

A close-up photograph of a fisherman's hands and arms. He is wearing a blue, heavy-duty jacket with a dark cuff. He is holding a thick, light green rope with a wooden handle. A fishing net is visible, extending from the rope. The background is a blurred sea and sky. The text 'FUMETTE' is overlaid in large, white, serif font across the center. Below it, 'POISSONS FUMÉS DU CAP-FERRET' is written in a smaller, white, sans-serif font. At the bottom, 'DOSSIER DE PRESSE 2020' is written in a white, sans-serif font.

# FUMETTE

POISSONS FUMÉS DU CAP-FERRET

DOSSIER DE PRESSE 2020

**Fumette, le premier fumoir artisanal de poissons du Bassin d'Arcachon, a ouvert ses portes à Lège-Cap Ferret (33) fin 2019. Nos valeurs : pêche durable, direct pêcheur, espèces locales.**

## SOMMAIRE

Qui sommes-nous ?.....	3
Valeurs.....	4
Savoir-faire artisanal.....	6
Nos poissons fumés.....	9
Où trouver nos produits ?....	14
Contact.....	14





## QUI SOMMES-NOUS ?

**Fumette, c'est l'histoire d'une reconversion improbable, celle d'une responsable marketing et d'un directeur commercial désormais artisans-fumeurs de poissons locaux !**

Fumette, le premier fumoir artisanal de poissons du Bassin d'Arcachon voit le jour fin 2019 à Lège-Cap Ferret (33) sous l'impulsion de Bénédicte Baggio et Julien Marcotte.

Originnaire de La Rochelle (17), Bénédicte est passionnée de produits du terroir, auteur culinaire et blogueuse food ([my little spoon](#)). Elle a travaillé 10 ans dans la communication et le marketing digital à Bordeaux, notamment en tant que responsable marketing digital à La Cité du Vin.

Breton d'origine, Julien est passionné de voile, de surf et de pêche, il habite au Cap Ferret et vient de tourner la page d'une carrière commerciale dans le tourisme à Bordeaux (Bordeaux River Cruise, Bordovino).

Tous deux ont l'envie d'entreprendre et d'écrire une page nouvelle. Ils se réunissent autour d'un même projet : fonder le premier fumoir artisanal de poissons du Bassin d'Arcachon.

Leur ambition : proposer des poissons fumés de qualité, issus de la pêche locale.

Leurs valeurs : pêche durable, sélection des espèces abondantes, approvisionnement local, savoir-faire artisanal autour des techniques de conservation ancestrales, circuits courts.

Ici commence l'aventure de Fumette. La suite reste à écrire !

# VALEURS

## Des poissons sauvages issus de la pêche durable

Pour l'approvisionnement de nos poissons sauvages, nous sélectionnons les pêcheurs avec lesquels nous travaillons selon des critères de pêche durable :

- Petits bateaux de moins de 12 mètres
- Sorties à la journée
- Pas plus de 3 marins à bord
- Techniques de pêche passives et sélectives : filets maillants, lignes

## Direct pêcheurs

Nous travaillons au maximum avec les pêcheurs artisans du Cap Ferret, sans aucun intermédiaire. Les avantages de ce parti pris :

- une plus grande traçabilité de notre matière première
- un délai plus court entre la pêche et la transformation du poisson, donc une matière première plus fraîche
- une juste rémunération des pêcheurs artisans locaux

Cela implique également de recevoir notre matière première entière, que nous transformons intégralement au sein de notre laboratoire.



## Des espèces locales en abondance

Nous nous concentrons sur des espèces de poissons dont le stock n'est pas menacé, qui ne souffrent pas de surpêche et nous évitons les périodes de reproduction des espèces fragiles.

La fumaison est pour nous un moyen de valoriser des espèces de poissons méconnues ou peu nobles, afin d'encourager les consommateurs à une plus grande diversité dans la sélection des espèces consommées.

Basés au Cap Ferret en Gironde (33), nous avons à cœur de ne travailler que des espèces pêchées localement :

- sur le Bassin d'Arcachon pour le mullet noir et la dorade,
- au large des passes du Bassin pour des espèces comme le maigre et le bar,
- jusque dans le Golfe de Gascogne selon les saisons pour des espèces comme le maquereau et la bonite.

## Des poissons d'élevage locaux, labellisés agriculture biologique

Nous avons fait le choix de ne pas travailler le saumon d'élevage, mais de proposer une truite labellisée Agriculture Biologique élevée dans les Pyrénées ariégeoises, au lac de Montbel (09). Sa chair est naturellement nacrée, sans apport de carotène.

## La question de l'emballage

Nos poissons fumés sont conditionnés sous vide, afin de proposer une date limite de consommation (DLC) de 21 jours. En toute transparence, nous aurions préféré nous affranchir du plastique, bien conscients notamment de l'impact de celui-ci sur les océans et sur les poissons. A notre connaissance, aucune autre matière ne garantit d'aussi bonnes conditions de conservation que le plastique, quand il est question de denrée humide comme le poisson.

Nous proposons cependant la commercialisation de nos poissons fumés sur demande ou dans certains circuits de vente (boutique-atelier, marchés...) dans du papier paraffiné recyclable avec une DLC de 4 jours.

Dans tous les cas, nous limitons le suremballage au maximum et restons attentifs aux alternatives au plastique qui nous l'espérons ne tarderont pas à apparaître sur le marché.



# SAVOIR-FAIRE ARTISANAL

La fumaison et la salaison sont des procédés de conservation ancestraux. A l'époque où le froid artificiel n'existait pas pour le stockage et le transport du poisson frais, celui-ci était conservé grâce à la salaison et à la fumaison.

Aujourd'hui, les enjeux ne sont plus les mêmes et si nous, chez Fumette, nous avons fait le choix de saler et fumer nos poissons, c'est d'abord par amour du produit ! Nous avons à cœur de proposer avant tout de bons poissons fumés locaux, néanmoins nous sommes conscients que leur durée de conservation augmentée facilitera la vie de nos consommateurs.

Nous avons également l'ambition d'utiliser la fumaison pour valoriser des espèces de poissons méconnues ou peu consommées, et d'en faciliter l'accès. Un joli pari pour la diversification des espèces !

## Comment fumer du poisson ?

La fumaison de nos poissons se fait au sein de notre laboratoire de Lège-Cap Ferret. C'est un procédé artisanal qui prend du temps, de la patience et de la passion !

## La préparation du poisson

Nous recevons les poissons fraîchement pêchés la plupart du temps entiers. Nous les transformons manuellement au sein du laboratoire :

- nous écaillons
- nous vidons
- nous levons les filets
- nous parons
- nous désarêtons à la main à la pince à épiler chaque filet !





### **Le salage du poisson**

Nous travaillons en direct avec un saunier de l'île de Ré basé à Saint-Clément-des-Baleines (17). Le poisson est salé quelques heures en chambre froide. Le sel remplace l'eau dans les cellules du poisson, ce qui permet grâce à cette « cuisson » de le conserver plus longtemps et d'éliminer les bactéries.

Après rinçage du sel, le poisson subit une phase de séchage en chambre froide.

### **Le fumage à froid du poisson**

L'étape de la fumaison est primordiale pour le goût du poisson fumé, même si la fumaison est légère et aromatique. Nous fumons nos poissons à froid, à une température n'excédant pas 24°C, pour ne pas cuire le poisson.

Nous utilisons une base de bois de hêtre issu de forêts gérées durablement, en n'excluant pas l'apport non majoritaire d'essences de bois plus aromatiques comme le genévrier, le laurier, le pin ou les sarments de vigne.

Après la fumaison, une phase de maturation en chambre froide permettra au poisson de développer toutes ses qualités aromatiques.

Notre engagement d'artisans-fumeurs : par un salage et un fumage légers, nous souhaitons préserver au maximum le goût originel du poisson.

### **Le respect des normes sanitaires et la question de la congélation du poisson**

Conscients de la fragilité de notre matière première et de notre responsabilité de producteur, nous avons conçu un outil de production professionnel répondant à toutes les obligations sanitaires en vigueur.

### **Pourquoi ne peut-on pas congeler nos poissons fumés ?**

Nous avons l'obligation sanitaire de surgeler nos poissons sauvages, afin d'éliminer les éventuels parasites comme l'anisakis, qui peuvent se développer dans les viscères de certains poissons. Nous utilisons à cet effet une cellule de surgélation, qui amène le poisson à -35°C en quelques minutes, sans que les molécules d'eau n'aient le temps d'éclater, ce qui garantit la préservation de la qualité de la chair et n'impacte pas la fermeté du poisson fumé.

### **Les qualités nutritionnelles du poisson préservées**

La salaison et la fumaison n'altèrent pas les qualités nutritionnelles originelles du poisson, comme les oméga-3. Nous donnons donc à nos clients une occasion supplémentaire de consommer de bonnes protéines animales tout en se régalant ! Et cela marche très bien aussi auprès des enfants !

Nous avons également fait tester nos poissons fumés en laboratoire, aucune particule de fumée HAP (hydrocarbures aromatiques polycycliques) n'a été détectée.

# NOS POISSONS FUMÉS

## Le mullet noir fumé (nature ou piment d'Espelette\*)

### Origine :

Zone de pêche : Bassin d'Arcachon (zone ANE)

Type de bateau : petit bateau

Méthode de pêche : filet maillant

### Transformation :

Tous nos poissons sont transformés au sein de notre laboratoire de Lège-Cap Ferret (33).

Salage au sel de l'île de Ré d'Eloi Keller, saunier à Saint-Clément des Baleines (17)

Fumage à froid au bois de hêtre

### Ingrédients :

Mulet noir nature : mullet noir (mugil capurri), sel de l'île de Ré (3%)

Mulet noir piment d'Espelette\* : mullet noir (mugil capurri), sel de l'île de Ré (3%), piment d'Espelette\* (1%)

Allergène : poisson

### Conditionnement :

Sous-vide

Date Limite de Consommation (DLC) : 21 jours

Poids : pavé de 120g environ ou filet de 250g environ

### Conservation :

A conserver au frais entre 0°C et 4°C

Ne pas recongeler : la réglementation impose une congélation de tous les poissons sauvages fumés d'au moins 48 h à -20° C.

### Prix de vente conseillé :

Mulet noir nature : 66,00€ TTC / kilo

Mulet noir au piment d'Espelette\* : 70,00€ / kilo

\* produit issu de l'agriculture biologique



## La truite fumée\*

### Origine :

Elevée dans les Pyrénées ariégeoises à Montbel (09)

Produit issu de l'Agriculture biologique – FRBIO-01

### Transformation :

Tous nos poissons sont transformés au sein de notre laboratoire de Lège-Cap Ferret (33).

Salage au sel de l'île de Ré d'Eloi Keller, saunier à Saint-Clément des Baleines (17)

Fumage à froid au bois de hêtre

Ingrédients : truite arc-en-ciel\* (*Oncorhynchus mykiss*), sel de l'île de Ré (3%)

Allergène : poisson

### Conditionnement :

Sous-vide

Date Limite de Consommation (DLC) : 21 jours

Poids : pavé de 150g environ ou filet de 400g environ

### Conservation :

A conserver au frais entre 0°C et 4°C

Ne pas recongeler : la réglementation impose une congélation de tous les poissons d'au moins 48 h à -20° C.

### Conseils de consommation :

Coupez-la en tranches fines le long de la peau, dégustez-la nature ou avec une pointe de citron, un bon pain et un bon beurre. Partagez-la à l'apéro, faites-en la star de votre brunch ou l'acteur principal de votre salade.

### Prix de vente conseillé :

73,00€ TTC / kilo



\* produit issu de l'agriculture biologique

## Le maigre de ligne fumé

### Origine :

Zone de pêche : le long des côtes aquitaines (zone ANE)  
Type de bateau : petit bateau, ligneur  
Méthode de pêche : ligne

### Transformation :

Tous nos poissons sont transformés au sein de notre laboratoire de Lège-Cap Ferret (33).  
Salage au sel de l'île de Ré d'Eloi Keller, saunier à Saint-Clément des Baleines (17)  
Fumage à froid au bois de hêtre

Ingrédients : maigre (*Argyrosomus regius*), sel de l'île de Ré (3%)  
Allergène : poisson

### Conditionnement :

Sous-vide  
Date Limite de Consommation (DLC) : 21 jours  
Poids : pavé de 100g environ

### Conservation :

A conserver au frais entre 0°C et 4°C  
Ne pas recongeler : la réglementation impose une congélation de tous les poissons sauvages fumés d'au moins 48 h à -20° C.

### Prix de vente conseillé :

120,00€ TTC / kilo

## Le bar de ligne fumé

### Origine :

Zone de pêche : dans les passes du Bassin d'Arcachon (zone ANE)  
Type de bateau : petit bateau  
Méthode de pêche : ligne à main

### Transformation :

Tous nos poissons sont transformés au sein de notre laboratoire de Lège-Cap Ferret (33).  
Salage au sel de l'île de Ré d'Eloi Keller, saunier à Saint-Clément des Baleines (17)  
Fumage à froid au bois de hêtre

Ingrédients : bar (*Dicentrarchus labrax*), sel de l'île de Ré (3%)  
Allergène : poisson

### Conditionnement :

Sous-vide  
Date Limite de Consommation (DLC) : 21 jours  
Poids : pavé de 100g environ

### Conservation :

A conserver au frais entre 0°C et 4°C  
Ne pas recongeler : la réglementation impose une congélation de tous les poissons sauvages fumés d'au moins 48 h à -20° C.

### Prix de vente conseillé :

150,00€ TTC / kilo

## La dorade fumée

### Origine :

Zone de pêche : Bassin d'Arcachon (zone ANE)

Type de bateau : petit bateau

Méthode de pêche : filet maillant

### Transformation :

Tous nos poissons sont transformés au sein de notre laboratoire de Lège-Cap Ferret (33).

Salage au sel de l'île de Ré d'Eloi Keller, saunier à Saint-Clément des Baleines (17)

Fumage à froid au bois de hêtre

Ingrédients : dorade grise (*Spondyliosoma cantharus*), sel de l'île de Ré (3%)

Allergène : poisson

### Conditionnement :

Sous-vide

Date Limite de Consommation (DLC) : 21 jours

Poids : filet de 140g environ

### Conservation :

A conserver au frais entre 0°C et 4°C

Ne pas recongeler : la réglementation impose une congélation de tous les poissons sauvages fumés d'au moins 48 h à -20° C.

### Prix de vente conseillé :

78,00€ / kilo



## Le maquereau fumé

### Origine :

Zone de pêche : le long des côtes aquitaines (zone ANE)

Type de bateau : petit bateau

Méthode de pêche : filet maillant

### Transformation :

Tous nos poissons sont transformés au sein de notre laboratoire de Lège-Cap Ferret (33).

Salage au sel de l'île de Ré d'Eloi Keller, saunier à Saint-Clément des Baleines (17)

Fumage à froid au bois de hêtre

Ingrédients : maquereau (*Scomber scombrus*), sel de l'île de Ré (3%)

Allergène : poisson

### Conditionnement :

Sous-vide

Date Limite de Consommation (DLC) : 21 jours

Poids : filet de 80g environ

### Conservation :

A conserver au frais entre 0°C et 4°C

Ne pas recongeler : la réglementation impose une congélation de tous les poissons sauvages fumés d'au moins 48 h à -20° C.

### Prix de vente conseillé :

52,00€ / kilo





## OÙ TROUVER NOS POISSONS FUMÉS ?

### La boutique de l'atelier Fumette

13 avenue du Grand Crohot  
33950 Lège-Cap Ferret

La boutique est ouverte du mercredi au samedi de 11h à 13h et de 17h à 19h.

### E-shop Fumette

<https://www.fumette-capferret.com/boutique/>

### Revendeurs

Liste à consulter sur notre site web <https://www.fumette-capferret.com/contact/>

## NOUS CONTACTER

Bénédicte Baggio [benedicte@fumette-capferret.com](mailto:benedicte@fumette-capferret.com)

Julien Marcotte [julien@fumette-capferret.com](mailto:julien@fumette-capferret.com)

Contact grand public [contact@fumette-capferret.com](mailto:contact@fumette-capferret.com)

[www.fumette-capferret.com](http://www.fumette-capferret.com)

Facebook : <https://www.facebook.com/fumettecapferret/>

Instagram : <https://www.instagram.com/fumettecapferret/>

LinkedIn : <https://www.linkedin.com/company/fumette-cap-ferret/>

*Crédits photos : Romain Pedeboscq*