

## MANOR

**Con quale criterio Manor seleziona gli allevamenti di salmoni da cui prende i prodotti? Viene posta attenzione al tipo di alimentazione che viene data agli animali?**

**È possibile conoscere i nomi di questi allevamenti?**

**Manor è a conoscenza del fatto che negli allevamenti di frequente vengono utilizzati mangimi contenenti pigmenti di origine chimica (come Carophyll Pink o Lucantin) utilizzati per dare alla carne dei salmoni il tipico colore rosa?**

Manor travaille avec un seul producteur (élevage) de saumon frais. Son nom est Loch Duart et les sites d'élevage sont situés dans le nord-ouest de l'Écosse.

Nous avons choisi ce producteur pour la qualité de son élevage qui dépend de plusieurs facteurs:

Tout d'abord la nourriture utilisée: Plus de 70% d'ingrédients marins: farine de poisson et huile de poisson, le reste provenant de sources végétales permettant d'obtenir un taux d'Oméga 3 deux fois supérieur à des saumons d'élevage standards. Par ailleurs, le poisson utilisé dans la nourriture provient de sources durables (Capelan origine Islande avec une gestion des pêches durable) et aucune farine d'origine animale n'est utilisée.

Ensuite, les conditions d'élevages: la densité d'élevage est faible et bien en-dessous des standards, les sites d'élevage sont mis en jachère au minimum un an sur trois évitant au milieu naturel de subir toute pression permanente, aucun produit chimique n'est utilisé pour le nettoyage des filets des cages et Loch Duart n'utilise aucun antibiotique.

Finalement, l'orientation donnée à l'entreprise. Cette dernière mise sur une production limitée mais qualitative et non dépendante de grands groupes.

Concernant votre question sur les pigments d'origine chimiques, notre producteur n'en utilise pas. Manor n'est ainsi pas concerné par la problématique.