

France, Le saumon fumé, un produit festif en pleine croissance

Le saumon fumé revient sur le devant de la scène. Jugé incontournable des repas de fêtes par 72% des Français [1], il tient une belle place dans les menus de fin d'année.

L'année 2015 marque, en effet, son grand retour, avec une croissance de ses ventes en valeur de +1,7% dans les hyper et supermarchés en Cumul Annuel Mobile (CAM) à octobre 2015 vs CAM à octobre 2014 [2].

Une belle performance sur le marché des Produits de Grande Consommation qui ne croît quant à lui que de +0,8%. Soutenu par une offre élargie (+5,1% de références en hyper entre 2014 et 2015), le saumon fumé est bel et bien reparti à la conquête des Français qui ont envie de se faire plaisir.

En effet, il ne fait pas exception au phénomène de montée en gamme généralisée de leurs achats. Les Français privilégient ainsi le saumon fumé premium, en s'orientant vers des sources de plus en plus diversifiées.

Les ventes de saumon fumé Pacifique font un bond de +174% en CAM à octobre 2015 vs CAM à octobre 2014, et celles d'Alaska et d'Irlande progressent de +26,6% et de +23,6% dans le même temps.

Les segments bio et sauvage sont également à la hausse, respectivement de +37,4% et +32% sur la même période. Les PME de fumaison françaises, qui sont n°1 de la production en Europe et représentent 86% des saumons fumés proposés en France, mettent tout en œuvre pour continuer sur cette excellente lancée.

À l'écoute des attentes des consommateurs, elles poursuivent leur mobilisation pour mettre en valeur leur savoir-faire et leur maîtrise de la filière et s'engagent dans de nouvelles démarches qualité via des labels, des chartes...

Elles développent également de nouvelles offres renouant avec la tradition et en lançant des produits inscrits dans les nouvelles tendances de consommation, notamment avec le développement des pauses apéritives, etc.

[1]Source : Enquête CSA-ETF d'octobre 2014 menée auprès d'un échantillon de 1002 individus représentatifs de la population française âgés de 18 ans et plus

[2]Source : IRI CAM à P10 2015

LA FRANCE : LEADER DU SAUMONFUMÉ EN EUROPE

La filière française du saumon fumé est leader de la production en Europe, avec un chiffre d'affaires de près de 590 millions d'euros en 2014. Elle est composée de 28 PME de fumaison, qui emploient près de 3 000 collaborateurs ayant produit près de 30 000 tonnes de saumon fumé en 2014, soit 86% des saumons fumés proposés sur le marché français.

Majoritairement issu d'une production « Made in France », le saumon fumé est très apprécié des Français. En effet, la France est également n°1 de la consommation

européenne, avec 33 500 tonnes de saumon fumé proposées sur le marché hexagonal en 2014.

LE SAUMONFUMÉ FRANÇAIS : UNE EXPERTISE NÉE D'UNE LONGUE HISTOIRE

Héritière d'une longue tradition du fumage des poissons, le savoir-faire de la filière française du saumon fumé est largement reconnu. Le saumon fumé français représente ainsi plus des 4/5 des saumons fumés vendus en France.

Ce succès résulte d'une expertise de pointe et d'un suivi de tous les instants. Les fabricants français suivent de près chacun des élevages auprès desquels ils s'approvisionnent et leur imposent des cahiers des charges très précis.

Les saumons travaillés par les ateliers de fumaison français sont soigneusement sélectionnés et leur processus de transformation est étroitement contrôlé à chacune des étapes, afin de fournir les meilleurs produits aux consommateurs.

UNE OFFRE EN PHASE AVEC LES ATTENTES DES CONSOMMATEURS

À l'écoute des tendances du marché, les marques développent de nouvelles offres pour répondre aux attentes du consommateur.

Pour la fin de l'année, elles ont ainsi prévu de continuer à les rassurer en leur fournissant des points de repère concrets quant à la maîtrise de la filière. Elles s'engagent volontairement dans des démarches de transparence, aisément repérables sur les conditionnements grâce à la présence des logos des labels, chartes, etc.

Les fabricants continuent également à étoffer leurs offres en diversifiant les origines du saumon : Irlande, Alaska, Islande, Pacifique... viennent compléter leurs gammes.

Attachés à l'authenticité, les consommateurs vont aussi redécouvrir des recettes traditionnelles comme la fumaison à la ficelle, au bois de hêtre, etc.

Pour les fêtes, les amateurs de jolies présentations auront accès à des offres « grand format », avec des maxi-tranches de saumon fumé, idéales pour dresser de magnifiques assiettes festives. Et, les professionnels surfent également sur la tendance des apéritifs pour proposer des formats adaptés à ces pauses conviviales, comme les dés de saumon, les mini-tranches ou même les rillettes. Le saumon fumé sait s'adapter à toutes les envies !

Source : <http://www.ania.net/economie-export/le-saumon-un-produit-festif-en-pleine-croissance>