

## Saumon de France/Cherbourg

### La Ferme d'élevage

L'aquaculture se situe dans les bassins **du port de Cherbourg** dans l'Océan Atlantique

#### L'élevage:

- sur 15 hectares
- protégé des tempêtes
- ces courants forts garantissent le **renouvellement permanent** de l'eau.
- les courants rendent la chair ferme et faible en graisse.
- profondeur par cage : 15m avec fond sablonneux
- avec 8 cages de 33x20x10 m et 8 cages de 30x30x10 m
- température moyenne hiver: 6 – 9°
- température moyenne été: 15 – 18°
- salinité de l'eau: 35‰

#### La flotte de bateaux :

- 2 bateaux type Zodiac pour les liaisons port – ferme d'élevage
- 1 bateau pour le personnel
- 1 bateau pour la nourriture (capacité 235 Tonnes)
- 1 bateau-grue
- 1 bateau-citerne (transport des alevins)



### Le Poisson

#### Le saumon:

- L'élevage débute par la production des œufs, à 10 kms de Cherbourg **dans des bassins d'eau douce.**
- Le saumon est à la fois un poisson **d'eau douce et d'eau de mer**
- Le saumon femelle produit par laitance entre **8 000 et 26 000 œufs.**
- «Saumon de France» élève à lui seul **plus de 400.000 saumons** par an.
- Les alevins mesurent 2 cm de long, et ont une poche orange de nourriture qui leur permet de survivre durant les 3 à 6 premières semaines.
- Jusqu' à une taille de 14 à 15 cm le saumon se nourrit dans la nature d'insectes et de plancton.
- Après seulement il devient un **carnassier.**

#### L'élevage:

- Une **faible densité** dans les bassins avec 12kg de poissons par mètre cube d'eau garantit **une faible mortalité.**
- Par comparaison, les aquacultures de Norvège travaillent généralement avec une densité de 25 kg au mètre cube.
- «Saumon de France», avec ses cages et le respect de cette densité, gère une population de **300 000 poissons** et produit par an un maximum de 1000 tonnes.
- Le saumon reste environ **3 ans dans les bassins en mer.**

### La Qualité

Pour «Saumon de France», le bien-être des saumons est le point crucial. L'exigence de qualité vient tout naturellement de cet axe. La qualité du poisson est déterminée non seulement par la densité de poissons dans les cages, mais aussi par **le respect des rythmes de croissance**, la qualité de la nourriture et l'art de l'abattage

#### L'alimentation:

La nourriture de Saumon de France contient **peu de matières grasses**, la farine utilisée provient uniquement **des poissons du Pacifique** (l'Océan le plus propre du monde), garantie sans OGN. Les saumons ne sont nourris que lorsqu'ils ont faim, surveillés par des **caméras sous-marines.**

#### L'abattage:

- Pendant tout le processus d'abattage (transport du bassin à la table) **l'eau est enrichie avec de l'oxygène**, ainsi les saumons sont moins stressés.
- Directement après l'abattage, les saumons sont entreposés sur de la glace.
- **24 h 00 après l'abattage**, ils arrivent chez les clients Fideco.

### Contacts

Frank Gouix et Thierry Omont  
[www.saumondefrance.eu](http://www.saumondefrance.eu)



Frank Gouix



Thierry Omont

### Information complémentaire

Saumon de France a été distingué **«reconnu Saveur de l'année Restauration 2010»** par un jury de professionnels en octobre 2009.

