



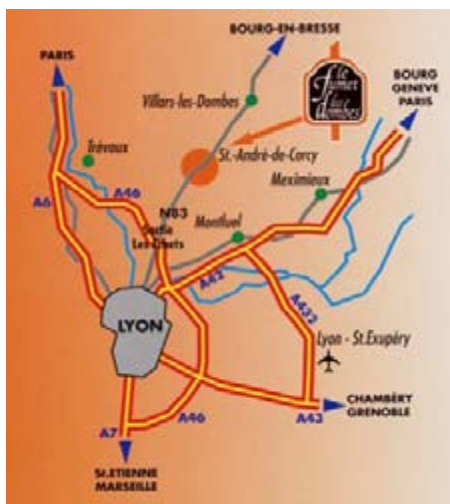
# Le Fumet des Dombes

Le Fumet des Dombes  
Z.I. de Sure  
01390 ST ANDRE DE CORCY  
Tél. : 04 72 26 44 42  
Fax : 04 72 26 49 04  
[contact@lefumetdesdombes.com](mailto:contact@lefumetdesdombes.com)

Contact :  
M. Edouard ROLLAND  
Directeur

[www.lefumetdesdombes.com](http://www.lefumetdesdombes.com)

## Situation



## Horaires d'ouverture

Vente directe :  
du lundi au vendredi de 9h à 12h  
et de 13h à 17h  
le samedi matin de 10h à 12h



## Le Fumet des Dombes, spécialiste du fumage artisanal

### ► Historique

Créée en 1988, au cœur de la magnifique région d'étangs des Dombes (à 20 km de Lyon), le Fumet des Dombes est spécialisé dans le fumage artisanal.

En 1993, l'entreprise investit dans un nouvel atelier agréé aux normes sanitaires européennes permettant d'assurer une qualité régulière pour un meilleur confort de dégustation et une plus grande sécurité alimentaire.

Aujourd'hui, le Fumet des Dombes emploie 9 personnes et produit une large gamme de produits fumés au service des arts culinaires.

### ► Produits / Services

#### Gamme de poissons fumés

- Filet de carpe fumé (carpe royale de Dombes)
- Filet de truite fumé saumonée (médaille d'argent Concours général agricole 2004)
- Filet de truite fumé portion
- Saumon fumé de Norvège, d'Ecosse ou de la Baltique (Saumon écossais bio)
- Assiette du pêcheur (truite, carpe, sandre)
- Assiette nordique (truite, saumon, flétan)
- Poissons de mer fumés (thon, espadon, marlin et flétan)
- Rilletes de carpe fumée

#### Gamme de viandes fumées

- Cuisses de Cailles fumées
- Magret de canard fumé
- Rilletes de canard fumé

### ► Informations diverses

- Service de livraison par transport frigorifique (commande à partir de 15 kg)
- Agrément bio Ecocert



Adhérents de l'Association pour le Développement de l'Aquaculture et de la Pêche en Rhône-Alpes

[www.adapra.org](http://www.adapra.org)



# Le Fumet des Dombes

## ► Activité

Fumage artisanal et traditionnel au bois de chêne et de hêtre.

## ► Les étapes

### Filetage

Les opérations de filetage ou de découpe sont manuelles. Elles constituent la "mise en forme" des produits.



### Salage

C'est la première phase décisive. Le salage se fait sur les filets de poissons ou les magrets avec du sel sec, soit en massage, soit en saupoudrage mais toujours à la main !



### Fumage

Le fumage et le séchage se font en cellule climatisée. Cette étape d'une vingtaine d'heures est déterminante pour les propriétés gustatives des produits. La fumée provient de la combustion de sciure de chênes, de hêtres et d'herbes aromatiques. Ces bois durs confèrent une excellente saveur et une très belle couleur.



### Tranchage

Il est spécifique à chaque produit. Le tranchage de la carpe et du saumon au sabre, permet de respecter l'onctuosité de nos poissons.



### Conditionnement

Nos produits sont élaborés sur mesure, en fonction des commandes. Emballage en plaquette sous vide ou caisse isotherme, selon vos besoins.

### Expédition

La touche finale. Des produits haut de gamme au service des Arts Culinaire.

