

# Cooke



## PROJECT **ONE**

**UNE** ENTREPRISE | **UNE** ÉQUIPE | **UNE** MISSION

APPRENEZ-EN D'AVANTAGE SUR NOTRE INITIATIVE ERP EN CONSULTANT LA **PAGE 4**

## Contenido

### Contenu

#### PAGE 4

#### La grande idée : Project One

Une entreprise – Une équipe – Une mission



#### PAGE 6

#### Marché :

True North Seafood désignée parmi les 25 meilleurs innovateurs de produits en Amérique du Nord



#### PAGE 8

#### Croissance et développement :

Cooke Aquaculture Écosse s'installe dans un nouveau siège social et double sa surface



#### PAGE 12

#### Développement durable :

Les réalisations d'OBI Seafoods BRC aident à mettre en évidence le succès de l'entreprise en 2021



### Caractéristiques spéciales

#### 18 L'actualité :

Cooke au Chili rencontre la communauté de Puerto Tranquilo

#### 22 Notre personnel :

Sarah Thorne; une soudeuse chez KCS reçoit des éloges tout en continuant à apprendre son métier et à l'enseigner

#### 32 Communauté :

Omega Protein se mobilise pour aider les Louisianais dans le besoin après le passage dévastateur de l'ouragan Ida

### Dans chaque numéro

- 3 Message de Glenn
  - 4 Grande idée
  - 6 Marché
  - 8 Croissance et développement
  - 12 Développement durable
  - 18 L'actualité
  - 22 Notre personnel
  - 32 Communauté
  - 44 Concours de photo
- Couverture arrière :  
Cutler Cove Salmon;  
qualité exceptionnelle.  
C'est la manière américaine.



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

Alessandro Giardino, Andrew Watson, Andrew Lively, Ben Landry, Chad Kingwell, Chuck Brown, Cindy Luna, Cinthya Benites, Chris Herald, Debbie Szemerda, Glenn Cooke, Jill Cronk, Joel Richardson, John Daly, Juan Garcia, Julia Deep, Julianne Curry, Kris Nicholls, Len Stewart, Mark Clinton, Rafael Hortelano Peurta, Seth Dunlop, Victor Jano.

#### Sur le couvert

Cooke a lancé Project One, une initiative pluriannuelle visant à mettre en place un système moderne de planification des ressources de l'entreprise (ERP, Entreprise Resource Planning).

Pour tout commentaire ou toute suggestion, contacter Claire Ryan au : [claire.ryan@cookeaqua.com](mailto:claire.ryan@cookeaqua.com)



## Message de Glenn

### De nouvelles bases pour améliorer le service à la clientèle et dépasser les normes du secteur

Après 37 ans de croissance rapide, Cooke a récemment lancé Project One, un programme pluriannuel visant à intégrer la planification des ressources de l'entreprise et à transformer la façon dont nous faisons des affaires. Ce numéro commence avec une introduction sur Project One et notre parcours pour concevoir un système qui nous permettra de gérer nos opérations d'une manière plus consolidée et stratégique.

Bien que nous soyons d'abord concentrés sur True North Seafood, nous prévoyons à l'avenir de nous développer à plus grande échelle dans notre famille d'entreprises. La normalisation et l'automatisation de certains de nos processus nous feront gagner du temps et de l'argent. Les projets de planification de ressources de l'entreprise (ERP) en cours constituent la base des initiatives futures et de notre objectif permanent d'améliorer le niveau de service et l'expérience de nos clients. Je suis heureux que vous puissiez en apprendre davantage sur ce projet important dans ce numéro de notre bulletin de nouvelles.

Nous sommes également fiers des certifications et des réalisations récentes de nos divisions que

nous célébrons dans ce numéro. Qu'il s'agisse de la désignation de True North Seafood sur SeafoodSource.com parmi les 25 meilleurs innovateurs dans le domaine des produits de la mer, ou des réalisations d'OBI Seafood's BRC, ou de la certification vérifiée de Project sans OGM à Seajoy, l'équipe de Cooke partout dans le monde collabore avec des programmes de certification tiers afin de garantir que nos opérations et nos produits continuent de respecter et de dépasser les normes du secteur.

Comme vous le lirez dans les pages qui suivent, nos employés continuent de se surpasser dans leur engagement au sein de leurs communautés. Ce numéro présente également quelques-unes des actions menées par nos employés et nos divisions et qui ont eu des impacts positifs au cours des derniers mois. En Louisiane, Omega Protein s'est impliqué pour aider ceux qui ont été touchés par l'ouragan Ida; Cooke Aquaculture Écosse a contribué à financer un espace d'apprentissage en plein air pour les étudiants; nous avons aidé à organiser une série de nettoyages de plages à Terre-Neuve; Seajoy a commémoré la 14e année consécutive de son programme

Mangrove; et, l'équipe Cooke a récolté plus de 35 000 dollars pour les cancéreux du comté de Charlotte.

Lorsque je pense aux effets positifs de ce travail bénévole, en particulier dans le contexte de cette pandémie, je ressens beaucoup de fierté pour la façon dont l'équipe Cooke se mobilise pour les personnes dans le besoin dans leur communauté et sont très émus par la variété et l'étendue des causes que notre entreprise soutient grâce au temps et aux talents de nos employés.

Alors que nous continuons tous à vivre une période inhabituelle qui ne cesse d'évoluer en ce qui concerne la façon dont nous faisons des affaires et interagissons les uns avec les autres, je suis plus certain que jamais que ce qui distingue Cooke en tant qu'entreprise, c'est l'engagement et la passion de nos collaborateurs, en tant qu'employés et membres de la communauté. Nous demeurons déterminés à assurer la sécurité et la santé des employés et des communautés, et prêts à fournir des produits de la mer sains aux clients du monde entier.

Glenn Cooke, PDG

# TRUE NORTH SEAFOOD

UNE entreprise – UNE équipe – UNE mission

Cooke Aquaculture Inc. se lance dans un projet pluriannuel de transformation opérationnelle. Notre entreprise a connu une croissance importante au cours de la dernière décennie et continue d'évoluer à un rythme rapide, ce qui se traduit par un écosystème complexe de systèmes disparates et anciens. De plus, de nouvelles occasions d'affaires apparaissent fréquemment et nécessitent une action plus rapide que ne le permettent les systèmes actuels. Les tentatives de répondre aux changements nécessaires en ce qui concerne les exigences commerciales et techniques au fil du temps ont engendré de nombreuses personnalisations, rendant les systèmes existants encore plus difficiles à maintenir et à moderniser. L'environnement actuel crée une incapacité à maximiser les occasions d'affaires pour de nombreuses raisons différentes, notamment les limitations dues à des processus incohérents, à des analyses insuffisantes et à l'intégrité des informations.

En octobre 2020, une initiative d'effectuer cette transformation opérationnelle en utilisant le D365 de Microsoft considéré comme un système de planification de ressources d'entreprise moderne a été approuvée. Un programme pluriannuel, Project One, a été lancé en se concentrant sur la mise en place des composants fondamentaux du système pour True North Seafood Inc. (TNSF) de la famille d'entreprises Cooke. Cela concernera la gestion financière, les ventes, la gestion des stocks et de l'entrepôt, la valeur ajoutée et le traitement par des tiers, ainsi que la production de rapports.

## La grande idée

Project One mettra en œuvre des modules et des processus d'affaires sélectionnés dans le système D365. Cette technologie permettra à l'entreprise de disposer de la capacité et de la souplesse nécessaires pour remanier les pratiques commerciales existantes afin de mieux s'aligner sur les meilleurs processus et de les normaliser dans la mesure du possible dans toute l'entreprise. D365 permettra d'éliminer les inefficacités dues à des anciens systèmes qui ne peuvent fournir des informations financières, commerciales et opérationnelles détaillées et à jour.

La phase initiale du projet se concentrera sur True North Seafood É.-U., notamment l'usine de transformation de New Bedford avec l'objectif de créer une solution de base qui peut ensuite être exploitée dans des versions ultérieures de manière accélérée.

Par l'utilisation de Microsoft D365, Cooke prévoit d'atteindre les objectifs suivants du projet :

- Soutenir les meilleurs processus qui répondent aux exigences actuelles et futures de TNSF, réduisent les efforts manuels et garantissent la qualité et l'intégrité des données
- Centraliser les fonctions de vente, de comptabilité et d'achat des centres de distribution (CD) pour TNSF où les CD deviennent des divisions de TNSF
- Poursuivre le développement durable et réduire les risques en facilitant le cycle de vie, l'assistance et la formation des utilisateurs finaux
- Fournir des analyses et des rapports pour permettre une prise de décision rapide et efficace

- Assurer la flexibilité du système pour qu'il puisse répondre rapidement à l'évolution de l'environnement commercial grâce à une base et un ensemble standard de processus qui permettra des déploiements plus rapides à l'avenir.
- Améliorer l'expérience client afin que tous les clients nord-américains achètent auprès d'une seule et même entreprise, TNSF, avec une entité américaine et une entité canadienne
- Élaborer la structure TNSF de manière à ce que tout fournisseur interne (exemple : True North Salmon, Cooke Écosse, etc.) puisse être évalué/géré comme toutes les autres relations avec les fournisseurs

Voici quelques-uns des nombreux avantages concrets de ce que D365 nous apporte :

- UNE liste de produits mondiaux
- UN guichet unique pour les clients
- UN bon de commande pour les commandes complexes
- UNE liste de prix
- UNE nomenclature
- UNE méthode de prévision
- UNE hiérarchie de produits
- UNE structure GL
- UNE vue de la rentabilité des clients
- UN rapport financier consolidé
- UNE vue de la rentabilité des produits
- UN processus de gestion de l'entrepôt
- UN processus pour passer du devis à l'encaissement
- UN système à sécuriser

## Facteurs critiques de succès pour Cooke

Les facteurs critiques de succès de ce projet pour Cooke comprennent :

- Rapports et analyses pour permettre une prise de décision rapide et adéquate, y compris des analyses ad hoc.
- Des processus normalisés, prêts à l'emploi, avec des responsabilités claires
- Centraliser les fonctions de vente, de comptabilité et d'achat dans TNSF É.-U., notamment les centres de distributions
- Un seul « visage » pour tous les clients américains (par exemple, un bon de commande client pour toute variation de TNS ou de produits TNSF)
- Succès éprouvé de l'approche globale de Project One y compris, mais sans s'y limiter, gestion du changement, gouvernance du projet et gouvernance de la solution (ARB)

## Gestion de la communication et du changement :

Nous adoptons une approche différente dans le cadre du projet, en nous efforçant d'informer tous les intervenants et les impliquer dès le début, en leur fournissant des informations pertinentes. Nous organisons des réunions toutes les deux semaines avec la direction et les ressources principales dans TNSF avec chacun de nos domaines. Nous travaillons également en étroite collaboration avec d'autres équipes, telles que celles de l'informatique et du marketing, en dehors du projet, afin de nous assurer que nous restons alignés sur la stratégie globale de Cooke et d'aider à le faire à chaque fois que cela est possible.

Les autres communications comprennent un bulletin de nouvelles mensuel dans le cadre de notre plan de communication du projet, voici les nouvelles pour le mois de janvier :

## Comment nous fonctionnons :

Nous sommes conscients que notre succès dépend de l'engagement de notre équipe de projet. Nous avons sélectionné un groupe de personnes pleines d'énergie qui ont une grande connaissance de leur domaine et capables de trouver des moyens nouveaux et créatifs d'améliorer l'entreprise.

**NOS règles d'engagement**

- PLANIFIER (LE TRAVAIL)
- TRAVAILLER (SELON LE PLAN)
- AVOIR DE L'ENGAGEMENT POUR L'ACTION
- RECHERCHER LE CONSENSUS
- ATTACKER LE PROCESSUS (PAS LA PERSONNE)
- CÉLÉBRER (LES SUCCÈS)
- CRÉER UNE EXCELLENTE ÉQUIPE

**NOS principes directeurs**

- GARDER BIEN À L'ESPRIT L'EXPERIENCE CLIENT
- SOUTENIR LES MEILLEURS (PROCESSUS NORMALISÉS)
- UTILISER UNE FONCTIONNALITÉ ORIGINALE (QUELQUES EXCEPTIONS)
- ÉLABORER UNE SOLUTION FACILE ET SIMPLE
- ÉLIMINER LES CLOISONS (TOUTE TÂCHE, N'IMPORTE QUI, EN TOUT TEMPS)

**PROJECT ONE NEWSLETTER**  
JANUARY 2022 | ISSUE NO. 6

**PROJECT HIGHLIGHTS**

- Obtained final sign-off on business requirements
- Mapped Cooke customer and vendor data in D365
- Designed how different Cooke systems such as Kyriba, and Marel will integrate with D365
- Developed standard views for documents such as Purchase Order, Bill of Lading and Sales Order forms in D365

**We are now working to:**

- Document future state business process maps
- Complete integrations of financial and accounting systems (Kyriba, Concur, EDI) with D365
- Build dashboards and reports
- Finalize product master
- Develop testing strategy and draft test scripts
- Prepare for End-User Training and develop training content and guides

**OVERALL PROJECT STATUS**

- D365 Workshops – Complete
- CRP1 – Complete
- Gap Identification – Complete
- Gap Analysis – Complete
- Future State Business Process Mapping – In Progress
- Integrations – In Progress
- Master Data – In Progress
- Migrations – In Progress
- Report Development – In Progress
- End User Training – Planned
- CRP2 – Planned
- UAT – Planned

**FOCUSED ON MOBILITY**

D365 works online or offline, on most devices, anywhere. This ensures that users can access the knowledge they need, when they need it, and respond faster even when they are on the move. D365 content can be accessed directly via a web browser (such as Edge or Chrome) or through the dedicated Microsoft D365 mobile app available for iOS and Android devices. More information on supported devices can be found [here](#).

**PROCUREMENT MADE EASY**

Presently, critical procurement processes such as inventory management, vendor account, performance management and procurement reporting are mostly done manually. Through automated inventory tracking and control, D365 will offer visibility into inventory assets and order preparation, which will in turn provide valuable data that will allow us to identify and leverage trends around our "spend data", vendor account performance and potential areas for cost savings.

Centralization of vendor information across all CAI divisions will also be possible in D365, in addition to easier access to consolidated procurement reporting.

**DID YOU KNOW...**

... that each year, alongside weekly updates, Microsoft delivers two major releases? This continuously improves and extends the capabilities of D365, resulting in a future-proof platform that is constantly being improved and developed.

**FREQUENTLY ASKED QUESTIONS**

**Q1:** What will End-user training for D365 look like and how is training delivered?  
**A1:** After careful consideration and consultations with our implementation partner (Allthya), we are adopting a "Train-the-Trainer" approach for our end-user training. In this scenario, key business users within each stream are identified and trained by Project One Stream Leads, and these advanced users, empowered with new knowledge on practical use of the system and carefully curated learning content will then transfer their knowledge to other users within their business groups.

Standard Operating Procedures (SOPs) and post-training guides will be delivered on an on-going basis, directly within D365, through a digital adoption tool. Walk-throughs, videos, self-help menus, and more will also be available in-app, to guide users through every aspect of D365.

**GET FAMILIAR WITH D365 TODAY**

You can get familiar with Microsoft D365 features and functionalities by visiting the [Microsoft Learn page](#) and completing the modules in the learning path or you can simply sign up for the official Microsoft D365 newsletters [here](#).

**SPECIAL THANKS**

We would like to express our sincere gratitude to all our esteemed readers, our implementation partner, Allthya, as well as our internal partners and SMEs within Cooke, for a successful 2021. Special thanks to [Mark Clinton](#) and [Chuck Brown](#), who worked with Project ONE. Despite their busy schedules, to bring our newsletters to life and to our readers.

Thank you so much and we look forward to a productive and collaborative new year!

For more information about Project ONE, please contact any of our team members directly, or through our project e-mail address: [project.one@cookeaqu.com](mailto:project.one@cookeaqu.com)



## True North Seafood désignée parmi les 25 meilleurs innovateurs de produits en Amérique du Nord



### SAINT JOHN, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA –

Cooke Inc. a le plaisir d'annoncer que sa marque grand public, True North Seafood, figure sur [seafoodsource.com](http://seafoodsource.com) parmi les 25 meilleurs innovateurs dans le domaine de la mer – Édition 2021. Les entreprises présentées sont des fournisseurs de produits de la mer tournés vers l'innovation qui transforment l'industrie nord-américaine.

« Avec la pandémie de la Covid-19, les consommateurs recherchent des options saines et faciles à préparer à la maison, et nous sommes fiers d'avoir développé de nouveaux produits à saveur de restaurant pour aider à répondre à ce besoin », affirme Joel Richardson, vice-président des relations publiques, Cooke Inc.

True North a soumis trois de ses nouveaux produits pour examen à [SeafoodSource.com](http://SeafoodSource.com) :

Crabe rouge des mers sauvage, portions de saumon de l'Atlantique congelées et hamburgers de saumon de l'Atlantique. « Avec nos nouveaux produits, nous nous concentrons sur des ingrédients simples, ce qui, nous le savons, devient de plus en plus important. Nous avons également mis l'accent sur la teneur en protéines de nos produits, afin que les consommateurs trouvent facilement cette information sur nos emballages », ajoute Richardson.

Le site de [SeafoodSource.com](http://SeafoodSource.com) appartient à Diversified Communications et est dirigé par cette entreprise, son siège est à Portland, Maine, É.-U., une entreprise de médias internationale de premier plan fournissant un accès au marché, des programmes éducatifs et des informations par le biais d'événements mondiaux, nationaux et

régionaux, de produits numériques et de publications.

Les 25 meilleurs innovateurs dans le domaine des produits de la mer, la liste de l'édition de l'année 2021 est disponible ici : [www.seafoodsource.com/news/foodservice-retail/the-top-25-seafood-product-innovators](http://www.seafoodsource.com/news/foodservice-retail/the-top-25-seafood-product-innovators)

En 2020, l'entreprise familiale Cooke a été désignée par le site [SeafoodSource.com](http://SeafoodSource.com) comme l'un des 25 meilleurs fournisseurs de produits de la mer en Amérique du Nord en matière de développement durable et de conservation, et l'entreprise a obtenu le prix de « Best Managed Companies Platinum Club » au Canada pour la 16<sup>e</sup> année consécutive en 2021. Cooke exporte des produits frais et durables de True North Seafood partout dans le monde.



CUTLER COVE  
SALMON™  
MAINE, É.-U.

## SAUMON DE L'ATLANTIQUE ÉLEVÉ EN MER. DIRECTEMENT DU CŒUR DU MAINE.

Nous sommes heureux d'annoncer le lancement de notre nouvelle marque de saumon domestique sur le marché américain – Cutler Cove Salmon! Le saumon de l'Atlantique élevé en mer directement du cœur du Maine.

Cutler Cove Salmon sera considéré comme notre produit phare et le saumon atlantique de choix parmi les chefs et les acheteurs de restaurants qui apprécient les produits de mer de haute qualité, ainsi que les détaillants et les consommateurs américains haut de gamme qui sont motivés par la qualité et le goût.

Grâce à une étude personnalisée de Mintel menée aux États-Unis en 2020, nous avons appris qu'une combinaison spécifique d'attributs de produits que nous sommes les seuls à pouvoir offrir est très

convaincante pour les consommateurs de poisson frais aux États-Unis :

- **Produit des États-Unis**
- **Frais, jamais gelé**
- **Élevé sans utilisation d'antibiotique**
- **Certification BAP de 4 étoiles (Best Aquaculture Practices)**

La marque Cutler Cove Salmon utilise sur ces attributs significatifs qui trouvent un écho auprès des consommateurs de poisson frais sur le marché américain.

Étant le seul fournisseur de saumon atlantique, 'Produit des États-Unis' élevé en mer, nous sommes fiers d'élever et de récolter nos saumons Cutler Cove Salmon pour offrir le saumon le plus frais possible à nos clients. Grâce à cet ensemble unique d'attributs, notre offre

de produits de premier ordre est réservée à des clients sélectionnés.

Le lancement a été un effort de collaboration rendu possible par l'ensemble de l'équipe interfonctionnelle, notamment le marketing, les ventes, le conditionnement, la qualité, la chaîne d'approvisionnement et les opérations, ainsi que par toutes les personnes travaillant dans les usines, merci de jouer un rôle clé à faire de la marque Cutler Cove Salmon une réalité!

La marque fera l'objet d'un lancement en douceur au début de 2022. Gardez l'œil ouvert pour avoir des nouvelles sur Cutler Cove Salmon!

Consultez [cutlercovesalmon.com](http://cutlercovesalmon.com) ou suivez-nous sur Facebook pour en savoir plus.



## Croissance et développement

# Cooke Aquaculture Écosse s'installe dans un nouveau siège social et double sa surface

BELLSHILL, ÉCOSSE –

**A**u mois de novembre, Cooke Aquaculture Écosse a relocalisé son siège social alors que le pays émerge de la pandémie de la covid-19.

Cooke s'installera à Avondale House au Strathclyde Business Park à Bellshill, près de l'autoroute principale reliant Glasgow à Édimbourg, les plus grandes villes de l'Écosse.

Le bureau du siège principal est situé dans un emplacement de choix dans le parc d'affaires et a été entièrement rénové, équipé de nouveaux équipements à haut rendement énergétique pour créer un bureau moderne qui offre un hébergement de qualité pour les équipes de Royaume-Uni des ventes, de chaînes d'approvisionnement, des finances, de communications, d'informatique et de développement durable de Cooke.

Le bureau est alimenté par de l'électricité renouvelable provenant du parc éolien de Blantyre Muir, près de Hamilton, et dispose d'espaces de recharge de véhicules électriques à l'extérieur, conformément à l'engagement de l'entreprise en ce qui concerne le développement durable.

D'une superficie d'un peu plus de 5 000 pieds carrés, le nouveau bureau de l'entreprise a plus que doublé la superficie par rapport aux bureaux actuels de Cooke dans le Strathclyde Business

Park. Non seulement cela permettra au personnel de s'appliquer le distancement social, mais cela fournira également des bureaux pour le personnel qui n'est pas normalement basé à Bellshill.

En outre, le nouveau siège social comprend une cuisine et des salles de bain indépendantes, ce qui nous permettra d'avoir des espaces partagés sûrs et hygiéniques qui ne peuvent être utilisés que par les employés de Cooke.

Pendant la pandémie, Cooke a pris des mesures exceptionnelles pour assurer la sécurité de tout son personnel et a adopté une approche très prudente. Une politique hybride permettant au personnel de concilier travail à domicile et travail au bureau a également été élaborée par l'entreprise.

On a demandé à de nombreux employés du siège de Cooke Aquaculture Écosse de travailler à domicile au début du mois de mars 2020, avant la déclaration par le premier ministre du confinement le 23 mars 2020 et la plupart ont continué à travailler à domicile au cours des 20 derniers mois.

Cooke a également embauché plus de personnel pour mettre en pratique la distanciation sociale, surtout dans nos stations d'emballage dans les Orcades et les Shetland, et nous avons mis en œuvre des mesures de sécurité contre la Covid

dans tous les bureaux en prévision d'un retour aux bureaux en 2020 qui ne s'est jamais produit.

L'ouverture du nouveau siège social réaffirme l'importance que l'entreprise accorde à la collaboration entre les membres du personnel, ainsi qu'à l'engagement à long terme de l'entreprise envers l'Écosse.

« Cela fait 20 mois que nous avons pris la décision de permettre au personnel qui le pouvait de travailler à domicile. En mars 2020, personne n'aurait pu prédire combien de temps durerait la perturbation de l'activité, ni prévoir l'effet que la Covid-19 aurait sur notre vie professionnelle et personnelle », a déclaré Colin Blair, directeur général de Cooke Aquaculture Écosse. Alors l'ouverture aujourd'hui de notre nouveau siège social, et le retour de tous nos collègues de bureaux à travers le pays, est très important.

« Le virus circule toujours et nous devons vivre avec la Covid-19 pendant un certain temps encore, mais j'ai l'impression que les choses commencent lentement à revenir à la normale. L'esprit d'équipe, la créativité et la collaboration qui naissent lorsque des personnes travaillent ensemble, au même endroit et au même moment, nous ont manqué. Nous sommes très enthousiastes à l'idée d'une interaction en face à face sans risque de contracter la Covid, cela est si important pour nos collègues en tant qu'individus, et pour l'entreprise dans son ensemble. »

## Formation de l'équipe HACCP en Honduras

**HONDURAS** – Le maintien des normes de sécurité requiert l'engagement d'une équipe, c'est pourquoi l'équipe en charge de la sécurité alimentaire chez Seajoy a participé à une formation qui a renforcé la manière dont notre système de gestion de la qualité et de la sécurité garantit que nos clients reçoivent le meilleur produit.



## L'équipe Omega rencontrera des partenaires de l'industrie des aliments pour animaux de compagnie

**KANSAS CITY, MISSOURI, ÉTATS-UNIS** – Omega Protein est un fournisseur durable d'un ingrédient essentiel pour l'alimentation des animaux de compagnie. Au mois de septembre, l'équipe de vente et de marketing d'Omega s'est rendue au Petfood Community Petfood Forum pour rencontrer des partenaires du secteur de l'alimentation animale.



## Bioriginal et Phynova concluent un accord de partenariat pour promouvoir Reducose® dans le marché nord américain

**SASKATOON, SASKATCHEWAN, CANADA et OXFORD, ROYAUME-UNI** – Au mois de septembre, PHYNOVA Group Ltd (« Phynova ») et Bioriginal Food & Science Corp (« Bioriginal ») ont annoncé un partenariat sur Reducose®, l'extrait de feuille de mûrier blanc de Phynova, breveté et ayant fait l'objet de recherches cliniques, et qui favorise une baisse significative de la glycémie post-prandiale et de la réponse insulínique.

Le partenariat comprendra à la fois la distribution aux clients nord-américains et la promotion conjointe des avantages pour la santé de Reducose®. Bioriginal fournira aux clients Reducose® en tant qu'ingrédient autonome ou en tant qu'ingrédient ultra-efficace dans des solutions clés en main.

Stephane Ducroux, PDG de Phynova, a déclaré : « Nous sommes ravis de nous lancer dans notre partenariat de commercialisation avec Bioriginal sur le marché nord-américain. La stratégie de Phynova est de s'associer à des experts connaisseurs du marché tels que Bioriginal, qui ont fait leurs preuves en matière de relations approfondies avec les

clients, de prototypage rapide et de solutions clé en main utilisant des ingrédients ayant un fort historique scientifique comme Reducose®. »

Fondée à Oxford en 2002, Phynova est une entreprise britannique spécialisée dans les sciences de la vie, elle développe et commercialise des ingrédients de santé uniques et scientifiquement prouvés, issus des plantes. Phynova produit Reducose® 5 %, un extrait breveté de feuille de mûrier blanc de qualité supérieure qui peut réduire jusqu'à 40 % la glycémie et la réponse insulínique après un repas. Reducose® est végétarien, naturel, sans allergène et est soutenu par 6 études cliniques humaines. Tout récemment, Phynova a publié les résultats positifs de l'essai clinique sur Reducose® dans la revue à comité de lecture « Nutrition & Metabolism ». Le document complet peut être consulté ici : <https://rdcu.be/ciMa8>

« Nous sommes ravis de conclure un partenariat avec Phynova qui apporte à ligne d'ingrédients nutraceutiques hautement sélectifs de Bioriginal un ingrédient unique »,



a déclaré Matt Phillips, vice-président des ventes chez Bioriginal. L'extrait de feuille de mûrier blanc de Phynova qui est durable, unique et cliniquement étudié, complète parfaitement notre ensemble d'ingrédients innovants et renforce notre offre aux industries nutraceutiques et alimentaires. Nous sommes impatients de commencer notre collaboration avec Phynova et d'utiliser Reducose® pour formuler des concepts clés en main, que nos clients peuvent rapidement mettre sur le marché, répondant aux demandes des consommateurs pour une multitude d'avantages. »



## Culmarex est un pionnier en Espagne pour l'intégration de la technologie d'étourdissement électrique dans son principal navire de récolte

Par Rafael Hortelano Puerta, directeur technique

**ESPAGNE** – Conformément au règlement (CE) n° 1099 du Conseil de 2009 sur la protection des animaux, les animaux ne doivent subir aucune douleur, ni détresse ni souffrance évitable au cours de l'abattage et des opérations connexes de récolte, ce qui est applicable aux poissons récoltés.

Le groupe Culmarex se distingue des autres producteurs nationaux en ayant transformé un navire pour y intégrer cette technologie de récolte et se conformer aux directives internationales, bien que non encore obligatoires dans l'Union européenne, garantissant une récolte sans douleur.

À cet effet, les dernières semaines, le navire de récolte « DORAMENOR UNO » a été transformé par l'intégration d'un équipement compact pour l'étourdissement électrique et la distribution de poissons en conditions semi-secs, afin de leur faire perdre immédiatement conscience pour assurer une récolte sans douleur. Cette transformation a été réalisée par notre équipe de maintenance dirigée par le directeur technique, Rafael Hortelano.

La transformation a été un succès et, au cours de la première semaine d'essai, 240 tonnes de loups de mer ont été récoltés avec ce système.

## OBI Seafoods remporte le marché des achats de saumon en conserve de l'USDA (ministère de l'Agriculture des États-Unis)

Par John Daly, OBI Seafoods, directeur des ventes de conserves nationales

**ALASKA, ÉTATS-UNIS** – OBI Seafoods a décroché deux contrats du gouvernement américain pour 261 000 caisses de saumon en conserve, d'une valeur totale de 21,6 millions de dollars américains. Au mois de juillet 2021, OBI Seafoods a décroché un contrat gouvernemental pour 186 962 caisses de saumon rose en conserve, d'une valeur de 13 643 546 dollars américains. Au mois d'août 2021, OBI Seafoods a décroché un autre contrat gouvernemental pour 74 480 caisses de saumon rouge (sockeye) en conserve, d'une valeur de 8 002 086 dollars américains.

OBI fournira des conserves de saumon rouge et rose dans plusieurs villes des États-Unis au cours des prochains mois. Ces prix pour le saumon sont les dernières acquisitions de produits de la mer du ministère de l'Agriculture des États-Unis (USDA) pour des programmes d'aide alimentaire essentiels tels que le National School Lunch Program.

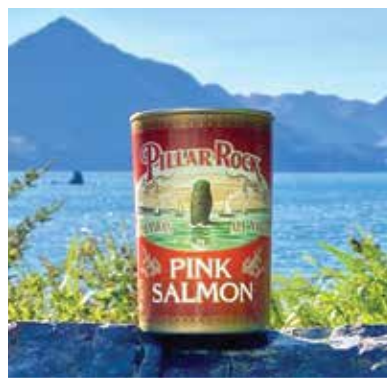
Le ministère de l'Agriculture des États-Unis (USDA) a effectué son plus gros achat de produits de la mer au milieu de l'année 2021, soit 70,9 millions de dollars (60 millions d'euros) de poissons et de

crevettes d'origine nationale. Cela est dans le cadre du programme de l'article 32 du ministère de l'Agriculture des États-Unis chargé d'acheter des marchandises excédentaires pour les programmes nutritionnels dans tout le pays. Plusieurs projets de loi d'aide à la lutte contre la COVID-19 ont été adoptés. Ils comprennent des dispositions visant à fournir un marché supplémentaire aux pêcheurs dont les entreprises avaient du mal à vendre leurs produits pendant la pandémie. Ces efforts d'augmenter le financement des programmes de l'article 32 ont été défendus par les législateurs fédéraux des États producteurs de produits de la mer.

OBI s'est engagée à accroître la sécurité alimentaire nationale et est fière de participer à ces programmes d'aide alimentaire essentiels qui contribuent à fournir des produits de la mer nutritifs de haute qualité aux Américains nécessiteux.

En haut : la marque de saumon en conserve Pillar Rock d'OBI Seafoods.

En bas : des boîtes de conserve de saumon attendent d'être expédiées à Egegik, en Alaska.



## Campagne de sensibilisation à la sécurité de la production

**CHILI** – Cet automne, Cooke au Chili a mis en place une campagne de sensibilisation pour l'ensemble du personnel dont le travail implique l'utilisation d'équipements potentiellement dangereux. La campagne « Ne laissez pas un accident changer votre vie » a été créée par l'équipe de santé et de sécurité au travail en collaboration avec le Dr Francelis González.

La campagne ciblait les employés des usines de production de Cooke au Chili.



## Formation de certification chez Seajoy

**HONDURAS** – Le maintien d'un système de gestion intégré garantissant la sécurité de nos produits, le bien-être de nos employés et des pratiques de production durables est une priorité pour Seajoy. Pour y parvenir, les employés demeurent à jour en ce qui concerne les normes de certification. Récemment, toute l'équipe du système de gestion a participé à des formations sur des normes telles que BAP, BRC, Naturland, ASC et SMETA.



## Nouveau site Web de Cooke Aquaculture Écosse

**ÉCOSSE** – Cooke Aquaculture Écosse est ravi de lancer son nouveau site Web avec un nouveau look et un accent mis sur notre personnel, nos produits et les lieux où nous vivons et travaillons. Nous pensons que ce site raconte mieux notre histoire et la façon dont nous produisons le meilleur saumon écossais. [www.cookeaquaculturescotland.com](http://www.cookeaquaculturescotland.com)





## Développement durable

Le saumon rouge sur la ligne de filetage à l'usine d'Egegik.



Cindy Luna et Mark Palmer PDG d'OBI sont tout sourire à l'usine de Naknek.

# Les réalisations d'OBI Seafoods BRC aident à mettre en évidence le succès de l'entreprise en 2021

Par Cindy Luna, directrice de la sécurité alimentaire, opérations d'assurance qualité et de conformité environnementale d'OBI

### ALASKA, ÉTATS-UNIS –

L'équipe chargée de l'assurance de la qualité a eu une année bien remplie depuis la fusion d'OBI seafoods. L'un des plus grands défis a été de maintenir la certification tierce GFSI/BRC qui est exigée par nombre de nos clients. La certification BRC est une norme de sécurité alimentaire qui démontre notre engagement envers les meilleures pratiques de l'industrie mondiale. Pour obtenir la certification et la conserver, les usines sont soumises à des audits pour les exigences en matière de normes réalisés par un organisme de certification accrédité.

Les usines de Petersburg et de Seward ont obtenu la certification BRC Fresh Frozen pour la toute première fois en 2021. Il s'agit d'un accomplissement incroyable pour les deux installations puisqu'elles étaient en plein pic de production de saumon lorsque les audits ont

été réalisés. Petersburg et Seward ont obtenu la note AA (la plus élevée possible dans leur catégorie), tout en traitant des millions de livres. Les deux équipes ont prouvé que tout peut être fait avec le travail d'équipe, le dur labeur et le dévouement. Continuant avec les audits BRC réussis d'OBI, Egegik est passé de la note A à la note AA de l'audit BRC. Toutes les autres usines d'OBI ont conservé la certification BRC la plus élevée.

Ce fut une année pleine de défis, avec une prévision de saumon importante, des changements de personnel et les variables imprévisibles qui accompagnent la saison. L'équipe s'est serrée les coudes et a réussi une fois de plus. Merci pour tout le soutien apporté aux programmes de sécurité alimentaire d'OBI!

### Résultats de l'audit BRC pour 2021 :

<b>Egegik :</b>	4 mineurs AA Conserves/Frais surgelés
<b>Wood River :</b>	4 mineurs AA Frais surgelés
<b>Naknek :</b>	1 mineur AA Conserves/Frais surgelés
<b>Larsen Bay :</b>	1 mineur AA Conserves/Frais surgelés
<b>Kodiak :</b>	1 mineur AA Conserves/Frais surgelés
<b>Alitak :</b>	1 mineur AA Conserves/Frais surgelés
<b>Seward :</b>	4 mineurs AA Conserves/Frais surgelés
<b>Cordova :</b>	1 mineur AA Conserves/Frais surgelés
<b>Petersburg :</b>	4 mineurs AA Conserves/Frais surgelés



Saumon en conserve à l'usine de Naknek.

### Autre réalisations de l'équipe chargée de l'assurance qualité en 2021 :

- Poursuite des plans d'action relatifs aux objectifs stratégiques de l'entreprise en mettant en œuvre des programmes de contrôle du crabe et des rogues à Petersburg et progrès dans la mise en œuvre de programmes de contrôle supplémentaires dans d'autres installations pour la saison 2022.
- Des progrès significatifs ont été réalisés en matière de normalisation des programmes en fusionnant les anciens programmes Ocean Beauty et Icicle, en utilisant notamment Microsoft SharePoint comme principale plateforme en nuage pour partager les informations, les organiser et les sauvegarder. La formation générale des employés a également été normalisée dans toutes les installations.
- Nouveaux responsables de l'assurance de qualité formés, recrutés et promus à Petersburg (Brianna Namuth), à Seward (Cyndace Barber), à Wood River (Krista Smalley), à Kodiak (Gina Medrano), à Cordova (Sullivan Nevada), et un nouveau chef d'assurance de qualité/futur directeur Naknek (Madalyn Arthur).
- La mise en œuvre de Audit Comply, une nouvelle plate-forme électronique d'audit interne comprenant quatre audits internes par usine. Cet effort a été soutenu par Tracy Hare, responsable du domaine technique de la FSQA pour l'entreprise.
- Rationalisation des enquêtes de lutte contre les parasites dans toutes les installations en faisant appel à Sprague Pest Control, l'ancien fournisseur de services d'Icicle.
- Soutien et surveillance accrues des programmes de conformité environnementale grâce à la combinaison des anciens systèmes Ocean Beauty et Icicle.
- Travail extensif pour la mise en conformité environnementale avec les nouveaux permis généraux de l'État d'Alaska (permis généraux de Kodiak et d'Onshore). Le groupe Conformité environnementale (CE) a distribué des documents d'orientation, y compris des présentations, a rédigé des réponses aux commentaires sur les projets GP, a interagi avec les consultants et les ingénieurs de Conformité environnementale sur la modélisation des rejets thermiques, et travaille actuellement avec les ingénieurs et les gestionnaires de projets sur l'évaluation du statut de conformité comme date limite pour la délivrance des permis.

## La technologie de l'aquaculture, clé de la restauration du saumon sauvage de l'Atlantique

**SAINT JOHN, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA** – Avec l'aide de la première ferme de conservation marine du saumon sauvage, le saumon de l'Atlantique, espèce menacée, revient en nombre record dans les rivières de l'intérieur de la baie de Fundy. L'équipe de conservation des ressources du parc national Fundy a récemment trouvé plus de 100 saumons dans les rivières du parc, soit le plus grand nombre de saumons de retour comptabilisés depuis 1989.

Joel Richardson, vice-président des relations publiques de Cooke Aquaculture, déclare que l'objectif de la ferme de conservation marine, fondée en 2014 à Dark Harbour, Grand Manan (N.-B.), est de contribuer à sauver de l'extinction le saumon atlantique sauvage de l'intérieur de la baie de Fundy et d'aider à faire croître sa population. Cooke a fourni et installé la ferme de conservation marine sur mesure et s'occupe quotidiennement des saumons sauvages en leur donnant de la nourriture, en surveillant leur état de santé et en entretenant l'équipement.

Les biologistes de Fundy Salmon Recovery

recueillent des saumons atlantiques sauvages juvéniles dans leurs rivières natales du parc national de Fundy et du bassin versant de la Petitcodiac et les transportent à Dark Harbour, sur l'île de Grand Manan où ils sont élevés dans l'océan sur la ferme de conservation jusqu'à ce qu'à leur maturité.

Les membres du personnel formé de Cooke Aquaculture utilisent leurs connaissances et leur technologie pour s'assurer que les aliments appropriés sont utilisés au bon moment, que les transferts de poissons vers la nature sont effectués avec le moins de stress possible pour les poissons, et que l'infrastructure de la ferme fournit les soins appropriés jusqu'à ce que les saumons sauvages soient prêts à être relâchés dans leurs rivières d'origine.

Une fois la maturité atteinte, les saumons adultes sont ensuite ramenés dans leur rivière d'origine pour y frayer naturellement. L'espoir est qu'une fois que ces saumons auront frayé, ils retourneront en mer pour se nourrir et

reviendront un an plus tard pour continuer le cycle. Le saumon de l'Atlantique peut effectuer cette migration et frayer deux ou même trois fois au cours de sa vie.

« Grâce au programme, nous constatons un nombre élevé de retours de saumons dans les rivières du parc national de Fundy », a déclaré Richardson. « En remettant les saumons adultes, leur progéniture est reproduite et éclore naturellement dans la nature, ce qui leur permet d'éviter de compromettre l'adaptation à la nature, étant produits en captivité. »

« Les progrès de la technologie et de la science de l'aquaculture océanique nous ont permis de réduire le manque de connaissance entourant la mortalité marine de cette importante espèce. Nous sommes très heureux d'utiliser nos innovations en matière de pisciculture pour contribuer de manière déterminante à l'augmentation du nombre de retours de saumons sauvages », a conclu Richardson.

La population de saumon atlantique sauvage



de l'intérieur de la baie de Fundy est inscrite sur la liste des espèces en voie de disparition de la Loi sur les espèces en péril depuis 2003.

Parmi les partenaires et collaborateurs de Fundy Salmon Recovery Cooke Aquaculture, Parcs Canada, l'Atlantic Canada Fish Farmers Association, l'Université du Nouveau-Brunswick, la Première nation de Fort Folly, le ministère de l'Agriculture, de l'Aquaculture et des Pêches du Nouveau-Brunswick, Pêches et Océans Canada, le village de Grand Manan, SIMCorp, Échec au crime et la Atlantic Salmon Law Enforcement Coalition.

Fort Folly Habitat Recovery, un partenaire depuis 2014, dirige les efforts de conservation et de rétablissement du saumon atlantique dans le système de la rivière Petitcodiac qui a historiquement produit 20 % de la population globale de l'intérieur de la baie.

Le directeur de Fort Folly Habitat Recovery, Tim Robinson, affirme que le secteur de l'aquaculture apporte une contribution importante à la conservation du saumon en aidant les équipes à élever en toute sécurité un plus grand nombre de saumons atlantiques dans leur environnement marin naturel et à les remettre dans de multiples rivières.

Une seule rivière ne suffira pas à restaurer une population, mais plus il y a de rivières dans lesquelles nous pouvons ramener des saumons adultes, plus il y a de chances que les remontées de saumoneaux soient importantes les années suivantes. Plus il y a de saumoneaux en mer, plus il y a de chances qu'ils survivent et reviennent », a expliqué Robinson.

Il ajoute que le parc national de Fundy a connu des rendements croissants tout au long de l'année et estime que cette année, il pourrait connaître son plus grand nombre de rendements depuis des décennies. Petitcodiac, un projet similaire plus récent que celui du parc national de

Fundy, a maintenant compté 30 retours de saumons adultes en 2021, alors qu'il y a quelques années, il n'y avait aucun saumon atlantique à l'intérieur de la baie.

Le saumon atlantique sauvage est incroyablement important en tant qu'espèce clé pour les rivières et le fait de voir la population de saumons augmenter dans le parc national de Fundy a contribué à ramener la vie dans ces rivières. L'augmentation du nombre de saumons atlantiques attire également les dépôts de nutriments naturels et d'autres types d'espèces qui peuvent survivre et prospérer.

Le projet a aussi attiré l'attention d'un client de Cooke, Samuels Seafood basé en Philadelphie, qui fait généreusement don d'une partie des recettes de la vente pour chaque livre de saumon de Jail Island fourni exclusivement par Cooke qui est vendu au projet Fundy Salmon Recovery.

Les partenaires de Fundy Salmon Recovery pensent que ce modèle de conservation pourrait être adapté et reproduit pour d'autres populations en déclin ainsi que dans d'autres pays pour d'autres types d'espèces.

Richardson affirme que Cooke travaille avec la Medway River Salmon Association en Nouvelle-Écosse sur un projet similaire de rétablissement du saumon, ainsi qu'avec le Department of Marine Resources et la Penobscot First Nation dans le Maine.

« La croissance globale et le succès de la collaboration avec le Fundy Salmon Recovery ont été extrêmement stimulants », a déclaré Robinson. « C'est quelque chose qu'aucun d'entre nous n'aurait jamais rêvé de pouvoir faire tout seul, et la façon dont nous travaillons les uns avec les autres et complétons nos efforts mutuels tous pour un objectif commun est vraiment la meilleure chose de tout le projet. »

Source : <https://huddle.today/2021/10/21/aquaculture-technology-key-to-restoring-wild-atlantic-salmon/>



## Bioriginal Europe/Asie installera un générateur d'azote pour soutenir le développement durable

**DEN BOMMEL, PAYS-BAS** – Bioriginal Europe/Asie B.V. est ravi d'annoncer l'installation réussie d'un nouveau générateur d'azote par adsorption modulée en pression (PSA) de pointe sur son site de Den Bommel, aux Pays-Bas. Cette installation s'inscrit dans l'objectif du développement durable de l'entreprise, en fournissant un approvisionnement propre et économe en énergie en azote pur, utilisé pour protéger leurs produits.

« Nous sommes heureux d'annoncer l'installation de notre nouveau générateur d'azote », affirme Armand van de Putte, Sr. Vice-président et directeur général de Bioriginal Europe/Asie B.V. « Ce générateur par adsorption modulée en pression est très stable et produit un approvisionnement constant en azote pur à 99,9950 %, ce qui permet de réaliser des économies considérables, tout en contribuant à réduire notre empreinte carbone. »

L'installation du système a permis à Bioriginal Europe/Asie B.V. de générer et de stocker efficacement de l'azote gazeux à la demande. La production de leur propre azote sur place permet à l'entreprise d'avoir moins de pertes et de réduire son impact sur l'environnement, par rapport aux livraisons d'azote gazeux en bouteille utilisées auparavant. Les systèmes de contrôle unique du générateur fournissent aux opérateurs toutes les informations nécessaires pour maintenir un approvisionnement constant et fiable en azote, dans le respect de l'environnement.





## L'équipe de Seajoy continue de faire preuve de leadership en matière d'environnement avec un projet de plantation massive de mangroves

**NICARAGUA** – Pour 14 années consécutives, Aquaculture Torrecillas S.A. du groupe Seajoy a planté des mangroves conformément à son programme de Mangrove. Ce projet à long terme est considéré comme un modèle de leadership environnemental géré par notre entreprise au Nicaragua.

Ce programme renforce nos efforts pour protéger notre merveilleux Real Estero au Nicaragua, un milieu naturel essentiel pour continuer à développer un environnement marin côtier responsable et sain.

Aquaculture Torrecillas possède actuellement une double certification environnementale selon les normes internationales les plus élevées telles que les Best Aquaculture Practices et l'Aquaculture Stewardship Council, qui supervisent la production durable. Nous sommes actuellement la seule industrie d'aquaculture au Nicaragua à détenir cette double certification internationale.



## Vérification d'absence d'OGM pour Seajoy

**HONDURAS** – La vérification de Projet sans OGM vérifié est la principale norme sur le marché pour éviter les organismes génétiquement modifiés, et c'est l'un des labels qui connaît la croissance la plus rapide dans le secteur du commerce de détail. Pour ces raisons, Seajoy a vérifié ses crevettes blanches biologiques provenant de sa ferme modèle INEXSA et ses pratiques de transformation dans son usine de transformation Deli Honduras afin de s'assurer qu'elle respecte les normes de qualité les plus élevées pour cette certification.

## Renouvellement durable

**ESPAGNE** – Chez Piscifactoria Aguadulce SLU, une entreprise appartenant à Culmarex et située à Almeria, cinq cages d'aquaculture ont été fabriquées pour remplacer les cages existantes sur des sites qui allaient être mis en jachère.

Ces nouvelles cages sont construites avec des matériaux réutilisés provenant d'autres fermes de notre groupe à l'échelle nationale, ce qui démontre notre engagement total pour l'environnement par le biais du groupe Culmarex.



Assemblage de cages



Cages assemblées



Remorque de cage

## Formation sur l'environnement de Seajoy

**DELI, HONDURAS** – Le personnel de Seajoy a participé à la campagne environnementale 2021 dans les établissements d'enseignement Monsignor Marcelo Gerin en offrant une formation aux étudiants sur la valeur des bonnes pratiques environnementales.



## La population de menhaden du Golfe continue d'être exploitée de manière durable, selon une récente évaluation scientifique du poisson

### Il n'y a pas de surpêche du menhaden dans le Golfe

**OCEAN SPRINGS, MISSISSIPPI, ÉTATS-UNIS** – Il a été confirmé une fois de plus que la population de menhaden du Golfe peut être exploitée de manière durable, sur la base des résultats d'une évaluation des populations de poisson récemment approuvée et réalisée par les biologistes de la NOAA Fisheries et la Gulf States Marine Fisheries Commission (GSMFC). Les gestionnaires de la GSMFC ont approuvé l'évaluation finale lors de leur réunion annuelle à la fin du mois d'octobre.

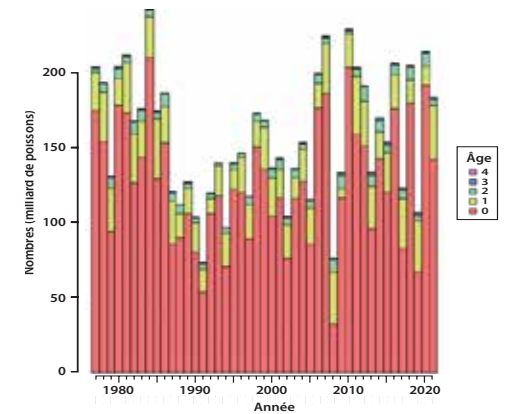
L'évaluation, qui s'appuie sur les données de la pêche au menhaden du Golfe pour 2018-2020, constate que le menhaden du Golfe n'est ni surpêché, ni en situation de surpêche. Cela confirme les résultats de la dernière grande évaluation du menhaden du Golfe, publiée en 2019, qui arrivait aux mêmes conclusions sur la santé de l'espèce.

Le document d'évaluation va jusqu'à affirmer « En général, le risque de surpêche est faible. » Ceci montre bien qu'il s'agit d'une population de poisson très saine et d'une pêche responsable. « Cette dernière évaluation s'inscrit dans une

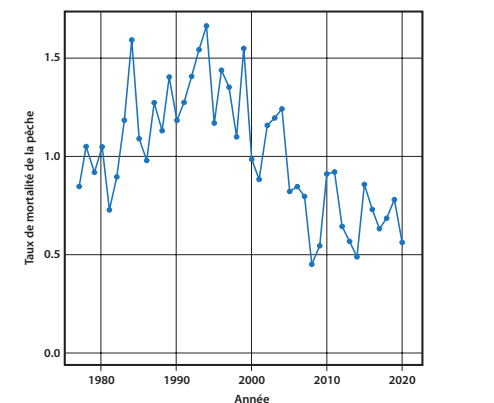
longue tendance d'informations positives sur cette pêche qui est depuis longtemps saine et durable », a déclaré Ben Landry, directeur des affaires publiques pour Ocean Harvesters, qui exploite une flotte de navires de pêche au menhaden.

En plus de ses conclusions sur l'état général de la population du menhaden du Golfe, l'évaluation relève plusieurs autres indicateurs positifs pour l'espèce. L'évaluation a constaté que l'abondance du menhaden a été particulièrement forte en 2018, et que la mortalité par pêche est stable et bien inférieure aux sommets historiques. Ces indicateurs soutiennent la conclusion générale selon laquelle la surpêche n'est pas un problème pour le menhaden du Golfe.

Le menhaden du Golfe a été reconnu internationalement comme une pêche durable. Depuis 2019, la pêche est certifiée durable par le Marine Stewardship Council (MSC), le programme international de certification des produits de la mer le plus connu. À l'instar de cette évaluation, la certification du MSC indique la santé à long terme de la population de menhaden, ainsi que de l'impact environnemental limité de la pêche.



Abondance estimée selon l'âge au début de l'année pour les années 1977 à 2011, et 2021 étant la projection pour l'année suivant l'année de la fin de cette évaluation actualisée.



Estimation du taux de mortalité par pêche entièrement sélectionné par an pour la pêche commerciale réduite.

## Cooke au Chili rencontre la communauté de Puerto Tranquilo

### CHILI -

Dans le cadre d'une série de réunions communautaires, Cooke Aquaculture Chili a rencontré virtuellement la communauté de Puerto Tranquilo au mois de septembre. L'équipe de Cooke a inclus Jorge Peña, chef de la zone de production d'eau de mer, ainsi que des représentants des départements de la gestion, de l'environnement, de la santé des poissons et des certifications. Cooke Chili a fait le point sur la production et l'environnement, et a également fait don de 100 gilets de sauvetage à l'Union des employeurs et des équipiers de Puerto Tranquilo afin d'aider le groupe communautaire à respecter les nouveaux protocoles sanitaires.



## ACOA rend visite aux installations de Cooke au Nouveau-Brunswick

### BLACKS HARBOUR, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA -

Au mois de juillet, Cooke Aquaculture a reçu des représentants de l'Agence de promotion économique du Canada atlantique (APECA) pour une visite des installations du Nouveau-Brunswick.



## Le député Liam McArthur rend visite aux installations des Orcades

### ORCADES, ÉCOSSE -

Liam McArthur, le député libéral démocrate du Parlement écossais pour les Orcades, a rendu visite aux installations de Cooke Aquaculture Écosse dans les Orcades.

Le député a visité nos élevages de saumon écossais biologique Cava et Fara à Scapa Flow et s'est rendu dans notre station de conditionnement à Kirkwall. Il a été reçu par Robert Peterson, directeur de la région des Orcades et Michael Lewington, directeur du centre d'emballage dans les Orcades.

Plus tôt dans la journée, le groupe a vu du saumon écossais provenant de l'une de nos fermes marines de Kirkwall passer par notre centre d'emballage, à destination des consommateurs dans plus de 16 pays dans le monde.

Cooke Aquaculture Écosse est le plus grand producteur de saumon écossais certifié

biologique, qui est élevé exclusivement dans les Orcades.

« C'était génial de pouvoir voir de près les installations de Cooke Aquaculture dans les Orcades. Le secteur de l'aquaculture a joué un rôle clé dans l'économie locale de nos îles et la production durable de saumon de haute qualité restera importante dans les années à venir », a déclaré McArthur. « J'ai été particulièrement encouragé d'entendre parler de la création d'emplois supplémentaires dans les Orcades et j'ai apprécié de pouvoir m'entretenir avec le personnel local de ce que l'avenir leur réserve. »

Colin Blair, directeur général de Cooke Aquaculture Écosse, a déclaré, « Nous avons eu le plaisir d'accueillir Liam McArthur sur nos sites d'eau de mer à Scapa Flow. Liam s'est mouillé les pieds et a vu de magnifiques saumons biologiques à Cava et Fara. Il a rencontré les équipes chargées de l'eau

de mer qui lui ont expliqué comment les nouveaux développements peuvent aider à retenir les personnes qui sont là ou à en attirer de nouvelles pour vivre et travailler sur ces îles. Nous avons également profité de l'occasion pour expliquer notre approche visant à soutenir les personnes dans les zones d'exploitation par le biais de notre fonds volontaire d'aide à la communauté qui soutient les organisations et les événements locaux et contribue à la vie insulaire. »

En vue des élections du Parlement écossais de mai 2021, le manifeste des Libéraux Démocrates écossais déclare :

« Nous soutenons l'aquaculture écossaise et la grande valeur ajoutée qu'elle apporte aux produits écossais. Nous aiderons l'industrie à améliorer constamment ses normes de production et ferons tout ce qui est en notre pouvoir pour faciliter son accès aux marchés internationaux. »

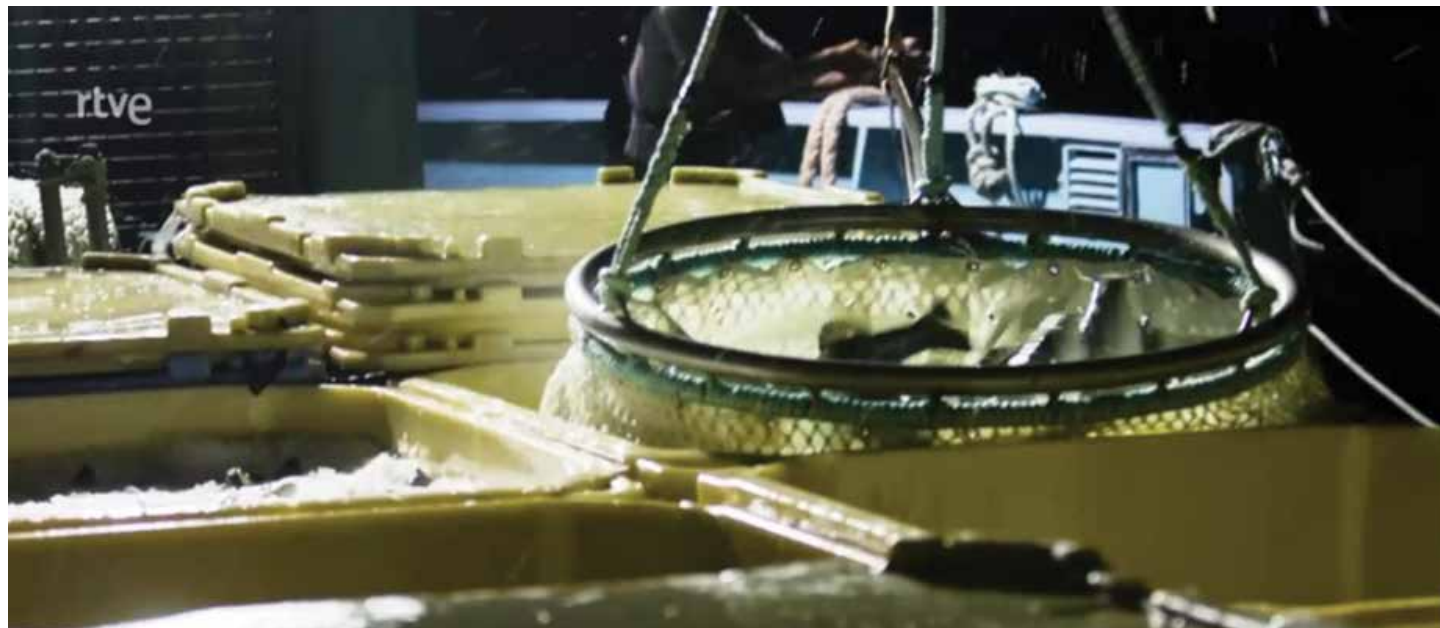


## Pleins feux sur le loup de mer

**ESPAGNE** – L'année passée, le groupe Culmarex a participé à l'émission de télévision « Saber Vivir » (savoir vivre) sur la chaîne de La 2 TVE diffusé sur le territoire espagnol.

Dans cette émission, Carmen Marin, responsable de l'environnement chez Culmarex, a visité la salle de mer et de transformation dans les installations de Culmarex situées en Murcie, tandis qu'Alberto Morente, directeur de la production et de la distribution des alevins chez Aquicultura Balear SAU, a visité le couvoir et la prégrosserie situés sur l'île de Majorque.

Le but de l'émission était de faire connaître le loup de mer et de le présenter comme un produit sain, de rapprocher notre activité d'aquaculture de la société et de mettre en évidence le fait que le poisson d'élevage est un choix sain et durable pour les consommateurs.



## Cooke célèbre « Septembre biologique » avec une nouvelle certification biologique des Orcades

**ORCADES, ÉCOSSE** – Durant le mois de septembre biologique, Cooke Aquaculture Écosse a confirmé que son plus récent site d'eau de mer, Bay of Holland à Stronsay, est le dernier à avoir obtenu la certification biologique de la Soil Association.

Le site de l'enclos de 12 100 m a été construit au début de l'année 2021 et approvisionné en saumoneaux certifiés biologiques par la Soil Association, qui pèsent actuellement 550 g en moyenne. Une nouvelle barge d'alimentation de 200 tonnes, construite spécialement, a été commandée à Gaelforce pour soutenir le site.

Cooke Aquaculture Écosse est le plus grand producteur de saumon écossais biologique qui est élevé exclusivement dans les eaux claires et froides des Orcades. Cette nouvelle certification porte le nombre de sites d'eau de mer de Cooke certifiés biologiques par la Soil Association dans les Orcades à dix.

Le mois de septembre biologique est promu par la Soil Association, le plus grand organe de certification biologique, pour la promotion de l'alimentation et de la production alimentaire biologiques.

« Il est tout à fait approprié de célébrer le début du mois de septembre biologique en confirmant que notre tout nouveau site d'eau de mer a obtenu la certification de la Soil Association », a déclaré Norman Peace, directeur du site de Bay of Holland, chez Cooke Aquaculture Écosse. « Nous élevons du saumon écossais biologique de manière constante depuis plus de dix ans et cette dernière certification pour Bay of Holland témoigne de notre engagement à respecter les normes les plus élevées de la Soil Association et à produire un produit de qualité apprécié dans le monde entier. »

Cooke Aquaculture Écosse est le plus grand producteur de saumon écossais biologique que l'on peut trouver dans des magasins d'alimentation tels que Waitrose, Marks and Spencer et Tesco, ainsi que chez des détaillants locaux de produits alimentaires fins tels que Jolly's of Orkney.

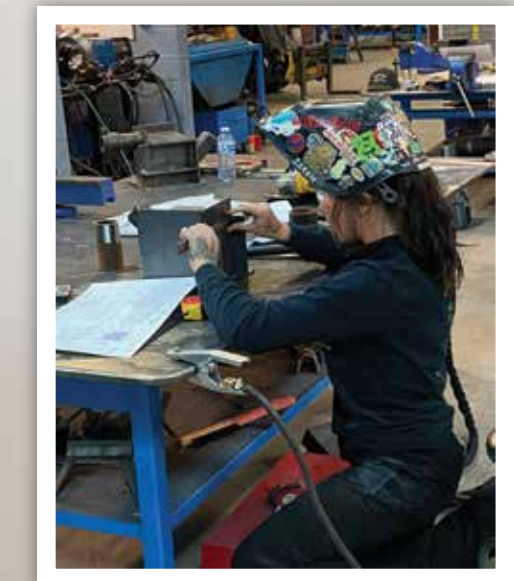
## La députée locale Beatrice Wishart a rendu visite aux installations des Shetland

**SHETLAND, ÉCOSSE** – La députée Beatrice Wishart, la députée libérale démocrate du Parlement écossais pour Shetland, a visité les installations de Shetland de Cooke Aquaculture Écosse pendant l'été.

La députée a visité notre site d'eau de mer de Vee Taing au large d'Uyeasound à Unst et notre centre d'emballage à Mid Yell, elle a été reçue par le directeur régional des Shetland David Brown et la directrice du centre d'emballage de Yell Christine Nicholson.

La députée Beatrice Wishart a déclaré, « j'ai aimé ma visite chez Cooke Aquaculture et d'avoir appris beaucoup de choses sur leurs installations. Cela fait de nombreuses années que je n'ai pas mis les pieds dans un élevage de saumon et la production a considérablement évolué depuis, notamment grâce aux progrès technologiques. Le secteur de l'aquaculture et la production durable de saumon des Shetland de haute qualité sont essentiels pour notre économie locale. »

« Nous sommes reconnaissants à Beatrice Wishart d'avoir pris le temps de nous rendre visite immédiatement après l'élection. Beatrice connaît manifestement très bien notre secteur et nous avons apprécié de pouvoir lui expliquer ce que nous faisons et de répondre à ses questions », a déclaré David Brown, directeur régional des Shetland pour Cooke Aquaculture Écosse. « En tant qu'entreprise familiale, le soutien des habitants de ces îles est très important pour nous. C'est avec plaisir que certaines des 132 personnes que nous employons aux Shetland ont eu l'occasion de s'entretenir avec elle pour lui expliquer ce qu'elles font pour nous et l'importance de l'aquaculture pour les communautés dans lesquelles elles vivent. »



## Soudeuse chez KCS reçoit des éloges tout en continuant à apprendre son métier et à l'enseigner

ST. GEORGE, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA –

L'année a été extraordinaire pour notre propre Sarah Thorne, une soudeuse Sceau rouge avec notre équipe de maintenance marine Kelly Cove Salmon à St. George, N.-B.

Elle a récemment été sélectionnée pour représenter l'Équipe Canada-Nouveau-Brunswick de WorldSkills à Vancouver en mai 2022, où elle espère obtenir une place au sein de l'équipe nationale lors de la 46e compétition annuelle de WorldSkills à Shanghai, en Chine, en octobre 2022.

« Je suis très enthousiaste et stressée, mais j'ai hâte de passer les 10 prochains mois à m'entraîner pour atteindre ce but, » a déclaré Sarah.

Sarah a connu le succès en compétition, terminant 4<sup>e</sup>me du pays à Compétences Canada en mai 2021.

Elle a été avec Cooke Aquaculture depuis 2016 et a été un élément précieux de notre équipe de maintenance maritime. Et elle a travaillé sur son art depuis bien plus longtemps que ça. Elle a commencé en 10<sup>e</sup> année et a tout de suite su qu'elle voulait être soudeuse. Elle a continué à apprendre dans le cadre du Programme d'apprentissage pour adolescents du Nouveau-Brunswick et sa carrière a démarré à partir de là.

Sarah a dit qu'elle n'a pas découvert la soudure par hasard. Elle dit avoir toujours admiré son père, Chris Thorne, un excellent soudeur et tuyauteur. Il savait dès le départ

que le soudage n'est pas facile, mais Sarah était déterminée à se forger une carrière dans ce métier.

Les compétences de soudage de Sarah se font remarquer à l'extérieur de notre atelier de maintenance aussi. En plus de ses succès aux concours, elle est retournée à l'école l'automne dernier dans un rôle qu'elle n'aurait jamais imaginé : celui d'enseignante. Elle dit avoir été choquée, effrayée et ravie lorsqu'elle a été invitée à enseigner un cours de soudure exclusivement féminin au campus de Moncton du Collège communautaire du Nouveau-Brunswick.

Et ses craintes se sont dissipées dès qu'elle a rencontré les élèves et réalisé qu'elle se trouvait dans une salle avec 14 soudeuses, ce qu'elle n'avait jamais vu auparavant. Elle a dit qu'ils ont tous bien travaillé et qu'ils ont tous fait des stages en milieu professionnel.

Elle a déclaré qu'elle encourageait vivement toute personne, homme ou femme, à s'orienter vers la soudure ou d'autres métiers. Elle est reconnaissante de travailler dans une entreprise qui la soutient et lui donne l'occasion d'essayer de nouvelles choses et de continuer à apprendre.

« J'ai été très bien traité en travaillant avec Cooke », a-t-elle déclaré. « Ils m'ont certainement aidé à arriver là où je suis aujourd'hui. »

Sarah tenait également à remercier ses nombreux supporters, notamment ses parents, ses sœurs, son copain, ses enfants, ses amis, ses employeurs et ses formateurs.

« Je ne peux même pas exprimer ma joie et ma gratitude. »

Sarah a également été nommée pour le titre d'Apprenti exceptionnel en ce qui concerne le Prix de distinction en matière de mentorat dans le cadre du programme d'apprentis mentors du Nouveau-Brunswick.

La directrice générale de Compétences Canada Nouveau-Brunswick, Courtney Donovan, a proposé la candidature de Sarah, en la décrivant, « l'une des personnes les plus travailleuses que j'aie jamais rencontrées » et l'a félicitant d'avoir terminé son Sceau rouge pendant une pandémie tout en participant à des concours provinciaux et nationaux.

Et si tout ce succès et cette reconnaissance ne faisaient pas de 2021 une grande année pour Sarah, il y a encore une chose. Elle figure dans un livre à colorier consacré aux femmes dans les métiers.

Le livre est publié par New Boots : Progressing Women in Trades (Femmes de métier), un réseau provincial qui promeut, soutient et encadre les femmes dans les secteurs non traditionnels des métiers spécialisés tels que : la construction, l'entretien, la fabrication, l'automobile, les camions et le transport et la foresterie.

Le livre à colorier peut être acheté sur le site Web de New Boots à l'adresse suivante : <https://nb-map.ca/new-boots/new-boots-merchandise/>

L'année a été incroyable pour Sarah, mais elle garde les pieds sur terre et est reconnaissante envers les mentors et ceux qui la soutiennent et les autres avec lesquels elle travaille.

« J'apprends constamment quelque chose de nouveau chaque jour », a-t-elle déclaré.

## Pourquoi Raymond Garland pense que l'aquaculture contribue à façonner l'avenir d'endroits comme Shelburne

HALIFAX, NOUVELLE-ÉCOSSE, CANADA –

Raymond Garland a passé un an de sa vie sous l'eau - pas en une seule fois, bien sûr, mais au cours d'une décennie de plongée pour le compte de l'entreprise familiale Cooke Aquaculture. Après une chirurgie pour placer une prothèse au genou, Garland a troqué ses palmes contre un poste de directeur.

Garland est maintenant directeur de site pour Sandy Point, Hartz Point et Boston Rock, trois sites d'élevage de saumon en mer situés dans le centre de Shelburne.

« L'objectif principal est de prendre soin de nos poissons », a déclaré Garland. « Si vous ne rendez pas les poissons heureux, vous ne faites pas du bon travail. »

À 7 h 00, l'équipage de quatre personnes commence à nourrir les poissons. Actuellement, deux des fermes sont alimentées par bateau et une autre est alimentée par un système d'alimentation de haute technologie à distance depuis Bridgewater grâce au réseau sans fil de Bell Mobilité.

« C'est une grande aide pour le personnel », a déclaré Garland. « Comme nous n'avons pas à nourrir ces poissons nous-même, nous pouvons travailler sur nos sites. »

Entre les repas, ils effectuent des contrôles de santé sur chaque poisson, des inspections de surface et des échantillons de poids. Garland vérifie son application « aquaCurrent » douze à vingt fois par jour pour vérifier la température et le niveau d'oxygène de l'eau dans les cages afin de s'assurer que les saumons restent en bonne santé.

L'application aquaCurrent est accessible partout à l'aide d'un téléphone intelligent ou d'une tablette, ce qui permet aux aquaculteurs d'accéder aux données des capteurs sur les sites d'aquaculture et de les analyser en temps réel. L'entreprise Innovasea basée à Halifax a créé l'application pour permettre à la pisciculture d'entrer dans une nouvelle ère. Innovasea est l'une des nombreuses entreprises locales de Nouvelle-Écosse qui jouent un rôle clé dans la chaîne d'approvisionnement de l'élevage du saumon.

Innovasea fait passer la surveillance environnementale, biologique et physique à un niveau supérieur grâce à des solutions d'intelligence aquacole avancées qui offrent une visibilité en temps réel inégalée sur tous les aspects de l'élevage du saumon. Cooke Aquaculture montre la voie en adoptant de nouveaux outils et technologies pour mieux comprendre leurs activités complexes de production alimentaire.

« Cela nous permet d'avancer régulièrement, chaque jour il y a quelque chose que nous faisons sur ces sites. Je suis ici depuis seize ans et nous nous concentrons toujours sur diverses tâches d'amélioration continue. Il s'agit d'une carrière passionnante et enrichissante », a déclaré Garland.

Passer de la plongée à la gestion a été facile pour Garland en raison de son expérience directe dans la ferme d'élevage de poissons. La plupart des plongeurs avec lesquels il travaille sur place ont été formés par Garland lui-même.

« Les gens que nous avons maintenant sont d'excellentes personnes, et certains d'entre eux ont déménagé ici et ont amené leurs familles » explique Garland.

Tous les employés, sauf un, vivent à Shelburne. Un membre de l'équipe a déménagé du Nouveau-Brunswick, et les autres sont des locaux. Qu'il s'agisse de faire le plein des bateaux, d'acheter des fournitures dans les quincailleries ou de manger dans les restaurants, les membres passent beaucoup de temps au sein de la communauté.

« Nous avons une bonne relation de travail avec la communauté parce que nous sommes activement impliqués dans la communauté et que nous générons beaucoup de revenus pour les entreprises locales », a déclaré Garland.

La ville de Shelburne et la municipalité du district de Shelburne adoptent les activités de Cooke dans la région et soutiennent la croissance des entreprises pour créer plus d'emplois, accueillir les nouveaux arrivants et aider à répondre aux besoins de logement des travailleurs en collaboration avec les gouvernements provincial et fédéral.

L'élevage de saumon que Garland gère est en production depuis plus de trente ans. Au cours de ses seize années de travail dans le secteur de l'aquaculture, Garland a été témoin de certains changements bienvenus.

« L'évolution de la technologie est incroyable », a déclaré Garland. « Les bonds en avant que Cooke a réalisés depuis que je suis ici sont vraiment impressionnants. Nous sommes passés de l'alimentation des poissons à la main avec une pelle à l'alimentation des poissons dans les fermes du port de Shelburne par ordinateur depuis Bridgewater. »

« Je suis assis ici devant beaucoup d'écrans et je peux voir chacun de mes poissons dans la cage 10 grâce à des caméras sous-marines », a déclaré Garland. « Je peux agrandir sur eux, je peux faire le tour de la cage, voir s'il y a des problèmes avec les cages. »



Outre la production de poissons plus sains, une surveillance plus précise de l'environnement et une faible empreinte carbone due à la réduction des voyages en bateau et à la quasi absence de déchets alimentaires, ces changements technologiques permettent à Garland et aux membres de son équipe de rester en sécurité. Par le passé, si le temps changeait rapidement, nourrir les poissons pouvait être un défi à bord des barges d'alimentation et des navires de Cooke.

Il y a aussi un comité de sécurité de Cooke qui se réunit tous les mois à Bridgewater, où les employés discutent avec la direction de tout problème survenant dans les exploitations.

« Tout le monde s'occupe de tout le monde », a déclaré Garland. « Nous avons tous nos équipements de protection individuelle et le port du gilet de sauvetage est obligatoire. »

Garland affirme que les sites de Cooke sont surveillés de près par le gouvernement et aussi par leur propre population. Il voit souvent des scientifiques sur l'eau en train de faire des recherches en aquaculture et de recueillir des données.

« Je vois l'aquaculture prendre beaucoup d'expansion en Nouvelle-Écosse », a déclaré Garland. « Je pense qu'il y a des possibilités. »

Ayant grandi ici en tant que pêcheur, Garland avait l'habitude de se rendre au port en été pour trouver un quai vide.

« Tout le monde partait à la pêche », a expliqué Garland. « Tout le monde revenait avec du poisson, mais ce n'est plus le cas aujourd'hui. »

Maintenant quand il passe au quai, il trouve des bateaux. Garland estime que l'élevage du saumon est un moyen de compléter les pêches de poisson sauvage et de contribuer à la création d'emplois et à la prospérité des communautés côtières dans le respect de l'environnement.

« La pêche au homard est excellente, nous pouvons compter sur elle, mais de nombreuses autres pêches sont en déclin », a déclaré Garland.

« Si vous n'élevez pas votre poisson, où allez-vous trouver des produits de la mer nutritifs à manger? »

Source : Huddle <https://huddle.today/2021/10/12/why-raymond-garland-believes-aquaculture-is-helping-shape-the-future-of-places-like-shelburne/>

# Cooke



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

Saumon de l'Atlantique

Saumon d'Alaska

Loup de mer (bar)

Crevette blanche



Pour en savoir plus sur le reste de nos produits, rendez-vous sur le site [truenorthseafood.com](https://truenorthseafood.com)

## Icicle Seafoods rend hommage à Jim Touza lors de son départ à la retraite

Par Julianne Curry, directrice des affaires publiques

**ALASKA, ÉTATS-UNIS** – C'était un moment d'une amère douceur quand Icicle Seafoods a rendu hommage à l'homme devant partir à la retraite, le mythe, la légende, Jim Touza, un homme important de l'équipe de Icicle et de Northern Victor. Un hommage a été publié sur les comptes des médias sociaux de Icicle qui a généré 230 J'aime et 40 commentaires de collègues et de membres de l'industrie des produits de la mer à Alaska. Pour aider à célébrer ce moment, le directeur des opérations d'Icicle Chris Pugmire a pu lui offrir une photo encadrée de Northern Victor.

Chris a offert des remerciements et des louanges à Jim : j'ai dit à Jim, ce cadeau est un signe d'appréciation d'Icicle pour ses nombreuses années de service dévoué à l'entreprise et à sa flotte. Il aurait dû avoir une grande fête, avec un toast, entouré des innombrables personnes qu'ils l'ont côtoyé au cours de sa longue et riche carrière. Malheureusement, la COVID n'a pas permis cela. C'était donc une fête pour deux, et j'ai pu prendre une photo rapide de Jim pour commémorer le moment. Bien que nous n'ayons pas eu droit à la grande fête digne d'un roi, il est clair que Jim Touza sera à jamais considéré comme un membre important de Dutch Harbor. Je suis honoré d'avoir eu la chance de travailler avec une personne aussi extraordinaire. »

Veillez vous joindre à la famille d'Icicle pendant que nous félicitons Jim et lui souhaitons le meilleur dans ce prochain chapitre de sa vie!

Jim Touza avec sa photo encadrée de Northern Victor, l'usine de transformation d'Icicle.

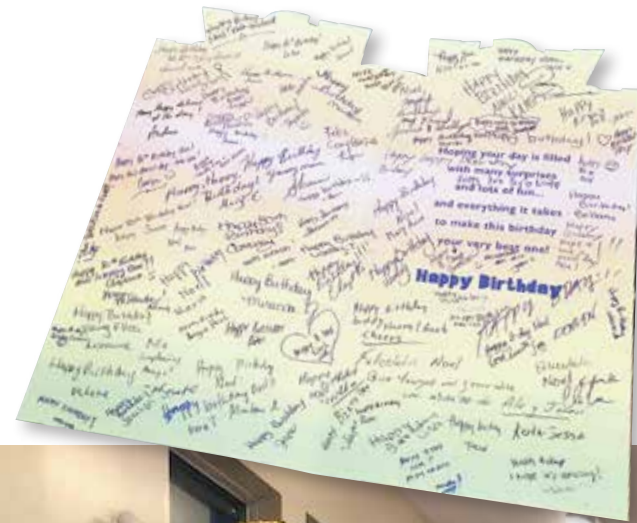


## Joyeux 80e anniversaire à Noel Gainza

**ST. GEORGE, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA** – Noel Gainza, qui a travaillé dans notre usine de True North Salmon Fundy Bay Drive pendant 18 ans, a eu 80 ans en août et ses collègues à l'usine l'ont aidé à fêter avec un gâteau, une carte et beaucoup de vœux!

La directrice des installations de transformation, Letsie Blackmore, affirme que Noel est un travailleur acharné qui commence et termine chaque journée avec le sourire!

L'équipe de l'usine et nous tous à la famille d'entreprises Cooke t'envoyons un sincère joyeux anniversaire, Noel!



## Beth Pokorny, directrice de l'usine de OBI Seafoods Egegik, part à la retraite après 33 ans de service

Par Julianne Curry, directrice des affaires publiques

**ALASKA, ÉTATS-UNIS** – À la fin de la saison du saumon de 2021, Beth Pokorny, directrice de l'usine OBI Seafoods Egegik a pris sa retraite après 33 ans de service.

Beth a passé le plus gros de son temps pendant la saison 2021 préparant le terrain pour le nouveau directeur de l'usine Egegik Sean McKagan. Sean a beaucoup d'expérience à l'usine Egegik et continuera à faire un excellent travail au cours des prochaines saisons.

Le vice-président des installations d'OBI en Alaska John Woodruff a travaillé avec Beth pendant 29 de ses 33 ans de service dans l'entreprise, d'abord à Icicle puis à OBI. Voici ce que John pense du long parcours de Beth dans l'entreprise et de la réputation qu'elle a : « J'ai rencontré Beth pour la première fois en 1980, à l'usine Pan Alaska de Dutch Harbor où nous travaillions tous les deux. Elle semblait trop jeune à l'époque, surtout pour travailler dans une usine de transformation de crabe à 5 000 km du McDonald's le plus proche! Nous nous sommes retrouvés à Seward en 1981, où nous travaillions tous les deux. Au fil des ans (je pourrais dire des décennies), elle a été une bonne amie, une excellente collègue et une excellente superviseuse. J'ai particulièrement apprécié son approche pragmatique de la communication; elle va droit au but, elle ne perd le temps de personne, et vous savez exactement



où vous en êtes tous les deux rapidement.

Quel que soit le poste qu'elle occupe, qu'il s'agisse de directeur d'usine, de superviseur d'entrepôt frigorifique, de superviseur de quai, etc. elle l'accomplit avec une efficacité, une compétence et un aplomb qui rivaliseraient avec n'importe quel gagnant du Cy Young Award. Dire que Beth va nous manquer est un euphémisme; elle a dirigé notre équipe d'Egegik pendant plus de 10 ans et a construit un groupe remarquablement cohésif et axé sur la production qui a continué à être performant pendant de nombreuses saisons difficiles (bien que l'on puisse dire que presque tout est difficile à Egegik). »

Veillez vous joindre à l'équipe d'OBI pour remercier Beth pour ses décennies de service et lui souhaiter le meilleur pour sa retraite!

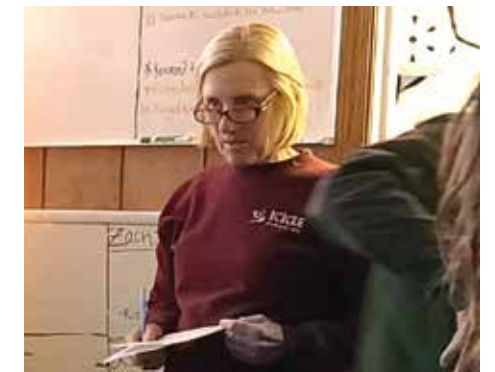


En haut : Sean McKagan, « Observateur », Beth Pokorny, John Russell, et Justin Moore en train de prendre une pause après une saison chargée à Egegik en 2019.

En bas à gauche : Beth fait visiter l'usine à Doug Vincent-Lang, commissaire du département de la chasse et de la pêche de l'Alaska, et à Joe Manchin, sénateur de Virginie occidentale.

Ci-dessous à droite en haut : Beth rencontre le bureau de la flotte à Egegik.

Ci-dessous à droite en bas : les emblématiques cuiseurs d'Egegik.



## Formation de travail chez Seajoy en hauteur

**HONDURAS et NICARAGUA** – La sécurité de chaque membre de notre équipe est importante, mais surtout celle de nos collègues dont le travail les amène à atteindre de grandes hauteurs. Les membres du personnel chez Seajoy qui effectuent leur travail loin du sol ont récemment obtenu leur certification pour effectuer des travaux et des sauvetages en hauteur.



## Michael Guthrie fête ses 35 ans chez Cooke Écosse

**YELL, ÉCOSSE** – Le directeur du site d'eau de mer des Shetland, Michael Guthrie, a accumulé 35 ans de service chez Cooke Aquaculture Écosse et ses entreprises antérieures cette semaine.

Né et élevé à Yell (Shetland), Michael a commencé sa carrière comme assistant de site en 1986 et a gravi les échelons jusqu'à devenir directeur régional.

Il a commencé à son poste actuel en tant que directeur du site de Hascosay au milieu des années 2000 et a pris des responsabilités supplémentaires pour Bastaness en 2015.

Comme on peut s'y attendre de la part d'une personne qui travaille dans le secteur de l'aquaculture depuis 35 ans, il possède beaucoup de connaissances et d'expérience et constitue un précieux élément pour Cooke.

Merci pour votre contribution et félicitations pour avoir atteint cette étape, Michael!

## L'équipe Cooke se démarque lors de la compétition Strong Man, Strong Woman

**ST. STEPHEN, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA** – Il a fallu beaucoup d'efforts pour trouver l'homme et la femme les plus forts du comté de Charlotte.

La toute première compétition s'est déroulée le 31 juillet au Centre civique Garcelon, à St. Stephen et Cooke Aquaculture a été un des commanditaires.

Deux de nos employés y ont également participé : Kali Johnson et Gary Johnson, de l'usine de transformation de Fundy Bay Drive, St. George. Bravo à Kali et Gary!



## Seajoy commémore la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments

**DELI, HONDURAS** – Seajoy a commémoré le 22 juin la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments avec un concours qui a testé les connaissances de l'équipe en ce qui concerne la culture de la qualité et de l'engagement en faveur de la sécurité alimentaire dans nos différents services.



## Walk Cause We Care recueille plus de 100 000 dollars pour les patients locaux atteints de cancer

**COMTÉ DE CHARLOTTE, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA** – La pandémie a modifié le format de Walk Cause We Care pour une année supplémentaire, mais elle n'a pas pu arrêter le soutien aux patients atteints de cancer dans le comté de Charlotte.

Walk Cause We Care est l'organisme de collecte de fonds le plus important dans le comté de Charlotte, et il continue à générer des fonds indispensables malgré les protocoles de pandémie qui ont rendu l'événement moins social en 2020 et 2021.

Relevant les défis de la pandémie, les participants de Walk Cause We Care ont recueilli 111 661 \$ lors de l'événement de cette année. Cet argent provient sous la forme de dons ou d'engagements recueillis par des personnes qui ont choisi de marcher avec ceux qui se trouvent dans leurs bulles de sécurité de contacts proches.

L'équipe Cooke, une fois encore, a recueilli 35 331 dollars, grâce à la généreuse contribution de l'entreprise égalant les fonds réunis par les employés de Cooke.

Tous les fonds réunis serviront à aider les patients atteints de cancer et 100 % des fonds recueillis seront utilisés dans le comté de Charlotte.

Et si l'événement a permis de recueillir plus de 210 000 dollars au cours des deux années de pandémie, les organisateurs nourrissent de plus

grands espoirs pour 2022, année du 20e anniversaire de Walk Cause We Care. Vous n'avez même pas besoin d'attendre pour faire un don! Vous pouvez utiliser notre formulaire en ligne pour faire un don ponctuel ou régulier directement par retenue sur salaire.

Restez en contact pour plus de détails sur les prochains Walk Cause We Care 2022 – 20e anniversaire des collecteurs de fonds de l'équipe Cooke.



Sonia Vance de Walk Cause We Care (gauche), délivre le prix Top Fundraiser Award pour 2021 à Linda McGee, représentant l'équipe Cooke.

## L'équipe Cooke soutient la fondation de l'hôpital du comté de Charlotte

**COMTÉ DE CHARLOTTE, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA** – La Fondation de l'hôpital du comté de Charlotte a organisé son 8e Radiothon annuel le 7 octobre afin de recueillir des fonds pour acheter des équipements et financer des projets qui améliorent les soins et le confort des patients.

Cooke Aquaculture a soutenu l'effort en faisant un don de 1 000 dollars, présenté par Sam Kinney, de notre équipe de comptabilité et également membre du conseil d'administration de la Fondation CCH. Mark Downey, au centre, de Charlotte FM, et Steve Backman, à droite, président de la Fondation CCH, acceptent notre don.



## Nouveau capitaine en Uruguay

**URUGUAY** – Cooke a récemment accueilli un nouveau directeur des opérations en Uruguay. Après avoir fait partie de l'équipe qui a contribué à faire venir le Southern Star des États-Unis en Uruguay en 2019, le capitaine Luis Barbe fait désormais partie à plein temps de l'équipe des opérations.

Luis est diplômé de l'école navale de l'Uruguay en tant qu'officier de 3e pont de la marine marchande, et titulaire de licences en systèmes nautiques de l'école navale et en mathématiques de l'université de la République d'Uruguay. Il a été enseignant à l'école navale et à l'université maritime.

Il a commencé sa carrière en occupant divers postes sur des navires-citernes pendant 17 ans avant de devenir capitaine en 2009. Il a ensuite passé cinq ans à travailler sur des porte-conteneurs et a également été président de l'Union des capitaines et officiers de la marine marchande de 2005 à 2018.

Dans son poste chez Cooke, Luis s'est retrouvé à terre, où il coordonne toutes les opérations des navires et assure la coordination avec les services de l'entreprise pour optimiser les ressources et veiller à ce que les navires fonctionnent au maximum de leurs capacités.



## Des friandises sucrées pour de grands sourires à Fundy Bay Drive

**ST. GEORGE, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA** – Notre équipe d'administration de Fundy Bay Drive aime montrer sa reconnaissance envers les employés chargés de la transformation en organisant des événements spéciaux tels que des barbecues en été, un dîner de Noël et, en septembre, un festin de pain français. Servi avec des fraises, du sirop, de la crème fouettée et de grands sourires, ce repas fait maison était un régal parfait.





## Communauté

# Omega Protein se mobilise pour aider les Louisianais dans le besoin après le passage dévastateur de l'ouragan Ida

ABBEVILLE, LOUISIANE, ÉTATS-UNIS –

À la fin du mois d'août, l'ouragan Ida a touché terre dans la paroisse de Lafourche, en Louisiane, en tant que tempête de catégorie 4 renforcée, avec des vents maximums soutenus de 240 km/h. Au moment de son départ, il était le deuxième ouragan le plus dévastateur à avoir traversé l'État, après l'ouragan Katrina en 2005, laissant dans son sillage des inondations, de vastes pannes de courant et d'innombrables Louisianais dans le besoin.

Omega Protein, qui a des installations à Abbeville, en Louisiane, a réagi rapidement pour aider les personnes les plus touchées par la destruction de l'ouragan Ida. Le 13 septembre, nous avons chargé un camion et sommes partis en direction de l'église de St. Joseph à Chauvin, en Louisiane, où nous avons distribué 550 gallons d'essence, 3 palettes d'eau (252 caisses) et une palette de désinfectant pour les mains.

Deux semaines plus tard, nous avons poursuivi nos efforts de secours en nous

associant à Bayou Boys Community Helpers, une organisation à but non lucratif qui aide à nourrir les membres de la communauté directement touchés par les catastrophes naturelles. Le 1 octobre, nous avons passé la journée à l'église catholique du Sacré-Cœur à Cut Off, en Louisiane, où nous avons distribué environ 1 000 délicieux repas chauds.

En plus des efforts de secours directs, nous avons utilisé nos canaux de médias sociaux pour diriger ceux qui nous suivent vers deux organisations caritatives locales, Bless Your

Heart et le Bayou Fund, qui font un excellent travail pour aider les Louisianais touchés à se remettre sur pied. À ce jour, le Bayou Fund a recueilli plus de 600 000 dollars via GoFundMe pour aider financièrement les personnes qui ont perdu leur maison et fournir de la glace, de l'eau et du gaz à ceux qui en ont besoin.

Omega Protein s'engage à être un bon voisin chez les communautés où elle est implantée, et nous sommes fiers d'avoir fait notre part pour aider la Louisiane à se remettre de cette terrible tempête.



## Cooke favorise les possibilités d'apprentissage en plein air pour les élèves

**SHETLAND, ÉCOSSE** – En tant qu'entreprise familiale, il est important pour nous de soutenir les communautés dans lesquelles nous vivons et travaillons. L'équipe de Cooke Aquaculture Écosse a eu le plaisir de contribuer au financement d'un abri anti-tempête et à la création d'un espace d'apprentissage en plein air pour les élèves de l'école secondaire de Baltasound à Unst.

C'est génial de voir l'abri anti-tempête, et nous sommes sûrs que les enfants apprécieront d'y passer du temps!

### Qu'est-ce qu'un polycrub (abri anti-tempêtes)?

Il y a des centaines d'années, les habitants des Shetland avaient besoin d'un endroit abrité pour faire pousser des choux, utilisés principalement pour le fourrage. Un abri n'est pas toujours facile à trouver dans les Shetland! Il peut y avoir un peu de brise!

La pierre était le matériau de construction de choix au passé. Nos ancêtres construisaient donc des abris ronds aux murs de pierre pour protéger les jeunes choux des vents les plus violents, jusqu'à ce qu'ils soient assez forts pour être transplantés. Localement, cette structure en pierre était connue comme un « planticrub ». Les Planticrubs peuvent encore être trouvés, et sont souvent encore utilisés, dans les Shetland aujourd'hui.

Au 21<sup>ème</sup> siècle, notre matériau de construction de choix est le polycarbonate et les fabricants ont fusionné le nom de notre matériau choisi avec un nom issu de l'histoire de la culture des Shetland. Le planticrub ou l'abri anti-tempête a aidé les agriculteurs à nourrir les plantes dans les conditions climatiques les plus difficiles.

C'était un lien idéal avec notre conception du 21<sup>ème</sup> siècle. Le polycrub ou l'abri anti-tempête a vu le jour.



### Voici une note de l'école secondaire de Baltasound :

Un grand merci à Cooke Aquaculture, à Sandison Trust, à l'équipe de Sandisons, à nos magnifiques P4, à Mme F et à tous nos élèves/membres du personnel pour nous aider à développer nos espaces extérieurs à BJHS.

Nos élèves de la classe P4 ont tous été des superstars : ils ont préparé le grand jour en invitant des personnes et des groupes locaux, en cuisinant, en rangeant, en préparant et en organisant la journée du début à la fin.

Nous avons tellement d'idées sur la façon dont nous allons l'utiliser à l'avenir et comment il alimente notre plan pour développer notre fantastique environnement extérieur.

Nous avons la chance de pouvoir compter sur le soutien généreux des entreprises et des organisations d'Unst. Merci beaucoup à vous tous.

## À l'occasion de la Journée nationale de la noix de coco, Bioriginal offre un avenir meilleur aux cultivateurs de noix de coco

**SASKATOON, SASKATCHEWAN, CANADA** –

La Journée nationale de la noix de coco est célébrée chaque année le 26 juin. Cette année, Bioriginal, ainsi que d'autres membres de la Coconut Coalition of the Americas (CCA), ont reconnu la nécessité de soutenir les producteurs de noix de coco de manière durable. Pour ce faire, le CCA, en partenariat avec Primex Isle De Coco Foundation & Charity, Inc. a lancé l'initiative Lighting Up Lives afin de recueillir des fonds pour fournir un éclairage solaire aux producteurs de noix de coco qui n'ont pas accès à l'électricité.

De nombreux producteurs de noix de coco vivent dans des endroits reculés et n'ont pas accès à l'électricité. L'initiative « Lighting Up Lives » visait à recueillir des fonds pour fournir un éclairage intérieur approprié aux maisons des cultivateurs de noix de coco afin

de les aider dans leurs activités du soir et pour que leurs enfants aient suffisamment de lumière pour étudier. Grâce à cette campagne, Primex Isle De Coco Foundation & Charity, Inc. et Coconut Coalition of the Americas ont prévu de fournir des panneaux solaires pouvant alimenter au moins trois (3) sources de lumière pour chaque maison d'agriculteur.

Des dons ont été recueillis tout au long du mois de juin, et l'initiative a permis de récolter plus de 11 500 dollars américains, de quoi aider plus de 350 familles de cultivateurs de noix de coco! Grâce à ces généreuses contributions, ces familles disposeront désormais d'un éclairage durable par panneaux solaires qui leur permettra de s'éclairer la nuit. Cela permettra à leurs enfants d'étudier, à la famille de lire, de jouer, de cuisiner et plus encore! Les installations



sont actuellement en cours de construction et devraient être terminées d'ici la fin de l'année 2021.

Bioriginal est fière de participer à l'initiative « Lighting Up Lives » et reste déterminée à contribuer à l'amélioration de la santé et du bien-être de ses producteurs et fournisseurs, à commencer par les agriculteurs qui fournissent les matières premières.

### Nettoyage de la plage de la baie de Hermitage

ST. JOHN'S, TERRE-NEUVE, CANADA –

En tant qu'intervenant majeur dans le milieu marin et les communautés locales, l'industrie aquacole a pris l'initiative d'organiser une série annuelle de nettoyages de plages le long des côtes de la zone nord-est de la baie de Hermitage, près de Hardy's Cove, qui étaient remplies de débris marins accumulés au fil des ans. Cette année, des employés de Cooke travaillant dans nos installations à Terre-Neuve ont participé au nettoyage qui a eu lieu en août.



# 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](http://mycookecareer.com) pour voir les possibilités pouvant faire progresser votre carrière.



## Don de Omega Bioriginal de désinfectant pour les mains

**SUFFOLK, VIRGINIE, ÉTATS-UNIS** – Pendant la pandémie, Omega Protein a collaboré avec une entreprise de Cooke Inc., Bioriginal, pour faire don de 1 000 lb. de désinfectant pour les mains au département des services sociaux du comté de Northumberland, à Kingdom Kids, au bureau du shérif du comté de Northumberland, shérif Johnny Beauchamp, aux écoles publiques du comté de Northumberland et à la bibliothèque publique de Northumberland. Avec 2 000 lb. supplémentaires de désinfectant pour les mains en route, nous sommes fiers de contribuer à la sécurité et à la santé de nos communautés.



## Cooke soutient YMCA de la grande région de Saint John

**SAINT JOHN, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA** – Cooke Aquaculture a fait un don de 500 \$ au YMCA pour le 31e gala annuel des Red Triangle Awards de la grande région de Saint John. Les recettes de l'événement virtuel ont permis de financer la campagne de YMCA Annual Strong Communities Campaign.

Claire Ryan présente les dons de Cooke à Jennifer Yeoman, Superviseur du développement des fonds du YMCA de la grande région de Saint John.



## Cooke soutient l'hôpital Roseway

**SHELBURNE, NOUVELLE-ÉCOSSE, CANADA** – Au mois juin, Cooke a fait don de 5 000 \$ à l'hôpital Roseway, à Shelburne, Nouvelle-Écosse, pour les aider à recueillir des fonds en vue d'acheter un nouvel appareil de radiographie numérique.

Jennifer Hewitt, responsable de la conformité en Nouvelle-Écosse et Norman Wallett, président de la Roseway Hospital Charitable Foundation.



## Seajoy œuvre pour l'éducation

**HONDURAS** – Malgré les difficultés dues à la pandémie en cours, Seajoy continue de soutenir l'éducation des enfants d'âge scolaire au Honduras, notamment en faisant don de trousse de fournitures scolaires afin que les élèves disposent du matériel nécessaire pour poursuivre leurs études.



## Cooke soutient le Lion Den de Saint John Regional Hospital Foundation

**SAINT JOHN, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA** – Cooke Aquaculture a fait un don de 5 000 \$ au Lion Den de Saint John Regional Hospital Foundation. Dans le cadre du concours médical, cinq chefs d'entreprise de tout le Canada ont investi leur temps et 100 000 dollars pour créer une cagnotte d'un demi-million de dollars pour la meilleure idée pour faire progresser les soins aux patients. La proposition gagnante de Team Imaging Enhancement centrée sur une imprimante 3-D qui permettrait aux cliniciens de créer une copie virtuelle de l'anatomie de leur patient pour prévoir une chirurgie et l'effectuer. Le centre d'imagerie tridimensionnelle, le premier au Canada atlantique, sera à la disposition des chirurgiens et des équipes de toute la province.

Joel Richardson et Claire Ryan offrent un don au nom de Cooke à Andrea Watling, responsable des dons de leadership, Saint John Regional Hospital Foundation.





## Sandison partage son amour de la mer avec les étudiants

**UNST, ÉCOSSE** – Notre collègue spécialiste de l'eau de mer, Scott Sandison, a obtenu une reconnaissance bien méritée pour son travail de bénévolat auprès du Swan Trust.

À l'automne, Scott a sauté le Swan pendant une semaine de navigation à la journée pour les élèves des écoles locales de Yell et Unst, avec le soutien de Cooke Aquaculture Écosse.

Scott est monté pour la première fois à bord du Swan alors qu'il était lui-même écolier et il a poursuivi une carrière dans le domaine maritime, travaillant actuellement chez Cooke Aquaculture et exploitant son propre bateau de pêche.

La mission du Swan Trust est de développer et d'enseigner aux jeunes leur patrimoine, et le trust travaille avec des organisations locales pour offrir des occasions aux jeunes et des expériences de formation à la voile. Il s'agit notamment d'un partenariat avec Sail Training Shetland, afin d'offrir une expérience annuelle de formation à la voile aux jeunes de 15 à 25 ans; Zetland Educational Trust, pour offrir des charters d'une demi-journée aux écoles; et la création de liens avec divers groupes de jeunes pour évaluer d'autres possibilités de travailler avec Swan, comme des occasions de bénévolat ou des projets de jeunes impliquant Swan.

En faisant partie de l'équipage du Swan, les jeunes découvrent la joie et la récompense que procure le fait de compter sur soi-même et sur les autres, et acquièrent certaines des compétences les plus importantes dans la vie. Il est encourageant de voir que certains de ces jeunes reviennent pour devenir des bénévoles souvent et des membres d'équipage à bord du Swan, et que plusieurs d'entre eux se dirigent vers diverses carrières en mer.

## Les travailleurs du saumon interviennent pour sauver la fierté et la joie de Steven

**SHETLAND, ÉCOSSE** – « C'est l'un des avantages de vivre dans un endroit comme Unst, un bon esprit communautaire, s'entraider et aider tout le monde.

« Ces garçons valent leur poids en or. Ils ne pouvaient pas faire assez pour aider, ils sont fantastiques, ils s'occupent des bateaux de tout le monde. »

Bien fait pour Sam Spence et Richard Ward de Cooke Aquaculture qui ont réussi à récupérer un bateau à moteur qui a sombré dans un temps anormalement rude à Uyeasound, dans les Shetland, au mois de septembre.

Source : Shetland News

Les propriétaires d'un petit bateau de plaisance à Unst ont exprimé leur immense gratitude envers les travailleurs du secteur du saumon de Cooke Aquaculture qui ont sauvé le navire après qu'il ait pris l'eau et coulé pendant une tempête inattendue.

Big Monkey, qui appartient à Steven Spence et à sa femme Margaret, était attaché à un ponton à Uyeasound et a été malmené lorsque le vent a brusquement atteint la force 10.

Steven, qui travaillait à l'époque en tant que skipper sur le ferry de Yell Sound, a déclaré avoir reçu un message du personnel de Cooke Aquaculture l'informant que les bateaux attachés au ponton rencontraient des problèmes. »

C'était totalement inattendu, vraiment », a-t-il dit à Shetland News.

« Les prévisions annonçaient une tempête de force 7 ou quelque chose comme ça, mais rien de comparable à Yun. La vitesse du vent

dépassait une tempête de la force 10, c'est presque la force d'un ouragan, et cela s'était produit à Unst également.

« [Notre bateau] semblait être bas, mais le temps que les garçons enfilent leurs toiles huilées pour descendre sur la passerelle, la mienne était malheureusement partie. L'avant sortait déjà de l'eau, ils n'ont pas pu le sauver. »

Dans un message sur les réseaux sociaux, il a dit qu'il se sentait « complètement impuissant quand il a appris que le bateau avait coulé. »

Ayant été libéré de ses obligations professionnelles pour le reste de la journée, il s'est rendu à Unst et a déclaré « C'est terriblement triste de voir l'objet de sa fierté et de sa joie gisant au fond de l'eau. »

Mais après que le vent se soit calmé dans l'après-midi, les travailleurs du secteur du saumon sont venus avec un bateau équipé d'une grue et ont pu récupérer Big Monkey du fond de la mer qui heureusement n'était qu'à une profondeur d'environ 1,5 à 2 mètres.

Steven a dit qu'il était très reconnaissant » à ceux qui l'ont aidé à sauver son bateau et à travailler avec lui « sans relâche » pour sauver les autres bateaux au ponton.

« Ces garçons valent leur poids en or », a-t-il déclaré. « Ils ne pouvaient pas faire assez pour aider, ils sont fantastiques, ils s'occupent des bateaux de tout le monde. »

« C'est l'un des avantages de vivre dans un endroit comme Unst, un bon esprit communautaire, s'entraider et aider tout le monde. »



## La bourse de Cooke Aquaculture fait progresser la formation des étudiants de Dalhousie

**TRURO, NOUVELLE-ÉCOSSE, CANADA** – Lorsque vous regardez l'océan, vous ne pensez peut-être pas tout de suite à la production d'aliments d'élevage, mais dans les sites marins parsemés le long du littoral du Canada atlantique, les éleveurs de saumon cultivent une source durable de protéines pour aider à nourrir une population mondiale croissante. Selon l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, l'aquaculture devra fournir les deux tiers des besoins mondiaux en matière de produits de la mer avant 2030.

Vu que la demande de saumon sain augmente, le besoin de personnes ayant la formation et l'expertise nécessaires pour soutenir l'industrie augmente également, et le programme d'aquaculture de Dalhousie joue un rôle important.

Cooke Aquaculture, une entreprise familiale, entreprise de production alimentaire basée au Nouveau-Brunswick, ayant un programme d'aquaculture à la faculté d'agriculture à Dalhousie a créé une relation symbiotique entre les équipes de recherche de Cooke chargées des projets de recherche et de développement et les étudiants qui sont prêts à aider l'industrie à poursuivre sa croissance durable et à répondre à la demande mondiale.

Depuis l'année 2016, la bourse de Cooke Aquaculture a apporté son soutien aux étudiants de premier cycle en aquaculture qui deviendront la prochaine génération d'experts de l'industrie aquacole. Chaque année, un étudiant passionné d'aquaculture reçoit 2 000 dollars pour soutenir son parcours universitaire. Compte tenu du succès du programme et du haut niveau des étudiants que la bourse a déjà pu soutenir, Cooke Aquaculture a récemment renouvelé la bourse pour les cinq prochaines années.

L'industrie de l'aquaculture crée des carrières enrichissantes, fait croître l'économie, aide à protéger les poissons de l'océan contre la surpêche et fournit des aliments produits localement aux meilleurs détaillants et professionnels de l'alimentation », affirme Joel Richardson, vice-président et chargé des relations publiques de Cooke.

La salmoniculture est un moteur économique et social essentiel pour le Canada atlantique, ce secteur assure la prospérité et plus de 8 000 emplois à temps plein à l'année dans de nombreuses communautés rurales et côtières de la région.

« En tant qu'entreprise locale, nous sommes fiers d'investir dans le soutien aux étudiants qui poursuivent des études en aquaculture, et nous avons pour objectif final d'être un employeur de choix pour les diplômés. Cooke recrute dans toutes les provinces atlantiques. Nous avons de nombreux postes à temps plein à pourvoir, avec un bon salaire, des prestations de santé, un régime d'épargne retraite et une réelle possibilité d'évolution », affirme Richardson.

« Il est remarquable de voir comment des établissements postsecondaires comme Dalhousie recrutent des étudiants et les forment en aquaculture »,

déclare Richardson. Le programme, qui compte en moyenne 25 étudiants à temps plein par an, accorde une grande importance à l'implication des étudiants dans les recherches de leurs professeurs et d'autres membres du corps enseignant dans les laboratoires et installations d'élevage aquatique du programme. Cette approche pratique de l'apprentissage est un atout précieux sur le marché du travail. Selon notre expérience, les diplômés des programmes d'aquaculture, tels que ceux offerts à Dalhousie, apportent dès le premier jour des compétences pratiques et applicables à leur travail, et c'est cette approche qui contribue à faire avancer toute notre industrie. »

L'entreprise Cooke a été fondée en 1985 par Glenn Cooke, son père Gifford, et son frère Michael avec un seul site maritime. Cooke est depuis devenu un chef de file mondial des produits de la mer, avec des exploitations d'élevage de saumon dans le Canada atlantique, aux États-Unis, au Chili et en Écosse, des exploitations d'élevage de bar (loup de mer) et de daurade en Espagne, des divisions de produits de la mer et de pêche sauvage en Amérique du Nord et du Sud, et l'un des plus grands élevages de crevettes de qualité supérieure en Amérique latine. Cooke compte aujourd'hui 10 000 employés dans 10 pays, principalement dans les zones rurales. Cooke Aquaculture et toutes les autres divisions de la famille des entreprises de Cooke ont adopté des politiques de développement durable, d'environnement et de biodiversité dans le cadre de leurs pratiques d'exploitation et d'élaboration des rapports.

L'entreprise a été désignée comme l'un des 25 meilleurs fournisseurs de produits de la mer en Amérique du Nord pour le développement durable et la conservation et a été reconnue pendant seize années consécutives comme l'une des entreprises les mieux gérées au Canada. Les gagnants font partie des meilleures entreprises détenues et gérées par des Canadiens qui font preuve de stratégie, de capacité et d'engagement pour atteindre une croissance durable. En 2021, l'entreprise Cooke Aquaculture a été désignée comme l'un des meilleurs employeurs du Canada atlantique.

L'aquaculture est l'un des secteurs alimentaires qui connaît la croissance la plus rapide au monde. Il offre de nombreuses possibilités aux nouveaux diplômés désireux de lancer leur carrière dans un domaine moderne qui s'appuie sur les dernières innovations scientifiques et technologiques. Aujourd'hui, plus de la moitié des personnes travaillant dans le secteur de l'aquaculture au niveau mondial ont moins de 40 ans.

La main d'œuvre de Cooke comprend un certain nombre de personnes qui ont fait partie du programme d'aquaculture de Dalhousie, tant les diplômés du programme que ceux qui ont suivi des cours d'aquaculture en tant que matière secondaire ou optionnelle, dans des rôles au sein de ses opérations d'alimentation à distance, et en tant que techniciens en aquaculture. « En tant qu'entreprise d'aquaculture marine intégrée verticalement et fondée sur la science, il est très important pour notre entreprise de proposer des programmes universitaires aux personnes qui souhaitent vivre près de l'eau et y travailler », ajoute Richardson.

Cet article a paru dans Agricola en automne 2021.

## Le saumon de Cooke au festival du saumon d'Eastport

EASTPORT, MAINE, ÉTATS-UNIS – Cooke Aquaculture États-Unis a eu le plaisir de participer de nouveau au festival du saumon d'Eastport en 2021. Le festival du saumon, organisé par la chambre de commerce d'Eastport depuis plus de 30 ans, est un événement de deux jours qui attire les visiteurs dans la région et se termine par un grand dîner au saumon, et le saumon est fourni par Cooke.



# Cooke

## Un leader mondial en technologie et innovation.

Chez Cooke, nous continuons à investir dans la recherche scientifique sur les technologies d'aquaculture marine afin d'améliorer la production locale de saumon et la sécurité alimentaire.



Pour en savoir plus sur la famille des entreprises de Cooke, rendez-vous à [www.cookeseafood.com](http://www.cookeseafood.com)

## L'équipe de l'écloserie de Terre-Neuve fait un don à un groupe de lutte contre le cancer

SWANGER COVE, TERRE-NEUVE, CANADA – Notre équipe de l'écloserie de Swanger Cove a recueilli des fonds pour le Comité de lutte contre le cancer de la Baie d'Espoir depuis plusieurs années et un don récent de 1 633 \$ porte le total des dons à 9 000 \$.

L'équipe de l'écloserie a offert cette année un don à Helena Thornhill, présidente du comité de lutte contre le cancer de la Baie d'Espoir.

L'équipe recueille des fonds tout au long de l'année en recyclant, en vendant des palettes et grâce aux contributions hebdomadaires du personnel.



## OBI Seafoods contribue aux efforts de protection des saumons sur le fleuve Yukon en Alaska



Par Julianne Curry, directrice des affaires publiques

ALASKA, ÉTATS-UNIS – L'été 2021 a été marqué par de sévères restrictions de la pêche commerciale et de subsistance au saumon pour les résidents des communautés et villages se trouvant sur le fleuve Yukon en Alaska. Le saumon est l'une des sources de nourriture les plus importantes pour ces communautés et a une forte signification culturelle pour les résidents de la région.

Grâce aux efforts coordonnés de SeaShare, OBI Seafoods a aidé à faire des dons de saumon à nos voisins du fleuve Yukon. Le premier don de saumon royal est venu des installations de la baie de Bristol d'OBI et d'autres transformateurs de la région et a été distribué aux villages situés sur le cours inférieur et moyen du fleuve Yukon. Le deuxième don de saumon kéta est venu de nos installations OBI Kodiak et d'autres transformateurs de la région. Le saumon a été distribué à d'autres villages le long du Yukon. Un grand merci à de nombreuses personnes chez OBI qui ont aidé à coordonner la réalisation de ce don important!

Les transformateurs de produits de la mer d'Alaska ont jusqu'à présent donné près de 50 000 livres de saumon aux personnes dans le besoin au Yukon, SeaShare aidant à coordonner l'effort et couvrant les coûts qui n'ont pas été entièrement assurés. OBI a une longue histoire de partenariat avec SeaShare et nous sommes fiers de les soutenir. Pour en savoir plus sur SeaShare et sa mission de nourrir les nécessiteux, consultez le site : [www.seashare.org](http://www.seashare.org).



## Les bénévoles de Cooke Chili au refuge pour chiens

**PUERTO MONTT, CHILI** – Pendant l'été, des employés de Cooke Chili se sont organisés pour faire du bénévolat dans leurs communautés en réponse aux défis permanents de la pandémie. Leur travail communautaire consistait notamment à remettre en état des palettes pour le refuge pour chiens abandonnés Adán, dans le quartier Lagunitas de Puerto Montt.



## Tisser avec le cœur

**CHILI** – Cooke Chili a créé une campagne de tricotage caritative appelée « Tisser avec le cœur ». De juillet à septembre, les bénévoles ont fabriqué des couvertures d'hiver qui ont été distribuées aux personnes âgées des communautés de Villarrica, Puerto Montt et Coyhaique.



## Baleines en Espagne

**AGUILAS, ESPAGNE** – En 2021, Après avoir exploité pendant près de 30 ans des installations d'aquaculture à Aguilas, les employés de Culmarex ont repéré des baleines près des bouées de périmètre pour la toute première fois. Jose Antonio Lopez, Antonio Pintor, Damian Rodriguez et Cristobal Martinez ont eu la chance d'apercevoir un groupe de trois cachalots près de nos sites.

En raison des forts courants et des tempêtes dans les jours précédant l'observation, la nourriture des baleines s'est déplacée vers la côte, donc l'équipe a pu les observer manger du krill. Ils ont également pu s'assurer qu'ils n'étaient pas effrayés par les navires, en arrêtant le moteur pour ne pas les déranger. Une des baleines s'est même approchée du navire.

L'expérience a été courte, mais très intéressante!



## Construction d'une serre communautaire

**PUERTO MONTT, CHILI** – Cooke Chili a soutenu la construction d'une serre communautaire pour le conseil de quartier 28 de Abril en faisant don de matériaux et de temps de bénévolat.





## Concours de photo

### CANADA

**GAGNANT : Kevin Chevarie** – Nouveau-Brunswick

*Commentaires du juge* : Excellent travail de composition pour contraster la lumière à gauche et le reflet des rayons sur le KCS Emerald à droite. La transition progressive du jaune au bleu crée une ambiance de bienvenue et représentative de la journée.

#### Mención honorífica:

**Tracy Justason** – Nouveau-Brunswick

*Commentaires du juge* : la symétrie est remarquable et l'eau cristalline offre un cadre idéal pour une réflexion parfaite.



### ÉTATS-UNIS

**GAGNANT : Frank Lank** – Maine

*Commentaires du juge* : Une scène digne d'une carte postale de l'Alaska montrant la beauté de la région avec la puissance des montagnes et de l'eau qui y mène. Une photo magnifique.

#### Mentions honorables :

**Everett Patton** – Alaska (Ci-dessous)

*Commentaires du juge* : une image puissante combinant l'environnement avec l'eau relativement calme et le cadre de travail.

**Eduardo Valle Santos** – Alaska (à droite)

*Commentaires du juge* : Trop beau; Cela mérite une mention honorable.





## EUROPE

**GAGNANT :** *Ruben Frencken* – Pays-Bas

*Commentaires du juge :* une composition étonnante de couleurs, mise en valeur par l'habileté à saisir l'heure de la journée, le calme du lieu et la puissance des bateaux.

### Mention honorable :

*John Ferguson* – Écosse

*Commentaires du juge :* cette image montre une ambiance merveilleuse dans un cadre auquel beaucoup de personnes du secteur peuvent s'y reconnaître. Composition fantastique.



J FERGIE

## AMÉRIQUE DU SUD

**GAGNANT :** *Cyntia Barrera* – Chili

*Commentaires du juge :* une image fantastique prise dans des conditions difficiles qui montre une lumière parfaite sur le travail en cours tout en fournissant des détails sur la zone dans laquelle le travail a lieu. Une superbe photo qui reflète un œil et une compétence remarquables.

**Mention honorable :** *Daniel Meyer* – Uruguay

*Commentaires du juge :* Bien composé pour offrir les détails du cadre immédiat mais aussi pour offrir un aperçu de ce qui nous attend.



### À PROPOS DE NOTRE JUGE

*Kevin Barrett* possède et exploite une entreprise de communication à Quispamsis, au Nouveau-Brunswick, cela met en valeur ses talents de photographe et d'écrivain. Consultez [kevinbarrettphotos.ca](http://kevinbarrettphotos.ca) pour voir son travail.





CUTLER COVE  
SALMON™

MAINE, É.-U.

**QUALITÉ EXCEPTIONNELLE.  
C'EST LA MANIÈRE  
AMÉRICAINE.**



**DÉCOUVRIR  
LA DIFFÉRENCE  
DU MAINE**

[cutlercovesalmon.com](http://cutlercovesalmon.com)  