



Saumons d'Ecosse

Wester Ross



Wester Ross est l'un des rares élevages de saumons à être toujours dirigé par une famille ; c'est également une entreprise écossaise qui démontre les effets positifs de sa politique stricte en matière de Développement Durable sur les qualités organoleptiques de ses saumons.

La démarche de Wester Ross est en parfaite harmonie avec sa politique de développement : la plus petite ferme d'élevage indépendante d'Ecosse a un effectif de 55 personnes travaillant sur 3 sites ; elle représente un très faible pourcentage des élevages de saumons écossais, sa production sélective privilégie la valeur et la rigueur ; c'est une entreprise qui sait entretenir dimension humaine, tradition et passion.



COMMENTAIRES FAO27 :

Tous les saumons (entiers et en filets) se voient apposer un pin's à la marque Wester Ross, pour faciliter l'identification, pour garantir l'origine et la traçabilité et signer l'engagement de la marque dans ses pratiques d'élevage et de gestion environnementale.

Wester Ross dispose de nombreuses certifications : **RSPCA Freedom Food garantit la qualité des méthodes d'élevages incluant respect du bien-être et qualités gustatives ; Kosher Certified**, l'un des chefs de file mondiaux des agences de certification casher; **ISO14001 Environmental Management Standards garantit la conformité des installations et leur maintenance , au regard des normes de respect de l'environnement ; Scottish Industry Code of Good Practices** atteste de la capacité de l'entreprise à savoir associer qualité des produits et démarche de Développement Durable

FAO27 a un réel intérêt à promouvoir ces pratiques qui font que ces saumons sont uniques ; Wester Ross est convaincue de l'efficacité de ce développement en filière.





Spécificités produits :

- **Une intégration complète avec contrôles permanents** depuis les alevins jusqu'aux produits commercialisés.
- **Une densité limitée** des poissons dans chaque enclos pour créer des conditions idéales de bien-être selon les règles "RSPCA Freedom Foods" et éviter les risques de stress et de maladies
- **Une vérification fréquente des filets** pour une circulation stable des courants et pour la non-utilisation de produits anti-salissures
- **Une composition "durable" et naturelle des aliments destinés aux saumons**, élaborée à partir des matières premières non utilisées d'espèces destinées à la consommation humaine : **Une recette spécifique définie et contrôlée par Wester Ross, excluant tous médicaments et adjuvants .**
- **Une alimentation des Saumons réalisée à la main et selon leurs besoins réels**, pour une croissance plus harmonieuse et une réduction des déchets ; méthode bénéfique aux terroirs marins (2,5 fois moins de déchets inutiles comparés aux règles d'alimentation recommandées par le Label Rouge).
- **Le contrôle systématique des fonds des terroirs marins** qui deviennent des lieux de prédilection pour la faune sauvage marine et donc des lieux de pêche idéaux pour les pêcheurs locaux
- **Des programmes et monitoring de gestion des impacts environnementaux**, à chaque phase, pour une prévention et une réduction optimales des effets

Wester Ross a une vision unique, exigeante et durable de l'élevage ; cette conception permet de proposer, de façon stable, des saumons de haute qualité, pauvres en matières grasses et à la chair ferme.

sur l'environnement et des rejets de CO2 : qualité des eaux et des terroirs, énergies utilisées, transports, formation des collaborateurs, sélection et cahier des charges des fournisseurs, information des clients et des institutionnels

- **Une formation à la gestion environnementale** des collaborateurs, des partenaires, des communautés régionales associées aux saumons et une collaboration avec les propriétaires des rivières voisines pour la protection des saumons sauvages dont la population tend à s'amenuiser.
- **Une traçabilité complète avec un pin's d'identification de la marque** sur chaque pièce commercialisée.
- **Des sorties d'eau correspondant à la demande** afin de garantir la fraîcheur des produits
- **Des techniques de conditionnement et d'expédition** garantissant qualité et fraîcheur des produits dans un esprit écologique.



Saumons entiers	Filets
1-2	Filets Trim D
2-3	
3-4	
4-5	Autres Trim disponibles sur demande
5-6	
6-7	