

DOCUMENT 1 : Présentation de l'entreprise



LE FUMET DES DOMBES

FR
01 - 333 - 01
CE

Poissons fumés – Volailles fumées

ZI de Sure, 01390 St André de Corey - France

Tél : 04 72 26 44 42 Fax 04 72 26 49 04

www.lefumetdesdombes.com

contact@lefumetdesdombes.com

Code Naf 1020Z Code TVA: FR94347793010



Notre Métier : Le Fumage Artisanal

Crée le 13 juin 1988 SAS Capital familial 300 K€ Unité de fumage (1300 m2)

Une équipe à votre écoute

- **Edouard ROLLAND** Créateur, Président, Resp. Commercial et Exploitation.
- **Chantal ROLLAND** DG, Resp. Logistique, Administratif, Commerce Trad.
- **Marie MORLOT** Resp. qualité
- **Alexandre CLOT** Développement des ventes
- **Laurent LEPAGE** Resp. production & planning des fabrications
- **Julien MAZIER** Approvisionnement, réception produits frais & fumage

Production 2010

23 Salariés, C.A. 4.3 M€, 220 tonnes

- Capacité de production : 250 tonnes

Un savoir-faire artisanal, au service de la gastronomie

- **FILETAGE** Manuel sur les poissons frais
- **DESARETAGE** Manuel à la pince ou mécanique
- **SALAGE** Massage traditionnel à la main au sel sec ou en saumure
- **SECHAGE** Paramètres spécifiques conférant les textures caractéristiques de nos fabrications.
- **FUMAGE** Fumé par friction de bûche de Chêne et Hêtre, « **Un arôme fin et irréprochable** ». Une maîtrise pour des produits de très haute qualité
- **TRANCHAGE** Tranchage manuel sur-mesure ! « Nos fines lames » sont capables de réaliser des tranches régulières de grammage constant. Le tranchage mécanique est réservé aux pavés de poissons sauvages comme le thon et l'espadon, au magret de canard, et à certaines références de saumon fumé.

Un procédé performant, une qualité reconnue

- Le Fumage à Froid dans une cellule climatisée nous permet de maîtriser l'étape sensible de notre "recette" de fumage. La technique de fumage par friction permet une combustion du bois à basse température entre 350°C et 450°C. La fumée est la plus pure et la plus propre



LE FUMET DES DOMBES
SAVOIR FAIRE ET TRADITION

Une gamme étendue et gastronomique

Les traditionnels :

- Les **Saumons fumés (Ecosse & Norvège) d'élevage traditionnel**,
- La **Truite fumée** de Rhône-Alpes,
- Le **Magret de canard fumé** du Sud-Ouest



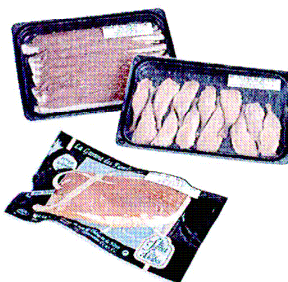
Les produits du terroir : Des poissons d'eau douce de Lacs, Etangs et Rivières s'intégrant dans les "racines" locales.

- **Carpe fumée** des étangs de la Dombes
- **Truite portion** cuite et fumée de Rhône-Alpes,
- **Esturgeon** d'Aquitaine fumé,
- **Anguille fumée, Féra fumée** de Savoie



Les « créatifs »

- Les **cuisse de caille fumées**
- Les poissons de mer **sauvages fumés**
 - **Saumon Sockeye d'Alaska fumé**
 - **Espadon fumé**
 - **Thon Germon fumé**
 - **Flétan fumé**
 - & Diverses Assiettes composées



Le saumon et truite biologique fumé (Certifié Ecocert 32600)

Saumon issu d'élevages biologiques d'Ecosse et Truite biologique élevée en France.



Le saumon Label Rouge fumé de qualité supérieure (certifié par Certipaq)

Issu de matières premières sélectionnées d'origine Ecosse et élaboré suivant le cahier des charges Label Rouge.

Une volonté de développement raisonné

Notre engagement dans une démarche qualité garantit auprès des consommateurs la sécurité sanitaire et la qualité de nos fabrications.

Une politique sanitaire affirmée et validée par notre méthode HACCP

- Un plan de surveillance des bonnes pratiques de fabrication sanctionné par les analyses réglementaires.
- Un système de management de la qualité engagé par la direction, animé par l'Equipe Qualité et audité régulièrement par des experts extérieurs.

Une maîtrise permanente de la qualité de nos produits

- Qualité de nos approvisionnements et de nos fabrications certifiés par une traçabilité rigoureuse.
- Qualité de notre savoir-faire en quête de perfection.
- Qualité de nos produits fumés reconnue par les professionnels.

Soutien commercial

Nous pouvons étudier, avec vous, la gamme et un suivi commercial conformes à vos besoins.

Fort de 20 années d'expérience, nous sommes en mesure de vous proposer des conditionnements et une logistique adaptés à votre métier.

Document 2 : Fiche produit saumons fumés

Nos Saumons fumés (*Salmo Salar*), élevés dans les fermes d'Écosse et de Norvège, sont des poissons de qualité supérieure qui nous parviennent entiers, vidés et frais, sous glace et munis de leur certificat de conformité.

Les saumons d'Écosse sont élevés en Atlantique Nord Est près des Highlands et des îles d'Écosse reconnus pour leur environnement naturel et sain.

En Norvège, les saumons évoluent dans les eaux froides et profondes des fjords, perpétuellement refroidies par la fonte des neiges. C'est à cette qualité de l'eau que le saumon de Norvège doit sa chair ferme et légèrement rosée très appréciée. La transformation est artisanale : salage au sel sec, fumage et séchage suivis d'une maturation, tranchage à la main ou mécaniquement en frais.

Ce savoir-faire confère à nos saumons fumés toutes les valeurs gustatives appréciées : un léger goût salé et une subtile odeur de fumée

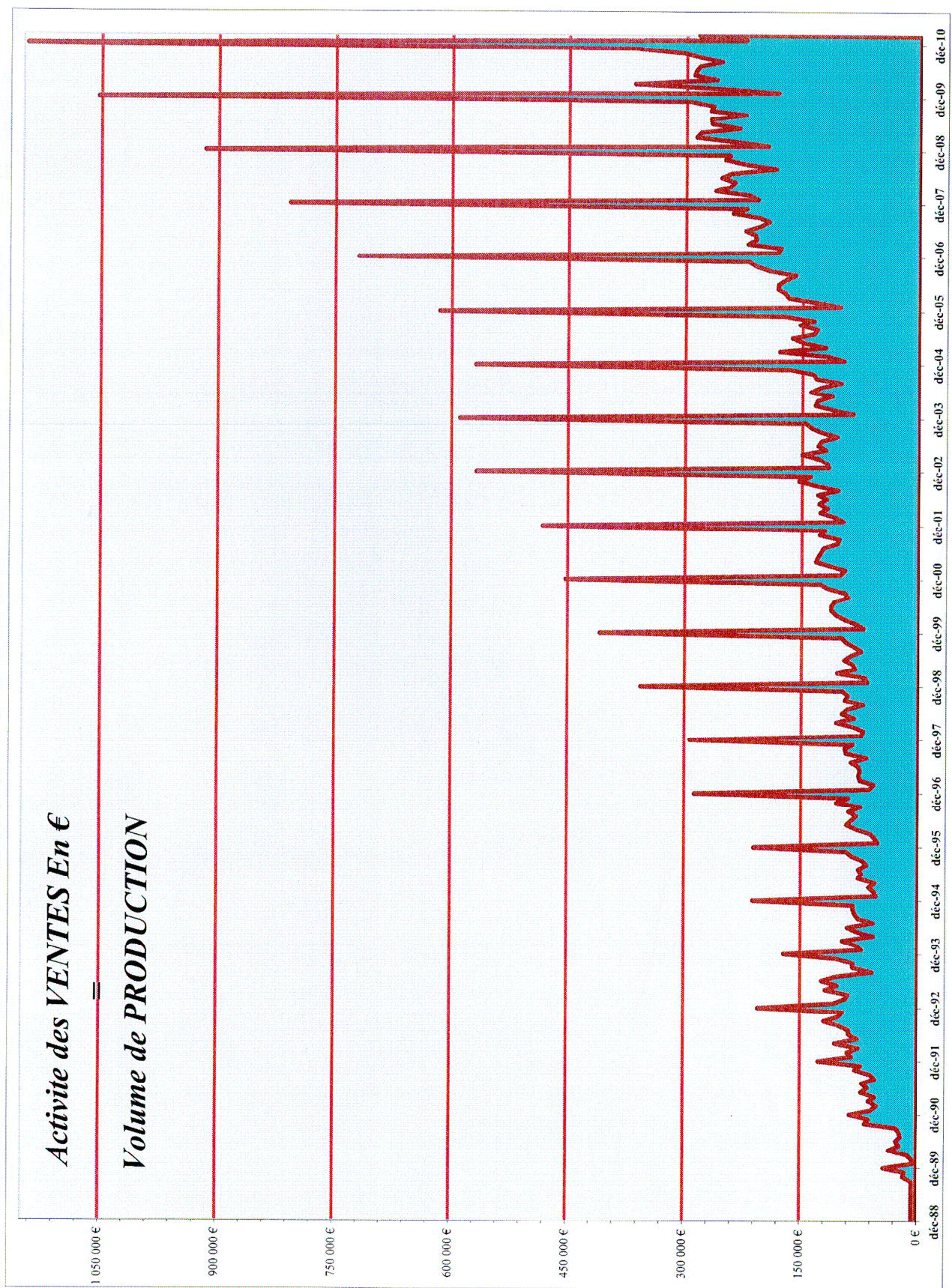
Ainsi le goût du poisson n'est pas couvert et sa saveur est préservée

Ces derniers vous sont proposés tranchés à la main, respectant l'onctuosité des tranches (1 à 1.5 mm d'épaisseur ou tranchés mécaniquement pour l'obtention de petites tranches.

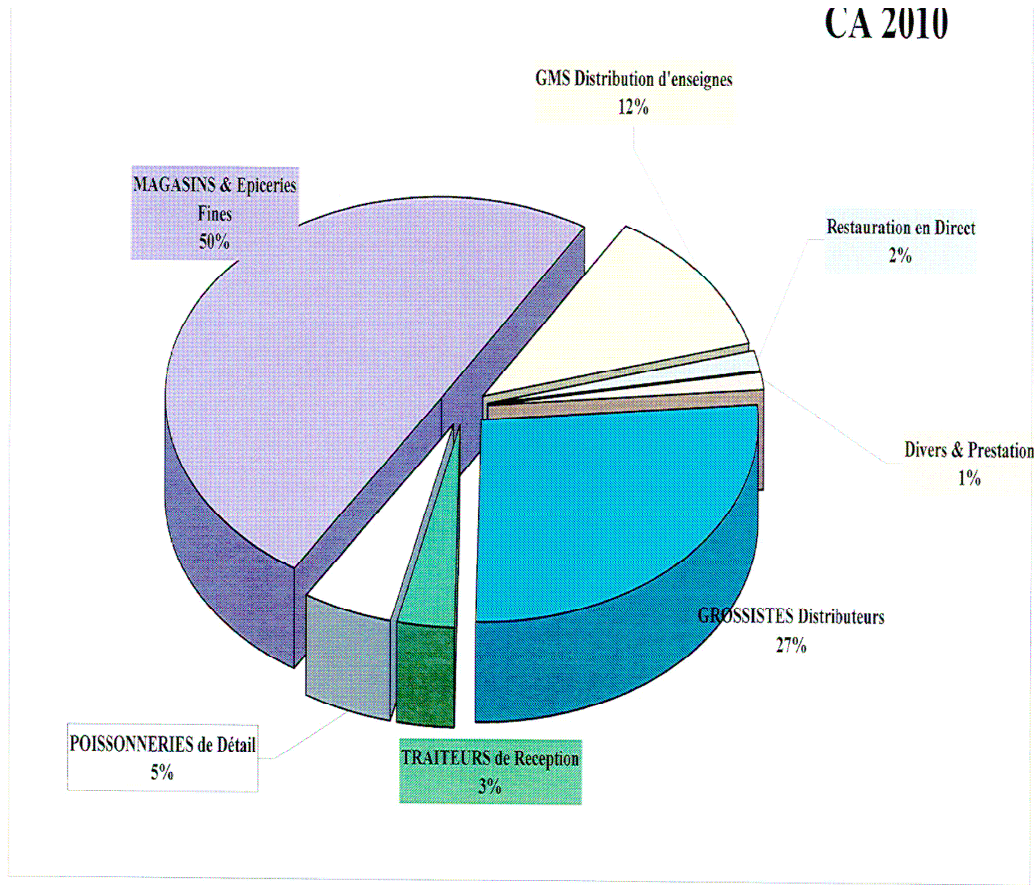


DÉNOMINATION	CALIBRE	DLC
Saumons Norvégiens et Écossais		
Filet entier	0,8/1,2 kg – 1,5/1,8kg – 1,8/2,3kg	28 jrs
Filet tranché frais mécaniquement	0,8/1,2 kg – 1,5/1,8kg – 1,8/2,3kg	28 jrs
Plateau traiteur 30 tranches	1 / 1,2 Kg	28 jrs
Plateau 4, 6, 8, 10 tranches	50 g la tranches	28 jrs
Filet tranché Main	0,8/1,2 kg – 1,5/1,8kg – 1,8/2,3kg	28 jrs
Plateau traiteur 25 tranches (60gr la Tr)	1,8 / 1,9 Kg	28 jrs
Plateau 2, 4, 6, 8, 10 tranches à la main	50 à 75 g la tranche	28 jrs
Filet tranché dans la longueur à la main	1,8 / 2.5 Kg	28 jrs
Saumons salés et fumés verticalement (à la ficelle)		
Filet entier	1.8 / 2.5 Kg	28 jrs
Filet tranché Main	1.8 / 2.5 Kg	28 jrs
La gamme complémentaire		
Tranchettes de Saumon Fumé (petites tranches)	200 grs env.	28 jrs
Cœur de Filet entier (Nature ou avec aromates)	1 / 1.2 Kg	21 jrs
Cœur de Filet tranché (Nature ou avec aromates)	100 grs env.	21 jrs
Dés de saumon Fumé (Nature ou avec aromates)	150 grs env.	21 jrs
Filet Fumé au citron et à l'aneth tranché	1.8 / 2.2 Kg	21 jrs
Saumon Fumé au citron et à l'aneth 2 tranches	120 grs env.	21 jrs
Rillettes de Saumon Fumé	140 grs	2 ans
Chute de parage	1 Kg	28 jrs

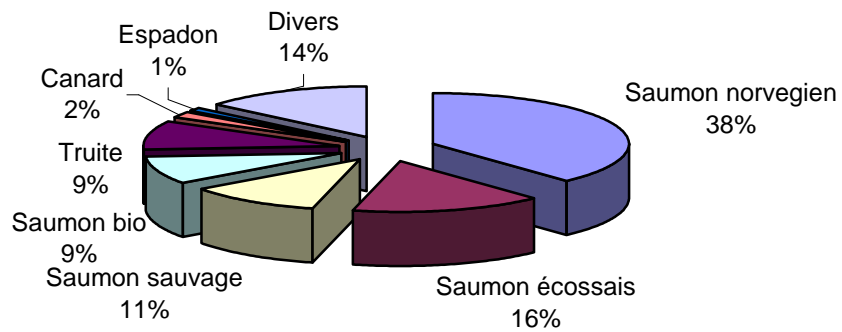
DOCUMENT 3 : Evolution de ventes du Fumet des Dombes.



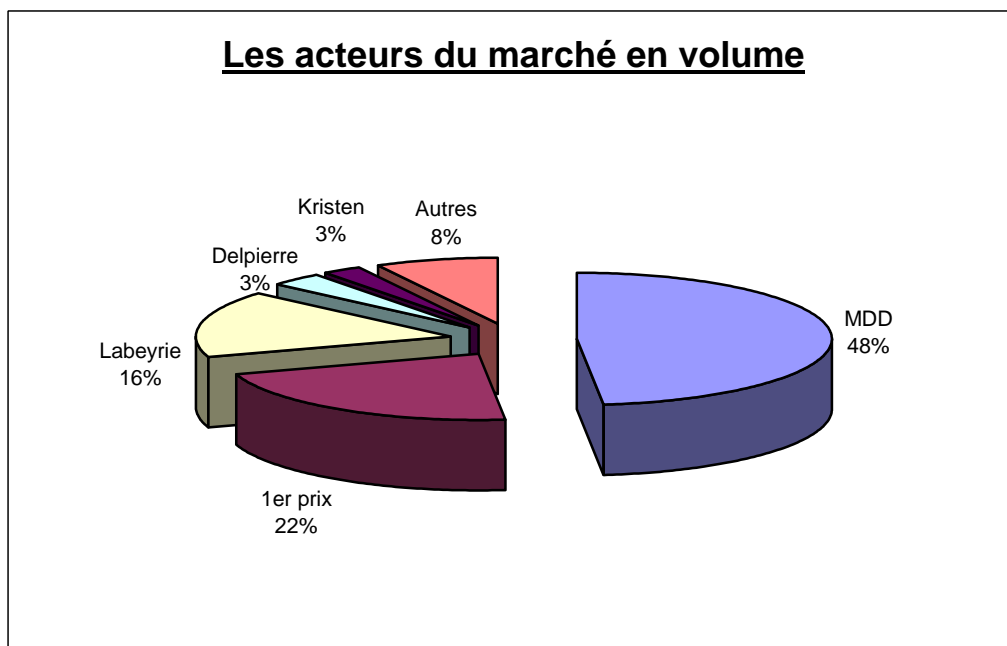
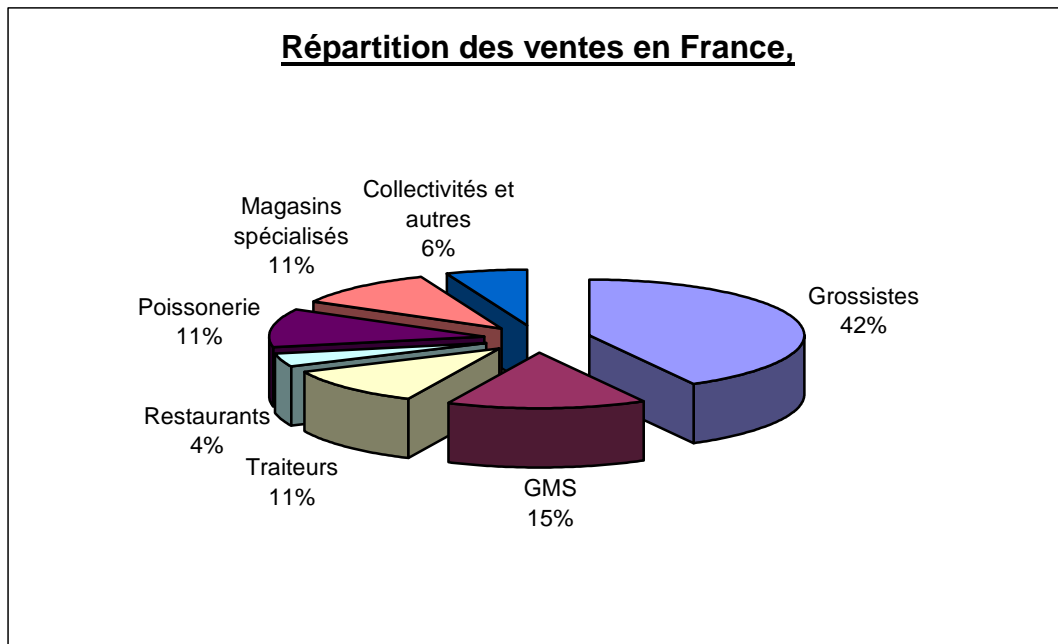
DOCUMENT 4 : Répartition du CA du Fumet des Dombes.



DOCUMENT 5: Répartition des ventes de produits de l'entreprise



DOCUMENT 6 : Le marché des saumons fumés.



→ L'offre.

Il y a de nombreux produits innovants sur ce marché. Les substituts sont de plus en plus nombreux. La gamme est extrêmement importante et il y a un fort développement des autres poissons du monde. Le marché du poisson fumé est très concurrentiel et repose sur de très grosses structures.

→ La demande.

Aujourd'hui les consommateurs expriment un désir de retour au naturel avec le phénomène des produits biologiques, régionaux et authentiques ; Les principales attentes sont la recherche du plaisir et une exigence de la sécurité alimentaire.