

Saumon de France/Cherbourg

Farm

Aquakultur im Hafenbecken von Cherbourg im Atlantik.

Fischfarm:

- 15 ha gross
- geschützt vor Stürmen
- starke Strömung garantiert die **permanente Erneuerung** des Wassers.
- Strömung kräftigt die Fische, macht das **Fleisch fest und fettarm**
- Tiefe pro Käfig: 15m, Grund: Sand
- Parameter: 8 Käfige à 33x20x10m
8 Käfige à 30x30x10m
- mittlere Temperatur Winter 6 – 9°
mittlere Temperatur Sommer 15 – 18°
- Salzgrad des Wassers: 35‰

Schiffe:

- 2 Schlauchboote als Verbindung Hafen – Farm
- 1 Fischerboot
- 1 Versorgungsbarke (Futterkapazität 235 Tonnen)
- 1 Kranbarke
- 1 Zisternenschiff (Transport Alevin)



Fisch

Der Lachs:

- Die Lachszucht beginnt mit der Laichproduktion. 10 km von Cherbourg entfernt in einem **Süsswasserbecken**.
- Lachse sind Süss- und Salzwasserfische.
- Ein weiblicher Lachs legt Laichnester von **8000 bis zu 26 000 Eier**.
- 400 000 der künftigen Lachse werden jährlich von Saumon de France selber gezogen.
- Die kleinen Lachse (**Alevin**) sind 2cm lang mit einem orangen Futtersack, der ihnen das Überleben für 3 bis 6 Wochen garantiert.
- Bis zu einer Grösse von 14 bis 15 cm ernährt sich der Lachs in der Natur von Insekten und Plankton.
- Erst dann wird er zum **Raubfisch**.

Zucht:

- tiefe Besatzdichte mit 12 kg lebenden Tieren pro m³ Wasser garantieren **tiefe Mortalitätsraten**, im Vergleich: norwegische Aquakulturen weisen in der Regel eine Besatzdichte von rund 25kg/m³ auf.
- Die Besatzdichte ergibt zusammen mit der bewirtschafteten Wasserfläche eine Population von 300 000 Tieren auf der Meeresfarm von Saumon de France und damit eine jährliche Produktion von **max. 1000 Tonnen**.
- Der Lachs bleibt während **rund drei Jahren** in den Aufzuchtbecken im Meer.

Qualität

Für Saumon de France steht «le bien être de nos saumons» im Vordergrund. Daraus leitet sich auch der Qualitätsanspruch ab. Neben der **Besatzdichte** in den Käfigen, sind der Respekt vor dem natürlichen Wachstumsrhythmus, Futterqualität und Art der Schlachtung entscheidende Qualitätsmerkmale:

Fütterung:

Das Futter von Saumon de France enthält **wenig Fettanteile**, das Fischmehl besteht nur aus Teilen von Fischen aus dem **Pazifik** (dem saubersten Meer der Welt), garantiert ohne gentechnisch veränderte Organismen.

- Die Lachse werden nur dann gefüttert, wenn sie auch hungrig sind. Dies wird mit **Unterwasserkameras** überprüft.

Schlachtung:

- Während dem Prozess der Schlachtung (Transport vom Wasser auf den Schlachtisch) wird das Wasser **mit Sauerstoff** angereichert. So sind die Tiere **weniger gestresst**.
- Direkt nach der Schlachtung werden die Lachse **auf Eis gelagert**.
- **24 Stunden nach der Schlachtung** treffen sie bereits bei den Kunden von Fideco ein.

Kontaktdaten

Frank Gouix et Thierry Omont
www.saumondefrance.eu



Frank Gouix



Thierry Omont

Diverse Infos

Saumon de France erhält die Auszeichnung **«Reconnu Saveur de l'année restauration 2010»** verliehen im Oktober 2009 von einer Jury von professionellen Testern.

