

Cooke



MERCI
à nos travailleurs essentiels



Cooke

FAMILLE D'ENTREPRISES COOKE - LETTRE D'INFORMATION | ÉTÉ 2020



Table des matières

Dans ce numéro

4 Un aperçu général :

Bioriginal produira les désinfectants BioTide pour les autorités sanitaires et les détaillants

6 Place du marché :

Bioriginal lance une nouvelle gamme de produits cétagènes

16 Durabilité :

Une opération d'aquaculture pour soutenir une nouvelle approche de la restauration du saumon sauvage de l'Atlantique

Merci de votre soutien éditorial ou photographique :

Julianne Curry, Ben Landry, Chad Kingswell, Andrew Watson, Pete Shenton, Jose Morata, Vicci Laird, Jo Ann Van Zant, Jill Cronk, Chuck Brown, Cinthya Benites, Angella Greenwell, Patrick Wilson, Don Spigelmyer, Mike Laux, Lori Roberts, John Woodruff, Hunter Berns, John Pettersen, John Boyton, Mark Clinton, Joel Richardson, Claire Ryan, Nell Halse, Glenn Cooke, James Trask, Seth Dunlop, Len Stewart, Kris Nicholls, Debbie Szemerda, Greg Dunlop, Rod Gould, Joel Reed

Pour tout commentaire ou suggestion, veuillez communiquer avec Kristen Cook à l'adresse Kristen.Cook@cookeaqua.com

Dossiers spéciaux

14 Des gens et des lieux :

L'usine d'Icicle Seafoods de Seward soutient la collectivité

25 Récompenses :

Une vétérinaire de Cooke Aquaculture est récompensée de l'édition 2019 de l'Atlantic Canada Aquaculture Award

30 Des gens et des lieux :

Reconstruction du navire de pêche Progress supervisée par la capitaine Tiffany McKenzie

32 Remerciements à nos travailleurs essentiels

36 Collectivité :

L'incidence notable du Partage de Noël de Cooke sur nos collectivités

D'un numéro à l'autre

3 Message de Glenn

6 Place du marché

10 Croissance et développement

16 Durabilité

22 Dans l'actualité

25 Récompenses

34 Collectivité

44 Nos gens

56 Concours de photos

Plat verso :

De délicieuses crevettes, comme le veut la nature



Sur la couverture

Merci à nos travailleurs essentiels. Vos contributions et votre dévouement ont apporté une source d'alimentation saine et durable aux familles du monde entier pendant cette période difficile.

Un hommage vous est rendu à la page 32.

Message de Glenn

Travailler ensemble en ces temps imprévisibles

Au moment où j'écris ces lignes, le monde traverse une crise provoquée par la pandémie de COVID-19. Personne n'est épargné par les conséquences de celle-ci. Nous devons tous faire face à ce que cela signifie pour nous-mêmes, nos familles, nos amis et nos collègues.

Je m'inquiète pour vous tous les jours et je prie pour vous et vos proches. Puissiez-vous trouver du réconfort et de la force pour le chemin qui vous attend, aussi incertain qu'il puisse paraître. Je me sens réconforté par la résilience de l'esprit humain, par ceux qui se mobilisent comme jamais auparavant pour aider les autres dans le besoin et par le courage infatigable des gens de première ligne.

Alors qu'un grand nombre de nos employés de bureau sont passés au travail à distance, ce n'est pas le cas de plusieurs membres de notre équipe. Les employés de première ligne, depuis les travailleurs de nos écloseries jusqu'à nos récolteurs, transformateurs et chauffeurs de camion, sont présents en force. Ils sont nos travailleurs essentiels.

En tant qu'entreprise, nous sommes aux prises avec des défis comme jamais auparavant et nous avons dû nous réorganiser en quelques jours à peine. Avant la pandémie, les restaurants et les entreprises de restauration

assuraient la moitié de notre chiffre d'affaires. Au plus fort de la crise mondiale, près de la totalité de nos activités était liée au commerce de détail.

Je suis profondément reconnaissant à tous nos collaborateurs pour leur engagement à garantir à nos clients du monde entier l'accès à des produits de la mer sains et durables en ces temps imprévisibles et difficiles.

Cela n'a pas été facile. Je le sais. Le changement est parfois difficile, et le changement en période d'incertitude l'est encore plus. Mais je tiens à ce que vous sachiez que nous sommes là pour vous et que nous travaillons sans relâche à la mise en place de mesures destinées à vous maintenir en bonne santé et en sécurité. Qu'il s'agisse de cloisons et de plexiverre ou de nouvelles règles conformes à la distance physique, nous sommes déterminés à faire tout ce qui est en notre pouvoir.

Lorsque nous travaillons tous si dur pour nous frayer un chemin aujourd'hui et planifier l'avenir, il est facile d'oublier nos réalisations communes. L'année 2020 marque notre 35e année d'activité depuis 1985. Il importe donc que nous reconnaissions l'innovation et l'esprit de générosité dont font preuve nos collaborateurs dans toute notre famille d'entreprises.

Redonner aux collectivités où nous vivons et travaillons démontre non seulement notre fierté, mais aussi l'attention que nous portons les uns aux autres et à nos voisins. Pour moi, redonner signifie aussi veiller à ce que l'environnement et les localités où nous exerçons nos activités soient gérés de manière durable et responsable et avec le plus grand soin. Un investissement réfléchi dans la recherche, l'innovation, les nouvelles technologies et les équipements joue un rôle majeur dans la réalisation de cet objectif.

Lorsque je parcours les pages de cette lettre d'information, je suis touché par la générosité et la prévenance de nos gens. Animés par leur propre sens du devoir et du besoin d'aider, ils préparent des repas pour les personnes âgées et les moins fortunées, participent à la lutte contre le cancer, font des dons aux banques alimentaires communautaires, achètent des équipements de jeux pour les enfants et soutiennent les jeunes dans les moments de vulnérabilité.

Face à un tel dévouement, je n'ai jamais été aussi confiant dans notre capacité à relever ensemble les défis d'aujourd'hui.

Ensemble, nous nous en sortirons. Demain, nous serons plus forts.

Glenn Cooke, Chef de la direction



Un aperçu général

Bioriginal produira les désinfectants BioTide pour les autorités sanitaires et les détaillants

SASKATOON, SASKATCHEWAN, CANADA –

Bioriginal, une division de la famille d'entreprises Cooke Inc. spécialisée dans le développement de produits nutraceutiques, a obtenu de l'Agence du revenu du Canada (ARC) et de Santé Canada l'autorisation de produire trois produits désinfectants. La gamme de produits comprend un gel désinfectant pour les mains, un désinfectant de surface qui remplace l'alcool à friction pour les usages médicaux ainsi qu'un désinfectant pour les équipements sur le lieu de travail.

En étroite collaboration avec l'Université de la Saskatchewan, Bioriginal a mis au point une formule de désinfectant selon les instructions de l'Organisation mondiale de la santé (OMS), qui est maintenant distribuée aux autorités sanitaires locales. Une distribution aux détaillants suivra dans les prochaines semaines. Les produits sont proposés sous le nom de BioTide en tant que produits sous licence jugés sécuritaires, efficaces et de haute qualité.

« Nous savions que nous voulions nous engager de la meilleure façon possible pour répondre à la demande. Nous avons travaillé avec nos fournisseurs existants pour trouver les matières premières nécessaires à la mise au point de la formule approuvée », déclare Joe Vidal, président de Bioriginal Food & Science Corporation.

« Au cours des deux dernières semaines, l'équipe a remué ciel et terre pour que ce produit respecte toutes les réglementations en vigueur au Canada. Santé Canada et d'autres organismes fédéraux ont contribué grandement à accélérer le processus », explique le professeur Martin Reaney, titulaire d'une chaire du programme de recherche stratégique du ministère de l'Agriculture à l'Université de la Saskatchewan.

L'usine de fabrication de Bioriginal à Saskatoon a été rénovée pour se préparer à la production des nouvelles substances. Parmi les changements apportés à l'usine, on compte une zone de traitement ventilée et ignifuge utilisant des puits de lumière pour l'éclairage, des remplisseurs pneumatiques, un nouveau convoyeur utilisant des blocs d'alimentation hydrauliques, l'installation d'une véritable mise à la terre pour éliminer l'électricité statique et des emballages antidéflagrants.



Le personnel de Bioriginal a été formé aux nouveaux protocoles de sécurité, notamment aux procédures de manipulation sécurisée des liquides inflammables.

« Nous étions prêts à procéder à la modernisation et à la rénovation de l'usine afin d'approvisionner nos autorités sanitaires durant cette pandémie », ajoute M. Vidal. « En tant qu'entreprise familiale, nous déployons tous les efforts possibles pour soutenir nos hôpitaux, cliniques et points de vente locaux dans nos collectivités afin de garantir que les travailleurs essentiels de première ligne et le grand public aient accès à des produits de sécurité certifiés. »

Depuis plus de 25 ans, l'entreprise Bioriginal,

basée à Saskatoon, est un chef de file mondial dans la fourniture de solutions nutritionnelles complètes aux industries alimentaires et nutraceutiques, résultat de la combinaison scientifique d'ingrédients du monde entier. Bioriginal possède des installations au Canada, aux États-Unis et aux Pays-Bas, où elle développe et distribue une gamme croissante de protéines végétales et laitières, d'huiles végétales et de poisson et de produits nutraceutiques à des clients commerciaux du monde entier. La famille Cooke du Nouveau-Brunswick a acquis Bioriginal en 2017 au moment de l'achat d'Omega Protein Corporation, un des principaux fournisseurs d'huiles et de produits protéiques de spécialité. ■



Place du marché

Bioriginal lance une nouvelle gamme de produits céto-gènes

Bioriginal, membre de la famille d'entreprises Cooke, est un chef de file mondial dans la fourniture de solutions nutritionnelles complètes aux industries alimentaires et nutraceutiques. Forte de plus de 25 ans d'expertise mondiale, elle s'est taillé une place de choix en combinant scientifiquement des ingrédients nutritionnels du monde entier issus directement de la source, afin de créer des solutions uniques et efficaces.

Pour soutenir le régime céto-gène de plus en plus populaire, la société a récemment lancé une gamme de produits céto-gènes. D'abord présentée au salon SupplySide West à Las Vegas, la nouvelle gamme comprend des produits qui aident les adeptes des régimes céto-gène et à faible teneur en glucides à maintenir leurs objectifs de santé. Tout en lançant officiellement le nouveau MCT Bomb, un produit « gras » naturellement sucré et propre, certifié céto, qui est une délicieuse pâtisserie sans glucides pour tout moment de la journée. Bioriginal a également présenté une série de produits céto-gènes conçus précisément pour améliorer l'expérience des régimes céto-gène et à faible teneur en glucides.

« Nous avons été emballés par le lancement de ces nouveaux produits au SupplySide West l'année dernière », déclare Kelly Shone, directrice de l'innovation et du

développement de nouveaux produits. « Nous sommes fiers de notre capacité à tirer parti des dernières avancées scientifiques et à rester innovants de façon à permettre à nos clients de répondre à l'intérêt réel des consommateurs. »

Pour les quelque 49 % d'Américains qui ont tenté de perdre du poids au cours de l'année écoulée, avoir le bon soutien pour tout régime de choix est une bonne stratégie. Si le régime céto-gène est populaire, il est parfois difficile pour de nombreuses personnes d'entrer en cétose. Pour y remédier, Bioriginal a conçu les nouveaux produits KetoAid Advanced et KetoCheat pour aider les personnes au régime à réussir et à atteindre plus facilement leurs objectifs.

Lorsqu'elles entrent en état de cétose, de nombreuses personnes ressentent des envies intenses de sucre et de glucides, ainsi que d'autres symptômes comme la léthargie, le brouillard cérébral et les crampes musculaires, communément appelés « grippe céto-gène ». Pour traiter ces symptômes, KetoAid Advanced a été développé pour aider à minimiser les envies de sucre et de glucides, tout en réduisant les symptômes de la grippe céto-gène. Formulé avec un mélange unique d'ingrédients, dont de la poudre de MCT, du D-chiro-Inositol Chiroitol®, des électrolytes, ainsi que des extraits de guarana et d'ashwaghandha, et offert en

saveurs citron-lime et chocolat noir, KetoAid Advanced facilite l'entrée et le maintien en cétose des personnes au régime.

Pour aider davantage les personnes qui suivent un régime céto-gène, Bioriginal a également lancé KetoCheat. Aidant à réduire l'indice glycémique des glucides courants, KetoCheat repose sur l'ingrédient nutraceutique Reducose®, un extrait breveté de feuilles de mûrier, qui bloque la digestion d'au plus 40 % des glucides ingérés et transforme les sucres rapides et les glucides en sucres lents. Il en résulte un complément céto-gène qui permet aux personnes au régime d'améliorer leurs repas et de savourer des aliments que le régime céto-gène ou à faible teneur en glucides ne permettrait pas normalement en raison de sa forte teneur en glucides. Formulés en deux formats de poudre, KetoCheat Collagen et KetoCheat Vegan, proposés aux saveurs de vanille et de chocolat, constituent un moyen savoureux de rendre le régime céto-gène plus agréable.

« Le régime céto est de plus en plus populaire, et beaucoup de gens ont réussi à perdre du poids grâce à lui », explique Mme Shone. « En tant que fabricant d'aliments et de compléments alimentaires clés en main, nous sommes en mesure de développer des produits qui peuvent améliorer l'alimentation des gens et les aider à réussir à maintenir un mode de vie sain. »

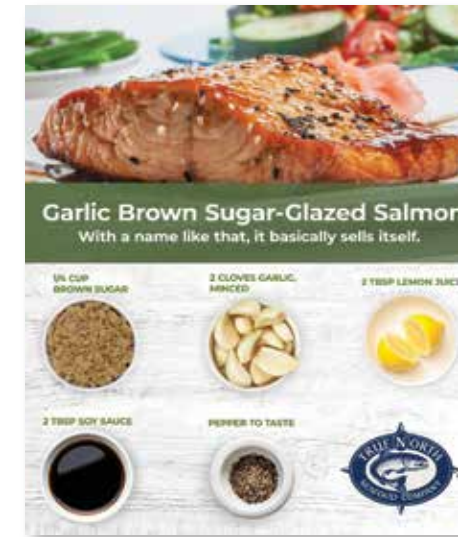


La plateforme de médias sociaux de True North Seafood passe à un niveau supérieur

Le mois dernier, notre page Facebook de True North Seafood a dépassé les 100 000 abonnés. Ce chiffre a augmenté de 95 % par rapport à l'année dernière et de 285 % par rapport à il y a deux ans.

Le compte a obtenu plus de 8 millions d'impressions l'année dernière, ce qui constitue un résultat remarquable si l'on considère que les impressions à vie pour le compte s'élevaient à 11 millions. En moyenne, 30 000 utilisateurs ont participé activement sur la page au cours de la dernière année.

Sur cette photo, vous verrez les deux messages les plus populaires de 2019. La recette de saumon glacé à la cassonade et à l'ail a séduit 20 000 personnes, tandis que celle du saumon glacé au miel et au soya en a conquis 16 000.



True North Seafood participe à l'événement de lancement national de Loblaws

Loblaws organise tous les deux ans son coup d'envoi national. L'événement rassemble plus d'un millier de vendeurs et d'employés de Loblaws pour planifier l'année à venir et se familiariser avec les nouveaux produits passionnants offerts par l'industrie des biens de consommation.

Notre équipe de vente et de commercialisation de True North Seafood

s'est rendue à Halifax en janvier dernier pour participer au lancement de cette année. En sa qualité de vendeur, l'équipe a présenté des idées, des produits et des initiatives inédits et repensés, comme nos nouvelles crevettes blanches du Pacifique True North Seafood, la gamme de produits Catch to Go, les produits élevés sans antibiotiques et les boîtes en carton ondulé respectueuses de l'environnement.

L'équipe est ravie de travailler avec celle de Loblaws afin de proposer notre gamme Catch to Go à No Frills en Ontario, au Canada.

Le groupe prépare une liste nationale de nos crevettes blanches du Pacifique True North Seafood et Loblaws Canada mènera un projet pilote dans le Canada atlantique avec les nouvelles boîtes en carton ondulé.

Le salon s'est terminé sur une bonne note pour l'équipe de True North Seafood. Environ 1 500 employés confirmés de Loblaws ont participé au salon, des directeurs de magasin aux chefs de service. Nous nous réjouissons du travail accompli actuellement avec Loblaws et nous espérons renforcer cette relation à l'avenir.



Samuels Seafood sera distributeur exclusif du saumon Jail Island aux États-Unis

Samuels remet une partie des recettes au projet de restauration du saumon sauvage de l'Atlantique

Jail Island Salmon a le plaisir d'annoncer un partenariat de distribution exclusive avec Samuels Seafood, qui aidera à rétablir et à préserver la population de saumon sauvage de l'Atlantique de l'intérieur de la baie de Fundy. Jail Island offre l'un des meilleurs saumons de l'Atlantique du Canada.

D'une saveur vraiment délicate et d'une texture mi-ferme agréable, le saumon Jail Island offre une expérience de manipulation des aliments supérieure pour les chefs, et une restauration de qualité supérieure pour les clients. Les chefs et les restaurateurs peuvent compter sur le saumon Jail Island, qui provient directement de l'environnement océanique naturel du Canada atlantique, pour offrir une qualité, une fraîcheur et un goût canadiens exceptionnels.

Trié à la main pour assurer une qualité constante tout au long de l'année, le saumon Jail Island est proposé sous forme de poisson entier, de filets et de portions et livré à Samuels Seafood dans un délai de 48 heures à peine à compter de la pêche pour une fraîcheur optimale.

Le saumon Jail Island est élevé de manière durable dans les eaux froides et propres de l'Atlantique Nord, au large de la côte est du Canada. La Jail Island Salmon Company a été le premier producteur de saumon à commercialiser son produit sous sa propre marque, du nom d'une petite île de la baie Lime Kiln, au bord de la baie de Fundy. En fait, le saumon Jail Island était si convoité aux débuts de l'aquaculture au Canada atlantique que les saumons étaient fréquemment



volés dans les parcs en filet, ce qui a forcé l'embauche de gardiens de nuit pour surveiller les sites en mer.

Le saumon Jail Island est emballé par True North Seafood, un membre de la famille d'entreprises Cooke. Samuels est un fournisseur et un distributeur de produits de la mer de premier plan présent sur les plus grands marchés américains, qui offre les produits True North Seafood d'une qualité exceptionnelle depuis plus de 25 ans. True North Seafood est le seul producteur de saumon d'Amérique du Nord à avoir obtenu la certification BAP 4 étoiles la plus élevée. Best Aquaculture Practices (BAP) est un système de certification international par un tiers qui vérifie les pratiques environnementales et socialement responsables.

Au-delà de l'élevage durable du saumon, les producteurs de Jail Island sont tout aussi préoccupés par la préservation d'un écosystème marin sain dans et autour de leurs sites océaniques. C'est pourquoi, dans un effort de relance des stocks de saumon sauvage de l'Atlantique, pour chaque livre de saumon Jail Island vendu, Samuels fera don d'une partie des recettes au projet Fundy Salmon Recovery. L'objectif de ce projet est de restaurer et de préserver la population de saumons sauvages de l'Atlantique de l'intérieur de la baie de Fundy, une espèce menacée.

Fundy Salmon Recovery est le premier projet au monde de collecte de saumons de l'Atlantique qui ont passé leurs premiers stades critiques de vie dans la nature, puis de soins en milieu océanique dans la première ferme de conservation marine de saumons sauvages au monde exploitée par Cooke Aquaculture. Ces saumons de l'Atlantique de l'intérieur de la baie de Fundy, en voie de disparition, sont relâchés dans la nature pour frayer naturellement la génération suivante. La survie de l'espèce dépend de l'intervention humaine, d'une nouvelle façon de penser et du dévouement de collaborateurs comme Samuels Seafood.

L'an dernier, les efforts de restauration déployés dans le cadre du projet ont permis de battre des records de retours du saumon sauvage de l'Atlantique. Samuels est fier de soutenir une initiative qui vise à améliorer et à maintenir un écosystème aussi important.

Le saumon Jail Island est bien plus qu'un délicieux plat : c'est un aliment qui doit faire plaisir. Authentiquement canadien. Vraiment délicieux. Une cause sérieuse. Et maintenant, il est offert exclusivement par Samuels Seafood. Communiquez avec votre représentant Samuels pour en avoir un avant-goût.

Pour de plus amples renseignements sur le projet Fundy Salmon Recovery, visitez le site www.fundysalmonrecovery.com.

True North Seafood propose de nouveaux produits élevés sans antibiotiques

Alors que la majorité des produits de la mer sur le marché peuvent prétendre être « sans antibiotiques » après une période de retrait obligatoire, True North Seafood a choisi de tirer profit des nombreux poissons que nous récoltons et qui n'ont jamais été traités aux antibiotiques. Nous sommes ravis de positionner cette mention comme « élevé sans antibiotiques », une déclaration plus audacieuse que « sans antibiotiques ».

Les produits portant cette étiquette et cette déclaration n'ont jamais été traités avec des antibiotiques au cours de leur cycle de vie. Notre gamme actuelle comprend notre saumon de l'Atlantique et nos crevettes blanches du Pacifique.

Nous utilisons l'intégration verticale à notre avantage pour nous assurer que nos clients reçoivent le meilleur produit possible. Nous sommes en mesure de suivre les tendances et d'offrir un contrôle de qualité à toutes les phases de la vie. Chaque étape du processus d'élevage est audité et certifiée, ce qui signifie que nous avons une surveillance complète

de la façon dont nos poissons sont élevés jusqu'à leur transformation et leur livraison aux clients.

Tout au long de leur vie, les espèces élevées dans nos fermes suivent un régime alimentaire à forte densité nutritionnelle, strictement contrôlé. Notre engagement à utiliser des ingrédients alimentaires provenant de sources durables, les améliorations continues des formulations d'aliments et les innovations dans la distribution des aliments nous permettent de produire des poissons sains et heureux.

Nous sommes fiers des produits que nous offrons à nos clients et espérons pouvoir élargir à l'avenir notre gamme actuelle d'espèces élevées sans antibiotiques.



Croissance et développement



Northeast Nutrition Inc. accueille des représentants du milieu des affaires de Truro dans une usine d'aliments pour poissons agrandie

TRURO, NOUVELLE-ÉCOSSE, CANADA – Northeast Nutrition Inc., située dans le parc d'affaires de Truro, a organisé une journée portes ouvertes pour le milieu local des affaires en octobre en collaboration avec la chambre de commerce de Truro & Colchester.

Northeast Nutrition Inc. a été fondée par Cooke Aquaculture Inc. en 2007 après l'achat de l'ancienne usine d'aliments d'aquaculture Shur-Gain de Nutreco. La fabrique d'aliments pour poissons de Truro emploie 53 personnes et produit des aliments pour saumons pour les activités de Cooke Aquaculture en Nouvelle-Écosse, au Nouveau-Brunswick, à Terre-Neuve-et-Labrador et dans le Maine.

En 2016, Northeast Nutrition a commencé à mettre en place un plan d'investissement de 20,3 millions de dollars canadiens sur cinq ans pour soutenir la croissance de l'industrie de l'aquaculture. Plusieurs mises à niveau d'équipements et de technologies ont été réalisées afin d'améliorer la qualité des produits, ce qui permettra d'accroître le rendement des poissons. Voici quelques-unes des principales mises à niveau récentes :

- Remplacement de tous les silos de vrac pour augmenter le stockage disponible à 3 400 t (au lieu de 2 400 t).
- Nouveau broyeur, plus grand, qui a permis d'augmenter la capacité de 6 t par heure à 16 t par heure.
- Nouvelle extrudeuse et nouveau séchoir de grande puissance, qui a permis d'augmenter la capacité de l'usine de 50 %.
- Système de revêtement sous vide amélioré pour permettre une augmentation de la capacité.
- Nouveau refroidisseur pour réguler la température du produit avant l'emballage.
- Nouveaux tamis et convoyeurs.

« Grâce à ces investissements, Northeast Nutrition produira jusqu'à 100 000 tonnes d'aliments pour poissons chaque année, alors que la production précédente de l'usine était de 65 000 tonnes », précise Matt Miller, gestionnaire général de Northeast Nutrition. »

« Notre personnel fait un excellent travail et tous nos saumons sont élevés avec des aliments fabriqués dans le respect des normes les plus strictes en matière d'innocuité des aliments pour animaux. »

Tout au long de son cycle de vie, le saumon d'élevage suit un régime alimentaire strictement contrôlé, composé d'aliments à haute performance et à forte teneur en nutriments formulés en interne au centre de recherche

de Northeast Nutrition, qui supervise la recherche et le développement et les essais en cours pour garantir un produit répondant aux normes les plus élevées.

« Des approches durables et saines pour nourrir la population mondiale croissante sont plus essentielles que jamais. Alors que la pêche sauvage a atteint sa capacité de récolte, l'aquaculture, ou la pisciculture, est nécessaire pour que les générations futures profitent des produits de la mer que nous élevons aujourd'hui », affirme Joel Richardson, vice-président des relations publiques de Cooke Aquaculture. « Notre engagement en faveur d'ingrédients alimentaires provenant de sources durables, les améliorations constantes des formulations d'aliments et les innovations dans la distribution des aliments nous permettent de produire des poissons sains pour nos clients. »

Le moulin de Northeast Nutrition est inspecté et approuvé par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Il est également approuvé par la Food and Drug Administration (FDA) américaine pour la production américaine et a obtenu la certification HACCP (analyse des risques aux points critiques) en 2001. La certification HACCP est une norme internationale définissant les exigences pour un contrôle efficace de l'innocuité des aliments et démontre aux clients notre engagement à produire ou à commercialiser des aliments sains. Les installations de fabrication d'aliments de Truro sont aussi certifiées Best Aquaculture Practices (BAP). Le BAP est le seul programme de certification tiers consacré aux produits de la mer qui garantit que chaque étape de la chaîne de production aquacole est gérée de manière responsable, de l'œuf à l'assiette.



Cooke ouvre un nouveau centre de distribution de produits de la mer et un point de vente au détail AC Covert en Nouvelle-Écosse

DARTMOUTH, NOUVELLE-ÉCOSSE, CANADA – AC Covert, l'un des plus importants fournisseurs de produits de la mer du Canada, a tenu une journée portes ouvertes pour la collectivité locale en décembre dans son nouveau centre de distribution et point de vente au détail. Plus de 700 personnes se sont présentées au cours de l'après-midi pour visiter les installations, goûter des échantillons de produits et profiter d'offres spéciales dans le magasin de détail.

Depuis 1938, AC Covert est le poissonnier de choix pour les détaillants et les professionnels de la restauration les plus prestigieux du Canada atlantique. Elle offre aux restaurants gastronomiques, aux hôtels, aux pubs gastronomiques, aux traiteurs professionnels et aux détaillants locaux et de toute l'Amérique du Nord les poissons préparés les plus frais provenant de sources responsables. Les distributeurs AC Covert

ont été achetés par la famille Cooke en 2008 et offrent maintenant plus de 400 produits de la mer frais et surgelés à leurs clients, notamment du saumon fumé, du homard, du flétan, des pétoncles et bien plus encore.

« AC Covert emploie maintenant 30 personnes et Cooke a dépensé 5,2 millions de dollars pour la construction de ce nouveau centre de distribution et point de vente au détail de deux étages et de 26 000 pi ca, où six camions de livraison fonctionnent six jours par semaine », explique Glenn Cooke, chef de la direction de Cooke Inc. « Cette expansion fait partie intégrante de notre plan de croissance et nous investissons actuellement 112 millions de dollars en Nouvelle-Écosse. »

« La Nouvelle-Écosse est l'un des principaux fournisseurs de produits de la mer du Canada et nous exportons maintenant vers 80 marchés internationaux », précise



Keith Colwell, ministre des Pêches et de l'Aquaculture de la Nouvelle-Écosse. « Nous disposons d'une gamme diversifiée de produits de la mer de première qualité et de produits à valeur ajoutée et c'est merveilleux qu'AC Covert se soit développée dans notre province pour distribuer les produits de plus de 30 entreprises de produits de la mer de Nouvelle-Écosse. » « Burnside est le plus grand parc industriel au nord de Boston et à l'est de Montréal, avec près de 2 000 entreprises et environ 30 000 employés », affirme Mike Savage, maire de la municipalité régionale de Halifax. « L'investissement de Cooke dans AC Covert montre comment notre collectivité en pleine croissance est un phare pour attirer les investissements des entreprises créant des emplois locaux. »



Notre équipe s'agrandit grâce à une nouvelle page Facebook

Nous cherchons toujours à ajouter de nouvelles personnes de qualité à notre équipe en pleine expansion. Nous avons donc récemment mis en place un nouvel outil pour nous aider à tisser des liens.

My Cooke Career est notre nouvelle page Facebook consacrée au recrutement d'employés pour nos activités de Cooke Aquaculture au Canada atlantique et dans le Maine.

Nous avons publié des offres d'emploi, établi le profil de nos employés actuels et fait savoir que chez Cooke, un océan de possibilités vous attend.



Vous pouvez nous aider à constituer un public en aimant notre page et en partageant des messages avec vos amis.

Si vous connaissez quelqu'un qui, selon vous, serait un atout pour l'équipe Cooke, dites-lui de consulter la page Facebook @mycookecareer et de prendre connaissance de toutes nos offres d'emploi internationales sur MyCookeCareer.com.

Bioriginal achève la modernisation de son usine de production d'ingrédients laitiers dans le Wisconsin

REEDSBURG, WISCONSIN, ÉTATS-UNIS – Bioriginal est fière d'annoncer la réussite de la modernisation de son usine de transformation d'ingrédients laitiers à Reedsburg, dans le Wisconsin. L'usine, qui utilise une technologie d'ultrafiltration pour produire des ingrédients protéiques de lactosérum à valeur ajoutée, a récemment été équipée d'un système de brûleur à feu indirect. L'utilisation de la chaleur indirecte dans le processus de production permet à Bioriginal d'améliorer l'intégrité nutritionnelle de ses ingrédients laitiers, tout

en permettant une expansion future dans des industries et des marchés clés.

« Pendant le processus de séchage des protéines de lactosérum, le traitement thermique utilisé risque d'altérer la qualité du produit », explique Steve Ehlen, directeur des opérations de l'usine laitière de Bioriginal. « L'utilisation d'un brûleur indirect nous permet de produire un produit de meilleure qualité avec une teneur en nitrite plus faible. »

L'usine laitière de Bioriginal produit une

variété d'ingrédients protéiques de lactosérum à valeur ajoutée pour les industries des compléments alimentaires et nutritionnels, y compris des produits protéiques biologiques et d'autres produits protéiques de spécialité, en utilisant des procédés applicables à une variété d'ingrédients laitiers nutritionnels.

« Nous sommes fiers du travail que nous accomplissons dans l'usine et des produits que nous produisons », déclare M. Ehlen. « Cette modernisation des installations nous permet de continuer à fournir des ingrédients laitiers de qualité supérieure à nos clients. »



Ocean Harvestors réorganise les activités de pêche dans le golfe du Mexique pour les rendre plus efficaces; Kenny Hebert dirige l'initiative

HOUSTON, TEXAS, ÉTATS-UNIS – À compter de 2020, les activités de pêche d'Ocean Harvestors dans le golfe du Mexique auront un aspect et un fonctionnement un peu différents. La société a décidé d'adapter la façon dont elle dirige sa flotte de pêche et de modifier la structure de gestion des activités de pêche du Golfe. Cela permettra à Omega Protein, qui maintient une entente d'approvisionnement en poisson à long terme avec Ocean Harvestors, d'intégrer pleinement ses deux installations dans le golfe du Mexique. L'objectif est de mieux exploiter les synergies et d'accroître la production.

Ce processus de restructuration se traduira par de nombreuses améliorations, notamment par la mise en œuvre d'une approche optimisée de l'exploitation

des navires de transport de la société, qui permettra d'atteindre une efficacité accrue sur l'eau et de tirer parti de la capacité latente intermittente des sites de transformation d'Omega Protein. Sur la côte, Omega prévoit de tirer parti de l'expérience du personnel pour partager les ressources et les connaissances, ce qui est particulièrement pertinent aujourd'hui, car elle investit des capitaux pour mettre à jour les équipements de traitement de chaque installation avec de nouvelles technologies. Cela permettra à Omega d'augmenter la capacité de traitement dans les deux installations et de continuer à améliorer et à normaliser la qualité des produits.

Pour diriger cette initiative, Kenny Hebert a accepté le nouveau poste de directeur de Gulf Fishing Operations. Au sein d'Ocean Harvestors, Kenny a récemment occupé



le poste de directeur général de l'usine de Moss Point, dans le Mississippi, propriété d'Omega Protein. Il était auparavant directeur général de l'usine de Cameron, en Louisiane, qui a été fermée par Omega Protein à la suite d'une restructuration en 2013. Sous la direction de Kenny, l'usine de Moss Point au Mississippi a obtenu des récoltes de poissons record pendant quatre années consécutives.

Alors que Kenny entreprend ses nouvelles fonctions chez Ocean Harvestors, Jeff Blalock a également accepté le poste de directeur général de l'usine de Moss Point. Fort de ses 40 ans de services depuis janvier 2020, Jeff fait partie intégrante de l'usine de Moss Point. Steve Williams demeurera le directeur général de l'usine d'Omega Protein d'Abbeville, en Louisiane.



SEWARD, ALASKA, ÉTATS-UNIS



Des gens et des lieux

Usine d'Icicle à Seward.



L'usine d'Icicle Seafoods de Seward soutient la collectivité

SEWARD, ALASKA, ÉTATS-UNIS –

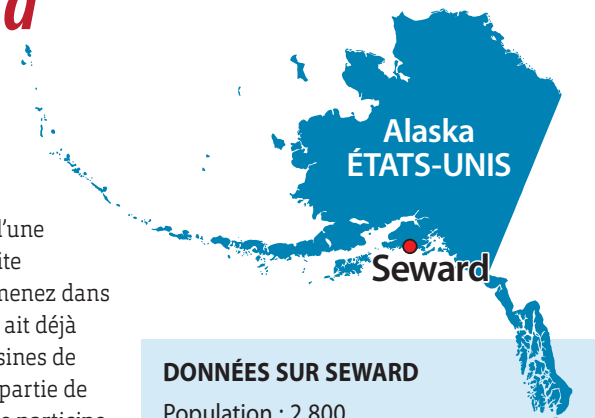
Seward est une ville portuaire nichée au cœur de l'Alaska central du Sud, où les montagnes rejoignent le golfe d'Alaska. Icicle Seafoods a acquis l'usine de transformation de produits de la mer de Seward en 1974, et cet emplacement stratégique poursuit de nos jours sa production. L'usine de Seward est la seule installation d'Icicle du « réseau routier » de l'Alaska. Nous pouvons ainsi transporter le poisson par camion directement à Anchorage pour une expédition rapide par avion ainsi qu'aux marchés locaux afin de fournir aux Alaskiens un accès à des produits de la mer de qualité supérieure.

Seward est la deuxième plus grande plateforme d'Icicle, capable de traiter 850 000 livres de poids brut par jour pendant la saison estivale très active du saumon. L'usine de Seward produit les cinq espèces de saumon du Pacifique, le flétan, la morue charbonnière, le sébaste et la morue, ainsi que des produits à base d'œufs de saumon et de l'huile et de la farine de poisson.

Icicle est le plus important employeur de Seward et fonctionne pratiquement toute

l'année, ce qui permet l'embauche d'une main-d'œuvre locale dans cette petite collectivité. Lorsque vous vous promenez dans la ville, il semble que tout le monde ait déjà travaillé ici! Comme chacune des usines de transformation d'Icicle, celle-ci fait partie de l'âme et du succès de la région. Icicle participe à un certain nombre de programmes, dont le très populaire Seward Silver Salmon Derby, des bourses d'études et des contributions de produits de la mer aux efforts scientifiques locaux.

L'Alaska Sea Life Center est le plus grand aquarium public de l'Alaska et le seul centre permanent de restauration des mammifères marins de l'État, et il se trouve qu'il est situé à Seward. La plupart des aliments destinés aux habitants de l'aquarium proviennent et sont stockés chez Icicle. Pour soutenir ce partenariat, Icicle a récemment organisé une collecte de fonds pour le Sea Life Center lors d'une réunion sur la réglementation de la pêche. Elle a ouvert ses portes et offert un espace au centre, qu'elle a rempli de nos pêcheurs et des participants à la réunion. Les participants ont fait don de plus de 1 800 \$ US au centre, tout cela grâce aux efforts d'Icicle. ■



DONNÉES SUR SEWARD

Population : 2 800
Emplacement : Alaska central du Sud
Service aérien : aucun
Distance jusqu'à Anchorage : 204 km (127 milles) par la route

DONNÉES SUR L'USINE DE SEWARD, 2020

Employés : 295 au plus fort de la saison du saumon
Poisson transformé : 10,9 millions de livres de saumon, de flétan et de morue charbonnière
Production de saumon en conserve : 305 271 caisses (24 boîtes par caisse)
Employés les plus anciens :
Mike Dormody, depuis 1973
Ed Elderkin, depuis 1982
Tena Tippit, depuis 1983
Jeff Sutphin, depuis 1987



Durabilité

Une opération d'aquaculture pour soutenir une nouvelle approche de la restauration du saumon sauvage de l'Atlantique

AUGUSTA, MAINE, ÉTATS-UNIS –

En octobre, le département des ressources marines du Maine (DMR) a annoncé qu'il allait utiliser une nouvelle méthode d'élevage du saumon de l'Atlantique pour reconstituer les populations indigènes dans le bras oriental de la Penobscot.

Le projet, subventionné par la National Oceanic and Atmospheric Administration (NOAA Section 6 Species Recovery Grant) pour la restauration des espèces pour un montant total de 1 075 000 \$ US, sera dirigé par un partenariat entre le DMR, Cooke Aquaculture États-Unis, le US Fish and Wildlife Service, NOAA Fisheries et la nation indienne Penobscot pour élever des saumons de l'Atlantique juvéniles jusqu'à la taille adulte dans des enclos d'aquaculture situés près de Cutler, dans le Maine. Les saumons adultes seront ensuite relâchés dans le bras oriental de la Penobscot pour y frayer. En effet, cette rivière offre un habitat de grande qualité pour le saumon.

Les smolts élevés à partir de géniteurs indigènes par l'US Fish and Wildlife Service

à l'écloserie nationale de Green Lake à Ellsworth, dans le Maine, et les smolts capturés à l'état sauvage par des pièges rotatifs seront utilisés pour remplir les parcs marins en 2020, 2021 et 2022. Seuls les smolts provenant de la rivière Penobscot seront inclus afin de garantir l'intégrité génétique des saumons relâchés dans la rivière.

Les plans prévoient d'augmenter le nombre de smolts capturés dans la nature à partir du bras Est afin de fournir des juvéniles qui seront élevés dans les parcs en filet. Alors que les poissons issus de l'écloserie contribuent à assurer un approvisionnement adéquat pour les objectifs de restauration, ceux qui proviennent d'un milieu naturel sont plus robustes grâce à la sélection naturelle, qui permet d'obtenir des poissons mieux adaptés à la survie dans la nature.

Les smolts seront placés dans des parcs en filet dans le cadre d'un bail aquacole à usage limité à Cutler, dans le Maine, où ils seront nourris et gérés en coopération avec Cooke Aquaculture États-Unis pendant une période de 16 à 30 mois, au cours de laquelle ils deviendront adultes. Le DMR sera responsable du bail des enclos, tandis que

Cooke fournira les enclos et la nourriture pour les saumons au fur et à mesure de leur croissance.

« Nous nous sommes engagés à participer à ce projet de mise en valeur du saumon sauvage de l'Atlantique dans le Maine. Cooke Aquaculture possède une expérience de travail avec le saumon de l'Atlantique dans son environnement naturel, basée sur une aquaculture éprouvée et sur la science de la santé des poissons. En travaillant avec la nation Penobscot et les partenaires gouvernementaux, nous ferons ensemble de ce programme de restauration un succès avec le retour des poissons dans leurs eaux d'origine », déclare Glenn Cooke, chef de la direction de Cooke Aquaculture États-Unis.

Environ 5 000 poissons adultes seront transportés des parcs en filet vers des affluents ciblés et le courant principal du bras Est de la rivière Penobscot à l'automne 2021 ou 2022, où ils trouveront un habitat approprié pour frayer naturellement. Il en résultera un plus grand nombre d'adultes reproducteurs que ceux qui ont été présents dans la rivière Penobscot depuis des décennies.

Si les parcs en filet ne sont pas une nouveauté dans le Maine pour l'élevage du saumon de l'Atlantique, leur utilisation à des fins de conservation à cette échelle est nouvelle dans le Maine et s'avère prometteuse dans le cadre d'un partenariat dans la baie de Fundy entre Cooke et les gouvernements provinciaux et fédéraux canadiens, les Premières nations et le monde universitaire.

Dan McCaw, responsable du programme de pêche de la nation Penobscot, explique que la nation indienne Penobscot occupe le bassin versant de la rivière Penobscot depuis des temps immémoriaux. Les liens culturels, spirituels et historiques profonds entre la nation et le saumon de l'Atlantique de la rivière Penobscot remontent à des milliers d'années. La nation Penobscot espère que ce nouveau programme contribuera à restaurer cette espèce emblématique sur sa terre ancestrale et applaudit la nature collaborative de cette entreprise multipartite.

À mesure que les populations se développent, l'objectif est de créer des populations sauvages de saumon de l'Atlantique en bonne santé dans le bras oriental, y compris la possibilité de déclassement. Les quelque 5 000 adultes produits dans le cadre de cette initiative pourraient engendrer 20 fois plus d'œufs dans le gravier du bassin de la rivière Penobscot que les stocks existants et la reproduction naturelle, déclare Sean Ledwin, directeur de la division des pêches et de l'habitat de Searun du DMR.

Le programme comprendra des études sur les gravières dans les zones de fraie afin d'évaluer la réussite de la reproduction des poissons relâchés. Les poissons relâchés seront également suivis à l'aide de transmetteurs passifs intégrés et de radiotélémetrie. Des inventaires par pêche à l'électricité et l'utilisation de pièges rotatifs, ainsi que des analyses génétiques, serviront à évaluer l'abondance de la progéniture issue de cette initiative.

Le programme comprendra également un effort de sensibilisation du public entrepris par le département et d'autres partenaires du programme, qui fournira des données sur le saumon et d'autres espèces marines, ainsi que sur les incidences de la protection des écosystèmes dont elles dépendent. ■

Nos amis, les oiseaux de rivage

BOSTON, MASSACHUSETTS, ÉTATS-UNIS – Seajoy a récemment participé à l'événement Planet of Hope (« Planète de l'espoir ») à Boston. Des partenaires commerciaux de différents secteurs se sont réunis pour célébrer des alliances destinées à protéger les oiseaux de rivage dans le monde entier. Le congrès encourage la production durable et l'harmonie avec notre environnement naturel.

Un protocole d'entente a été signé par le bureau administratif du Réseau de réserves pour les oiseaux de rivage de l'hémisphère occidental et le groupe Seajoy.

En prenant part à cette cérémonie de signature, Seajoy confirme son intérêt à poursuivre le développement de pratiques respectueuses des oiseaux de rivage dans ses installations et fait preuve d'une compréhension claire de l'importance du maintien d'habitats sécuritaires pour la faune.



Seajoy participe à l'événement Mangrove Swamp 2019

NICARAGUA – Seajoy est fière de s'engager dans une démarche de responsabilité environnementale. En 2019, nous avons participé pour la 11e fois à l'événement Mangrove Swamp pour démontrer notre souci de l'environnement. Tous nos services ont participé intensivement pendant tout le mois d'août.

Les coordonnateurs environnementaux ont collecté de nombreuses propagules, les semis des palétuviers, et des volontaires de chacun de nos services ont planté les propagules dans des zones désignées. Nous avons réussi à atteindre notre objectif de 93 000 plants de palétuviers *Rizophora* plantés grâce à toute l'aide et au soutien que nous avons reçus.

Seajoy conserve sa certification d'innocuité des aliments BRC pour une 10e année consécutive

HONDURAS – Nous avons beaucoup de raisons de fêter à Deli au Honduras. En effet, Seajoy a fièrement obtenu la certification BRC en matière d'innocuité des aliments pour une 10e année consécutive. Cette fois, la certification a été obtenue après quelques audiences et un audit inopiné. Nous avons obtenu la note maximale AA+, ce qui nous place parmi les entreprises disposant des meilleures procédures en matière d'innocuité, de qualité, de légalité et d'intégrité.

Nous sommes fiers du travail que nous accomplissons ici à Seajoy pour nous assurer que nos produits sont manipulés avec soin et dans le respect des règles d'innocuité des aliments. Nous comptons maintenir cette norme mondiale élevée.



Approvisionnement durable: Les pêcheries d'alose tyran de l'Atlantique et du Golfe obtiennent la certification MSC

REEDVILLE, VIRGINIE, ÉTATS-UNIS – L'automne dernier, les pêcheries d'alose tyran de l'Atlantique et du Golfe ont été certifiées durables selon les normes du Marine Stewardship Council (MSC). Cette reconnaissance met fin à deux ans d'efforts déployés par Omega Protein pour obtenir cette certification. Désormais, toutes les farines et huiles de poisson d'alose tyran produites en Amérique du Nord portent la coche bleue emblématique du MSC, indiquant qu'elles proviennent d'une pêcherie saine et durable.

« Le Marine Stewardship Council est un emblème mondial de la durabilité des produits de la mer, et les pêcheries certifiées MSC sont reconnues comme étant parmi les mieux gérées au monde », explique Bret Scholtes, chef de la direction d'Omega Protein. « Nos pêcheries ont longtemps fonctionné selon des pratiques durables, et ces certifications ne sont que la plus récente reconnaissance à cet égard. »

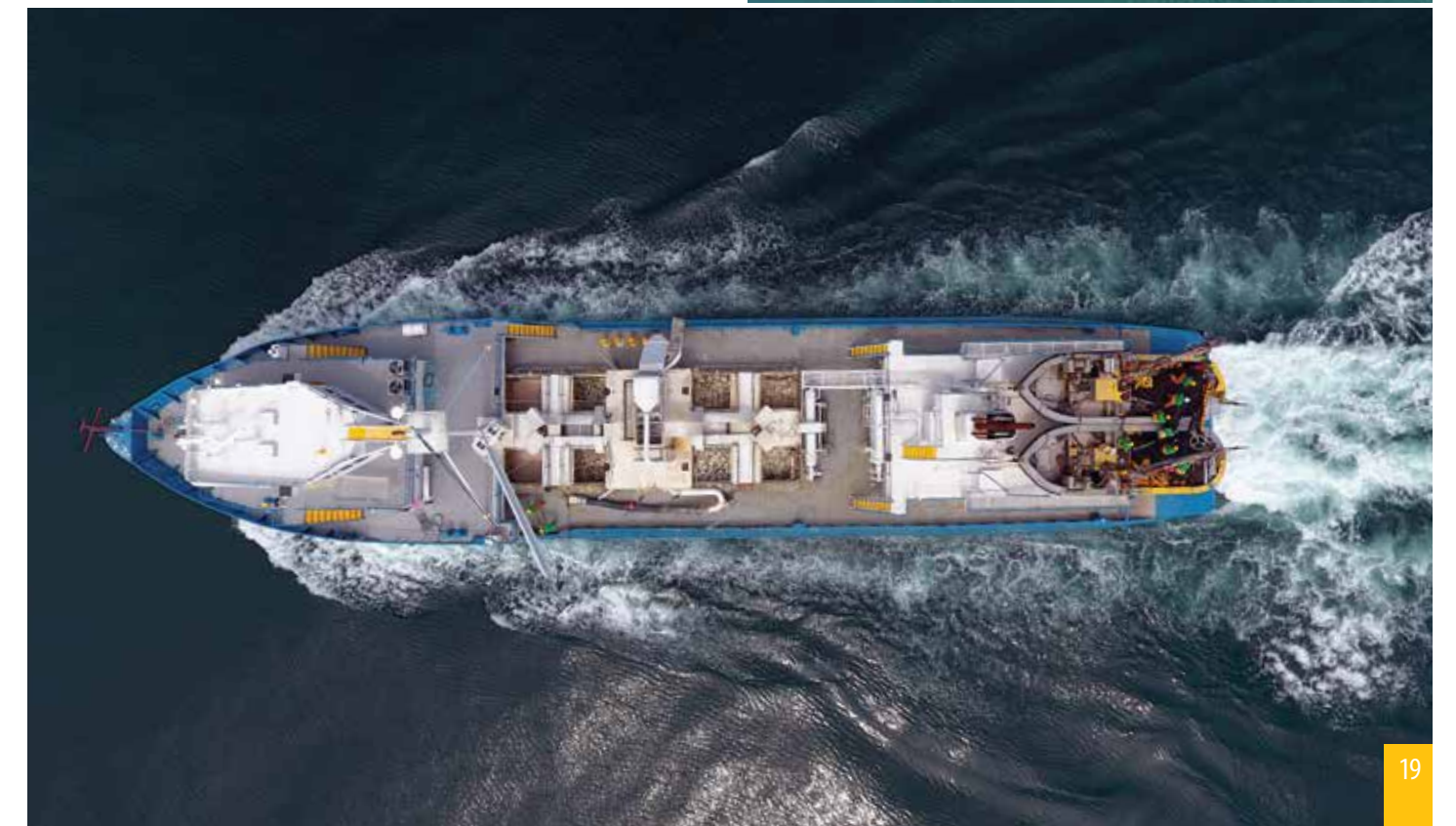
Les normes du MSC sont considérées comme étant peut-être les indicateurs les plus stricts et les plus fiables de la durabilité des produits de la mer. Les pêcheries qui affichent la coche bleue sont tenues de se conformer aux pratiques exemplaires reconnues à l'échelle internationale pour l'exploitation de pêcheries saines et durables.

Les pêcheries certifiées MSC sont évaluées en fonction d'un ensemble de critères rigoureux qui garantissent qu'elles sont gérées selon les principes de conservation les plus à jour. Le SAI Global de Dublin, en Irlande, a évalué et noté les deux pêcheries. Omega Protein était seule candidate pour l'alose tyran de l'Atlantique, tandis que pour le Golfe du Mexique, les candidates étaient Omega Protein et Daybrook Fisheries.

Dans le cadre du processus de certification des deux pêcheries, un arbitre indépendant a été engagé pour résoudre les appels déposés par

plusieurs groupes d'intérêts environnementaux spéciaux s'opposant aux certifications. Après la tenue d'audiences, l'arbitre a finalement approuvé les certifications : la pêcherie de l'Atlantique a été approuvée en septembre, tandis que celle du Golfe l'a été en octobre.

Nous procédons maintenant à la mise en place des stratégies de commercialisation pour promouvoir au mieux cette certification afin de distinguer la farine et l'huile de poisson d'Omega Protein sur le marché. Soyez assurés que l'alose tyran de l'Atlantique et celle du Golfe sont deux des espèces exploitées de façon la plus durable au monde.



Une croissance durable pour la ferme Biocultivos Marinos

HONDURAS – Seajoy demeure en tête des systèmes de production. Cette fois-ci, elle a certifié sa ferme Biocultivos Marinos de 368,3 ha selon les normes biologiques de l'Union européenne. Avec cette étape importante vers l'élevage durable de crevettes, Seajoy continue d'exporter ses produits vers les marchés mondiaux les plus exigeants, représentant actuellement 20 % de la production mondiale de crevettes biologiques.

Seajoy possède actuellement 1 040 ha certifiés selon les normes biologiques de l'Union européenne et 493,3 ha selon les normes Naturland.

Programme Seajoy pour les tortues marines

NICARAGUA – Chez Seajoy, nous sommes toujours engagés dans la protection de nos ressources marines côtières. Nous avons récemment lancé notre campagne Seajoy Protects and Conserves the Marine Turtles (« Seajoy protège et préserve les tortues marines ») protégeant trois des six espèces qui existent dans le monde. Nos efforts de conservation s'inscrivent dans le cadre de notre programme de durabilité environnementale à l'échelle de l'entreprise.

Au cours des deux premières semaines de notre projet, nous avons planté 1 920 œufs dans des nourriceries artificielles, dont 1 680 sont des tortues Paslama, 144 des tortues imbriquées et 96 des tortues noires. Nous sommes ravis de voir comment les tortues grandissent et se développent au fil du temps.





Dans l'actualité

Cooke Aquaculture Pacifique et la tribu S'Klallam de Jamestown se félicitent de l'approbation de l'État de Washington pour l'élevage de la truite

WASHINGTON, ÉTATS-UNIS – Après une année d'examen scientifique approfondi et de participation du public, le Department of Fish and Wildlife (WDFW) (département de la faune aquatique et terrestre) de Washington a approuvé en janvier une demande de Cooke Aquaculture Pacifique pour l'élevage en mer de truites arc-en-ciel femelles stériles (triploïdes) à Puget Sound.

Cooke a déposé une demande pour l'élevage local de truites en janvier 2019 dans les parcs en filet existants de la société à Puget Sound. Le WDFW a approuvé un permis de cinq ans après avoir effectué un examen en vertu de la loi sur la politique environnementale de l'État (SEPA).

L'automne dernier, la tribu S'Klallam de Jamestown a annoncé la création d'une coentreprise avec Cooke Aquaculture Pacifique destinée à l'élevage de morue charbonnière (morue noire) et de truite arc-en-ciel triploïde stérile uniquement femelle. Les deux partenaires travaillent ensemble pour élever durablement des espèces indigènes du nord-ouest, ce qui nécessitera des investissements dans de nouveaux équipements et de nouvelles

technologies tout en soutenant les emplois locaux.

« Cette approbation de l'élevage de la truite par aquaculture marine soutient l'engagement de notre Conseil en faveur d'un développement économique diversifié dans le cadre de sa mission de gardien rigoureux de notre environnement », déclare W. Ron Allen, président-directeur général de la tribu S'Klallam de Jamestown. « L'équipe Cooke mérite d'être félicitée pour avoir persévéré tout au long d'un processus d'autorisation rigoureux et pour n'avoir jamais perdu de vue notre objectif commun, qui est de démontrer aux autorités de réglementation de l'État et au public à quel point l'aquaculture est sans danger et scientifiquement fondée. Nous sommes fiers de notre partenariat avec Cooke et nous nous réjouissons de produire des produits de la mer de qualité supérieure pour les consommateurs de Washington et de tous les États-Unis. »

Les piscicultures de Washington sont exploitées à Puget Sound depuis les années 1980 sous l'égide de divers propriétaires au fil des ans. En 2016, Cooke Aquaculture Pacifique



les a achetées, a conservé toute la main-d'œuvre rurale et a commencé à investir pour moderniser les opérations.

« Depuis notre arrivée à Washington en tant qu'entreprise familiale canadienne, nous avons toujours eu pour priorité de prendre soin de nos employés locaux et de préserver l'environnement », explique Glenn Cooke, chef de la direction de Cooke Aquaculture Pacifique. « Nous sommes très heureux que l'État ait approuvé notre permis de pêche à la truite et, en travaillant avec la tribu progressiste S'Klallam de Jamestown, nous continuerons de proposer des produits de la mer frais et sains et de contribuer à l'économie locale. »

Tous à bord pour l'Argentine!

PROVINCE DE CHUBUT, ARGENTINE – Les hauts responsables de Cooke Aquaculture et de Wanchese Argentina ont rencontré Adrian Awstin, secrétaire des Pêches de la province de Chubut en octobre à l'hôtel Rayleray de Trelew.

À partir de la gauche : Jaime Montesinos (vice-président, Traitement, Cooke Aquaculture), Lloyd Purdy (conseiller en projets mondiaux, Cooke Aquaculture), Glenn Cooke (chef de la direction, Cooke Aquaculture), Adrian Awstin (secrétaire des Pêches de la province de Chubut), Pedro Böhnsdalen (président, Wanchese Argentina - Grinfin) et Pedro Ibar Böhnsdalen (vice-président, Wanchese Argentina - Grinfin).



Glenn prononce un discours devant les collectivités côtières

SAINT JOHN, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA – Dans un discours prononcé lors d'une récente conférence organisée à Saint John par le Conseil économique des provinces de l'Atlantique, le chef de la direction Glenn Cooke a évoqué non seulement les récentes acquisitions internationales, mais aussi les incidences économiques de Cooke sur le Canada atlantique ainsi que sur les collectivités côtières du monde entier.

Cooke est maintenant présente dans 10 pays avec 25 usines de traitement et plus de 9 400 employés. Elle expédie un milliard de livres de produits de la mer dans 67 pays, pour un chiffre d'affaires de 2,4 milliards de dollars.

« L'un de nos principes directeurs a été de soutenir les collectivités où nous exerçons nos activités et où nos gens vivent et travaillent », déclare M. Cooke dans son discours prononcé devant près de 150 chefs d'entreprise de la région de Saint John. « Nous apprécions chacun de nos fournisseurs, qu'il soit petit, moyen ou grand, pour son rôle dans le soutien de notre croissance mondiale », ajoute M. Cooke. « Notre entreprise croît fermement qu'il faut aider d'autres petites et moyennes entreprises à se développer à l'échelle mondiale. Au fur et à mesure de notre croissance, nous voulons voir ces entreprises évoluer au même rythme que nous. »

Chef Cooke, nous employons des personnes aux parcours et aux expériences variés, notamment des services aux entreprises, des chauffeurs de semi-remorques, des professionnels des technologies de l'information, des responsables de la logistique et de la transformation, des responsables de l'entretien des navires, des ingénieurs, des vétérinaires, des chercheurs, des capitaines de navires et des matelots de pont, ainsi que des gestionnaires de piscicultures et des techniciens de l'alimentation.

« Nous constituons actuellement notre équipe locale et mondiale, et nous recrutons activement », confirme M. Cooke. « Alors que nous nous développons, nous continuons de créer de nouveaux emplois dans les collectivités où nous exerçons nos activités. »

Stratégie de croissance démographique du Nouveau-Brunswick

SAINT JOHN, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA – L'été dernier, le gouvernement du Nouveau-Brunswick a publié un document intitulé Un nouveau départ : La stratégie de croissance démographique du Nouveau-Brunswick 2019-2024, qui comprend un plan d'action pour accroître la population de la province. En tant qu'entreprise avec une longue expérience dans l'emploi de nouveaux arrivants au Canada, Cooke a été invitée à s'exprimer lors du lancement de la stratégie à Saint John, au Nouveau-Brunswick, le 27 août.

À partir de la gauche : Thomas Raffy (président-directeur général du Conseil économique du Nouveau-Brunswick), Joel Richardson (Cooke Aquaculture), Trevor Holder (ministre de l'Éducation postsecondaire, de la Formation et du Travail), Nicole Grechi (étudiante internationale), Moncef Lakouas (Conseil multiculturel du Nouveau-Brunswick) et Constantine Passaris (Université du Nouveau-Brunswick).



La formation se poursuit chez Seajoy

NICARAGUA – Le groupe Seajoy continue de promouvoir ses programmes sociaux, notamment au moyen du programme d'éducation des adultes. Ce programme est mis en œuvre par la société Acuacultura Torrecillas en collaboration avec le ministère de l'Éducation du Nicaragua.

Les diplômés ont assisté à des cours pendant un an, tant en classe que dans les installations de production. Dans le cadre de ce programme,

15 employés de Seajoy ont maintenant obtenu leur diplôme à la suite de cette année de formation. Ces personnes ont acquis de meilleurs outils et connaissances qui se traduiront par une meilleure gestion de leurs tâches quotidiennes.

Pour le groupe Seajoy, l'élément humain est le plus important. Nous sommes donc très heureux d'offrir ces possibilités de formation à nos employés.



Récompenses

Une vétérinaire de Cooke Aquaculture lauréate de l'Atlantic Canada Aquaculture Award de 2019 (Prix de l'aquaculture du Canada atlantique 2019)

SAINT-ANDREWS, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA – La Dre Leighanne Hawkins, de Cooke Aquaculture, est la lauréate du Prix de l'aquaculture du Canada atlantique 2019 en reconnaissance de ses contributions de longue date à l'avancement de la santé des poissons dans le secteur de la salmoniculture de notre région.

Les professionnels de l'aquaculture se sont réunis en octobre à Saint-Andrews à l'occasion du gala et casino caritatif tenu dans le cadre du forum annuel sur les sciences, la recherche et la technologie de l'Association des pisciculteurs du Canada atlantique, où le prix de 2019 a été remis à la Dre Hawkins. L'événement a également permis de récolter 2 000 \$ au profit de la Charlotte County Cancer Society.

« La Dre Leighanne Hawkins est l'une des vétérinaires les plus expérimentées sur le plan clinique en matière de salmoniculture. Elle gère avec brio les inconnues complexes souvent rencontrées lorsqu'il s'agit de traiter les problèmes de santé des poissons en aquaculture, et elle le fait avec confiance et une passion sans faille », déclare Tom Taylor, président de l'Association des pisciculteurs du Canada atlantique (ACFFA). « Elle est une force indomptable dans ce secteur. Ses collègues respectent ses compétences, ses clients pisciculteurs apprécient ses conseils et son

industrie admire ses contributions importantes et continues. »

La Dre Hawkins s'intéresse très tôt à la médecine vétérinaire, et sa passion pour le milieu aquatique lui vient naturellement puisque son père et son oncle étaient parmi les premiers salmoniculteurs du Nouveau-Brunswick. Elle obtient son doctorat en médecine vétérinaire au Collège vétérinaire de l'Atlantique de l'Université de l'Île-du-Prince-Édouard en 1994. Depuis lors, elle se consacre exclusivement à la médecine vétérinaire des poissons dans le Canada atlantique. Elle travaille d'abord en tant que vétérinaire provinciale à Terre-Neuve-et-Labrador, puis accède à ce même poste au Nouveau-Brunswick en 1998. Elle passe ensuite au secteur privé pour travailler dans le domaine de l'élevage piscicole et rejoint les Maritime Veterinary Services en tant que vétérinaire praticienne, avant de devenir, en 2005, responsable de la santé piscicole pour Cooke Aquaculture Inc.

« Au cours de ses 25 ans de carrière dans le Canada atlantique, elle a été témoin de nombreux événements inédits en matière de santé des poissons dans la région », explique M. Taylor. « Sa maîtrise de l'art de la médecine vétérinaire, combinée à sa main calme et ferme, sont d'une valeur inestimable pour l'industrie de la région. Elle poursuit cette approche efficace en guidant

l'industrie sur d'autres questions de santé. »

Environ 120 salmoniculteurs, intervenants de l'industrie, scientifiques, chercheurs, représentants des gouvernements provinciaux et fédéral et membres de la communauté ont participé au Forum 2019 de l'ACFFA au Huntsman Fundy Discovery Centre de Saint-Andrews.

« J'ai commencé à aimer la pisciculture à cause de mon père et de mon oncle, et cette passion est toujours présente », raconte la Dre Hawkins. « Merci à Cooke Aquaculture d'avoir cru en la côte Est du Canada alors que personne d'autre n'y croyait. À une époque où tant de personnes et de groupes semblent être opposés à l'aquaculture, il est agréable de voir tant de personnes qui y adhèrent et qui se consacrent à sa durabilité. »

L'ACFFA est une association financée par l'industrie qui travaille au nom du secteur salmonicole du Canada atlantique, en plus d'un large éventail d'entreprises et d'organisations de services et de fournitures. Elle a créé le Prix de l'aquaculture du Canada atlantique en 2017. Ce prix récompense une professionnelle ou un professionnel de l'industrie qui a consacré plus de 25 ans dans les domaines de la science, de l'environnement et de la technologie au soutien du développement durable de la salmoniculture au Canada atlantique.

Cooke Aquaculture est lauréate du Prix du développeur 2019

Cooke Aquaculture s'appuie sur le passé pour créer un lieu de travail de l'avenir

SAINT JOHN, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA – La Ville de Saint John et Develop Saint John ont annoncé que Cooke Aquaculture est lauréate du Prix du développeur 2019. Cette récompense sera remise cette année dans le cadre de la 35^e édition annuelle des prix d'excellence en affaires de la Chambre de commerce de la région de Saint John, le 10 octobre au Saint John Trade & Convention Centre.

Cooke est récompensée pour avoir transformé une ancienne synagogue située à l'angle des rues Carleton et Wellington Row en un espace de travail innovant et collaboratif pouvant accueillir jusqu'à 60 employés.

Créé en 2018, le Prix du développeur récompense les projets de développement immobilier qui ont fait preuve d'excellence en apportant une valeur ajoutée à la collectivité de Saint John.

« Nous sommes ravis de remettre le Prix du développeur à Cooke Aquaculture pour son incroyable transformation de l'ancienne synagogue. Elle a aménagé un magnifique lieu de travail qui illustre la façon dont les structures que nous mettons en place améliorent nos quartiers et renforcent notre collectivité », déclare Don Darling, maire de Saint John.

« La Ville de Saint John est ouverte aux affaires », affirme Steve Carson, chef de la direction de Develop Saint John. « Nous sommes ici pour élargir l'assiette fiscale en aidant les organisations, les promoteurs et les investisseurs à imaginer l'impossible, en faisant passer les projets de développement de bons à de grands. Cooke Aquaculture a vu le potentiel de ce site historique provincial et son emplacement centralisé pour redéfinir son rôle au cœur d'une nouvelle vision : créer un cadre innovant de type campus pour attirer et retenir les meilleurs talents d'aujourd'hui. »

« Notre région connaît un formidable élan, avec de nombreux projets de développement exceptionnels en cours », explique David Duplisea, chef de la direction de la Chambre de commerce de la région de Saint John. « Nous sommes heureux de nous associer à la Ville de Saint John et à Develop Saint John pour célébrer les projets de développement qui rendent notre collectivité plus forte. »

Cooke Aquaculture a récemment été informée de cette reconnaissance prochaine.



À partir de la gauche : Glen Thompson (Glenhar Builders Inc.), Pamela Cooke (Cooke Aquaculture), Glenn Cooke (Cooke Aquaculture).

Pamela Cooke (Cooke Aquaculture), Don Darling (maire de Saint John, Nouveau-Brunswick).



« Nous sommes honorés que la rénovation et la restauration de l'ancienne synagogue soient reconnues par la Ville de Saint John et Develop Saint John », souligne Joel Richardson, vice-président des relations publiques de Cooke Aquaculture. « Nous avons eu la chance de travailler avec des professionnels formidables comme Glenhar Builders, Johnson Engineering et l'architecte Robert Boyce, qui partageaient la vision de la famille Cooke pour préserver les caractéristiques architecturales de l'immeuble tout en le transformant en un espace de travail capable de répondre aux besoins de notre équipe dynamique et en pleine croissance. »

Un comité de sélection composé de représentants de la Ville de Saint John et de Develop Saint John a choisi le projet de développement en fonction de ses mérites dans les domaines suivants : conception urbaine et architecturale, avantages pour la collectivité, catalyseur pour d'autres développements, innovation et résolution de problèmes et succès commercial. Seuls les projets de développement qui répondaient aux critères d'admissibilité ont été pris en compte pour l'attribution du prix. En effet, les projets devaient être réalisés dans la principale zone de développement de la ville, devaient avoir été occupés de septembre 2018 à août 2019 et devaient être exempts de problèmes d'application de la loi par la municipalité. Les immeubles du secteur public étaient inadmissibles à l'attribution du prix.

Un chauffeur de Shoreland franchit une nouvelle étape

SAINT-GEORGE, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA – Félicitations à Dusko Mijatovic, chauffeur à Shoreland Transport, qui a récemment célébré son 15^e anniversaire au sein de notre entreprise, ce qui fait de lui notre plus ancien chauffeur de l'équipe Shoreland. Pour marquer cette étape particulière, le camion de Dusko porte désormais l'autocollant spécial anniversaire.



Une association de sécurité récompense Cooke pour son programme de formation

HALIFAX, NOUVELLE-ÉCOSSE, CANADA – Nos équipes travaillent à la fois sur et autour de l'eau tous les jours. Nous respectons donc les risques potentiels et plaçons la sécurité au premier plan dans tout ce que nous faisons.

L'an dernier, la division agricole de Cooke Aquaculture, Kelly Cove Salmon, s'est associée à la Fisheries Safety Association of Nova Scotia (FSANS) pour former les employés à trois exercices de démonstration de la sécurité sur les quais : homme à la mer, incendie et abandon de navire.

Forts du succès du programme en Nouvelle-Écosse, nous avons offert cette formation à nos équipes du Nouveau-Brunswick et de Terre-Neuve-et-Labrador.

Plus de 350 de nos employés travaillant en eau salée ont maintenant reçu cette importante formation.

Le 27 septembre, la FSANS a remis à notre entreprise le Prix du champion de la sécurité dans l'industrie (Industry Safety Champion Award) lors de l'événement Splashes of Safety tenu à l'hôtel Westin Nova Scotian de Halifax. Ce prix reconnaît les efforts importants et continus déployés pour améliorer la sécurité sur le lieu de travail.

Notre équipe de santé et sécurité promeut une culture de la sécurité chez Cooke. Nous sommes « ancrés dans la sécurité » et rien n'est plus important que de rentrer chez soi, en toute sécurité, à la fin de chaque quart de travail.

Lors de l'événement Splashes of Safety, les invités ont également apprécié d'entendre le capitaine Keith Colburn, de l'émission de télévision Deadliest Catch. Il a partagé des récits impressionnants sur ses expériences en matière de santé et de sécurité dans la mer de Béring, en Alaska.

Le capitaine Keith était également présent pour remettre le prix, en compagnie d'Amanda Dedrick, directrice générale, et de Mathew Duffy, conseiller en sécurité de la FSANS.

Derrick Ozon, Scott Leslie et Gatchel Griffin ont assisté à l'événement au nom de Cooke Aquaculture.

Félicitations à toute l'équipe pour son Prix de champion de la sécurité dans l'industrie de 2019.



Icicle Seafoods remporte le Prix du fournisseur (Supplier Award) de Whole Foods Market

SEATTLE, WASHINGTON, ÉTATS-UNIS – Icicle Seafoods a récemment été honorée par Whole Foods Market, un détaillant international qui compte 500 marchés de détail et autres aux États-Unis, au Canada et au Royaume-Uni et qui est le chef de file mondial de l'épicerie naturelle et biologique. Whole Foods a désigné les lauréats de sa huitième édition annuelle des Prix des fournisseurs en reconnaissance de leurs efforts exceptionnels en 2019 et de leurs engagements permanents en matière de qualité, de gestion de l'environnement, d'intégrité biologique, d'innovation, d'objectifs et de partenariat.

Icicle Seafoods a remporté le prix Raising the Bar for Quality. Elle est l'un des deux seuls fournisseurs à avoir reçu cet honneur.

Les gagnants ont été nommés lors d'une réception qui s'est tenue à Austin, au Texas, le 18 février 2020. Le prix a récompensé Icicle Seafoods, Inc. pour son dynamisme dans l'amélioration de la qualité du saumon rouge dans la baie de Bristol en introduisant de l'eau de mer réfrigérée sur les navires, des tapis de pont réduisant les contusions et des incitations au givrage pour les pêcheurs. En étroite collaboration avec l'équipe des achats de Whole Foods Market, Icicle Seafoods a consacré énormément de temps, d'efforts et de main-d'œuvre au lancement de nouveaux programmes pour garantir à nos clients l'accès à du saumon rouge frais et congelé de haute qualité.



Jessie Keplinger et Jessie Baker, d'Icicle, posent pour la photo avec Ted McDermott, un acheteur principal international de produits de la mer de Whole Foods Market qui a proposé la candidature d'Icicle pour le prix.



Cooke Aquaculture nommée l'une des entreprises les mieux gérées au Canada pour la 15e année consécutive

BLACKS HARBOUR, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA – Cooke Aquaculture inc. est ravie de sa nomination au Club Platine des sociétés les mieux gérées du Canada en 2020. L'entreprise reçoit ce prestigieux prix pour la 15e année consécutive en ce 35e anniversaire de sa fondation.

« Garantir les meilleurs soins pour nos océans et les collectivités environnantes demeure au premier plan de notre stratégie de croissance durable », déclare Glenn Cooke, chef de la direction de Cooke Aquaculture Inc. « Aujourd'hui plus que jamais, nous sommes convaincus que notre relation avec l'environnement marin et le soutien des zones de travail en bord de mer où la pêche et l'aquaculture coexistent sont essentiels à notre activité et à la production de produits de la mer de qualité supérieure. C'est la clé de notre mission et notre réussite est entièrement due au travail acharné et au dévouement de notre personnel. »

Chaque année, des centaines de sociétés se disputent cette désignation dans le cadre d'un processus rigoureux et indépendant qui évalue le calibre de leurs capacités et pratiques de gestion. Les sociétés les mieux gérées partagent des points communs, notamment une stratégie et une vision claires, un investissement dans les capacités et un engagement envers les talents.

« Si les sociétés les mieux gérées du Canada reconnaissent l'incertitude qui règne à l'horizon

économique, elles ne faiblissent pas et ne se découragent pas; elles se concentrent sans relâche sur la croissance de leurs activités vers de nouveaux sommets et sur l'investissement dans l'avenir », explique Kari Lockhart, associée chez Deloitte Sociétés privées et coleader du programme des sociétés les mieux gérées au Canada. « La contribution de ces sociétés au Canada ne peut être surestimée. Chaque année, les lauréats du programme des sociétés les mieux gérées rehaussent le niveau d'excellence des entreprises canadiennes. »

Le programme des sociétés les mieux gérées du Canada, qui en est à sa 27e année d'existence, est l'un des principaux programmes de récompenses aux sociétés du pays. Il récompense les sociétés détenues et gérées par des Canadiens pour leurs pratiques commerciales innovantes et de classe mondiale. Les lauréats font partie des meilleures sociétés canadiennes ayant un chiffre d'affaires de plus de 15 millions de dollars, qui démontre leur capacité stratégique, leur compétence et leur engagement à atteindre une croissance durable.

La participation au programme des sociétés les mieux gérées chaque année n'est qu'un des moyens utilisés par Cooke Aquaculture pour s'assurer que l'entreprise respecte des pratiques exemplaires dans l'ensemble de ses divisions.

Cooke Aquaculture est une société de mariculture verticalement intégrée qui

fonctionne sur des bases scientifiques, et ce, « de l'œuf à l'assiette ». Elle est une chef de file mondiale de la pisciculture durable, ayant investi massivement dans des programmes d'élevage de saumon de l'Atlantique, la production d'aliments pour poissons, des technologies de traitement de la santé des poissons respectueuses de l'environnement et des équipements d'élevage en mer innovants. En outre, Cooke Aquaculture possède la certification 4 étoiles BAP (Best Aquaculture Practices), qui atteste que son saumon d'élevage répond aux normes BAP sur quatre maillons distincts de la chaîne de production : sites marins, usines de transformation, fabriques d'aliments pour poissons et éclosiers d'eau douce.

« En participant à des programmes de certification par des tiers, notre équipe est mise au défi d'excéder nos exigences réglementaires dans tous les domaines de notre famille d'entreprises », déclare Glenn Cooke. « La santé de nos collectivités dépend de la santé de l'océan. Pour nous, la fidélité à l'océan est notre façon de rester fidèle à nous-mêmes, à notre milieu et à notre avenir. C'est pourquoi nous sommes prêts à déployer tous les efforts nécessaires pour assurer une durabilité sociale, économique et environnementale à long terme. »

Le programme des sociétés les mieux gérées est parrainé par Deloitte Sociétés privées, la CIBC, Canadian Business, la Smith School of Business et le groupe TMX.

Jason Hammond obtient une certification de transport

SAINT JOHN, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA – Félicitations à Jason Hammond, de notre équipe logistique, qui a obtenu sa certification de la Réglementation des marchandises dangereuses de l'Association du transport aérien international.



Christa Welles obtient la certification CCLP

SAINT JOHN, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA – Félicitations à Christa Welles, de la part de notre équipe logistique, qui a obtenu, le 10 décembre, son titre de Certified Logistics Professional (CCLP) en gestion logistique de la chaîne d'approvisionnement de l'Institut canadien du trafic et du transport.



Notre équipe de Terre-Neuve récompensée pour son dynamisme et son dévouement

TERRE-NEUVE, CANADA – Il faut une équipe incroyable pour faire parvenir chaque jour à nos clients des produits de haute qualité. Et lorsque nous travaillons ensemble, avec nos valeurs communes de sécurité, de partage avec nos collectivités et d'amélioration continue, les gens le remarquent.

En septembre, notre équipe de Terre-Neuve-et-Labrador a participé au plus grand congrès d'aquaculture jamais tenu au Canada, Cold Harvest, organisé par la Newfoundland Aquaculture Industry Association. En plus de recueillir des renseignements auprès des principaux intervenants du secteur, notre équipe a reçu plusieurs prix prestigieux.

Brian Hull, gestionnaire de notre éclosier de Swanger Cove, a été nommé Aquaculteur de l'année. Ce prix récompense une personne qui a contribué de façon notable à l'industrie aquacole de Terre-Neuve-et-Labrador au fil du temps.

Julia Bungay, notre coordonnatrice de la conformité, de la santé et de la sécurité, a reçu le prix Distinguished Early Career Award. Ce prix souligne les réalisations de la génération montante au sein de l'industrie, célèbre les talents exceptionnels et encourage les étoiles montantes à devenir les chefs de file de l'industrie de demain.

Sheldon George, gestionnaire régional de nos opérations de pêche au saumon en eau salée océanique froide, a été réélu pour un deuxième mandat en tant que président de la Newfoundland Aquaculture Industry Association.



SEATTLE, WASHINGTON, ÉTATS-UNIS

Reconstruction du navire de pêche Progress supervisée par la capitaine Tiffany McKenzie



Des gens et des lieux



La capitaine Tiffany teste la nouvelle chaise de capitaine et l'électronique.

Par Hunter Berns, directeur général, Evening Star Fisheries

SEATTLE, WASHINGTON, ÉTATS-UNIS –

Le navire de pêche Progress a repris ses activités dans la mer de Béring après avoir été endommagé en 2018 par une vague dévastatrice qui a brisé six fenêtres et détruit les systèmes de navigation et électriques ainsi que la timonerie. Durant son séjour au chantier naval pour réparation, le navire a également été modifié pour doubler la capacité de la cale à poisson ainsi que pour augmenter la stabilité et la sécurité. Il peut désormais contenir 720 000 goberges pêchées au chalut.

Dans les années 1980, le Progress est passé de bateau de pêche au crabe de la mer de Béring à chalutier à eau de mer réfrigérée (E.M.R.), pêchant la goberge et la morue dans le golfe d'Alaska et la

mer de Béring. Le navire a été vendu à Icycle Seafoods en 2013 et fait maintenant partie d'Evening Star Fisheries (ESF).

Après avoir servi comme matelot de pont sur le Progress pendant de nombreuses années, Tiffany McKenzie devient lieutenant en 1999, pour ensuite occuper le poste de capitaine en 2014. Tiffany, avec son mentor de longue date Beanie Robison, a personnellement supervisé les aspects clés de la reconstruction du Progress. Elle est aussi actuellement la seule femme capitaine dans la pêcherie au chalut de la mer de Béring.

Le navire de pêche Progress est lié à Icycle Seafoods par un contrat d'approvisionnement à long terme. ■



Le navire de pêche Progress quitte le chantier naval et retourne en Alaska.

Merci

à nos travailleurs essentiels

« En cette période sans précédent, il est impossible de transmettre des éloges suffisants aux travailleurs essentiels. Les sacrifices de nos travailleurs de première ligne continuent à nous garder en sécurité et en bonne santé. À tous les travailleurs essentiels : nous vous remercions du fond du cœur. »

Bret Scholtes
Chef de la direction d'Omega Protein



« Il est tellement important de fournir aux familles et aux collectivités une source d'alimentation saine et durable pendant cette période. Merci à tous les travailleurs essentiels qui rendent cela possible. »

Kris Nicholls
Directeur de l'exploitation, Cooke Inc.



« Le courage, le dévouement et l'engagement dont vous faites preuve en tant que travailleurs essentiels nous donnent une lueur d'espoir. Grâce à vos efforts, nous surmonterons cette situation complexe. »

Andres Parodi
Gestionnaire régional de
Cooke Aquaculture Chili



« Grâce à vous, nous avons joué un rôle clé pour assurer la sécurité de nos familles et de nos collectivités en ces temps incertains. Merci à vous, travailleurs essentiels, pour tout ce que vous faites. »

Joe Vidal
Président de Bioriginal



« Merci à tous nos précieux employés qui travaillent en première ligne et à leur famille qui les soutient. Je partage notre plus profonde gratitude pour leurs efforts en ces temps de vulnérabilité. »

Régis Philippe
Chef de la direction de Grupo Culmarex



« J'ai été impressionné par la façon dont tout le monde s'est mobilisé en une seule équipe pour réaliser la production. Merci à tous pour le rôle que vous avez joué afin de garantir que du saumon d'Écosse sain et nutritif soit offert dans les rayons des supermarchés. »

Colin Blair
Administrateur délégué de
Cooke Aquaculture Écosse



« Je suis impressionné par la façon dont nos équipes se sont regroupées. Le courage et la détermination dont vous avez fait preuve pour lancer la saison ont vraiment fait la différence et nous devons tous en être fiers. »

Mark Palmer
Chef de la direction d'OBI Seafoods



« Merci pour tout le travail supplémentaire et la détermination qui ont été mis en œuvre par nos employés essentiels. De nombreuses personnes, et la liste est très longue, ont déployé des efforts exceptionnels pour nous permettre de fonctionner en toute sécurité. Merci à chacune de ces personnes. »

John Woodruff
Ancien directeur de l'exploitation
d'Icicle Seafoods, directeur actuel des
opérations d'OBI Seafoods en Alaska



« En tant qu'employé, conjoint et parent, je tiens à vous remercier pour tout ce que vous faites pour assurer la sécurité et l'alimentation de nos collectivités pendant cette période très difficile. »

Rodney Weston
Vice-président, Transport et logistique,
Cooke Aquaculture





Collectivité

L'équipe Cooke aide à repousser les limites de l'initiative Walk Cause We Care

SAINT-GEORGE, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA – L'événement Walk Cause We Care, qui s'est tenu le 5 octobre à Saint-George, a permis de recueillir un montant record de 118 470 \$ pour la Société du cancer du comté de Charlotte, dont la somme incroyable de 31 019 \$ recueillie par l'équipe Cooke avec l'aide de la famille Cooke et des fonds d'appoint de l'entreprise.

Merci à tous ceux qui ont participé à la marche et à tous les donateurs.

Nous avons également reçu de nombreux commentaires élogieux de personnes de la collectivité qui ont souligné notre engagement communautaire et de l'incidence positive que nous avons eue au cours de cet événement et tout au long de l'année.

Doug Cooke, sur la photo en haut à droite, subit actuellement des traitements contre le cancer. Avec le soutien de sa famille, il a terminé la marche entière et a été une inspiration pour tous ceux qui ont été témoins de sa détermination. Sur la photo avec Doug figurent les membres de sa famille Jeff Cooke, Shane McIntyre, Louise Cooke, Dawn Winters et Mark Winters.



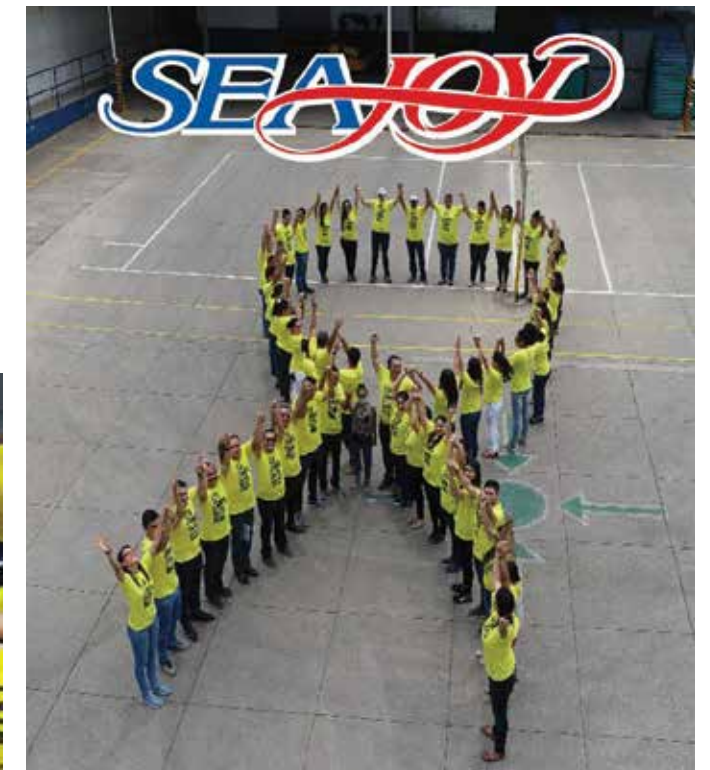
L'équipe Cooke collecte des fournitures scolaires pour le Teen Resource Centre

SAINT JOHN, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA – En août, le Teen Resource Centre de Saint John nous a demandé de l'aide pour collecter des fournitures pour l'année scolaire, alors notre équipe de Saint John s'est mise au travail. Nous avons rassemblé une quantité généreuse de fournitures scolaires et avons fait un voyage de magasinage de groupe pour en ajouter encore plus. L'entreprise a également fait un don à cette fin.



Seajoy vêtue de jaune pour aider à la lutte contre le cancer

HONDURAS – C'est avec une grande joie que le groupe Seajoy était présent pour soutenir la Fondation hondurienne pour les enfants atteints du cancer lors d'une expovente. Les bénévoles et les employés de Seajoy ont collaboré à la planification et à l'exécution de l'événement. L'équipe s'est habillée en jaune pour montrer son soutien et a aidé à l'achat de produits promotionnels, à l'élaboration du plan et à la collecte de fonds. Tous les fonds collectés ont été consacrés au traitement oncologique des enfants atteints de cancer.



L'incidence notable du Partage de Noël de Cooke sur nos collectivités

NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA – À l'approche de la période de Noël, Cooke a mis au défi nos équipes du Nouveau-Brunswick de trouver de nouvelles façons d'aider nos collectivités.

Les participants au Partage de Noël (Christmas Give) de Cooke ont fait un travail incroyable en choisissant des causes qui leur tiennent à cœur et en trouvant des moyens uniques d'avoir une incidence positive.

Le défi consistait à faire preuve de créativité dans la planification de la manière de donner du temps et de l'énergie aux collectivités que nous aimons et les résultats ont été vraiment inspirants.

Votre travail en équipe a permis d'aider de nombreuses causes et organisations, notamment des écoles, des maisons de retraite, des banques alimentaires et bien d'autres encore.

Vous avez retroussé vos manches pour aider à préparer des déjeuners scolaires, vous avez défriché un terrain pour un nouveau refuge pour animaux et vous avez partagé votre joie et votre énergie pour aider notre Légion et donner naissance à un aréna et à un projet d'aire de jeux.

C'était beaucoup de travail, mais aussi beaucoup de plaisir. Et en tant qu'entreprise, nous avons reconnu votre esprit de générosité en faisant des dons aux causes que vous avez choisies, pour un total de 22 000 \$.

Voici toutes les causes que vous avez aidées lors du Partage de Noël de Cooke :

Donataires de dons de 500 \$

- Back Bay Elementary School Playground Fund**
- St. George Splash Pad et parc intergénérationnel (x2 - total de 1 000 \$)**
- Banque alimentaire de Saint-George et de la région**

Donataires de dons de 1 000 \$

- Banque alimentaire de la région de Saint-Stephen**
- Programme postsecondaire de l'école Blacks Harbour**
- Refuge pour animaux de Saint-George (x2 - total de 2 000 \$)**
- Fonds du Coquelicot de la Légion royale canadienne**
- Foyer de soins de longue durée Turnbull, Saint John**
- Le refuge pour homme Outflow Men's Shelter, Saint John**

Donataires de dons de 2 000 \$

- Operation Christmas Joy, Saint-Stephen**
- Recherche sur le cancer de la prostate**
- Banque alimentaire de Saint-George et de la région**
- Le groupe Joshua, Saint John**
- Patrick Connors Recreation Complex, Blacks Harbour**
- Programme de déjeuners scolaires de l'école communautaire Grand Manan**



Don à l'Orkney Deaf Children's Society

ORCADES, ÉCOSSE – En janvier, Cooke Aquaculture Écosse a eu le plaisir de présenter un don à l'Orkney Deaf Children's Society grâce aux fonds récoltés lors de sa tombola de Noël! Cela permettra à la société de s'assurer que les enfants malentendants des Orcades recevront l'équipement et le soutien dont ils ont besoin pour bien grandir.

Sur la photo figurent des membres du personnel de notre bureau des Orcades et des représentants de l'organisation caritative.



Cooke fait un don de 5 000 \$ pour la modernisation du terrain de jeux de l'école primaire de Back Bay

BACK BAY, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA – Dans un gymnase plein à craquer d'enfants, d'enseignants et de parents enthousiastes, Cooke Aquaculture a eu le plaisir d'annoncer la remise d'un don de 5 000 \$ à la Back Bay Elementary Home and School Association pour la modernisation du terrain de jeux et l'aménagement d'un nouveau pavillon de jardin et d'un sentier de découverte de la nature à côté de l'école.

« Cela signifie beaucoup pour nous de faire partie des collectivités rurales côtières où vivent et travaillent tant de nos employés. Nous sommes ravis de soutenir un projet qui offrira des activités récréatives positives aux élèves de l'école primaire de Back Bay et à la collectivité dans son ensemble », déclare Joel Richardson,

vice-président des relations publiques chez Cooke Aquaculture inc. C'est le deuxième don que verse Cooke au projet de terrain de jeux dans la dernière année, après avoir fourni une aide financière pour remplacer l'équipement qui avait été vandalisé l'année précédente

Les plans d'expansion prévoient d'augmenter l'emprise du terrain de jeux existant et d'aménager un nouveau pavillon de jardin et un sentier de découverte de la nature qui rendront hommage aux liens étroits de la collectivité avec l'industrie de la pêche. Le sentier aura la forme d'une écluse à poissons traditionnelle et le pavillon comprendra un poste de nouage de nœuds avec des instructions pour faire les nœuds

couramment utilisés dans la pêche.

« Nous nous lançons dans ce projet d'expansion pour aider à renforcer le merveilleux sentiment communautaire et de fierté qui existe à Back Bay », explique Tammy Leavitt, présidente du comité du terrain de jeu de la Back Bay Elementary Home and School Association. Le sentier de la nature et le pavillon serviront également de « classe en plein air » pour promouvoir l'importance du patrimoine de pêche de Back Bay et son influence sur l'économie. Les enfants pourront ainsi mieux comprendre leur lien avec le monde extérieur. Il est donc tout à fait approprié que l'entreprise familiale Cooke Aquaculture participe à titre d'entreprise d'envergure mondiale basée dans le comté de Charlotte. »



L'expansion à Back Bay se terminera d'ici la fin de l'année scolaire 2019-2020.

Don à la banque alimentaire de Liverpool

LIVERPOOL, NOUVELE-ÉCOSSE – Scott Leslie et Jennifer Hewitt remettent à Charlotte White, de la banque alimentaire de Liverpool, un don de 500 \$.



Don à la banque alimentaire de Chester Lighthouse

CHESTER, NOUVELE-ÉCOSSE – Jane Whynot, Jennifer Hewitt et Scott Leslie présentent un don de 500 \$ à Wendy Sheppard, de la banque alimentaire Chester Lighthouse.



Aider à prendre soin de notre collectivité

UNST, SHETLAND – En janvier, Cooke Aquaculture Écosse a aidé le Nordalea Day Care Service à Unst, Shetland, à acheter deux nouveaux fauteuils élévateurs et inclinables pour rendre la vie plus confortable à leurs utilisateurs.



Un partenariat aide les banques alimentaires locales

NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA – L'aide à nos collectivités fait partie intégrante de la vie chez Cooke. C'est pourquoi nous avons maintenu un partenaire de longue date avec Flavours NB, un événement annuel exceptionnel qui fait une grande différence pour les familles locales pendant la saison de Noël. Avec un groupe formidable de vendeurs, de chefs et d'invités qui ont participé à Flavours NB en 2019, nous avons remis 10 000 \$ à Harbour Lights en décembre pour soutenir les banques alimentaires de Saint-Stephen à Sussex, au Nouveau-Brunswick.



Don à la piscine communautaire de North Walls

ORCADES, ÉCOSSE – Cet hiver, Donald MacIsaac, gestionnaire de site, s'est rendu à l'école communautaire de North Walls pour remettre aux élèves un chèque destiné à financer leurs cours de natation hebdomadaires pour une autre année.

La directrice Shirley Stuart déclare : « Nous sommes très reconnaissants envers Cooke Aquaculture d'avoir financé une autre année de cours de natation. Ces leçons favorisent non seulement la santé et le bien-être, mais elles contribuent également à renforcer la confiance et l'estime de soi de nos garçons et de nos filles, ce qui a une incidence positive sur l'apprentissage dans tous les domaines du programme scolaire. Nous avons également la chance d'avoir une fantastique monitrice de natation, Laura Johnston. Laura a amélioré les compétences en natation de chaque enfant grâce à des leçons de natation et à l'introduction de précieuses techniques de sauvetage. »



Seajoy fait un don à Teletón

NICARAGUA – C'est avec plaisir que Seajoy a fait un don à la Fondation Teletón. Cette organisation est chargée de faciliter la réadaptation physique des personnes handicapées et de promouvoir une culture d'intégration et de participation.



Don au Lions Club

SHELBURNE, NOUVELLE-ÉCOSSE, CANADA – Cooke Aquaculture a remis un don au Lions Club de la région de Shelburne en soutien de son programme annuel Giving Tree. Sur la photo, Scott Leslie et Doug Drysdale, président du Lions Club de la région de Shelburne.



Radiothon de la Fondation de l'Hôpital du comté de Charlotte

SAINT-STEPHEN, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA – Cooke Aquaculture a remis un don de 1 000 \$ à la Fondation de l'Hôpital du comté de Charlotte pour financer des équipements et des technologies hospitaliers plus avancés.

De gauche à droite : Samantha Kinney et Mark Downey, de la station 98.1 Charlotte FM et Steve Backman, président de la Fondation de l'Hôpital du comté de Charlotte.



Don pour le terrain de jeux de l'école primaire de Saint-George

SAINT-GEORGE, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA – Cooke a eu le plaisir de remettre un don de 1 000 \$ pour le réaménagement du terrain de jeux de l'école primaire de Saint-George. L'école construira un nouveau lieu de jeu plus inclusif qui sera beaucoup mieux adapté aux élèves de cette collectivité.



Fêtards marins

BLACKS HARBOUR, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA – L'équipe Cooke a fait honneur à la thématique de la fête de plage du festival Blacks Harbour Fog de cette année avec un spectacle sous-marin qui a remporté le prix Best Float. Beau travail Kathy, Jessica, Betty, Jennifer et Nicole! Merci également à Jacalyn pour son aide à la décoration et pour sa truite de taille océanique. Merci à Josh Richie, de la gestion de l'entreprise, pour la construction de notre phare.



Icicle parraine et consacre du temps bénévolement à la 31^e édition du Fishermen's Fall Festival

Par Angella Greenwell, administratrice des opérations de bureau

SEATTLE, WASHINGTON, ÉTATS-UNIS – Le Fishermen's Fall Festival est un événement organisé par le Seattle Fishermen's Terminal depuis 1989. Icicle a une fois de plus parrainé l'événement entièrement dirigé par des bénévoles, qui célèbre le retour de la flotte de pêche du Pacifique Nord. En plus du parrainage, les employés d'Icicle ont contribué de façon bénévole à cet événement populaire. Les fonds sont collectés par la collectivité pour le Fishermen's Memorial Fund, qui aide les familles des pêcheurs perdus en mer. De nombreuses activités sont proposées aux enfants et aux adultes : des démonstrations de sécurité nautique, des spectacles, de nombreuses tentes de restauration, un délicieux barbecue de saumon et un espace de dégustation de bière et de vin. Icicle Seafoods était fière de compter un groupe d'employés parmi les participants et a été heureuse de contribuer à une cause aussi importante!



Notre boîte de fruits et légumes des fêtes de fin d'année

SUFFOLK, VIRGINIE, ÉTATS-UNIS – Wanchese s'est associée à Healthy Suffolk et à la ferme familiale Conetoe pour offrir une boîte de produits de saison aux familles dans le besoin. Chaque boîte contenait du chou vert, des patates douces, du chou pommé, du chou brocoli, du chou frisé, du miel local, des pommes et des pacanes.



Les employés d'Icicle Seafoods participent à une autre campagne Des jouets pour les enfants couronnée de succès

SEATTLE, WASHINGTON, ÉTATS-UNIS – Les employés d'Icicle Seafoods étaient fiers de participer une fois de plus au programme Toys for Tots (Des jouets pour les enfants), une collecte de jouets organisée par la réserve du Corps des Marines des États-Unis. Les employés d'Icicle ont personnellement fait don de plus de 50 nouveaux jouets, livres et autres cadeaux aux enfants dans le besoin de la collectivité pendant la période des fêtes. Un grand merci à « l'organisatrice en chef » d'Icicle, Brenda Lepinski, pour avoir rendu cette initiative possible.



Monique Moore et Angella Greenwell, d'Icicle, posent devant l'arbre rempli de cadeaux.



La nourriture recueillie lors des soupers de Noël aide les familles locales dans le besoin

SAINT-ANDREWS, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADÁ – En décembre, nous avons célébré nos soupers de Noël à Saint-Andrews au Nouveau-Brunswick, et vous avons demandé d'apporter un don pour la banque alimentaire de Saint-George et de la région, et vous avez répondu!

Vous avez fait don de 698 lb de nourriture. Sarah Norman, de la banque alimentaire de Saint-George et de la région, a confirmé qu'il y avait assez de nourriture pour aider 28 familles!

« Ce don est extrêmement utile », déclare Sarah. « Nous servons en moyenne 110 familles chaque mois, et celles que nous aiderons ce mois-ci seront d'autres que celles que nous verrons le mois prochain. »

Au cours d'un mois moyen, la banque alimentaire distribue environ 4 000 lb de nourriture aux familles, mais en reçoit en moyenne 3 000 lb sous forme de dons.

« Nous achetons continuellement des aliments pour répondre aux demandes de nos clients », explique Sarah.

Et Noël est loin d'être un jour comme les autres. Chaque année, en décembre, la banque alimentaire reçoit de 10 à 12 familles qui n'ont jamais fait appel à ses services auparavant.

Non seulement la demande est plus forte à Noël, mais les dons ont tendance à diminuer après les fêtes. Selon Sarah, la nourriture et les fonds collectés pendant le mois de décembre sont généralement ce qui permet à la banque alimentaire de poursuivre ses activités

pendant les mois d'hiver restants.

« Une fois les fêtes terminées et la nouvelle année arrivée, les dons sont peu nombreux. Les dons importants aujourd'hui signifient plus de nourriture sur nos rayons en février et mars!

« Merci... de la part du personnel et des bénévoles de la banque alimentaire, mais aussi des amis, de la famille et des voisins à qui nous pouvons aussi apporter une aide alimentaire! »



Les membres de notre équipe de GMG Nets, Scott Dougan, à gauche, et Troy Boyd, remettent 698 lb de nourriture à Sarah Norman à la banque alimentaire de Saint-George et de la région.

Atteignez votre plein potentiel.

Cooke

Un océan de possibilités vous attend.



Chez Cooke, nous croyons en la valorisation de l'initiative, de l'ingéniosité et de l'éthique du travail. Visitez le site [MyCookeCareer.com](https://www.MyCookeCareer.com) pour consulter les possibilités de progression de votre carrière.



Nos gens



Journée de sensibilisation au cancer du sein à Wanchese

SUFFOLK, VIRGINIE, ÉTATS-UNIS – Le 16 octobre, plusieurs employés du bureau de Suffolk se sont déguisés pour montrer notre soutien aux amis et aux membres de la famille qui ont été touchés par le cancer du sein.

Le calendrier de l'UNB mentionne la spécialiste de la santé et de la sécurité de Cooke

NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA – Félicitations à notre spécialiste de la santé et de la sécurité, Chalena Biggar, pour son apparition dans le calendrier de l'Université du Nouveau-Brunswick faisant la promotion du programme de santé et de sécurité au travail de l'école. Beau travail, Chalena!

Noël avec Bioriginal

SASKATOON, SASKATCHEWAN, CANADA –

La fête annuelle de Noël 2019 de Bioriginal Food and Science à Saskatoon en Saskatchewan a mis les gens dans l'esprit des fêtes, tout en récoltant 1 190 \$ pour les ambulances aériennes STARS. Le service d'ambulances aériennes STARS est un organisme sans but lucratif qui fournit des services médicaux d'urgence aux personnes vivant dans les régions éloignées de l'Ouest canadien grâce à une flotte d'hélicoptères médicaux. Les festivités offraient également le spectacle d'un illusionniste, la remise de quelques prix aux employés par Joe Vidal, chef de la direction, et une occasion rare pour toute l'entreprise d'être réunie pour célébrer les fêtes de fin d'année.

Il y avait aussi une cabine photographique. Voici quelques-unes des photos amusantes qui ont été prises.



Journée Cause pour la cause de Bell

HERMITAGE, TERRE-NEUVE, CANADA – Le 29 janvier, l'équipe Cold Ocean Salmon a pris le temps de marquer la journée Cause pour la cause de Bell et de se joindre à la conversation pour contribuer à un changement positif pour les personnes vivant avec des problèmes de santé mentale.





Un esprit de Noël fort chez Cooke

SAINT-GEORGE et SAINT JOHN, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA – Chez Cooke, nous aimons trouver des raisons d'apporter un peu de plaisir sur le lieu de travail et Noël nous a insufflé la joie des fêtes.

À Saint-George, notre équipe des ressources humaines s'est donnée à fond dans la confection de costumes de Noël fous et à Saint-Jean, notre équipe informatique s'est réunie pour un repas-partage et un concours de chandails de Noël hideux.



Aider à rendre la saison lumineuse

SAINT-GEORGE, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA – L'équipe Cooke a contribué à rendre la rue principale de Saint-George plus joyeuse et plus lumineuse en participant à l'initiative Decorate A Pole (Décorez un poteau) de la ville.

Plus de deux douzaines d'entreprises ont chacune adopté un poteau et ajouté leurs propres décorations pour égayer et colorer la ville. Le nôtre portait un message de joyeux Noël, ainsi que de la verdure, des bouées colorées et du bois pour simuler un quai.

Sur la photo, Scott Dougan, Danielle Hannan et Landon Rice mettent la touche finale à notre poteau Cooke Aquaculture.



Une « Modern Apprentice » de Cooke Aquaculture Écosse nommée pour un grand prix de l'enseignement professionnel

SHETLAND, ÉCOSSE – Emma Rochester, employée chez Cooke, combine son temps d'études au centre marin du North Atlantic Fisheries College (NAFC Marine Centre) et son travail sur le site d'élevage de saumon de Cooke Aquaculture Écosse de Ness of Copister, à la pointe sud de Yell, dans les Shetland. Elle est finaliste des British Education Awards et assistera à la cérémonie de remise des prix à Manchester à la suite de sa nomination par le NAFC Marine Centre, un collège local qui offre une formation spécialisée pour les carrières dans le secteur maritime.

En 2019, Emma a atteint le niveau 2 des Scottish Vocational Qualifications (SVQ) [SCQF (Scottish Credit and Qualifications Framework), niveau 5] en aquaculture, et travaille actuellement à l'obtention du niveau 3 [SCQF, niveau 7] en aquaculture. Plus tôt dans sa carrière, la jeune femme de 25 ans originaire des Shetland a obtenu un Higher National Certificate (HNC) en sciences nautiques, également auprès du NAFC Marine Centre, avant de se tourner vers une carrière en aquaculture, en rejoignant Cooke Aquaculture Écosse en 2017.

« J'ai commencé à faire du bénévolat sur des grands voiliers, d'abord aux Shetland, puis en Méditerranée. J'aime être en mer et certains de mes collègues m'ont suggéré de m'engager dans la marine marchande. Je suis devenue matelot de 2e classe en travaillant sur des ravitailleurs de plateforme de forage et des navires d'intervention d'urgence et de sauvetage opérant en mer du Nord », explique Emma sur la façon dont sa carrière sur l'eau a commencé. Toutefois, le désir de trouver un emploi plus sûr et plus proche de chez elle, après la chute des prix du pétrole et les nombreux licenciements dans le secteur du pétrole et du gaz en 2016, conduit Emma à envisager une carrière dans le secteur de l'aquaculture. « Beaucoup de gens ont été congédiés et il était difficile de trouver du

travail. Cela ne semblait pas viable. Mon conjoint travaillait également en mer et risquait d'être licencié. Nous voulions tous les deux retourner aux Shetland et trouver quelque chose de plus durable. J'ai donc décidé de chercher un emploi à terre en utilisant les compétences que j'avais acquises, et c'est ainsi que je me suis retrouvée chez Cooke Aquaculture. On m'a dit que je pouvais faire un Modern Apprenticeship, et je voulais acquérir une autre qualification, développer mes compétences et obtenir un aperçu du secteur. Après avoir terminé le niveau 2 des SVQ, on m'a demandé si je voulais faire le niveau 3, que je suis en train de terminer. »

Lors des visites sur le terrain, elle a impressionné l'évaluateur des SVQ par son professionnalisme, en effectuant des contrôles de santé et de sécurité et en veillant au respect des procédures strictes de biosécurité de Cooke Aquaculture Écosse.

Son enthousiasme pour les tâches plus pratiques, notamment l'entretien des enclos à saumon, la conduite du bateau de travail et la vérification des données environnementales, était évident.

Elle a également fait forte impression par sa connaissance du fonctionnement du site, en expliquant le système d'alimentation et la gestion des aliments ainsi que les améliorations apportées au site avant l'introduction des smolts. « J'aime être à l'extérieur pour travailler sur les bateaux et dans les enclos. Copister est un site assez vaste. Il y a donc toujours beaucoup à faire et c'est gratifiant de voir les poissons grandir grâce aux efforts accomplis pour s'occuper d'eux. »

Les connaissances et l'enthousiasme d'Emma pour son travail, la rigueur de son travail écrit et ses excellentes compétences en matière de communication la distinguent des autres étudiants. « Faire mon stage chez Cooke Aquaculture, c'est génial. On me donne



Emma Rochester est une apprentie adjointe de terrain aux installations de mariculture de Ness of Copister de Cooke Aquaculture Écosse, dans les Shetland.

beaucoup de temps au travail pour terminer mes unités SVQ, et cela m'aide vraiment à appliquer ce que j'apprends au collège dans un environnement de travail réel. Je reçois toute l'aide dont j'ai besoin, surtout de mon gestionnaire, Arnold Brown. Il connaît généralement les réponses et si ce n'est pas le cas, il les trouvera. Il m'a vraiment soutenu et m'a aidée dans mes études. »

Emma a remporté le prix Jim Tait de l'aquaculture du NAFC en 2019 et est finaliste des British Education Awards 2020. Elle incarne les avantages de l'apprentissage en milieu professionnel et est un modèle pour les jeunes femmes qui envisagent une carrière dans l'industrie de l'aquaculture.

« Si quelqu'un pense à rejoindre le secteur de l'aquaculture, je lui dirais : il suffit de postuler. Vous acquerez des qualifications et de l'expérience sur le terrain, c'est une bonne carrière et bien plus intéressante que de travailler dans un bureau! »

S'amuser sur Fundy Bay Drive

SAINT-GEORGE, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA – Nos installations de traitement à valeur ajoutée True North Seafood à Saint-George sont appelées tout simplement Fundy Bay Drive parce que c'est là qu'elles sont situées.

Mais il s'agit plutôt de FUN-dy Bay Drive car, même si notre équipe y travaille fort, elle aime aussi se réunir pendant les pauses et les dîners pour fêter et s'amuser.

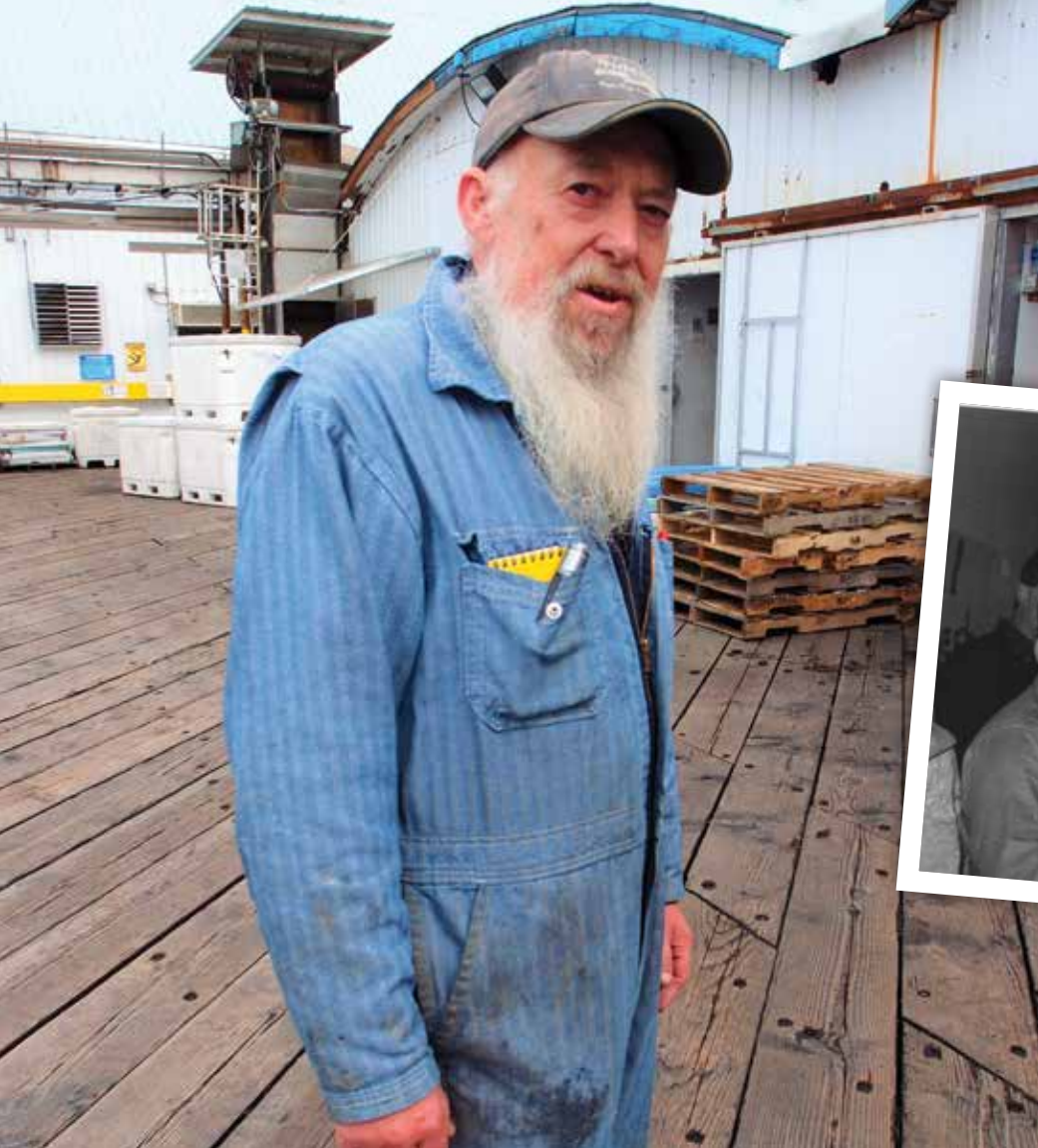
Ils se mettent dans l'esprit d'Halloween ou partagent les joies de Noël... et parfois, ils n'ont même pas besoin d'une occasion spéciale pour se réunir et profiter de repas et de goûters spéciaux et de beaucoup de rires.



Dîner des fêtes pour le personnel de production et administratif

SUFFOLK, VIRGINIE, ÉTATS-UNIS – En décembre, les employés de Wanchese ont organisé un dîner pour remercier notre merveilleux personnel de production et d'administration. Il importait d'exprimer notre gratitude pour le travail acharné qu'ils accomplissent chaque jour.





Ken Hicks et Nathan Midkiff
(chef électricien actuel d'Icicle Petersburg).

Icicle Seafoods perd un géant : un hommage à Ken Hicks

Par Patrick Wilson, Don Spigelmyer, Mike Laux, Lori Roberts et John Woodruff

PETERSBURG, ALASKA, ÉTATS-UNIS – Ken Hicks nous a quittés peu après une apparition dans la lettre d'information de Cooke de l'automne 2019. Ken était un employé dévoué d'Icicle Seafoods qui a consacré 34 ans de sa vie à l'entretien de nos chaînes de mise en conserve du saumon. Les équipements de mise en conserve du saumon sont hautement spécialisés et les mécaniciens qualifiés sont peu nombreux. Les rares personnes qui travaillent sur cet équipement sont très prisées dans l'industrie des produits de la mer et très difficiles à remplacer. Ken est irremplaçable, non seulement en raison de ses compétences, mais aussi de sa personnalité. Il laisse un héritage marqué par des réalisations accomplies grâce au travail d'équipe et au dévouement.

Le parcours incroyable de Ken au sein d'Icicle Seafoods

Mike Laux, machiniste en chef de la chaîne de mise en conserve d'Icicle Seafoods maintenant à la retraite, a recruté Ken au printemps 1986 pour aider à faire fonctionner la chaîne de mise en conserve de saumon de Petersburg. Selon Mike, « Ken a rejoint un groupe qui comprenait Jeff Randrup (38 ans chez Icicle), Jeff Poole (38 ans chez Icicle) et maintenant le directeur des achats Bill Taylor (10 ans chez Icicle, soit de 1980 à 1986 à Petersburg et maintenant de retour au siège social depuis 2017). L'année 1986 a également marqué le début d'un projet de développement de 10 ans avec Promation, une société d'ingénierie appartenant alors à Icicle chargée de concevoir des équipements améliorés pour la transformation du saumon. En plus de la tâche déjà ardue de mettre en conserve plus d'un million de livres de saumon par jour, nous avons collaboré avec Promation et trouvé le temps et les moyens de tester nos idées. Cela signifiait souvent des changements

d'équipement pendant la nuit ou pendant la journée de mise en conserve lorsque les choses ne se passaient pas bien. En tant que mon « bras droit », Kenny a supporté le plus gros du travail supplémentaire, généralement avec le sourire. Nathan Midkiff (45 ans chez Icicle) et Rick McKay (48 ans chez Icicle) ont également joué un rôle important pendant cette période et Scott Lockhart (37 ans chez Icicle) a rejoint notre groupe à cette époque. »

Grâce au travail acharné de Ken et de cette équipe, l'équipement de mise en conserve du saumon est finalement devenu viable et fonctionne toujours dans les installations d'Icicle à Petersburg et à Seward. La plupart des personnes concernées sont encore chez Icicle aujourd'hui. Ken, se frayant un chemin jusqu'au poste de machiniste en chef de la chaîne de mise en conserve, était à bord pour chaque saison record de mise en conserve du saumon à Petersburg, soit plus de 500 000 caisses. Mike souligne également : « Pendant mon séjour aux Petersburg Fisheries (PFI), nous avons mis en conserve près de neuf millions de caisses de boîtes cylindriques de conserve de saumon. Ken a participé à la plupart d'entre elles et, pendant de nombreuses années par la suite, à au moins deux millions d'autres. De bout en bout, cette quantité de boîtes de conserve ferait le tour de la terre, et même plus! »



Ken Hicks avec un crabe royal brun de Petersburg.



Ken Hicks s'apprête à introduire des boîtes de conserve dans la chaîne de mise en conserve du saumon.



Les collègues se souviennent

« Ken était un véritable homme de conserverie de saumon, et ce, jusqu'à la fin! C'était un expert dans son domaine, et il n'aimait rien de plus que de faire tourner les machines de la conserverie à plein régime et de voir le saumon rose descendre une ou plusieurs de ses quatre chaînes de mise en conserve (il y en a eu six pendant de nombreuses années). En tant que machiniste en chef de la conserverie, il a joué un rôle clé dans l'établissement d'un record de production en une seule équipe à l'usine de Petersburg, produisant un peu plus de 16 000 caisses (1 250 000 livres de saumon rose) qui a battu non seulement les records de l'usine de Petersburg mais aussi ceux de toutes les autres conserveries de l'État, un record qui est toujours d'actualité. En une seule saison, Ken a vu plus de 40 000 000 de livres de saumon rose passer par la conserverie et ses chaînes de mise en conserve pour produire un peu plus de 500 000 caisses, un autre record de la conserverie de Petersburg. Ken était l'un des rares véritables experts de la mise en conserve en Alaska encore dans son domaine et une place restera toujours vide sur l'une des chaînes de mise en conserve maintenant qu'il n'est plus là. »

– Patrick Wilson, directeur d'usine d'Icicle Petersburg

« Icicle Petersburg a perdu un employé de longue date et un bon ami, Ken Hicks. Ken a travaillé chez Icicle Petersburg pendant 37 ans. Il était un machiniste INÉGALÉ de la chaîne de mise en conserve (demandez-lui)! Sa provocation joviale pour nous pousser à bout va vraiment nous manquer. Il était dévoué à Petersburg et nous a sorti de nombreuses difficultés. Il nous manquera énormément et nous avons tous le cœur lourd. Nous t'aimons, Ken! »

– Lori Roberts, directrice des ressources humaines d'Icicle Petersburg

« Kenny aimait mettre le poisson en conserve et était un membre respecté de l'industrie. Il était toujours prêt à aider les autres conserveries d'Icicle lorsqu'elles étaient dans l'embarras, sachant qu'elles lui rendraient toutes la pareille. Après avoir brièvement quitté Icicle, j'ai fini par diriger notre conserverie Egegik pendant 11 saisons et je ne peux pas compter le nombre de fois où Kenny nous a aidés à nous sortir de situations difficiles. »

– Mike Laux, retraité d'Icicle Seafoods, Responsable de l'entretien et machiniste en chef de la chaîne de mise en conserve de Petersburg

« Il restera toujours un vide énorme chez Icicle Petersburg, mais les chaînes de mise en conserve continueront de fonctionner grâce à l'héritage de Ken et de son équipe. Je suis persuadé que la tradition bien établie par Ken se perpétuera. J'aimerais souligner le vide que son absence laissera dans notre petite ville. Ken se plaignait constamment, tout en essayant de se mettre dans la peau des gens, mais il était aussi très gentil et généreux, surtout à l'égard des enfants de Petersburg. Il aidait souvent les enfants du système scolaire qui avaient TOUJOURS des fonds à collecter pour une activité ou un sport. Ken n'a jamais dit non à un enfant. Je peux parler d'expérience personnelle, car il a acheté des billets à mon fils Sean à plusieurs reprises. Armé d'une carapace dure à moins de bien le connaître, il avait le cœur tendre et délicat tout du long. Ken était respecté dans toute la ville, et même dans l'État, et il représentait avec excellence Icicle en tant qu'entreprise. »

– Don Spigelmyer, gestionnaire de flotte d'Icicle

« La disparition de Ken laisse un vide énorme chez Icicle, tant pour ce qu'il a fait que pour sa personnalité et sa place de longue date à Petersburg. C'était un personnage incontournable, un type qui avait toujours une touche d'humour dans des circonstances souvent difficiles, et qui se consacrait entièrement à Icicle Petersburg. Il a tiré Icicle de nombreuses situations difficiles. Ken manquera terriblement à beaucoup d'entre nous chez Icicle. »

– John Woodruff, directeur de l'exploitation d'Icicle Seafoods

Anniversaires des employés pour 2019

NOUVEAU-BRUNSWICK

25 ans : Brian Donnelly, Jake Elliott, Carla Fishwick

20 ans : Ralph Justason, Jason Green, Malcolm Banks, Pat Brennan, Sandra Gray, Paul C Stewart, Martin Drover, Steven C Merchant, Mary Bradford, Francisco Saez Taylor, Lauza Saulnier

15 ans : Sandra Cervantes, Susanne Rideout, Tracy Thorne, Frank Powell, Lynette Richardson, Ryan Winchester, Greg Dunlop, Laurie Russell, Rosanne Kinney, Jaret Wentworth, George Martin, Dusko Mijatovic, Mike Moffatt, Stewart Estabrooks, James Moriarty, Robert Kinney

NOUVEAU-BRUNSWICK

10 ans : Connie Jardine, Seaman Kingston, Jodi Woodside, Madeine Jordan, Tracy Justason, Joel Halse, Jeffrey Carleton, Melanie Wentworth, Aida Acebedo, Julian Taranu, Brian Nixon, Allan Joseph Greene, Ronnie Hanley, Bernard Hann, Shane Earle, Chris Watson, James Jones, Allan Osmond, Wally Sears, Evan Brown, Kerry Caron, Wesley Munn, Christopher Scott, Robert Roy Rogers, Gerald Cormier, Tim Badger, Ian Farquharson, David Murray, Glenn Stuart, James Richard, David Barker, Kristen Harvey,

Andrew S Farquharson, Emile Pitre, Eric Saulnier, William E Foster, Evan Beaudry, Todd Whittier, Maurice Richard, James Haley, Stanley Mcgrattan, Kenneth Hawkins, Dawn James, Paul Thompson, Carl Comeau, Stacie Marie McGraw, Gordon Churchill, Carolyn Lodge, Angela McVicar, Robert Brown, Cory Henry, Kevin Lewis, Dumitru Ruse, Stefana Ruse, Maricela Pocate, Vanessa McKiel, Eugeniu Giurca, Paul Mcdougall, Patricia Ross, Jason Anderson

Retraite : Rodney O'Neil



Anniversaires des employés pour 2019

NOUVELLE-ÉCOSSE

15 ans : Jeffrey Nickerson

10 ans : Gordon Bowers, James Roy, David Spindler, Kristine Kamermans



NORTHEAST NUTRITION

10 ans : Greg Schnare, Jeffery Roberts, Darren Dunlap, Ricky Henley,

Retraite : Roy Roberts



ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD

15 ans : Shauna Macdonald



TERRE-NEUVE-ET-LABRADOR

10 ans : Russell J Gould, Rick Forsey, Melvin Pierce, Timmy Stoodley, Ivan Rose, Jeffrey Herritt, Jeremy Maye



MAINE

15 ans : Jonathan Adkins, Donald Annable, Annette Armstrong, John Bridges, Clayton Gay, Corey Greenlaw, Stephen Hanscom, Greg Lambert, Toby Maker, Peter Mallock, Edward McGinnis, Paul Remillard, Allan Savage, Russell Sprague, Robert Stirrett

10 ans : Douglas Cunningham, Roger Young, Clay Malloy, Lewis Jones



Des équipes de fermes marines récompensées pour leur excellence par les prix Platinum Scale

Le prix Platinum Scale a été décerné à nos équipes de fermes marines du Canada atlantique et du Maine pour récompenser leurs réalisations exceptionnelles en matière de santé générale des poissons, de productivité, d'efficacité et de gestion des difficultés.

Il faut une équipe bien formée et compétente pour travailler dans les eaux de l'Atlantique Nord. Il est difficile de distinguer les équipes de chaque ferme, car tous ceux qui font ce travail ont un niveau exceptionnel de dévouement et d'engagement.

En 2019, nous avons attribué le Platinum Scale à des équipes de chacune de nos régions d'exploitation. Félicitations à tous les lauréats de cette année et nos sincères remerciements à tous les membres de notre division d'eau salée pour le rôle important que vous jouez dans notre processus.

Grand gagnant du Platinum Scale – Outerwood

Lars Parker, Calvin Smith, Michael Guptill, Terry Bertin, Jarrika Tatton, Barry Green, Jeff Frost

Nouveau-Brunswick – Welch Cove

Arnold Doucette, Richard Mckee, John Hachey, Kyle Hachey, Andrew E Hooper, Rémi Ste-Marie

Terre-Neuve-et-Labrador – Olive Cove

Todd Hunt, Jeffery Herri, Eugene Hollett, Leo Wells

Nouvelle-Écosse – Blue Island

Grant Young, Brodie Ward, Nicholas Joudrey, Gordon Bowers, Mitchell Gordon, Abby Grant

Maine – Black Island

Mark Trynor, Donnie Annable, Brandon Corbeth, Cody Corbeth, Spencer Fitzsimmons



Concours de photographie



CANADA

PREMIER PRIX : Shelley Berdan

Se souvenir du passé, tout en traçant de nouvelles voies.
– Cranberry Trail, Saint John, Nouveau-Brunswick

Mentions honorables

A James Matthews (Nouveau-Brunswick)

B Emie Jean Alemasag (Nouveau-Brunswick)



A



B



AMÉRIQUE DU SUD

PREMIER PRIX : Benjamín Juárez Blanco

Bateau échoué sur le rivage.
– Mangle Renaciendo, Golfo de Fonseca, Honduras

Mentions honorables

A Eglys Aristides Tercero Cadenas (Nicaragua)

B Daniel González (Chili)



A



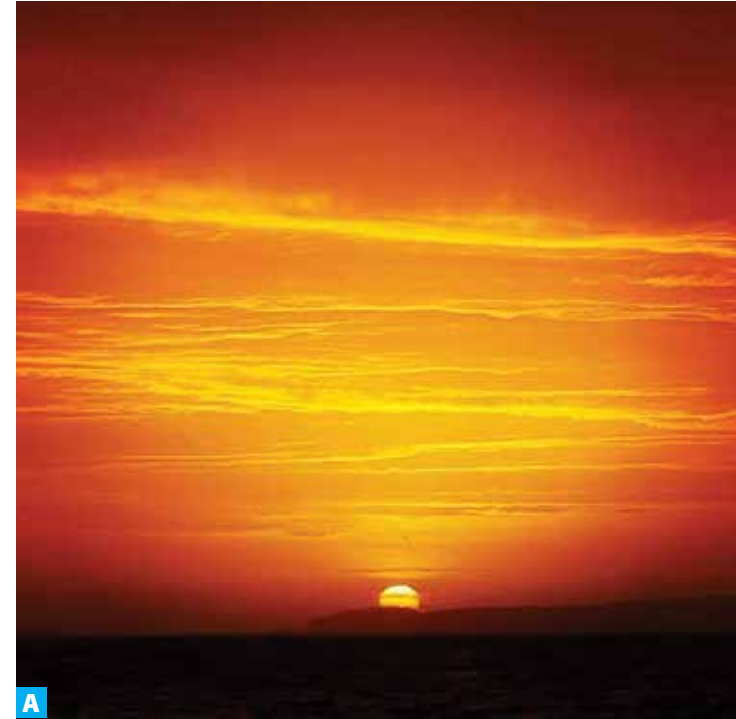
B



ÉTATS-UNIS

PREMIER PRIX : Jackleen Walters
 Une belle journée, et un aigle magnifique
 – sur le Northern Victor, à Dutch Harbor, Alaska

Mentions honorables **A** Jesse Bunker (Maine)
B Patrick Wilson (Alaska)



A



B



EUROPE



A

PREMIER PRIX : Finlay Morrison
 Station spatiale Cava.
 – Site de Cava à Scapa Flow, Orcades, Écosse

Mention honorable
A Vitalii Iefimov (Ukraine)

De délicieuses crevettes, comme le veut la nature.



**ESSAYEZ NOS NOUVELLES
CREVETTES BLANCHES DU
PACIFIQUE.**

Découvrez l'infinie polyvalence de
crevettes exemptes de tout additif.

Maintenant offertes au Canada.

truenorthseafood.com

cookeseafood.com