

# Cooke

## Célébrer notre croissance en Nouvelle-Écosse

Grâce à la recherche, à l'innovation et à l'investissement, nous continuons à faire des vagues en matière de développement durable en Nouvelle-Écosse.

Pour en savoir davantage, consultez la page 10.

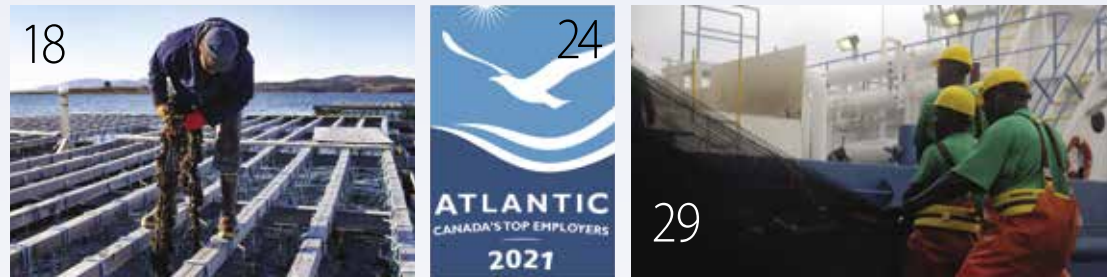






# Cooke

BULLETIN D'INFORMATION DE LA FAMILLE D'ENTREPRISES COOKE | PRINTEMPS 2021



## Table des matières

### Dans ce numéro

- 4 La grande idée :**  
« Nouvelle époque, nouvelle stratégie » pour Cooke Aquaculture Chile
- 7 Place du marché :**  
L'usine laitière de Bioriginal dans le Wisconsin commence à produire du ghee
- 10 Croissance et développement :**  
Kelly Cove Salmon Ltd. reçoit l'approbation du gouvernement provincial pour une nouvelle écloserie terrestre en Nouvelle-Écosse
- 16 Développement durable :**  
Le travail d'équipe de plusieurs partenaires aide Cooke Aquaculture à lutter contre le pou du poisson grâce à un programme de recherche et développement novateur.

### Merci pour votre soutien éditorial et/ou photographique :

Andrew Watson, Ben Landry, Chad Kingswell, Alessandro Giardino, Regis Philippe, Jaun Garcia, Ana Jorquera, Jill Cronk, Jennifer Hogan, Chuck Brown, Andrew Lively, Mark Clinton, Kevin Schyf, Joel Richardson, Claire Ryan, Glenn Cooke, James Trask, Seth Dunlop, Len Stewart, Kris Nicholls, Debbie Szemerda, Greg Dunlop, Joel Reed

Pour tout commentaire ou suggestion, veuillez communiquer avec Claire Ryan à l'adresse suivante : [Claire.Ryan@cookeaqua.com](mailto:Claire.Ryan@cookeaqua.com)

### Dossiers spéciaux

- 18 Développement durable :**  
La situation de l'aquaculture – Vous ne mangez jamais de poisson d'élevage? Je dirais qu'il est possible que ce soit le seul type de poisson que vous mangez
- 24 Dans l'actualité :**  
Cooke figure parmi les meilleurs employeurs du Canada atlantique
- 25 Dans l'actualité :**  
Célébrer les femmes dans le domaine de la science à travers nos opérations mondiales chez Cooke
- 29 Nos gens :**  
« Nos dimanches sont différents » : la communauté de pêcheurs de Reedville partage sa passion pour la famille, la communauté et la pêche au menhaden
- 40 Communauté :**  
Journée Bell cause pour la cause

### Sur la page couverture

Nous célébrons notre croissance en Nouvelle-Écosse. Pour en savoir plus sur notre nouveau projet passionnant à Digby, consultez la page 10.

### Dans chaque numéro

- 3 Message de Glenn
  - 4 Grande idée
  - 6 Place du marché
  - 10 Croissance et développement
  - 16 Développement durable
  - 24 Dans l'actualité
  - 29 Nos gens
  - 40 communauté
  - 44 Concours photo
- Couverture arrière :  
Hamburgers au saumon de l'Atlantique – goût maison, ingrédients simples



## S'élever et aller de l'avant vers un avenir plus brillant

En tant qu'équipe, nous avons été testés, réorientés et ajustés plus souvent au cours de la dernière année écoulée qu'au cours de nos 36 années d'existence. Je suis extrêmement reconnaissant envers chacun d'entre vous qui avez tenu bon avec nous, travaillé dur et êtes sortis de votre zone de confort pour fournir au monde une source alimentaire durable dont nous sommes fiers.

Bien que cette pandémie ne soit pas encore derrière nous, les progrès accomplis ces derniers mois sont prometteurs et nous apportent de l'espoir pour l'avenir.

Dans le monde entier, nos employés continuent d'être un phare pour nos communautés, nos clients et les uns pour les autres. Nous avons reçu des commentaires incroyables de nos clients qui sont si impressionnés et reconnaissants pour votre capacité à les maintenir bien approvisionnés.

Nos collègues chiliens ont mis à profit les défis posés par la pandémie pour développer un système complet de commande en ligne

qui desservira les régions environnantes. Cette nouvelle plateforme de vente permettra de mieux servir nos clients dans cette région et témoigne de l'innovation et de la croissance que connaît notre secteur au niveau mondial.

L'accent mis sur le développement durable et la réduction de notre empreinte environnementale reste une priorité absolue dans notre entreprise. L'introduction de nos nouveaux emballages recyclables et la poursuite de la recherche et du développement liés à notre programme d'assainissement sont des exemples clairs de la façon dont nous menons le progrès et apportons des changements positifs dans nos pratiques commerciales.

Nous développons nos activités dans le Canada atlantique. La nouvelle écloserie qui sera construite en Nouvelle-Écosse créera de nouveaux emplois et des possibilités intéressantes pour nos communautés rurales côtières. Grâce à la construction de cette installation, nous allons développer notre activité de manière positive et aider les

familles à vivre et à gagner leur vie dans la région.

Nous sommes fiers de travailler dans un secteur ancré dans la science et la recherche. En février dernier, nous avons célébré certaines des femmes qui travaillent dans le domaine de la science au sein de nos opérations mondiales. C'est formidable de voir que l'industrie de la pêche et de l'aquaculture offre tant de possibilités d'emplois uniques et gratifiants.

En feuilletant les pages de ce numéro de notre bulletin, je suis fier et humble. Je me joins à tous nos clients et aux membres de la communauté pour vous remercier de votre dévouement et de votre professionnalisme, ainsi que des mesures que vous continuez à prendre pour assurer la sécurité de nos familles et de nos communautés.

Ensemble, nous continuerons à nous surpasser et à avancer vers un avenir meilleur.

Que Dieu vous bénisse,  
Glenn Cooke, PDG



# « Nouvelle époque, nouvelle stratégie » pour Cooke Aquaculture Chile

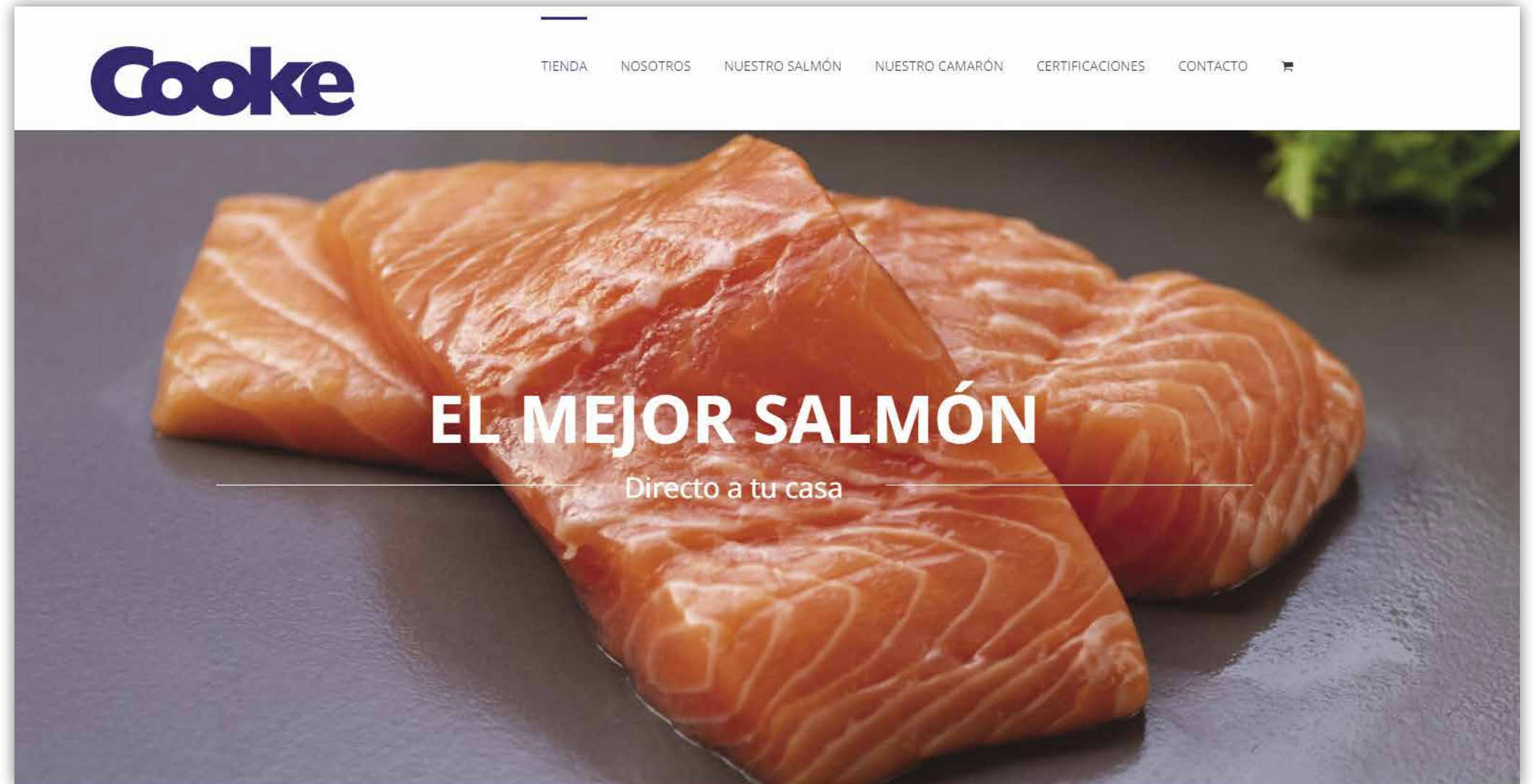
Cooke Aquaculture Chile a fait le premier pas vers une approche moderne de la vente au détail avec le lancement de son nouveau système de commande en ligne et de son site de commerce électronique. Si la pandémie mondiale a mis l'industrie des produits de la mer à rude épreuve à bien des égards, elle a également poussé les fournisseurs de produits alimentaires à sortir des sentiers battus et à trouver de nouvelles façons de fournir aux consommateurs les produits qu'ils apprécient.

Le nouveau système de commande en ligne permet à Cooke Aquaculture Chile d'entrer directement en contact avec ses consommateurs et de fournir des produits de la mer frais, locaux et durables aux habitants des régions environnantes. Les acheteurs de produits de la mer pourront trouver et acheter ces produits rapidement, avec une livraison directement à leur table. À l'heure actuelle, les commandes ne sont disponibles que pour la région métropolitaine, mais l'entreprise espère investir davantage et adapter ce projet pour approvisionner d'autres régions.

Actuellement, le site propose des produits qui proviennent directement de l'usine de transformation de Cooke Aquaculture Chile à El Tepual. Ces produits comprennent des filets de saumon avec ou sans peau, une variété de portions de saumon ainsi que des produits Seajoy provenant directement d'Amérique centrale, notamment des crevettes biologiques disponibles dans tous les formats.

L'année dernière, Cooke a annoncé le lancement du système de commande en ligne True North Seafood par l'intermédiaire des distributeurs AC Covert, qui desservent maintenant le Canada et les États-Unis. L'ajout et le développement d'un plan d'affaires pour le commerce électronique ont rendu les produits de la mer encore plus accessibles aux consommateurs.

Si vous souhaitez en savoir plus sur ce projet ou sur les formes de produits actuellement disponibles à l'achat chez Cooke Aquaculture Chile, veuillez consulter le site de commande en ligne à l'adresse [www.cooke.cl](http://www.cooke.cl)





## Place du marché

### Lancement d'un nouvel emballage recyclable dans les magasins Maxi

Les consommateurs prennent de plus en plus de décisions d'achat respectueuses de l'environnement, même pendant la pandémie. Dans le cadre de l'engagement de l'entreprise Cooke en faveur du développement durable, True North Seafood a fièrement lancé de nouvelles solutions d'emballage recyclables.

Un nouveau plateau et une nouvelle étiquette recyclables seront disponibles dans les magasins Maxi, une division de Loblaws, au début de l'année. Les nouveaux plateaux sont faits de polyéthylène téréphtalate (PET) de grade alimentaire, 100 % recyclable et conçu pour être trois fois plus résistants que le polystyrène. Ils évitent les fuites et restent résistants pendant l'emballage et le transport. Non seulement ils constituent une solution d'emballage respectueuse de l'environnement, mais le plateau transparent permet au poisson d'être le point de mire et offre un meilleur merchandising aux détaillants. Pour attirer l'attention sur les plateaux, une nouvelle étiquette a été créée pour annoncer les nouveaux plateaux recyclables ainsi qu'une mention « Produit du Canada ».

Les responsables des produits de la mer sont très satisfaits des nouveaux plateaux recyclables. Ils ont rapporté que les plateaux sont plus solides, qu'ils se remarquent au comptoir et que la nouvelle étiquette attrayante portant l'inscription « Produit du Canada » amène les clients à demander plus que jamais d'où vient le produit. Nous sommes heureux de pouvoir offrir à nos clients une nouvelle option écologique et nous sommes impatients de voir le programme s'étendre à d'autres bannières de vente au détail au cours de l'année.



### True North Seafood lance des portions de saumon de l'Atlantique congelées pour la vente au détail

La pandémie mondiale a entraîné de nombreux changements dans les habitudes alimentaires et dans la façon dont les consommateurs achètent. Dans le passé, les acheteurs étaient plus intéressés par les produits frais parce qu'ils faisaient de petits déplacements plus fréquemment. Aujourd'hui, les consommateurs font systématiquement des courses moins nombreuses, mais plus importantes, qui incluent des produits de longue conservation et des produits surgelés.

En plus de faire le plein de produits surgelés, les clients font plus attention à la provenance de leurs aliments. Une étude récente de Mintel sur les répercussions de la COVID-19 sur la vente au détail de produits alimentaires et de boissons a montré que, lorsqu'on leur a demandé s'il était important que le poisson soit pêché ou élevé localement, 73 % des répondants canadiens ont répondu que l'aspect local était « très important », et 50 % des consommateurs américains aimeraient voir davantage de produits locaux en magasin.

En se basant sur ces changements, True North Seafood a constaté que le marché avait besoin de produits locaux congelés et a produit trois nouveaux produits congelés pour la vente au détail afin de répondre aux différents marchés, y compris un SKU qui est élevé sans utilisation d'antibiotiques. Chaque sac de vente au détail est rempli de quatre portions de saumon congelées et emballées individuellement, ce qui donne aux consommateurs une flexibilité ultime quant au moment où ils le dégustent et au nombre de portions qu'ils utilisent à la fois. Nos instructions de décongélation et de cuisson faciles à suivre au dos de l'emballage rendent cette offre simple à déguster à la maison pour les consommateurs.



## L'usine laitière de Bioriginal dans le Wisconsin commence à produire du ghee

Bioriginal est ravi d'annoncer que son installation du Wisconsin a commencé la production du nouveau produit ghee de l'entreprise. L'équipement de fabrication a été installé dans l'usine à la fin de 2020 et la production a commencé en janvier de cette année.

Le ghee, également connu sous le nom de beurre clarifié en Amérique du Nord, est utilisé dans la cuisine indienne traditionnelle depuis des milliers d'années. Bien que semblable au beurre clarifié, le ghee est chauffé plus longtemps, ce qui lui donne une couleur plus foncée, une saveur plus noisette et un point de fumée plus élevé. Le point de fumée élevé fait du ghee un excellent moyen de cuisson pour les fritures, les sautés et les pâtisseries. En plus de ses avantages culinaires, le ghee est également dépourvu de lactose et de protéines de lait puisqu'ils sont éliminés pendant la production, ce qui en fait un substitut optimal du beurre pour les personnes intolérantes au lactose ou allergiques aux produits laitiers.

« Bioriginal envisageait d'ajouter le ghee à sa gamme de produits depuis plusieurs années, car la disponibilité du ghee de qualité constante est limitée au Canada et aux États-Unis. Pour résoudre ce problème d'approvisionnement, nous nous sommes concentrés sur le développement d'une technologie de traitement, en utilisant l'expertise



interne, pour produire un ghee de haute qualité avec la consistance souhaitée », a déclaré Rakesh Kapoor, directeur de la science et de la technologie chez Bioriginal. « Grâce à notre processus de production, nous sommes en mesure de fournir un produit au goût agréable tout en conservant les nutriments et les acides gras bénéfiques qui sont importants pour la santé ».

Le ghee contient des acides gras à chaîne courte et moyenne ainsi que des acides gras saturés et insaturés à chaîne longue. Les acides gras à chaîne courte, notamment le butyrate, exercent une activité antibactérienne et anti-inflammatoire qui joue un rôle central dans la santé intestinale, tandis que les acides gras saturés à chaîne moyenne sont une source naturelle d'énergie qui a été popularisée par le régime cétogène. Le ghee est également une source naturelle d'acide linoléique conjugué (ALC) et d'acides gras oméga-3 et 6, tous associés à une longue liste d'avantages pour la santé.

Le produit est fabriqué pour le marché américain, au cœur de l'industrie laitière, dans l'usine de fabrication de Bioriginal à Reedsburg, au Wisconsin. La fabrication du ghee s'ajoute à la production déjà établie de divers ingrédients protéiques de lactosérum à valeur ajoutée pour les industries de l'alimentation et des suppléments nutritionnels, y compris les produits biologiques et autres produits protéiques spécialisés, en utilisant des procédés applicables à une variété d'ingrédients laitiers nutritionnels.

« Nous sommes très heureux d'aller de l'avant avec la production de ghee dans notre usine du Wisconsin. Un travail considérable a été effectué pour développer le processus, garantissant une fabrication cohérente et une qualité optimale », a déclaré Joe Vidal, président de Bioriginal. « Nous avons déjà passé un contrat avec une grande marque pour la fourniture de ghee, avec des expéditions initiales au début de l'année. Cette combinaison nous place en bonne position pour un lancement robuste, et nous sommes impatients de donner aux consommateurs de tous les États-Unis la possibilité de profiter de notre produit haut de gamme ».





## True North Seafood élargit le programme de hamburgers au saumon de l'Atlantique

À l'été 2020, True North Seafood a lancé un programme de hamburgers de saumon de l'Atlantique avec Costco et quelques autres détaillants canadiens. Après le succès de ce programme, True North a rapidement cherché à étendre les plans du programme de hamburgers de saumon de l'Atlantique pour 2021. Les équipes de vente, de développement de nouveaux produits et de marketing ont travaillé en étroite collaboration afin de mettre davantage de hamburgers de saumon à la disposition d'un plus grand nombre de clients dans un plus

grand nombre de régions en Amérique du Nord.

Pour soutenir l'expansion de ce programme, True North Seafood lancera ce printemps une boîte de quatre emballages pour les détaillants américains et canadiens. Avec de nombreuses nouvelles inscriptions pour ce printemps, les équipes ont travaillé en étroite collaboration avec la production pour offrir encore plus de délicieux hamburgers de saumon aux consommateurs américains et canadiens. Ce nouveau produit s'ajoute

au format club existant qui sera disponible chez Costco Canada cet été. Costco a étendu ses plans de distribution à ses magasins et prévoit de les mettre en vedette sur Costco.ca.

L'équipe de True North Seafood est ravie d'inclure les nouveaux hamburgers dans le cadre de la campagne Remplissez votre gril, qui vise à mettre les produits de la mer sur le gril cet été. En proposant des recettes et des conseils pratiques sur plusieurs espèces, l'équipe est ravie d'informer les consommateurs sur les meilleures techniques pour griller une variété de produits de la mer.



# Cooke



Nous sommes fiers d'offrir des produits de la mer sauvages et d'élevage True North Seafood qui répondent à diverses certifications et recommandations.



Saumon de l'Atlantique

Saumon de l'Alaska

Bar

Crevettes blanches



Pour en savoir plus sur nos autres produits, visitez [truenorthseafood.com](http://truenorthseafood.com)



## Croissance et développement

### *Kelly Cove Salmon Ltd. reçoit l'approbation du gouvernement provincial pour une nouvelle écloserie terrestre en Nouvelle-Écosse*

DIGBY, NOUVELLE-ÉCOSSE, CANADA –

**K**elly Cove Salmon Ltd, la division salmonicole de Cooke au Canada atlantique, a reçu l'approbation du ministère des Pêches et de l'Aquaculture de la Nouvelle-Écosse (NSDFA) pour le développement d'une nouvelle écloserie de saumon terrestre près de Centreville sur la péninsule de Digby. La province a fait connaître sa décision en mars, à la suite d'un processus d'examen administratif approfondi qui comprenait les approbations environnementales, scientifiques et techniques de plusieurs organismes de réglementation provinciaux et fédéraux et une période de commentaires publics de 30 jours.

« Nous exploitons de façon durable des fermes de saumon de l'Atlantique depuis plus de vingt-trois ans en Nouvelle-Écosse pour la production alimentaire, et notre objectif est de croître de façon responsable en adoptant une approche coordonnée, réfléchie et fondée sur la science et en passant par toutes les étapes appropriées d'obtention de licences et de

permis », déclare Joël Richardson, vice-président des relations publiques de Cooke Aquaculture. « Nous avons été heureux de voir un si grand nombre d'entreprises, d'organisations et de gouvernements locaux avec lesquels nous avons travaillé au fil des ans exprimer leur soutien à notre croissance en Nouvelle-Écosse ».

Le ministère des Pêches et de l'Aquaculture de la Nouvelle-Écosse a reçu des observations favorables de la part de la ville de Digby, de la municipalité de Digby, de la Digby Harbour Port Association, de la Chambre de commerce de Digby et de la région, de Bay Ferries Limited, de la Chambre de commerce de l'Atlantique, de la ville de Shelburne, de la division de la Nouvelle-Écosse de Manufacturiers et exportateurs du Canada, de l'Association de nutrition animale du Canada, de l'Aquaculture Association of Nova Scotia et de A.F. Theriault & Son Ltd.

Cooke Aquaculture est actuellement à mi-chemin de son plan d'investissement en capital pour la Nouvelle-Écosse; cette installation fait partie de ce plan. Ce projet de construction, d'une

valeur de 56,8 millions de dollars, constituerait un investissement de classe mondiale dans un système d'aquaculture en recirculation (SAR), qui présenterait d'importantes retombées économiques et sociales pour la province et améliorerait les activités de salmoniculture marine de Kelly Cove.

« Nous prévoyons qu'il faudra peut-être encore un an pour obtenir tous les permis nécessaires et achever la conception technique », a déclaré Richardson. « Nous visons un début de construction en 2022, en fonction des conditions du marché de la pandémie et des approbations des permis ».

L'Assemblée générale des Nations unies a déclaré 2022 l'Année internationale de la pêche artisanale et de l'aquaculture 2022 (IYAFA 2022). L'un des principaux objectifs de la célébration de l'IYAFA 2022 est d'attirer l'attention du monde sur le rôle que les petits pêcheurs, les pisciculteurs et les travailleurs de la pêche jouent dans la sécurité alimentaire et la nutrition, l'éradication de la pauvreté et l'utilisation durable des ressources naturelles - ce qui permet d'améliorer

la compréhension et l'action à l'échelle mondiale pour les soutenir.

La construction de l'écloserie devrait durer trois ans et créer plus de 450 emplois dans le secteur de la construction. Une fois opérationnelle, elle nécessitera la création d'environ 16 nouveaux postes à temps plein et à l'année à Kelly Cove Salmon, ainsi que 18 autres emplois indirects et induits.

Depuis 2012, Cooke a investi de manière significative dans nos activités en Nouvelle-Écosse, notamment dans les infrastructures d'immobilisations de nos fermes marines et de nos écloseries d'eau douce, dans des expansions majeures à la fois dans notre usine de fabrication d'aliments pour animaux à Truro et dans notre usine de distribution de produits de la mer à Dartmouth, dans des projets de recherche et développement et dans des initiatives communautaires et étudiantes. Nous sommes fiers du travail que nous accomplissons dans ces domaines et nous continuerons à investir dans nos communautés côtières.





## De nouvelles capacités avec l'ajout de Mariner Seafood

**NEW BEDFORD, MASSACHUSETTS, ÉTATS-UNIS** – En octobre 2020, Mariner Seafood a été accueilli au sein de la famille d'entreprises Cooke. Voici un aperçu des capacités qu'offrirait la nouvelle usine de transformation.

Au 86 MacArthur, nous transformons la morue, l'aiglefin, le flet, la coquille Saint-Jacques, le thon et les crevettes. Ce site peut traiter des produits frais, des emballages individuels sous vide et des barquettes avec environ 115 employés. Grâce à des mesures de production et d'assainissement, ce site fonctionne 24 heures sur 24, ce qui garantit la livraison rapide et sûre de produits de la mer frais et durables à nos clients.

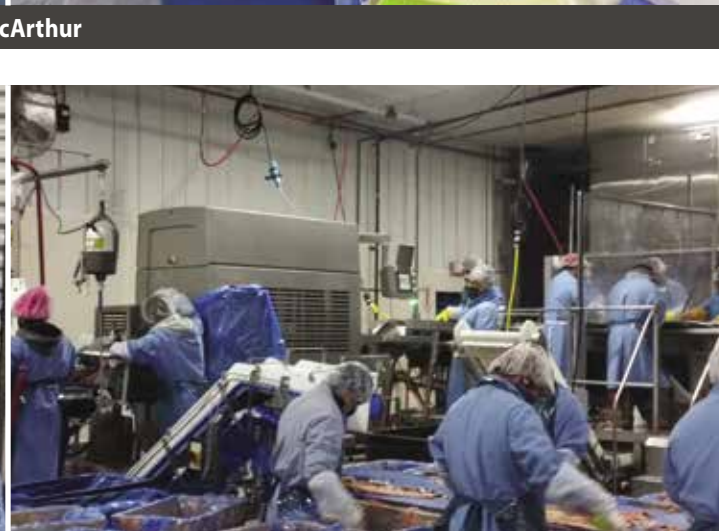
Le site du 14 South est une installation de filetage et de conditionnement en portions de saumon et de truite. Sur ce site, nous avons deux équipes de production complètes, six jours par semaine. Il comprend des équipes totalisant environ 110 employés chargés de la transformation.



86 MacArthur



14 South



## Le chantier de maintenance maritime poursuit ses activités malgré la pandémie mondiale

**ST. ALBAN'S, TERRE-NEUVE, CANADA** – Les entreprises de Terre-Neuve, tous secteurs confondus, ont dû s'adapter au cours de l'année dernière pour protéger leurs employés, leurs activités et leurs communautés de la pandémie, mais grâce à une série d'investissements et de mises à niveau récents, les affaires ont repris leur cours normal au chantier de maintenance en eau salée de Cold Ocean Salmon, à St Alban's.

Cold Ocean améliore la capacité de cette installation depuis 2018 afin que la maintenance des navires et des filets puisse se faire sur place, au lieu d'envoyer des équipements dans d'autres parties de la province ou de la région. Le moment de ces mises à niveau s'est avéré opportun, compte tenu des nouvelles pratiques opérationnelles mises en place à la suite de la pandémie de COVID-19.

En 2018, Cold Ocean Salmon a reçu le soutien de l'APECA pour installer une remorque de halage à l'installation de St Alban's, un équipement qui permet de sortir des bateaux de l'eau d'un poids pouvant aller jusqu'à 120 tonnes et de les placer sur une remorque pour l'entretien et les réparations. « Auparavant, lorsque des travaux devaient être effectués, nous devions faire naviguer les navires vers d'autres régions de la province ou jusqu'en Nouvelle-Écosse », explique Sheldon George, directeur régional de Cold Ocean Salmon Inc, la filiale de Cooke Aquaculture à Terre-Neuve. « Depuis que nous avons fait cet investissement, nous sommes facilement en mesure de faire de la maintenance préventive, d'atténuer le besoin

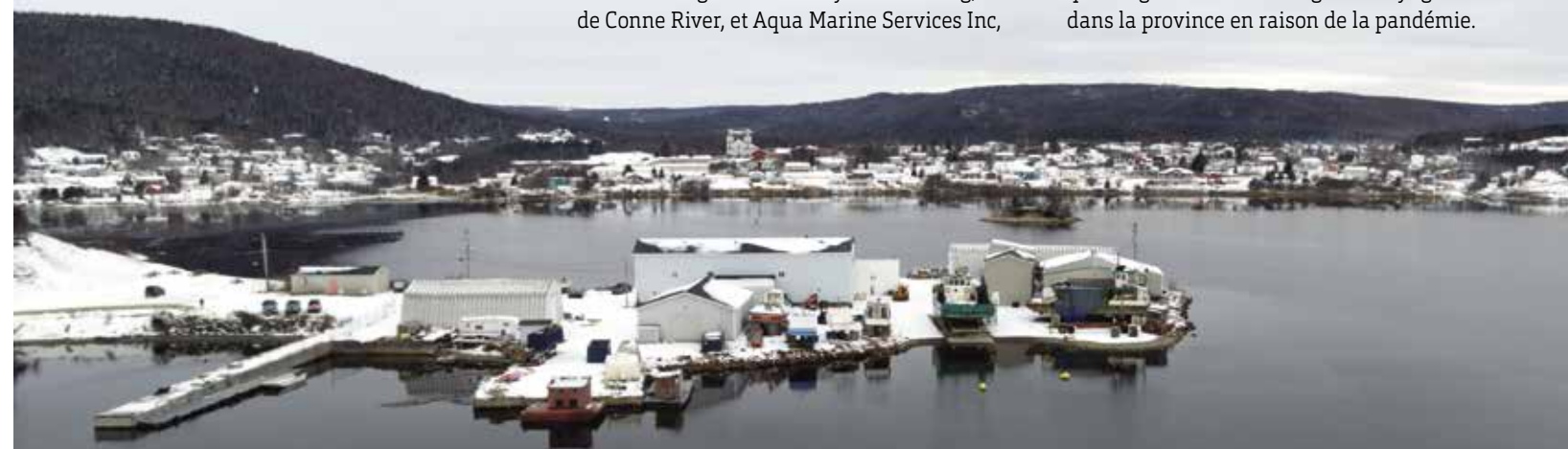


de certaines réparations et d'être en avance sur les inspections et les mises à niveau ». GMG Net Repairs dispose d'une installation sur place, où cinq employés à temps plein supervisent l'entretien et les réparations des filets utilisés sur tous les sites maritimes de l'océan froid à Terre-Neuve, et il y a également un technicien de la santé des poissons à temps plein qui travaille depuis un laboratoire de santé des poissons sur place.

Le chantier de maintenance maritime compte trois employés à temps plein, qui sont souvent épaulés par cinq ou six soudeurs et mécaniciens contractuels. « Nous avons la chance d'avoir une équipe de travailleurs contractuels hautement qualifiés. Ils sont essentiels à nos projets, mais ils sont également bien accueillis par la communauté, car ils louent dans la région et soutiennent les entreprises locales pendant leur séjour », déclare George. Coast of Bays Contracting, de Conne River, et Aqua Marine Services Inc,

basée à Botwood, sont deux des entreprises locales dont la main-d'œuvre est essentielle à l'entretien des navires. « Nous avons la chance que, grâce aux changements effectués ces dernières années, les nouvelles restrictions et considérations qui sont apparues en raison de la pandémie n'ont pas eu d'impact sur notre travail quotidien ou sur notre capacité générale à fonctionner ».

Les compétences et l'expertise de ces entreprises sont un atout pour Cold Ocean Salmon, mais leur présence dans la région est également une aubaine pour la communauté, car nombre d'entre elles s'installent dans la région de St Alban's pour la durée d'un projet donné. Cette possibilité de faire venir des gens pour des contrats à long terme est devenue particulièrement importante maintenant que les gens sont découragés de voyager dans la province en raison de la pandémie.





## Culmarex Group teste une technologie d'alimentation de surface pour améliorer les conditions de sécurité des plongeurs

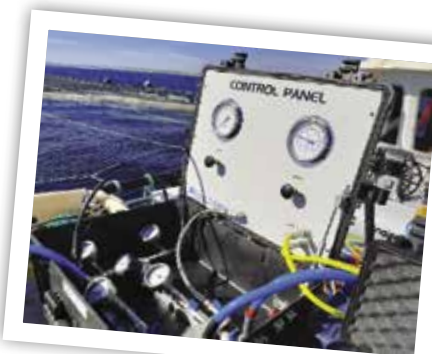
**ESPAGNE** – Chez Culmarex, depuis la mise en œuvre de la norme ISO 45001 en septembre 2019, nous avons pour priorité de continuer avec une main-d'œuvre plus sécuritaire et plus motivée, qui donne la priorité à la santé et à la sécurité de tous. Il s'agit d'une quête permanente d'amélioration de nos méthodes de travail. À titre d'exemple, nous testons dans nos installations maritimes de Guardamar del Segura, province d'Alicante, des équipes de plongeurs avec des équipements et des méthodes de plongée en surface.

Parmi les participants à ces tests, nous retrouvons Jose Martínez (directeur des opérations), Paco García (directeur de l'usine) et Jose Marin (technicien en prévention des risques professionnels).

Ces méthodes alimentent les plongeurs sous l'eau en air provenant de la surface. Travailler avec une alimentation en air provenant de la surface devrait offrir plusieurs avantages à nos plongeurs, comme :

- Alimentation en air illimitée
- Des communications à la surface plus claires

Nous sommes ravis de tester cette technologie dans le cadre de nos opérations et nous espérons continuer à améliorer nos mesures de sécurité pour les personnes travaillant sur l'eau.



## Maintenance du navire de pêche Kalatxori

**URUGUAY** – Après deux ans de navigation avec notre navire de pêche au merlu congelé du navire de pêche Kalatxori, il était temps de procéder à quelques réglages. Nous avons fait confiance à Tsakos Industrias Navales pour une routine complète de cale sèche afin d'être totalement prêts à pêcher pour les deux prochaines années.

Tsakos Industrias Navales est un chantier naval situé au cœur du magnifique port de Montevideo. Cet emplacement se trouve à environ une demi-heure d'un aéroport international et à quelques minutes du centre historique, commercial et financier. Le chantier naval est donc facile à trouver et les clients peuvent accéder plus facilement à ses services. Le quai flottant a été acheté en 1988 au chantier naval allemand Blohm y Voss. Il a une capacité de levage de 20 000 tonnes, une longueur totale de 200 mètres et une largeur intérieure de 31,5 mètres.

Les garde-côtes locaux, le Bureau Veritas et la Class Society ont exigé une liste intensive de tâches à effectuer afin d'être certifiés pour 2021 et 2022. Cette année, il a fallu vérifier les valves de la coque, le gouvernail, l'arbre et le système interne, la chaîne, l'ancre, les réservoirs, les mesures ultrasoniques pour toute la coque et la structure interne. Le point le plus impressionnant de cette réparation est qu'elle utilise le nouveau système de peinture de la coque sous la ligne de flottaison avec la technologie Hempel. Peinture spéciale à base de silicone, Hempaguard X7 est un revêtement antiallure à haute teneur en solides, basé sur la technologie ActiGuard® qui utilise l'effet additionnel d'un silicone hydrogel avancé et d'un biocide efficace contre les salissures. Cela renforce la barrière antifouling et prolonge la période sans encrassement, tout en permettant une réduction de 3 à 5 % de la consommation de mazout.

Cette réparation réussie a été effectuée par Mathias Arenares, notre nouveau directeur de la flotte, et Oscar Godoy, notre directeur technique. Nous sommes impatients de retourner sur l'eau avec ce navire bien-aimé en Uruguay.

## Socialiser avec Cooke Aquaculture Chili



**LOS LAGOS, CHILI** – Nous sommes heureux d'annoncer que nous sommes désormais actifs sur LinkedIn et Instagram! Le contenu que nous avons publié a été très bien accueilli par la communauté 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!

## Cooke accueille deux nouveaux bateaux de travail sur les sites biologiques des Orcades

**ORKNEY, ÉCOSSE** – Cooke Aquaculture Scotland a réceptionné deux bateaux de travail identiques, l'Ella May et le Naomi D, qui sont arrivés aux Orcades et soutiendront les sites d'eau de mer biologique de l'entreprise à Canva à Scapa Flow et à Mill Bay à Stronsay.

Les navires sont identiques et ont été conçus et construits par Nautilus Workboats à Groningue, aux Pays-Bas. Ils sont tous deux équipés d'une grue de 13 mètres d'une capacité de levage de plus de 1 100 kg à pleine portée.

Suivant la tradition de Cooke de nommer les bateaux d'après la famille et le personnel, Ella May est nommé d'après Lilly May et Ella Marie, les filles de l'ingénieur en chef de Cooke Aquaculture, Terry Rendall.

Terry a rejoint Cooke Aquaculture à l'été 2015 et vit à Harray avec sa femme, Sarah, et ses trois enfants (photo).

Terry a déclaré : « L'Ella May est le dernier ajout à notre flotte de bateaux de travail et a été construit spécialement pour répondre à nos besoins ».

« Cooke Aquaculture est une entreprise familiale qui a pour tradition de donner aux bateaux le nom de ses employés et de leur famille. Nous sommes vraiment honorés d'avoir un bateau qui porte le nom de nos filles Lilly May et Ella Marie ».

Naomi D est entré en service sur notre site biologique de Mill Bay à Stronsay en octobre 2020. Il porte le nom de notre analyste environnementale Naomi Dempsey, basée à Orkney, et soutiendra les opérations à Mill Bay, ainsi qu'à Bay of Holland (notre tout nouveau site biologique) qui est en cours de construction.



## Bioriginal Europe/Asia B.V. achève l'installation d'une nouvelle ligne d'embouteillage ultramoderne

**DEN BOMMEL, PAYS-BAS** – Bioriginal Europe/Asia B.V. est heureux d'annoncer l'installation réussie d'une nouvelle ligne d'embouteillage ultramoderne sur son site de Den Bommel, aux Pays-Bas. Cette nouvelle installation donne à Bioriginal Europe/Asia B.V. la possibilité de proposer sa gamme d'huiles nutritionnelles sous forme de produits finis, ce qui permet à l'entreprise d'étendre ses capacités clés en main sur les marchés européen et asiatique.

« Nous sommes ravis d'annoncer l'installation de notre nouvelle ligne d'embouteillage », déclare Armand Van de Putte, viceprésident senior et directeur général de Bioriginal Europe/Asia B.V. « Cette mise à niveau des installations nous permet d'étendre nos services et d'offrir à nos clients un point de contact unique pour le développement des produits ».

Avec la nouvelle ligne d'embouteillage d'huile, Bioriginal Europe/Asia B.V. peut fournir un assortiment de produits finis, tels que des huiles TCM (biologiques, C8, 60/40, 70/30), des huiles marines, des huiles d'algues, des huiles à base de plantes (citrouille, lin, bourrache, cassis), ainsi que des mélanges personnalisés.

« Notre investissement continu renforce notre soutien à nos clients en tant que fournisseur de solutions clés en main, offrant une gamme complète de services, de l'approvisionnement en ingrédients au produit fini », a noté M. Van de Putte.







## Le travail d'équipe de plusieurs partenaires aide Cooke Aquaculture à lutter contre le pou du poisson grâce à un programme de recherche et développement novateur

TERRE-NEUVE, CANADA –

**L**e pou du poisson, fléau des salmoniculteurs, a coûté des milliards de dollars à l'industrie aquacole mondiale au fil des ans. Jusqu'à récemment, les armes dont disposaient les éleveurs pour se défendre contre ces parasites naturels du poisson consistaient en divers traitements thérapeutiques dans les aliments et les bains, associés à une élimination mécanique compliquée et coûteuse, qui deviennent de moins en moins efficaces avec le temps.

Aujourd'hui, avec le soutien des gouvernements provinciaux et fédéraux du Canada atlantique, Cooke Aquaculture Inc. et une équipe de chercheurs universitaires et du secteur public sont sur le point de domestiquer complètement un « poisson nettoyeur indigène afin de réduire plus naturellement le nombre de parasites dans les élevages commerciaux de saumon ». Selon le Dr Andrew Swanson, vice-président de la recherche et du développement, il s'agit d'une première en Amérique du Nord, qui pourrait changer la donne dans l'industrie. « Ce programme marin novateur consiste à élever des lompes de culture comme méthode efficace et écologique d'élimination du pou du poisson », explique-t-il. « Ces poissons mangent et éliminent essentiellement les poux qui se déposent sur les saumons dans les cages marines. Les poux, en grand nombre, sont nuisibles au saumon de l'Atlantique, à l'industrie de l'aquaculture, et constituent actuellement l'un des plus importants défis en matière de santé du poisson ».

Joël Richardson, vice-président des relations publiques, a ajouté que si 98 % des traitements actuels de l'entreprise contre le pou du poisson dans le Canada atlantique sont mécaniques et respectueux de l'environnement, le programme de poissons-nettoyeurs offre une nouvelle solution écologique pour compléter l'ensemble des approches existantes. « Ils pourraient être très efficaces pour empêcher les infestations de progresser, surtout aux premiers stades vulnérables du cycle de vie d'un saumon », a-t-il dit.

Bien que les poux de mer ne soient pas dangereux pour les humains, ils nuisent aux saumons juvéniles et réduisent l'appétit et la croissance

des adultes, ce qui coûte environ un milliard de dollars par année aux salmoniculteurs du monde entier. Les répercussions économiques totales du secteur du saumon d'élevage du Canada atlantique s'élèvent à un peu moins de 2 milliards de dollars en production et 800 millions de dollars en produit intérieur brut, soit environ 350 millions de dollars en salaires pour plus de 8 000 travailleurs. Selon M. Richardson, « l'enjeu est de taille ». M. Swanson explique que Cold Ocean Salmon Inc, la filiale de Cooke à Terre-Neuve-et-Labrador, a commencé à travailler sur le processus de poisson-nettoyeur avec l'Université Memorial il y a dix ans, et avec des chercheurs de l'Université Dalhousie au cours des deux dernières années. Grâce à des progrès constants, dit-il, « nous avons investi de manière significative dans cette stratégie, et nous avons commencé à étendre l'utilisation de routine de la lompe dans nos fermes de production de saumon de Terre-Neuve. Nous avons récemment commencé à peupler nos fermes du Nouveau-Brunswick et, à terme, nous l'introduirons au besoin dans les exploitations de la Nouvelle-Écosse et du Maine. Les développements ici devraient également guider les meilleures pratiques pour les programmes de poissons-nettoyeurs dans nos autres fermes mondiales ».

Danny Boyce, directeur des installations et des affaires du Dr Joe Brown Aquatic Research Building de l'Université Memorial, explique qu'il a découvert l'approche du poisson-nettoyeur alors qu'il cherchait de nouvelles idées pour l'installation il y a quelques années. « L'aquaculture est une industrie très prononcée au Canada atlantique et dans le Maine », dit-il. « Je me suis dit que l'utilisation de poissons-nettoyeurs pourrait être intéressante si nous pouvions la développer ici localement. J'ai donc contacté Cooke ». En fait, le processus a fait ses preuves en Norvège, où les salmoniculteurs utilisent du poisson-nettoyeur pêché à l'état sauvage depuis les années 1990. Selon Boyce, « dans la plupart des élevages de saumon, l'utilisation prolongée de produits thérapeutiques entraîne une résistance des populations de poux et suscite des inquiétudes

quant aux effets sur la flore et la faune environnantes ».

Il y a encore des éléments à peaufiner. Le Dr Javier Santander, microbiologiste marin à Memorial et l'un des responsables scientifiques du projet, explique que la biologie de la lompe et du chabot n'est pas bien documentée, comparée à celle d'autres espèces. Il est donc difficile de comprendre les agents pathogènes qui peuvent les touchés (et, par extension, le saumon qu'ils « nettoient ») et de mettre au point des vaccins. « Heureusement, nous avons formé un partenariat avec Cooke, l'Ocean Frontier Institute, le Fonds des pêches de l'Atlantique, Génome Atlantique et le Centre canadien des pêches et de l'innovation afin de mettre au point et de tester des vaccins efficaces sur le terrain, de sélectionner des lompes résistantes aux maladies infectieuses, de séquencer les génomes des lompes et des chabots et d'établir le profil de leur transcriptome en réponse à l'immunisation », explique-t-il. Tout cela, selon Swanson, est « un merveilleux exemple de partenariat à plusieurs niveaux qui exploite la nature pour en tirer un avantage commercial ». Le programme a reçu un soutien financier de l'Atlantic Fisheries Fund, de l'Agence de promotion économique du Canada atlantique, de Génome Atlantique, du Centre canadien d'innovations des pêches, du Programme coopératif de recherche et développement en aquaculture de Pêches et Océans Canada, de l'Ocean Frontier Institute, du Conseil de recherches en sciences naturelles et en génie du Canada, de MITACS, ainsi qu'un soutien indirect des gouvernements de Terre-Neuve-et-Labrador, de la Nouvelle-Écosse et du Canada. Les groupes de recherche spécifiques qui collaborent à certains aspects du programme de poissons propres sont Memorial (Terre-Neuve-et-Labrador), Dalhousie (Nouvelle-Écosse), Guelph (Ontario), la station SAB du MPO (Nouveau-Brunswick), ainsi que Pronova (Nouvelle-Écosse) et la pépinière Belleoram (Terre-Neuve-et-Labrador).

\*Cet article a été publié à l'origine dans le magazine Atlantic Business, [www.atlanticbusinessmagazine.com](http://www.atlanticbusinessmagazine.com)



# La situation de l'aquaculture

*Vous ne mangez jamais de poisson d'élevage? Je dirais qu'il est possible que ce soit le seul type de poisson que vous mangez.*

Par Nancy Harmon Jenkins

Tempétueux, froids, turbulents, les 36 000 milles carrés d'océan gris-vert connus sous le nom de golfe du Maine nourrissent une étonnante variété de vie. Aspirant le courant du Labrador et tourbillonnant dans un tourbillon dans le sens inverse des aiguilles d'une montre depuis la côte est de la Nouvelle-Écosse jusqu'à la côte intérieure du Cap Cod, il baigne les îles et les péninsules, les baies profondes et les rebords peu profonds avec des eaux riches en nutriments. L'abondance a amené les premiers Abénaquis, et plus tard les Européens, à s'installer le long de cette côte, établissant des villages de pêcheurs et des ports maritimes, dont beaucoup existent encore aujourd'hui. Mais aujourd'hui, cette abondance a diminué.

Alors que la demande de produits de la mer augmente et que les stocks sauvages continuent de diminuer, l'aquaculture pratiquée de manière durable commence à ressembler à l'avenir, tant le long de la côte du Maine qu'à l'intérieur des terres où les poissons sont élevés dans des enclos intérieurs.

Le saumon de l'Atlantique a décliné il y a plusieurs décennies, et d'autres espèces prisées, de la morue au flétan en passant par la crevette nordique et le hareng, sont de plus en plus difficiles à trouver. Les oursins ont été pêchés pratiquement jusqu'à l'extinction pour approvisionner le marché japonais, les palourdes et les moules sauvages sont en quantité réduite, et les civelles et les pétoncles sont soumis à une réglementation stricte. L'une après l'autre, les pêcheries s'effondrent. Si le homard a été une réussite, cette pêcherie a elle aussi été confrontée à des difficultés pour la saison 2019, les débarquements de homards ayant diminué de plus de 15 % par rapport à 2018.

Inévitablement, la surpêche est désignée comme la cause de l'épuisement des stocks, mais des décennies de réglementation et de contrôles n'ont guère contribué à améliorer la situation. Aujourd'hui, les chercheurs en océanographie reconnaissent ce que les pêcheurs ont toujours soutenu : la surpêche n'est qu'une pièce du casse-tête. Les espèces du golfe

ont été directement touchées par le changement climatique, qui a entraîné un réchauffement rapide des eaux et une acidification accrue du Golfe du Maine. Pour des raisons complexes, le golfe se réchauffe plus rapidement que presque toutes les autres masses d'eau du monde. Les températures plus chaudes chassent les espèces qui aiment le froid comme la crevette nordique. Dans le même temps, l'acidité croissante menace les crustacés et le plancton qui se trouve tout en bas de la chaîne alimentaire océanique. Au bout d'un certain temps, même les homards, dont l'abondance est aujourd'hui historique, pourraient s'éloigner vers l'est à la recherche d'eaux plus froides. « Ce sera peut-être dans quatre ans, peut-être dans quarante, mais ça arrivera », a déclaré Josh Conover, un pêcheur de homards qui élève également des moules de Marshall Cove au large d'Islesboro.

Ce que cela signifie pour l'avenir des pêcheries du Maine est de plus en plus clair. Écoutez Peter Miller, un autre pêcheur de homard et un nouveau producteur de pétoncles : « Je pêche depuis bientôt 45 ans », m'a dit Miller par une grise matinée de novembre, alors que nous regardions un brouillard imprégné de pluie s'installer au-dessus de Tenants Harbor. « Quand j'ai commencé, je pouvais prendre mon bateau n'importe quand, attraper quelque chose

et gagner ma vie. La pêche au homard en été et en automne, aux pétoncles en automne et en hiver, aux crevettes en hiver, aux poissons de fond au printemps. Vous pouviez simplement parcourir les saisons et vous en sortir – vous aviez quelque chose à faire. Et tout cela, que ce soit à cause de la surpêche ou de la réglementation gouvernementale ou autre, a été pratiquement supprimé ». En parlant, il a levé les yeux, la douceur de son ton démentant le soupçon d'amertume que je décelais dans ses paroles : « C'est un système vraiment détraqué », a-t-il dit.

Miller pêche toujours son chapelet de casiers, garde toujours un œil sur le quai de sa famille dans ce petit port, mais il s'est associé à une cohorte de personnes partageant les mêmes idées pour former la Maine Aquaculture Coop, dans le but d'élever des pétoncles géants sur des sites de la baie de Penobscot, de Stonington à Spruce Head. La lutte a été ardue : l'élevage des pétoncles, contrairement à celui des huîtres, des moules ou du saumon, n'est pas une activité pour laquelle il existe un modèle prêt à l'emploi. Les éleveurs de pétoncles ont dû se rendre au Japon pour obtenir des renseignements. Miller n'est pas sûr de pouvoir faire de l'élevage de pétoncles géants son propre avenir. « Mais », ajoute-t-il, « je veux développer quelque

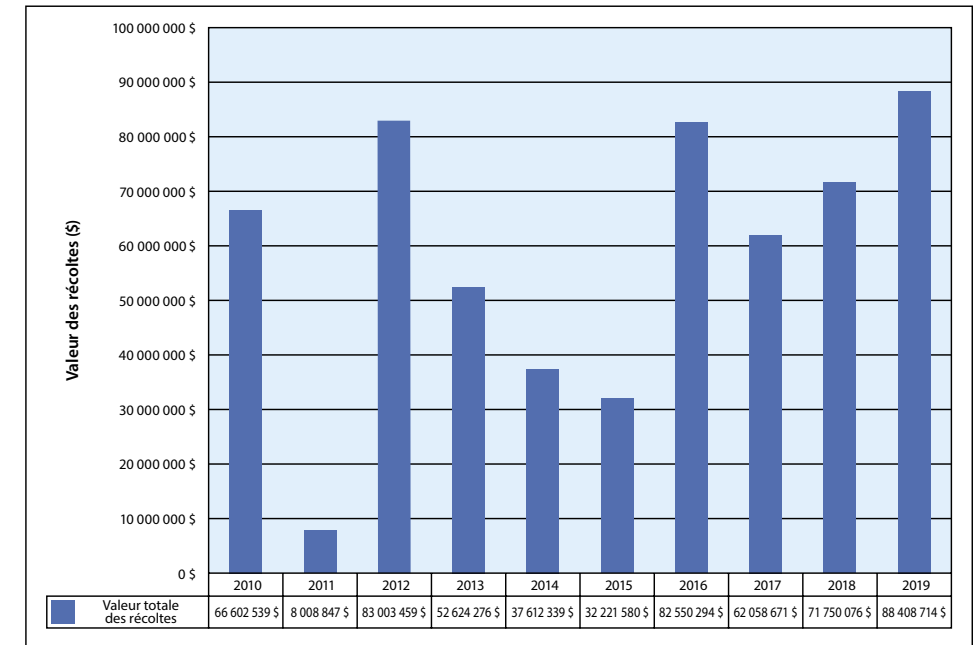
chose que les jeunes peuvent faire, que les communautés de pêcheurs peuvent faire, pour que l'argent reste ici. Si je mettais sur pied une ferme de pétoncles géants, je pourrais en récolter toute l'année, à condition qu'ils passent le test de toxicité. Ensuite », dit-il en souriant, « je pourrais abandonner la pêche au homard. Ils semblent définitivement se déplacer vers l'est ».

« Du poisson d'élevage? Je ne mange jamais de poisson d'élevage » J'ai entendu cette affirmation plus de fois que je ne peux en compter, et pas seulement de la part de consommateurs mal informés, mais aussi de la part de chefs de restaurant et d'aubergistes de toute la côte du Maine. Le fait est que plus de 50 % de tous les produits de la mer que nous consommons proviennent de l'aquaculture, et cela est aussi vrai dans ce pays qu'en Europe ou en Asie. Il peut s'agir de crevettes effrayantes provenant d'un élevage destructeur de l'environnement en Indonésie ou de saumons élevés dans les eaux froides et propres de la baie de Cobscook selon les protocoles environnementaux stricts du Maine, mais plus de la moitié des produits de la mer consommés dans le monde sont issus de l'élevage.

Alors, vous ne mangez jamais de poisson d'élevage? Je dirais qu'il est possible que ce soit le seul type de poisson que vous mangez.

Autre statistique, peut-être encore plus surprenante : plus de 90 % des produits de la mer consommés aux États-Unis sont importés, et une grande partie provient de récoltes américaines qui sont expédiées en Asie pour y être transformées. Le colin d'Alaska part en Asie pour être transformé en surimi, le faux poisson servi dans les restaurants de sushi bon marché. Les poissons plus gros sont envoyés en Asie et réexportés sous forme de filets ou de bâtonnets de poisson congelés. Les civelles, des bébés anguilles du Maine, vont en Chine pour être élevées jusqu'à maturité, puis au Japon pour être transformées en unagi, avant d'être réexpédiées ici pour garnir un plateau de sushi. La prochaine fois que vous enroulerez vos baguettes autour d'un savoureux morceau d'unagi kabayaki et que vous vous demanderez d'où il vient, il a probablement commencé dans le Maine!

Valeur totale des récoltes de l'aquaculture du Maine



Ce graphique du Maine Department of Marine Resources montre la valeur croissante de l'aquaculture au Maine. En comparaison, en 2018, les pêcheurs de homards du Maine ont débarqué environ 485 millions de dollars de homards.

Le marché américain des produits de la mer connaissant une croissance exponentielle et les pêcheries sauvages subissant une pression croissante, l'aquaculture, bien réglementée et pratiquée de manière durable, offre une solution. Qu'il s'agisse de compléter ou de remplacer le homard, l'élevage de poissons d'une sorte ou d'une autre commence à ressembler à l'avenir pour de nombreuses communautés riveraines du Maine - même à l'intérieur des terres, à Caribou, où la bande des Micmacs d'Aroostook, une communauté tribale,

élève des truites grasses, roses et succulentes pour les restaurants haut de gamme. Aujourd'hui, l'aquaculture du Maine couvre un large éventail de produits : coquillages (huîtres, moules et pétoncles), poissons à nageoires (saumon, truite et, pour les nouveaux venus dans l'industrie, thon rouge ou sériole), anguilles et même algues (souvent appelées légumes de mer). Les marchés se développent, avec le soutien d'institutions et de particuliers. Il est clair que l'aquaculture a un rôle important à jouer dans l'avenir économique de l'état.



Atlantic Sea Farm s'associe à des pêcheurs le long de la côte pour cultiver du varech. Ce bateau appartient à Justin Papkee de Long Island. L'équipage récolte du varech maigre sur des lignes au large de l'île Chebeague. Photo reproduite avec l'aimable autorisation d'Atlantic Sea Farms et du New England Ocean Cluster.



Josh Conover, d'Islesboro, remonte une ligne de moules dans sa ferme. Photo par Jack Sullivan, Island Institute.



La production dans le Maine est saine, avec une croissance de 2,2 % par an, un chiffre qui est resté constant au cours des deux dernières décennies, y compris pendant le ralentissement économique de 2008. Selon Sebastian Belle, directeur de la Maine Aquaculture Association, il existe actuellement 125 fermes marines actives dans l'État, auxquelles s'ajoutent plus de 700 demandes d'aquaculture à usage limité en attente. Une aquaculture à usage limité permet aux demandeurs de louer à l'État une surface de 400 pieds carrés pour une année civile afin d'encourager l'expérimentation. Et si quelqu'un s'inquiète que les baux maritimes envahissent le littoral du Maine, Belle a déclaré que le total réuni représente moins qu'une ferme de pommes de terre d'Aroostook. Peter Piconi, jusqu'à récemment directeur du programme de développement des entreprises d'aquaculture de l'Institut de l'île, confirme cette affirmation : « Écoutez », dit-il, « si vous pouviez rassembler tous les sites de conchyliculture et tous les sites d'algues le long de la côte, ils s'inséreraient dans le port de Rockland ».

La valeur à la ferme de l'aquaculture du Maine, selon Belle de la Maine Aquaculture Association, se situe entre 80 et 105 millions de dollars (elle varie en fonction de la récolte de saumon, qui varie d'une année à l'autre), avec un impact économique global de 140 millions de dollars. En termes d'emploi, cela représente quelque 650 postes, dont la plupart sont occupés par des jeunes. C'est important aussi. L'âge

moyen des aquaculteurs du Maine est de 36 ans et l'âge moyen des pêcheurs commerciaux est de 57 ans. Dans un État qui est constamment à la recherche d'une population plus jeune et plus productive, c'est une nouvelle importante.

Dans le passé, l'aquaculture avait des connotations négatives pour de nombreux habitants du Maine et c'est encore le cas pour certains d'entre eux, les pêcheurs de homards craignant que les fermes piscicoles ne s'emparent de leurs lieux de pêche et les habitants du littoral craignant qu'elles ne gâchent la vue. Mais, ce n'est pas vraiment nouveau ici. Il y a deux centres historiques : la baie de Cobscook, à l'aval de la côte, où l'élevage du saumon a débuté et reste toujours privilégié, et la rivière Damariscotta et son large estuaire à l'entrée de la baie de Penobscot. Sur cette rivière, à Clarks Cove près de Walpole, le Darling Marine Center de l'université du Maine a mis sur pied un programme d'aquaculture de mollusques et de crustacés en 1970, sous la direction du Dr Herb Hidu. Il s'agissait d'une vision précoce de l'importance que pouvait avoir l'élevage en mer. Aujourd'hui, les fermes ostréicoles se sont répandues le long de la côte et des îles, s'étendant bien à l'est de Mt Desert jusqu'au sud-ouest de la rivière Piscataqua. L'activité est en constante expansion, mais les personnes impliquées affirment que la demande continue d'être élevée pour les huîtres de haute qualité du Maine et que l'offre ne la dépassera pas avant longtemps.

Le Darling Center mène également d'importantes recherches sur la culture des moules, des pétoncles et des algues, qui occupent une place de plus en plus importante dans le paysage aquacole global. D'autres organisations ont été tout aussi proactives. Un organisme important, également situé à Walpole, est le Maine Aquaculture Innovation Center, créé par la législature de l'État en 1988. Ce centre parraine des projets de recherche, allant du développement de graines de varech à l'amélioration des bouées d'observation, afin de promouvoir le développement économique de l'aquaculture. Pour une formation pratique, l'Island Institute a lancé en 2016 un programme de développement des entreprises d'aquaculture pour promouvoir la conchyliculture et l'algoculture, accueillant 25 candidats chaque année. Début 2020, 100 participants avaient rejoint le programme, et selon Piconi, 32 d'entre eux ont créé des entreprises d'aquaculture.

Aquaculture in Shared Waters est une autre plateforme d'apprentissage pratique, soutenue par le programme Maine Sea Grant de l'université de l'État, la Maine Aquaculture Association et Coastal Enterprises Inc. qui encourage les conchyliculteurs et les algoculteurs par des séminaires et des cours continus. Le Center for Cooperative Aquaculture Research, situé dans la baie de Taunton, à Franklin, est un autre établissement de recherche parrainé par l'université qui, comme le Darling Center, remplit également

une fonction précieuse en tant qu'incubateur d'entreprises aquacoles. Le Center for Cooperative Aquaculture Research travaille actuellement avec une entreprise néerlandaise, Kingfish Zeeland, qui lance une opération d'envergure à Jonesport pour élever des thazards (alias limande à queue jaune ou sérieole, un poisson de la famille des sérieoles) dans une installation terrestre. Parallèlement, le Downeast Institute on Beals, un centre de recherche également lié à l'université du Maine, entreprend des études importantes sur les mollusques, en particulier les bivalves, et leurs prédateurs, qu'ils soient élevés ou sauvages. Il est clair que l'université du Maine a été à l'avant-garde de la promotion de l'aquaculture dans l'État. Une autre indication de l'importance de l'université est le grand nombre de personnes actives dans tous les aspects de la pisciculture qui sont issues des programmes universitaires de premier et deuxième cycles.

Ce ne sont là que quelques-unes des organisations qui se concentrent principalement sur l'aquaculture. D'autres, comme le Gulf of Maine Research Institute à Portland ou Bigelow Laboratories, un groupe de recherche indépendant à Boothbay, intègrent l'aquaculture dans le cadre d'un intérêt plus large pour les océans.

Les algocultures et les conchylicultures ont un attrait qui va bien au-delà de la nourriture qu'elles fournissent. Elles jouent également un rôle dans l'atténuation des dégâts causés par le changement climatique sur l'environnement océanique. L'acidification des océans se produit lorsque l'océan absorbe un excès de dioxyde de carbone (CO<sub>2</sub>) présent dans l'atmosphère. L'excès de CO<sub>2</sub> fait baisser le pH et les niveaux de carbonate de calcium des eaux océaniques, or le carbonate de calcium est vital pour le développement des homards, des huîtres et d'autres crustacés. Susie Arnold, spécialiste des sciences marines à l'Island Institute, explique comment cela fonctionne : les algues, comme les plantes terrestres, absorbent le dioxyde de carbone et rejettent de l'oxygène, tout comme la laitue de votre jardin et les arbres de votre cour. Elles peuvent capter suffisamment de CO<sub>2</sub> pour réduire l'acidité de l'eau environnante et permettre aux coquillages de mieux se développer, avec des coquilles plus solides. Les algues absorbent également l'azote et le phosphore, très présents dans certaines eaux côtières, créant ainsi un environnement plus nourrissant pour toutes les espèces. Les huîtres,



Des saumons nagent dans l'un des enclos de Cooke Aquaculture en mer.

les moules et les coquilles Saint-Jacques, quant à elles, se nourrissent par filtration. Une huître peut filtrer jusqu'à 50 gallons d'eau par jour, en éliminant à la fois l'azote et les microalgues qui bloquent la lumière dont les algues ont besoin pour la photosynthèse. C'est ce que l'on appelle l'aquaculture multitrophique, c'est-à-dire la culture conjointe de coquillages et d'algues. Les scientifiques appellent « phytoremédiation » la capacité des algues à remédier à l'acidification des océans. Arnold est enthousiasmé par les résultats des expériences menées avec la culture de moules et de varechs côte à côte dans la baie de Casco, où les effets positifs ont pu être mesurés et analysés. Les moules cultivées à proximité du varech ont développé des coquilles plus épaisses et plus denses. « Écoutez », dit-elle en conclusion, « cela ne va pas sauver le monde. Mais cela aura un impact à l'échelle locale ».

FocusMaine est une initiative de chefs d'entreprise du Maine qui se sont chargés de promouvoir un modèle durable pour l'avenir économique du Maine. En 2018, ils ont ciblé trois domaines dans lesquels l'État pourrait exceller : la biopharmacie, l'agriculture (en particulier l'agriculture biologique et durable) et l'aquaculture, pour laquelle ils ont fortement plaidé. L'aquaculture, indique le groupe dans son rapport, pourrait ajouter jusqu'à 17 000 nouveaux emplois d'ici le milieu de la décennie. Les raisons? L'augmentation de la consommation de produits de la mer à l'échelle nationale et internationale; la réputation du Maine pour ses produits honnêtes; le dossier environnemental propre du Maine; et la population du Maine, qui sait de quoi elle parle lorsqu'il s'agit de produits de la mer.

En fin de compte, il s'agit de partager le bord de la mer au bénéfice de tous. Même ceux qui travaillent dans le secteur des services, de l'hôtellerie et de la restauration comprennent que sans un secteur riverain fonctionnel, le Maine n'est rien d'autre qu'un arrêt de plus sur l'interminable liste de choses à faire pour le tourisme. Il devrait être – et peut être – beaucoup plus. L'aquaculture, ainsi que la pêche et les communautés côtières fortes, peuvent contribuer à ce qu'il en soit ainsi.

Et au bout du compte, il n'y aura peut-être pas de choix. Car, selon Briana Warner, directrice d'Atlantic Sea Farms, qui assure la promotion, la transformation et la commercialisation des algues produites dans le Maine, « l'aquaculture est magnifique, et elle est porteuse d'espoir ». Aux critiques qui se plaignent des menaces sur les communautés côtières, elle répond avec un enthousiasme caractéristique : « Se diversifier, se lancer dans l'aquaculture, c'est ce qui nous aidera à rester ce que nous sommes. Le changement climatique menace sérieusement nos autres pêcheries. Et s'il y a de moins en moins d'options pour que les gens puissent travailler sur l'eau, l'ensemble de notre côte va changer et personne ne souhaite ce résultat ».

*Nancy Harmon Jenkins est l'auteur de nombreux livres et contribue à de nombreuses publications, dont le Wall Street Journal, le Washington Post et Saveur.*

*Cet article a été publié précédemment sur MaineBoats.com et fait partie d'une série dans leur rapport spécial sur l'aquaculture dans le Maine. Vous pouvez consulter le reste de cette série d'articles sur [www.maineboats.com](http://www.maineboats.com)*





## Notre projet de conservation des tortues de mer

**NICARAGUA** – Seajoy a développé son projet de conservation des tortues marines en juin 2007 et il se poursuit encore aujourd’hui. Ce projet vise à préserver les espèces de tortues marines qui nichent dans le Pacifique au nord du Nicaragua, dans la communauté de Jiquilillo et dans les Mines de sel. Notre éclosierie (SASA) travaille avec les communautés pour la conservation et le soin de ces espèces.

Nos équipes à Seajoy ont été fières d’accueillir l’événement de libération des tortues de mer de 2020 l’année dernière. Le groupe continue de relâcher des bébés tortues dans leur environnement naturel, contribuant ainsi à l’écosystème naturel de la voie navigable. À ce jour, le nombre impressionnant de tortues de mer relâchées en toute sécurité grâce à ce programme s’élève à 5 000.



# Cooke

## Un océan de possibilités vous attend

Chez Cooke, nous croyons qu’il faut récompenser l’initiative, la débrouillardise et l’éthique du travail. Veuillez visiter [MyCookeCareer.com](https://www.MyCookeCareer.com) pour passer en revue les possibilités potentielles pour faire avancer votre carrière.







## Cooke figure parmi les meilleurs employeurs du Canada atlantique

### CANADA –

Le magazine Atlantic Business a annoncé sa sélection des **meilleurs employeurs du Canada atlantique** et, grâce au dévouement, à l'engagement et à l'attention de toute l'équipe, nous sommes heureux de vous annoncer que nous avons mérité une place sur cette liste. Le prix Atlantic Canada's Top Employers est un excellent complément à notre désignation d'entreprises les mieux gérées au Canada, titre que nous avons conservé pendant 15 années consécutives, ce qui nous donne le statut de membre platine.

Plus de 1 000 entreprises ont postulé pour le prix et 35 ont été sélectionnées.

L'un des critères les plus importants pour être un employeur de premier plan, surtout en cas de pandémie, est la façon dont une entreprise se soucie de ses communautés, et c'est une valeur qui a toujours été importante pour notre entreprise et notre personnel.

« Les meilleurs employeurs comprennent que leur capacité à fonctionner dépend de la santé de leur communauté. Ils sont forts maintenant et ils ne feront que se renforcer au fur et à mesure que l'économie se rétablira », a déclaré Anthony Meehan, fondateur et président de Mediacorp Canada Inc, l'entreprise qui effectue les recherches et sélectionne les meilleurs employeurs du Canada atlantique.

Nous pensons que nous faisons partie des entreprises les plus passionnantes, les plus innovantes et les plus gratifiantes de notre région, et ce prix est quelque chose que nous partageons tous parce que c'est notre équipe, #TeamCooke, qui l'a gagné. Vous êtes notre plus grande force parce que vous vous souciez de notre communauté. Vous vous souciez de notre travail, vous vous souciez de notre environnement et vous vous souciez de nos communautés.

Merci pour tout ce que vous faites pour rendre notre entreprise exceptionnelle!



## Morris obtient le titre de Professionnel certifié en logistique

**SAINT JOHN, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA** – Félicitations à Alex Morris, de notre équipe logistique, qui, en août 2020, a obtenu son titre de professionnel certifié de la logistique en gestion de la chaîne d'approvisionnement de l'Institut canadien du trafic et du transport (ICTS).

## Célébrer virtuellement la citoyenneté

**SAINT JOHN, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA** – Onaolapo Badejoko (elle se fait appeler Ona), est analyste de trésorerie mondiale et travaille dans notre bureau de Saint John. Le 28 janvier, elle et sa fille Obaforehanmi, âgée de 10 ans, ont prêté serment en tant que citoyennes canadiennes lors d'une cérémonie qui a eu lieu virtuellement puisque les cérémonies en personne ont été annulées en raison de la pandémie de COVID-19.

Dans un article de fond paru dans le Telegraph-Journal du Nouveau-Brunswick, Ona, qui a grandi au Nigeria, a parlé de ce que la citoyenneté signifie pour elle et sa famille. Elle dit que ses parents se sont rencontrés au Canada dans les années 1970 et que son beau-père est venu à Saint John dans les années 1980 pour une courte période.

Ona a toujours senti qu'elle voulait s'installer au Canada.

« C'était un grand pas. Commencer une nouvelle vie », a-t-elle déclaré au Telegraph-Journal.

Ona est arrivée à Saint John en 2015 et a obtenu une maîtrise en administration des affaires au campus de Saint John de l'Université du Nouveau-Brunswick.

En attendant que son mari vienne au Canada, Ona était étudiante à temps plein et mère de deux jeunes enfants. Elle dit que la ville a commencé à lui plaire.

« Le Nouveau-Brunswick est un endroit merveilleux pour vivre », dit-elle.

« Les gens ont été si gentils, les gens nous ont accueillis ».

Onaolapo Badejoko, analyste de la trésorerie mondiale chez Cooke, et sa fille Obaforehanmi sont désormais des citoyens canadiens après avoir participé à une récente cérémonie de citoyenneté virtuelle.



## Célébrer les femmes dans le domaine de la science à travers nos opérations mondiales chez Cooke



### Shelby Olsen

– VIRGINIE, ÉTATS-UNIS

Shelby Olsen, directrice des affaires environnementales, a rejoint Omega Protein en octobre 2017. Shelby a obtenu un baccalauréat en sciences en génie civil de l'Université d'État de l'Iowa et possède plus de 25 ans d'expérience dans les affaires environnementales et la gestion de projets.

Ses responsabilités actuelles consistent à diriger les efforts d'Omega Protein en matière d'affaires environnementales et à représenter l'entreprise auprès des organismes de réglementation et de diverses associations comme la Virginia Manufacturers Association, où elle siège au sous-comité de réglementation de l'eau et des eaux usées.

Mère de trois enfants, elle a également pris le temps de participer à des organisations communautaires locales tout au long de sa carrière et est actuellement membre de Louisiana Women

Leaders, un réseau d'organisations au niveau de l'État qui éduque, engage, autonomise et équipe les femmes afro-américaines.

L'expertise et l'expérience de Shelby se sont révélées inestimables pour un certain nombre d'équipes multifonctionnelles auxquelles elle a participé, et dans son temps relativement court chez Omega Protein, elle a joué un rôle déterminant dans la mise en œuvre de nouveaux processus environnementaux, de santé et de sécurité comme l'audit de la gestion des déchets, l'évaluation des risques et la gestion du changement.

Shelby est connue pour sa persistance et son insistance à faire les bonnes choses de la bonne manière et nous sommes très fiers de l'avoir comme l'un des leaders de l'équipe Environnement, Santé et Sécurité chez Omega Protein.



### Melissa Thrift

– VIRGINIE, ÉTATS-UNIS

Melissa Thrift a rejoint Omega Protein en août 2009. Elle est titulaire d'un baccalauréat ès sciences en sciences animales et avicoles de la Virginia Polytechnic Institute and State University.

Son premier poste était celui d'assistante de laboratoire travaillant avec des huiles raffinées au Health and Science Center. Elle est rapidement passée de ce poste à celui de scientifique de la qualité, responsable des tests de production pour garantir l'intégrité des produits. À ce titre, elle a contribué à la gestion du laboratoire en assurant le suivi des échantillons et des résultats, en rédigeant des procédures et en formant les nouveaux employés et les stagiaires.

Melissa occupe son poste actuel de coordinatrice des systèmes de qualité et de la conformité depuis environ un an et s'efforce d'aider l'entreprise

à respecter les normes de qualité réglementaires actuelles.

Son souci du détail fait d'elle un excellent atout dans un domaine où la satisfaction et la sécurité des consommateurs sont des objectifs primordiaux. Elle travaille actuellement à la normalisation des audits et des procédures de qualité internes dans les trois usines de transformation du poisson de l'entreprise. Elle gère également la série de contrôles croisés des laboratoires internes, les questions des clients et participe aux audits réglementaires et à ceux des clients.

Lorsqu'elle n'est pas au travail, Melissa aime passer du temps avec son mari et ses deux fils. Melissa aime le plein air et pratique la pêche et la chasse depuis son plus jeune âge. Elle a été arbitre de volley-ball pour la Virginia High School League pendant huit ans, soutient son église et fait du bénévolat pour l'équipe de baseball de son fils.



## À l'occasion de la Journée internationale des femmes et des filles en sciences des Nations Unies, nous avons rencontré trois collègues de Cooke au sommet de leur art dans des carrières scientifiques en aquaculture



### Naomi Dempsey

– ÉCOSSE

Le parcours de Naomi vers la science n'était pas évident. Après avoir obtenu un diplôme de premier cycle, elle a poursuivi ses études par un doctorat en archéologie à l'université d'Aberdeen. Mais pendant cette période à l'université, elle a constaté qu'elle passait de plus en plus de temps à appliquer des techniques et des analyses scientifiques à ses recherches.

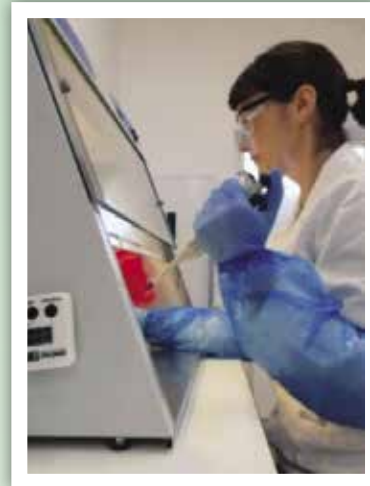
« En vieillissant, j'ai commencé à apprécier davantage la science en action, c'est-à-dire la façon dont elle peut être utilisée pour expliquer les choses plutôt que la simple théorie. Mon diplôme de troisième cycle comportait de nombreux éléments de géophysique, de microbiologie des sols, de datation au carbone et d'analyse de la macrofaune, qui sont tous pertinents pour comprendre l'activité humaine passée. Ces techniques de recherche ont vraiment développé mon intérêt pour l'aspect scientifique de l'archéologie et sa contribution à notre compréhension de l'histoire ».

Après avoir quitté l'université, elle a travaillé sur des évaluations de l'impact environnemental et des risques, en

utilisant bon nombre des compétences et des expériences qu'elle avait acquises à l'université, avant de rejoindre Cooke Aquaculture Scotland en 2014.

Son rôle est extrêmement important pour la qualité des poissons produits dans les élevages de saumon en eau de mer de Cooke dans les eaux côtières des Orcades et des Shetland, en prélevant des échantillons pour surveiller la santé des fonds marins et de l'environnement marin, et en utilisant les données hydrographiques et chimiques de l'eau pour comprendre leur effet sur la façon dont les poissons sont élevés et l'environnement dans lequel ils sont élevés.

« J'adore mon travail. Je n'ai pas eu de carrière scientifique traditionnelle, mais je conseillerais aux filles qui envisagent de travailler dans le domaine des sciences de saisir toutes les occasions qui se présentent à elles et d'étayer leurs études par une expérience professionnelle réelle ou du bénévolat, car cela les aidera à démontrer les compétences dont elles ont besoin pour prendre un bon départ dans leur carrière ».



### Rhona Robertson

– ÉCOSSE

« Je n'ai jamais eu l'impression que je ne pouvais pas faire quelque chose parce que je suis une femme », déclare Rhona Robertson, coordinatrice de laboratoire dans l'équipe chargée de la santé des poissons chez Cooke Aquaculture Scotland.

« J'adorais la biologie à l'école et je voulais travailler dans un laboratoire et faire de la recherche. Mon ancien professeur de biologie, madame Maisie, a probablement fait plus que la plupart des gens pour nourrir mon intérêt pour les sciences et m'encourager à poursuivre une carrière scientifique.

« C'était soit la science, soit la musique, et la science a gagné (tout juste!) ».

« À l'université, la majorité des étudiants étaient des femmes, et dans ma fonction précédente, les superviseurs et les directeurs étaient tous des femmes. J'ai peut-être de la chance, je n'ai jamais eu à surmonter les obstacles que rencontrent certaines femmes ».

Après avoir obtenu un diplôme en sciences biologiques à l'université Caledonian de Glasgow, Rhona a travaillé pendant plusieurs années pour acquérir des compétences et de l'expérience dans une entreprise de recherche contractuelle à Stirling.



### Ola Wands

– ÉCOSSE

En tant que responsable de la santé des poissons chez Cooke Aquaculture Scotland, une semaine typique voit Ola visiter différentes fermes d'eau de mer et d'eau douce pour s'assurer de la santé et du bien-être de nos poissons.

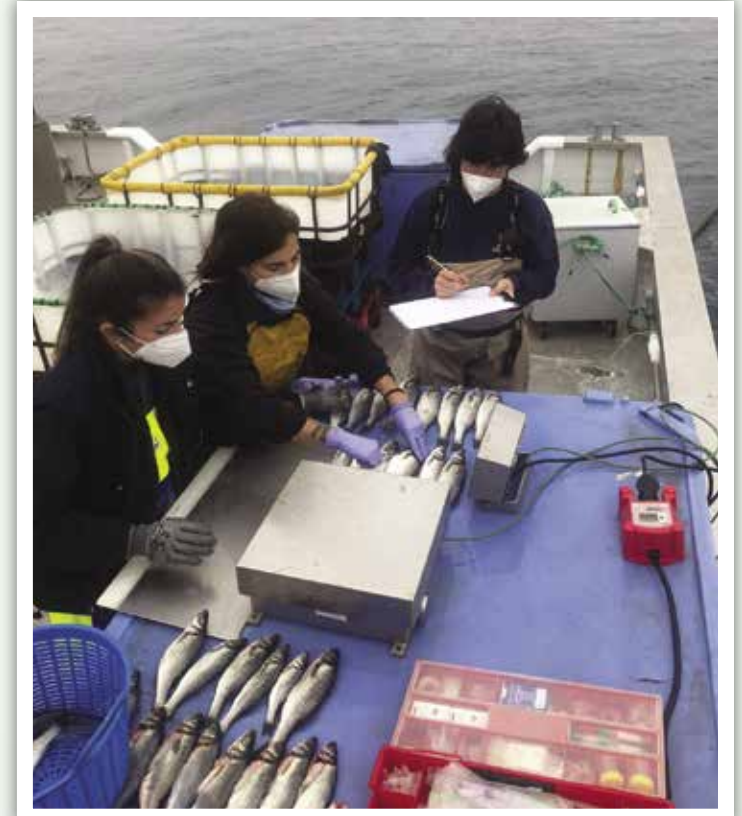
« Mon rôle est très varié. Il y a les inspections pratiques des poissons, mais je passe aussi beaucoup de temps à parler aux équipes des sites, à coordonner les plans de santé et de bien-être des vétérinaires, et à prendre part à de nombreux projets visant tous à améliorer la santé et le bien-être des poissons ».

Ola a obtenu un diplôme de biologie marine et d'eau douce à l'université de Glasgow en 2010.

« Après avoir obtenu mon diplôme, je travaillais à temps partiel et j'ai eu l'occasion de faire un stage chez Cooke Aquaculture Scotland. J'ai postulé et obtenu le poste de coordinatrice de la santé des poissons. J'étais au bon endroit au bon moment ».

Avec huit ans d'expérience à son actif, Ola a été promue au poste de responsable de la santé des poissons en 2018. Pendant cette période, elle a vu l'entreprise et le secteur de l'aquaculture se développer considérablement.

« Les femmes jouent un rôle de plus en plus important dans le secteur, notamment dans la science de la salmiculture, et j'encouragerais davantage de femmes à venir travailler dans l'aquaculture ».



## Grupo Culmarex équipe chargée de la santé et du bien-être des poissons

– ESPAGNE

En Espagne, notre équipe de santé et de bien-être des poissons du Grupo Culmarex est composée de huit femmes, toutes impliquées dans la biologie des poissons et la médecine vétérinaire.

Avec quatre vétérinaires et quatre biologistes hautement qualifiés dans ses rangs, l'équipe n'est pas seulement liée aux aspects opérationnels difficiles des activités quotidiennes de pisciculture en mer, mais présente et utilise également un éventail de compétences techniques qui nécessitent une éducation intensive et une formation avancée.

La physiologie et l'immunologie des poissons, la parasitologie, l'histopathologie et la microbiologie font partie de leur quotidien.

De ces compétences biologiques et de laboratoire sophistiqué aux analyses statistiques de données épidémiologiques ou à l'innovation dans le domaine de la santé et du bien-être des poissons, et avec un réseau et le soutien d'universités ou d'entreprises de biotechnologie, notre équipe voit un océan de possibilités pour les femmes de s'épanouir dans ce domaine.





## Alanna Rozee

– NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA

Alanna Rozee est beaucoup plus récente dans notre secteur. Elle a rejoint Cooke en octobre 2018 en tant que coordinatrice de Fishtalk et supervise le logiciel qui suit l'inventaire des poissons. S'appuyant sur sa formation en biologie et son expérience en informatique, le travail d'Alanna a permis de faire progresser les capacités de Cooke en matière de rapports, et elle est responsable

de l'évaluation et de l'analyse des données, ainsi que de la formation et du soutien logiciel aux employés de toute la région.

En tant que jeune professionnelle et amoureuse de l'océan, Alanna est heureuse de pouvoir utiliser ses compétences et de travailler près de l'eau. Elle a récemment acheté sa première maison et est heureuse de pouvoir commencer sa carrière et de planter ses racines près de chez elle, sur la côte Est du Canada.

## L'équipe des laboratoires Seajoy

– HONDURAS

L'équipe de nos laboratoires de microbiologie, d'histopathologie et de biologie moléculaire est composée de dix femmes. Ce groupe travaille régulièrement ensemble et est chargé de garantir la qualité sanitaire de nos crevettes dans chaque ferme. Il s'agit d'une fonction extrêmement importante, car ce groupe vérifie également la qualité microbiologique des crevettes transformées, assurant ainsi la qualité et la sécurité du produit final.

Cette équipe influente est composée de microbiologistes, d'ingénieurs en aquaculture, d'ingénieurs agro-industriels, tous expérimentés dans l'élevage de crevettes, la pathologie des crevettes, la qualité de l'eau et la microbiologie alimentaire.



## Nos gens



## Nos dimanches sont différents :

*La communauté de pêcheurs de Reedville partage sa passion pour la famille, la communauté et la pêche au menhaden*

REEDVILLE, VIRGINIE, ÉTATS-UNIS –

Les dimanches ont toujours été différents à Reedville, une communauté créée et soutenue par la pêche au menhaden. Depuis plus de 140 ans, le dimanche est le jour où la flotte quitte le quai pour la haute mer et où les pêcheurs partent pour récolter le menhaden de manière durable et gagner leur vie.

Omega Protein a développé une vidéo intitulée « Nos dimanches sont différents » qui présente une journée dans la vie d'un pêcheur qui se rend au travail chaque dimanche.

Dans la vidéo, les pêcheurs racontent ce que le dimanche signifie pour eux. C'est un jour où ils doivent dire au revoir à leur famille, à leur église et à leur communauté, mais pour avoir l'occasion de travailler dans un emploi bien rémunéré et de subvenir aux besoins de leurs

proches. « Je le fais pour une seule raison, la même raison pour laquelle mon père l'a fait et mon grand-père l'a fait avant moi, et c'est pour gagner ma vie et pouvoir prendre soin de ma famille confortablement », dit Kenny Pinkard, un pêcheur d'Omega Protein.

« Pour moi, partir tôt, aller pêcher et ne pas regarder le football, c'est tout simplement logique », dit George Ball, un autre pêcheur d'Omega Protein. « Je ne suis pas payé pour regarder le football, et je suis le seul revenu de mon foyer ».

Les membres de la famille partagent également la façon dont leurs dimanches ont été façonnés par la pêche, et comment la saison de pêche est devenue une partie importante de leur vie quotidienne.

« Je dirais que nos dimanches, au moins pendant la saison de pêche, ont toujours été

un peu émouvants », déclare Taylor Deihl, coordinatrice du marketing et des médias sociaux pour Omega Protein, dont le père est capitaine d'un navire de pêche au menhaden. « Le premier dimanche de chaque saison, moi et ma grande sœur allions toujours au camion avec mon père, qu'il pleuve ou qu'il vente, pour lui dire au revoir. J'ai donc grandi dans cette industrie, tout au long de ma vie, cela a été mon mode de vie ».

Depuis sa fondation, Omega Protein fait partie intégrante de la communauté de Reedville. Nous sommes fiers de faire partie de la longue tradition de pêche de la région, et nous continuerons à faire en sorte que, pour les habitants de Reedville, les dimanches soient toujours différents.

Vous pouvez regarder la vidéo complète sur YouTube; [www.youtube.com/omegaprotein](http://www.youtube.com/omegaprotein)



## Moins de crainte, plus de foi

**HONDURAS** – Moins de crainte, plus de foi. Nos équipes à Seajoy ont utilisé cette devise pour une campagne d'information sur le cancer du sein. Notre objectif est de sensibiliser les hommes et les femmes afin de prévenir cette maladie dévastatrice.



## À Seajoy, l'éducation laisse une empreinte sur le cœur

**NICARAGUA** – Un groupe de 19 travailleurs de l'entreprise Aquacultura Torrecillas a récemment obtenu des diplômes dans différents domaines de l'enseignement primaire et secondaire grâce au programme « Éducation des jeunes et des adultes ». Les employés de l'entreprise ayant une formation adéquate enseignent à leurs pairs, guidés par la méthode didactique et méthodologique menée par l'équipe technique du ministère de l'Éducation de la République du Nicaragua.

Pour le groupe Seajoy, ses travailleurs sont le principal moteur de son activité, d'où l'importance de notre effort continu pour promouvoir l'éducation inclusive et l'amélioration continue de l'éducation de nos employés. Félicitations à tous les diplômés!



## Une vie saine chez Culmarex

**ESPAGNE** – La cinquième édition de Villes en santé de Sanitas, un programme qui promeut le sport dans l'entreprise, un mode de vie sain, ainsi que la responsabilité sociale de l'entreprise en concourant avec d'autres entreprises à l'échelle nationale, se termine avec plus de 2,3 milliards de pas accumulés par les employés des 40 entreprises qui ont participé.

Ce total impressionnant comprend 154 millions de pas effectués par les employés de Culmarex.

Le nombre total de participants à Villes en santé ont marché quotidiennement avec un objectif de 10 000 pas par jour pendant un an, ce qui revient à faire 35 tours de la terre.

Pour dire que pour la deuxième année consécutive, Culmarex a encore été le premier à être classé dans le classement national interentreprises, avec environ 37 travailleurs qui ont régulièrement fait du sport (marche, course, vélo, natation, etc), en transformant ce temps de sport par le biais d'une application étape par étape qui a mis l'accent sur le classement général pour concurrencer d'autres entreprises beaucoup plus grandes.

Le caractère numérique de l'application proposée a permis à tout employé, quel que soit son emplacement géographique, de participer.

Compte tenu de l'importance de la compétition, disons que le Comité olympique espagnol et la Fondation espagnole du cœur ont réitéré leur partenariat avec l'initiative, à laquelle le Comité paralympique espagnol s'est également joint cette année.

Cela nous a permis de « continuer à parier sur un mode de vie sain », ce qui est finalement le but recherché, d'encourager « l'esprit d'équipe au sein de Culmarex », et en outre Culmarex a pu collaborer à un projet de responsabilité sociale lié aux villes en santé.

Les trois meilleurs qualifiés de Culmarex :

1. **Juan Diaz** (Gestion responsable)
2. **Javier Mula** (Gestionnaire de la salle de traitement)
3. **Jose Vicente De Jesus** (Assistant alimentaire)

Tous trois recevront un chèque-cadeau à échanger contre des équipements sportifs.

Nous espérons que lors de la prochaine édition de Villes en santé qui aura lieu au printemps 2021, il y aura beaucoup plus de travailleurs qui seront encouragés à participer à cette activité pour donner la bataille au reste des entreprises.



Juan Diaz

Javier Mula

Jose Vicente De Jesus

## Bonne journée du médecin de la part de Seajoy!

**HONDURAS** – C'est avec beaucoup de fierté et de bonheur que nos équipes de Seajoy célèbrent la journée du médecin. A notre équipe de médecins qui cette saison ont été nos grands héros, merci de tout donner pour la santé de tous les patients en cette période difficile.





## Formation en santé et bien-être pour les employés des sites marins de Cooke Aquaculture Chili

**CHILI** – En décembre, une opération médicale a été menée sur nos sites maritimes dans le Fjord. Ce programme était axé sur la promotion d'habitudes saines et visait à détecter les facteurs de risque potentiel pour la santé.

Les tests suivants ont été effectués :

- Électrocardiogramme
- Mesure du taux de cholestérol
- Mesure de la glycémie
- Indice de masse corporelle
- Pression artérielle



## La santé et la sécurité: un pilier fondamental chez Seajoy

**HONDURAS** – Chez Seajoy, la sécurité de notre personnel est une priorité absolue. C'est pourquoi nous prenons toutes les mesures de biosécurité possibles pour former des brigades de premiers secours afin de pouvoir faire face à toute urgence et assurer la sécurité de chacun. Avec ce type de mesures, nous pouvons être sûrs que nous sommes toujours prêts.



## Nous souhaitons la bienvenue aux nouveaux dirigeants d'Omega Protein

**REEDVILLE, VIRGINIE, ÉTATS-UNIS** – Après neuf ans en tant que président et chef de la direction d'Omega Protein Corporation, Bret Scholtes s'est retiré à la fin de 2020 pour poursuivre d'autres occasions de carrière. Il a commencé à travailler pour l'entreprise en 2010 et a occupé le poste de directeur financier avant de devenir président et chef de la direction en 2012. De plus, vers la fin de 2017, Scholtes a supervisé l'acquisition d'Omega Protein par Cooke Inc. et l'intégration réussie de cette nouvelle acquisition dans la famille d'entreprises Cooke.

Omega Protein est une entreprise séculaire basée à Reedville, en Virginie, et est une division du leader mondial des fruits de mer Cooke Inc. Sous la propriété de Cooke et la direction de Scholtes, l'entreprise a continué à afficher de solides résultats financiers au milieu de plusieurs défis imprévisibles, notamment les catastrophes naturelles, les guerres commerciales mondiales et l'imprévisibilité du marché.

Glenn Cooke, PDG de Cooke Aquaculture, a déclaré : « Nous remercions Bret pour ses efforts assidus et lui souhaitons bonne chance dans ce nouveau chapitre de sa carrière professionnelle ».

Le changement est souvent source de possibilités. À l'avenir, plusieurs des subordonnés directs de Bret relèveront du vice-président des opérations, Monty Deihl, qui dirige les opérations de pêche depuis 2012. Monty et Joseph Vidal, président de Bioriginal, relèveront directement de l'équipe de direction de Cooke.

Nous pensons que cette structure hiérarchique améliorera encore la rentabilité d'Omega Protein et apportera de nouvelles occasions et de nouvelles perspectives à notre entreprise en développement.

## C'est le moment le plus merveilleux de l'année

*Vous savez ce que nous aimons dans la période des fêtes chez Cooke? TOUT!*

*La pandémie a eu un impact important sur notre calendrier habituel d'événements des fêtes, mais notre joie et notre esprit ont quand même brillé!*

## L'esprit de Noël brille à Hermitage Processing

**HERMITAGE, TERRE-NEUVE, CANADA** –



## Concours de l'affreux chandail de Noël – Usine de traitement sur la promenade de la baie de Fundy

**SAINT-GEORGE, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA** –

Le concours de l'affreux chandail de Noël de la promenade de la baie de Fundy est devenu une tradition! Félicitations aux GAGNANTS de cette année.





### 874 rue principale? Ou le pôle Nord? Ou Whoville?

SAINT-GEORGE, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA -



### Joe Claus

ÎLE DEER, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA -  
PÈRE NOËL!!! (En fait, c'est Joe Fraser, cuisinier à bord de notre Hudson Bay Explorer)!



### Le Père et la Mère Noël servent un dîner de rosbif et mettent tout le monde sur la liste des GENTILS de notre établissement de Fundy Bay Drive!

SAINT-GEORGE, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA -



### Aider fait briller Noël dans nos communautés

NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA -

Linda McGee, directrice des comptes principaux de True North Seafood, et son mari, Don, ont égayé de nombreux Noëls dans le comté de Charlotte, au Nouveau-Brunswick, en faisant du bénévolat pour Operation Christmas Joy, qui a maintenant fusionné avec Santa's Helpers.



NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA -

Notre équipe de transport Shoreland a contribué à égayer Noël en faisant un don au programme Adopt A Family des Lions de Pennfield.



GRAND MANAN, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA -

COVID a essayé de voler la Grande parade de Noël, mais les habitants de l'île ont trouvé une solution! Il y avait des endroits partout sur l'île avec des lumières et des friandises pour les enfants. Dans nos bureaux de Kelly Cove Salmon, nous avons le père Noël, du caramel au beurre de cacahuète et une boîte pour la banque alimentaire. Il y avait beaucoup de monde!





### Laissez la neige tomber, regardez-les grandir

ST. ALBAN, TERRE-NEUVE, CANADA – Nos amis de l'écloserie de Swanger Cove à St Alban à Terre-Neuve, ont pris quelques minutes loin du poisson afin de se rassembler pour une photo de vacances. Rangée arrière de gauche à droite : Russell Gould, Melvin Willcott, Jim Murphy. Rangée du milieu à partir de la gauche : Lisa Willcott, Tanya Benoit, Mary-Jane Crant, Kelly Willcott. Première rangée de gauche à droite : Sonja Lambert, orgue Walleen.



### Cooke Chili fait don de paniers de Noël pour répandre la joie de Noël

Au cours du mois de décembre, nos équipes de Cooke Aquaculture Chile ont livré plus de 35 paniers de Noël à des familles vulnérables de la ville de Balmaceda, Puerto Montt et au Grouping Caresses for the Soul, un établissement qui accueille des patients atteints de cancer. Les paniers contenaient des cadeaux pour les enfants, de la nourriture et d'autres fournitures nécessaires.

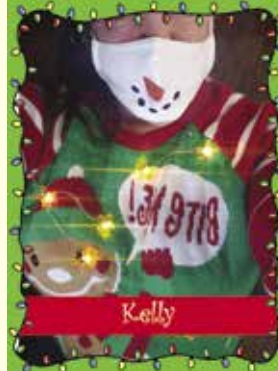






**Le concours de l'affreux chandail de Noël de Saint John devient virtuel**

**SAINT JOHN, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA** – En toute sécurité et en restant socialement distantes, les équipes de notre bureau de Saint John ont organisé un concours d'affreux chandail de Noël en ligne. Félicitations au GAGNANT, Paula Rowan!



# Célébrer les événements marquants

La pandémie a changé la façon dont nous honorons les événements marquants de nos employés, mais elle ne les a pas rendus moins importants.

Merci pour votre dévouement et votre engagement pendant cette période et au cours de votre remarquable carrière chez Cooke.

Visitez notre galerie en ligne pour voir toutes les photos des prix d'anniversaire

[bit.ly/CookeBestTeamEver](https://bit.ly/CookeBestTeamEver)





## Communauté

# Journée Bell cause pour la cause

### HERMITAGE, TERRE-NEUVE, CANADA –

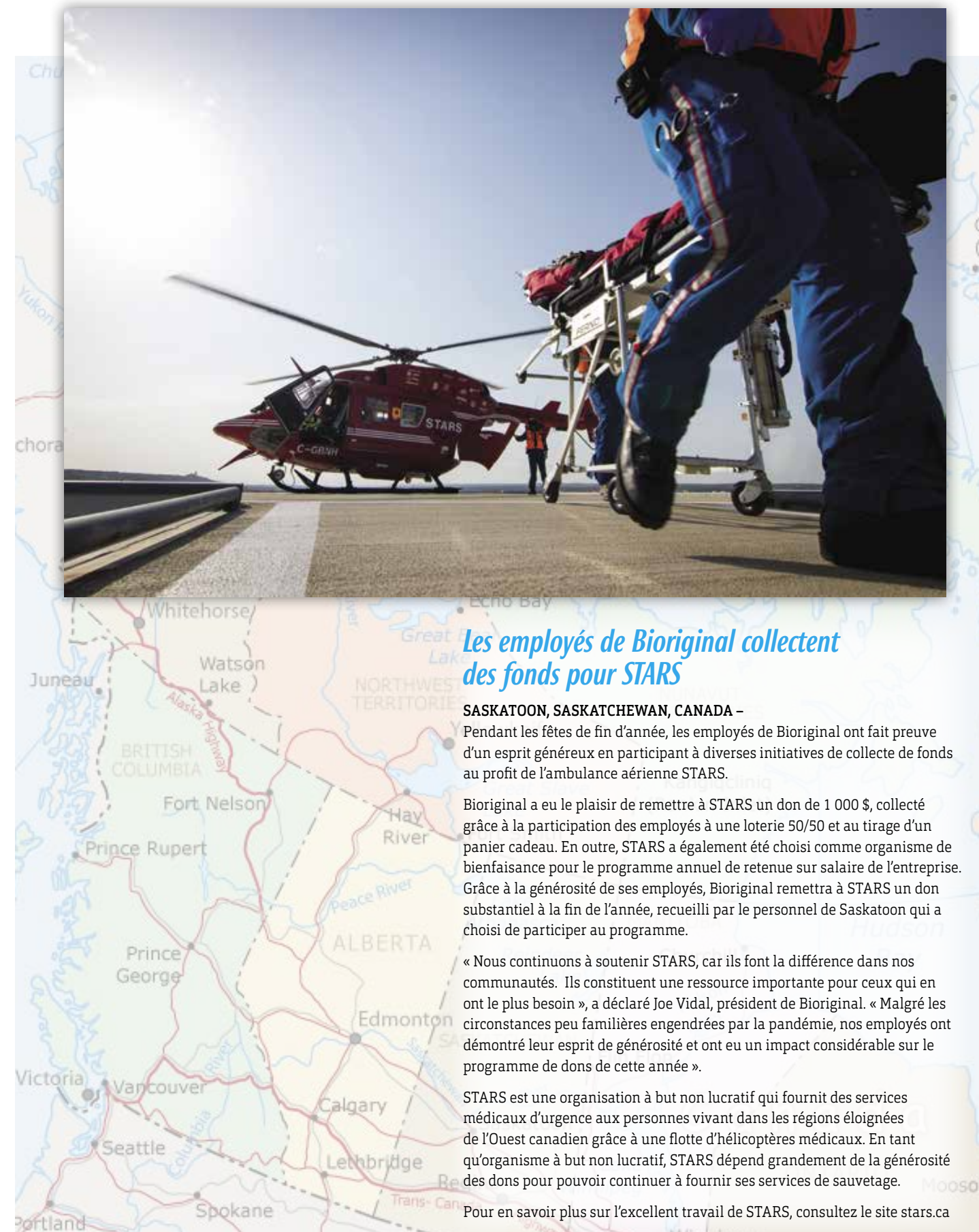
**J**eudi 28 janvier, à Hermitage, nos employés sont arrivés au travail avec une attitude positive et en portant des vêtements représentant la journée Bell cause pour la cause, le plus grand engagement d'une entreprise envers la santé mentale au Canada.

Bell a créé cette campagne pour sensibiliser le public et combattre la stigmatisation entourant la maladie mentale au Canada. Les employés de Hermitage

Processing connaissent l'importance de la solidarité, du soutien mutuel et du caractère vital de la communication pour notre bien-être.

Je suis très fier de faire partie d'une équipe qui est si proactive et compatissante. J'ai pensé que vous aimeriez connaître les bonnes choses, en dehors du travail quotidien, qui font la force de Cooke.

*Joycelyn Moulton, superviseur de l'assurance de la qualité, Hermitage Processing.*



## Les employés de Bioriginal collectent des fonds pour STARS

### SASKATOON, SASKATCHEWAN, CANADA –

Pendant les fêtes de fin d'année, les employés de Bioriginal ont fait preuve d'un esprit généreux en participant à diverses initiatives de collecte de fonds au profit de l'ambulance aérienne STARS.

Bioriginal a eu le plaisir de remettre à STARS un don de 1 000 \$, collecté grâce à la participation des employés à une loterie 50/50 et au tirage d'un panier cadeau. En outre, STARS a également été choisi comme organisme de bienfaisance pour le programme annuel de retenue sur salaire de l'entreprise. Grâce à la générosité de ses employés, Bioriginal remettra à STARS un don substantiel à la fin de l'année, recueilli par le personnel de Saskatoon qui a choisi de participer au programme.

« Nous continuons à soutenir STARS, car ils font la différence dans nos communautés. Ils constituent une ressource importante pour ceux qui en ont le plus besoin », a déclaré Joe Vidal, président de Bioriginal. « Malgré les circonstances peu familières engendrées par la pandémie, nos employés ont démontré leur esprit de générosité et ont eu un impact considérable sur le programme de dons de cette année ».

STARS est une organisation à but non lucratif qui fournit des services médicaux d'urgence aux personnes vivant dans les régions éloignées de l'Ouest canadien grâce à une flotte d'hélicoptères médicaux. En tant qu'organisme à but non lucratif, STARS dépend grandement de la générosité des dons pour pouvoir continuer à fournir ses services de sauvetage.

Pour en savoir plus sur l'excellent travail de STARS, consultez le site [stars.ca](http://stars.ca)



## Cooke Chili fait un don à la résidence pour personnes âgées de San José

**CHILI** – Pour commencer 2021, le directeur adjoint de l'eau douce Mauricio Bravo et le chef de l'écloserie Gabriel Fuentes ont remis un don d'équipement de sécurité à la « Résidence des personnes âgées San José » à Villarrica au nom de Cooke Aquaculture Chili.

Nous apprécions le travail effectué par Mme Amelia Valdebenito, la représentante de cette Résidence, qui avec un grand dévouement sert les parents et grands-parents de nombreux membres de la communauté. Nous aimons soutenir ces initiatives de solidarité de toutes les manières possibles.



## Cooke lance « Une paye, un dollar » pour la campagne du centre de santé IWK

**HALIFAX, NOUVELLE-ÉCOSSE, CANADA** – Le 1er décembre était le mardi des dons, et Cooke Aquaculture a profité de l'occasion pour lancer une nouvelle collecte de fonds pour le centre de santé IWK à Halifax, en Nouvelle-Écosse.

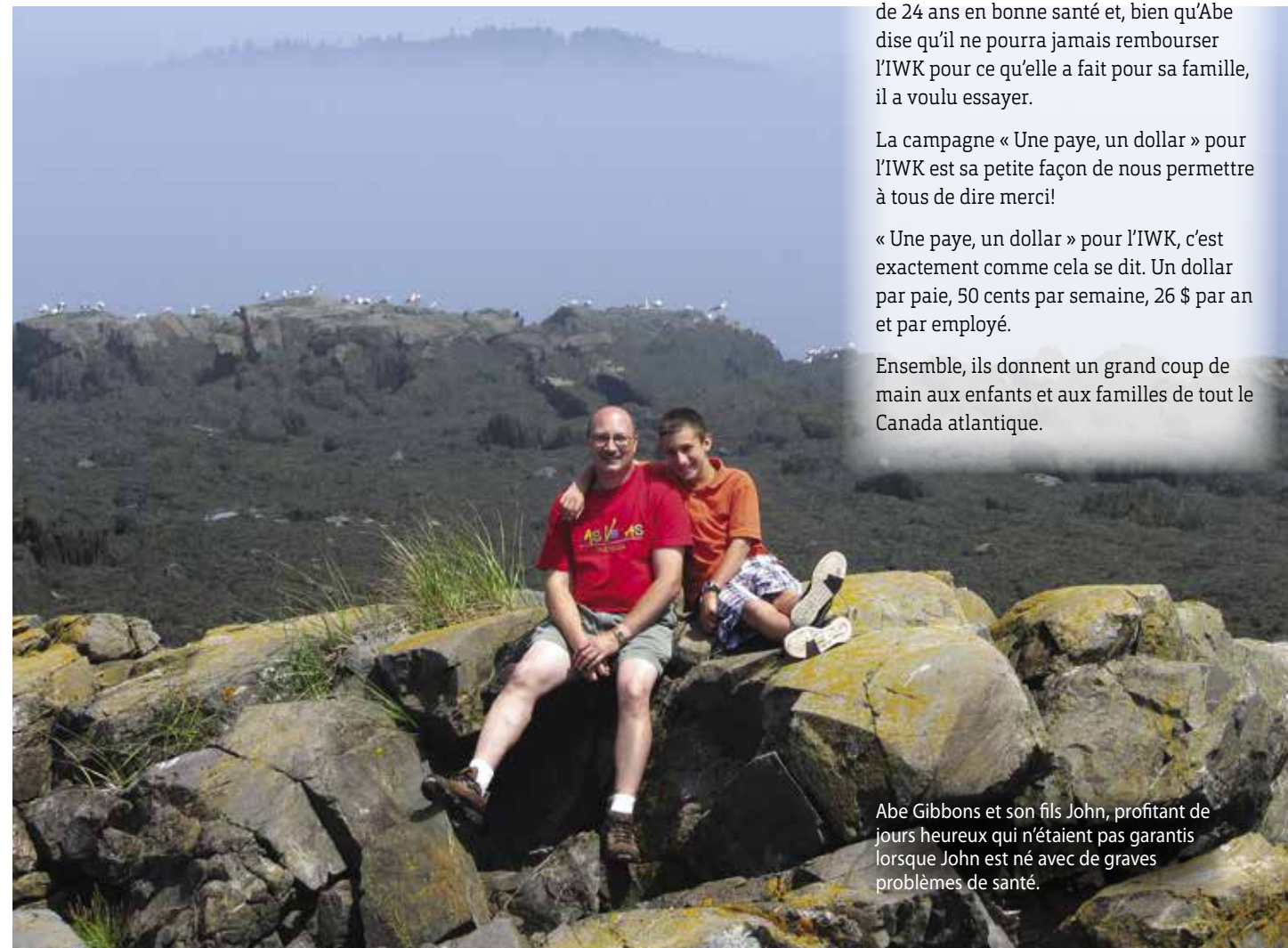
Les soins de santé dispensés au IWK ont touché un grand nombre de nos familles au Canada atlantique. L'une d'entre elles est la famille d'Abe Gibbons, de notre équipe informatique, qui a imaginé un moyen pour chacun d'entre nous de donner un peu et d'obtenir beaucoup.

Abe attribue à l'équipe de l'IWK le mérite d'avoir sauvé la vie de son fils, John. John est né en 1996 avec de graves problèmes de santé. Aujourd'hui, c'est un jeune homme de 24 ans en bonne santé et, bien qu'Abe dise qu'il ne pourra jamais rembourser l'IWK pour ce qu'elle a fait pour sa famille, il a voulu essayer.

La campagne « Une paye, un dollar » pour l'IWK est sa petite façon de nous permettre à tous de dire merci!

« Une paye, un dollar » pour l'IWK, c'est exactement comme cela se dit. Un dollar par paie, 50 cents par semaine, 26 \$ par an et par employé.

Ensemble, ils donnent un grand coup de main aux enfants et aux familles de tout le Canada atlantique.



Abe Gibbons et son fils John, profitant de jours heureux qui n'étaient pas garantis lorsque John est né avec de graves problèmes de santé.

## L'équipe Cooke fait don de fournitures aux étudiants

**SAINT JOHN, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA** – Lorsque le directeur de la Bayside Middle School a demandé à la communauté d'aider les élèves en faisant don de jeux, de fournitures d'artisanat ou d'articles de sport inutilisés pour les pauses déjeuner, notre #TeamCooke de Saint John a répondu à l'appel!

Les exigences de sécurité en matière de COVID interdisent le partage de ces types d'articles en dehors des bulles de classe, ils sont donc plus demandés cette année.

En désencombrant nos sous-sols et nos garages, nous avons pu livrer deux grandes boîtes de jeux de société, de cartes à jouer,

de ballons de football, de ballons de basket et plus encore.

Le principal Pat Laskey a déclaré que les dons étaient très appréciés.

« La générosité de votre personnel est remarquable! Les jeux et les équipements seront utilisés par nos élèves pendant les heures de déjeuner. C'est un défi de les garder occupés en raison des contraintes liées à la Covid-19 et vos dons y contribueront grandement », a-t-il déclaré.

De gauche à droite : Jason Hammond, Christa Parent et Natasha MacKinnon de notre bureau du 76, rue Carleton.



## Cooke Chili soutient le centre résidentiel Petronila Pincheira

**CHILI** – Au cours du mois de décembre, Cooke Aquaculture Chile, a livré un don de 15 kilos de saumon, des articles de protection personnelle et des cadeaux de Noël pour les filles et les femmes de la résidence pour filles Petronila Pincheira à Villarrica. Cette institution soutient et protège les femmes et les adolescentes en situation de risque social dans nos communautés.



## Les dons de l'Opération Enfant de Noël aident 424 enfants dans le besoin

**NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA** – L'équipe Cooke a fait de la campagne de boîtes à chaussures Opération enfant de Noël 2020 la plus réussie de son histoire.

Grâce à votre gentillesse et à votre générosité, nous avons recueilli suffisamment d'argent pour aider des centaines d'enfants dans le besoin en leur envoyant des boîtes à chaussures remplies de jouets, d'articles d'hygiène, de fournitures scolaires et plus encore.

Les 6 370 \$ recueillis par les employés auraient permis de remplir 212 boîtes à chaussures et notre entreprise a versé une contribution équivalente, ce qui nous a permis de remplir un total de 424 boîtes à chaussures!





# Concours photo



## ÉTATS-UNIS

### PREMIER PRIX : *Pam Grant*

Patricia L - Togiak, Alaska

### Mentions honorables

**A** *Jackleen Walters* Prêt pour le décollage! - Alaska

**B** *Dalton Howe* Opérations de pêche à la senne coulissante - Louisiane



A



B

## AMÉRIQUE DU SUD



### PREMIER PRIX : *Roxana Molina*

Le début est une partie importante du travail - Chili



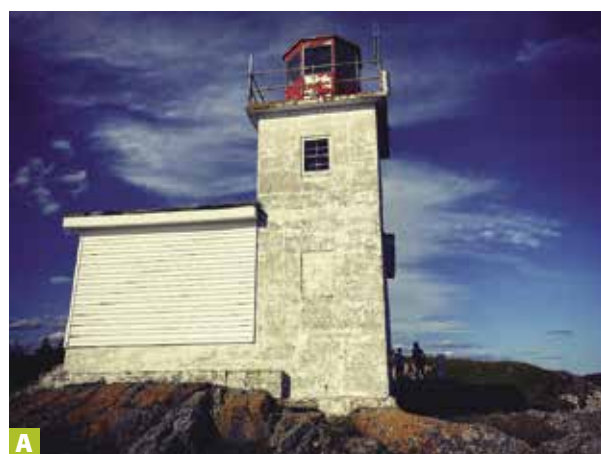


**CANADÁ**

**PREMIER PRIX : Kyle Bent**  
Ciel d'hiver – Nouveau-Brunswick

**Mentions honorables**

- A Duane Swarts** Usé, mais expérimenté, usé, mais fiable – Nouveau-Brunswick
- B Abe Gibbons** Phare de Head Harbour, Campobello – Nouveau-Brunswick



**EUROPE**

**PREMIER PRIX : Vicente Soto Lopez**  
L'ombre et le jour – Espagne

**Mentions honorables**

- A Norman Peace** coucher de soleil sur le nouveau site de Mill Bay – Écosse, Royaume-Uni
- B Andrew Watson** Visite de notre écloserie d'eau douce d'Ardtaraig – Écosse, Royaume-Uni







# SAUMON DE L'ATLANTIQUE HAMBURGERS



## UN GOÛT MAISON. INGRÉDIENTS SIMPLES.

Avec 23 grammes de protéines, ces délicieux burgers au saumon vous offrent des possibilités de repas infinies. Faites-le griller et servez-le comme un hamburger ou faites-le cuire avec un chutney de canneberges et servez-le comme une protéine de centre d'assiette.