FUMAISON
Occitane
PASSION • TRADITION • INNOVATION
Société Coopérative d'Occitanie
Créateur de poissons fumés
Auch (Gers)
www.fumaison-occitane.fr

Atelier de fumage
traditionnel dans le Gers

2017
CREATION

SCIC
-
GERS

72
SOCIETAIRES

Une coopérative créatrice de poissons fumés dans le Gers ?!

Un projet insolite dans le pays où le canard est roi.

Notre histoire ...

L'activité de fumage de poissons dans le Gers a été créée en 2012 par un gallois. Parti vers d'autres horizons en 2017, les salariés décident de poursuivre l'aventure de leur entreprise sous forme coopérative. C'est ainsi qu'est née la SCIC (Société Coopérative d'Intérêt Collectif) Fumaison Occitane en septembre 2017. Fumaison Occitane développe une activité de fumage traditionnel de poissons. Ils proviennent d'Ecosse ou du Sud-Ouest (Ariège, Hautes-Pyrénées, Dordogne...). Reconnus pour leur qualité, les produits sont élaborés dans notre atelier à Auch, de manière traditionnelle : salage à la main au sel sec non raffiné, fumage au bois de hêtre.

NOS FUMÉS À FROID

Nous réalisons un salage à la main au sel sec non raffiné avant de fumer nos poissons au bois de hêtre. Puis nous les découpons en tranches ou en pavés selon la demande du client.

SAUMON

également

En provenance de fermes d'Ecosse labellisées Global G.A.P ou certifiées BIO, notre saumon fumé à froid se déguste une quinzaine de minutes après sa sortie du réfrigérateur. En apéritif, entrée, plat froid, nos poissons sont prêt à consommer !

TRUITE BIO

"Un élevage raisonné dans un environnement préservé" est la devise de notre fournisseur. La ferme est située au Lac de Montbel en Ariège. En l'absence de colorants (même naturels), notre truite Arc-en-ciel labellisée BIO garde sa couleur nacrée d'origine. En pavés ou en tranches, elle se déguste une quinzaine de minutes après son ouverture, en apéritif, entrée, ou salade...

TRUITE DES PYRENEES

Cette ferme aquacole produit depuis 1953, de façon éthique, raisonnée et responsable, une truite saumonée d'exception au goût fin et prononcé. Depuis mars, nous travaillons cette truite rose des Pyrénées. Nous réceptionnons leurs filets entiers dans nos ateliers, que nous désarêtons minutieusement à l'aide d'une pince spécifique avant salage et fumage.

NOS FUMÉS À CHAUD

Après un salage réalisé à la main au sel sec non raffiné, nos poissons sont fumés, puis cuits lentement à basse température. Nous y ajoutons un mélange de 5 baies pour le non BIO, et aux 3 baies pour le BIO.

SAUMON

également

Originaire de fermes d'Ecosse labellisées Global G.A.P ou certifiées BIO, notre fumé à chaud révèle toutes ses saveurs à température ambiante. Sortez-le du réfrigérateur, découpez-le bien frais, puis laissez-le prendre en température pendant 30 min environ, le temps de préparer un accompagnement froid ou chaud (tagliatelles, lentilles, fondue de poireaux...)

ESTURGEON

également

En provenance d'élevages de Dordogne, notre esturgeon se déguste frais en salade, ou à température ambiante en le sortant du réfrigérateur environ 30 min avant sa consommation (même procédé que pour le saumon fumé à chaud). Il se marie très bien avec un accompagnement chaud, ou découpé en lamelles sur du pain grillé avec des piquillos.

TRUITE DES PYRÉNÉES

Cette ferme aquacole produit depuis 1953, de façon éthique, raisonnée et responsable, une truite saumonée d'exception au goût fin et prononcé. Depuis mars, nous travaillons cette truite rose. Les filets entiers sont désarêtés minutieusement à l'aide d'une pince spécifique avant salage et fumage.

Nouveauté 2022

CRÉATION 2022

TRUITE DES PYRENEES

FUMÉ À FROID & A CHAUD, EN PAVÉ OU TRANCHÉE

Fumage à froid
180g, 2 portions

Fumage à froid
200 g, 4-5 tranches

Fumage à chaud
180g, 2 portions

Nouveauté 2022

CRÉATION 2022

L'EXCEPTIONNEL A PARTAGER

BY FUMAISON OCCITANE

Pensée et élaborée dans notre atelier, la planche "L'Exceptionnel à partager" est la planche idéale pour vos repas de fin d'année. Cette planche à partager marie à la perfection tous nos poissons fumés. Prête à l'emploi, elle se compose de nos 6 poissons fumés prédécoupés en dés se déguste à température ambiante, 20 à 30 minutes après sa sortie du réfrigérateur.

6 pavés sur cette planche :

- 1 pavé de saumon fumé à froid (180 gr)
- 1 pavé de saumon fumé à chaud (180 gr)
- 1 pavé de d'esturgeon fumé à chaud (140 gr)
- 1 pavé de truite saumonée fumé à froid (180 gr)
- 1 pavé de truite saumonée fumé à chaud (180 gr)
- 1 pavé de truite blanche BIO fumé à froid (140 gr)

1kg de poissons fumés | pré-découpés en dés | 20-25 pers.

LE CATALOGUE

FUMÉ À FROID

SAUMON

TRANCHÉ

120g, mini. 2 tranches

220g, mini. 4 tranches

530g, mini. 10 tranches

1kg, env. 20 tranches

Disponible également en BIO

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

FUMÉ À FROID

SAUMON

PAVÉ

180g, 2 portions

450g, 4 à 6 portions

1kg, 10 à 12 portions

Disponible également en BIO

FUMÉ À FROID

TRUITE BIO

TRANCHÉ

160g, 2 portions

FUMÉ À FROID

TRUITE BIO

PAVÉ

100g, 1 portion

180g, 2 portions

FUMÉ À CHAUD

SAUMON

PAVÉ

180g, 2 portions

450g, 4 à 6 portions

1kg, 10 à 12 portions

Disponible également en BIO

FUMÉ À CHAUD

ESTURGEON

PAVÉ

180g, 2 portions

ASSORTIMENT DE SAUMONS FUMÉS

NOTRE COLLECTION

SAUMON - TRUITE - ESTURGEON

180g, 2 portions

180g, 2 portions

180g, 2 portions

180g, 2 portions

CREATION 2021

L'ASSIETTE APERO

BY FUMAISON OCCITANE

Composée de saumon fumé à chaud, saumon fumé à froid, truite BIO fumée à froid et esturgeon fumé à chaud **pré-découpés en dés**, cette assiette est parfaite pour vos apéritifs et faire découvrir à vos convives nos poissons fumés.

Environ 300 gr

Assiette également disponible en BIO avec 3 poissons : saumon fumé à froid, saumon fumé à chaud et truite (env. 230 gr)

Parts sociales ou titres participatifs, deux tickets pour soutenir les coopératives dans leur développement

Devenez sociétaire ...

En devenant sociétaire de Fumaison Occitane, votre CE ou vos adhérents (à titre individuel) peuvent prendre part à la vie de la coopérative et l'accompagner dans son développement. Vous aurez une voix aux assemblées générales pour définir avec nous l'avenir de la coopérative

ou investissez dans l'économie locale ...

Les titres participatifs sont des placements financiers rémunérés remboursables à 7 ans. En souscrivant, vous toucherez des intérêts annuels * et vous nous permettrez de poursuivre notre développement.

**sur le contrat d'émission actuellement en cours 3% sur la partie fixe, 3% sur la partie variable*

A votre disposition pour en discuter plus longuement,

Laura Thomas
06 18 20 95 36
laura.thomas@fumaison-occitane.fr

Fumaison Occitane

ZI du Mouliot

Allée Dominique Serres

32000 AUCH

-

05 62 58 22 12

contact@fumaison-occitane.fr

www.fumaison-occitane.fr