

Saumon label rouge de la société LOCH DUART



En Ecosse, la société [Loch Duart](#)

En Ecosse, la société [Loch Duart](#) élève du saumon Label Rouge dans des Loch à l'écart de toute pollution » là où souffle le vent »... cette société reconnue a reçu de nombreuses distinctions pour la qualité de ses élevages.

Elle pratique la jachère d'un de ses 3 sites de production, c'est à dire qu'elle attend 1 an pour réintroduire de nouveaux poissons.

En parallèle à cet élevage, elle pratique la culture d'algues, ce qui permet de traiter les déchets organiques, ces algues seront ensuite broutées par des oursins, ce qui freine leur prolifération et permet un élevage parallèle d'oursins! Evidemment, dans ces élevages, il y a une densité 5 fois moindre que dans des élevages classiques!

[Loch Duart](#) se dénomme elle-même, « the sustainable company », ce que l'on pourrait traduire par l'entreprise durable.

Le Saumon Biologique Irlandais

LE SAUMON BIOLOGIQUE DE MANNIN BAY

Mannin Bay Salmon Ltd fut une des premières fermes à commencer l'élevage biologique, en pleine mer, dans le Connemara (Côte ouest Irlandaise). Située juste à côté de Clifden, une région touristique très connue, c'est à cet endroit que Alcock & Brown atterrissaient en 1919 après avoir accompli leur premier vol transatlantique. Le saumon est indigène à cette région qui attira des pêcheurs à la ligne du monde entier pendant de longues générations.

LE SAUMON BIOLOGIQUE DE KILKIERAN BAY

Meitheal Eisc Teo est une entreprise locale située au cœur du Connemara, là où la langue irlandaise est toujours couramment utilisée. La ferme est située dans la baie de Kilkerrin, nommée en l'honneur de Saint Kieran qui avait une caverne sainte (Cill Chiaráin en gaélique) dans cette région il y a plusieurs centaines d'années. Les deux entreprises maintiennent les critères d'élevage biologique les plus stricts tout au long du cycle de la vie du saumon, de l'œuf jusqu'à l'abattage.

Assurance qualité

Chaque agence réalise au minimum un audit par an qui garantit que nos saumons biologiques sont élevés selon les cahiers des charges les plus stricts.

Naturland, Agence Allemande.

www.naturland.de

IOFGA, "Irish Organic Farmers And Growers Association", Agence Irlandaise.

www.irishorganic.ie

Bio Suisse, Agence Suisse.

www.bio-suisse.ch

Régulation Européenne (EC) No 834/2007 (EC) No 889/2008 certifiée par IMO.

www.ec.europa.eu/agriculture/organic/

Cette certification européenne donne aussi à nos producteurs le droit d'utilisation du logo AB français.

Combien de temps se garde le saumon fumé?

Tout d'abord, il faut savoir que le saumon fumé se garde au froid entre 0 et 4°C. C'est un produit frais.

Nous avons fixé la **Date Limite de Consommation (DLC)** à 21 jours à partir de la mise sous vide. En fait, chaque fabricant décide de la DLC qu'il applique à ses produits. C'est pourquoi certains industriels indiquent une DLC à 8 semaines. Evidemment, il faut prouver par des analyses bactériologiques que le produit est sain à cette date.

Cependant un autre facteur entre en ligne de compte avec la **durée de conservation**: c'est la dégradation de la fumée et donc du goût. Le saumon s'acidifie au fur et à mesure que le temps passe. C'est pourquoi nous avons choisi une **DLC courte**. Ainsi nous pouvons vous garantir jusqu'à cette date une qualité bactériologique mais aussi **organoleptique optimale**.

Si vous souhaitez conserver le saumon fumé plus longtemps, il vous suffit de le congeler. Si vous le faites dans de bonnes conditions, vous ne sentirez pas de différence avec le frais. En effet, comme il est sous vide, il est protégé par son emballage et ne se dessèchera pas. De plus, ayant enlevé un maximum d'eau au cours du process, celle-ci ne fait pas éclater les fibres lors de la congélation. Pour décongeler votre saumon, il suffit de le placer au réfrigérateur la veille pour une décongélation lente.

Quelques conseils pour la dégustation

Comment déguster votre poisson fumé?

Tout d'abord, il faut le sortir du réfrigérateur quelques minutes avant. Pourquoi? Tout simplement pour qu'il se réchauffe et revienne à température ambiante (20°C). Ainsi les parfums se développeront au maximum.

Faut-il l'ouvrir 10 ou 15 minutes avant? On trouve souvent ce conseil sur les emballages des saumons industriels. C'est surtout parce qu'il peut y avoir des dégagements gazeux malodorants, ils ne sont pas dangereux pour la santé, mais juste désagréables, et s'évaporent rapidement. C'est peut-être dû à une durée de conservation un peu trop poussée, ou à un mauvais séchage. Nous n'avons jamais détecté cela sur nos produits, donc ce n'est pas la peine de l'ouvrir trop longtemps à l'avance!

Faut-il ajouter de la crème ou du citron? N'importe quel ajout va transformer le goût de votre saumon fumé. La crème atténue et adoucit, le citron acidifie... Et pourquoi pas un fromage de chèvre frais, oignons verts ou aneth....Cependant, si c'est le cas, essayez de goûter la première bouchée nature pour bien apprécier le produit.

Pain ou blinis? C'est une affaire de goût. Plus original: vous pouvez surprendre vos invités avec un pain aux algues qui accompagne également très bien le saumon fumé.



Saumon fumé tranché à la main

L'Auberge des Voyageurs - Le Village - 26750 Montmiral

Tel : 04 75 02 29 27

site : www.aubdesvoyageurs.com

mail : aubdesvoyageurs@bbox.fr
