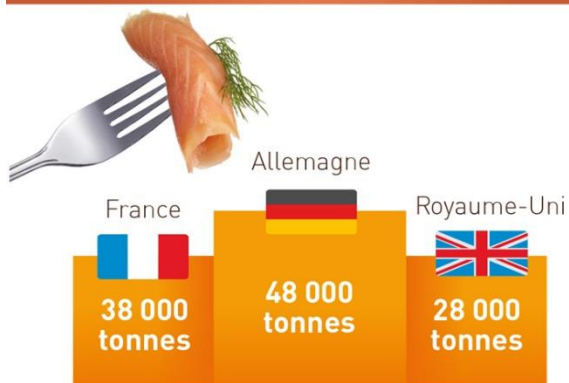
Un important rôle économique
en France



9 Français sur 10
consomment du Saumon Fumé



Consommation de Saumon Fumé
en volume en 2016



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



Le Saumon fumé : un mets festif

47 %
des consommateurs
en savourent durant
les fêtes de fin d'année



Source : Enquête ETF / CSA octobre 2017



23 %
lorsqu'ils reçoivent
des invités

22 %
pour de grandes
occasions





SOMMAIRE

ENQUÊTE

LE SAUMON FUMÉ AU MENU DE TOUTES LES OCCASIONS FESTIVES !

p.5

CHIFFRES

LA FRANCE : UN RÔLE CLÉ SUR LE MARCHÉ EUROPÉEN DU SAUMON FUMÉ

p.8

SAVOIR-FAIRE

LE SAUMON FUMÉ EN FRANCE : ON PEUT LUI FAIRE CONFIANCE !

p.10

NUTRITION

**LE SAUMON FUMÉ : ALLIÉ FRAÎCHEUR ET LÉGÈRETÉ
DES MENUS DE FÊTES**

p.14

DÉGUSTATION

COMMENT BIEN CHOISIR SON SAUMON FUMÉ ?

p.16

ENQUÊTE

LE SAUMON FUMÉ AU MENU

DE TOUTES LES OCCASIONS FESTIVES !

Enquête CSA menée du 5 au 12 octobre 2017 auprès d'un échantillon représentatif de 1000 Français de 18 ans et plus (pour les Entreprises du Traiteur Frais - ETF)

Le saumon fumé au menu de 9 Français sur 10

D'après l'enquête menée par CSA pour les Entreprises du Traiteur Frais (ETF), 90% des Français consomment du saumon fumé. La plupart des Français, 65%, disent en consommer occasionnellement, entre 3 à 4 fois par an (42%) et une fois par mois (23%). 22% des Français en consomment régulièrement : plusieurs fois par mois (16%), une fois par semaine (4%) et même plusieurs fois par semaine (1%).

9 Français sur 10
consomment du Saumon Fumé



Source : Enquête ETF / CSA octobre 2017

Le saumon fumé : invité de marque de toutes les fêtes

Le saumon fumé est un incontournable des fêtes ! Le saumon fumé est ainsi majoritairement consommé lors d'occasions festives, quelles qu'elles soient, par 58% des consommateurs. Si les fêtes de fin d'année restent une période privilégiée pour consommer du saumon fumé (47% des consommateurs en savourent durant cette période), le simple fait de recevoir des invités est également une occasion de proposer du saumon fumé pour 23%, au même niveau que les « grandes occasions », pour 22% des consommateurs.

Le Saumon fumé : un mets festif

47%
des consommateurs
en savourent durant
les fêtes de fin d'année



23%
lorsqu'ils reçoivent
des invités

22%
pour de grandes
occasions



Source : Enquête ETF / CSA octobre 2017

Le saumon fumé : produit de la mer star des fêtes de fin d'année

Le saumon fumé fait partie des produits de la mer préférés des Français pour les fêtes de fin d'année. Ils sont en effet 68% à le juger incontournable des fêtes de fin d'année, au même titre que les huîtres (68%), devant les autres produits festifs de la mer comme les crustacés (55%), les coquillages (39%) ou le homard (32%).

Les Français estiment également que le saumon fumé est un produit festif et raffiné (86%) et adapté à toute la famille (82%).



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

Les Français apprécient les nombreuses qualités du saumon fumé. Ils sont plus de 9 sur 10 à s'accorder à dire qu'il s'agit d'un poisson pratique et facile à préparer, à consommer (95%), qui fait plaisir (94%) et qui est savoureux, bon au goût (91%), ainsi que riche en oméga 3 (92%).

Ils sont également plus de 8 sur 10 à affirmer que le saumon fumé est riche en protéines (89%).

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



95 %
Pratique



94 %
Plaisir



92 %
Riche en
Oméga 3



91 %
Savoureux

Source : Enquête ETF / CSA octobre 2017

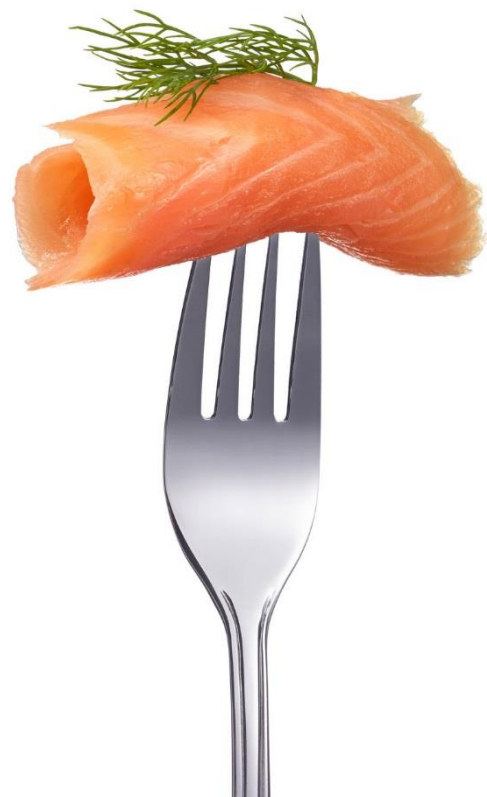


Une confiance renforcée pour les Français informés

Parmi le tiers de Français ayant entendu parler des efforts mis en œuvre par la profession, près de 3 sur 4 (74%) affirment que cette information renforce leur confiance envers les modes de production du saumon fumé.

La tradition du fumage en France connue par plus d'1 Français sur 3, mais...

Si 36% des Français disent connaître le savoir-faire traditionnel de la France en matière de fumage du saumon, **ils sont pourtant 1 sur 3 à confier ne pas savoir où est le plus souvent préparé le saumon fumé vendu en France**. 28% des Français pensent même qu'il est fumé dans le pays où il est pêché, 26% dans un autre pays et seuls 13% savent qu'il est majoritairement fumé en France.



Le saumon fumé en France : une garantie pour l'emploi et la traçabilité

Pour plus d'1 Français sur 2, le saumon préparé et fumé en France représente avant tout une garantie de fourniture d'emplois en France (55%) et de traçabilité (55%). Ils sont également plus de 4 sur 10 (42%) à estimer que le saumon fumé « Made in France » est un gage de sécurité sanitaire.



CHIFFRES

LA FRANCE : UN RÔLE CLÉ SUR LE MARCHÉ EUROPÉEN DU SAUMON FUMÉ

BON À SAVOIR : 80% des saumons fumés du marché sont issus d'ateliers français.

Des PME au cœur de la filière française du saumon fumé

(Source : Adepale)

Composée de 28 Petites et Moyennes Entreprises, la filière française du saumon fumé emploie près de 2 800 collaborateurs au total, soit une centaine en moyenne pour chacune d'entre elles.

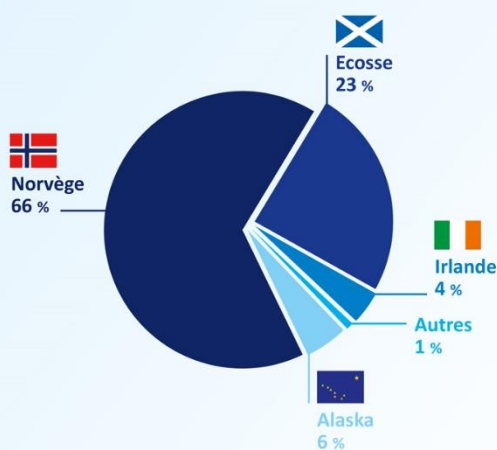
Ces PME ont réalisé, en 2016, un chiffre d'affaires de près de 614 millions d'euros et elles se répartissent les volumes ainsi :

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

Un important rôle économique en France



Répartition des origines du saumon mis en œuvre par les fumeurs en France en 2016



Près de 62 000 tonnes de saumon travaillées en France

(Source : Adepale)

Les ateliers de fumage français ont travaillé 62 000 tonnes de saumon en 2016 (quantités exprimées en équivalent poisson entier).

Les saumons travaillés (poissons entiers frais et filets frais) proviennent à 66 % de Norvège, à 23 % d'Écosse, à 6 % d'Alaska (saumon sauvage) et à 4 % d'Irlande (majoritairement du saumon bio).

La France au 2^e rang de la production européenne de saumon fumé

(Source : Estimations ADEPALE)

En 2016, la France a produit près de 33 827 tonnes de saumon fumé.

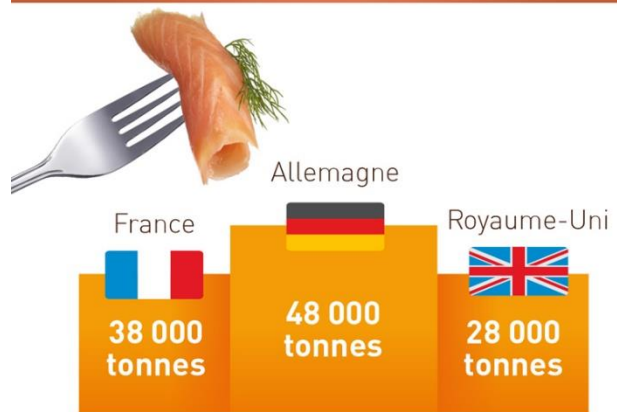
La France se situe au 2^{ème} rang de la production européenne, derrière la Pologne et devant le Royaume-Uni, la Lituanie et l'Allemagne et le Danemark (données 2016).

La France : au 2^{ème} rang de la consommation de saumon fumé en Europe

(Source : Adepale)

En 2016, 37 979 tonnes de saumon fumé ont été mises sur le marché français. La France est au 2^{ème} rang de la consommation de saumon fumé en Europe, derrière l'Allemagne (données 2016).

Consommation de Saumon Fumé en volume en 2016



Source : Adepale

2016 : +1,9% de consommation en valeur en magasins

En 2016, les consommateurs français ont confirmé leur fort engouement pour le saumon fumé : le marché en GMS a en effet réalisé de belles performances, affichant une croissance de 1,9% en valeur sur l'ensemble de l'année, dans un contexte globalement morose pour les produits festifs (source : Fabricants-Iri). Ces tendances se sont confirmées sur la période des fêtes, qui a affiché une performance de +1,1 % en valeur pour le mois de décembre, avec un pic à +8% sur les 2 dernières semaines qui représentent 67% du chiffre d'affaires du mois pour le rayon. Ce résultat est d'autant plus remarquable qu'il se compare à une année 2015 exceptionnelle qui avait confirmé le retour à la croissance du marché avec une augmentation des ventes en valeur de +5,6%.





SAVOIR-FAIRE

LE SAUMON FUMÉ EN FRANCE : ON PEUT LUI FAIRE CONFIANCE !

Saumon fumé en France : un savoir-faire historique

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 quasi-totalité du saumon disponible sur le marché français est fumé en France, à partir de poissons venus de Norvège, d'Écosse et d'Irlande pour le saumon d'élevage ou d'Alaska pour le saumon sauvage.



Des saumons strictement sélectionnés

Les saumons travaillés par les fumeurs de France, qu'ils soient d'élevages ou sauvages, sont issus d'une sélection rigoureuse. Les fabricants français ont une connaissance approfondie des fermes d'élevage qui les approvisionnent, en s'appuyant sur des procédures strictes de référencement de leurs fournisseurs. Ils se rendent sur place régulièrement pour mener des audits afin de s'assurer des bonnes pratiques des élevages et de vérifier leur conformité à leurs exigences.

La collaboration entre les éleveurs et les fumeurs est encadrée par la signature de cahiers des charges stipulant les engagements qualitatifs et les contrôles réglementaires couvrant l'intégralité de la vie du saumon : de l'écloserie jusqu'à la pêche.



Des contrôles à chacune des étapes de préparation

De l'arrivée des saumons dans les ateliers, entiers ou en filets, jusqu'à leur sortie, fumés et emballés, des contrôles sont effectués à toutes les étapes de la production.

À la livraison, en complément de la surveillance des résultats des autocontrôles demandés aux éleveurs, les fumeurs français effectuent leurs propres contrôles sur les saumons arrivés dans leurs ateliers.

À réception des poissons, ils contrôlent la qualité :

- état de fraîcheur,
- température à réception,
- teneur en matière grasse, etc.
- et effectuent des prélèvements pour vérifier la composition des poissons.

Les saumons sont ensuite étroitement contrôlés à chacune des étapes de la transformation :

- lors de leur filetage,
- lors des différentes étapes de salage, séchage, fumage, tranchage,
- ainsi qu'avant et après l'emballage.



La température des ateliers est maintenue aux environs de 8°C. S'agissant des températures des saumons eux-mêmes, elles restent inférieures à 2°C, tout au long du processus de transformation, excepté au moment du séchage/fumage où les filets atteignent la température de 22°C à 24°C, qui est celle du fumage à froid.

Haute surveillance pour une qualité exemplaire

Le fumage des saumons en France répond à des règles communes de bonnes pratiques professionnelles. Il respecte notamment la Norme AFNOR V 45-065 qui sert de référence, et par le Guide de Bonnes Pratiques d'hygiène pour les poissons fumés. Ce guide, conçu par les professionnels, évalué par l'ANSES, est validé par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), la Direction Générale de la Santé (DGS) et la Direction Générale de l'Alimentation (DGA). Il est publié aux Éditions des journaux officiels.

Les professionnels du Saumon Fumé participent également à la tenue d'une base de données pour évaluer la maîtrise sanitaire des centres d'élevage et d'abattage.

Une Commission technique permanente est également à leurs côtés. Sous l'égide de la Confédération des Industries de Traitement des Produits des Pêches Maritimes et de l'aquaculture (CITPPM), elle est notamment mobilisée pour valider collectivement, du point de vue de la sécurité sanitaire, toute modification essentielle de processus de transformation sur la base de résultats de programmes de recherche appropriés, menés par des organismes scientifiques de pointe (IFREMER, INRA, ANSES, ACTALIA, AERIAL, ENV, PFI...).

La Commission met également en place des plans de surveillance de la qualité sanitaire des matières premières et des produits finis.



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 rehausser 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 historique

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 :

L'Approvisionneur : il sélectionne les meilleures « fermes aquacoles », et les évalue en permanence pour assurer un niveau de qualité optimal et régulier.

Le Contrôleur matières premières : il contrôle les arrivages de saumons dans l'atelier de fumage. Il refuse 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 : DES QUALITÉS NUTRITIONNELLES ALLIÉES DE NOS MENUS DE FÊTES

Le Saumon Fumé au menu de l'équilibre nutritionnel

Les poissons et les produits de la pêche possèdent des qualités nutritionnelles précieuses qui en font des invités de choix des menus de toute la famille. Il est recommandé de consommer du poisson deux fois par semaine, dont une fois du poisson gras (comme le saumon).

Au-delà de ses caractéristiques gustatives savoureuses, le saumon fumé doit également son succès à ses nombreuses qualités nutritionnelles.

Nutriments, minéraux, vitamines, ... le saumon fumé présente en effet de multiples atouts contribuant à l'équilibre alimentaire. Il fait même partie de la seule famille d'aliments – les poissons dits « gras » – capables d'apporter Oméga 3 à longues chaînes et vitamine D.

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

De nombreuses qualités nutritionnelles

Des oméga 3

Naturellement riche en Oméga 3, le saumon fumé fait partie des poissons « gras » dont la consommation hebdomadaire est officiellement recommandée par le Programme National Nutrition Santé (PNNS).

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.

De la vitamine D

80% des adultes présentent un déficit en vitamine D, pourtant 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.

Une bonne nouvelle pour les Français : une seule tranche de saumon fumé assure 15 à 20 % de nos besoins quotidiens en vitamine D. En complément de la vitamine D, le saumon fumé contient également d'autres vitamines, ainsi que des minéraux et des oligoéléments.



Des protéines

Les protéines sont également caractéristiques du saumon fumé. Elles sont riches de quasiment tous les acides aminés essentiels nécessaires pour fabriquer nos propres protéines qui composent nos hormones et enzymes, nos anticorps et la structure même de nos cellules.

Une seule tranche de saumon fumé couvre 15 à 20 % de notre besoin quotidien en protéines.

Le mot de la nutritionniste

D^r Laurence Plumey, médecin nutritionniste, précise : « *Le saumon fumé est un délicieux poisson gras, très apprécié de tous, aux notes festives, s'accommodant de multiples façons : froid, chaud, en apéritif, en entrée, en plat*

Il a des qualités nutritionnelles incontestables qui en font un aliment incontournable au même titre que les autres poissons gras, car ils apportent ce qu'aucun autre aliment ne peut nous apporter : des Oméga 3 et de la vitamine D, dont on sait que les apports sont insuffisants pour la population adulte française. La consommation occasionnelle de saumon fumé est donc une excellente façon d'associer l'utile au festif et au gourmand ! »



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 que nous fumons 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 fêtes.

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**

Twitter : **@SaumonFumeInfo**

Merci pour la mention « Saumon fumé »

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

ADOCOM®-RP

AGENCE DOGNIN COMMUNICATION

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

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

Qualification : Agence Certifiée OPQCM