




CHARTE D'UTILISATION DU SIGLE « Charte STF – Fumé en France »

En apposant le sigle de la présente Charte, les entreprises adhérentes du  Syndicat Saumon et Truite Fumés affirment le respect des 5 volets d'engagements ci-après :

1. Le fumage en France

La présente charte impose le fumage en France, pays qui s'est fait une spécialité dans le fumage du saumon et de la truite, en mettant en œuvre chaque année près de 50.000 tonnes de matières première, et fabriquant environ 30 000 tonnes de produits fumés.

2. L'effort en matière de sécurité sanitaire des aliments par

- L'application du guide de bonnes pratiques d'hygiène pour les poissons fumés. Ce guide, élaboré par la profession, a été validé par les pouvoirs publics et publié aux éditions des journaux officiels en juillet 2008.
- Pour le saumon, l'appartenance à l'association ESSA (European Salmon Smokers Association) et la participation effective à la base de données pour la maîtrise du risque listeria sur les centres d'abattage.

- L'appartenance à une structure technique (la CITPPM) qui permet de :
 - valider collectivement du point de vue de la sécurité sanitaire toute modification essentielle de process sur la base des résultats de programme de recherche appropriés (IFREMER, ADRIA, INRA ...)
 - mettre en place des plans de surveillance des contaminants dans les matières premières et les produits finis.

3. L'application des outils de progrès nutritionnel :

- L'objectif « nutrition-santé » : taux de sel limité mais suffisant à garantir la conservation des aliments.
- Pour les poissons provenant de l'élevage, l'inscription dans nos cahiers des charges de règles concernant l'alimentation des poissons afin de garantir:
 - Les qualités nutritionnelles concernant les teneurs en $\Omega 3$ et / ou les teneurs en EPA et DHA
 - Les qualités organoleptiques
 - Pour les matières premières provenant d'élevage dans les pays tiers de l'UE 27 : respect d'une équivalence de la réglementation européenne pour ce qui concerne l'emploi des colorants dans l'alimentation des saumons (cantaxanthine ...)

4. Le respect des normes sociales dans:

- les conditions de travail de nos salariés, (convention collective ADEPALE ou « similaire (ex. Coop et SICA) », grilles de salaires ADEPALE),
- l'existence dans l'entreprise de démarches de surveillance et d'amélioration de la santé de nos salariés (ergonomie, conditions de travail)

5. Le respect de l'environnement dans :

- L'existence d'une démarche de développement durable et/ ou l'utilisation des outils actuels d'évaluation de l'impact vis-à-vis de l'environnement (bilan carbone, ...)
- La prise en compte dans les cahiers des charges « achat poissons » :
 - du respect des normes environnementales de chaque pays producteur (exemples : jachères, 2% de poisson 98% eau, etc.) ;
 - d'une alimentation respectueuse de l'environnement (flottabilité, digestibilité, limitation des huiles de poisson pour préserver les ressources naturelles – cf. rapport INRA sur la truite), dans le respect de l'objectif de valeur nutritionnelle des produits
 - du respect du bien-être animal (densité, condition et techniques d'abattage etc....) selon de l'avis de l'EFSA de juin 2008.

LES 11 ADHERENTS DU STF SIGNATAIRES
DE LA « CHARTE STF – FUME EN FRANCE »

AQUALANDE 

