

A young man with short brown hair and blue eyes is looking out of a window in a boat cabin. He is wearing a dark blue jacket over a grey hoodie and a blue patterned scarf. A yellow life vest is worn over his jacket. The cabin interior is visible, including a window frame and a yellow jacket hanging in the background. The word "Cooke" is written in large white letters at the top left.

Cooke

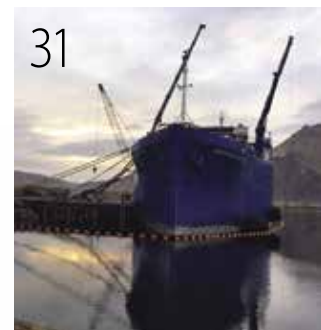
**CULTIVER.
NOURRIR.
SUBVENIR
AUX BESOINS.**

POUR EN SAVOIR PLUS SUR NOTRE INITIATIVE D'IMAGE DE MARQUE MONDIALE, CONSULTER LA **PAGE 4.**



Cooke

BULLETIN DE NOUVELLES DE LA FAMILLE D'ENTREPRISE COOKE | AUTOMNE 2021



Contenu

Dans ce numéro

- 4 La grande idée :**
Initiative d'image de marque mondiale
- 6 Marché :**
Bioriginal lance une nouvelle série de webinaires éducatifs avec XTalks
- 8 Croissance et développement :**
OBI Seafoods commence la saison estivale du saumon avec le premier poisson de la rivière Copper
- 12 Durabilité :**
Lompe ensemencé dans les sites du Nouveau-Brunswick en mai

Caractéristiques spéciales

- 16 Durabilité :**
La technologie d'alimentation à distance rend l'aquaculture plus sûre pour les travailleurs et plus durable sur le plan environnemental
- 19 L'actualité :**
Cooke Aquaculture sélectionnée parmi les entreprises les mieux gérées du Canada pour la 16e année
- 26 Notre personnel :**
Le superviseur technique de NL reçoit le Distinguished Early Career Award (prix d'excellence en début de carrière)
- 31 Communauté :**
Icicle Seafoods soutient Dutch Harbor Health Clinic (cliniques de soins santé des ports hollandais)

Dans chaque numéro

- 3 Message de Glenn
 - 4 Grande idée
 - 6 Marché
 - 8 Croissance et développement
 - 12 Durabilité
 - 18 L'actualité
 - 24 Notre personnel
 - 30 Communauté
 - 40 Concours de photo
- Couverture arrière :
Véritable saumon sauvage du Nord, prêt à manger les crabes rouges

Merci de votre soutien éditorial et/ou photographique :

Andrew Watson, Andrew Lively, Ben Landry, Chad Kingwell, Julianne Currey, Chuck Brown, Victor Jano, Ana Jorquera, Cinthya Benites, Alessandro Giardino, Juan Garcia, Jill Cronk, Devan Zanatta, Mark Clinton, Joel Richardson, Claire Ryan, Glenn Cooke, Seth Dunlop, James Trask, Len Stewart, Kris Nicholls, Debbie Szemerda, Greg Dunlop, Mark Palmer, Keith Nelson, Tim Holm, Emily Sharma

Sur le couvert

Craig Drury est un Assistant de site spécialisé en eau de mer chez Cooke Aquaculture dans les sites de Kirkwall en Orkney, en Écosse.



Message de Glenn

En vivant nos valeurs communes, nous construisons de meilleures communautés et une entreprise plus forte

Avec la croissance de notre entreprise, le moment était venu de réfléchir à nos valeurs et de veiller à ce que la mission de l'entreprise reflète le travail de l'équipe Cooke partout dans nos divisions et communautés.

Dans ce numéro, nous présentons notre nouvelle stratégie d'image de marque mondiale qui fait partie d'un projet qui a débuté en 2019 dans le but du regroupement de nos opérations mondiales sous un seul nom, une seule mission et un seul ensemble de valeurs. La formulation de notre mission, de notre vision et de nos valeurs n'est que la première étape pour améliorer notre présence sur le marché et nous démarquer de la concurrence, et je suis content de les partager avec vous sur ces pages.

Il est important que nous entreprenions ce voyage ensemble, car chacun de nous doit donner vie à ces valeurs dans son travail quotidien. Cela n'est pas différent de l'approche que l'équipe de Cooke a utilisée

pendant les 18 derniers mois, car nous avons travaillé ensemble pour soutenir nos collègues, nos voisins et nos communautés tout en continuant à fournir des produits sains et durables à nos clients.

Ce qui nous distingue, c'est la manière dont nous utilisons nos valeurs au travail et en tant que citoyens. Le fait d'avoir une compréhension commune et mondiale de qui nous sommes et de ce que nous faisons nous aidera à mieux refléter à l'extérieur le sentiment d'unité qui existe déjà dans chacune de nos divisions et dans tous nos opérations mondiales pour être des chefs de file dans nos secteurs et des exemples à suivre dans nos communautés.

Comme vous allez le découvrir dans ce numéro, l'équipe de Cooke a continué à montrer la voie en trouvant des moyens nouveaux et impressionnants de relever le défi posé par la pandémie. En début d'année, True North Seafood a adapté ses réunions de vente en organisant une session virtuelle pour s'assurer que l'équipe de marketing et

de vente reste connectée et solidaire. En Alaska, le partenariat entre Icicle Seafoods et Dutch Harbour Health Clinic a permis de maintenir le traitement pendant la pandémie. Au Chili, Cooke a ouvert des réfectoires qui donnent accès à une alimentation gratuite dans quatre communautés différentes. Au Nouveau-Brunswick, les employés ont marqué la Semaine de l'action bénévole en travaillant ensemble (tout en respectant le distancement social) pour des nettoyages de quartier dans les communautés où nous avons des activités.

Je remercie chacun d'entre vous pour la façon dont vous vous êtes adaptés, en vous habituant à travailler dans cette « nouvelle normalité » et aux changements fréquents dans notre travail et nos vies. Nous continuons à nous concentrer sur les moyens de préserver la santé et la sécurité de tout le monde au travail, et de subvenir aux besoins de toutes nos communautés en cette période de besoins élevés et d'incertitude.

Glenn Cooke, PDG

CULTIVER. NOURRIR. SUBVENIR AUX BESOINS.



POPULATION



FAMILLE



COMMUNAUTÉ



AMÉLIORATION



OCCASION



RESPONSABILITÉ

Cooke

La grande idée

En poursuivant notre croissance et évolution en tant que chef de file mondial des produits de la mer, nous avons constaté la nécessité de consolider notre image de marque dans le but de regrouper nos opérations mondiales sous un seul nom, un seul objectif, une seule mission et un seul ensemble de valeurs. Avant le début de la pandémie, nous avons lancé un projet de stratégie d'image de marque mondiale afin d'avoir une stratégie qui fournira un objectif clair, rendra notre entreprise plus reconnaissable pour nos clients, nous distinguera de la concurrence et, globalement, apportera encore plus de valeur à notre marque.

Nous avons fourni un travail considérable pendant dix-huit mois qui a comporté de nombreux dialogues, groupes de discussion et des réflexions. Ce processus a inclus des représentations de l'ensemble de nos 10 pays d'accueil afin de s'assurer que chaque unité commerciale aura fourni des informations et des commentaires.

Rapidement, nous avons continué à nous développer depuis nos humbles débuts, avec 5 000 poissons dans une zone de mariculture. Depuis lors, nous avons adopté une approche réfléchie pour étendre nos activités à de nombreux pays, à plusieurs espèces, à de multiples unités commerciales de soutien intégrées verticalement et bien plus. Cette croissance a été possible grâce à notre

objectif principal, à savoir la raison pour laquelle nous faisons des affaires.

Après avoir adopté une approche collaborative en travaillant directement avec les équipes mondiales pour définir notre objectif, nous sommes heureux de vous présenter le principal objectif de Cooke :

Cultiver l'océan avec soin, nourrir le monde, subvenir aux besoins de nos familles et bâtir des communautés plus fortes.

Principalement :

Nous CULTIVONS. Nous NOURRISSONS. Nous SUBVENONS AUX BESOINS.

Enraciné dans notre histoire, chaque mot a été délibérément choisi pour élaborer une déclaration qui soit fidèle à nous, à notre activité et à nos objectifs. Il est important de noter que nous pensons être la seule entreprise à pouvoir atteindre cet objectif.

« C'est notre personnel qui rend notre entreprise spéciale. C'est notre personnel qui soutient notre objectif et notre volonté de cultiver, de nourrir et de subvenir aux besoins. »

- Glenn Cooke

MISSION VISION VALEURS

Pour soutenir notre objectif principal, nous avons également travaillé à la définition de nos objectifs et de l'approche à adopter pour les atteindre, en établissant notre mission mondiale :

Grâce à l'esprit d'entreprise et au travail acharné de notre personnel, ainsi qu'à notre engagement en faveur du développement durable, nous continuerons à améliorer notre activité principale et à rechercher de nouvelles possibilités de croissance.

En suivant notre mission, notre vision en tant qu'organisation est la suivante : **être le chef de file mondial des produits de la mer grâce à une intégration verticale complète couvrant une large sélection d'espèces.**

Ensemble, nous collaborerons dans le cadre de nos valeurs directrices :

Appartenant à une famille « plus large »

Respect pour le personnel et son travail acharné

Diversité et acceptation pour tous

Amélioration des situations des individus et des communautés

Responsabilité sur la terre et à la mer

« Je vous invite à adopter ces valeurs dans votre travail, chaque jour. Ensemble, nous pouvons donner vie à cette vision. »

- Glenn Cooke

Pour la suite, un comité de direction mondial est en cours de constitution afin de garantir que nous continuons à avoir une représentation de tous nos pays hôtes. À partir de là, nous continuerons à formuler notre stratégie d'image de marque mondiale et nous commencerons à mettre en œuvre cette stratégie partout dans notre organisation. Nous sommes impatients de voir la stratégie appliquée au niveau mondial.



Marché

Bioriginal lance une nouvelle série de webinaires éducatifs avec XTalks

SASKATOON, SASKATCHEWAN, CANADA –

À la fin du mois d'avril, Bioriginal a organisé le premier d'une série de webinaires éducatifs sur ses produits et ingrédients. L'objectif de cette série est d'élargir et d'approfondir la compréhension des ingrédients fonctionnels/nutritionnels et de la manière dont ils peuvent être utilisés pour apporter une valeur ajoutée à la formulation de nouveaux produits. Les webinaires permettront également de faire connaître aux développeurs et aux créateurs de produits dans le secteur de la nutrition humaine les capacités de Bioriginal.

Le premier thème concernait les derniers ingrédients de Bioriginal, Xanflax : une

farine de lin finement moulue, composée de polysaccharides hydrosolubles (hydrocolloïdes). La présentation a porté sur les défis de la formulation de produits propres et sur la façon dont les hydrocolloïdes naturels, avec leurs qualités d'épaississement, de stabilisation, de gélification, de remplacement des graisses et de liaison, offrent une occasion aux fabricants qui recherchent des ingrédients fonctionnels pour le développement de produits. Dans le webinaire, des experts d'Innova Market Insights et de Bioriginal ont discuté des tendances en matière de formulation de produits à étiquetage propre et de la façon dont la fonctionnalité de XanFlax, une poudre de farine de lin finement moulue, peut

être exploitée dans une variété d'applications sans gluten de boulangerie, de pâte à frire et de panure, de pâtes et d'analogues de viande pour offrir des textures différenciées, permettre des déclarations d'étiquetage propre et répondre aux demandes du marché.

L'événement virtuel a été bien suivi par les participants universitaires et industriels du monde entier, et une séance de questions-réponses animée et informative a suivi les excellentes présentations de leurs intervenants. Le webinaire, organisé et dirigé par XTalks, est désormais disponible sur demande et peut être consulté à l'adresse suivante : <https://xtalks.com/webinars/naturally-functional-flax-formulating-clean-label-foods-for-todays-consumer/>

True North Seafood introduit la crevette rouge d'Argentine sur le marché de détail américain

Notre crevette rouge sauvage d'Argentine est prélevée dans les eaux profondes et froides du sud-ouest de l'océan Atlantique, au large des côtes argentines. Ces crevettes ont une couleur rouge vif qui demeure présente pendant le processus de cuisson et offrent un délicieux profil de saveur semblable à celui du homard. Les crevettes rouges d'Argentine sont parfaites pour rehausser un plat de pâtes ou de paella, ou simplement pour servir avec une sauce au beurre afin de faire ressortir la saveur des crevettes.

Nous sommes fiers de proposer ce produit en tant qu'option de fruits de mer surgelés sur le marché de détail américain sous la marque de True North Seafood. Ce nouveau sac de vente au détail de 2 livres (0,90 kg) présente une image de la crevette décortiquée et déveinée, ainsi qu'un appel à l'action guidant les consommateurs vers le site Web de True North Seafood pour consulter des recettes et des astuces de cuisine.



True North Seafood lance Product of Canada (produit du Canada), saumon fumé froid en portion individuelle UGS

La production nationale est importante. Dans une enquête mesurant l'intérêt des répondants pour les mentions « **Fabriqué au Canada** » a suscité 69 % d'intérêt et la mention « **Fabriqué localement** » 55 %. Ces deux mentions suscitent le plus grand intérêt de la part des consommateurs*. La pandémie a suscité un intérêt considérable pour les produits fabriqués dans le pays, et cette tendance devrait se poursuivre en 2022.

True North Seafood a collaboré avec l'équipe de l'Î.-P.-É. pour développer un produit de saumon fumé froid de 50 g en portion individuelle pour la vente au détail au Canada et qui arrivera dans les magasins au quatrième trimestre de cette année. L'application de la portion individuelle répond à la tendance des consommateurs à rechercher activement des portions plus petites pour répondre aux besoins des ménages à deux ou à un seul membre. Les équipes sont impatientes d'offrir ce produit du Canada sur le marché, car cette mention constitue un élément clé de différenciation dans le rayon du saumon fumé.

* Étude Mintel sur la consommation (2020)

Première réunion de vente virtuelle de True North

SAINT JOHN, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA –

Malgré la pandémie mondiale, les services des ventes et du marketing ont trouvé le moyen de se réunir pour la réunion de vente en amont de 2021 en février en organisant une réunion de vente virtuelle à l'aide d'un événement Teams Livestream. Pendant quatre jours, les équipes ont pu discuter d'informations clés telles que notre stratégie et nos plans pour le reste de l'année, une vue d'ensemble du marché avec des informations spécifiques sur les espèces fournies par nos spécialistes des produits, ainsi que des présentations amicales pour les nouveaux employés qui ont rejoint l'équipe pendant la pandémie.





Croissance et développement

Les pilotes tiennent le premier saumon royal de la rivière Copper à l'événement du tapis rouge.

OBI Seafoods commence la saison estivale du saumon avec le premier poisson de la rivière Copper

CORDOVA, ALASKA, ÉTATS-UNIS –

La saison du saumon de la rivière Copper représente le coup d'envoi officieux de la saison estivale du saumon. L'équipe d'OBI à Cordova a travaillé toute la nuit pour emballer les premiers saumons rouges et royaux frais de la saison et les envoyer à l'aéroport à temps pour être mis dans un vol important pour Seattle.

OBI a eu l'honneur d'accueillir le premier saumon de la rivière Copper transporté par Alaska Air à Seattle pour l'événement annuel du tapis rouge. Une fois sur le terrain à SeaTac, des membres de notre équipe de médias sociaux étaient là pour accueillir notre saumon royal et les pilotes à leur descente de l'avion, et notre propre directrice des ventes de produits frais, Jessie Keplinger a passé des bons moments devant les caméras de télévision représentant OBI. Cet événement a aidé à faire la promotion TV à OBI et à faire connaître des articles dans des publications professionnelles sur les fruits de mer et des publications sur les médias sociaux.

OBI ne se contentait pas de participer à l'événement du tapis rouge. Pour fêter le premier saumon de la rivière Copper, OBI a fait don de l'emblématique « Premier poisson » à

We Got This Seattle, un organisme à but non lucratif dont la mission est de recueillir des fonds pour le secteur de la restauration locale et les travailleurs de première ligne touchés par la pandémie de la COVID-19. OBI et We Got This Seattle a organisé une vente aux enchères au cours de laquelle les gagnants se sont vus servir un repas de cinq plats préparés par cinq chefs célèbres dont le candidat de la saison 18 de Top Chef, Shota Nakajima, et les chefs Byron Gomez de Top Chef saison 18, Matt Broussard qui était dans les restaurants Tom Douglas, Zoi Antonitsas, anciennement de Westward et de la saison 4 de Top Chef, et Luke Kolpin qui était sous-chef à Noma à Copenhague.

L'événement des chefs célèbres a permis de rassembler près de 8 000 dollars qui ont été utilisés pour passer des commandes dans des restaurants asiatiques du district international afin de fournir des repas aux travailleurs de première ligne des sites de vaccination de la COVID-19, des cliniques de soins de santé, des résidences pour personnes âgées, des écoles et des garderies. OBI était fière de participer à cette noble cause.

Salutations à notre équipe de médias sociaux : Julianne Curry, Jessie Keplinger, Hannah Gose, Jessie Baker et Adriane Banks pour tout le travail de publicité fait pour OBI pendant cet événement.

Pour voir les publications relatives à la rivière Copper et d'autres mises à jour des entreprises, veuillez suivre @OBISeafoods sur Instagram, Facebook, et LinkedIn.

Par Mark Palmer, PDG de OBI Seafoods

La directrice des produits frais, Jessie Keplinger accueille le premier saumon royal de la rivière Copper et les pilotes d'Alaska Air.



Les provinces de l'Atlantique poursuivent leur collaboration pour encourager la croissance de l'aquaculture

FREDERICTON, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA – Un nouveau protocole d'entente a été signé en juin par les ministres responsables de l'aquaculture dans les provinces de l'Atlantique afin de continuer à collaborer au développement responsable et à la croissance du secteur.

Cela prolonge un précédent protocole signé en 2008.

« Le Nouveau-Brunswick est fier de poursuivre sa collaboration avec ses homologues de l'Atlantique afin d'encourager la croissance de l'aquaculture dans nos provinces », a déclaré le ministre de l'Agriculture, de l'Aquaculture et de la Pêche, Margaret Johnson. « Ce partenariat renforce notre engagement collectif à uniformiser les règlements, les politiques et les normes entre nos provinces ainsi qu'à améliorer le paysage législatif. Ce travail fournira au secteur un cadre clair, prévisible et cohérent dans lequel il pourra fonctionner. Il offre également un environnement propice à la croissance grâce à la mise en place de solides protections en matière d'environnement, de santé des animaux aquatiques et d'habitat. »

La coopération entre les provinces et le secteur de l'aquaculture a permis d'améliorer la lutte contre les parasites, d'adopter des pratiques aquacoles plus durables sur le plan environnemental, d'améliorer la santé des animaux aquatiques et de renforcer les politiques visant à soutenir l'utilisation des ressources marines et d'eau douce. La coopération renforcée permet également d'harmoniser davantage les règlements et les politiques entre les provinces, ce qui permettra au secteur et au grand public de savoir clairement ce qui est requis.

« À une époque où la sécurité alimentaire est particulièrement importante, il est bon de voir que notre industrie aquacole a connu une croissance constante et qu'elle est prête à poursuivre sa croissance en 2021, sur la base de politiques et de pratiques respectueuses de l'environnement et fondées sur la science », a déclaré le ministre de la Pêche et de l'Aquaculture, Keith Colwell. « Notre partenariat dans la région de l'Atlantique continue à aider le secteur à croître de manière durable. »

Les provinces mettent continuellement à jour leur législation et leur réglementation. Le Nouveau-Brunswick a reçu la sanction royale pour une nouvelle loi sur l'aquaculture en 2019 et travaille actuellement sur les règlements de soutien, la Nouvelle-Écosse a modernisé son cadre réglementaire en 2015, Terre-Neuve-et-Labrador a complètement révisé sa politique en

matière d'aquaculture en 2019, et l'Île-du-Prince-Édouard a récemment annoncé son intention d'élaborer une nouvelle loi sur l'aquaculture.

Pour soutenir les cadres législatif et réglementaire, les ministres ont convenu de l'importance d'utiliser des preuves scientifiques pour prendre des décisions de gestion dans le secteur de l'aquaculture, augmentant ainsi la confiance du public et des investisseurs dans l'industrie aquacole de la région atlantique du Canada.

« Le secteur de l'aquaculture de l'Île-du-Prince-Édouard est très important pour notre économie, et nous sommes ravis de voir la croissance continue qui peut être atteinte grâce à ce protocole d'entente », a déclaré le ministre de la Pêche et des Communautés de l'Île-du-Prince-Édouard, Jamie Fox. « Nous sommes contents de la collaboration fructueuse que nous avons eue avec nos homologues de l'Atlantique au fil des ans, et nous sommes impatients de renouveler notre partenariat au profit de nos aquaculteurs de l'Île-du-Prince-Édouard. »

« Le développement durable de l'aquaculture a créé des possibilités économiques qui ont revitalisé les communautés rurales de Terre-Neuve-et-Labrador », a déclaré le ministre de la Pêche, de la foresterie et de l'Agriculture de Terre-Neuve-et-Labrador, Derrick Bragg. « Je suis heureux de collaborer avec mes homologues de l'Atlantique à un protocole d'entente qui permettra d'accroître l'harmonisation entre nos provinces et de consolider la gestion de l'aquaculture. »

Les ministres ont signé le protocole dans le but d'assurer la durabilité et la croissance à long terme du secteur de l'aquaculture dans la région atlantique du Canada et dans de nombreuses collectivités rurales, côtières et autochtones que l'industrie soutient.

Nouveaux navires de pêche au merlu congelé en mer

URUGUAY – L'équipe en Uruguay travaille à l'ajout de deux navires de merlu congelé en mer à sa flotte, rejoignant le Kalatxori qui fait partie de la flotte depuis 2019. Les deux nouveaux navires auront la capacité de produire du merlu, des prises accessoires et des filets de merlu, ce qui constituera un nouveau produit qui pourra être étendu à de nouveaux marchés. L'ajout de ces deux navires multipliera par quatre les produits proposés sur le marché, car les navires ont une capacité en cale équivalente à presque le double.

La réimplantation de Chalmers Hope a été approuvée

ORKNEY, ÉCOSSE – Une proposition visant à réimplanter notre site d'eau de mer actuel de Chalmers Hope à Scapa Flow a franchi l'un des derniers obstacles après avoir obtenu le consentement du conseil de l'île d'Orkney.

Le conseil a convenu que la réimplantation de ce site dans des eaux plus profondes, avec des courants plus rapides, serait une bonne décision pour la santé des poissons et l'environnement marin de Scapa Flow.

Le permis du projet permet également d'augmenter les dimensions de l'enclos de 100 m à 120 m, ce qui nous permet d'augmenter le tonnage sur le site.

L'ancienne barge d'alimentation hexagonale de 75 tonnes sera remplacée par une barge d'alimentation « de type bateau » de 300 tonnes spécialement conçue à cet effet, qui permettra une alimentation automatique et offrira de meilleures conditions au personnel du site en mer. Cela nous donnera également la possibilité de nourrir les poissons à distance, si le personnel de notre site n'est pas en mesure de se rendre sur place en raison des conditions météorologiques et de l'état de la mer.

Après avoir obtenu le permis de construire, nous attendons maintenant l'approbation réglementaire de l'Agence écossaise de protection de l'environnement (SEPA) et de Marine Scotland.

Si tout va bien, le nouveau site sera construit et ensemencé de saumoneaux au cours du premier semestre de 2022.





Gustavo Peña est un opérateur d'entrepôt frigorifique qui travaille dans cette installation depuis près de 40 ans.

Entreposage frigorifique en Uruguay

URUGUAY – Un entrepôt frigorifique flambant neuf, équipé des dernières technologies, est l'un des atouts de l'entreprise Cooke acheté à Fripur, mais jusqu'à récemment, il n'y avait aucune utilité pour cette infrastructure particulière. Cependant, Cooke Uruguay travaille actuellement avec une autre entreprise d'entreposage frigorifique dans le secteur de la production alimentaire qui cherche à se lancer dans les produits de la mer. L'équipe procède actuellement à des mises à jour des équipements et travaille avec les gouvernements locaux et les services de réglementation pour aller de l'avant avec ce partenariat.

Projet d'anchois et usine de farine de poisson en Uruguay

URUGUAY – Avec la nouvelle capacité de Cooke en Uruguay de transférer le produit directement de ses navires aux clients, l'équipe a entrepris un nouveau projet visant à intégrer des anchois dans l'usine de farine de poisson. Pour ce faire, un nouveau chalutier pélagique est ajouté afin de pouvoir pêcher cette espèce à des volumes d'environ 50 tonnes par jour.

Cooke Uruguay travaille également avec Aker Biomarine, une grande entreprise norvégienne, dans le secteur des farines de krill. Ils utilisent Montevideo comme base portuaire et augmentent leurs opérations chaque jour.

Ils produisent actuellement 5 000 tonnes de farine de krill et prévoient d'augmenter la production à 8 000 ou 9 000 tonnes de produit final avec l'ajout d'un nouveau navire, l'Antarctic Provider. Cooke Uruguay recuira et retraitera la farine produite en fonction des besoins, ce qui permettra à l'usine de farine de poisson de fonctionner toute l'année.

Cette initiative est dirigée par Oscar Godoy, un ancien ingénieur de cuve qui travaille à l'usine depuis plus de 20 ans. Avant ce projet, Oscar travaillait dans le domaine de l'entretien de la flotte, mais grâce à son expertise dans le secteur, il est heureux de revenir dans le secteur de la farine de poisson.



NNI Scotland continue à se développer

INVERGORDON, ÉCOSSE – Depuis plus d'une année que la production a repris à la provenderie de Northeast Nutrition Scotland à Invergordon, la division alimentaire de Cooke Aquaculture Scotland continue de consolider sa réputation en matière d'aliments nutritionnellement équilibrés qui permettent aux poissons d'élevage de prospérer dans l'environnement marin.

Depuis la fin de l'année passée, Northeast Nutrition a réussi aux audits des UFAS, de la Soil Association, de Label Rouge et de la direction des médecines vétérinaires au R.U., cela est très important pour nous pour conserver nos certifications en agriculture biologique de Label Rouge et de Soil Association. L'équipe a également été récemment contrôlée par de grands groupes de supermarchés, tels que Tesco.

La provenderie œuvre à obtenir la certification ISO14001, la norme internationale pour une gestion environnementale efficace, en s'alignant aux engagements de Cooke à l'environnement et au développement durable.

L'équipe a été renforcée par deux nouveaux opérateurs de production (les deux ont eu une bonne expérience à la provenderie avant son acquisition par Cooke) portant l'effectif à 26 personnes. Un employé existant, John Ferguson, a été promu au poste de chef d'équipe, alors que nous continuons à augmenter la production pour répondre à la demande.

Northeast Nutrition a également rejoint le comité directeur du North Atlantic Pelagic Advocacy Group dont la mission est d'améliorer la gestion des pêches pélagiques dans l'océan Atlantique Nord, ce qui prouve notre engagement en faveur d'une production responsable d'aliments pour animaux.



Ouverture d'un nouveau laboratoire de santé des poissons

LOCH FYNE, ÉCOSSE – Cooke Aquaculture en Écosse a investi dans un nouvel espace de laboratoire dédié et des bureaux pour notre équipe de santé des poissons qui se trouve sur le continent, afin de garantir qu'elle puisse effectuer des tests de diagnostic essentiels et précis sur les poissons.

L'équipe travaillait auparavant sur notre site d'eau douce de Furnace et, dès que les restrictions liées au coronavirus permettront le retour à des lieux de travail normaux, elle se réinstallera dans le nouveau laboratoire.





Durabilité



Lompeensemencé dans les sites du Nouveau-Brunswick

NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA –

Nous aimons notre lompe et, en mai, nous avons assisté aux premières livraisons de la saison de ces petits poissons utiles à certains de nos sites d'aquaculture du Nouveau-Brunswick.

Non seulement ces poissons sont beaux... mais ils sont aussi de très bons travailleurs

La recherche de solutions « vertes » aux défis de l'aquaculture est une priorité permanente.

Notre projet de lompe continue de se développer, car nous utilisons de plus en plus ces poissons indigènes pour manger l'un de nos plus grands parasites, le pou du poisson.

Lorsque nous ensemencons des lompes avec nos saumons de l'Atlantique, ces petits poissons aident à contrôler ce parasite naturel, ce qui permet de maintenir nos poissons et notre environnement marin en bonne santé.



L'utilisation de l'innovation et de la technologie pour améliorer l'élevage du saumon dans le Maine

MAINE, ÉTATS-UNIS – Pendant des siècles, l'eau de mer et les rivières côtières du Maine ont regorgé de saumons de l'Atlantique. L'histoire de la région parle de fabuleuses remontées de saumon. Les Abénaquis et les premiers colons comptaient sur ces remontées pour leur prospérité. Le saumon de l'Atlantique, appelé aussi le « roi des poissons », était une prise très recherchée pour sa chair rouge et savoureuse. Toutefois, en raison de la régression des stocks, la pêche commerciale du saumon de l'Atlantique a pris fin dans le Maine en 1948, et la pêche sportive du saumon de l'Atlantique a pris fin en 1999.

Cooke Aquaculture a commencé en 1985 lorsque la famille Cooke, qui pendant des générations a gagné sa vie en travaillant sur les eaux de l'Atlantique, s'est lancé dans un nouveau programme expérimental d'élevage de poissons dans l'océan. Les communautés côtières du Maine et de l'Est du Canada dépendaient de la pêche pour leur subsistance, en particulier de l'industrie du hareng. Lorsque la famille Cooke a commencé dans un site avec 5 000 poissons, l'industrie venait juste de commencer en Amérique du Nord.

Cooke Aquaculture a commencé l'élevage des saumons atlantiques dans le Maine en 2004, quand l'entreprise familiale a acquis trois

écloseries d'eau douce, des sites en mer et une installation de transformation à Machiasport. L'entreprise a commencé à vendre son saumon du golfe du Maine sous la marque de True North Seafood peu de temps après. La recherche et l'innovation ont toujours marqué l'approche de Cooke à l'élevage du saumon, au Maine et ailleurs; l'entreprise développe en permanence des outils et des techniques axés sur la santé des poissons et de leur environnement, sous la houlette d'une équipe de professionnels toujours à la recherche de meilleures méthodes d'exploitation.

L'innovation et l'amélioration des moyens de subsistance des communautés côtières sont la principale motivation de Cooke Aquaculture aujourd'hui de produire du saumon frais, sain et élevé localement. Grâce à cet accent mis sur la recherche et le développement, l'entreprise, qui ne comptait au départ qu'un petit site d'élevage et une éclosière, est devenue une entreprise internationale présente dans le monde entier. Ici au Maine, les sites d'élevage de saumon de Cooke Aquaculture sont réglementés et approuvés par 14 agences étatiques et fédérales différentes dont le Corps des ingénieurs de l'armée et le Département de la protection de l'environnement. Cooke travaille en étroite collaboration avec l'Université du Maine et d'autres organismes

de recherche de l'État pour développer des solutions innovantes et des technologies avancées qui soutiennent ses activités ici.

Dave Morang est le directeur commercial de Cooke Aquaculture basé à Eastport dans le Maine. Dave a grandi à Eastport et a siégé au conseil municipal. « Les innovations dont j'ai été témoin au cours de mes plus de 30 ans d'aquaculture dans le Maine sont incroyables. Nous ne faisons plus les choses comme avant, mais qui le fait? Comme plus personne n'utilise de casier à homards en bois ou de machine à écrire, nous avons amélioré tous les aspects de notre système. Nous sommes maintenant en mesure de dire à nos enfants et petits-enfants qu'ils peuvent faire carrière sur la côte du Maine en utilisant les compétences qu'ils utilisent avec leurs ordinateurs et leurs consoles de jeu vidéo. »

Deux des technologies innovantes les plus récentes utilisées dans le Maine sont nos systèmes de nettoyage contrôlés à distance et notre système d'alimentation central permettant à ces deux aspects de l'élevage d'être gérés à distance par des techniciens utilisant des programmes et des équipements de pointe.

Il y a juste dix ans, les filets étaient changés périodiquement pendant le cycle de croissance



et ramenés à terre pour être nettoyés. Aujourd'hui, un système de nettoyage des filets à distance (RONC) est utilisé pour empêcher les algues et les mollusques de pénétrer dans les filets, ce qui permet un meilleur écoulement de l'eau. « Aujourd'hui, le nettoyage des filets à l'aide de la technologie de nettoyage à distance est meilleur pour l'environnement des poissons et représente moins de travail physique pour notre équipe sur le site, » explique Morang.

Les nouveaux systèmes d'alimentation utilisent des caméras sous-marines et offrent la possibilité de nourrir les animaux selon un horaire plus cohérent et plus fréquent. Cela permet de mieux surveiller le comportement et la croissance des poissons et de créer un environnement de travail plus sûr pour les personnes présentes sur le site. Les techniciens surveillent le comportement des poissons pour déterminer la quantité et la fréquence de leur alimentation selon leur cycle de croissance. Des capteurs dans l'eau fournissent des informations sur la température de l'eau et l'oxygène, et grâce à la technologie de mesure par laser, la croissance des poissons est surveillée afin de garantir leur bon

développement. Des plongées en scaphandre autonome sur le site permettent de vérifier l'état de santé des poissons, du système de filets et des fonds marins. Les autorités réglementaires de l'État veillent à ce que des tests soient effectués de manière continue. Des vétérinaires et des écologistes de Cooke contrôlent également en permanence la santé des poissons et de l'environnement.

« Je me souviens d'avoir circulé en voiture dans le Maine et d'avoir vu un panneau d'autoroute disant « Bienvenue dans le Maine » avec un homme habillé en ciré de marin tenant une boîte de sardines, » a déclaré Morang. « Dans la ville d'Eastport, comme dans beaucoup d'autres villes de la côte, il y avait l'industrie de la transformation du hareng, mon père et moi y avons travaillé jusqu'à ce que l'usine de transformation ferme, juste au moment où l'aquaculture commençait à se développer. L'aquaculture est un secteur qui m'a non seulement permis de rester dans le Maine et d'y élever ma famille, mais qui m'a aussi permis de constater les innovations dans ce secteur, et comment Cooke a soutenu les communautés côtières et rurales dans l'État. Je suis toujours

fier de dire aux gens ce que nous faisons et combien l'innovation a été importante dans le secteur. »

Un engagement à innover et à se développer ainsi qu'un investissement continu en collaboration avec des chercheurs ont permis à l'entreprise familiale de croître et de prospérer, en développant une activité de classe mondiale qui a encouragé et soutenu de nombreuses entreprises du Maine.

« Nous nous améliorons et innovons constamment. Nous testons actuellement de nouvelles technologies qui rendront notre système encore plus performant », affirme Morang. « Au cours des 20 dernières années, la pêche de homard a augmenté, le tourisme s'est développé, les prix des maisons ont augmenté et nous avons démontré que nous pouvons travailler ensemble sur les côtes du Maine et offrir un avenir prometteur à nos familles et à notre communauté. »

Cet article est paru dans Aquaculture and Marine Living Resources (Aquaculture et ressources de vie marines), une publication de Bangor Daily News.



La technologie d'alimentation à distance rend l'aquaculture plus sûre pour les travailleurs et plus durable sur le plan environnemental

Par Emily Sharma,
écrivain, Farmwork to Feed Canada

CANADA – Quand vous pensez à l'aquaculture canadienne, qu'est-ce que vous imaginez? De la nourriture jetée à la main dans un enclos contenant des saumons excités? Ou peut-être vous souvenez-vous d'une méthode impliquant un souffleur pour nourrir les poissons depuis les bateaux. L'évolution du secteur aquacole au cours des dernières années signifie que tout cela est en train de changer.

Bien que nous apprécions le goût et la qualité des produits de la mer qui finissent dans nos assiettes, nous ne sommes pas forcément très conscients de la manière dont notre repas a été préparé. Ces dernières années, le secteur de l'aquaculture a connu des changements et des innovations, notamment en ce qui concerne la façon dont les poissons sont nourris.

« Nous le surveillons vraiment beaucoup plus que ce que les gens peuvent penser. La technologie et les pratiques sont très différentes aujourd'hui par rapport à l'époque où l'aquaculture a été créée, » explique Jami Whynot, un technicien d'alimentation à distance travaillant chez Cooke Aquaculture Inc. dans les exploitations de saumon de l'entreprise en Nouvelle-Écosse.

L'aquaculture est l'élevage de poissons, de crustacés ou d'algues. On en trouve maintenant dans toutes les provinces même au Yukon, et les volumes et valeurs de

production ont considérablement augmenté au cours des 20 dernières années.

Le secteur emploie également environ 26 000 travailleurs à temps plein. Avec une telle croissance et une main-d'œuvre aussi importante dans un environnement marin, il était impératif que le secteur donne la priorité à la recherche et à l'innovation.

QU'EST-CE QUE L'ALIMENTATION À DISTANCE?

En 2017, Cooke Aquaculture a commencé à expérimenter des techniques d'établissement de connexion sans fil à leurs systèmes d'alimentation situés sur des sites marins. Avant le développement de la technologie d'alimentation à distance, les techniciens de l'alimentation à bord d'un navire de type barge stationné sur le site de l'exploitation utilisaient un ordinateur qui contrôlait le système et le logiciel.

Mais rapidement Cooke, collaborant avec Bell Canada et à l'aide des tours cellulaires, était capable de transmettre toutes les données et le contrôle à une station d'alimentation à distance sur terre.

« C'est formidable d'avoir été là depuis le début et d'avoir participé aux tests et à la mise en œuvre de ce logiciel, » explique Whynot qui a passé le début de sa carrière à se rendre sur des sites en mer, mais qui exploite désormais le logiciel d'alimentation à distance sur terre, à Bridgewater, en Nouvelle-Écosse.

L'alimentation à distance est comme centre de contrôle de mission : les techniciens de l'alimentation à distance comme Whynot travaillent dans un bureau situé à plusieurs kilomètres de l'action qui se déroule sur le site. Les données et la diffusion de vidéo sous-marin en direct des enclos sont transmises du système d'alimentation à distance situé sur le site de l'exploitation à leurs ordinateurs sur terre, où ils ont un contrôle total sur le fonctionnement du système d'alimentation.

« Nous utilisons des caméras sous-marines et de surface pour surveiller les comportements alimentaires des poissons, » a déclaré Whynot. « Nous disposons également de caméras de type dôme installées sur le site et nous les utilisons pour surveiller l'environnement du site et de ses environs et nous assurer que tout va bien. »

Les systèmes d'alimentation à distance peuvent contenir jusqu'à 300 tonnes d'aliments, ce qui permet de disposer d'un stock suffisant. Les techniciens peuvent contrôler la quantité et la vitesse de distribution des aliments aux saumons. Le navire lui-même est équipé de caméras et de divers capteurs, que des techniciens hautement qualifiés comme Whynot utilisent pour surveiller les conditions environnementales sur le site de l'exploitation.

« Nous utilisons des sondes pour mesurer l'oxygène et la température de l'eau de mer, et nous suivons des programmes d'alimentation établis pour prendre soin efficacement de nos poissons dans des enclos, » explique Whynot.

La technologie d'alimentation à distance est utilisée et se développe davantage dans d'autres pays du monde, notamment en Norvège, à Singapour et en Australie.

Après le succès de Cooke dans les régions atlantiques du Canada, davantage d'aquaculteurs de la côte est tentent d'adopter la technologie.

AVANTAGES POUR LES TRAVAILLEURS

Un an après le début de la pandémie, de nombreux Canadiens ont pris l'habitude de travailler à domicile. Mais la possibilité de faire le travail à distance a un grand impact pour les techniciens de l'alimentation.

Le fait de ne pas avoir à être sur place signifie qu'ils peuvent se concentrer sur le poisson plutôt que sur les défis ou la logistique présentés par les conditions météorologiques extrêmes et le vent. L'accès au site à distance élimine de nombreux obstacles auxquels les techniciens étaient auparavant confrontés.

Whynot explique : « Avant l'arrivée de l'alimentation à distance, les priorités dans le travail étaient classées différemment. Maintenant, nous sommes très vigilants, nous ne devons pas nous inquiéter autant de la météo et du mal de mer ou d'autres choses de ce genre. Nous pouvons vraiment nous concentrer et avoir de meilleurs jugements. »

Grâce aux caméras de type dôme installées sur le site, les techniciens peuvent également être attentifs aux dangers ou aux problèmes et les transmettre au personnel sur place.

Ce n'est pas parce que les techniciens peuvent travailler à distance que les sites des aquacultures sont vides. L'équipe sur place est toujours présente et nécessaire pour assurer les tâches physiques, notamment l'entretien des équipements et des filets, l'assistance aux experts de la santé des poissons lors des

visites mensuelles et des inspections du site, ainsi que les opérations de récolte à la fin de la culture. Tout le monde sur le site peut se concentrer sur ces tâches tout en étant certain que les poissons sont pris en charge. Il s'agit d'une approche par équipes spéciales dans la gestion du programme d'alimentation de Cooke pour prendre soin des poissons durant le cycle de vie dans le site.

PLUS DE PÊCHE DURABLE

L'alimentation représente environ 50 % des coûts de production liés à l'élevage de saumons commercialisables. L'essentiel du travail d'un technicien en alimentation consiste à surveiller le comportement des poissons afin de ne pas les sous-alimenter ou les suralimenter. Les moyens d'alimentation à distance permettent au système de fonctionner plus efficacement. Les techniciens nourrissent les poissons avec exactement ce qu'ils mangent et pas plus, ce qui permet de réduire les déchets.

« Nous recevons une formation annuelle sur les pratiques et la gestion de l'alimentation afin de poursuivre nos efforts pour améliorer la conversion de l'alimentation en croissance des poissons dans nos sites d'aquaculture. Le saumon est en tête pour son indice de consommation par rapport aux autres secteurs de l'élevage, et nous continuons à l'améliorer encore en améliorant notre programme d'alimentation à distance, » a déclaré Whynot.

L'indice de consommation pour le saumon atlantique d'élevage atteint presque 1:1. Cela veut dire que pour chaque kilogramme d'aliments utilisé, le poisson gagne près d'un kilogramme de masse corporelle, ce qui en fait l'un des animaux les plus rentables à produire. L'intérêt accru que permet l'alimentation à distance permet à



Jami Whynot, technicien en alimentation à distance de Bridgewater, en Nouvelle-Écosse.

L'aquaculture d'être encore plus précise.

L'aquaculture est un secteur en pleine expansion, et les avancées technologiques, comme en ce qui concerne les programmes d'alimentation à distance, créent de meilleurs environnements pour les travailleurs et la production. En permettant aux membres du personnel de se concentrer sur leurs domaines d'expertise, la technologie assure la sécurité des équipes, tant sur place que dans les bureaux lointains.

Cet article a été publié par Farmwork to Feed Canada (FW2FC), une initiative nationale bénévole à but non lucratif lancée par des professionnels de la communication, des étudiants et des jeunes diplômés en communication du Canada. FW2FC collabore avec les éleveurs et les entreprises agroalimentaires face aux défis posés par la pandémie de la COVID-19 à l'approvisionnement et la sécurité alimentaire au Canada, pour faire participer les Canadiens, bénévolement, en leur présentant des histoires intéressantes sur leur système alimentaire et pour obtenir leur soutien pour les éleveurs, les producteurs d'aliments, et leurs travailleurs qualifiés essentiels au Canada. Cooke est un partenaire de FW2FC.



Site d'aquaculture en Nouvelle-Écosse.



Système d'alimentation à distance sur un site d'aquaculture en Nouvelle-Écosse.



L'actualité

Le Defender coulé intentionnellement au large des côtes de la Louisiane

Devient le dernier navire d'Omega Protein à servir de récif artificiel.

LOUISIANE, ÉTATS-UNIS – Le Defender, un navire désaffecté précédemment exploité pour le compte d'Omega Protein, a été coulé au large des côtes de la Louisiane le vendredi 11 juin pour servir de récif artificiel. Des images prises par un drone montrent le Defender qui deviendra désormais un habitat marin, favorisant la biodiversité et créant des possibilités de pêche de loisir et de plongée dans le golfe du Mexique.

Le Defender qui appartenait à Ocean Harvesters et qui était exploité par Omega Protein a été offert au Louisiana Department of Wildlife and Fisheries (LDWF) (Département de la faune et de la pêche de Louisiane) dans le cadre de son programme de récifs artificiels. Ce programme a été lancé en 1986 afin d'utiliser les plateformes pétrolières et gazières offshore dont le retrait était prévu, menaçant ainsi les habitats marins nécessaires aux poissons de la côte. Depuis lors, LDWF a transformé en récifs 407 plateformes

pétrolières dans 79 sites de récifs en mer. Les transformations des navires en récifs ont été beaucoup plus rares; si le programme avait déjà utilisé un remorqueur, le Defender est le premier navire transformé en récif en Louisiane depuis près de 20 ans.

« Le département de la Faune et de la Pêche est très content de ce projet, » a déclaré le secrétaire de LDWF, Jack Montoucet. « Le Defender offrira un habitat unique à nos poissons et une occasion spéciale à nos pêcheurs. Omega Protein a été un excellent partenaire et nous a permis de profiter de ce moment pour offrir un type d'habitat différent à nos poissons et à nos pêcheurs. »

Omega Protein collabore depuis longtemps avec des organismes d'État et des organisations à but non lucratif pour offrir des navires désaffectés à des programmes de récifs artificiels. L'ancien navire de pêche de l'entreprise, le Reedville, a été coulé au large des côtes du Delaware en 2020, le Barataria Bay a été coulé au large des côtes du Mississippi en 2015, le Great Wicomico a été coulé dans le golfe du Mexique en 2009 et le von Rosenberg a été coulé au large du Mississippi en 2000.

« Omega Protein s'engage à assurer la conservation dans tous les aspects de son

travail, ce qui inclut l'utilisation de navires retirés du service pour créer des écosystèmes marins solides, » a déclaré Tim Milligan, directeur général du chantier naval d'Omega Protein. « Nous sommes ravis que le Defender puisse continuer à servir les habitants de la Louisiane longtemps après son départ en mer. »

Le Defender a été construit par Halter Marine à Moss Point, Mississippi en 1977, mesurant 50 mètres de long et 12 mètres de large. Nommé initialement « Biscay Seahorse », le navire était un remorqueur de mouillage et un navire de ravitaillement pour Zapata Marine qui faisait partie du conglomérat pétrolier et gazier Zapata Corporation, fondé par le président George H. W. Bush. Le navire a changé de propriétaire et de nom plusieurs fois avant d'être finalement acheté par Omega Protein en 2016, acquis par Ocean Harvesters en 2017, et désaffecté pour être transformé en récif.

Les récifs artificiels fournissent des surfaces dures où les algues et les organismes comme les pouces-pieds, les coraux et les huîtres peuvent se fixer et se développer. Cette vie marine fixée fournit ensuite des structures et de la nourriture qui attirent les poissons, ce qui permet aux pêcheurs et aux plongeurs de visiter le nouvel habitat marin.



Cooke Aquaculture sélectionnée parmi les entreprises les mieux gérées du Canada pour la 16e année

BLACKS HARBOUR, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA – En début de mai, Cooke Aquaculture Inc. a été la gagnante en 2021 du Club Platine des entreprises les mieux gérées au Canada pour la 16e année consécutive.

« Cette année a été difficile pour beaucoup et chez Cooke nous avons certainement été confrontés aux mêmes problèmes, » a déclaré Glenn Cooke, PDG de Cooke Aquaculture Inc. « Je suis très reconnaissant pour la détermination et l'engagement continus de nos équipes pendant ces moments difficiles. » Grâce à cette détermination, nous avons pu offrir aux consommateurs une source alimentaire fiable et nutritive, le saumon de l'Atlantique frais. »

Cooke Aquaculture fait partie des centaines d'entreprises qui souhaitent obtenir cette désignation dans le cadre d'un processus rigoureux et indépendant qui évalue le calibre de leurs capacités et pratiques de gestion. Cette année, les entreprises les mieux gérées ont des points communs, notamment le fait de permettre l'emploi de personnel à distance, de faire de la santé des employés une priorité absolue, d'agir avec un sens accru de l'objectif et de la responsabilité sociale, et d'accorder une attention plus grande aux flux de trésorerie.

« Les lauréats du concours des « entreprises les mieux gérées » de cette année font preuve de courage organisationnel nécessaire

pour prospérer en ces temps de plus en plus incertains, » Kari Lockhart, Partener, Deloitte Private et Co-Leader, Programme des entreprises les mieux gérées au Canada. « En accordant la priorité à leurs employés et en faisant preuve de courage pour expérimenter et prendre des risques, ils ont pu relever certains des défis les plus pressants d'aujourd'hui. Les gagnants de cette année ont réussi parce qu'ils n'ont pas eu peur d'échouer. »

Les gagnants du programme des « Entreprises les mieux gérées » 2021 font partie des meilleures entreprises de leur catégorie, gérées et appartenant à des Canadiens, et dont le chiffre d'affaires est supérieur à 25 millions de dollars et qui font preuve de leadership dans les domaines de la stratégie, des capacités et de l'innovation, de la culture et de l'engagement, et des finances pour atteindre une croissance durable. Participer au programme des « Entreprises les mieux gérées » chaque année n'est qu'un des moyens par lesquels Cooke Aquaculture s'assure que l'entreprise respecte les meilleures pratiques dans toutes ses divisions.

« La santé de notre population, de nos familles et des membres de nos communautés reste une priorité absolue dans ce contexte de pandémie. Nous continuons à travailler selon les directives de nos autorités sanitaires afin

de garantir la disponibilité de notre source alimentaire locale, » affirme Glenn Cooke, « Nous sommes fiers de participer à des programmes de certification par des tiers, car ils nous incitent tous à dépasser les exigences réglementaires et nous responsabilisent dans toutes les divisions. »

Le concours des entreprises les mieux gérées au Canada, qui en est à sa 28e édition, demeure l'un des principaux programmes de récompenses commerciales du pays. Il reconnaît les entreprises gérées et appartenant à des Canadiens pour leurs pratiques commerciales novatrices et de classe mondiale.

« CIBC est fière d'être un commanditaire du concours des entreprises les mieux gérées du Canada qui récompensent les réalisations exceptionnelles des principales organisations de notre pays dans un large éventail de secteurs, » a déclaré Dino Medves, premier vice-président et chef des services aux entreprises de CIBC. « Et à la lumière de l'année passée, ces gagnants ont non seulement été en mesure de relever les défis immédiats de la pandémie, mais aussi, dans ce nouvel environnement perturbé, de fixer un cap pour la croissance et les investissements futurs. »

Les gagnants du prix des Entreprises les mieux gérées au Canada pour 2021 ont été honorés lors du gala virtuel tenu le 6 mai 2021.

Présentation de Culmarex à Madrid Fusion

MADRID, ESPAGNE – En mai, Culmarex a eu l'occasion de participer à Madrid Fusion, le principal congrès mondial de gastronomie, aux côtés de deux jeunes chefs renommés de notre région : Juan Francisco Paredes et Juan Pablo Ortiz. Les chefs ont préparé quatre plats innovants à l'aide du loup de mer et de la daurade de Culmarex (disponible en Amérique du Nord sous la marque de Bandera Bronzini).

Au cours de la présentation, les chefs ont démontré leur art dans un spectacle de cuisine devant le public, alors que le personnel de vente de Culmarex a partagé quelques informations sur notre entreprise et nos produits, et sur la manière dont l'aquaculture peut aider à produire des produits de la mer de manière durable.

Juan Francisco, chef chez le restaurant « El Refugio » de Aguilas (aussi la ville d'origine de Culmarex), a mélangé la tradition latino-américaine avec la cuisine thaïlandaise en présentant son ceviche de daurade frais, ainsi qu'un merveilleux et impeccable faux-filet de loup de mer au curry rouge.

Juan Pablo, chef chez le restaurant « Barrigaverde » de Murcia, a fait un mélange de tradition et d'innovation avec une attrayante salade de loup de mer et de pommes de terre « marinera » (fait avec notre loup de mer en boîte de conserve Culmarex), et un ragoût de « gurullos » avec de la dorade, accompagné de sashimi de daurade.

Culmarex a collaboré avec ces deux chefs ces derniers temps, et lorsque l'organisation les a invités à Madrid Fusion, ils ont décidé de faire leur présentation en utilisant les produits de Culmarex.

Les deux chefs ont partagé avec leurs collègues leur opinion sur la qualité et la fraîcheur des poissons de Culmarex, et à quel point ils sont satisfaits des résultats obtenus dans leurs cuisines. Les participants ont pris plaisir à déguster ces plats et étaient contents des délicieux résultats.



Encourager l'appréciation de l'aquaculture scientifique pour les générations futures.

ST. ALBANS, TERRE-NEUVE, CANADA – Après une année d'apprentissage en ligne, vu que les salles de classe et les laboratoires ont été remplacés par des démonstrations vidéo et des lectures, Reanna George est heureuse de passer un autre été dans un environnement scientifique pratique. Son expérience dans le domaine de l'aquaculture lui a permis de concrétiser une partie de son apprentissage lorsque les laboratoires et les démonstrations ont dû se dérouler en ligne en raison de la pandémie.

Au cours des deux derniers étés, George, 19 ans, étudiante en licence de sciences à l'université Memorial, a travaillé comme technicienne d'écloserie à l'écloserie de Cold Ocean à Swanger Cove, où elle aidait l'équipe à prélever des échantillons de poids, à mesurer les poissons, à analyser l'eau et à surveiller les poissons. En fait, son expérience chez Cold Ocean lui a donné un avantage sur ses camarades de première année lors du semestre de printemps, alors que les étudiants apprenaient tout sur les différentes parties et caractéristiques d'un poisson.

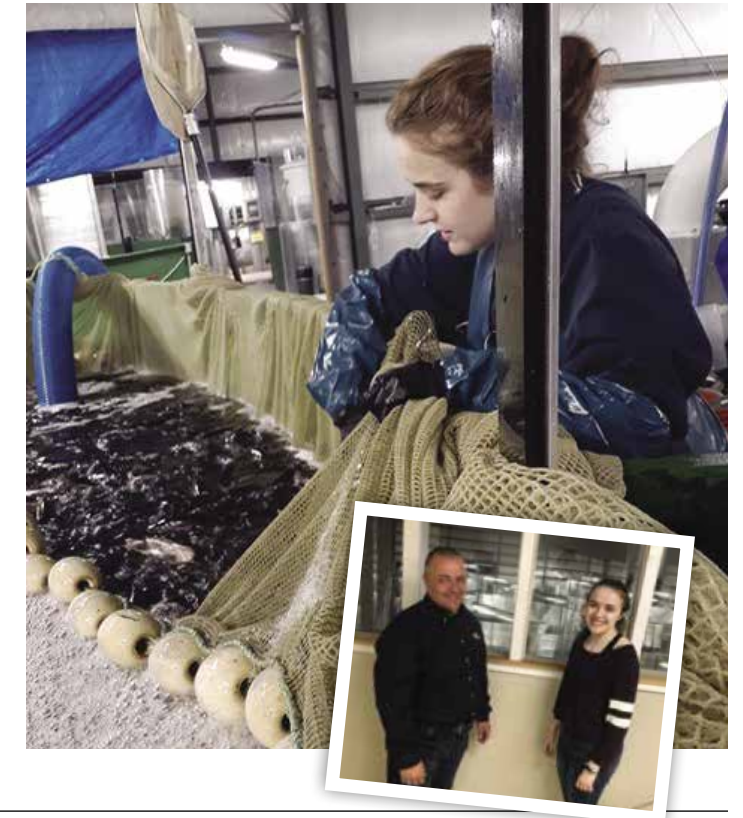
Elle est une des quatre étudiants d'été que Cold Ocean a engagé cette année pour le trimestre d'été. Sa découverte de l'aquaculture remonte à trois ans, lorsqu'elle était lycéenne et qu'elle a participé à un programme de stage visant à faire découvrir aux jeunes tous les aspects de l'aquaculture. Au cours de ce programme de huit semaines, elle a passé deux semaines à l'écloserie et le reste du programme à effectuer des rotations d'une semaine sur différents sites d'aquaculture.

Cette expérience a permis à George de découvrir un amour pour les sciences qui n'a cessé depuis d'enrichir son instruction. « Mes études ont été influencées par le fait d'avoir découvert l'aquaculture en tant qu'étudiant d'été et d'avoir vu toute la science dans ce secteur », explique George. « Selon mes expériences en tant que stagiaire et

de mon travail ici, je savais que la biologie et la chimie étaient mes sciences préférées avant même de commencer les cours. »

Cependant, George, la fille du directeur régional de Cold Ocean, Sheldon George, n'était pas étrangère au monde de l'élevage de poissons.

« Je voulais travailler avec mon père depuis que j'étais petite », elle a déclaré. « Son travail est tellement important dans sa vie, qu'il en a fait partie de ma vie. Travailler au jour le jour sur le terrain a été une toute nouvelle expérience, il y a tellement de choses à voir et à apprendre, c'est pour le moins amusant et intéressant. »



L'écloserie de Swanger Cove a reçu le ministre de la Pêche, de la Foresterie et de l'Agriculture

ST. ALBANS, TERRE-NEUVE, CANADA – le 17 mai 2021, l'équipe chez Cold Ocean a reçu l'honorable Derrick Bragg, ministre de la Pêche, de la Foresterie et de l'Agriculture pour une visite du site à l'écloserie de Swanger Cove. Il a été rejoint par l'honorable Elvis Loveless, ministre des Transports et des Infrastructures, et le député à la Chambre d'assemblée pour Fortune Bay, Cape La Hune.

Photo de gauche à droite : ministre Derrick Bragg, sous-ministre adjoint Lorelei Roberts-Loader, ministre Elvis Loveless, Sheldon George, directeur régional de Cold Ocean et Jim Murphy, directeur de l'écloserie en eau douce.



Le permis d'exploitation d'une écloserie à la Première nation de Millbrook est approuvé pour Kelly Cove Salmon Ltd.

MILLBROOK PREMIÈRE NATION, NOUVELLE-ÉCOSSE, CANADA – Le 14 juin 2021, la Première nation de Millbrook a annoncé qu'elle avait reçu l'approbation du ministère des Pêches et de l'Aquaculture de la Nouvelle-Écosse pour son permis d'exploitation d'une aquaculture pour l'établissement d'une écloserie terrestre à Millbrook pour le profit de Kelly Cove Salmon Ltd., la division de l'élevage du saumon canadien de l'Atlantique de l'entreprise familiale Cooke Aquaculture Inc.

« La Première nation de Millbrook se tourne vers l'avenir pour s'assurer que ses membres restent connectés aux produits locaux de la mer par des moyens novateurs. L'élevage du saumon atlantique en utilisant les meilleures pratiques en association avec Cooke Aquaculture en tant qu'entreprise de premier plan au niveau mondial, nous fournit une source durable de saumon nutritif et des possibilités d'emploi », a expliqué Bob Gloade, chef de la Première Nation de Millbrook. « Nous apprécions le fait que Cooke fasse un élevage de manière responsable et réfléchi en Nouvelle-Écosse. »

La province a rendu publique sa décision le 14 juin 2021, à l'issue d'un processus d'examen administratif par plusieurs autorités réglementaires provinciales et fédérales et d'une période de commentaires publics de 30 jours.

« Nous avons établi une relation productive avec la Première nation de Millbrook pour travailler ensemble dans le projet d'élevage de saumoneaux de l'Atlantique dans leur ancienne installation terrestre pour l'élevage de l'omble chevalier située dans la communauté de Millbrook », a déclaré Glenn Cooke, PDG de Cooke Aquaculture Inc. « Notre équipe de Kelly Cove Salmon Ltd. et les entrepreneurs de la Première nation de Millbrook ont passé six mois à se préparer, et nous sommes ravis de contribuer au développement économique de la communauté. »

La Première nation de Millbrook est une communauté mi'kmaq située à Truro, en Nouvelle-Écosse. Le Conseil de la Première Nation a fondé une exploitation d'élevage d'omble chevalier en 2002, mais a décidé de



passer à l'élevage du saumon de l'Atlantique avec Cooke pour répondre aux besoins du marché. L'installation de Millbrook comprend un bâtiment de grossissement, un bâtiment de filtration, un bâtiment de biofiltration/dégazage, un bâtiment d'éclosion et une serre. L'installation emploie cinq personnes et fait appel à des fournisseurs extérieurs sur une base contractuelle.

L'écloserie et l'installation principale utilisent un système d'aquaculture en recirculation conçu pour avoir la capacité d'élever 450 000 saumoneaux destinés à douze sites d'aquaculture marine de Cooke sur les côtes ouest et sud de la Nouvelle-Écosse. Ce type de modèle hybride d'élevage de saumon, qui associe des systèmes terrestres et marins, est reconnu dans le monde entier comme la meilleure pratique durable d'élevage marin pour préserver la santé des poissons et produire du poisson de qualité supérieure pour les épiceries locales, les restaurants et le secteur de l'hôtellerie et du tourisme.



La visite virtuelle de Cooke Aquaculture documente le processus « de l'œuf au plat »

SAINT JOHN, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA – Cooke Aquaculture a donné le coup d'envoi de la Journée mondiale des océans le 8 juin en publiant les deux premières vidéos d'une série qui présente ses activités aux membres de la communauté et aux clients.

« Lorsque la pandémie de la Covid a frappé en mars dernier, nous avons dû suspendre nos activités de visites en personne. Nous avons donc décidé de faire des visites virtuelles par vidéo pour informer les gens et leur donner un aperçu sur nos activités dans les régions atlantiques du Canada », a déclaré Joel Richardson, Vice-président chargé des relations publiques.

La série de 10 vidéos sera diffusée au cours des semaines et des mois prochains; chacune d'entre elles portera sur un aspect différent de ces activités, comme le cycle de vie du saumon, la transformation et la distribution, ainsi que les technologies et les pratiques de l'aquaculture moderne.

Au Canada atlantique, plus de 8 000 personnes travaillent dans le secteur de l'élevage du saumon. Cooke soutient plus de 1 200 petites et moyennes entreprises dans sa chaîne d'approvisionnement locale, offrant des emplois et des avantages économiques et sociaux aux communautés rurales côtières du Canada atlantique.

Cooke souhaite faire découvrir aux gens chaque étape du cycle de vie du saumon et la manière dont il est élevé, prélevé, transformé, puis distribué aux clients, notamment aux épiceries, aux hôtels et aux restaurants.

Susan Farquharson, directeur exécutif de l'Atlantic Canada Fish Farmers Association, affirme que ces outils éducatifs sont importants pour aider le grand public à connaître et à comprendre la production alimentaire locale, la sécurité alimentaire et le secteur aquacole.

« Elles sont attrayantes pour un public très large qui souhaite comprendre « Comment fonctionne un site d'aquaculture », vous pouvez regarder la courte vidéo pour le découvrir », explique Farquharson.

Les deux premières vidéos emmènent le public à la découverte des sites d'aquaculture

marins de Cooke. Farquharson et Richardson affirment qu'étant donné que les sites d'élevage fonctionnent sur une ressource publique, ils estiment avoir la responsabilité d'être transparents et de fournir au public autant d'informations que possible sur les sites d'aquaculture marins.

« Il est important pour les gens, lorsqu'on pense à notre production alimentaire locale et à la sécurité alimentaire locale, qu'ils puissent obtenir du saumon atlantique frais et durable du Canada atlantique qui a été produit avec grand soin par les meilleurs experts du secteur », explique Richardson.

La publication des deux premières vidéos lors de la Journée mondiale des océans était un choix délibéré de la part de Cooke Aquaculture.

« C'est l'occasion de sensibiliser le public aux bienfaits de l'océan », affirme Richardson. « En tant qu'entreprise familiale du Canada atlantique, il est de notre responsabilité de montrer comment nous utilisons les ressources océaniques pour pouvoir produire des aliments,



assurer la subsistance de la population et mettre de la nourriture sur les tables des gens. »

L'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) a déterminé l'aquaculture marine comme un moyen essentiel de fournir une source de protéines à un monde en pleine croissance tout en ayant une faible empreinte carbone.

« Ces vidéos de visite virtuelle montrent comment Cooke Aquaculture contribue à soutenir cette économie de production à faible émission de carbone de manière durable », explique Richardson.

« Il est important pour les Canadiens de l'Atlantique de voir les gens qui sont leurs amis, leurs voisins, leurs parents, qui travaillent dans le secteur et ce qu'ils ont à dire sur le secteur, mais aussi de voir les différents aspects du secteur de l'aquaculture », ajoute Farquharson.



Le gestionnaire des contenus vidéo, Kevin Schyf, recueillant des vidéos du saumon atlantique à partir de la série vidéo Atlantic Canada.



Notre personnel

Duggan gagne deux fois aux prix Lantra

LOCH STRIVEN, ÉCOSSE – Callum Duggan, technicien en eau douce de l'écloserie d'Ardaraig, a remporté deux prix lors de la remise des prix Lantra Scotland's Awards for Land-based and Aquaculture Skills.

Callum a reçu le prix de l'apprenant de l'année en aquaculture ainsi que le prix de l'accomplissement distingué du Council for Awards of Agricultural Societies.

Il a également été second pour le prix de l'Apprenti moderne de l'année.

Callum a rejoint Cooke il y a quatre ans et il a un diplôme en biologie marine de l'université de Newcastle, et il a déjà effectué un apprentissage moderne en aquaculture (SVQ niveau 3) au centre marin NAFC UHI des Shetland et a récemment entamé un apprentissage technique en gestion de l'aquaculture (SVQ niveau 4).

Callum a déclaré : « Bien que mon diplôme soit pertinent pour mon poste actuel à Ardaraig, j'ai trouvé qu'il était un peu plus académique, et avec un apprentissage moderne, j'ai trouvé que c'était une bonne occasion d'acquérir une expérience pratique tout en travaillant, ce qui est plus pertinent pour mon poste actuel. »

« Pendant mon apprentissage moderne, j'ai étudié la production aquatique, les régimes d'alimentation des poissons, les traitements des poissons, et l'apprentissage moderne a mis l'accent sur la santé des poissons et sur la capacité à fournir les meilleurs soins pour le stock que nous avons. »

En tant qu'entreprise familiale, nous nous engageons à former notre personnel. C'est pour cette raison que plus de 10 % de nos employés suivent un apprentissage en aquaculture, en ingénierie ou en administration des affaires.

Un cadeau incroyable offert par un membre de l'équipe de transformation de Gordon Jensen

PETERSBURG, ALASKA, ÉTATS-UNIS – Ashian Wal, membre de l'équipe de transformation de Gordon Jensen, a peint cette œuvre incroyable à bord du navire Icicle Seafoods et l'a offerte à notre chef mécanicien Mike Mastandrea. Le Jensen navigue actuellement (6 avril 2021) vers Kodiak, puis vers Togiak, en attendant une saison de harengs pleine d'activités.



Faites connaissance avec les membres de l'équipe: Alex Herrera, Dock Foreman, Larsen Bay

LARSEN BAY, ALASKA, ÉTATS-UNIS – Il a été employé d'OBI depuis février 2014, son premier poste a été de travailler sur le M/V Gordon Jensen (un navire de transformation pour notre entreprise sœur, Icicle Seafoods) dans l'entrepôt pour poissons.

Depuis ce temps là, Alex est devenu matelot de pont sur le Gordon Jensen, a pêché et travaillé pour l'entreprise, et est maintenant contremaître de quai à notre installation de Larsen Bay.

Il n'a pas fallu longtemps à Alex pour envisager ce secteur pour sa carrière.

« Au début j'avais l'intention de travailler à temps partiel! Mais après ma première saison, j'ai compris que je voulais en faire mon métier. »

Parmi les responsabilités quotidiennes d'Alex : décharger les annexes, s'assurer que l'usine ne manque pas de poisson, assister les annexes et les flottes de pêche et s'assurer qu'elles ont tout ce dont elles ont besoin pour fournir des services et rester à la pêche. Cela va de l'alimentation en carburant et de l'approvisionnement en produits alimentaires à la réception du courrier!

Un des défis de ce poste est de s'adapter au changement.

« Chaque bateau et chaque usine sur lesquels j'ai travaillé a une façon très différente de fonctionner et fait les choses d'une certaine manière qui fonctionne à un endroit mais pas forcément à un autre. L'autre grand défi pour moi a été d'apprendre à être loin de chez moi pendant des mois. Au début, c'était difficile de vivre loin de ma famille et de mes amis, mais le temps passé loin d'eux m'a aidé à apprécier davantage ce que j'ai à la maison, ce qui me motive à terminer la saison en force. »

Parmi les aspects du travail qu'Alex apprécie est de pouvoir rencontrer des gens du monde entier.

« Grâce à OBI, Je me suis fait de nombreux amis partout dans le monde, des États-Unis à la Thaïlande, de la Micronésie et des Samoa à la Serbie et à l'Ukraine. Il est très fascinant d'apprendre la diversité des cultures et des traditions. Deuxièmement, la nature! L'Alaska a une nature magnifique. Des couchers de soleil incomparables aux fjords imposants, en passant par la faune et la flore merveilleuses! L'Alaska m'a séduit par sa beauté, et je ne m'en lasse jamais! »

Ce qui donne à Alex un sentiment d'accomplissement dans son travail, c'est de faire partie d'un secteur qui contribue à nourrir le monde.

« Savoir que mon travail représente une petite contribution pour que du poisson frais arrive dans l'assiette de quelqu'un à des milliers de kilomètres de là. Je suis heureux de savoir que des gens apprécieront leurs dîners parce que moi et de nombreux autres employés travaillons avec acharnement jour et nuit pour atteindre cet objectif. »

Alex admire quelques collègues dans sa propre équipe chez OBI Larsen Bay.

« J'apprécie de nombreux collègues chez OBI. Mais j'admire particulièrement l'énergie et la motivation de mon équipe actuelle, son désir de continuer à s'améliorer, sa détermination à bien faire son travail et sa volonté et son éthique de travail d'aller au-delà de ce qu'on lui demande. »

Alex est originaire de Zapopan, Jalisco, Mexique, où il réside actuellement, mais son lieu de détente préféré est la plage au Mexique ou



Sedona, en Arizona. Ses produits de la mer préférés sont le saumon rouge et les sushis au crabe royal. Alex ne peut se passer du football et de la musique, et sa devise est « Acta Non Verba », ce qui signifie en latin « des actes, pas des mots ».

« Pour moi, cela signifie essayer de vivre la vie avec une mentalité de quelqu'un qui fait les choses au lieu d'en parler, et même si je m'écarte parfois de ce mantra, j'essaie d'y rester fidèle autant que possible. »

Alex donne des conseils à ceux qui envisagent de travailler chez OBI Seafoods :

« Mon conseil pour quelqu'un qui souhaite soumettre une demande d'emploi à OBI est d'être désireux d'apprendre et de travailler. OBI est une entreprise où vous trouverez un grand leadership pour acquérir des connaissances et aussi, de nombreuses possibilités d'évolution. Travailler pour OBI est à la fois amusant et plein de défis. C'est une décision que je ne regretterai jamais et si vous choisissez de postuler pour un emploi, je sais que vous ne le regretterez pas non plus. »

Source : page de Facebook OBI Seafoods - Larsen Bay.

Les cadets de la marine prennent la mer avec Cooke

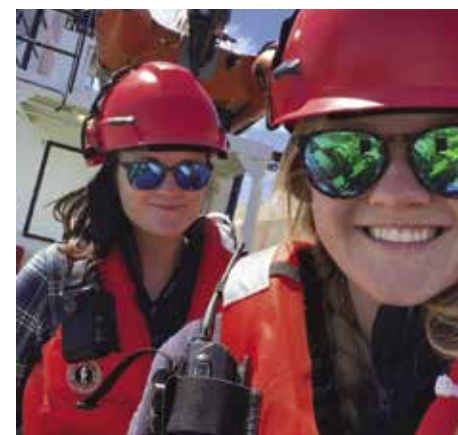
NOUVELLE-ÉCOSSE, CANADA – Lauryn Delaney et Lucy MacDonald ont pris le large pour vivre l'aventure d'un job d'été en rejoignant l'équipe de Cooke pour une formation importante pour leur programme de technologie de la navigation maritime au Nautical Institute du Nova Scotia Community College.

Leur formation de cadets d'été avec Cooke leur a permis de satisfaire à l'obligation de passer 60 à 90 jours en mer pendant leurs études. Elles

innovent également en devenant les premières cadettes à rejoindre notre équipe.

Lauryn et Lucy entrent toutes deux dans la troisième et dernière année du programme en septembre. Toutes les deux obtiendront une carte de qualification en guet qui est une qualification commerciale leur permettant d'être second sur n'importe quel navire commercial, y compris les navires de pêche.

L'objectif de Lauryn est de travailler pour obtenir une licence de capitaine et devenir par la suite pilote de port à Saint John, au Nouveau-Brunswick.



Le superviseur technique de NL reçoit le Distinguished Early Career Award (prix d'excellence en début de carrière)

ST. JOHNS, TERRE-NEUVE, CANADA – Janice Duggan-Molloy, superviseur technique de Cold Ocean Salmon, notre équipe d'élevage à Terre-Neuve-et-Labrador, a reçu le prix Distinguished Early Career Award de la Newfoundland Aquaculture Industry Association (NAIA) pour 2020.

Ce prix récompense les réalisations de la génération montante de l'industrie.

Ce prix récompense le talent et l'ambition d'un jeune employé ou d'un apprenti dans le secteur de l'aquaculture, en reconnaissant les talents exceptionnels et en encourageant les étoiles montantes à devenir les dirigeants du secteur à l'avenir.

Félicitations Janice!



Formation sur la sécurité et les extincteurs au Chili

CHILI – Au mois de juin, des employés provenant de divers départements de Cooke au Chili ont participé à une formation sur l'utilisation et la manipulation des extincteurs. Ce programme de

formation a pour but de préparer les travailleurs aux situations d'urgence afin qu'ils connaissent et appliquent les principes de base de l'utilisation et de la manipulation sûres des extincteurs et des équipements de lutte contre les incendies.



Célébrations de la fête des mères au Chili

CHILI – En mai, Cooke Aquaculture au Chili a pris le temps de rendre hommage à toutes celles qui jouent le rôle de mère pour la fête des mères.



Formation aux premiers secours dans l'usine de transformation d'El Tepual

CHILI – Les employés de l'usine de transformation d'El Tepual ont récemment suivi une formation aux premiers secours. Le cours, à la fois théorique et pratique, avait pour but de préparer les travailleurs aux principes de base des soins de premiers secours en cas de situation d'urgence, au travail, à la maison ou dans la communauté. La formation comprenait des instructions sur l'utilisation du DEA ZOLL PLUS; permettre à davantage de personnes d'utiliser cet équipement contribuera à la sécurité de toute l'équipe.



Cooke Aquaculture au Chili encourage de prendre soin de soi par le biais du programme de vaccination contre la grippe H1N1

CHILI – En mai, Cooke Aquaculture au Chili a lancé son programme de vaccination contre la grippe, comme elle l'a fait par le passé à titre de mesure préventive pour les employés. La participation à ce processus de vaccination est une prestation pour chaque employé, dans le but de promouvoir la prévention et une vie saine.



Joyeux 65e anniversaire pour notre plus ancien employé de Cooke Aquaculture Écosse

OBAN, ÉCOSSE – En avril, notre équipe de Cooke Aquaculture en Écosse a célébré l'anniversaire de son plus ancien employé, Ian Keen-Smith, qui a eu 65 ans.

Il a été avec Cooke Aquaculture Écosse pendant 35 ans et a vu de nombreux progrès dans le secteur de l'aquaculture au cours de cette période.

Merci de votre contribution à l'entreprise et au secteur, et joyeux retour!



Renforcement de l'équipe sur le site marin aux Orcades

ORCADES, ÉCOSSE – En raison de la croissance continue de nos activités aux Orcades, nous avons saisi l'occasion de renforcer notre équipe de direction dans le site marin aux Orcades.

Robert (Timbo) Peterson, directeur de la région des Orcades, conserve la responsabilité globale des Orcades, avec une attention particulière pour les sites de production situés en dehors du continent et pour Hoy, tandis que Stewart Rendall assumera le rôle nouvellement créé de directeur des îles du Nord.

Stewart a acquis une grande expertise en gérant avec succès nos sites de Westray, y compris notre site à haute énergie d'East Skelwick situé à 2,5 km de la terre la plus proche, et il assumera la responsabilité de nos sites de Rousay et de Stronsay qui occupent des emplacements plus exposés autour de la côte des Orcades avec des conditions de mer similaires à celles de Westray.



Robert (Timbo) Peterson



Stewart Rendall

Patrick Wilson, directeur de l'usine de OBI Seafoods Petersburg, part à la retraite après 34 ans de service

PETERSBURG, ALASKA, ÉTATS-UNIS – Après de 34 ans de service, Patrick Wilson part en retraite et quitte OBI Seafoods. Le directeur de longue date de l'usine de Petersburg s'en va pour s'installer dans un climat plus chaud après une solide carrière chez la famille OBI. Patrick a commencé à travailler d'abord pour Icicle Seafoods en 1988 en tant que directeur d'usine du navire de transformation Coastal Star (maintenant appelé P/V Gordon Jensen), au poste de directeur d'usine pour la première saison de pêche aux crabes des neiges dans la mer de Béring du navire. Patrick a travaillé dans d'autres domaines d'Icicle et il a finalement atterri à Petersburg où il est rapidement devenu le directeur de l'usine. Patrick a d'abord été attiré par l'Alaska parce qu'il aimait voyager dans des endroits reculés et qu'il était attiré par l'aventure de travailler dans cet État. Patrick a appris à aimer l'Alaska et Petersburg en particulier, où il a travaillé aux côtés de certains des plus anciens employés de l'entreprise. Patrick disait : « J'aime beaucoup les personnes avec lesquelles je travaille, et la dynamique qui change constamment d'une pêcherie à l'autre. Chaque saison et chaque année apporte son lot de nouveaux défis. De plus, les paysages et la faune sont incroyables. Il n'y a pas beaucoup d'endroits où l'on peut s'installer dans son bureau et voir des orques nager juste à côté. »

L'usine de Petersburg est désormais entre les mains expertes de Nik Wendell qui a pris la direction de l'usine au début de la saison 2021, tandis que Patrick est resté pour aider dans le processus de transition. Patrick laisse derrière lui un héritage de nombreuses saisons de transformation réussies et de nombreux amis rencontrés au cours de ces expériences. Lorsqu'on lui a demandé ce qui lui procurait le plus grand sentiment d'accomplissement, Patrick a rapidement répondu : « C'est lorsque nous traversons une saison difficile où nous sommes submergés par la production mais où,

d'une manière ou d'une autre, nous parvenons à nous en sortir. Aussi, lorsqu'on voit des gens commencer au bas de l'échelle et évoluer vers de meilleurs emplois et plus de responsabilités. »

Lorsqu'on l'interroge sur le temps passé par Patrick dans l'entreprise, John Wooddruff, vice-président des opérations à Alaska de OBI Seafoods a déclaré : « Je travaille avec Patrick depuis près de 50 ans; nous avons travaillé au Cossack Caviar, une petite entreprise d'œufs de poisson à Seattle en 1972. Je pense que Patrick était encore adolescent et venait juste de sortir du collège. Au cours de ces premières années, nous avons tous deux travaillé dans l'ouest de l'Alaska; Bethel, Emmonak, St. Mary's, Aluknuk, puis Patrick est allé plus loin au nord et à l'ouest dans des endroits comme Golovin, Elim, Nome, Shaktulik. À la fin des années 1980, nous étions tous les deux à Icicle (maintenant OBI Seafoods) et nous étions là depuis lors et Patrick a travaillé en tant que responsable du navire de transformation Coastal Star, puis à Petersburg en tant que directeur de l'usine où il est depuis environ 30 ans. »

John ajoute : « C'est un plaisir de travailler avec lui et il a fait un excellent travail pour l'entreprise pendant toutes ces années et de nombreux défis relevés. Son calme et sa capacité à gérer efficacement les personnes



difficiles nous ont bien servi au fil des ans. De plus, il a un grand sens de l'humour et a captivé tout Petersburg et nos visiteurs avec la décoration de son bureau qui est devenu un musée ces 15 dernières années. Je souhaite à Patrick et à Kimmie une très agréable retraite. »

PDG de OBI Seafoods Mark Palmer a fait l'éloge du temps passé par Patrick au sein de l'entreprise et a déclaré : « La gestion des installations de Petersburg est une énorme responsabilité et il faut des années pour en comprendre tous les secrets. Avoir Patrick pour les deux premières saisons à OBI pour transmettre un peu de ses connaissances a été très utile. Patrick a joué un rôle déterminant dans la constitution d'une équipe solide à Petersburg qui se soucie des autres, de notre flotte et de la communauté; nous ne le remercierons jamais assez. Tout le monde chez OBI lui souhaite une agréable retraite! »

Sa femme Kimmie (Hyo Rye Kim) l'accompagne dans sa retraite. Elle a travaillé pour l'entreprise pendant 44 ans, d'abord en tant qu'employée de transformation, puis en tant que chef cuisinier dans l'installation de Petersburg. Patrick et Kimmie passeront plus de temps aux Bahamas pendant leur retraite afin de profiter du beau temps et de la plage, en pratiquant la plongée avec tuba, la plongée sous-marine, et en se détendant et en s'amusant avec leur famille et leurs amis.

Par Julianne Curry, directrice des affaires publiques

Gauche : Patrick et Kimmie dans le bureau de Petersburg au début de leur carrière.

Ci-dessous : Patrick et Kimmie sur le quai de l'usine de Petersburg.





Communauté

Le site salmonicole de Deer Island devient une formation d'un jour

DEER ISLAND, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA –

Lors d'une récente excursion à Deer Island, 20 élèves de 4e année de l'école Princess Elizabeth de Saint John (N.-B.) ont eu l'occasion de connaître l'importance de la production d'aliments sains et locaux auprès de l'équipe Cooke.

Les élèves ont visité l'un de nos sites d'élevage de saumon de l'Atlantique depuis le rivage et ont pu observer de près un

saumoneau, un poisson de taille commerciale, ainsi qu'un modèle de cage à saumon et quelques types de nos filets modernes.

Remerciements à Joel Richardson, à Scott Dougan, à Mike Thompson, à Claire Ryan et à Kevin Schyf pour avoir accueilli les étudiants et leur avoir appris comment nous faisons l'élevage du saumon d'Atlantique.



Icicle Seafoods soutient Dutch Harbor Health Clinic (cliniques de soins santé des ports hollandais)

DUTCH HARBOR, ALASKA, EE. UU. –

Icicle Seafoods tuvo el placer de apoyar a la Clínica de Servicios Familiares y de Salud de Iliuliuk (IFHS) de Dutch Harbor (Unalaska) mediante una contribución de alimentos para una barbacoa comunitaria en el Día de los Caídos. Este evento ayudó a alimentar a unas 250 personas de la comunidad de Dutch Harbor. La contribución de Icicle también nos ayudó a apoyar aún más nuestra asociación con la Clínica IFHS y a decir "gracias" a la comunidad por ayudar a mantener nuestras operaciones seguras desde el comienzo de la pandemia de COVID-19. Icicle fue la única procesadora de

la zona de Dutch Harbor que no cerró debido a un brote de COVID. "Nuestra asociación con la Clínica IHFS ha sido fundamental para mantenernos en funcionamiento durante estos tiempos difíciles. Estamos agradecidos por su apoyo y esperamos tener muchas más temporadas de éxito", declaró Chris Pugmire, director de operaciones de Icicle Seafoods.

Por Keith Nelson, director de la planta de Northern Victor y Tim Holm, director de seguridad de Northern Victor



Installation de transformation de Northern Victor.



On a bien nettoyé pour la Journée de la Terre!

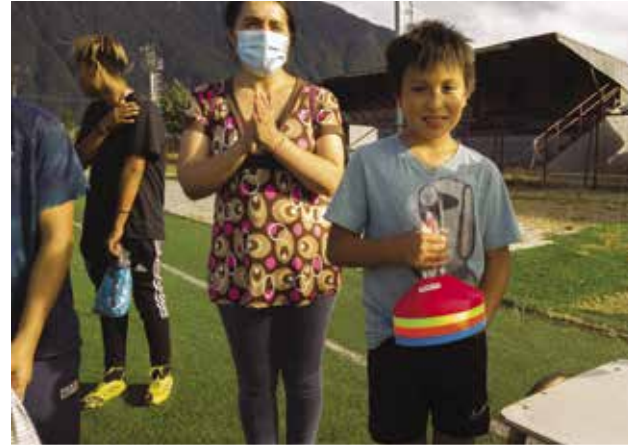
NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA – À l'occasion de la Journée de la Terre qui coïncidait avec la Semaine de l'action bénévole, nos équipes ont célébré en nettoyant nos quartiers!

Merci à tous ceux qui ont participé à cet événement et à tous ceux qui nettoient les plages et les communautés à différents moments de l'année.



Cooke Aquaculture au Chili fait don d'équipements sportifs au club Paul Harris d'Aysén

AYSÉN, CHILI – Étant une entreprise engagée dans sa communauté, Cooke au Chili a récemment fait don d'équipements sportifs au club Paul Harris d'Aysén. Les enfants âgés de six à treize ans sont inscrits dans ce club sportif, y compris les enfants des employés de Cooke Chili. Le don comprend des articles, tels que des ballons, des cônes, des échelles et des t-shirts qui seront utilisés pour aider le club à remplir sa mission de promotion du sport auprès des enfants.



Réfectoires ouverts pour la communauté dans différents secteurs de Puerto Montt

PUERTO MONTT, CHILI – L'une des activités que nous continuons à effectuer pour soutenir la communauté pendant la pandémie est l'ouverture de réfectoires dans lesquels Cooke au Chili offrent des repas pour que les personnes et les familles puissent manger gratuitement.

Nous avons actuellement quatre réfectoires ouverts :

- Crucero Parish : ouvert depuis septembre 2020
- Conseil de quartier Vicuña Makena : ouvert depuis octobre 2020
- Conseil des voisins : ouvert depuis janvier 2021
- Conseil des voisins autochtones de la forêt : ouvert depuis février 2021

Cooke au Chili livre chaque samedi des denrées alimentaires aux personnes vulnérables et aux familles qui, en raison d'une maladie ou d'une perte d'emploi, ont été touchées par la pandémie. Cooke a déjà livré plus de 7 660 repas aux membres de la communauté qui en ont le plus besoin!



Cooke au Chili fait des dons aux zoos de Los Angeles et de Buin Marino

CHILI – Cooke au Chili a récemment fait des dons de sous-produits de saumon à deux zoos qui ont été touchés par la pénurie de nourriture pour les animaux en raison de la pandémie. Au zoo de Los Angeles,

le produit contribuera à nourrir les ours secourus et actuellement hébergés dans le zoo. Au zoo marin de Buin, le don a été fait pour les familles d'otaries et de pingouins d'Amérique du Sud.



Aide financière pour IWK

CANADA ATLANTIQUE – Vous pouvez toujours aider IWK par la campagne en cours AIDE FINANCIÈRE POUR IWK.

Lancé à l'occasion du Giving Tuesday de 2020, ce programme prouve qu'il suffit de très peu de la part de chacun d'entre nous pour faire ensemble une grande différence pour de nombreuses familles du Canada atlantique au moment où elles en ont le plus besoin.

Au cours des premiers mois, nous avons pu réunir 3 000 dollars pour le téléthon de l'IWK. Et nous avons le potentiel réunir beaucoup plus d'argent. Si vous voulez participer à cette campagne, consultez cookeinfo.com/buck-a-pay pour en savoir plus et vous inscrire.



GMG Bowls et BBQ pour Grands Frères et Grandes Sœurs

ST. GEORGE, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA – Nous avons eu une boule (de bowling) lors de nos barbecues d'appréciation des employés à l'atelier de filet GMG à St. George, N.-B., en juin. En plus des hamburgers, des hot-dogs et de notre incroyable saumon grillé à l'érable, nous avons installé une piste de bowling pour recueillir des fonds pour Bowl for Kids en faveur des Grands Frères et des Grandes Sœurs de Saint John.

Nos pistes GMG utilisaient des bouchons de cage à saumon comme quilles et des ballons de basket, des ballons de football et des bouées comme boules de bowling. Tout cela a donné lieu à des frappes, des changements et des coups ratés divertissants.



Cooke



Un océan de perspectives

Chez Cooke, nous croyons qu'il faut récompenser l'initiative, la débrouillardise et l'éthique du travail. Consultez mycookecareer.com pour voir les possibilités pouvant faire progresser votre carrière.



Semaine de l'action bénévole; les mentors apportent du changement

SAINT JOHN, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA – L'une des meilleures choses que nous pouvons donner à notre communauté est notre temps. C'est pour cette raison que Cooke est un partenaire de longue date de nos écoles locales et des Grands Frères et Grandes Sœurs de Saint John.

Nous soutenons des personnes comme Kathy, de notre équipe RH, qui a rencontré Chloé pour la première fois en 2013 dans le cadre du programme de mentorat scolaire de Grands Frères et Grandes Sœurs. Cette amitié s'est développée, et Kathy est maintenant comme la grande sœur de Chloé.

Troy, de notre division équipement, a été jumelé avec Alex pendant six ans et ils continuent de se voir chaque semaine dans le cadre d'un programme de mentorat scolaire. Ils préparent actuellement un projet de construction dans l'atelier de menuiserie.

Ted, de notre équipe spécialisée en eau salée, est devenu le mentor de Dawayne à l'école en 2011 et ils continuent de maintenir un lien alors que Dawayne fait sa transition de l'école au travail.

Durant la Semaine de l'action bénévole, nous rendons hommage à Kathy et à Chloé, à Troy et à Alex, à Ted et à Dawayne et aux nombreux bénévoles de notre entreprise qui donnent de leur temps pour aider nos communautés.

Si vous souhaitez en savoir plus sur la possibilité de devenir un Grand Frère ou une Grande Sœur, consultez : saintjohn.bigbrothersbigsisters.ca



Des bénévoles offrent le produit du recyclage à un groupe communautaire

SAINT JOHN, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA – Nous recyclons parce que c'est la chose à faire, mais grâce à des personnes comme Christa, Kelly et Lewanna de notre bureau du 76 Carleton à Saint John, notre recyclage aide également notre communauté.

Ils se sont portés volontaires pour rapporter nos canettes et bouteilles et redonner les recettes à Youth Unbound qui gère Safe Harbour House, un centre d'aide aux jeunes sans abri de Saint John.

Durant la Semaine de l'action bénévole, nous rendons hommage à nos communautés et à nos collègues qui trouvent des moyens de redonner et d'apporter du changement.



Cooke s'associe, mais ne marche pas en équipe pour l'événement de virtual Steps for Life

NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA – Steps for Life est traditionnellement une marche familiale de 5 km qui vise à sensibiliser la communauté aux effets dévastateurs de chaque tragédie sur le lieu de travail et à la manière dont nous pouvons travailler ensemble pour éviter que d'autres personnes soient blessées ou tuées au travail.

En raison des restrictions liées à la COVID-19, Steps for Life s'est déroulé cette année de manière virtuelle, plutôt qu'en équipe

Certains membres de l'équipe Cooke ont relevé le défi et ont marché (au moins) 5 km ce mois-ci pour contribuer à la collecte de fonds et à la sensibilisation.



Culmarex prend la tête du défi Healthy Cities (Villes en bonne santé)

SPAIN – En Espagne, notre équipe de Culmarex participe à l'événement Healthy Cities, un projet qui favorise et encourage des modes de vie sains grâce au sport.

À un moment de la compétition, Culmarex était premier en moyenne des pas, et un de nos travailleurs de Culmarex, Javier Mula Román, se classait à la troisième place en ce qui concerne le total de pas!

Félicitations à Javier et à toute l'équipe de Culmarex pour avoir marché pour la santé!

Merci de soutenir Hillary's Hope for Hunger

NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA – le samedi 24 avril, la collecte de nourriture Hillary's Hope for Hunger et la collecte de fonds ont permis de récolter 3 281 kg de nourriture et 19 120 \$!

Merci à tous ceux qui ont fait un don par le biais d'une retenue sur salaire que l'entreprise a égalé!



Concours de photo



CANADA

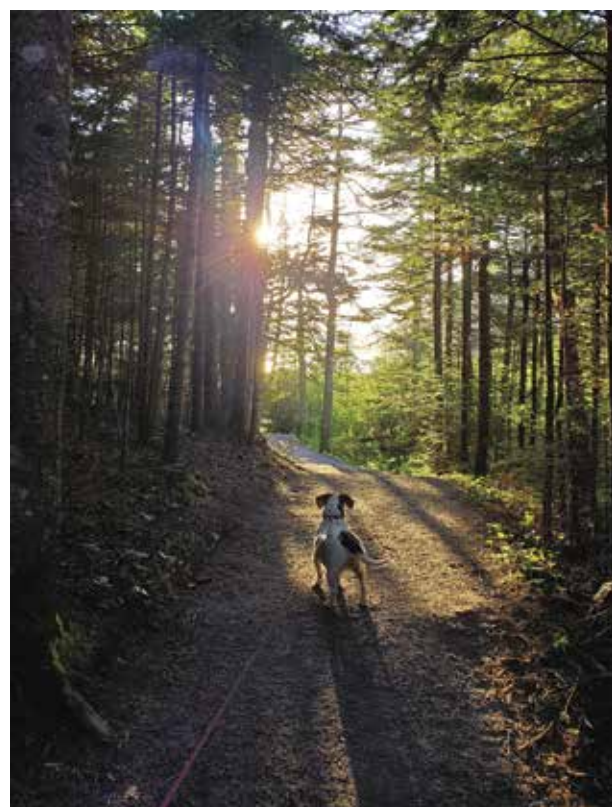
GAGNANT : *Shelley Berdan* – Nouveau-Brunswick

Commentaires du juge : la lumière électrique artificielle qui éclaire le phare a presque la même luminosité que la lumière ambiante. Comme cette photo a été prise au crépuscule, le ciel présente un dégradé de rouge, à l'orange et au bleu, et le phare a sa propre teinte due aux lumières électriques. Il y a beaucoup d'espace négatif dans la photo, ce qui permet d'utiliser cette image de nombreuses façons différentes (en ajoutant du texte, par exemple).

Le phare est positionné sur le « tiers vertical droit », un terme de composition qui signifie qu'il est placé du côté de la photo, ce qui est traditionnellement plus agréable à regarder.

Mention honorable :

Tracy Justason – Nouveau-Brunswick
Commentaires du juge : le chien raconte une histoire très poétique dont de nombreux spectateurs apprécieraient immédiatement le caractère métaphorique.



EE. UU.

GAGNANT : *Casey Sase* – Alaska

Commentaires du juge : une composition minimale est généralement très puissante, car le sujet principal n'a pas à rivaliser avec d'autres sujets pour attirer l'attention du spectateur. La force de cette photo d'aigle réside dans sa simplicité. Le sujet principal est l'aigle, et le sujet secondaire est la magnifique chaîne de montagnes. Deux sujets seulement, très puissants.

Mention honorable :

Timothy Holm – Alaska
Commentaires du juge : ces nuages sont magnifiques! Au premier coup d'œil, cela m'a paru comme des OVNI. Cela a attiré mon attention, ce qui est une bonne chose!





EUROPE

GAGNANT : Donald Macisaac – Écosse

Commentaires du juge : je suis photographe professionnel depuis 23 ans et je n'ai aucune photo d'oiseau qui comporte la nature sauvage comme celle-ci. Le moment est parfait, avec le petit poisson dans la bouche, et votre choix de vitesse d'obturation a parfaitement figé les ailes de l'oiseau.

Mention honorable :

Mark Weir – Écosse

Commentaires du juge : Mark comprend la composition. Il y a une compréhension très claire des « lignes directrices », ainsi que l'utilisation de formes géométriques, telles que les triangles, pour créer une composition forte. Très minimal et fort.



AMÉRIQUE DU SUD

GAGNANT : Odair Fortin – Honduras

Commentaires du juge : non seulement l'arc-en-ciel crée un demi-cercle dans le ciel, mais le cercle se complète avec les reflets de l'eau et le bois flotté. Le bois flotté effectue également le cercle d'une manière qui dirige l'œil de la personne qui regarde la photo vers la droite.

Mention honorable :

Pablo Ferreira – Nicaragua

Commentaires du juge : je vois clairement cinq triangles différents dans cette photo qui donnent à la composition une force visuelle et j'aime cela.

À PROPOS DE NOTRE JUGE

Mark Hemmings est un photographe professionnel de voyage et de rue. Il anime également des ateliers de photographie et enseigne chaque année comment créer de meilleures photos en Italie, aux Caraïbes, au Mexique, au Japon et en Israël. Mark est aussi l'auteur de *iPhone Photography For Dummies* et *Android Smartphone Photography for Dummies*. Suivez les aventures photographiques de Mark sur Instagram @markhemmings et sur son site Web markhemmings.com





Sauvage

CRABE ROUGE

Prêt à manger



Laissez libre cours à votre créativité culinaire grâce à la saveur délicate et sucrée de la chair de crabe rouge pêché en haute mer! Essayez de faire cette variante amusante un classique, le toast du crabe-o-cado. Nous ajoutons à nos toasts à l'avocat le crabe, une tranche de jalapeno et un filet de mayo sriracha.