

Cooke

A photograph of a fishing boat docked at a pier with fishing nets, set against a blue sky with clouds. The boat is white with a cabin and is surrounded by dark fishing nets. The water is blue and the sky is bright with scattered white clouds.

**Fiers de notre passé,
enthousiastes face
à notre avenir**

Une histoire de développement
durable à travers nos activités

Pour en savoir plus, consultez la page 10



Cooke

FAMILLE D'ENTREPRISES COOKE – LETTRE D'INFORMATION HIVER 2021



Table des matières

Dans ce numéro

- 4 **Un aperçu général :**
Cooke Aquaculture optimise la logistique et les relations avec les clients grâce à Boomi et Snowflake
- 6 **Place du marché :**
True North Seafood se la coule douce avec Sysco USA
- 10 **Croissance et développement :**
Un reflet de fierté et une vision de développement durable chez Cooke

Merci de votre soutien éditorial ou photographique :

Ben Landry, Chad Kingswell, Andrew Watson, Pete Shenton, Alessandro Giardino, Julianne Curry, Vicci Laird, Regis Philippe, Jill Cronk, Chuck Brown, Andrew Lively, Mark Clinton, Joel Richardson, Claire Ryan, Glenn Cooke, James Trask, Seth Dunlop, Len Stewart, Kris Nicholls, Debbie Szemerda, Greg Dunlop, Rod Gould, Joel Reed, Connie Huang, Virginia Doiron, Jennifer Hogan

Pour tout commentaire ou suggestion, veuillez communiquer avec Kristen Cook à l'adresse :

Kristen.Cook@cookeaqua.com

Dossiers spéciaux

- 12 **Croissance et développement :**
True North Seafood fait l'acquisition de Mariner Seafood
- 18 **Durabilité :**
Cooke figure parmi les meilleurs fournisseurs de produits de la mer en Amérique du Nord pour la durabilité et la conservation
- 22 **Dans l'actualité :**
Ocean Beauty Seafoods et Icycle Seafoods annoncent une fusion
- 24 **Nos gens :**
Voici Naomi Dempsey, l'agricultrice qui travaille au-dessus et au-dessous de l'eau
- 30 **Collectivité :**
Cooke aide à envoyer un camion rempli d'approvisionnements afin de soutenir les efforts de secours après l'ouragan Laura

Sur la couverture

Depuis notre création, nous avons appris, grandi et changé pour être meilleurs. Nous sommes si fiers du chemin parcouru en tant qu'entreprise et enthousiastes face à ce que nous réserve notre avenir. Pour en savoir plus sur notre engagement en matière de développement durable, consultez la page 10

Dans chaque numéro

- 3 Message de Glenn
 - 4 Aperçu général
 - 6 Place du marché
 - 10 Croissance et développement
 - 16 Durabilité
 - 22 Dans l'actualité
 - 24 Nos gens
 - 30 Collectivité
 - 36 Concours de photos
- Plat verso :
- Essayez notre nouvelle chair de crabe rouge des profondeurs



Message de Glenn



L'avenir est prometteur pour l'équipe Cooke

Au cours de la dernière année, notre entreprise a été confrontée à des défis sans précédent. Je tiens à exprimer ma profonde gratitude pour la détermination et l'engagement continus de nos équipes partout dans le monde, en particulier de nos travailleurs de première ligne.

Le travail qui a été démontré par l'équipe Cooke au cours des derniers mois a été à la fois inspirant et humble, malgré une telle incertitude. Bien que personne ne soit épargné par les conséquences de la pandémie actuelle, nous n'avons pas laissé celle-ci nous freiner et nous continuerons à aller de l'avant et à naviguer ensemble.

Cette pandémie nous a obligés à sortir des sentiers battus et à changer nos nombreuses façons de faire des affaires. Je suis très heureux des nombreuses choses que nous avons accomplies; même dans ces circonstances uniques, nous avons tant à célébrer. SeafoodSource.com a récemment désigné Cooke comme l'un des principaux fournisseurs de produits de la mer en Amérique du Nord pour la durabilité et la conservation. Cette reconnaissance témoigne de notre engagement à l'échelle de l'entreprise à l'égard du développement durable et de l'exploitation des sciences et technologies émergentes tout en travaillant avec soin dans un environnement marin. Par exemple, nous avons la chance de travailler avec des partenaires comme Boomi, une entreprise de solutions de données, afin d'accroître l'efficacité de nos systèmes technologiques et la connaissance client. Comme vous le lirez dans les pages qui suivent, cette collaboration nous permettra de mieux servir nos clients à travers le monde.

En ces temps difficiles, le lancement de notre système de commande en ligne et de boîtes de

produits de la mer uniques pour les clients au Canada et aux États-Unis démontre l'une des nombreuses possibilités de croissance que nous avons trouvées pendant cette période. Ce service nous permet d'établir un lien plus direct avec les consommateurs, et nous continuerons à trouver de nouvelles façons intéressantes de donner aux gens des choix sains et durables en matière de produits de la mer.

Cet été, nous avons accueilli Mariner Seafood dans la famille d'entreprises Cooke, un secteur de croissance passionnant pour notre entreprise. Le port de New Bedford est le plus important port de pêche en Amérique du Nord, et nous sommes ravis d'étendre nos activités de transformation à cette collectivité et à l'État du Massachusetts.

Partout dans le monde, nos employés ont fait preuve de soutien les uns envers les autres, envers nos clients et envers nos collectivités pendant cette période difficile. Ce numéro de notre lettre d'information met en lumière quelques-uns des moyens que l'équipe Cooke a utilisé afin de faire preuve de considération et de soin.

Seajoy continue à soutenir sa région locale avec son programme de palétuvier tant apprécié. Il a été gratifiant de les voir servir leurs collectivités d'une manière qui profite à l'environnement marin et qui démontre leur forte synergie en tant qu'équipe.

En Espagne, nous avons travaillé fort pour moderniser leurs installations et améliorer la biosécurité dans tous les secteurs d'exploitation, des écloséries au transport. Nos équipes en Uruguay suivent le processus afin d'obtenir la certification du Conseil pour la bonne gestion des mers (MSC) pour notre produit de crabe rouge. Il a été inspirant de voir comment nos

collègues continuent à améliorer leurs pratiques commerciales et à viser l'excellence chaque jour.

L'Écosse partage avec nous une histoire de dévouement des employés. Nous sommes toujours impatients d'entendre parler des emplois uniques que nos employés occupent dans le monde. Cela nous rappelle pourquoi le travail que nous accomplissons chaque jour est si important. Les gens inspirés influencent les autres, et c'est ce qui renforce nos entreprises et profite à nos collectivités. Tout comme Cooke Aquaculture Chile nous l'a démontré lorsqu'ils ont livré des téléphones portables à des enfants vivant dans une ville rurale qui ne pouvaient pas participer à l'apprentissage en classe. Cette initiative a permis aux enfants de continuer à étudier en ligne et de contacter leurs professeurs alors qu'ils travaillent à leur éducation.

Notre famille a été très touchée de voir nos équipes Omega, Shoreland et Wanchese ont soutenu ceux qui ont souffert de la dévastation causée par l'ouragan Laura l'année dernière. Ces divisions ont travaillé les unes avec les autres et avec d'autres entreprises, et les organismes communautaires se sont ralliés à la cause pour fournir des approvisionnements et une source de nourriture nutritive aux survivants dans les régions touchées.

Les mots ne peuvent vraiment pas rendre l'immense fierté que j'éprouve pour vous tous, équipe Cooke. Pendant cette période écrasante et difficile, vous êtes resté passionné et fidèle aux valeurs que nous défendons. Je vous en suis éternellement reconnaissant. Bien que nous ne soyons pas encore sortis de l'auberge, j'ai confiance qu'ensemble, nous réussirons et que nous en sortirons encore plus forts.

Cordialement,
Glenn Cooke, Chef de la direction

Un aperçu général

boomi

Cooke Aquaculture optimise la logistique et **les relations avec les clients grâce à Boomi et Snowflake**

Un fournisseur mondial et durable de produits de la mer opérant dans 70 pays met à profit la puissance des données en temps réel grâce à une infrastructure en nuage pour l'intégration et l'analyse.

Transformation

OBJECTIFS COMMERCIAUX

Fondée en 1985 avec une seule cage marine de 5 000 saumons, Cooke Aquaculture s'est développée pour devenir l'un des principaux fournisseurs mondiaux de produits de la mer, notamment de saumon, de bar, de crevettes, de pétoncles et d'huîtres. Plus de 100 acquisitions ont transformé l'entreprise familiale Cooke en une entreprise de plusieurs milliards de dollars avec une douzaine de marques en Amérique du Nord, en Amérique latine et en Europe.

Ces acquisitions ont entraîné une croissance rapide, mais ont laissé à Cooke des centaines d'applications disparates dans plus de 100 filiales qui s'occupent de tous les aspects de la chaîne d'approvisionnement des produits de la mer, de la pêche et de l'agriculture à la logistique.

Afin d'améliorer l'efficacité des activités et la connaissance client, Cooke a lancé une stratégie de nuage d'abord afin de simplifier et de moderniser son environnement informatique fragmenté. Boomi et Snowflake, le fournisseur de plateformes de données en nuage, jouent un rôle clé dans la création d'une source unique de vérité et la production d'informations analytiques.

ENJEUX TECHNOLOGIQUES

Cooke Aquaculture a fait face à de multiples défis dans son environnement informatique complexe. Les données sur les clients de 70 pays étant hébergées dans plusieurs systèmes, Cooke ne disposait pas d'une vue unique à 360 degrés du client qui pourrait aider à rationaliser l'expérience du client et à déclencher des possibilités de ventes croisées.

L'entreprise avait également besoin d'un moyen d'agréger et d'analyser les données provenant des systèmes pour les commandes de vente, la gestion du camionnage, le suivi par GPS, l'étiquetage, et plus encore. Cela lui permettrait d'optimiser la logistique en améliorant l'acheminement et en réduisant le temps d'immobilisation des camions, la consommation de carburant et l'empreinte carbone.

Pour atteindre ces objectifs, Cooke a adopté Boomi Integration et Boomi Master Data Hub afin de remplacer un « désordre spaghetti » de codage personnalisé point à point très difficile et coûteux à maintenir. Elle déploie également Snowflake pour remplacer un entrepôt de données Microsoft SQL Server local, Boomi transférant les données dans Snowflake à des fins d'analyse.

“

Avec Boomi et Snowflake, nos analystes ont la possibilité d'approfondir leurs données, de les combiner de manière inédite et **d'appliquer la science des données afin que nous puissions optimiser la logistique et être un meilleur citoyen du monde en matière de réduction de l'empreinte carbone.**

Dr. Scott Underwood, directeur principal de la veille économique, Cooke Aquaculture

”

COMMENT BOOMI A CONTRIBUÉ

Boomi est maintenant la norme d'intégration de facto de Cooke, car il reconstruit des centaines de connexions conçues avec divers outils et techniques. L'entreprise accélère le développement avec la plateforme à programmation schématisée de Boomi, et réduit la dépendance vis-à-vis des développeurs spécialisés.

Dans le cadre d'une initiative, les analystes de Cooke ont de nouvelles idées pour l'optimisation de la logistique dans certaines régions d'Amérique du Nord, Boomi transférant les données des systèmes de camionnage et de GPS dans Snowflake. Les données GPS de l'Internet des objets (IdO) totalisent 10 millions d'enregistrements par jour transférés à intervalles de cinq minutes, répondant aux exigences de Cooke en matière de hautes performances et de faible latence.

Cooke utilise également le Master Data Hub pour créer des « enregistrements dorés » de données clients à partir de plusieurs systèmes de progiciel de gestion intégrée (PGI) et de commandes commerciales. Ces données seront transférées dans Snowflake à l'aide du connecteur Snowflake de marque Boomi, ce qui simplifiera l'intégration et améliorera les résultats par rapport au serveur SQL.

“

Notre valeur est renforcée grâce à Boomi et Snowflake puisque leur solide partenariat profite à tous les intervenants — **nous sommes tous en mesure de collaborer et de proposer de meilleures solutions pour nos utilisateurs commerciaux et nos clients finaux.**

Dr. Scott Underwood, directeur principal de la veille économique, Cooke Aquaculture

”

EFFETS ET RÉSULTATS COMMERCIAUX

Avec sa combinaison Boomi et Snowflake, Cooke est sur le point de libérer la puissance des données pour prendre rapidement des décisions commerciales éclairées. Elle réduit le temps et les efforts nécessaires à l'intégration et à l'analyse tout en générant des informations commerciales en temps réel qui sont facilement accessibles aux analystes et aux décideurs.

Grâce à la modernisation des nuages ancrée par Boomi et Snowflake, Cooke réduit la dette technique de ses infrastructures existantes. Elle permet aux services informatiques et à l'entreprise d'améliorer leur agilité et leur efficacité opérationnelle en adoptant une source unique fiable à l'échelle mondiale. L'entreprise est en mesure de :

- Obtenir une vision à 360 degrés du client à travers des systèmes disparates
- Simplifier les commandes et les communications des clients
- Améliorer l'expérience client et déterminer les possibilités de ventes croisées
- Optimiser la logistique dans un modèle économique et écologique
- Développer l'intégration pour tirer parti de la technologie en nuage, sur place, et des systèmes IdO



Consultez toutes les histoires de clients à boomi.com/customers

Copyright © 2020 Boomi Inc. Dell, Dell Technologies, Boomi, le logo « B », Atom, AtomSphere, Molecule et Dell Boomi sont des marques commerciales de Dell Inc, ou de ses filiales. Tous droits réservés. Les autres noms ou marques peuvent être des marques de commerce de leurs propriétaires respectifs.

boomi

Place du marché

True North Seafood se la coule douce avec Sysco USA

En juillet, après que Sysco USA a exprimé un vif intérêt pour le lancement d'un programme de portions de saumon de l'Atlantique congelées, True North Seafood s'est vu attribuer le marché en raison de notre technologie de traçabilité et de notre capacité à offrir un produit provenant à 100 % des États-Unis. Cet engagement a marqué une étape importante dans notre partenariat continu avec le distributeur de services alimentaires.

Sysco est la plus grande entreprise de distribution de services alimentaires au monde, et True North Seafood est l'un des seuls producteurs qui peut fournir des produits de saumon de l'Atlantique



d'élevage américain. Les membres de notre équipe de vente de services alimentaires, Jay Burke et Thomas Duncan, ont travaillé dur pour conclure l'affaire, ce qui en a fait notre plus grand programme de surgelés dans les services alimentaires, avec un million de livres.

True North Seafood commencera à expédier des produits au cours du premier trimestre 2021, notamment des portions de 6 et 8 onces. Les produits seront positionnés sur le marché comme un programme premium sous leur nouvelle marque Portico Simply.

Les principales caractéristiques de vente sont les suivantes :

- **Produit des États-Unis** avec une empreinte carbone réduite
- **Saumon tout simplement;** étiquette propre, élevé sans antibiotiques et de qualité supérieure
- **Durable;** certification 4 étoiles des meilleures pratiques aquacoles (BAP), cote « Bonne alternative » de Monterey Bay

Ce programme a véritablement été un effort de collaboration entre True North Seafood et Sysco. Nous avons travaillé en étroite

collaboration sur les emballages, les menus et le matériel de commercialisation. Notre équipe de développement de produits a joué un rôle clé dans la création de quelques délicieuses recettes qui ont ensuite été accompagnées d'une séance de photos afin de capturer des photos de produits alimentaires pour tout le matériel de commercialisation.

Ce programme ne serait pas un succès sans le soutien de notre incroyable équipe interfonctionnelle. Merci à tous ceux qui ont contribué à donner vie à cette occasion passionnante.



Bioriginal lance un nouveau supplément de soutien immunitaire à base de plantes

En réponse directe à la demande du marché et à l'intérêt croissant des clients, Bioriginal a développé et lancé un supplément de soutien immunitaire à base de plantes sous forme de capsules en deux pièces.

Les nouvelles capsules Immune Enhance de Bioriginal offrent un puissant effet antioxydant grâce à un mélange synergique d'extraits botaniques et de nutriments essentiels, dont le sureau (*Sambucus nigra*), l'acérola, le zinc, les vitamines C, B6 et D3, le gingembre et l'extrait de raisin entier BioVin® pour renforcer la fonction immunitaire.

« Nous avons spécifiquement choisi des ingrédients qui renforceraient la défense immunitaire et auraient l'impact le plus significatif sur la santé et le bien-être », a expliqué Rakesh Kapoor, PHD, directeur de la science et de la technologie. « Immune Enhance est une formulation unique faite exclusivement avec des ingrédients de source pure – appuyés par la science – pour soutenir un système immunitaire fort et réactif ».

Immune Enhance est une formule immunitaire cliniquement soutenue qui fournit un soutien quotidien efficace pour le système immunitaire inné et adaptatif. Exploitant la puissance des ingrédients à base de plantes, le produit a été formulé dans un but précis : optimiser la santé immunitaire quotidienne.

« Bioriginal continuera à formuler et à développer des produits innovants pour répondre aux besoins des consommateurs », a déclaré Joe Vidal, président de Bioriginal. « En raison de la sensibilisation accrue à l'importance d'un système immunitaire solide pour la santé et le bien-être en général, le lancement d'Immune Enhance est une initiative intéressante qui répond directement aux rétroactions de nos collègues et de nos clients sur le marché. »

Équilibré de manière unique pour un usage quotidien, Immune Enhance peut être pris quotidiennement pour un soutien immunitaire continu ou dès les premiers signes de symptômes saisonniers.



Le crabe rouge True North Seafood rampe sur de nouvelles étagères

Le crabe rouge des profondeurs True North Seafood est pêché dans les eaux fraîches et propres de l'Uruguay, dans le sud-ouest de l'océan Atlantique. Notre crabe rouge des profondeurs est congelé en mer pour conserver une fraîcheur et une saveur exceptionnelles. Recueillis dans des pièges, seuls les crabes mâles adultes sont traités, et les crabes femelles sont retournés en mer pour peupler davantage nos océans.

Après la récolte, les crabes sont nettoyés, cuits, congelés pour conserver leur fraîcheur et emballés immédiatement. Cooke Uruguay dispose des deux seuls permis de pêche au crabe dans les eaux uruguayennes, ce qui nous permet d'offrir ce produit exclusivement.

Nous sommes heureux de vous annoncer que le crabe rouge a été un succès auprès de nos comptoirs de produits de la mer au North Market Seafood, situé à Saint John, au Nouveau-Brunswick, et à AC Covert, situé à Dartmouth, en Nouvelle-Écosse. Metro Ontario a mis le produit en rayon pour le mettre à la disposition de ses consommateurs dans la région de l'Ontario.

L'équipe travaille d'arrache-pied pour obtenir plus d'attrait et d'inscriptions pour ce produit passionnant. Nous espérons également obtenir bientôt la certification MSC.

Pour en savoir plus sur nos produits ou trouver des recettes passionnantes, visitez le site Web de True North Seafood à l'adresse truenorthseafood.com

Algunas características clave de venta minorista incluyen:

- Profil de saveur sucrée, similaire à celui du crabe des neiges
- 100 % chair de crabe, sans additifs ni agents de conservation
- Cuit et prêt à consommer
- Traitée par une usine certifiée BRCGS
- Emballé dans un emballage individuel sous vide (IVP) de 227 grammes et 400 grammes (10,6 onces) Barquette IVP, disponible toute l'année



True North Seafood présente un sac de crevettes rouges d'Argentine pour la vente au détail

Nos crevettes rouges d'Argentine sont pêchées dans les eaux profondes et froides du sud-ouest de l'océan Atlantique, juste au large des côtes argentines. Ces beautés offrent une couleur rouge vif qui se maintient tout au long du processus de cuisson, et un délicieux profil de goût semblable à celui du homard.

Les crevettes rouges d'Argentine sont le moyen idéal d'agrémenter un plat de pâtes ou une paella, ou simplement de les servir avec une sauce au beurre pour les faire briller. Nous sommes fiers de proposer désormais ce délicieux produit comme option de produits de la mer surgelés dans notre nouvel emballage de vente au détail. Ce nouveau sac de vente au détail présente des images de crevettes à l'état décortiqué et déveiné, ainsi qu'un appel à l'action guidant les acheteurs vers le site Web de True North Seafood où ils peuvent consulter quelques recettes mettant en vedette le produit.



De l'océan à votre assiette – maintenant plus facile que jamais

AC Covert propose désormais neuf boîtes de produits de la mer à thème unique qui peuvent être achetées en ligne et livrées à domicile dans tout le Canada. L'entreprise de distribution de produits de la mer basée à Dartmouth, qui approvisionne les détaillants, les restaurants et les secteurs du tourisme et de l'hôtellerie, s'est développée au milieu de la pandémie. Le site Web <https://shop.accovert.com/> propose les produits de la mer les plus frais et d'origine responsable, préparés par des poissonniers experts et expédiés directement depuis la côte.

Les boîtes présentent les produits True North Seafood et d'autres produits d'élevage et de pêche locaux provenant d'entreprises du Canada atlantique. Les plus populaires sont la boîte **Fin-Tastic Fresh**, qui offre 2 livres de filets d'aiglefin frais et 2 livres de filets de saumon de l'Atlantique frais, et la boîte **Slammin' Salmon**, qui offre 2 portions de 4 onces de saumon de l'Atlantique congelé et 2 plateaux de 6 onces de saumon rouge sauvage de l'Alaska congelé, 2 paquets de 4 onces de saumon de l'Atlantique fumé à froid et un paquet de 16 onces de saumon de l'Atlantique confit.

Autres boîtes de produits de la mer pour livraison à domicile :

Oyster Odyssey; Pearls Optional – 48 des meilleures huîtres de la côte Est : les huîtres Village Bay, Les huîtres de Chebooktook et les huîtres Beausoleil.

East Coast Comfort Fish – Filets d'aiglefin, coquilles Saint-Jacques, filets de morue islandaise et moules à cuisiner individuellement ou à utiliser pour faire une chaudière classique de la côte est.

Smoke From The Water – Un incroyable assortiment de produits de la mer fumés comprenant des filets de maquereau fumés, des filets de hareng fumés, du saumon de l'Atlantique confit, du saumon de l'Atlantique fumé à froid et des portions de saumon fumé à chaud.

Single, Since You Can't Mingle – Une grande variété de produits de la mer surgelés, dont le saumon rouge d'Alaska pêché à l'état sauvage, la morue, les pétoncles de baie, les portions de saumon de l'Atlantique et les pétoncles de mer enveloppés de bacon.

Get Hooked On This Party Pack – Une boîte remplie de 25 à 30 portions de hors-d'œuvre, notamment des pétoncles enveloppés de bacon, des crevettes à la noix de coco et des croquettes de saumon méditerranéen poiquito soffrito.

Ayez votre galette et mangez-la – Cette boîte contient une carte de recettes et tous les produits de la mer nécessaires pour faire des galettes de poisson, y compris des morceaux de haddock, de la chair de crabe rouge des profondeurs et des morceaux de saumon et de pétoncles.

So-Fish-Ticated Dining – Remplie de produits de la mer de qualité supérieure pour les soirées parfaites à la maison, y compris les pétoncles enveloppés de bacon, les crevettes de noix de coco, les filets de flétan et deux homards.

Le prix des boîtes préparées varie de 55 \$ à 125 \$ et la livraison le lendemain par Fedex est proposée aux résidents de la Nouvelle-Écosse, du Nouveau-Brunswick et de l'Île-du-Prince-Édouard à un tarif forfaitaire de 9,99 \$. Les résidents de la région de Halifax ou de Dartmouth peuvent commander en ligne ou appeler le (902) 377-3474 et venir chercher leur commande en magasin au 390 Higney Avenue, Burnside Business Park, Dartmouth, ou choisir une livraison locale gratuite à domicile.

« Avec les restrictions de voyage, nous avons vu une occasion de faciliter l'achat de produits de la mer de notre région », a déclaré Joël Richardson, vice-président des relations publiques de Cooke. « Nous travaillons fort pour approvisionner les épiceries, car dans les Maritimes, les produits de la mer font partie intégrante de notre culture et apportent du réconfort en période difficile. Nos boîtes de produits de la mer sont un emballage idéal pour envoyer à la famille ou aux amis que vous n'avez pas vus depuis un certain temps. En tant qu'entreprise familiale locale, il est important pour nous de fournir commodément aux gens les produits de la mer qu'ils aiment afin que nous puissions tous soutenir les agriculteurs et les pêcheurs ».

AC Covert propose également des boîtes personnalisées où les clients peuvent choisir parmi plus d'une douzaine de produits de la mer frais et surgelés de qualité supérieure et le site Web propose une série de recettes faciles. La livraison est offerte aux résidents de la Nouvelle-Écosse, du Nouveau-Brunswick, de l'Île-du-Prince-Édouard, de l'Ontario, du Manitoba, de la Saskatchewan et de l'Alberta. Consultez le site Web pour voir si votre ville en fait partie.



Un reflet de fierté et une vision de développement durable chez Cooke

Le développement durable a été une force motrice pour Cooke en tant qu'organisation alors que nous avons grandi et que nous continuons de croître ensemble. Aujourd'hui plus que jamais, nous investissons dans des pratiques et des innovations marines fondées sur la science alors que nous nous affirmons comme un véritable leader en aquaculture, en pêche et en récolte marine partout dans le monde.

Depuis notre création, nous avons appris, grandi et changé pour être meilleurs. Notre entreprise est en train de devenir rapidement une visionnaire mondiale de l'aquaculture durable, ayant investi massivement dans les programmes d'élevage

du saumon de l'Atlantique, la production d'aliments pour poissons, les technologies de traitement de la santé des poissons écologiques et l'équipement novateur d'élevage en mer.

Notre engagement à l'égard des ingrédients alimentaires d'origine durable, l'amélioration continue des formulations d'aliments et les innovations en matière de livraison d'aliments permettent à notre entreprise de produire du poisson sain pour nos clients. Tous nos ingrédients utilisés dans l'alimentation destinée à nos élevages ainsi que nos pratiques de santé des poissons sont approuvés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), la Food and Drug Administration des États-Unis

(FDA) et d'autres organismes de réglementation gouvernementaux nécessaires.

En outre, Cooke a obtenu de nombreuses certifications décernées par des auditeurs tiers qui nous tiennent au courant des dernières réglementations et des pratiques durables. L'une des certifications les plus remarquables que nous détenons est la marque de certification 4 étoiles des meilleures pratiques aquacoles (BAP), qui atteste que notre 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 animaux et éclosiers d'eau douce au sein de notre entreprise d'aquaculture.



Croissance et développement

Nous avons également obtenu la certification du Marine Stewardship Council (MSC) pour la plupart de nos espèces sauvages capturées, affirmant que nos produits proviennent de pêcheries bien gérées, entièrement traçables et durables.

Nous comprenons que la santé et le bien-être des animaux constituent un élément important de l'élevage et de la pêche et nous nous conformons aux normes rigoureuses qui sont fixées. En tant qu'entreprise, nous accordons une grande importance au bien-être des animaux dans nos normes de fonctionnement et nous nous efforçons d'élever nos animaux avec des soins optimaux et en tenant compte des meilleures pratiques. Nous validons régulièrement nos meilleures

pratiques internes par le biais de la conformité réglementaire et d'audits volontaires de nos activités par des tiers.

Cooke a récemment été sélectionné par SeafoodSource.com comme l'un des 25 meilleurs fournisseurs de produits de la mer en Amérique du Nord pour la durabilité et la conservation. Toutes les divisions des entreprises de la famille Cooke ont imposé des politiques de durabilité, d'environnement et de biodiversité enchâssées dans leurs pratiques d'exploitation et de production de rapports. Garantir les meilleurs soins pour nos océans et les communautés environnantes continue d'être au premier plan de notre stratégie

de croissance durable. Nous pensons que notre relation avec l'environnement marin est essentielle pour notre activité et pour produire des produits de la mer de qualité supérieure pour nos clients.

Nous vous remercions pour votre soutien continu, votre dévouement et votre travail acharné au sein de nos opérations en tant qu'employé, partenaire ou partie prenante. Si nous sommes fiers du travail que nous accomplissons chaque jour, nous sommes impatients de voir ce que l'avenir nous réserve à mesure que nous nous développons et adaptons nos activités. Nous continuerons à investir massivement dans la recherche et le développement en ce qui concerne les opérations durables.



Cooke accueille Mariner Seafood dans sa famille d'entreprises



**BLACKS HARBOUR,
NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA –**

T rue North Seafood, Inc., la division de traitement et la marque phare de Cooke Inc. (Cooke), propriété familiale, a confirmé à la fin d'octobre qu'elle a acquis les activités de Mariner Seafood, LLC (Mariner), dont le siège social est à New Bedford, Massachusetts.

Mariner, une entreprise internationale de produits de la mer frais et congelés, se spécialise dans la transformation d'un large éventail d'espèces sauvages et d'élevage de qualité, y compris les pétoncles, l'aiglefin, la morue, le saumon et la crevette. Les principaux produits de marque de Mariner sont GO WILD dans le segment des plateaux prêts à emballer et MarSelect, qui est principalement une marque de pétoncles. Depuis la création de l'entreprise en 2001, Mariner a déployé des efforts considérables

dans le secteur de la vente au détail qui ont été soutenus par un réseau fidèle de fournisseurs et de clients américains et canadiens.

Mariner compte actuellement 170 employés et l'entreprise est en mesure de transformer plus de 8 000 tonnes métriques de produits de la mer entre un siège social de 32 000 pieds carrés et une installation de transformation du saumon de 14 000 pieds carrés dans le secteur riverain dynamique de New Bedford.

« Nous sommes très heureux d'accueillir True North Seafood à New Bedford et nous nous réjouissons de soutenir la croissance continue de Cooke en tant que leader mondial des produits de la mer », a déclaré le maire Jon Mitchell. « Le port de New Bedford est la plus grande ressource naturelle de la ville et le moteur économique du sud-est du Massachusetts. Il stimule les investissements, attire de nouvelles industries et crée des emplois. True North sera un ajout bienvenu au port ».

« Notre entreprise familiale de produits de la mer rêve depuis longtemps d'être présente dans le premier port de pêche de valeur du pays, New Bedford », a déclaré Glenn Cooke, Chef de la direction chez Cooke Inc. « Nous avons maintenant plus de 4 000 employés de Cooke dans 22 États américains et nous continuerons d'investir et de faire croître nos opérations de transformation à New Bedford pour fournir à nos clients des produits de la mer sains et de qualité supérieure. »

True North Seafood, Inc. et le reste de la famille d'entreprises Cooke accueillent Mariner au sein de l'équipe. Nous nous réjouissons de travailler avec vous!

North Market Seafood propose de nouveau choix à son menu de comptoir à emporter

**SAINT JOHN, NOUVEAU-BRUNSWICK,
CANADA –** North Market Seafood est heureux d'offrir maintenant un menu à emporter entièrement nouveau et redéfini.

Officiellement Lord's Lobster, North Market Seafood a été acquis par Cooke Aquaculture en 2013. Situé dans le marché historique de la ville de Saint John, North Market Seafood est une

source fiable de produits de la mer frais servis par une équipe de poissonniers chevronnés. Le marché local du poisson est un lien important entre les pêcheurs, les agriculteurs et les personnes qui achètent chaque jour des produits pêchés et cultivés localement.

En tant que membre de la famille d'entreprises Cooke, l'équipe de North Market est ravie d'offrir directement aux consommateurs des produits dans la région près de notre siège social.

Le menu comprend de nombreux plats favoris des Maritimes ainsi qu'une version sophistiquée de certains plats de produits de la mer

classiques. Voici quelques-uns des choix offerts : frites et poissons traditionnels, frites et poissons au saumon, bouchées de saumon, roulé de homard, crabe sur feuille de laitue, hamburger de saumon, pain grillé avocat et crabe ainsi qu'un saladier de saumon.

Cooke prévoit investir dans la modernisation du comptoir de produits de la mer North Market à l'avenir. Cela fait partie d'un effort visant à créer un sentiment de communauté côtière traditionnelle et à inciter les gens à essayer de profiter des nombreux produits de la mer locaux et durables que nous nous efforçons de produire chaque jour.



Cooke prête son expertise en élevage du saumon au nouveau programme de rétablissement du saumon dans le Maine

MAINE, ÉTATS-UNIS – Le Maine Department of Marine Resources (DMR) a annoncé qu'il adoptera une nouvelle approche pour élever le saumon de l'Atlantique afin de rétablir les populations indigènes de la branche est de la rivière Penobscot.

Le projet, financé par une subvention de rétablissement d'espèces de la section 6 de l'Agence américaine d'observation océanique et atmosphérique (NOAA) totalisant 1 075 000 \$, comprendra un partenariat entre DMR, Cooke Aquaculture USA, US Fish and Wildlife Service, NOAA Fisheries et la Nation autochtone de Penobscot pour élever des saumons de l'Atlantique juvéniles jusqu'à la taille adulte dans des enclos d'aquaculture situés près de Cutler Maine. Les saumons adultes seront ensuite relâchés dans la branche est de la Penobscot, une rivière offrant un habitat de grande qualité pour le saumon, pour frayer.

Les smolts élevés à partir de géniteurs indigènes par le US Fish and Wildlife Service à l'écloserie nationale de poissons de Green Lake à Ellsworth, dans le Maine, et les saumoneaux capturés à l'état sauvage par des pièges à vis rotatifs seront utilisés pour ensemercer les parcs en filet marins en 2021 et 2022. Les saumoneaux ne comprendront que ceux d'origine de la rivière Penobscot pour assurer l'intégrité génétique des saumons relâchés dans la rivière.

Les plans prévoient l'augmentation du nombre de smolts capturés dans la nature à partir de la branche est pour alimenter les juvéniles qui seront élevés dans les enclos en filet. Si les poissons frayés en écloserie contribuent à assurer un approvisionnement adéquat en poissons pour les objectifs de rétablissement, ceux qui sont frayés en milieu naturel sont plus robustes en raison de l'impact de la sélection naturelle qui fait que les poissons sont mieux adaptés à la survie dans la nature.

Les smolts seront placés dans des parcs en filet en vertu d'un bail d'aquaculture à usage limité à Cutler, dans le Maine, où ils seront nourris et gérés en collaboration avec Cooke Aquaculture USA pendant 16 à 30 mois, période durant laquelle ils atteindront la maturité. Le DMR conservera le bail des enclos tandis que Cooke fournira les enclos et la nourriture pour les saumons au fur et à mesure de leur croissance.

« Nous sommes déterminés 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 fondée sur l'aquaculture et la science de la santé des poissons. En collaboration avec Penobscot Nation et les partenaires gouvernementaux, nous ferons de ce programme de restauration un succès en voyant les poissons retourner dans leurs eaux indigènes », a déclaré Glenn Cooke, Chef de la direction de Cooke Aquaculture USA.

Environ 5 000 poissons adultes seront transportés des parcs en filet vers les affluents cibles et le tronçon principal de la branche est de la rivière Penobscot à l'automne 2021 ou 2022, où ils trouveront un habitat convenable pour frayer naturellement. Il en résultera un plus grand nombre d'adultes reproducteurs que la rivière Penobscot ait contenu depuis des décennies.

Bien que les parcs en filet ne soient pas nouveaux dans le Maine pour la culture du saumon de l'Atlantique, les utiliser pour cultiver le saumon à des fins de conservation à cette échelle est nouveau et prometteur dans le cadre d'un partenariat entre Cooke et les gouvernements provincial et fédéral du Canada dans la baie de Fundy, Premières nations et milieu universitaire (consultez la page 17 pour en savoir davantage).

« La Nation autochtone de Penobscot habite le bassin versant de la rivière Penobscot depuis des temps immémoriaux. Les liens culturels, spirituels et historiques profonds entre la tribu et le saumon de l'Atlantique de la rivière Penobscot remontent à des milliers d'années », a déclaré Dan McCaw, responsable

du programme de pêche de Penobscot Nation. « La Nation de Penobscot espère que ce nouveau programme pourra contribuer à restaurer cette espèce emblématique sur sa terre ancestrale et applaudit la nature collaborative de cette entreprise multipartite ».

À mesure que les populations augmentent, l'objectif est de constituer des populations sauvages saines de saumon de l'Atlantique sur la branche est, y compris le potentiel de descendance. « Les quelque 5 000 adultes produits par cet effort pourraient donner lieu à 20 fois plus d'œufs dans le gravier du bassin de la rivière Penobscot par rapport à l'ensemencement et à la reproduction naturelle », a déclaré Sean Ledwin, directeur de la division des pêches et de l'habitat Searun de DMR.

Le programme comprendra des relevés des géniteurs dans les zones de frai afin d'évaluer le succès de la ponte des poissons relâchés. Les poissons relâchés seront également suivis à l'aide de transpondeurs intégrés passifs (étiquettes PIT) et de radiotélémetrie. Les relevés par pêche électrique et l'utilisation de pièges à vis rotatifs, ainsi que l'analyse génétique, serviront à évaluer l'abondance des descendants issus de cet effort.

À l'instar du projet de rétablissement du saumon de Fundy au Canada atlantique, le programme comprendra également un effort de sensibilisation du public entrepris par le département et d'autres partenaires du programme, qui fournira de l'information sur le saumon et d'autres espèces marines, ainsi que sur l'incidence de la protection des écosystèmes dont ils dépendent.



LABIOTEC, le nouveau laboratoire de biotechnologie du groupe Culmarex est maintenant une réalité

ESPAGNE – La biotechnologie est devenue une pierre angulaire de la recherche et du développement sur la santé, la génétique et l'aquaculture des poissons. Afin de tirer parti de notre expérience dans ces domaines, des équipes de Recherche et développement de Culmarex, de Genetic & Fish Health et d'ABSA Hatchery se sont associées pour établir LABIOTEC, un nouveau laboratoire de biotechnologie appliquée.

LABIOTEC est doté d'équipements de pointe pour la bactériologie, l'extraction d'ADN, la cryoconservation des bactéries et du matériel génétique, la filtration de l'eau, les machines qPCR, et plus encore. Une collaboration étroite avec les équipes opérationnelles, les vétérinaires et les services de génétique permet un développement et une validation rapides des protocoles avancés nécessaires pour répondre à la demande croissante du groupe en matière de rapidité, des diagnostics fiables et abordables et des études biologiques en bactériologie et en virologie. L'équipe peut également offrir un soutien analytique et opérationnel à nos généticiens du saumon, du bar et de la dorade.

Avec une liste de plus de 30 types de réactions en chaîne par polymérase (PCR), des centaines de souches bactériennes de terrain cryoconservées pour des études de caractérisation et des vaccins futurs, et plus de 3 000 PCR réalisées à ce jour, l'équipe de LABIOTEC a déjà donné d'excellents résultats.

Aujourd'hui, il y a encore beaucoup plus à l'horizon. Plus de 5 000 couvains de saumon d'élevage à la nageoire amputée vont être traités pour l'extraction d'ADN et il y en a 20 000 autres à venir!



Amélioration continue du bien-être des bars et des dorades

ESPAGNE – Le bien-être des poissons est de la plus haute importance pour Culmarex, qui a récemment formé une équipe opérationnelle et multidisciplinaire dédiée à l'amélioration des protocoles d'évaluation et de maintien du bien-être de tous les poissons dans ses fermes espagnoles.

Le projet consiste à renforcer et à mettre à jour les pratiques et les normes actuelles pour veiller à ce que nous dépassions les attentes en matière de protection du poisson et de l'environnement marin. L'équipe travaille avec des experts de l'Université d'Alicante et de Fish Ethobase pour déterminer d'autres indicateurs européens de bien-être du bar et de la dorade royale, qui peuvent être appliqués de manière opérationnelle. Cela permettra à Culmarex de maintenir un programme de surveillance qui soit pratique et fondé sur les dernières connaissances scientifiques afin d'améliorer continuellement le bien-être des poissons.



Faites connaissance avec Cooke Aquaculture Chile

LOS LAGOS, CHILI – Nous sommes ravis d'annoncer que nous sommes maintenant actifs sur LinkedIn et Instagram! Notre contenu publié a été très bien accepté par la collectivité et nos collaborateurs. Nous vous invitons à nous suivre et à visiter nos pages pour en savoir plus sur ce qui se passe ici, au Chili!



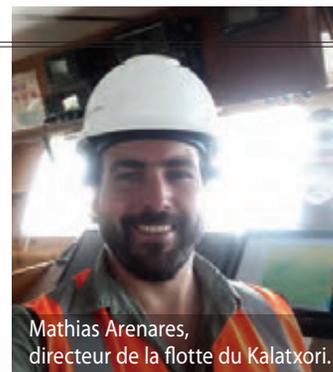
Offrir au monde la qualité en provenance de l'Uruguay

URUGUAY – Notre navire de pêche au merlu, le KALATXORI, pêche dans nos eaux nationales uruguayennes ainsi qu'en dehors des eaux nationales.

Nous sommes fiers de récolter du merlu, du calmar, du cabillaud de Patagonie, du hoki et du poisson rose avec ce navire. Les conteneurs de chargement contiennent le produit lorsqu'il est en mer afin que nous

puissions le livrer directement du navire au client en conservant une fraîcheur optimale.

Parmi nos principaux marchés, nous retrouvons : la Russie, la Chine, la Corée, l'Ukraine, la Serbie, la Moldavie, la Palestine, Israël, l'Espagne, le Portugal et l'Italie. Le KALATXORI navigue pendant 35 à 40 jours avec un équipage d'environ 31 marins. Nous avons récemment engagé un nouveau directeur de flotte, Mathias Arenares. Mathias a l'expérience de la navigation avec l'UY Navy, travaillant à bord de marchands, de



Mathias Arenares,
directeur de la flotte du Kalatxori.

remorqueurs et de navires de pêche. Nous sommes très heureux de l'accueillir dans l'équipe et nous sommes impatients de travailler avec vous sur notre prochaine récolte!



Durabilité





Fundy Salmon Recovery relâche des centaines de saumons menacés dans les rivières du parc national

ALMA, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA – Près de 400 saumons sauvages de l'Atlantique ont été relâchés au début d'octobre par un hélicoptère de la Garde côtière canadienne afin de contribuer au rétablissement des poissons en voie de disparition. Cette année, l'effort de rétablissement s'étend à la deuxième rivière à saumon du parc national de Fundy, la rivière Point Wolfe. Les succès du Fundy Salmon Recovery au cours des cinq dernières années sur la rivière Upper Salmon dans le parc national de Fundy et sur la rivière Petitcodiac, gérée par la Première nation de Fort Folly, ont aidé le groupe de conservation à étendre ses activités à une troisième rivière de l'intérieur de la baie de Fundy.

Le saumon sauvage de l'Atlantique relâché dans le cours supérieur de la rivière Salmon et dans la rivière Point Wolfe fait partie d'un stock de saumon de l'Atlantique en voie de disparition dans l'intérieur de la baie de Fundy. Ces poissons ont été capturés en tant que juvéniles dans les rivières du parc national Fundy et élevés à maturité à la Ferme de conservation marine du saumon sauvage du village de Grand Manan, exploitée par Cooke Aquaculture et l'Association des éleveurs de poissons du Canada atlantique.

Une fois que les poissons ont atteint la maturité dans la ferme marine, ils sont prêts à frayer et il est crucial qu'ils soient transportés vers les rivières. Ces saumons frayeront la prochaine génération de saumons sauvages, offrant à leur progéniture une exposition complète à la nature et donc la meilleure chance de survie à l'âge adulte.

Fundy Salmon Recovery est la première coopérative de conservation au monde à recueillir des juvéniles dans la nature et à les élever sur un site d'élevage spécialisé. La coopérative de Fundy Salmon Recovery comprend la Première Nation de Fort Folly, Parcs Canada, Cooke Aquaculture, l'Association des éleveurs de poissons du Canada atlantique, l'Université du Nouveau-Brunswick, la province du Nouveau-Brunswick, Pêches et Océans Canada et la Coalition pour l'application de la loi sur le saumon de l'Atlantique. Ensemble, cette équipe cherche à changer le sort de la population de saumon de l'Atlantique de l'intérieur de la baie de Fundy au moyen d'un modèle de rétablissement novateur.

Ici, à Cooke, nous sommes très heureux de faire partie d'un programme aussi merveilleux qui contribue à maintenir nos rivières et notre environnement marin approvisionnés en saumon de l'atlantique sauvage pour le plaisir des générations futures.



Pour en savoir plus sur le programme de rétablissement du saumon de Fundy, visitez le site à l'adresse suivante :
fundysalmonrecovery.com

Datos breves

- La population de saumon de l'intérieur de la baie de Fundy est inscrite comme espèce en voie de disparition aux termes de la Loi sur les espèces en péril depuis 2003. Dans le but de sauver cette population en déclin, Pêches et Océans Canada a prélevé certains des derniers saumons sauvages du parc national Fundy pour « mettre en banque des gènes vivants ». Cela a protégé la lignée génétique unique de cette population qui aurait autrement été perdue.
- Fundy Salmon Recovery travaille sur trois rivières de l'intérieur de la baie de Fundy et la relâche dans le parc national de Fundy précède la relâche du saumon dans le système de la rivière Petitcodiac par Fort Folly Habitat Recovery.
- Le saumon sauvage en voie de disparition est élevé à maturité dans la première ferme de conservation marine au monde consacrée au saumon sauvage de l'Atlantique à Dark Harbour, sur l'île Grand Manan, au Nouveau-Brunswick. Cooke Aquaculture exploite et entretient la ferme avec l'aide de l'Association des éleveurs de poissons du Canada atlantique.
- Les vétérinaires de la province du Nouveau-Brunswick vérifient la santé du saumon dans les rivières et à la ferme de conservation pour obtenir des permis d'introduction et de transfert, et les vétérinaires de Cooke Aquaculture et les experts en santé du poisson effectuent une surveillance de routine.
- Pour aider à assurer la protection du saumon de l'Atlantique pendant son cycle de vie en eau douce, les organismes locaux d'application de la loi collaborent au sein de la Coalition d'application de la loi pour la protection du saumon de l'Atlantique. Ensemble, la coalition a augmenté les patrouilles et la surveillance conjointes de l'intérieur des rivières de la baie de Fundy, en particulier celles où des efforts de rétablissement sont déployés.

Cooke figure parmi les meilleurs fournisseurs de produits de la mer en Amérique du Nord pour la durabilité et la conservation



SAINT JOHN, NOUVEAU-BRUNSWICK,
CANADA –

Nous sommes très heureux d'annoncer que SeafoodSource.com a nommé Cooke Inc. parmi les 25 principaux fournisseurs de produits de la mer en Amérique du Nord pour la durabilité et la conservation.

La liste des 25 plus grandes entreprises nord-américaines de produits de la mer présente des efforts et des progrès en matière de durabilité et de conservation. Les entreprises choisies se sont avérées être des chefs de file dans la transformation de l'industrie pour devenir plus durable et ont validé leur engagement à protéger l'environnement dans leur pratique commerciale.

« En plus de nos pratiques exemplaires et de nos certifications environnementales, le fait d'être reconnu comme l'un des meilleurs producteurs de produits de la mer de la catégorie garantit à nos clients que nos produits True North Seafood proviennent d'une ressource durable et exploitée de façon responsable » déclare Joël Richardson, vice-président, Relations publiques, Cooke Inc. « Nous sommes déterminés à maintenir et à améliorer la santé de nos océans et de nos collectivités côtières comme l'un de nos principes directeurs tout en produisant des

produits de la mer frais et de qualité. »

SeafoodSource.com est une division de Diversified Communications, basée à Portland, dans le Maine, aux États-Unis, une entreprise médiatique internationale de premier plan qui offre un accès aux marchés, de l'éducation et de l'information par l'intermédiaire d'événements en personne, de produits numériques et de publications à l'échelle mondiale, nationale et régionale. Le portefeuille mondial de produits de la mer de l'entreprise comprend Seafood Expo North America/Seafood Processing North America, Seafood Expo Global/Seafood Processing Global, Seafood Expo Asia et SeafoodSource.com. Ils ont également produit le SeaWeb Seafood Summit, la plus importante conférence mondiale sur la durabilité des produits de la mer.

Pour dresser la liste de 2020, l'équipe de rédaction de SeafoodSource a mené un vaste processus de nomination et d'analyse comprenant la consultation d'un groupe d'experts externes renommés dans la communauté de la durabilité des produits de la mer. Le leadership, les éloges et la reconnaissance de l'industrie, les initiatives pionnières, les partenariats et l'engagement de l'industrie ont également été soulignés par

SeafoodSource. La liste qui en résulte répertorie les meilleures pratiques pour faire progresser l'industrie et fournir des informations précieuses sur le fonctionnement interne de certains des pionniers les plus prometteurs et les plus importants de la durabilité dans le secteur des produits de la mer.

« Nous prenons très au sérieux notre relation avec notre milieu marin », ajoute M. Richardson. « Ces zones fournissent des moyens de subsistance aux communautés dans lesquelles notre peuple vit et travaille et où nous coexistons avec le monde naturel. »

Notre engagement envers la durabilité, les pratiques marines scientifiques et l'innovation avant-gardiste chez Cooke nous a valu de nombreuses certifications et reconnaissances au cours des dernières années. Nous avons récemment été reconnus comme lauréat 2020 du Club Platine des sociétés les mieux gérées au Canada pour la 15e année consécutive. Les lauréats sont parmi les meilleures entreprises détenues et gérées par des Canadiens qui font preuve de stratégie, de capacité et d'engagement pour atteindre une croissance durable.

La liste des 25 principales entreprises de produits de la mer est disponible à l'adresse suivante : www.seafoodsource.com

Seajoy s'engage dans le programme de palétuvier pour la 12e année consécutive

NICARAGUA – Cette année, alors que nous avons été confrontés à de grands défis et difficultés avec la pandémie mondiale, Seajoy continue de remplir son engagement envers l'environnement en participant à sa 12e année du Projet de palétuvier.

Cette année a peut-être été un peu différente avec la distanciation sociale et les masques, mais le groupe a quand même pu planter 120 000 semis dans leur environnement naturel avec l'aide de nombreux bénévoles. Pour parvenir à un tel résultat, Seajoy a créé huit pépinières dans chacune de nos fermes où les employés aident à nourrir les semis avant la plantation.

Merci à tous ceux qui ont participé à ce grand programme. Seajoy est fière d'être une société respectueuse de l'environnement et avec un tel soutien, nous pouvons aider à prendre soin de notre terre pour les années à venir.





True North Seafood officiellement recommandé comme durable par Ocean Wise

BLACKS HARBOUR, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA –

Nous sommes fiers d'annoncer le partenariat entre True North Seafood Inc. et le programme Ocean Wise Seafood. Ocean Wise Seafood est un programme de conservation qui permet aux consommateurs de choisir facilement des produits de la mer durables qui sont bénéfiques pour la santé à long terme de nos océans. True North Seafood est l'un des fournisseurs de produits de la mer les plus importants et les plus fiables au monde.

Les recommandations d'Ocean Wise Seafood couvrent à la fois les produits de la mer d'élevage et les produits de la mer sauvages. L'organisation travaille directement avec les restaurants, les marchés, les services alimentaires et les fournisseurs de produits de la mer pour s'assurer qu'ils disposent des renseignements scientifiques les plus récents sur les produits de la mer durables et pour les aider à prendre des décisions d'achat respectueuses de l'océan. Les pratiques de pêche et d'aquaculture durables comprennent :

- Une récolte qui assure la santé et la résilience des stocks et des populations.
- Une gestion efficace et adaptative.
- Des impacts négatifs limités sur les habitats et les autres espèces.

« Grâce à cette recommandation d'Ocean Wise Seafood pour nos produits de la pêche sauvage et de l'aquaculture, nos clients peuvent être sûrs que le travail que nos pêcheurs et nos éleveurs de poissons et de produits de la mer effectuent chaque jour garantit que nos produits proviennent d'une ressource durable, récoltée de manière responsable », a déclaré Joël Richardson, vice-président des relations publiques de Cooke Inc. « True North Seafood possède plusieurs certifications tierces, qui attestent que nos produits répondent aux normes les plus élevées. Nous sommes ravis d'ajouter le symbole Ocean Wise à côté de nos produits de la mer pour offrir aux clients un choix de produits de la mer respectueux de l'océan. »

True North Seafood est très heureux de proposer désormais les produits suivants, pêchés à l'état sauvage et recommandés par Ocean Wise Seafood : pétoncles de baie, pétoncles géants, saumon rouge,

saumon rose, saumon kéta, saumon coho, crabe dormeur, morue du Pacifique, goberge et flétan du Pacifique. La recommandation inclut également l'élevage d'huîtres et de crevettes à pattes blanches de l'entreprise.

« Le programme Ocean Wise Seafood est fier de s'associer à True North Seafood et de travailler avec eux pour accroître l'accès de leurs clients à des produits de la mer durables. Le partenariat avec des entreprises influentes comme True North Seafood enverra un message fort à l'industrie, à savoir que choisir de préférence des produits de la mer durables contribue à assurer le succès à long terme de cette industrie », a déclaré Sophika Kostyniuk, responsable du programme Ocean Wise Seafood.

Toutes les divisions des entreprises de la famille Cooke ont imposé des politiques de durabilité, d'environnement et de biodiversité enchâssées dans leurs pratiques d'exploitation et de production de rapports. Nous sommes fiers d'offrir à nos clients et consommateurs des produits de la mer de haute qualité et durables.

Pour en savoir plus sur le programme Ocean Wise sur les produits de la mer, visitez le site Web à l'adresse suivante : <https://seafood.ocean.org/>



Élevage ou sauvage – le saumon est un choix santé selon une étude de l'Université Dalhousie

Des recherches révèlent des différences nutritionnelles entre les espèces de saumon

HALIFAX, NOUVELLE-ÉCOSSE, CANADA – De nouvelles recherches menées à l'Université Dalhousie révèlent les différences surprenantes entre les espèces de saumon, ce qui aide les consommateurs à choisir celles qu'ils veulent mettre dans leur assiette. Pour une consommation fréquente, l'étude a montré que le saumon de l'Atlantique d'élevage est une excellente option en raison de sa densité en nutriments, de sa faible teneur en mercure, de son prix abordable et de sa disponibilité.

Stefanie Colombo est professeur adjoint d'aquaculture au campus d'agriculture de l'université Dalhousie. Elle espère que sa recherche, récemment publiée dans le *Journal of Agriculture and Food Research*, dissiper certains malentendus sur le saumon d'élevage.

« Nous savons tous que le saumon est vraiment bon pour vous, mais j'entends beaucoup de gens qui ne mangent que du saumon sauvage et non du saumon d'élevage parce qu'ils pensent que ce n'est pas aussi bon pour vous », a-t-elle déclaré à l'émission

de Rick Howe sur News 95,7. « J'ai décidé d'enquêter là-dessus. »

L'étude portait sur des élevages de l'Atlantique, des élevages biologiques de l'Atlantique, des quinnats d'élevages biologiques, des quinnats sauvages, des saumons rouges sauvages du Pacifique et des saumons rouges sauvages, qui sont couramment disponibles pour les Canadiens. Colombo a comparé la valeur nutritive de chaque type, en se concentrant spécifiquement sur les niveaux d'oméga-3 et de mercure.

« Les consommateurs ne peuvent pas se fier aux étiquettes nutritionnelles pour les aider à décider, car elles ne sont pas requises pour les produits de la mer au Canada et aux États-Unis », dit-elle.

Colombo affirme que la principale constatation en termes de qualité nutritionnelle est que cela dépend des espèces de saumon, et non pas de la pêche sauvage ou de l'élevage.

« Il ne s'agit pas vraiment d'une comparaison entre les espèces sauvages et les espèces d'élevage, car même dans la catégorie des espèces sauvages, il y avait de grandes



**DALHOUSIE
UNIVERSITY**

différences », dit-elle. « Il s'agit plutôt de l'espèce. »

Colombo dit que l'étude a révélé que pour une consommation fréquente, le saumon de l'Atlantique cultivé est parmi les meilleures options parce qu'il a la plus faible teneur en mercure, une forte densité de nutriments, et est plus abordable et disponible sur les deux

« L'une des principales raisons de leur faible teneur en mercure est liée à ce que les saumons de l'Atlantique d'élevage mangent dans leur alimentation, et de nos jours, leur alimentation est plus végétale et les plantes n'accumulent pas de mercure », dit-elle. « Le saumon sauvage mange du poisson et c'est ainsi que le mercure est emmagasiné. »

L'étude a été financée par une subvention à la découverte accordée à Colombo par le Conseil de recherches en sciences naturelles et en génie du Canada.

*SOURCE : Halifax Today, News 95,7, <https://www.halifaxtoday.ca/local-news/dalhousie-research-reveals-nutritional-differences-between-salmon-species-2559366>





Cooke

Un océan de possibilités nous attend

Chez Cooke, nous croyons qu'il faut récompenser l'initiative, l'ingéniosité et l'éthique du travail. Veuillez consulter le site [MyCookeCareer.com](https://www.MyCookeCareer.com) pour examiner les possibilités de faire avancer votre carrière.



Ocean Beauty Seafoods et Icicle Seafoods annoncent une fusion

Un partenariat destiné à valoriser les produits de la mer de l'Alaska

SEATTLE, WASHINGTON, ÉTATS-UNIS – Fin mai 2020, deux des plus anciennes et des plus grandes entreprises de produits de la mer d'Alaska, Ocean Beauty Seafoods LLC et Icicle Seafoods, Inc. ont annoncé qu'elles allaient fusionner leurs activités de production de saumon sauvage et de poissons de fond du golfe d'Alaska. La nouvelle entreprise s'appelle OBI Seafoods LLC.

« L'industrie du saumon de l'Alaska connaît d'importantes fluctuations des marchés et des ressources. Afin de prospérer dans cet environnement en rapide évolution, nous devons développer des modèles d'affaires flexibles et efficaces et former des partenariats innovants », a déclaré Mark Palmer, président-directeur général d'Ocean Beauty Seafoods, qui sera le PDG de la nouvelle entreprise fusionnée. « La fusion permettra de mettre davantage l'accent sur la vente de produits de la mer sur le marché mondial en misant sur des équipes de vente solides. L'augmentation des ventes entraînera des investissements supplémentaires pour soutenir la croissance et l'emploi », a-t-il ajouté.

L'accord permettra au nouveau partenariat de faire des investissements stratégiques pour améliorer sa capacité de compétiteur sur le marché mondial des produits de la mer. Les plans initiaux comprennent la modernisation des installations de transformation et la combinaison de la commercialisation et de

l'expertise en matière de produits à valeur ajoutée. Les changements visent à accroître la valeur des produits de la mer de l'Alaska d'une manière qui profite aux clients, aux employés et aux pêcheurs de l'entreprise.

La fusion comprend les cinq usines Icicle et les cinq usines Ocean Beauty en Alaska. Les activités de Ocean Beauty Seafoods dans le domaine du saumon fumé et de la distribution resteront sous sa propriété actuelle et opéreront sous le nom de OBS Smoked & Distribution, LLC. Les activités d'Ocean Beauty et d'Icicle Seafoods dans le domaine des poissons de fond du golfe d'Alaska et toutes les activités liées au saumon fonctionneront sous la nouvelle dénomination OBI. Les activités de transformation d'Icicle Seafoods sur le navire de transformation Gordon Jensen ainsi que le bateau Northern Victor, amarré en permanence à Dutch Harbor, ne sont pas incluses dans la fusion. Ces usines continueront à fonctionner dans les pêcheries de poissons de fond de la mer de Béring, des îles Aléoutiennes et de l'ouest du golfe d'Alaska, et fonctionneront sous le nom d'Icicle Seafoods, Inc.

« Les cultures des deux entreprises se marieront bien », a déclaré M. Palmer. « Nous combinerons deux travailleurs très talentueux qui sont très motivés à être concurrentiels sur le marché difficile d'aujourd'hui. Cette fusion représente également la meilleure occasion pour la nouvelle entreprise d'optimiser ses produits de la mer à valeur ajoutée et de faire des investissements stratégiques à long terme. »



John Woodruff, directeur de l'exploitation d'Icicle Seafoods, deviendra vice-président directeur des opérations en Alaska pour la nouvelle entreprise. Dirigeant respecté de l'industrie de la pêche en Alaska, il a tissé des liens solides dans tout l'État.

Selon M. Woodruff, « les partenariats peuvent offrir aux employés d'autres possibilités d'avancement professionnel dans une plus grande variété de postes et d'emplacements. En tant qu'équipe unifiée, nous sommes convaincus de pouvoir apporter des améliorations au profit des employés, des pêcheurs, des clients et des vendeurs. Pour être plus compétitifs à l'échelle mondiale, il faut réaliser des gains d'efficacité opérationnelle dans le traitement, maintenir de solides relations avec le parc de véhicules et mettre davantage l'accent sur les ventes, le marketing et la distribution. »

Fondée en 1910, Ocean Beauty Seafoods LLC est la propriété de la Bristol Bay Economic Development Corporation et d'un groupe de propriétaires individuels ayant une expérience dans l'industrie des produits de la mer. Fondée en 1965, Icicle Seafoods, Inc. appartient à la famille Cooke depuis 2016. À la clôture, Icicle Seafoods Inc et Ocean Beauty Inc. détiennent chacune une participation de 50 % dans la nouvelle entreprise.

La fusion est entrée en vigueur le 1er juin 2020, conformément à la saison du saumon sauvage de l'Alaska de 2020.

Bioriginal est désormais un fournisseur privilégié du NASC

Bioriginal a annoncé qu'il a été accepté comme fournisseur privilégié par le National Animal Supplement Council (NASC) pour ses huiles végétales et marines, ses protéines et ses ingrédients de collagène.

Le NASC est un organisme industriel sans but lucratif voué à la protection et à l'amélioration de la santé des animaux de compagnie et des chevaux partout aux États-Unis. Les ingrédients qui portent le sceau du fournisseur privilégié du NASC doivent respecter les normes de qualité du NASC et faire l'objet de multiples lots d'ingrédients testés par un laboratoire approuvé par le NASC afin d'assurer la conformité des ingrédients à leurs normes de qualité rigoureuses.

Les fournisseurs privilégiés approuvés par le NASC sont des entreprises préqualifiées qui peuvent fournir des ingrédients ou

d'autres produits ou services de soutien aux fournisseurs principaux du NASC (de produits finis) qui sont également tenus de respecter des exigences strictes pour le sceau de qualité du NASC. À l'heure actuelle, seulement 90 entreprises environ ont été acceptées comme fournisseurs privilégiés et peuvent maintenant servir de fournisseurs préqualifiés pour les quelque 180 fournisseurs principaux.

Les ingrédients de Bioriginal, comme ses huiles de poisson sauvage d'Alaska, sont régulièrement testés pour leur qualité et leur pureté. Pêchées et transformées aux États-Unis, les huiles de poisson sauvage de l'Alaska sont pleines d'acides gras oméga-3 et oméga-6, qui aident à garder les animaux en bonne santé et heureux.

Cam Kupper, vice-président du développement commercial chez Bioriginal, a déclaré :



« Nous sommes ravis d'être approuvés comme fournisseur privilégié par le NASC. Cela valide nos ingrédients comme étant sûrs et efficaces pour les animaux, ce qui permet une expansion supplémentaire sur un marché clé. Bioriginal s'efforce d'étendre sa gamme d'ingrédients à succès au marché des compléments pour animaux de compagnie et l'assentiment du NASC est une étape clé. »

Les associations de l'industrie travaillent ensemble en période d'incertitude

Face aux nombreux défis posés par la pandémie, certaines de nos associations professionnelles se sont mobilisées pour élaborer des campagnes visant à promouvoir les achats et la consommation de produits locaux en ces temps difficiles. L'Atlantic Canada Fish Farmers Association (ACFFA) et la Maine Aquaculture Association (MAA) ont lancé des campagnes cet été pour encourager nos collectivités à manger des produits de la mer sains produits localement.

« Cultivé au Canada atlantique – Fierté du Canada atlantique » est le slogan utilisé par l'ACFFA pour rappeler aux gens de la côte Est les produits incroyables que leurs amis et voisins de l'aquaculture produisent.

« Le saumon de l'Atlantique d'élevage est frais, local et bon pour vous! Apportez-en à votre famille dès aujourd'hui! »

Pendant ce temps, dans le Maine, la Maine Aquaculture Association collabore avec la Maine Coast Fishermen's Association pour lancer une campagne de mots-clés visant à promouvoir les produits de la mer du Maine.

« Avec un plus grand nombre de personnes qui préparent des produits de la mer à la maison, nous avons une réelle occasion de susciter l'enthousiasme autour de tous les produits de la mer délicieux, durables et sains que le Maine a à offrir », a publié l'association sur Facebook.

« Joignez-vous à nous en utilisant le mot-clé #EatMaineSeafood

chaque fois que vous postez une photo de produits de la mer du Maine ou une photo de l'un des magnifiques rivages du Maine, assurez-vous de suivre le mot-clé sur Instagram et publiez sur Tweeter à ce sujet! Avec votre aide, nous pouvons amplifier notre message commun et inspirer les gens à manger des produits de la mer du Maine. »

Consultez les deux organisations en ligne et sur les médias sociaux – vous verrez certainement quelques visages familiers de Cooke dans leur matériel promotionnel!





Voici Naomi Dempsey, l'agricultrice qui travaille au-dessus et au-dessous de l'eau

ORCADES, ÉCOSSE –

Naomi Dempsey mène sa meilleure vie après avoir déménagé sur l'île des Orcades de Hoy, au large de la côte nord de l'Écosse. Elle a échangé sa vie trépidante et occupée à Surrey pour les magnifiques paysages des îles Orcades à l'époque où elle étudiait pour sa maîtrise, et elle a tellement aimé l'endroit, qu'elle ne l'a jamais quitté.

Aujourd'hui, l'analyste de l'environnement est installé à Hoy et s'apprête à acheter une maison sur l'île après avoir trouvé l'amour avec un éleveur de saumon orcadien, qui est maintenant son mari depuis sept ans.

Mais ce n'est pas seulement le romantisme qui l'a poussé à embrasser la vie sur l'île, car Naomi est passionnée par l'environnement et, en 2014, elle a décroché son rôle de rêve en tant qu'analyste environnementale pour Cooke Aquaculture Scotland, qui gère environ 40

des 200 piscicultures écossaises qui produisent collectivement plus de 150 000 tonnes de saumon chaque année.

Naomi, 39 ans, a déclaré : « Je suis absolument tombée amoureuse des Orcades, c'était un contraste complet avec l'endroit où j'habitais à Surrey, qui était beaucoup plus peuplé et occupé qu'ici.

J'adore mon travail. Comme la salmoniculture fait partie intégrante de la collectivité, il est facile d'en parler dans ce genre d'environnement. Pourtant, dans d'autres régions d'Écosse et du Royaume-Uni, il y a tellement de choses au sujet de la production alimentaire que les gens se séparent, de sorte qu'il est plus difficile d'apprécier d'où proviennent les aliments et comment ils sont produits. »

Le rôle de son équipe chez Cooke est extrêmement important pour la qualité du poisson produit à la ferme salmonicole de

l'entreprise dans les eaux côtières de Hoy. Avant la COVID-19, Naomi participait à des échantillonnages pour évaluer la nature du fond marin et du milieu marin.

« Il s'agit vraiment d'élever le saumon de la meilleure qualité possible. Nous devons donc avoir un environnement de bonne qualité pour y arriver. Nous devons nous assurer de ne pas avoir d'effet néfaste et de préserver l'environnement pour que le saumon soit en santé, afin d'avoir un produit solide et de grande qualité. C'est vraiment important », a-t-elle expliqué.

L'analyste environnemental étudie les courants et les différentes profondeurs d'eau et leur effet sur la façon dont les poissons sont élevés et sur l'environnement dans lequel ils sont élevés. Elle fait également partie de l'équipe qui se penche sur l'élevage du saumon en mer qui, comme elle le souligne, est une « autre paire de manches pour nous ».



« Une grande partie de l'aquaculture est basée sur les côtes, dans des eaux moins profondes, mais lorsque vous déplacez l'équipement en mer avec des hauteurs de vagues et des courants plus élevés, vous devez l'aborder différemment, mais il s'agit essentiellement de minimiser le risque pour l'environnement pendant la production de saumon », a-t-elle ajouté.

Lorsqu'elle ne contribue pas à l'analyse et à l'amélioration de l'environnement pour le saumon écossais – qui est l'une des plus grandes exportations du Royaume-Uni – vous trouverez Naomi, non pas sur, mais dans l'eau, car elle aime aussi plonger librement pour les pétoncles.

Naomi, qui a terminé son doctorat à l'Université d'Aberdeen, a expliqué que ce nouveau passe-temps était quelque chose qu'elle a découvert récemment alors qu'elle était en confinement : « J'adore tous les produits de la mer, surtout les mollusques et crustacés comme les pétoncles et les moules. Pendant le confinement, nous étions limités sur ce que nous pouvions obtenir sur l'île, et j'avais une forte envie de pétoncles.

« Puis un jour, je me promenais sur la plage. Il y avait l'une des marées les plus basses que j'avais jamais vu et j'ai pu ramasser des pétoncles le long du rivage! Puis j'ai découvert que je pouvais faire de la plongée libre pour eux, alors je l'ai fait. J'ai plongé à quelques mètres de profondeur, en deux temps, trois mouvements, pour les ramasser du fond de la mer. Maintenant mon congélateur en est plein, juste assez pour manger! Je les fais frire à la poêle avec du beurre, deux minutes de chaque côté, et je sers avec un joli boudin noir. »

Vivant à Hoy, Naomi a naturellement établi un lien fort avec le monde qui l'entoure, sur terre comme sur mer, et elle en aime chaque minute.

Elle a ajouté : « Je suis assise dans mon salon et je regarde la baie de Scapa Flow. Je me promène tous les jours avec mes chiens, je vais nager dans la mer et je cherche des plantes. Comme nous voyons des gens y travailler, nous apprécions vraiment l'importance de maintenir et de soutenir le monde qui nous entoure, et il est essentiel pour moi d'avoir cette interaction ».

Cooke Chile participe aux cours de secourisme et de secourisme psychologique

LOS LAGOS, CHILI – Nous nous sommes engagés à suivre notre programme annuel de santé et de sécurité au travail, qui comprend une formation de base en secourisme. Dirigés par des conseillers en santé du secteur, les membres de l'équipe reçoivent des connaissances de base pour les aider à faire face à une situation d'urgence. Cette année, nous avons également offert à nos équipes la possibilité de participer à un cours de secourisme psychologique. Étant donné l'état actuel de notre monde, les gens ont des problèmes de santé mentale qu'ils n'avaient peut-être pas avant la pandémie. Le secourisme psychologique est défini comme un outil de soutien conçu pour accompagner les personnes en situation de crise. Cette formation permettra aux employés d'aider leurs collègues et leurs proches à retrouver l'équilibre émotionnel lorsque cela s'avère nécessaire. Le programme a été très bien accueilli par nos équipes et nous espérons pouvoir continuer ce type de formation à l'avenir.





Les équipes de traitement sont confrontées à un nouveau monde de défis

La pandémie a changé toute notre vie et, au cours des derniers mois, nos équipes de traitement ont assisté à une transformation complète de leur façon de faire leur travail.

Les postes de travail ont été révisés avec l'ajout de mesures de distanciation et de barrières physiques, les temps de pause

sont décalés pour maintenir l'espace dans la cuisine et l'ajout de masques faciaux à l'Équipement de protection individuelle signifie que les sourires sont couverts.

Mais malgré les nouveaux défis auxquels elle est confrontée, cette équipe continue de progresser.

Même si la pandémie avait pratiquement paralysé une grande partie du monde, l'équipe de transformation a continué à jouer un rôle important dans l'acheminement des produits

de la mer de qualité vers les personnes qui en avaient besoin.

« Je suis tellement fière de toute l'équipe », a déclaré la directrice du traitement, Letsie Blackmore. « Le monde nous lance sans cesse des défis, et de voir chacun se rassembler et rester engagé dans son travail, c'est tout simplement très spécial d'en faire partie ».

Mme Letsie a déclaré qu'elle voulait s'assurer que tous nos travailleurs du traitement dans toute l'entreprise sachent à quel point ils sont appréciés.





« Peu importe que vous soyez au Nouveau-Brunswick, à Terre-Neuve, au Maine ou ailleurs dans notre famille d'entreprises, il y a une attitude que vous pouvez tout simplement ressentir. Pour travailler dans le traitement, il faut être fort. Vous devez être forts et vous avez besoin d'une équipe formidable pour vous soutenir les uns les autres. Nous l'avons constaté de façon très claire depuis que nous faisons face à la pandémie. Nos employés sont déterminés à faire un excellent travail et je n'ai pas encore vu de défi qu'ils ne peuvent pas surmonter. »





Nettoyage des plages

MAINE, ÉTATS-UNIS – Le maintien des côtes où nous vivons et travaillons est une partie importante de nos opérations. Sur la photo ci-dessus, deux de nos étudiants d'été, Davin Murry et Ethan Robinson, ont nettoyé les plages autour de tous les sites de Cooke Aquaculture pour le saumon dans le Maine. Merci à tous les deux pour votre dur labeur!

Merci Shoreland!

Nous aimons nos chauffeurs de Shoreland Transport tous les jours, mais la Semaine nationale du camionnage (du 6 au 12 septembre au Canada) et la Semaine nationale d'appréciation des chauffeurs de camion (du 13 au 19 septembre aux États-Unis) sont des moments privilégiés pour dire au monde ce que nous ressentons.

Sans les 400 000 Canadiens, les 3,5 millions d'Américains qui transportent nos marchandises et les nombreux et merveilleux chauffeurs du monde entier, nous n'aurions pas les produits dont nous avons besoin et que nous aimons tant.

Merci à notre équipe de Shoreland Transport ainsi qu'à tous les chauffeurs qui sont sur la route et qui font la différence, chaque jour.



Nous portons nos masques les uns pour les autres

Rien n'est plus important que votre santé et votre sécurité ainsi que celles de votre famille. C'est pourquoi nous avons agi rapidement pour mettre en œuvre des politiques et des protocoles en réponse à la pandémie de COVID-19.

L'une des choses les plus simples que nous pouvons tous faire pour nous protéger les uns les autres est de porter un couvre-visage lorsque garder nos distances est un défi, comme démontré ici par Marc Bondoc, superviseur du contrôle qualité à notre usine de traitement de Blacks Harbour.

Puisque nous voulons tous faire notre part pour assurer la sécurité les uns des autres, ces amateurs de Cooke sont devenus extrêmement populaires.



Sortir des sentiers battus – et à l'extérieur du bureau

Les salons de l'emploi à l'auto aident au recrutement en cette période de Covid

NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA – Sans les occasions habituelles de rencontrer des demandeurs d'emploi lors de salons de l'emploi ou d'événements scolaires organisés, notre équipe des ressources humaines au Nouveau-Brunswick a sorti des sentiers battus, enfin, des sentiers battus en général, en organisant une série de salons de l'emploi de type « à l'auto ».

Qualifiant cet événement de « salon de l'emploi le plus facile jamais organisé », notre équipe de recrutement s'est installée sous des tentes dans des stationnements de St Stephen et à trois endroits différents à Saint John afin de rencontrer des employés potentiels et de leur parler de l'océan de possibilités offertes par Cooke.

Il a permis aux gens de rencontrer l'équipe de Cooke et d'en apprendre davantage sur les possibilités d'emploi tout en maintenant une distance sécuritaire.

Les événements ont attiré des dizaines de chercheurs d'emploi et ont même attiré l'attention des médias, y compris des reportages à la télévision et à la radio de la CBC.



Bioriginal célèbre la 2e Journée nationale de la noix de coco

SASKATOON, SASKATCHEWAN, CANADA –

Le vendredi 26 juin, la noix de coco bien-aimée a eu son jour de gloire en 2020. Créée en 2019 par la Coconut Coalition of the Americas (CCA), la Journée nationale de la noix de coco est une journée où l'industrie se réunit pour honorer cette drupe spéciale et polyvalente avec fanfare, promotions et recettes.

La Coconut Coalition of the Americas (CCA) a dirigé la deuxième célébration annuelle de la Journée nationale de la noix de coco avec un thème #gococonutty en offrant une éducation en ligne, un concours de recettes, des démonstrations de recettes de noix de coco, et a terminé la journée par une heure virtuelle de socialisation et de jeux-questionnaires.

« Nous nous réjouissons de l'intérêt croissant pour les produits de la noix de coco. Rehausser la visibilité de ce fruit et de ses propriétés est un objectif clé de la CCA. En célébrant la Journée nationale, nous rendons hommage à notre chaîne d'approvisionnement, à nos traditions et à nos merveilleux produits de noix de coco dans de nombreux formats, des aliments aux boissons en passant par les suppléments », fait remarquer le directeur général de la CCA, Len Monheit.

En tant que membre fondateur de la CCA, Bioriginal a célébré la journée en distribuant de délicieuses gâteries et boissons à la noix de coco au personnel du bureau de Saskatoon. Cependant, Bioriginal n'a pas gardé la célébration que pour elle. Dans les jours qui ont précédé la Journée nationale de la noix de coco et à l'occasion de celle-ci, l'équipe a communiqué divers faits et renseignements sur les noix de coco et les produits de la noix de coco à ses clients et à ses abonnés sur LinkedIn.

Alors, à quel point la noix de coco est-elle incroyable?

Découvrez les faits suivants :

- * La noix de coco n'est pas une vraie noix, mais en fait une drupe – un type de fruit avec une partie charnue externe qui entoure une coquille avec une graine à l'intérieur.
- * L'huile de noix de coco contient 63 % de triglycérides à chaîne moyenne (TCM). Les TCM sont utilisés efficacement par l'organisme pour la production d'énergie. Elles sont rapidement métabolisées et ne sont pas stockées sous forme de graisse.
- * L'huile de noix de coco est la seule matière grasse faible en calories au monde. L'huile de noix de coco contient au moins 2,56 % de calories de moins par gramme de gras que les autres graisses et huiles.

Vous trouverez plus de renseignements sur bioriginal.com.





Armistead Perry, de Evans Seafood, avec Lakeisha Williamson, chauffeur pour True North.

Collectivité

Cooke aide à envoyer un camion rempli d'approvisionnements afin de soutenir les efforts de secours après l'ouragan Laura

SUFFOLK, VIRGINIE, ÉTATS-UNIS –

En septembre, la North Carolina Fisheries Association (NCFA) a envoyé plusieurs palettes de produits de la mer et de glace en vrac en Louisiane pour aider aux efforts de secours en raison des effets dévastateurs de l'ouragan Laura.

Le membre Doug Cross de Pamlico Packing à Grantsboro, Caroline du Nord, a appelé le directeur général de la NCFA Glenn Skinner et lui a suggéré de s'impliquer. M. Skinner a accepté et a dit que si M. Cross s'occupait de l'assemblage des produits de la mer, la NCFA s'occuperait de la logistique pour les acheminer en Louisiane. Le directeur des affaires gouvernementales Jerry Schill s'est porté volontaire pour cette tâche.

Armistead Perry, d'Evans Seafood à Washington, en Caroline du Nord, s'est porté volontaire pour l'organisation et Ross Butler, de Wanchese Fish Co et de True North Seafood, a offert d'utiliser l'un de ses tracteurs semi-remorques réfrigérés et son chauffeur pour amener le contenu à destination. Ils ont également fourni les palettes de glace en vrac pour l'initiative.

Charlie Hohorst, d'Acadiana Cold Storage à Lafayette, LA, a offert d'utiliser son emplacement pour accepter et entreposer les dons de la Caroline du Nord. Le projet Helping Hands de la Gulf Seafood Foundation a coordonné les livraisons à divers endroits.

Le chauffeur de True North, Lakeisha Williamson, est arrivé à Evans où le camion a

été chargé de produits de la mer, de glace en vrac et de quelques produits de nettoyage. Le camion est arrivé à Lafayette plus tard dans la semaine. Les produits de la mer et la glace ont été ramassés par divers sites de secours pour servir à nourrir les victimes de la tempête et les travailleurs humanitaires. La glace a servi de refroidisseur pour garder les aliments au froid pour les résidents des zones touchées jusqu'à ce que l'électricité puisse être rétablie.

Meade Amory, d'Amory Seafood, a aidé Doug Cross à coordonner les dons en Virginie.

Merci à tous les groupes qui ont contribué à rendre ce don possible! Cela signifiait beaucoup pour les collectivités qui ont malheureusement été touchées par cette catastrophe naturelle.



Omega Protein est le fer de lance des efforts de secours de Cameron, en Louisiane, après que l'ancienne entreprise eut été durement touchée par l'ouragan Laura

ABBEVILLE, LOUISIANE, ÉTATS-UNIS –

En août, l'ouragan de catégorie 4 Laura a touché Cameron, en Louisiane, près de son intensité maximale, avec des vents soutenus de près de 250 km/h. C'est l'ouragan le plus puissant à avoir frappé la Louisiane depuis 1856.

Omega Protein s'est associée aux Lions Club de Cameron pour collecter des fonds pour la paroisse de Cameron, en Louisiane, qui a été dévastée par l'ouragan Laura à la fin du mois d'août. Omega Protein a mis en place et contribuera à une campagne GoFundMe, qui recueillera des fonds pour les efforts de secours et de rétablissement de la collectivité.

La pêche de menhadens du golfe a été un pilier du milieu des affaires de la paroisse Cameron pendant plus de 65 ans. Omega Protein y a exploité une installation de pêche du milieu des années 60 jusqu'à la fin de 2013.

« Cameron a été un merveilleux foyer pour nous pendant près d'un demi-siècle », a déclaré Ben Landry, directeur des affaires publiques d'Omega Protein. « Même si nous n'exerçons plus nos activités à Cameron, les gens là-bas sont toujours nos amis et nos voisins, et nous ne leur tournerons pas le dos pendant qu'ils en ont besoin. »

Tous les fonds collectés dans le cadre de la campagne GoFundMe seront versés

directement au Cameron Lions Club et à son organisation caritative, le Cameron Educational and Charitable Endeavors Inc. pour aider au nettoyage et au rétablissement après l'ouragan.

Omega Protein travaille à la diffusion de sa campagne GoFundMe auprès des employés de la famille d'entreprises Cooke, Inc. afin de les sensibiliser aux dommages causés à la paroisse Cameron et de recueillir des fonds de partout en Amérique du Nord pour les efforts de secours.

« Cameron Parish a subi des dommages incroyables à cause de cette tempête », a déclaré le représentant de l'État Ryan Bourriaque, dont le district 47 comprend l'ensemble de Cameron Parish. « Mais avec l'aide de bons voisins comme Omega Protein et la générosité des gens de partout, nous allons reconstruire cette collectivité et la remettre sur pied. »

Le Cameron Lions Club a été fondé en 1944 et sert des causes caritatives dans et autour de la paroisse Cameron depuis plus de 75 ans. Ses initiatives comprennent la promotion de l'enseignement supérieur grâce à des bourses d'études, le Louisiana Lions Camp pour les enfants ayant des besoins spéciaux, la campagne Keep Louisiana Beautiful, l'aide aux besoins auditifs et visuels de la collectivité, et un festival annuel de la pêche.



Photo du haut : Lakeisha Williamson, conductrice de True North, portant des gants de l'initiative « Helping Hands » de la Gulf Seafood Foundation. Photographie prise par Jim Gossen à l'installation d'Acadiana Cold Storage à Lafayette, en Louisiane.

Photo du bas : Jim Gossen, président du conseil d'administration de la Gulf Seafood Foundation, à côté du camion de True North, portant ses gants du programme « Helping Hands ».



L'équipe des ventes lance le garde-manger communautaire pour aider les personnes dans le besoin

BLACKS HARBOUR, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA –

Nous aimons soutenir les collectivités où nous vivons. Notre équipe de Cooke Aquaculture, à Blacks Harbour, a donc installé un garde-manger communautaire pour fournir de la nourriture et d'autres produits de première nécessité à quiconque en a besoin dans le village de Blacks Harbour.

Le garde-manger est rempli de denrées alimentaires non périssables, de produits de nettoyage et d'hygiène et sera entretenu par nos bénévoles.

Le garde-manger communautaire est situé derrière le centre de renseignement des visiteurs, à côté de l'école primaire. Le fonctionnement est simple : prenez ce dont vous avez besoin, laissez ce que vous pouvez.

L'équipe a mis au point le garde-manger communautaire dans le cadre de notre Don de Noël Cooke 2019 et nous sommes très heureux de présenter le garde-manger communautaire à Blacks Harbour!



Seajoy soutient l'hôpital local en contribuant à la fourniture d'un nouvel équipement

HONDURAS – En août, l'équipe de Seajoy était très enthousiaste et fière de livrer un nouvel appareil à rayons X portatif à l'Hôpital général du Sud. En partenariat avec le Rotary Club et d'autres entreprises de la région, l'équipe a pu doter l'établissement de soins de santé de cet outil important pour améliorer les soins aux patients.



Les employés de Cooke font un don au Centre de ressources pour les adolescents local

SAINT JOHN, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA – Lorsque vous faites partie d'une collectivité, cela signifie aider là où nous le pouvons. Merci à tous les employés de nos bureaux de Wellington Row et de la rue Carleton de donner généreusement au Centre de ressources pour les adolescents! Vos fournitures ont aidé plus de 110 adolescents de la région à se préparer pour l'école.



Culmarex fait un don de matériel à l'hôpital Rafael Mendez

ESPAGNE – Dans des moments comme celui-ci, il est important que nous travaillions ensemble dans la solidarité et que nous soutenions nos collectivités. Culmarex a montré son appréciation pour nos travailleurs de la santé de première ligne et a fait un don important de matériel à l'hôpital Rafael Mendez.

Parmi le matériel donné figurent des chapeaux, des masques et des combinaisons à usage unique, qui serviront à protéger les travailleurs de la santé qui s'occupent chaque jour de milliers de patients touchés par la pandémie de coronavirus. Il y a eu

un manque de matériel de sécurité dans certains hôpitaux de la région de Murcie et ailleurs en Espagne et le groupe Culmarex a ressenti le besoin de prêter main forte.

Ces derniers jours, de nombreuses entreprises de divers secteurs ont participé au réapprovisionnement de ces matériaux pour nos équipes de soins de santé en faisant des dons. D'autres ont même modifié leurs chaînes de production pour fabriquer les matériaux nécessaires aux soins des patients. Nous sommes très fiers d'avoir eu l'occasion d'aider ceux qui nous protègent pendant cette période.



Attribution de la bourse de Cooke Aquaculture

NOUVELLE-ÉCOSSE, CANADA –

Le directeur général de la nutrition du Nord-Est, Matt Miller, a présenté la bourse Cooke Aquaculture à Seanna Wells-Blagdon, de Louisbourg, en Nouvelle-Écosse. Seanna est inscrite au baccalauréat en sciences (agriculture), programme d'aquaculture au campus agricole de l'université Dalhousie à Truro.



La course de saumons colorés revient dans le centre-ville de Saint John

SAINT JOHN, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA –

Découvrez la populaire installation d'art public de Saint John – la Course des saumons – qui est revenue pour une autre saison et l'événement comprend quelques connexions de Cooke – à part notre amour évident pour tout ce qui concerne le saumon.

Tout d'abord, nous sommes ravis d'être accueillis chaque jour par cette pièce devant notre bureau du 40 Wellington Row.

Deuxièmement, deux des saumons colorés de l'événement ont été créés par Holly McKay, l'épouse de notre graphiste, Mark Clinton.

« Depuis 2017, la course au saumon est l'une des activités préférées des habitants et des visiteurs », déclare Victoria Clarke, directrice générale de Discover Saint John. « Notre belle ville historique, associée à un art local inattendu et étonnant, offre une toile de fond parfaite pour les égoportraits et les photos prêtes pour le partage social. »



Soutenir nos collectivités en période difficile à Cooke Aquaculture Chile

LOS LAGOS, CHILI – Au cours de cette période, les défis posés par la pandémie mondiale ont été difficiles pour tout le monde dans de nombreux domaines différents. Après mûre réflexion, Cooke Chile a décidé des moyens d'être présent dans les communautés qui nous entourent, en apportant soutien et collaboration à travers différentes actions. Voici quelques-unes des grandes choses auxquelles nos équipes au Chili ont récemment participé.

Soutien à la résidence familiale Renacer

Nous avons développé une relation à long terme avec la résidence familiale Renacer dans la ville de Los Muermos. Cette maison abrite des filles dont les droits ont été violés et qui sont en cours de réparation et/ou d'adoption. En tant qu'entreprise, nous fournissons à la maison un don mensuel de saumon pour nous assurer qu'elles peuvent incorporer une option de protéines saines dans leur alimentation. Récemment, nous avons pu leur fournir des jeux de table, du matériel de protection personnelle, un ordinateur et une imprimante, en plus de nos dons mensuels, afin qu'elles puissent poursuivre leurs études pendant cette période.



Notre contribution à l'hôpital de Puerto Aysén

En octobre, notre équipe a fait don de matériel et de fournitures médicales à l'hôpital d'Aysén. Cet équipement servira à fournir des soins de qualité aux patients qui reçoivent des soins à domicile. L'équipe médicale de l'hôpital a exprimé sa grande appréciation pour la collaboration de notre entreprise en tant que participant actif aux besoins de la collectivité.



Livraison de boîtes de nourriture aux résidents du secteur Lagunitas de Puerto Montt

Une autre initiative que nous avons menée en tant qu'entreprise durant cette période est la livraison de boîtes de nourriture pour nos voisins, une auberge du secteur Lagunitas. Nous espérons que notre don aidera nos voisins à surmonter l'insécurité alimentaire à laquelle ils ont été confrontés pendant cette période.



Salles à manger ouvertes pour la collectivité dans différents secteurs de Puerto Montt

Nous avons soutenu la collectivité pendant cette crise sanitaire avec la mise en place de salles à manger ouvertes. Cooke Chile a livré de la nourriture à des personnes qui ont été confrontées à une perte de revenu à la suite de la pandémie. Nous avons été très heureux d'offrir des déjeuners gratuits aux familles pendant cette période.



Dons de téléphones aux élèves de la ville de Paso El León

Paso El León est un village rural du Chili, qui se trouve dans la commune de Cochamó, dans la région de Los Lagos, qui se trouve à côté de la rivière Manso et à la frontière de l'Argentine. Dans le contexte de la crise sanitaire qui frappe notre pays, les fermetures d'école ont grandement nuï aux enfants de Paso El León, qui n'étaient plus en mesure de suivre leurs cours en présentiel. Pour contrer cette situation, Cooke Aquaculture Chile a remis des téléphones cellulaires à tous les enfants de l'école pour qu'ils puissent continuer d'étudier en ligne et facilement communiquer avec leurs enseignants et leurs éducateurs, au besoin.



Le bateau de pêche Menhaden Smuggler's Point aide au sauvetage en mer au large de la côte du Maryland

REEDVILLE, VIRGINIE, ÉTATS-UNIS – En août, le bateau de pêche Smuggler's Point, qui récolte des menhadens exclusivement pour Omega Protein, a participé à un sauvetage en mer lorsqu'un bateau à proximité a pris feu près d'Ocean City, au Maryland. Omega Protein est fière des actions rapides et professionnelles du capitaine et de l'équipage du Smuggler's Point, qui ont permis de résoudre positivement une situation dangereuse.

En fin d'après-midi le 20, le Smuggler's Point, qui appartient et est exploité par Ocean Harvesters, revenait d'une journée de pêche au large des côtes du New Jersey à l'usine d'Omega Protein à Reedville, en Virginie, pour décharger ses prises. Alors qu'il naviguait au large des côtes près d'Ocean City, l'équipage a reçu un appel de détresse par radio d'un autre navire voisin, No Filter. Smuggler's Point est immédiatement entré en action, changeant de cap et se dirigeant vers les coordonnées du navire.

« Nous étions au bon endroit au bon moment », a déclaré Roger Smith, premier lieutenant du Smuggler's Point et capitaine breveté. « Nous étions tout au plus à 800 mètres. »

Le Smuggler's Point est arrivé le premier sur les lieux, où l'équipage a trouvé un navire en feu et six personnes à l'eau. L'équipage a rapidement dirigé le Smuggler's Point de 170 pieds vers les personnes en détresse, puis a déployé de l'équipement de sauvetage pour les amener à bord. L'équipage est demeuré en communication constante avec la Garde côtière et les responsables maritimes du Maryland tout au long du sauvetage.

La cause de l'incendie à bord du No Filter n'a pas encore été déterminée, mais les six membres d'équipage ont été secourus en toute sécurité. Après les avoir secourus, l'équipage de Smuggler's Point leur a offert un espace chaud dans le poste de pilotage, de l'eau, « et des masques, bien sûr », a déclaré le capitaine Smith, jusqu'à ce que les autorités arrivent pour les ramener à terre en toute sécurité.

« Je suis simplement reconnaissant que nous ayons pu les aider », a déclaré Robert Huff, capitaine de Smuggler's Point. « J'ai l'impression que c'est quelque chose que n'importe qui aurait fait dans une telle situation, tout comme nous l'avons fait. »

« Je sais que c'est quelque chose que vous ne voulez jamais avoir à faire, que vous en parlez et que vous organisez des réunions de sécurité à ce sujet et que vous essayez d'avoir un plan pour cela, et à mon avis, le sauvetage s'est très bien déroulé », a déclaré le capitaine Smith.

Les membres de l'équipage du Smuggler's Point sont des pêcheurs de menhadens de longue date qui ont des décennies d'expérience dans l'industrie. Le capitaine Smith travaille dans le secteur de la pêche depuis 1988 et a occupé divers postes dans l'Atlantique et le golfe du Mexique. Il est capitaine de navire depuis 1990. Le capitaine Huff est pêcheur de menhadens depuis la fin des années 1970 et capitaine depuis 1985.



Concours de photos



CANADA

PREMIER PRIX : *Miko Leavitt*

Route vers le couvoir d'Elmsville – Nouveau-Brunswick

Mentions honorables

A *Kevin Richardson* Le calme avant la tempête – Nouveau-Brunswick

B *Kristen Gaudet* Magnifique Blacks Harbour – Nouveau-Brunswick



A



B



AMÉRIQUE DU SUD

PREMIER PRIX :

Nicolas Jesus Valdivia Gonzalez

Joyeux « dauphins » dans le fjord Cupquelan
- Chili

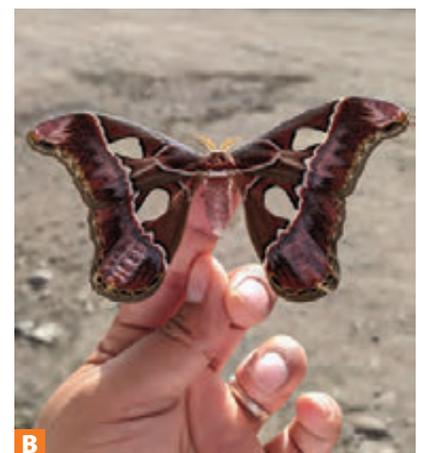
Mentions honorables

A Ermin Curiñan

Saumon de Naranja - Chili

B Lester Martin Zelaya

Papillon Rothschildia de Lebeau
- Nicaragua



A

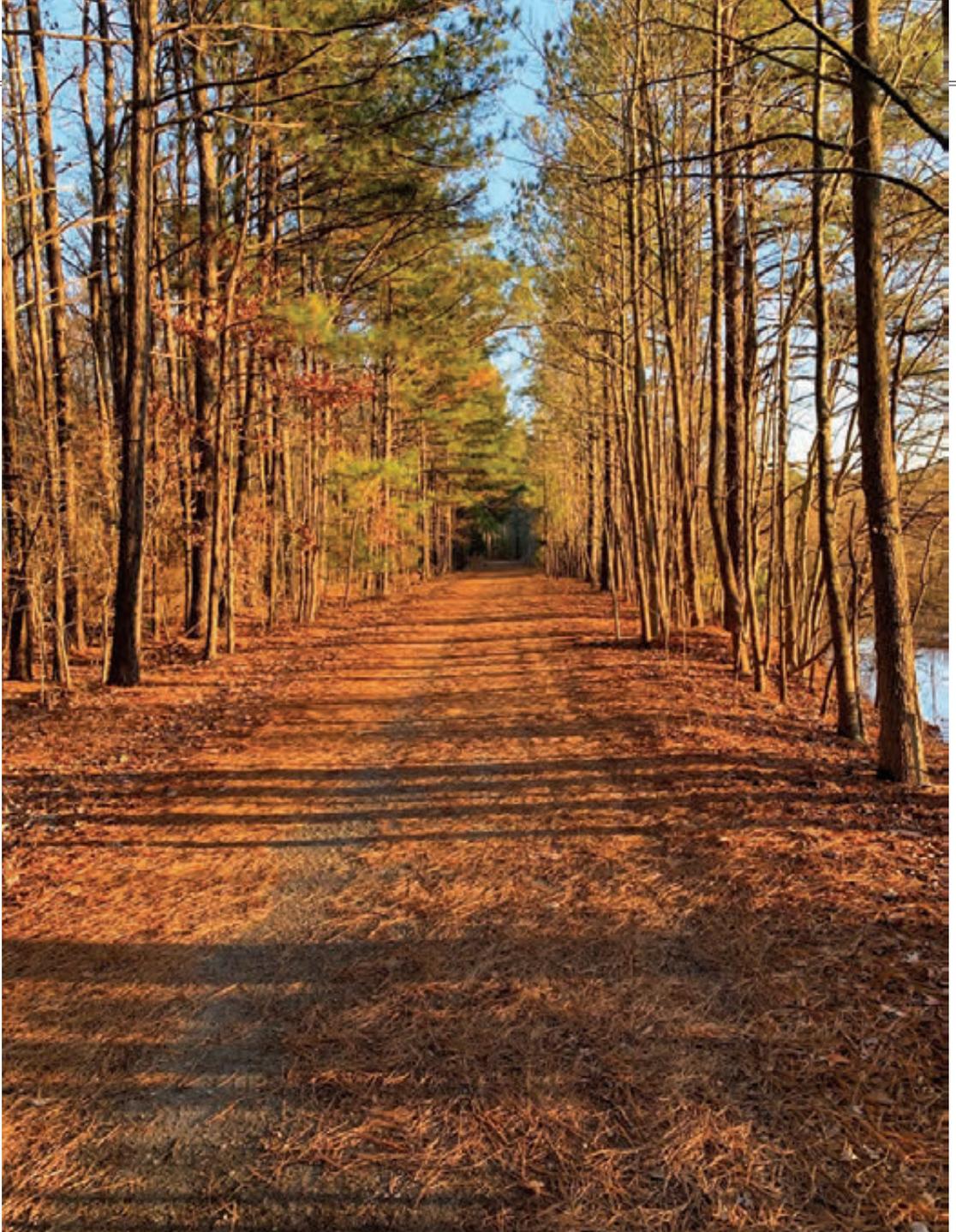
B

ÉTATS-UNIS

PREMIER PRIX :

Marcelo Lopez

Plage d'automne - Virginie



Mentions honorables

A *Ron Gustafson*

Matin à Moss Point
- Mississippi

B *Amanda Joyner*

Espoir - Virginie



A



B



J FERGIE

EUROPE

PREMIER PRIX :

John Ferguson

Reflet

– Écosse, Royaume-Uni

Mentions honorables

A *Donald MacIsaac*

Livraison automnale de smolts dans la baie de Lyrawa – Écosse, Royaume-Uni

B *Craig Brown*

Lever du soleil à la base côtière – Écosse, Royaume-Uni



A



B



CRABE ROUGE

des profondeurs

Prêt à faire une bonne impression.



**ESSAYEZ NOTRE NOUVELLE
CHAIR DE CRABE ROUGE DES
PROFONDEURS.**

Libérez votre créativité culinaire grâce à la saveur délicate et sucrée du crabe rouge des profondeurs pêché à l'état sauvage, sans additifs ni conservateurs.

Maintenant disponible au Canada et aux États-Unis.