



ZI du Mouliot – Agroparc  
2 Allée Dominique Serres 32000 AUCH  
Tél : 05 62 58 22 12 | [contact@fumaison-occitane.fr](mailto:contact@fumaison-occitane.fr) | [www.fumaison-occitane.fr](http://www.fumaison-occitane.fr)  
N° SIRET : 831 957 477 00019 | Code APE : 1020 Z | TVA Intra-Communautaire FR72 831957477

---

## L'ENTREPRISE

---

Installée dans le département du Gers, la SCIC Fumaison Occitane est née de la reprise de la société Moose SmokeHouse qui avait développé une activité de fumage traditionnel. Suite au redressement judiciaire de celle-ci prononcé fin juin, un projet de reprise par les salariés a été présenté avec pour objectif le repositionnement de la chaîne de transformation du saumon fumé en un produit haut de gamme en direction des marchés cibles en France et en Europe.

Le projet a pour particularité d'être porté par les salariés actuels, détenteurs des compétences acquises dans l'entreprise existante. Ils ont été rejoints par les sociétaires d'Epistèmes, coopérative spécialisée dans les fonctions supports de l'entreprise (gestion, marketing, communication, développement).

Convaincu qu'il est possible d'entreprendre autrement, la seconde particularité de ce projet est d'avoir choisi la SCIC (Société Coopérative d'Intérêt Collectif) pour structure juridique. Les SCIC permettent aux acteurs locaux et aux habitants de s'impliquer dans le développement de leur territoire et d'apporter une réponse collective à un enjeu identifié.



© 2017 Jonas - Fumaison Occitane

**La proposition de reprise a été acceptée avec prise de possession au 13 septembre 2017. Une toute nouvelle équipe reprend donc en main la société sous forme d'une Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC)<sup>1</sup> sous le nom de FUMAIISON OCCITANE.**

Dans cette phase de démarrage, la nouvelle structure poursuit l'activité initiale à savoir le fumage de saumon. Très rapidement, en s'appuyant sur son savoir-faire, elle programmera la fumaison de poissons autres selon la demande de ses clients tel que l'esturgeon ou l'anguille. Et dès 2018, elle travaillera à la valorisation des chûtes et pertes à travers la création de nouveaux produits.

---

<sup>1</sup> <http://www.les-scic.coop>

---

## NOTRE PRODUIT : le saumon fumé

---

Le saumon est du type "salmo salar". Il provient d' Irlande, d'Ecosse ou de Norvège.

**Le saumon fumé à froid :** C'est le saumon fumé que tout le monde connaît, fumé selon les méthodes traditionnelles irlandaises :

- Salage : à la main et au sel sec durant 6 h à 7 h selon son épaisseur
- Rinçage puis séchage : 10mn de rinçage et de 30mn à 1h30 de séchage
- Fumage : 12h

Nous proposons 2 types de saumon fumé à froid pour chacune des origines:

- Le saumon pavé en 160 g, 500 g et filet
- Le saumon tranché en 100 g, 200 g, 500 g et filet

### Saumon fumé à chaud :

C'est un saumon fumé cuit, influencé par la tradition scandinave. Fumé en utilisant le même processus que pour le saumon traditionnel, il est avant fumage aromatisé par l'ajout de 5 baies (3 poivres, coriandre et baies roses) puis cuit à basse température après fumage (85°C pour une température à cœur de 58°C).

- Salage : à la main et au sel sec durant 1 h 30
- Rinçage + séchage : de 30 mn à 1h
- Fumage : 3h de fumage
- Cuisson : jusqu'à la température cible à cœur atteinte

Le saumon de Norvège est le saumon dont l'origine convient le mieux à cette méthode. Le saumon de Norvège est en effet plus gras car élevé plus haut en latitude par rapport à l'Ecosse ou Irlande. Ainsi, après cuisson, la chair est plus moelleuse qu'avec un saumon d'une autre origine.

---

## LA CONSERVATION DE NOS PRODUITS

---

**Le saumon est conditionné sous vide.**

**Date limite de consommation** (date garantie chez le client): 21 jours pour le saumon fumé à froid, 18 jours pour le saumon fumé à chaud. Il se conserve 3 jours après ouverture en l'enveloppant dans du film étirable afin d'éviter la présence d'air. Le film doit coller au produit et doit le recouvrir entièrement. Il est également possible de le mettre sous-vide et de le conserver une dizaine de jour.

**Congélation (domestique) :** Tous nos produits sont frais (garanti sans congélation). Il est donc possible de les mettre directement au congélateur avec son emballage d'origine. Dans le cas contraire, il faut envelopper l'aliment dans du film étirable (même procédé que pour la conservation) puis dans du papier aluminium pour ne pas que le saumon "brûle" à cause du froid.

---

## QUELQUES CONSEILS POUR SA DEGUSTATION

---

**« Une bonne dégustation passe par un bon découpage. »**

Bien découper son pavé fumé à froid va permettre de :

- Jouer sur le goût (chaque partie du saumon a une saveur différente)
- Montrer qu'il existe 3 goûts différents selon le découpage utilisé
- Montrer qu'il est possible de « snacker » le saumon (faire sauter très rapidement les 2 côtés du saumon sur une poêle très chaude)

**Plusieurs types de découpes sont possibles**

### Découpage courant du pavé

---

C'est une découpe traditionnelle scandinave. Le saumon est découpé en cubes (ou dés).

La découpe permet de voir le saumon dans son ensemble, la couche de fumaison et le cœur du produit. Une information de gourmandise est transmise avant même que la personne ait le produit en bouche.

Cette découpe permet d'avoir le goût authentique du saumon en bouche et de révéler toute la densité gustative du saumon

*Découper le saumon dans la largeur en bande de 2cm puis couper les bandes de saumon en dés.*

### Découpage latéral du pavé

---

C'est une découpe précise. Elle permet de découvrir 2 goûts/saveurs grâce à la technique utilisée.

Cette découpe permet de découvrir 2 goûts/saveurs différents :

- La partie supérieure est plus fumée, salée et donc plus forte en bouche
- La partie inférieure est peu fumée et donc plus douce en bouche (à faire déguster en premier).

Cette découpe permet aussi de travailler le saumon de plusieurs façons ;

### Découpage du « lardon »

---

Le « Lardon » correspond aux côtés du pavé et à la queue.

Cette découpe permet d'avoir un goût très prononcé, très fumé. Il est possible de l'utiliser pour cuisiner, afin d'avoir un goût plus subtil au niveau gustatif. Il remplacera également parfaitement le lardon « jambon ».

**« La découpe va mettre en exergue les saveurs gustatives du saumon. »**

## **Découpage dans la longueur** (uniquement pour le saumon fumé tranché) :

---

C'est une découpe permettant de goûter au produit en dissociant les saveurs. La finesse de ces tranches accentue le goût unique du saumon. Les tranches découpées vont fondre en bouche prouvant ainsi la qualité du produit.

## **Pour le saumon fumé à chaud**

---

Découper le saumon en lamelle ou en dés, puis tiédir les morceaux au micro-onde entre 15 et 25 secondes (attention à ne pas le recuire).

*Il est important de découper le saumon avant de le tiédir sinon le saumon va s'effriter au moment de la découpe*

Cette découpe permet :

- de découvrir une nouvelle saveur du saumon
- d'avoir un saumon plus fondant, plus moelleux, plus goûteux en fonction de sa température de consommation
- d'accentuer le goût et les saveurs des 5 baies

*Ce saumon s'accompagne parfaitement avec des féculents comme des pâtes fraîches ou des pommes de terre.*

---

**Le goût est nettement meilleur si la découpe est faite juste avant la consommation.**

**Il faut donc découper le saumon au fur et à mesure que l'on déguste.**

---

---

# LA PRODUCTION : Les étapes de la transformation

---

## 1 / Le Salage (6 à 7 heures)

Salage à la main et au sel sec. Cette étape est primordiale car elle conditionne la durée de vie du produit. Il a également plusieurs intérêts :

- Il élimine en partie l'eau constituée dans le saumon
- Il contribue à limiter la décoloration du produit
- Il garantit un raffermissement des chairs
- Il attribue une certaine saveur au saumon

Les filets de poisson sont posés à plat, côté peau sur grille. Puis, ils sont recouverts d'une très fine couche de sel sec sur une partie de la chair. Le sel sec est un sel fin qui est non traité par rapport à celui de la consommation courante. Sa pénétration est rapide et permet d'harmoniser le goût de sel dans le filet.

## 2 / Le Rinçage

Nous utilisons un jet d'eau doux dédié à cela afin de ne pas abîmer les filets. Posés sur la même grille, le rinçage se fait sur tous les filets jusqu'à ne plus voir de sel.

## 3 / Le Séchage

L'intérêt du séchage est de réduire la quantité d'eau restante dans le saumon ce qui va faciliter la pénétration du fumage et de promouvoir la conservation du produit.

La durée de séchage est variable selon la saison. En été, il va durer 30 min à 1h et, en hiver, le temps consacré à cette étape varie entre 1 h et 1 h 30.

Il est important de ne pas faire sécher trop longtemps les filets sinon une croûte se crée. Tout comme, un séchage insuffisant limiterait la pénétration de la fumée lors du fumage. Lors de ce séchage, il est donc primordial de surveiller régulièrement, visuellement et physiquement, les filets de saumon.

## 4 / Le Fumage (12 h pour le fumé à froid et 3 h pour le fumé à chaud)

Une fois salé et séché, le saumon est soumis à l'action de la fumée provenant de la sciure de bois de hêtre préalablement humidifiée à 25% environ.

### **Parlons de notre fumage :**

**Un générateur extérieur :** Présence d'une trémie composée de sciure de bois de hêtre humidifiée pour éviter les flammes et ainsi générer de la fumée. Ce procédé va permettre à la fumée de se déplacer jusqu'à la chambre de fumage.

**Un fumoir :** La fumée arrive du générateur et se diffuse dans le fumoir par les côtés. Ce dernier est tempéré à 25°C grâce à la présence d'une sonde. Le panneau de contrôle, situé devant la machine, permet manuellement de maîtriser le taux d'humidité, la température et le fumage au sein du fumoir.

En diffusant la fumée par les côtés, celle-ci est répartie de façon homogène. Elle fait une boucle au sein du fumoir avant de se diriger vers la cheminée de sortie. La circulation de la fumée va réduire le dépôt de particules sur les filets de saumon, permettant ainsi de ne pas avoir d'acidité à la dégustation.

Les saumons sont fumés à plat sur des grilles. La fumaison est progressive et lente, permettant ainsi d'obtenir une homogénéité de fumage et donc d'obtenir un produit de qualité. Notre procédé se rapproche de la technique traditionnelle « à la ficelle ». Nous conservons ainsi d'avantage d'onctuosité et une subtile harmonie des goûts et saveurs.

## **5 / Repos et pénétration (48 h )**

Sortie du fumoir, les saumons sont mis au repos dans une chambre froide dédiée (0 à 2°C) pour amener la température des saumons à une température inférieure à 4°C en moins de 2 heures.

La fumée est fixée sur la partie supérieure du saumon créant ainsi une couche de fumaison. Un temps de repos de 48 heures est nécessaire à la pénétration du fumage jusqu'au cœur du saumon. De plus, il serait impossible d'enlever la peau du saumon et donc de procéder aux étapes suivantes si ce délai n'était pas respecté.

## **6 / Le Pelage**

Nous utilisons une machine permettant de retirer la peau sans abîmer le filet et sans faire de gaspillage. Elle ne s'utilise pas pour les saumons fumés à chaud.

## **7 / Le Tranchage ou le découpage**

Pour le tranchage des filets, une trancheuse automatique est utilisée. Il est possible d'ajuster l'épaisseur des tranches grâce à l'automatisation régulée de cette découpe. Pour le découpage des pavés, ce procédé se fait manuellement et au couteau.

## **8 / La Pesée et mise sous vide**

La pesée va permettre de préparer les quantités quasi exactes de saumon pour les commandes.

## **9 / L'Etiquetage**

L'étiquetage permet aux consommateurs de connaître la composition du produit, les valeurs nutritionnelles, la quantité, le numéro de lot et sa date de limite de consommation assurant l'existence d'une traçabilité.

---

## FAQ

---

### Le saumon sauvage est meilleur que le saumon d'élevage ?

Tout dépend de quel élevage nous parlons. Plusieurs critères sont à prendre en compte pour définir un élevage de qualité :

- **L'environnement** : Elevage en pleine mer. L'eau Atlantique est classée la meilleure qualité possible (A1). Il y a des courants marémoteurs permettant aux poissons de "lutter" et nager ce qui est bénéfique pour sa chair.
- **La densité** : dans les piscicultures, il ne faut pas dépasser un certain quota de saumons.  
Bio : 2 à 3 saumons pour 1m<sup>3</sup> d'eau, soit 15 kg à 20 kg au m<sup>3</sup> dans le bassin  
Ecosse : 4-5 saumon pour 1m<sup>3</sup> d'eau, soit 30 kg au m<sup>3</sup> dans le bassin
- **La nourriture** : elle dépend des 2 premiers facteurs et doit donc être adaptée. Une alimentation naturelle par les organismes vivants tels que le plancton, krill (petite crevette) et alimentation humaine à base de hareng, maquereau, crevette.

### D'où vient la couleur du saumon ?

La couleur du saumon change suivant la nourriture donnée au moment de l'élevage (ex : si des crevettes sont données, le saumon sera plus rose). Sa couleur n'a pas d'impact sur la qualité du saumon. Dans nos produits, aucun colorant n'est ajouté car nous utilisons la technique traditionnelle irlandaise où toutes les étapes sont respectées : salage, rinçage, séchage, fumage, repos, pelage, tranchage ou découpage, pèse, mise sous vide et étiquetage.

### Quelles sont les valeurs nutritionnelles du saumon fumé ?

Le saumon présente de multiples atouts contribuant à notre équilibre alimentaire. Il contient des Oméga 3, des vitamines D. **1 tranche de saumon fumé de 35g couvre en grande partie nos besoins journaliers en Oméga 3 ainsi que 15 à 20% de nos exigences quotidiennes en vitamine D.**

**A noter que le saumon est un poisson plus ou moins gras selon sa provenance.** Le saumon de Norvège est plus gras que les saumons d'Irlande ou d'Ecosse car l'eau est plus froide.

