

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 green rope with a wooden bobber. A fishing net is visible in the foreground. The background is a blurred body of water.

FUMETTE

POISSONS FUMÉS DU CAP-FERRET

DOSSIER DE PRESSE 2021

FUMETTE, LE PREMIER FUMOIR
ARTISANAL DE POISSONS DU
BASSIN D'ARCACHON, A OUVERT
SES PORTES À LÈGE-CAP FERRET (33)
EN JANVIER 2020.

NOS VALEURS : PÊCHE DURABLE,
DIRECT PÊCHEUR, ESPÈCES LOCALES.

SOMMAIRE

| | |
|-------------------------------|----|
| Qui sommes-nous ?..... | 3 |
| Valeurs..... | 4 |
| Savoir-faire artisanal..... | 6 |
| Les poissons fumés..... | 9 |
| Où trouver les produits ?.... | 16 |
| Contact..... | 16 |





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 en janvier 2020 à Lège-Cap Ferret (33) sous l'impulsion de Bénédicte Baggio et Julien Marcotte.

Originaire 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 ses poissons sauvages, Fumette sélectionne les pêcheurs avec lesquels l'entreprise travaille 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

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

- une qualité de poisson exceptionnelle
- une plus grande traçabilité de la 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 la matière première entière, que l'équipe Fumette transforme intégralement au sein de son laboratoire.

Quand leur pêche n'est pas suffisante, Fumette achète dans les criées locales entre Saint-Jean-de-Luz et La Cotinière, en respectant toujours le même cahier des charges quant au type de bateau et à la méthode de pêche.



Des espèces locales en abondance

Fumette se concentre sur des espèces de poissons dont le stock n'est pas menacé, qui ne souffrent pas de surpêche, en évitant les périodes de reproduction des espèces fragiles.

La fumaison est 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), Fumette a à cœur de ne travailler que des espèces pêchées localement :

- dans 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 le thon germon.

Des poissons d'élevage locaux, labellisés Agriculture Biologique

Fumette a 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.

L'entreprise est d'ailleurs certifiée Agriculture Biologique par l'AFNOR (FR-BIO-21).

La question de l'emballage

Les poissons fumés Fumette sont conditionnés sous vide, afin de proposer une date limite de consommation (DLC) de 21 jours. En toute transparence, l'entreprise aurait préféré s'affranchir du plastique, bien consciente notamment de l'impact de celui-ci sur les océans et sur les poissons. A sa 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.

Fumette propose cependant la commercialisation de ses poissons fumés sur demande ou dans certains circuits de vente (boutique-atelier, marchés...) dans du papier paraffiné recyclable avec une DLC de 7 jours.

Dans tous les cas, Fumette limite le suremballage au maximum et reste attentive aux alternatives au plastique qui, espérons-le, 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 Fumette a fait le choix de saler et fumer ses poissons, c'est d'abord par amour du produit ! L'équipe a à cœur de proposer avant tout de bons poissons fumés locaux, tout en étant conscients que leur durée de conservation augmentée facilitera la vie des consommateurs.

L'entreprise a 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 !

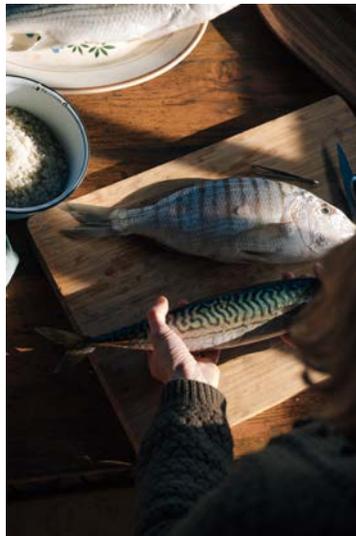
Comment fumer du poisson ?

La fumaison des poissons se fait au sein du 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

Les poissons fraîchement pêchés sont livrés entiers. Ils sont transformés manuellement au sein du laboratoire :

- écaillage
- vidage
- levée en filets
- parage
- desarêtage à la main à la pince à épiler !





Le salage du poisson

Fumette travaille 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. Les poissons sont fumés à froid, à une température n'excédant pas 24°C, pour ne pas cuire le poisson.

Fumette utilise 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

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

Pourquoi ne peut-on pas congeler les poissons fumés ?

Fumette a l'obligation sanitaire de surgeler ses poissons sauvages, afin d'éliminer les éventuels parasites comme l'anisakis, qui peuvent se développer dans les viscères de certains poissons. Une cellule de surgélation 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. Il sera ensuite conservé au moins 48h à -20°C.

Les qualités nutritionnelles du poisson préservées

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

Les poissons fumés Fumette ont été testés en laboratoire, aucune particule de fumée HAP (hydrocarbures aromatiques polycycliques) n'a été détectée.

LES POISSONS FUMÉS

Comment consommer les poissons fumés Fumette ?

Pas besoin d'attendre les fêtes de fin d'année pour consommer les poissons fumés Fumette ! Le prochain apéro entre copains, le prochain brunch ou tout simplement le prochain repas léger sera l'occasion idéale.

- **A l'apéritif** : coupé en fines tranches, servi sur une planche avec du bon pain, du bon beurre, une bonne crème fraîche et un peu de citron pour les amateurs. Le poisson fumé Fumette va détrôner le saucisson !
- **En salade ou en poké bowl**
- **Au déjeuner/dîner**, avec des pommes de terre tièdes ou des lentilles
- **En entrée**, dans une recette plus élaborée au gré de l'inspiration du chef

[> Retrouvez des idées recettes sur le site web](#)

Comment découper et préparer les poissons fumés ?

Fumette a fait le choix de commercialiser ses poissons bruts, non tranchés, sur peau. Ainsi leurs qualités aromatiques ne sont pas altérées, ils ne sont pas oxydés et secs.

Dans l'esprit de la découpe du poulet du dimanche, Fumette propose un vrai rituel convivial autour de la préparation du poisson fumé.

- Avec un bon couteau, découper de très fines tranches le long de la peau (attention celle-ci ne se mange pas !), dans la largeur du filet, façon carpaccio.
- Disposer les tranches sur une planche, juste avant de servir.



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

Origine :

Zone de pêche : Bassin d'Arcachon (zone FAO27.8.b)

Type de bateau : petit bateau

Méthode de pêche : filet maillant

Transformation :

Tous les poissons sont transformés au sein du 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 (*chelon labrosus*), sel de l'île de Ré (3%)

Mulet noir piment d'Espelette* : mullet noir (*chelon labrosus*), sel de l'île de Ré (3%), piment d'Espelette bio* (1%)

Allergène : poisson

Conditionnement :

Sous-vide

Date Limite de Consommation (DLC) : 21 jours après fabrication

Poids : pavé de 120g environ ou filet de 200g environ

Conservation :

A conserver au frais entre 0°C et 4°C

Ne pas congeler : 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*

Certifié par FR-BIO-21

Agriculture France



La truite bio fumée*

Origine :

Elevée dans les Pyrénées ariégeoises à Montbel (09)

Produit issu de l'Agriculture biologique – Certifié par FR-BIO-21 – Agriculture France

Transformation :

Tous les poissons sont transformés au sein du 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 après fabrication

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

Conservation :

A conserver au frais entre 0°C et 4°C

Ne pas congeler : 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
Certifié par FR-BIO-21
Agriculture France



Le thon blanc fumé

Origine :

Zone de pêche : au large des côtes aquitaines (zone FAO27.8.b)

Type de bateau : petit bateau

Méthode de pêche : ligne

Transformation :

Tous les poissons sont transformés au sein du 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 : thon germon (thunnus alalunga), sel de l'île de Ré (3%)

Allergène : poisson

Conditionnement :

Sous-vide

Date Limite de Consommation (DLC) : 21 jours après fabrication

Poids : pavé de 150g environ

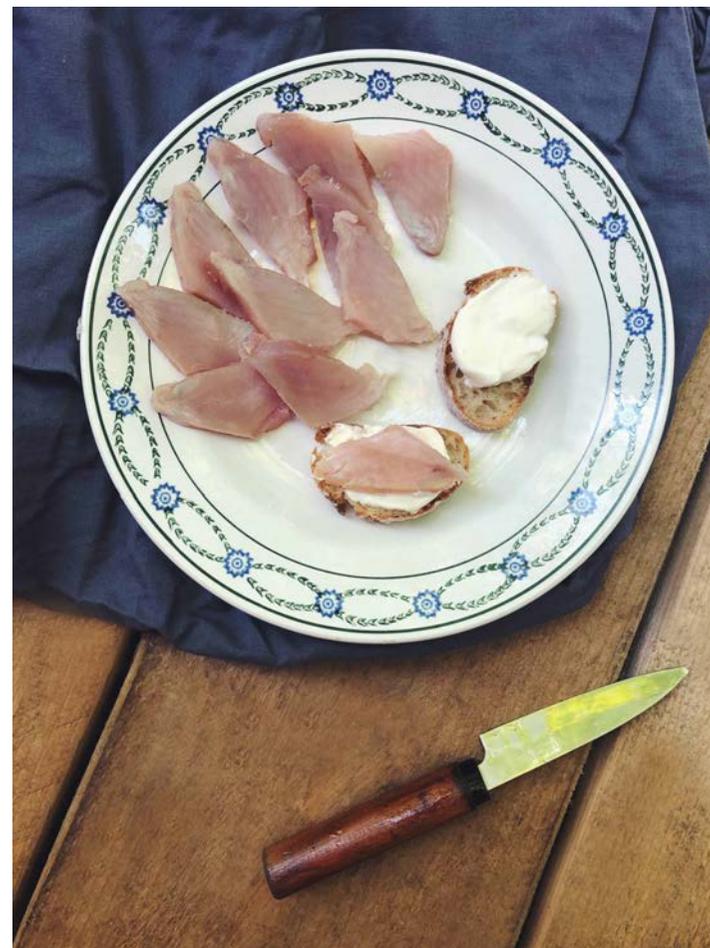
Conservation :

A conserver au frais entre 0°C et 4°C

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

Prix de vente conseillé :

68,00€ / kilo



Le maigre de ligne fumé

Origine :

Zone de pêche : le long des côtes aquitaines (zone FAO27.8.b)
Type de bateau : petit bateau, ligneur
Méthode de pêche : ligne

Transformation :

Tous les poissons sont transformés au sein du 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 après fabrication
Poids : pavé de 100g environ

Conservation :

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

Prix de vente conseillé :

110,00€ TTC / kilo

Le bar de ligne fumé

Origine :

Zone de pêche : dans les passes du Bassin d'Arcachon (zone FAO27.8.b)
Type de bateau : petit bateau
Méthode de pêche : ligne à main

Transformation :

Tous les poissons sont transformés au sein du 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 après fabrication
Poids : pavé de 100g environ

Conservation :

A conserver au frais entre 0°C et 4°C
Ne pas congeler : 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 FAO27.8.b)

Type de bateau : petit bateau

Méthode de pêche : filet maillant

Transformation :

Tous les poissons sont transformés au sein du 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 après fabrication

Poids : filet de 100g environ

Conservation :

A conserver au frais entre 0°C et 4°C

Ne pas congeler : 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 FAO27.8.b)

Type de bateau : petit bateau

Méthode de pêche : filet maillant, ligne

Transformation :

Tous les poissons sont transformés au sein du 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 après fabrication

Poids : 2 filets de 80g environ

Conservation :

A conserver au frais entre 0°C et 4°C

Ne pas congeler : 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 LES POISSONS FUMÉS FUMETTE ?

La boutique de l'atelier Fumette
13 avenue du Grand Crohot
33950 Lège-Cap Ferret

Voir horaires d'ouverture sur le site web

E-shop Fumette

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

Revendeurs

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

CONTACTS

Bénédicte Baggio / 0663169919 benedicte@fumette-capferret.com

Julien Marcotte / 0762744580 julien@fumette-capferret.com

Contact grand public contact@fumette-capferret.com

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 / Arnaud Lauqué

