



# Cooke

## Présentation de Tassal

POUR EN SAVOIR PLUS SUR NOTRE ACCÈS AU MARCHÉ AUSTRALIEN, CONSULTEZ LA **PAGE 4.**

## Contenu

### Dans ce numéro

#### La grande idée : page 4

L'histoire de Tassal – notre percée sur le marché australien



#### Le marché : page 8

Saumon biologique des Orcades – le meilleur saumon biologique, de notre famille à la vôtre



#### Nous vous remercions pour votre soutien éditorial ou photographique :

Chuck Brown, Mark Clinton, Even Curley, Emma Cooke, Julia Deep, Kristen d'Entremont, Seth Dunlop, Heather Estey, Juan Garcia, Alessandro Giardino, Frank Gonzalez, Victor Jano, Chad Kingwell, Karissa Kraakmo, Ben Landry, Loretto Mattatall, Corey MacKinnon, Lauren McKelvey, Tom Middleton, Kris Nicholls, Joel Richardson, Claire Ryan, Murray Spooner, Len Stewart, Barbara Valdebenito, Amber Welshman.

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

### Rubriques spéciales

#### 14 Le marché :

Mise à jour concernant l'image de marque mondiale de Cooke

#### 18 Croissance et développement :

Cooke Chili visite la production biologique de Cooke Écosse

#### 23 Dans les médias :

Le secteur de l'élevage de fruits de mer de Terre-Neuve-et-Labrador (T.-N.-L.) récompense les leaders et les innovateurs en décernant les prix Aquaculture Hall of Achievement Awards (prix du temple de la renommée de l'aquaculture)

#### 38 Notre personnel :

Pleins feux sur les champions de la sécurité – Ce qui fait que la sécurité chez Cooke est importante pour moi

### Dans chaque numéro

- 3 Message de Glenn
- 4 Grande idée
- 8 Marché
- 18 Croissance et développement
- 23 Dans les médias
- 30 Durabilité
- 34 Notre personnel
- 44 Communauté
- 52 Concours de photos

Couverture arrière : Image de marque mondiale – Cultiver. Nourrir. Fournir.

#### Sur la couverture

Cooke croît en Australie et en Tasmanie. Apprenez-en davantage à la page 4.



## Message de Glenn

## Bienvenue à Tassal dans l'équipe Cooke

C'est toujours un moment privilégié pour moi que de voir un nouveau numéro du bulletin d'information Cooke prendre forme, car c'est l'occasion de réfléchir à l'étendue et à la profondeur de notre entreprise, ainsi qu'aux réalisations et aux contributions de nos collaborateurs. C'est particulièrement vrai cette fois-ci, puisque nous vous présentons Tassal, la plus grande entreprise australienne d'élevage de saumons et de crevettes en Australie, qui a rejoint notre famille d'entreprises à la fin de l'année dernière. Il s'agit de notre première incursion sur les marchés australien et tasmanien, et ce fut une merveilleuse expérience de travailler là-bas avec plus de 2 000 nouveaux collègues. Vous pouvez en apprendre davantage sur Tassal à la page 4.

Nous avons également accueilli deux entreprises familiales au sein de l'équipe Cooke au cours de l'année écoulée : Ganong

Bros. Ltée, une entreprise familiale de chocolats et de bonbons établie à Saint Stephen (Nouveau-Brunswick), qui célèbre son 150e anniversaire, et Slade Gorton, dont le siège se trouve à Waltham (Massachusetts), qui est l'un des plus grands distributeurs, importateurs et fabricants de produits de la mer frais et surgelés aux États-Unis.

Ce numéro comprend également des profils sur les nouveaux produits True North Seafood lancés récemment : la trempette au crabe, les médaillons de pétoncles et le saumon biologique des Orcades, la marque haut de gamme de saumon biologique écossais de True North Seafood, que l'équipe des ventes a lancée cet été sur le marché nord-américain. Je suis très impressionné par la façon dont vous trouvez des moyens innovants pour répondre aux besoins croissants et en constante évolution de nos clients.

À mesure que notre entreprise continue de croître, notre initiative de marque mondiale

devient également nécessaire et nous sommes heureux de faire le point sur ce projet dans ce numéro. Pour la première fois, nous présentons dans ce numéro des codes QR, qui constituent un moyen simple de vous communiquer des photos, des vidéos et des renseignements en prime.

Chaque numéro de notre bulletin d'information constitue une célébration des réalisations de l'équipe Cooke et des contributions de la collectivité à travers le monde, et l'automne 2023 n'est pas différent. Qu'il s'agisse du don d'équipements sanitaires vitaux dans les communautés écossaises ou des travaux de conservation entrepris par Seajoy pour favoriser les tortues marines, il est remarquable de voir à quel point l'équipe Cooke a un effet positif sur notre secteur et dans le monde. J'espère que vous aimerez autant que moi voir le bon travail de notre entreprise en un seul endroit.

Glenn Cooke, PDG

## La grande idée

# L'histoire de Tassal

Par Eve Curley, gestionnaire de la communication, Groupe Tassal

### TASMANIE, AUSTRALIE -

À l'instar du Nouveau-Brunswick, la côte isolée de la Tasmanie, son environnement naturel et son climat frais en font un lieu de prédilection pour l'aquaculture australienne. Ajoutez à cela quelques palmiers, un climat plus chaud dans le Queensland et la Nouvelle-Galles du Sud pour nos délicieuses crevettes tigrées australiennes, une installation dynamique de traitement et de distribution des produits de la mer au cœur de Sydney et un centre d'alimentation de classe mondiale sur le front de mer de Hobart, et vous comprendrez pourquoi le groupe Tassal était le partenaire idéal pour la famille d'entreprises Cooke.

Kaylene Little, responsable du personnel et des communautés, explique que Tassal ne se résume pas à ses produits étonnants.

« Nous disposons d'une main-d'œuvre efficace, diversifiée et polyvalente, depuis nos racines à Dover, au fin fond de la Tasmanie, jusqu'aux côtes tropicales de l'extrême nord du Queensland. Notre personnel est vraiment notre centre nerveux. Riche de plus de 1 900 personnes travaillant dans des domaines tels que l'agriculture, la transformation, la maintenance, la sécurité, la finance, les ressources humaines, la communication, les ventes et le marketing, le développement durable, la gestion environnementale, l'ingénierie, l'informatique et l'assurance qualité, Tassal est le plus grand producteur de fruits de mer verticalement intégré d'Australie et a beaucoup d'histoires à raconter », a-t-elle déclaré.

Entreprise totalement intégrée, dotée d'un réseau diversifié d'activités et forte de plus de 36 ans d'expérience dans l'élevage responsable du saumon, le transfert de l'expérience et de l'innovation à l'élevage responsable de la crevette tigrée est l'une de nos plus grandes réalisations et compte parmi celles dont nous sommes les plus fiers.

Grant Purdon, directeur principal de l'exploitation des crevettes, explique que nos installations d'élevage de crevettes sont à la fine pointe de la technologie. Un aspect qui fait écho aux valeurs de Cooke en matière d'innovation et de protection de nos voies d'eau.

« La division crevettes est géographiquement diversifiée et répartie sur deux États. Mais notre véritable atout principal, c'est notre personnel ! La passion, l'engagement et les connaissances combinées permettent à une équipe d'obtenir des résultats qui dépassent largement les attentes et ont permis à notre division d'élevage de devenir des chefs de file du secteur. »

Mark Ryan, PDG et directeur général de Tassal, décrit Tassal comme étant une entreprise dotée d'idées de croissance et de désir d'excellence.

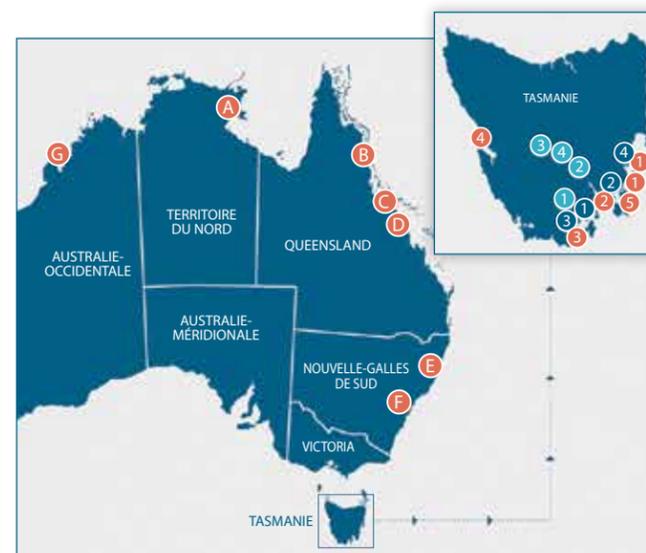
« Nous nous sommes toujours considérés comme étant une entreprise familiale et, lorsque Glenn nous a approchés et nous a proposé de faire partie de la famille Cooke, nous avons été très enthousiastes à l'idée de saisir cette occasion. Dès la première visite de Glenn et de l'équipe de direction de Cooke en



Australie, nous nous sommes sentis intégrés dans la famille. Six mois plus tard, nous en profitons vraiment et nous partageons le meilleur de ce que notre secteur a à offrir, tandis que nos collaborateurs se réunissent pour échanger des idées de croissance et d'excellence provenant de toute l'Australie dans de nombreux domaines d'expertise différents ».

La Tassie, abréviation de Tasmanie, est le cœur de notre production de saumon à Tassal ! Nous sommes très fiers de notre communauté et de nos opérations côtières.

Imaginez la situation. Il est 7 h 24. Le soleil se lève lentement et sa spectaculaire lueur d'agrumes fait instantanément disparaître le froid d'une matinée glaciale, mais



### Notre implantation

#### FRUITS DE MER, CREVETTES ET BARRAMUNDI

- A. Pêche à la crevette nordique - Xanadu
- B. Mission Beach QLD - Élevage de crevettes, éclosion et installation de transformation
- C. Proserpine QLD - Élevage de crevettes, éclosion et installation de transformation
- D. Exmoor QLD - Zone de développement de l'aquaculture
- E. Yamba NSW - Élevage de crevettes et installation de transformation
- F. Lidcombe NSW - Installation de transformation des fruits de mer
- G. Cone Bay WA - Élevage de barramundi

#### SAUMON

##### ZONES D'ÉLEVAGE MARINES

- 1. Zone orientale : Okehampton Bay et Port Arthur
- 2. Zone de canal : Canal d'Entrecasteaux
- 3. Zone sud : Dover et fleuve Huon
- 4. Zone occidentale : Macquaire Harbour
- 5. Zone de Storm Bay : Nubeena et l'ouest de Wedge

#### ÉCLOSERIES D'EAU DOUCE

- 1. Rockwood I et II Ranelagh
- 2. Chutes Russel et Karanja Mont Field
- 3. SALTAS (éclosion industrielle) Wayatinah
- 4. HRAS (futur développement) Hamilton

#### INSTALLATIONS DE TRANSFORMATION

- 1. Huonville Transformation du saumon
- 2. Margate Transformation du saumon
- 3. Dover Transformation du saumon
- 4. Triabunna Installation d'équarrissage

pittoresque en illuminant les eaux fraîches à la perfection. Shane, notre responsable des opérations de la zone occidentale de Tassal, est sur l'eau à Strahan, l'une de nos villes d'élevage de saumons sur la magnifique côte ouest de la Tasmanie. Le calme est assourdissant, à l'exception du ronronnement du bateau, de la subtile ondulation du mouvement de l'eau et du concert donné au loin par les oiseaux matinaux. Nous sommes en Tassie, une région connue dans le monde entier pour la qualité de ses produits et les éleveurs qui les produisent. De la côte Est à la côte Ouest et dans tout le Sud, tout le monde connaît un pisciculteur.

Colin Johnston, responsable de la santé et du bien-être des animaux, décrit l'océan à Tassie comme étant unique, il est selon ses dires

un des meilleurs endroits pour l'élevage du saumon de l'Atlantique pour diverses raisons, tandis que les conditions du Queensland et de la Nouvelle-Galles du Sud sont parfaites pour les crevettes.

«En ce qui concerne l'élevage du saumon de l'Atlantique, il existe de minces bandes réunissant les conditions climatiques adéquates autour de la planète, sous les latitudes nord et sud, des sortes de zones idéales, ni trop chaudes, ni trop froides. Lorsque le ciel hivernal de Tasmanie devient un peu gris et que les températures baissent, nous savons qu'une nouvelle saison de crevettes démarre pour nous dans la partie tropicale du Queensland »

«Que les températures soient sèches ou humides, elles créent des conditions idéales

pour les fermes d'élevage du Queensland et de la Nouvelle-Galles du Sud' Et que dire des étonnantes crevettes roses juteuses dont nos clients raffolent... il faut dire que les façons de les déguster sont nombreuses, pizza, pâtes, paella... et même sur le barbecue, il suffit de demander à notre équipe de vente lauréate à Sydney et à notre équipe de marketing à Melbourne! »

« De 18 à 42 degrés sud, nous produisons certains des meilleurs et des plus sains aliments au monde, lesquels s'ajoutent à l'offre globale de fruits de mer de Cooke! »

Zack Wingfield est cadre supérieur chez Tassal et éleveur en Tassie. Ce Canadien, qui vit aujourd'hui en Tassie, a déclaré que la protection de l'environnement était importante pour lui, aujourd'hui et à l'avenir,

et qu'il était essentiel de disposer d'une équipe d'entreprises responsables aussi forte pour contribuer à la réalisation de cet objectif.

«En tant qu'éleveur, nous devons nous adapter et travailler avec mère Nature pour garantir la durabilité de l'environnement. Si nous protégeons notre environnement, nous protégeons notre secteur d'activités, et cela vaut pour tous nos éleveurs de saumon et de crevettes dans toute l'Australie. »

Hamish Sutton, responsable de la stratégie et de la chaîne d'approvisionnement, a déclaré que les équipes de Tassal chargées de la transformation et de la chaîne d'approvisionnement sont passionnées par ce qu'elles font jour après jour.

« Nos équipes sont extraordinaires. Exploiter huit installations de transformation réparties sur tout le continent australien n'est pas une mince affaire. Fournir de tout, du saumon fumé aux portions de saumon conditionnées sous atmosphère modifiée, en passant par la farine et l'huile de saumon, les crevettes tigrées (cuites, crues, fraîches, congelées), tout en livrant quotidiennement des produits frais par la route à travers l'Australie et dans toute l'Asie à bord d'avions de passagers à un rythme effréné.

Mark Ryan, PDG et directeur général de Tassal, ajoute qu'avec la production de produits de la mer sains et nutritifs vient une grande responsabilité et que l'équipe de Tassal en Australie travaille de concert pour obtenir des résultats fantastiques, de l'œuf à l'assiette, du bureau à la mer.

«Que nous pratiquions l'élevage sur terre ou sur mer, notre engagement en faveur du développement durable signifie que la manière dont nous menons nos activités est importante pour des millions d'Australiens qui aiment les océans et les côtes autant que nous. Ce qui compte pour nos clients, nos consommateurs et les communautés dans lesquelles nous exerçons nos activités compte aussi pour nous. C'est pourquoi nous prenons très au sérieux notre objectif de nourrir durablement les générations futures. Nous savons que nous jouons un rôle important en influençant nos collectivités et notre environnement de manière positive et durable; c'est la raison pour laquelle nous nous efforçons de rendre la pareille chaque fois que nous le pouvons, conformément à l'objectif de Cooke. »



Le 31 juillet 2023, Tassal a fait l'acquisition de la seule ferme d'élevage de barramundi en mer d'Australie, située à Cone Bay, en Australie occidentale. Nous sommes ravis de pouvoir vous en dire plus sur ce développement passionnant dans l'édition d'hiver du bulletin de nouvelles de Cooke.



## Le meilleur saumon biologique, de notre famille à la vôtre

ORCADES, ÉCOSSE –

Sur la paisible côte nord-est de l'Écosse se trouve un archipel chargé d'histoire, de mystères et de légendes. Un paysage vierge où se côtoient falaises vertigineuses, collines de grès et champs vallonnés. Une terre ancienne, célèbre depuis longtemps pour sa nourriture et ses boissons d'une qualité irréprochable.

**Il s'agit des îles Orcades, où l'on trouve certains des meilleurs saumons biologiques du monde**

Dans ce lieu isolé, au milieu la nature sauvage de ses eaux froides et propres, tout converge. L'Océan Atlantique et la mer du Nord' Des courants puissants et des marées aussi étranges que tumultueuses. Les forces mêmes de la nature qui nettoient et renouvellent continuellement les eaux riches en nutriments. Le Gulf Stream tout proche crée les conditions idéales pour élever des saumons à la chair fabuleusement ferme et à la saveur moelleuse et onctueuse.

**Relever la norme**

Élevé avec le plus grand soin depuis plus de 25 ans, le saumon biologique des Orcades est certifié biologique par la Soil Association et est le seul saumon biologique d'Écosse classé comme étant une « bonne solution » par le programme Aquarium Seafood Watch de la baie de Monterey.

**Une tradition aussi ancienne que les îles Orcades**

Riche en saveurs et en histoire, aussi pur que les eaux dans lesquelles il se développe, le saumon biologique des Orcades est une véritable expression du mode de vie des Orcades, provenant de l'entreprise d'élevage de saumons la plus ancienne et la plus importante d'Écosse.



Nous sommes ravis d'avoir lancé notre nouvelle marque de saumon biologique sur le marché nord-américain.

Notre marque de saumon biologique écossais de première qualité est bien placée pour réussir en se concentrant sur trois piliers principaux : l'approvisionnement, la constance et l'exclusivité. Nous fournissons à nos clients un approvisionnement annuel régulier en saumon écossais biologique de haute qualité. Nos saumons sont élevés dans les eaux froides et rapides des marées de l'Atlantique Nord, qui regroupent les conditions idéales pour les rendre fermes et musclés. Nous sommes le seul producteur à récolter et à conditionner notre saumon dans les Orcades. Nous sommes des chefs de file de l'industrie du saumon biologique forts de plus de 25 ans d'expérience, vous pouvez donc à ce titre faire confiance à notre équipe d'experts pour vous proposer un saumon biologique écossais sain et savoureux, riche en acides gras oméga-3.

À partir de juillet 2023, le saumon biologique des Orcades est proposé aux clients situés en Amérique du Nord en fonction de la disponibilité de l'offre. Nous lançons notre

activité auprès de notre clientèle existante dans le secteur de la restauration, en proposant des poissons éviscérés avec tête et des filets, et, grâce à la récente certification biologique de notre usine de St. George, au Nouveau-Brunswick, nous étendrons notre activité à la vente au détail avec des portions.

Le lancement a été un effort de collaboration rendu possible par l'ensemble de l'équipe interfonctionnelle, notamment notre équipe de marketing, de spécialistes produits et d'emballage de True North Seafood, l'équipe de

vente de Cooke Écosse, le département qualité et les opérations. À toutes les personnes impliquées dans les usines, merci d'avoir joué un rôle clé dans la concrétisation de la marque de saumon biologique des Orcades.

Gardez l'œil ouvert pour voir les autres mises à jour sur le saumon biologique des Orcades à l'avenir. Pour en savoir plus sur notre marque, visitez le site [www.orkneyorganic.com](http://www.orkneyorganic.com).



## Cooke a participé à des salons à Seafood Expo North America

BOSTON, MASSACHUSETTS, ÉTATS-UNIS –

Des milliers de professionnels de l'industrie des produits de la mer du monde entier se sont réunis à Boston du 12 au 14 mars pour assister à la Seafood Expo North America (SENA). SENA est la plus grande exposition de produits de la mer. Des acheteurs et des fournisseurs du monde entier participent à cette exposition de trois jours pour se rencontrer, établir des contacts et faire des affaires.

Le kiosque de Cooke était l'un des plus grands du salon avec ses 2 500 pieds carrés, ce qui nous a permis de présenter notre vaste gamme de produits tout en établissant des contacts avec des acheteurs et des clients potentiels.

Cette année, le chef José Garcia, un chef sushi basé à Boston, a travaillé de concert avec le chef Chris Aerni et son équipe pour présenter notre nouvelle gamme de sushi - Les sélections de sushis de True North Seafood. En outre, un mur d'affichage a été ajouté au kiosque pour présenter notre nouvelle marque, le saumon biologique des Orcades, la première entreprise écossaise de saumon biologique.

Cooke s'est réjouie de voir plus de 100 employés participer à l'événement pour communiquer leurs connaissances à des acheteurs et des clients potentiels. Dans l'ensemble, l'exposition de cette année a été un franc succès : elle a permis de présenter des produits nouveaux et actuels sur le marché et de renforcer la marque Cooke.



## Culmarex présente au salon de la gastronomie, « Mar & Huerta »

ESPAGNE – Plus tôt cette année, Culmarex s'est présentée au salon de la gastronomie « Mar & Huerta » et a pu compter sur le chef Juanfran Paredes (Instagram : @juanfranchef) et l'un des meilleurs restaurants d'Águilas, le restaurant Zoco del Mar (@zocodelmaraguilas), représenté par le chef Andrés.

Ces deux chefs extraordinaires ont créé et présenté de merveilleux plats qui ont inspiré de nombreux utilisateurs de nos produits Culmarex.

Nous étions fiers de participer à cette collaboration et de voir nos produits si bien présentés à tous les participants.

### SHOWCOOKING

- Viernes 7**  
David Lopez  
14:30 h.  
La cocina Marisera de David Lopez
- Sábado 8**  
Ana Cristina Ruz y Tere Diaz  
13:00h.  
Menú a cuatro manos: "Entre el mar y la tierra"
- El Pol**  
14:00 h.  
Cocina sana, justa y local.
- Domingo 9**  
Juan Francisco Paredes  
13:00 h.  
El Futuro de la acuicultura.

### EXPOSITORES

1. Restaurante La Viña	6. Culmarex
2. Restaurante Nino	10. Agriserv
3. Restaurante Casa San Gabriel	11. Suellego Gastronómicos
4. Restaurante El Jardín	12. Distribuidora de Maris
5. Restaurante Cucha Azul	13. Calle Barrio
8. Restaurante Bar y Terraza	14. Instituto Superior Marisero
7. Gastro-Bar Anticopa	15. Asociación de amigos del marisco
6. Gastro-Bar Anticopa	

### FERIA GASTRO MAR & HUERTA

**LUGAR:** Plaza de Antonio Cortés, Águilas

**HORARIO:** 12:00 A 17:00h / 20:00 A 00:00h

**ACTIVIDADES:** 7-8-9 OCTUBRE 2022

Calle de las Tapes / Música en Directo / Brunching / Zona infantil / Anticopa / Exponencial

**TAPAS - BEBIDAS - COCTELES**

**CONCIERTOS**

**Viernes 7**  
Jorquera  
20:00 h.

**Sábado 8**  
Nagha  
20:00h.



## True North Seafood lance son saumon de l'Atlantique farci, un succès qui met l'eau à la bouche!

Nous sommes ravis d'annoncer le lancement réussi de notre dernier produit, le saumon de l'Atlantique farci au crabe à la florentine. Pas besoin d'être un expert en cuisine pour déguster ce plat à la fois authentique et délicieux. Notre saumon de l'Atlantique farci est composé de saumon l'Atlantique frais, de chair de crabe rouge uruguayen 100 % authentique, de fromage feta, de fromage frais, d'épinards et d'assaisonnements savoureux, créant ainsi un mélange unique inspiré des saveurs de Florence, en Italie.

Nous proposons nos rôties de saumon dans trois formats différents : non tranchés, prétranchés et en paquet de deux portions surgelées dans un carton de vente au détail, ce qui permet de varier les façons de le servir. La préparation rapide et simple reste une priorité pour nos consommateurs, puisque 71 % des consommateurs américains considèrent que la « facilité de préparation » est un facteur important lorsqu'ils planifient leurs repas. La présentation congelée proposée en portion est particulièrement pratique, puisqu'elle permet une préparation rapide et sans effort!

Les portions de notre saumon de l'Atlantique farci sont parfaites pour offrir un maximum de saveur dans chaque bouchée, ce qui en fait un plat de résistance idéal pour toutes les occasions. Ce plat impressionnera à coup sûr vos invités et rehaussera n'importe quel repas grâce à ses infinies possibilités d'association. Nous sommes très fiers de préparer notre saumon de l'Atlantique farci au Canada, en utilisant uniquement des ingrédients de la plus haute qualité. Notre engagement en faveur de la qualité et de la commodité a fait de ce produit un succès immédiat auprès des clients!



## Deux nouveautés intéressantes pour les détaillants nord-américains, juste à temps pour les fêtes de fin d'année!

Les médaillons de coquilles Saint-Jacques True North, concoctés avec un grand savoir-faire, sont une association de nos coquilles Saint-Jacques entières de Patagonie avec de la gélatine de poisson; les médaillons ainsi obtenus sont plus grands et plus copieux, ce qui en fait le choix parfait pour ceux qui recherchent une qualité de premier ordre et des alternatives de valeur. Découvrez la commodité des médaillons de coquilles Saint-Jacques True North, proposés au rayon congélation, emballés dans un sac de vente au détail de 1 livre.

En outre, savourez la délicieuse trempette chaude au crabe True North, une riche fusion de délicate chair de crabe rouge uruguayen capturé à l'état sauvage, harmonieusement mélangée à du fromage frais, du fromage de chèvre et des épices. Cette délicieuse trempette surgelée est emballée dans une barquette allant au four et au micro-ondes pour une préparation sans effort, et présentée dans un carton de vente au détail de la marque, présage d'un véritable délice culinaire.



# Une passion familiale avec des ambitions à l'échelle mondiale.

## Mise à jour concernant l'image de marque mondiale

Alors que Cooke continue d'évoluer en tant que chef de file mondial des produits de la mer, nous avons reconnu la nécessité pour la famille Cooke de se regrouper sous une marque mondiale unifiée.

En 2019, Cooke s'est lancé dans une initiative de marque mondiale visant à rassembler toutes nos divisions sous une marque cohésive. Nous avons consacré beaucoup de temps et d'efforts à l'élaboration d'un objectif, d'une mission et d'une vision de marque forts qui, selon nous, reflètent la famille d'entreprises Cooke, et il est maintenant temps de donner vie à la marque.

Forts de cet élan, nous franchissons efficacement les premières étapes de notre évolution vers cette marque mondiale.

Au début de l'année, un Comité de lancement de la stratégie de marque mondiale a été constitué, comprenant des représentants de tous les pays hôtes, afin de piloter le lancement de cette vaste initiative. Ce groupe fournira des mises à jour régulières dans chaque région au fur et à mesure du déploiement de la marque dans les mois à venir.

La mise en œuvre de cette stratégie de marque globale est une étape majeure vers l'unification de nos entreprises sous un même nom, au sein d'une même équipe et avec un même objectif. Nous faisons tous partie de la grande famille Cooke. En travaillant ensemble, nous atteindrons l'objectif principal qui nous anime : **cultiver, nourrir et subvenir aux besoins.**



Cooke

## NOTRE OBJECTIF

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

## NOTRE MISSION

● Grâce à l'esprit d'entreprise et au travail acharné de nos employés, ainsi qu'à notre engagement en faveur du développement durable, nous continuerons à faire croître notre activité et à saisir de nouvelles possibilités.

## NOTRE VISION

● Être le chef de file mondial des produits de la mer grâce à une intégration verticale complète couvrant une large sélection d'espèces.

44



**Cooke**

# Croissance et développement



Andy Young (responsable de l'eau douce), Daniel Quiroz (directeur technique), Colin Blair (directeur général de Cooke Aquaculture Écosse), Rodrigo Pérez Lara (directeur de l'élevage) et Hernán Flores (directeur des opérations).

## Cooke Chili visite la production biologique de Cooke Écosse

ÉCOSSE – Cooke Aquaculture Écosse a accueilli des collègues de Cooke Chili afin qu'ils puissent, au cours d'une visite, constater de leurs propres yeux la façon dont le saumon biologique écossais de première qualité est produit. Cooke Chili s'emploie à développer la première production de saumon biologique du Chili et nous a naturellement choisis pour ses recherches. Rodrigo Pérez Lara, directeur de l'élevage, Daniel Quiroz, directeur technique, et Hernán Flores, directeur des opérations, étaient impatients de commencer et avaient prévu un itinéraire chargé pour leur visite.

« Notre objectif était d'en savoir plus sur les

principaux défis de la production biologique. Nous savons que les principales complexités sont l'alimentation biologique, la limitation de la densité et la restriction des produits chimiques pour le nettoyage et le traitement des maladies. Nous pensons qu'il existe un énorme potentiel d'amélioration de nos processus grâce au partage d'expériences et d'analyses entre les différentes unités d'exploitation de Cooke Aquaculture dans le monde », a déclaré l'équipe de Cooke Chili en visite ;

Ils ont commencé leur périple par une visite des installations d'eau douce. Andy Young, responsable de l'eau douce, et Owen Hutchins, directeur de Cairndow, leur ont fait visiter le site d'eau douce et l'écloserie de Cairndow.

« Ces visites sont l'occasion parfaite d'apprendre les uns des autres et de rencontrer certains de nos collègues de Cooke du monde entier »,

a déclaré Andy. « Cela montre la véritable collaboration du groupe d'entreprises familiales Cooke », a-t-il ajouté.

Colin Blair, directeur général de Cooke Aquaculture Écosse, et Andy leur ont fait visiter l'écloserie en eau douce de Furnace, où la délégation chilienne a également pu en apprendre davantage sur la valeur du saumon biologique écossais et sur les raisons pour lesquelles il est un véritable chef de file sur le marché.

Calum Gillies, directeur technique et de la durabilité au siège de Cooke Aquaculture Écosse, à Bellshill, les a escortés jusqu'à Invergordon pour voir les installations de l'usine d'aliments pour animaux. Ils y ont visité le site de Northeast Nutrition Scotland (NNS). Ils ont été particulièrement intéressés par notre production biologique d'aliments pour animaux et par les avantages de la production d'aliments pour animaux à même l'élevage.

À gauche : De gauche à droite : nos collègues chiliens - Rodrigo Pérez Lara (directeur de l'élevage), Daniel Quiroz (directeur technique) et Hernán Flores (directeur des opérations) en visite chez Northeast Nutrition Scotland.

À droite : Michael Levington (directeur du centre d'emballage de Cooke Aquaculture Écosse dans les Orcades) faisant visiter à nos collègues chiliens l'usine de transformation de Kirkwall, dans les Orcades.



Chris Bryden, directeur de l'usine NNS, Sandra Craveiro, directrice technique des systèmes d'alimentation et de qualité, Alan Murray, responsable des matériaux, et Calum ont répondu à leurs questions sur la production biologique de poissons et d'aliments pour animaux. L'engagement de Cooke en faveur d'ingrédients alimentaires d'origine durable et les améliorations constantes apportées aux formulations d'aliments permettent à l'entreprise de produire des poissons sains pour ses clients.

Le troisième jour, ils se sont envolés pour les Orcades afin de visiter l'usine de transformation de Kirkwall et les sites maritimes. Michael Levington, directeur du centre d'emballage de Cooke Aquaculture Écosse dans les Orcades, a déclaré : « Ce fut un plaisir de faire visiter l'usine aux membres de l'équipe du Chili. Ils étaient très intéressés par tout ce que nous faisons ici, par la transformation de notre poisson biologique et par la façon différente dont nous procédons pour l'approvisionnement en produits biologiques. La plupart de ces aspects sont définis sur le site avec les aliments, etc., alors qu'ici, à l'usine, nos procédures sont les mêmes, qu'il s'agisse de produits biologiques ou non, afin d'éviter toute confusion. »

Robert Peterson, directeur régional des Orcades, et l'équipe du site de Cava les ont emmenés sur le site maritime de Scapa Flow, juste au large de l'île de Hoy.

En résumé, l'équipe a déclaré : « Nous avons été très impressionnés par Cooke Écosse. L'expérience a été extraordinaire pour nous. Veuillez transmettre nos remerciements à toutes les personnes impliquées. Nous resterons en contact. »

En 2008, la société Cooke Aquaculture du Nouveau-Brunswick, au Canada, a étendu ses activités d'élevage de poissons au Chili. Elle a racheté Salmones Cupquelan S.A., qui est devenue Cooke Aquaculture au Chili. Six ans plus tard, Cooke Aquaculture Scotland a été créée, devenant ainsi la petite sœur de Cooke Chili.

Les saumons de l'Atlantique (*Salmo salar*) et du Pacifique (*Oncorhynchus kisutch*) de Cooke Chili sont élevés dans les eaux pures de la région d'Aysen, une zone peu peuplée du sud du Chili, dotée de glaciers, de fjords et de montagnes; ils évoluent dans des paysages magnifiques, tout comme en Écosse. Le saumon est ensuite transformé dans l'usine de Puerto Montt, ce qui permet d'expédier en temps voulu les commandes des clients qui achètent des produits frais et surgelés.



## Ganong s'associe à Cooke pour mondialiser l'entreprise de bonbons

ST. STEPHEN, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA – Deux familles entrepreneuriales bien connues du Nouveau-Brunswick ont fait équipe au début de l'année pour renforcer et développer la plus ancienne entreprise de bonbons et de chocolats du Canada. Glenn Cooke, PDG de Cooke Inc. a réalisé un important investissement en partenariat dans Ganong Bros. Limited.

Cet investissement sera consacré à l'achat de nouveaux équipements et à la mise à profit de la présence mondiale de Cooke dans le secteur de la vente au détail de produits alimentaires pour assurer la croissance de cette entreprise emblématique. Ganong continuera d'être dirigée par son équipe de gestion actuelle, qui comprend Bryana Ganong, présidente-directrice générale de cinquième génération, et son frère Nick Ganong, directeur de l'exploitation.

« Ce partenariat et l'investissement stratégique de la famille Cooke visent à garantir la compétitivité de Ganong sur un marché mondial de la confiserie en constante évolution », déclare Bryana Ganong, présidente-directrice générale de Ganong Bros. Limited. « Nous tenions à trouver un investisseur qui comprenne l'histoire de notre entreprise et notre engagement envers nos employés et le Nouveau-Brunswick. Nous sommes heureux de nous associer à la famille Cooke, car elle sait ce qu'il faut pour diriger une entreprise concurrentielle à l'échelle mondiale à partir du Nouveau-Brunswick. »

« Depuis l'invention des « Os de poulet »

jusqu'à leurs chocolats trempés à la main, la famille Ganong a mis tout son cœur à produire les meilleurs bonbons pour ses clients tout en bâtissant une communauté forte et dynamique à St. Stephen », a déclaré Glenn Cooke, PDG de Cooke Inc. « Nous sommes heureux de faire cet investissement positif pour soutenir le comté de Charlotte et célébrer la croissance de Ganong, alors que nous entrons dans la 150<sup>e</sup> année d'activité commune. »

Fondée en 1873, Ganong a la particularité d'être la première et la plus ancienne entreprise familiale de chocolat au Canada, tous ses produits sont fabriqués à St. Stephen, au Nouveau-Brunswick. Ganong emploie 300 personnes dévouées à la fabrication d'une variété de chocolats et de confiseries de qualité supérieure. L'entreprise fabrique ses propres marques et cofabrique des produits pour le Canada et les États-Unis.

« Depuis des générations, notre famille et nos employés aident les Canadiens à célébrer leurs moments les plus précieux et nous sommes ravis de nous associer à la famille Cooke, qui a créé une entreprise mondiale de transformation alimentaire dont les racines se trouvent dans le comté de Charlotte », a déclaré Bryana Ganong. « Cet investissement stimulant de Cooke renforcera la capacité de l'entreprise à servir ses clients, offrira davantage de possibilités à nos incroyables employés et nous aidera à continuer à améliorer notre communauté. »



## Bioriginal apporte une transparence fondée sur des preuves au secteur de l'alimentation des animaux de compagnie

Grâce à la certification ORIVO, Bioriginal relève les normes de pureté, de transparence et de durabilité des huiles de saumon et de goberge dans le secteur mondial de l'alimentation des animaux de compagnie

**MOLDE, EN NORVÈGE ET SASKATOON, EN SASKATCHEWAN, AU CANADA** – Bioriginal Food & Science Corp (« Bioriginal ») est fière d'annoncer qu'elle a obtenu la certification ORIVO, laquelle vient valider l'authenticité de ses huiles de saumon et de goberge pour le marché de l'alimentation des animaux de compagnie. La certification ORIVO garantit la transparence des matières premières de Bioriginal pour les aliments et les compléments alimentaires.

Le processus de vérification de l'origine d'ORIVO offre aux marques et aux clients de vrac de Bioriginal un avantage stratégique sur leurs concurrents, en leur garantissant que le produit indiqué sur l'étiquette est conforme à ce qu'il prétend être. La technologie unique d'empreinte d'ORIVO permet de faire correspondre les produits oméga-3 avec la base de données de référence d'ORIVO afin de prouver l'origine authentique (espèce et zone géographique) de la matière première utilisée.

« Nous avons travaillé d'arrache-pied pour développer notre activité dans le domaine des huiles marines sur le marché de l'alimentation des animaux de compagnie, et nous avons remarqué que les propriétaires d'animaux de compagnie demandaient de plus en plus la transparence des ingrédients », déclare Cameron Kupper, vice-président du développement commercial chez Bioriginal. « Notre partenariat avec ORIVO nous permet d'offrir aux clients et aux consommateurs une transparence fondée sur des preuves, en garantissant que les huiles de saumon et de goberge que nous vendons sont pures et authentiques à 100 % ».

Outre les tests et la certification des suppléments d'oméga-3, ORIVO propose également les mêmes services pour les aliments pour animaux de compagnie. Grâce aux méthodes d'analyse de l'ADN de pointe, ORIVO a récemment effectué un contrôle sur 35 produits alimentaires pour animaux de compagnie prétendant n'être composés que d'une seule ou de plusieurs espèces. Les produits, provenant des États-Unis et d'Europe, ont été analysés pour

déterminer les espèces entrant dans leur composition et les résultats ont été comparés aux déclarations figurant sur l'étiquette du produit. Les résultats ont montré que près de 60 % des produits ne contenaient pas les ingrédients indiqués. Des tests similaires effectués par ORIVO sur des produits à base d'oméga-3 ont montré que 45 % des produits testés ne contenaient pas les ingrédients déclarés sur les étiquettes.

« Après tout, les consommateurs méritent de savoir ce que contiennent les produits qu'ils consomment et ce qu'ils donnent à leurs animaux de compagnie. Notre processus de vérification et notre certification permettent aux marques de s'assurer que les consommateurs peuvent avoir confiance », explique Svein Erik Haugmo, directeur général d'Orivo. « Nous sommes ravis de travailler avec Bioriginal à l'avenir. »

### À PROPOS D'ORIVO

Depuis 2014, ORIVO fournit au secteur mondial des aliments et des compléments alimentaires pour animaux des services d'analyse et de certification fondés sur des données probantes. La technologie de test est basée sur des technologies d'analyse de laboratoire éprouvées, combinées à de solides bases de données de référence et à des algorithmes d'analyse. ORIVO est en mesure de vérifier l'espèce et la région d'origine grâce à des protocoles d'échantillonnage dont la qualité est assurée. Basée à Molde, en Norvège, ORIVO propose une vérification tierce indépendante aux marchés mondiaux pour répondre à la demande des consommateurs pour des aliments et des suppléments transparents et durables.



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



## Cooke fait l'acquisition de Slade Gorton, America's Original Seafood Family®

**SAINT JOHN, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA ET WALTHAM, MASSACHUSETTS, ÉTATS-UNIS** – Cooke Inc. a officiellement acquis Slade Gorton, l'un des plus grands distributeurs, importateurs et fabricants de produits de la mer frais et surgelés des États-Unis.

Basée à Waltham, au Massachusetts, Slade Gorton possède un héritage historique et un patrimoine de plus de 95 ans dans l'industrie des produits de la mer. L'entreprise est connue pour sa profonde expertise dans le secteur, son service clientèle inégalé et sa mission qui consiste à mettre sur la table des Américains des produits de la mer sûrs et durables en provenance du monde entier. Thomas Slad Gorton, Jr. a commencé comme apprenti pêcheur à bord de goélettes pêchant sur les Grands Bancs au large de Terre-Neuve, au Canada, et a fondé l'entreprise en 1928. Son fils, Michael Gorton, Sr., qui a dirigé l'entreprise pendant plus de 50 ans, a incarné les valeurs fondamentales de Slade Gorton qui sont la passion, le respect, l'humilité et la grâce.

Slade Gorton continuera d'être dirigée par les membres de la cinquième génération de la famille, Kim Gorton, PDG, et son frère Mike Gorton Jr, VP exécutif, Développement des affaires, qui conserveront tous deux leurs fonctions et continueront de s'investir dans la croissance et le succès continus de l'entreprise.

« Depuis près d'un siècle, Slade Gorton a mis en place une chaîne d'approvisionnement robuste et résiliente de classe mondiale afin de soutenir la passion de notre famille pour rendre les produits de la mer durables accessibles à tous. Le monde ayant évolué au cours des dernières années, il est devenu évident que pour accélérer notre mission et notre influence, il était logique d'unir nos forces à celles d'une entreprise diversifiée et verticalement intégrée, dirigée par des personnes qui partagent les valeurs de notre famille et notre vision de la refonte de l'expérience du consommateur en matière de produits de la mer. Il n'y a pas de meilleur choix que Glenn Cooke et l'incroyable entreprise mondiale que son équipe est en train de bâtir. Nous sommes ravis d'unir nos forces

à celles de la famille Cooke pour faire fructifier l'héritage de la famille Gorton », déclare Kim Gorton, PDG de Slade Gorton.

Slade Gorton propose actuellement plus de 800 produits de la mer de première qualité et entretient des partenariats de longue date avec des centaines de clients nord-américains de premier plan dans le domaine de la restauration et de la vente au détail.

« Cooke et Slade Gorton partagent la même passion : faire en sorte que tout le monde ait la possibilité de déguster des produits de la mer délicieux, nutritifs et durables, que ce soit à la maison ou au restaurant », déclare Glenn Cooke, PDG de Cooke Inc. Nous nous appuyons sur l'expertise, l'innovation et l'engagement profond envers le succès de ses clients pour lesquels Slade Gorton est si respectée. En collaborant avec l'équipe de vente de True North Seafood et en tirant parti de l'infrastructure et de la portée mondiales de Cooke, nous aiderons nos clients à accroître la consommation de produits de la mer en Amérique du Nord. »

Forte de ses 4 000 employés et de ses sites de distribution répartis d'un océan à l'autre aux États-Unis, Cooke dispose d'un réseau de récolte, de traitement, de vente et de distribution de produits de mer entièrement intégré verticalement pour fournir aux clients grossistes et détaillants des produits de la mer frais et surgelés de première qualité dans tous les États.



## Culmarex agrandit ses installations à Águilas pour augmenter sa production

**ESPAGNE** – La mairesse d'Águilas, Mari Carmen Moreno, a rendu visite à Culmarex afin de consulter les plans d'une nouvelle extension prévue dans la zone industrielle « El Labradorcico » d'Águilas.

Culmarex est en train de créer dans ses installations actuelles une extension de plus de 5 000 mètres carrés qui sera entièrement consacrée à la transformation des produits de bar et de daurade. Le nouvel espace de production sera prêt à accueillir les produits en 2023 et entraînera une augmentation progressive de la production et de la main-d'œuvre au cours des prochaines années.

La mairesse a remercié Culmarex « de continuer à miser sur Águilas et sur la création d'emplois dans notre commune ».



## L'actualité

En partant de la gauche : Chris Williams, Tyler Penton, Julia Norris, Cyr Couturier, Sheldon George, Rebecca White (manquant sur la photo : Gary Wilton).

## Le secteur de l'élevage de fruits de mer de Terre-Neuve-et-Labrador (T.-N.-L.) récompense les leaders et les innovateurs en décernant les prix Aquaculture Hall of Achievement Awards (prix du temple de la renommée de l'aquaculture)

**GANDER, TERRE-NEUVE, CANADA** –

La Newfoundland Aquaculture Industry Association (NAIA) a décerné les Aquaculture Hall of Achievement Awards à Gander en février et l'équipe Cooke était bien représentée.

Notre équipe Cold Ocean Salmon à Terre-Neuve a été récompensée pour son excellence en matière d'innovation, tandis que Gary Wilton, directeur de notre écloserie de Daniel's Harbour, a été nommé aquaculteur de l'année.

Ces prix soulignent les réalisations des personnes les plus brillantes, les innovations et les progrès réalisés dans le secteur de l'aquaculture des poissons, mollusques et crustacés de la province, qui représente un quart de milliard de dollars.

« Les secteurs de la pisciculture et de la conchyliculture de la province ont connu des progrès vraiment considérables sur tous les fronts au cours des dernières années, et ces prix aident à reconnaître les contributions des nombreuses personnes et entreprises dévouées

et talentueuses qui soutiennent ces efforts », a déclaré Jamie Baker, directeur exécutif de la NAIA.

« Les personnes récompensées aujourd'hui ont toutes contribué de façon remarquable à l'établissement et à la croissance du secteur dans notre province, et ce, à plusieurs niveaux, et nous nous réjouissons de leur dévouement et de leurs réalisations. »

M. Baker a fait remarquer que le secteur aquacole de Terre-Neuve-et-Labrador est prêt à connaître une croissance positive, durable et sensible dans les années à venir, compte tenu de l'environnement en pleine croissance de la province, de sa capacité d'expansion, de la disponibilité de l'expertise en matière de ressources marines, de l'expérience en matière d'élevage et de la proximité évidente des principaux marchés de produits de la mer.

« Les producteurs apportent un soutien essentiel à la sécurité alimentaire des habitants de Terre-Neuve et du Labrador, et nous offrons des carrières, et pas seulement des emplois,

aux personnes vivant dans les communautés rurales et côtières », a-t-il déclaré.

« Mais il est également important de se rappeler que ce secteur s'efforce quotidiennement de respecter et de dépasser les normes mondiales strictes en matière d'environnement et de durabilité, alors que nous jouons notre rôle dans l'économie bleue émergente. »

Voici les autres lauréats :

**Distinction pour l'ensemble de la carrière** – Chris Williams

Mowi Canada East, Pool.s Cove

**Intendance et durabilité** – Rebecca White

Badger Bay Mussel Farms, Triton/Flatrock

**Distinction en début de carrière/jeunes** – Julia Norris et Tyler Penton

Grieg Seafood T.-N.-L., Marystown

**Ambassadeur de l'aquaculture** – Cyr Couturier

Marine Institute of MUN, St. John's, T.-N.-L.

## Bioriginal conserve la meilleure accréditation après l'audit du BRCGS

**SASKATOON, EN SASKATCHEWAN, AU CANADA –** Bioriginal est fière d'annoncer qu'elle a conservé sa meilleure accréditation après l'audit portant sur la sécurité alimentaire du British Retail Consortium Global Standards (BRCGS), recevant la note AA+ pour la troisième année consécutive.

Le BRCGS est une organisation mondiale de premier plan pour la protection des marques et des consommateurs, reconnue par la Global Food Safety Initiative (GFSI), qui contribue à garantir la sécurité alimentaire, la qualité et

l'excellence opérationnelle dans l'industrie alimentaire. La note AA+ de Bioriginal témoigne de son engagement à maintenir les normes les plus élevées en matière de sécurité alimentaire et de gestion de la qualité.

« Nous sommes ravis d'avoir conservé notre note AA+ après l'audit BRCGS pour la troisième année consécutive », a déclaré Petros Loutas, vice-président de Bioriginal chargé de l'assurance qualité et des affaires réglementaires. « Cette réussite est le reflet de notre engagement continu à fournir à nos

clients des produits sûrs et de haute qualité qui répondent à leurs besoins et dépassent leurs attentes. »

L'engagement de Bioriginal en faveur de la qualité et de la sécurité est également démontré par son investissement dans des technologies de pointe, des procédures de test rigoureuses et des programmes permanents de formation et de perfectionnement du personnel. Ces efforts ont permis à Bioriginal de fournir des solutions nutritives complètes auxquelles font confiance des marques de premier plan dans le monde entier.



## Cooke accueille l'ambassadeur et le consul général des États-Unis au siège de l'entreprise

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

Ayant des activités d'aquaculture et de pêche sauvage des deux côtés de la frontière, notre PDG, Glenn Cooke, et ses collègues, ont eu l'honneur d'accueillir l'ambassadeur et le consul général des États-Unis au siège de l'entreprise.

Cooke est fière de soutenir nos solides relations commerciales, car nous travaillons ensemble pour fournir des produits de la mer durables à nos clients et bâtir des communautés plus fortes.



## Cooke Aquaculture figure parmi les meilleurs employeurs du Canada atlantique

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

Le soutien généreux qu'elle apporte aux personnes et aux communautés, tout en s'appuyant sur son succès commercial, a valu à Cooke Aquaculture Inc. de figurer parmi les meilleurs employeurs du Canada atlantique.

Cette désignation spéciale reconnaît les employeurs des quatre provinces atlantiques du Canada qui sont à la tête de leur industrie en offrant des lieux de travail exceptionnels. Le concours annuel est organisé par les rédacteurs des 100 meilleurs employeurs du Canada.

« Nous sommes une entreprise familiale. C'est important pour nous, car notre entreprise de produits de la mer s'est développée dans tout le Canada atlantique et dans le monde entier », a déclaré Glenn Cooke, PDG de l'entreprise.

« Nous sommes liés à nos communautés et nous nous engageons à les aider à se développer. En tant qu'entreprise et en tant qu'individus, nous valorisons des qualités telles que le respect, la compassion et la générosité. Ce sont ces valeurs, et notre personnel, qui font le succès de notre entreprise. »

Cooke Aquaculture, qui exerce ses activités dans les quatre provinces de l'Atlantique, a connu une croissance phénoménale en ces temps incertains et sans précédent.

En 2022, l'entreprise a ajouté Connors Transfer Limited, une flotte de 143 camions basée à Stellarton, en Nouvelle-Écosse, à son équipe de transport. Cooke a également élargi sa portée sur le marché mondial en acquérant la principale entreprise de transformation de crevettes en Europe occidentale, Morubel N.V., ainsi que le principal producteur de produits de la mer verticalement intégré d'Australie, Tassal Group Limited.

Plus près de nous, Cooke a investi en partenariat dans l'entreprise familiale Ganong Bros. Limited afin de contribuer au renforcement et à la croissance de la plus ancienne entreprise de bonbons et de chocolat du Canada, qui est également un employeur important dans le sud-ouest du Nouveau-Brunswick et dont le siège se trouve à St. Stephen.

Dans le Canada atlantique, Cooke Aquaculture est surtout connue pour ses exploitations de saumon de l'Atlantique intégrées verticalement. Les « opérations de l'œuf à l'assiette » offrent un large éventail de possibilités de carrière, de



l'océan au bureau et dans de nombreux endroits entre les deux.

Outre les emplois directement liés à l'élevage du saumon de l'Atlantique, Cooke Aquaculture emploie également des personnes dans tous les domaines administratifs et de soutien dont toute grande entreprise a besoin. Cela comprend la finance et la comptabilité, les ressources humaines, l'informatique, les ventes et le marketing, la trésorerie, les services juridiques et autres activités professionnelles.

Les lieux de travail varient entre les petites

communautés côtières telles que Hermitage (T.-N.-L.), Shelburne (N.-É.) ou le comté de Charlotte (N.-B.) et les grands centres tels que Saint John, Charlottetown et Dartmouth. En plus d'offrir des emplois à des résidents de longue date, Cooke Aquaculture est également devenue un employeur de choix pour les nouveaux Canadiens et a accueilli de nouveaux arrivants dans les communautés de toute la région.

La croissance dynamique de Cooke Aquaculture et la grande variété de postes et de lieux de travail expliquent le slogan de recrutement de l'entreprise : « Un océan de perspectives ».



## M. Cooke rencontre l'équipe de la Australian Trade and Investment Commission (Commission australienne du commerce et de l'investissement) à Toronto

**TORONTO, ONTARIO, CANADA –**

Plus tôt cette année, notre vice-président des relations publiques, Joel Richardson, a eu le plaisir de rencontrer l'honorable Scott Ryan, haut-commissaire de l'Australie au Canada, ainsi que l'équipe de la Commission australienne du commerce et de l'investissement à Toronto.

Joel a fait une présentation de l'entreprise familiale Cooke Aquaculture, basée à Blacks Harbour, au Nouveau-Brunswick, et de l'accord définitif conclu par l'entreprise pour l'acquisition

de Tassal Group Limited, le plus grand producteur de produits de la mer intégré verticalement et la plus grande entreprise d'agro-technologie bleue d'Australie.

Les relations entre le Canada et l'Australie sont amicales, très productives et se sont développées sur la base de valeurs communes afin de garantir que les relations commerciales entre les deux pays soient solides et diversifiées.

## La Wanchese Fish Company ajoute un nouveau bateau de pêche à la coquille Saint-Jacques à sa flotte en Argentine

VIGO, ESPAGNE –

Le 5 août 2023, Wanchese Argentina, une filiale de Wanchese Fish Company, a baptisé son nouveau bateau de pêche à la coquille Saint-Jacques argentin, l'Erin Bruce II, lors d'une cérémonie à Vigo, en Espagne. Il s'agit de la plus grande construction d'un chalutier-usine congélateur dans le secteur de la pêche en Argentine et le premier à être construit spécifiquement pour la pêche à la coquille Saint-Jacques. Le navire appareillera bientôt pour l'Argentine et devrait être opérationnel dans les eaux argentines au cours du premier trimestre de la saison 2024.

« Ce nouveau navire est conçu pour être économe en carburant, offrir des logements modernes à l'équipage et tirer parti des nouvelles technologies et des nouveaux équipements pour gagner en efficacité dans notre récolte et notre traitement », a déclaré Ross Butler, PDG de Cooke Seafood USA. « Nous sommes ravis d'accueillir l'Erin Bruce II dans notre flotte et nous continuerons à remplacer et à modifier des navires dans les années à venir dans le cadre de notre plan de renouvellement continu. »

L'Erin Bruce, construit en 1978, a été le premier et le pionnier de la flotte argentine de pêche à la coquille Saint-Jacques. Le nouveau

navire, construit par le chantier naval Astilleros Armon en Espagne, honorerait le nom et poursuivra l'héritage de l'original.

Le nouveau bâtiment a une capacité de transport de 400 mètres cubes et peut accueillir jusqu'à 37 membres d'équipage. Un certain nombre de nouvelles caractéristiques ont été ajoutées pendant la construction, ce qui permettra à la Wanchese de dépasser les normes réglementaires et de mieux répondre aux besoins croissants des clients; ces ajouts sont notamment : une calibreuse, un système électronique de traitement, des treuils électroniques et un système de chalutage automatique, des radars, des échosondeurs et

des capteurs de chalutage dans les portes et les filets.

Les coquilles Saint-Jacques de Patagonie seront récoltées toute l'année par l'Erin Bruce II et congelées en mer dans l'heure qui suit leur récolte afin de garantir une fraîcheur maximale. La pêche à la coquille Saint-Jacques en Argentine est entièrement certifiée par le Marine Stewardship Council (MSC).

L'Erin Bruce II est le deuxième navire de notre flotte argentine à être construit dans le cadre du plan de renouvellement de la Wanchese. Il mesure 50,5 mètres de long et 12 mètres de large.

## Cooke nomme Johan Brouwer directeur général de Morubel et chef exécutif des ventes de produits surgelés pour l'Europe

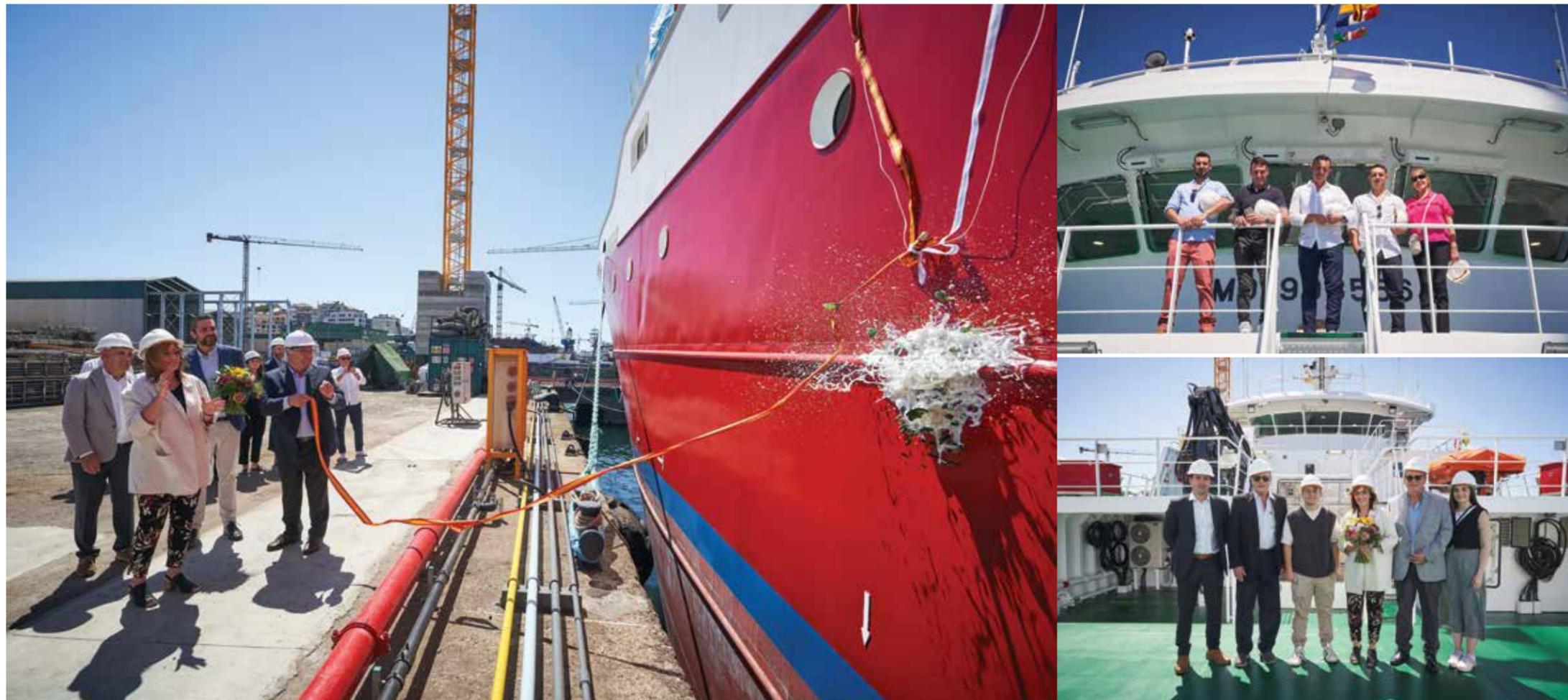
OSTENDE, BELGIQUE – le 5 septembre 2023; Cooke Inc. a le plaisir d'annoncer la nomination de Johan Brouwer au poste de directeur général de Morubel et chef exécutif des ventes de produits surgelés pour Cooke Europe.

Morubel est le plus important transformateur de crevettes d'Europe de l'Ouest et cultive, transforme, emballe et distribue des crevettes et d'autres produits de la mer. Morubel distribue ses produits biologiques et surgelés leaders sur le marché aux détaillants et aux entreprises de restauration et de l'industrie alimentaire d'Europe.

Basé aux Pays-Bas, M. Brouwer est fort de 25 ans d'expérience dans le secteur des produits de la mer et apporte une expérience importante dans la restauration, la vente au détail et la gestion des comptes. Il intègre Cooke après être directeur du développement commercial chez Veramaris. Il a précédemment occupé des postes chez Seafood Connection (Maruha Nichiro Group) et Marine Harvest (Mowi) et siège actuellement au conseil d'administration du Global Shrimp Forum.

M. Brouwer rendra compte au directeur de l'exploitation de Cooke Europe et sera chargé de superviser l'ensemble des opérations commerciales, des ventes et du marketing.

La famille d'entreprises Cooke possède des activités diversifiées en Europe, notamment Bioriginal Europe/Asia B.V. aux Pays-Bas, Cooke Aquaculture Scotland, Cooke Aquaculture Spain / Grupo Culmarex, Northeast Nutrition Scotland et Morubel. Le principal objectif de Cooke est de cultiver l'océan avec soin, de nourrir le monde, de subvenir aux besoins de nos familles et de bâtir des communautés plus fortes.



## Cooke accepte le prix de la Miramichi Salmon Association à l'occasion du dîner d'automne

**SAINT JOHN, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA** – La Miramichi Salmon Association a été ravie de collaborer avec le Saint John Dinner Committee (Comité du dîner de Saint John) pour ramener cet événement automnal emblématique à Saint John. Cet événement a servi de coup d'envoi officiel à la célébration du 70e anniversaire de la Miramichi Salmon Association, qui aura lieu tout au long de l'année 2023.

Le 4 novembre, les membres et les partisans se sont réunis pour discuter du saumon de l'Atlantique sur la Miramichi, recueillir des fonds pour des initiatives de conservation et rendre hommage à un partisan indéfectible, Cooke Aquaculture.

L'événement comprenait un encan silencieux, des boissons de la Sussex Distillery, une mise à jour sur les projets de conservation, une vente aux enchères en direct qui a battu tous les records et la remise d'un prix à Cooke Aquaculture. Grâce à la générosité des enchérisseurs et des donateurs, de nouveaux records ont été établis pour les voyages de pêche sur la Miramichi.

Le Dinner Committee a choisi d'honorer Cooke Aquaculture pour ses contributions importantes et son soutien au cours de nombreuses années, notamment en ce qui concerne l'écloserie historique de la Miramichi Salmon Association. En plus de célébrer les 70 ans de la Miramichi Salmon Association, l'écloserie fêtera ses

150 ans de fonctionnement sans interruption en 2023, une étape en grande partie franchie grâce à la générosité et au leadership de Cooke.

Michael Szemerda, directeur mondial principal du développement durable de Cooke Aquaculture, a accepté le prix au nom de Glenn Cooke.

« La technologie, l'équipement, les connaissances et les innovations que nous utilisons aujourd'hui pour élever des poissons ont considérablement changé par rapport à ce qu'a connu le Miramichi Salmon Conservation Centre lorsqu'il a été construit il y a près de 150 ans. En revanche, ce qui n'a pas changé, c'est le besoin urgent de se pencher sur le déclin des stocks de saumon sauvage au Nouveau-Brunswick », a déclaré M. Szemerda. « En tant qu'entreprise familiale basée au Nouveau-Brunswick, notre travail ici même revêt une signification particulière. Le rétablissement du saumon sauvage de l'Atlantique est au cœur de nos efforts de durabilité et de conservation. »

Cooke Aquaculture a parrainé chaque année les dîners d'automne de Saint John, en plus de faire don de technologies et d'équipements de pointe pour l'écloserie de South Esk, et de tirer parti de l'expérience et de l'expertise de son équipe pour aider à résoudre les problèmes ou à améliorer les activités de l'écloserie.

« Nous sommes fiers de collaborer avec un organisme comme la MSA dans son travail



de préservation et d'avancement de l'intégrité environnementale pour toutes les espèces du bassin versant de la Miramichi », a déclaré M. Szemerda.

En plus d'honorer Cooke Aquaculture, la MSA a eu le plaisir d'accueillir des directeurs, des membres et des sympathisants de tout le Canada atlantique et des États-Unis.

« C'était merveilleux de se réunir en personne à Saint John, d'informer nos membres et nos partisans des projets réalisés sur la rivière Miramichi, d'entendre les commentaires de nos pêcheurs passionnés et de recueillir des fonds importants pour la MSA à l'aube de sa 70e année d'existence », a déclaré la présidente de la MSA, Robyn McCallum.

Grâce à cette importante événement de financement en personne, des activités de conservation essentielles se poursuivront sur la Miramichi, avec l'approche de « présence sur le terrain » de la MSA pour assurer la survie du saumon de l'Atlantique.

Article publié officiellement sur le site Web de la Miramichi Salmon Association Inc.

## L'équipe d'Omega Protein participe au Petfood Forum 2023

**KANSAS CITY, MISSOURI, ÉTATS-UNIS** – Le Petfood Forum est l'événement où les plus grands fabricants mondiaux d'aliments pour chiens et chats, les experts en nutrition et les fournisseurs du secteur se rendent pour apprendre et établir des contacts; et une fois de plus en 2023, notre équipe Omega Protein était là!

L'équipe d'Omega Protein a rencontré des clients et a fièrement présenté ses produits et les avantages nutritionnels qu'ils procurent aux chiens, aux chats, aux chevaux et bien plus encore!

De gauche à droite : Lacie Gaskins et Ashley Dawson (directrices du service à la clientèle et des ventes internes), Melissa Thrift (directrice principale de la qualité) et Jane Crowther (directrice principale des huiles raffinées).



# 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](http://truenorthseafood.com)



## Développement durable

### *Programme de protection des tortues marines: un historique de soins et de remise en liberté*

NICARAGUA – En 2007, le Laboratorio Semillas Acuáticas, S.A. du Nicaragua a donné vie au Programme de protection et de conservation des tortues marines. Depuis lors, notre objectif est clair : préserver les différentes espèces de tortues marines qui choisissent nos côtes pour nicher, comme la tortue olivâtre (*Lepidochelys olivacea*) et la tortue à écailles (*Eretmochelys imbricata*). Chaque année, des centaines de nids sont soigneusement établis, ce qui permet de relâcher des milliers de nouveau-nés dans la nature.

À ce jour, nous avons relâché un nombre impressionnant de 104 682 nouveau-nés sur la côte pacifique. Après une période d'incubation de 6 à 10 semaines, ces créatures résistantes émergent de leur nid sous le sable, guidées par la faible lumière de la lune pour trouver leur chemin dans l'océan, nageant avec détermination dans les premières vagues. Ce voyage est toutefois semé d'embûches : les éclosions sont confrontées à des menaces telles que l'intervention humaine, la circulation automobile, les oiseaux prédateurs et d'autres animaux.

**Un engagement ferme : la conservation des tortues marines**  
Au sein du groupe Seajoy, nous comprenons l'urgence de préserver et de sauvegarder ces créatures extraordinaires, et notre engagement en faveur de la conservation et de la protection des tortues marines est inébranlable. Grâce à nos efforts, nous aspirons à offrir une voie sûre à ces nouveau-nés, en leur permettant d'entreprendre leur voyage vers la maturité sans obstacles inutiles.





## Projet Mangrove: un engagement durable pour la préservation de l'écosystème

**NICARAGUA** – Le projet Mangrove est une initiative du groupe Seajoy en Amérique centrale qui reflète notre engagement ferme en faveur de la conservation de l'environnement et de la promotion de la biodiversité dans les régions tropicales et subtropicales.

En 2007, le groupe Seajoy a pris l'initiative de créer le projet Mangrove, dont l'objectif principal était la protection et le rétablissement de l'écosystème des mangroves. Dès le départ, notre objectif était clair : encourager la participation de nos collaborateurs et des communautés environnantes à la mise en œuvre de mesures clés visant à revitaliser ce précieux habitat.

### L'importance de la mangrove : un trésor écologique et social

Le marais de mangrove, écosystème vital qui se développe le long des côtes des régions tropicales et subtropicales, présente de multiples avantages écologiques et sociaux. En plus de servir d'habitat essentiel à diverses espèces marines, les mangroves contribuent

à l'approvisionnement en bois et en produits forestiers, protègent nos côtes de l'érosion et soutiennent la diversité biologique qui enrichit nos environnements.

### Récolte de succès durables : les étapes du projet

Depuis sa création, le projet Mangrove a franchi des étapes impressionnantes :

**Pionniers dans la plantation de mangroves :** le groupe Seajoy s'est distingué en tant que pionnier de la plantation de mangroves depuis 2007 dans le golfe de Fonseca, en laissant une empreinte durable de viabilité dans nos activités riveraines.

**Coopération et alliances stratégiques :** nous avons établi d'importantes collaborations, notamment l'accord et la coopération avec l'Institut de conservation des forêts du Honduras (ICF RFP 0202019), renforçant ainsi nos efforts et augmentant les répercussions de nos actions.

**Croissance des arbres :** en 2022 seulement, 79 678 propagules de mangrove ont été plantées



dans nos entreprises. Jusqu'à présent, nous avons planté un total de 996 608 propagules lors de nos activités au Honduras et au Nicaragua, transformant ainsi les paysages et garantissant un avenir écologiquement sain.

### Un réseau d'engagement : chaque propagule compte

La réussite du projet Mangrove ne serait pas possible sans la participation et l'engagement des différentes parties prenantes. Nos collaborateurs, les résidents locaux, les fournisseurs, les clients et les communautés environnantes se sont réunis pour réaliser la plantation de la mangrove, démontrant que chaque propagule plantée est un pas vers un avenir plus durable et plus résilient.

### Une promesse pour l'avenir

En regardant vers l'avenir, nous réaffirmons notre engagement à continuer d'être des gestionnaires responsables des écosystèmes riverains. Nous continuerons à innover, à collaborer et à ouvrir la voie à un monde plus vert et plus prospère. Ensemble, nous léguerons un héritage durable pour les générations à venir.

## Bioriginal Europe/Asie obtient la certification GMP+, moteur de la croissance du marché de l'alimentation des animaux de compagnie

**PAYS-BAS** – Bioriginal Europe/Asia B.V. s'est développée sur le marché européen de l'alimentation des animaux de compagnie après avoir récemment obtenu la certification GMP+ sur son site néerlandais. Cette certification témoigne de l'engagement de l'entreprise à fabriquer des produits sûrs et de grande qualité, conformes aux normes internationales.

GMP+ est un programme de certification mondialement reconnu qui garantit la sécurité, la qualité et la durabilité des aliments pour animaux et des produits alimentaires. La certification GMP+ permet à Bioriginal Europe/Asie d'étendre sa présence sur le marché de l'alimentation des animaux de compagnie en augmentant sa capacité de production et en renforçant sa chaîne d'approvisionnement. L'entreprise pourra ainsi répondre à la demande croissante de produits d'alimentation de haute qualité pour les animaux de compagnie, tout en respectant les normes les plus strictes en matière de sécurité et de qualité.

« Nous sommes ravis d'avoir obtenu la certification GMP+, qui reflète notre engagement à fournir à nos clients les meilleurs produits et services possibles », a déclaré Armand van de Putte, Sr. Vice-président et directeur général de Bioriginal Europe/Asie. « Cette certification nous permettra de poursuivre notre croissance et d'augmenter notre gamme de produits afin de répondre aux besoins changeants du marché de l'alimentation des animaux de compagnie. »

Grâce à la certification GMP+, Bioriginal Europe/Asie est bien placé pour poursuivre sa trajectoire de croissance sur le marché de l'alimentation des animaux de compagnie, en offrant des produits sûrs et de haute qualité qui contribuent à améliorer la santé et le bien-être des animaux de compagnie dans le monde entier.

## A forest for the future: Seajoy's forest nursery

**HONDURAS** – Seajoy Group's contribution to conservation is not limited to the sea. Our production centers house nurseries in which 22 species of precious wood are cultivated, such as cedar, teak, leucaena, madrono and guanacaste. After two months of care, these plants are donated to workers, schools and public institutions, sowing a greener future.

In the year 2023, we have managed to reduce an impressive 44.8% of carbon dioxide emissions in our ecosystems. This figure is a testament to the power of collective action and Seajoy Group's commitment to sustainability.

We are delighted to share these achievements with all of you. Each step we take in these initiatives brings us closer to a future where coexistence with nature is harmonious and sustainable.

### Forging a Sustainable Future Together

As we take this significant step forward, we appreciate your support and partnership. It is with our united efforts that we can pave the way to a brighter and more sustainable future.

## Conservation des mollusques à coquille noire: une nurserie pour la reconstitution des stocks

**NICARAGUA** – Le groupe Seajoy est fier de l'importance qu'il accorde à la conservation des ressources halieutiques marines. À cet effet, nous avons créé une nurserie pour la protection et la conservation des mollusques à coquille noire dans le delta de l'Estero Real. Cette initiative stratégique vise à récupérer et à conserver l'une des espèces les plus exploitées de la région, avec l'accréditation du ministère de l'Environnement et des ressources naturelles.



## Notre équipe

### Le directeur de l'écloserie de Cooke à Daniels reçoit le titre d'aquaculteur de l'année 2023

**TERRE-NEUVE, CANADA** – Un pionnier de l'aquaculture à Terre-Neuve et employé de longue date de Cooke a récemment été reconnu par ses pairs et collègues pour son engagement et sa contribution à l'industrie. Gary Wilton, directeur de l'écloserie d'eau douce à l'écloserie de Cooke à Daniels Harbour, a reçu le prix de l'aquaculteur de l'année de la Newfoundland Aquaculture Industry Association (NAIA) lors de son Dîner de remise des prix de l'industrie 2023 en février.

« Il est flatteur de savoir que les gens ont remarqué ce que l'installation de Daniel Harbour a fait et en quoi elle a contribué à l'évolution de l'industrie ici, et il est agréable d'être reconnu pour avoir fait partie de cette aventure », a déclaré Wilton. Le prix récompense des personnes pour leur contribution à la NAIA et au développement du secteur dans la province sur une longue période. Parmi les lauréats des années précédentes figurent des personnes issues de l'industrie, du secteur de l'approvisionnement, du monde universitaire et d'organismes gouvernementaux.

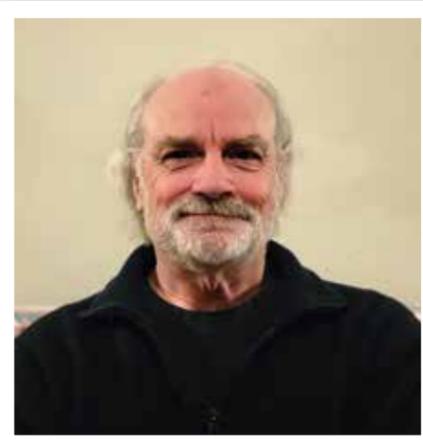
Wilton, natif de St. John, a obtenu une licence en sciences à l'université Memorial et a passé les premières années de sa carrière à travailler avec les gouvernements provincial et fédéral sur des contrats dans le domaine de la pêche. Il a fait partie de la première cohorte à obtenir un diplôme d'études supérieures en aquaculture du Marine Institute de l'université en 1988. Une

fois son diplôme en poche, Wilton s'est installé pendant un an à Campbell River, en Colombie-Britannique, avant de revenir à Terre-Neuve. Il fait depuis partie du secteur aquacole de la province.

Il a participé à une initiative visant à tester la viabilité d'une écloserie d'ombles chevaliers à l'époque où une mine de zinc, un employeur important dans la région, fermait ses portes. « Le concept que nous tentions de prouver était que l'installation d'une écloserie fonctionnerait et pourrait se transformer en une source de création d'emplois. Il s'agissait au départ d'un projet pilote de six mois qui a duré trois ou quatre ans. »

Finalement, les installations de Daniels Harbour sont devenues une écloserie de saumoneaux et ont été rachetées par Cooke Aquaculture au début des années 2000. Depuis lors, Gary a supervisé de nombreux changements dans l'installation. Il a dirigé l'équipe lors d'une série d'améliorations et d'expansions, et a acquis une connaissance approfondie et une expérience inégalée de l'élevage de poissons et de la gestion d'une écloserie dans la région rurale de Terre-Neuve.

Sa volonté de faire connaître son point de vue pour améliorer le rendement de l'installation de Daniels Harbour et de l'industrie aquacole en général a permis d'apporter des contributions significatives au secteur aquacole de la province. Félicitations, Gary!



### Renforcement de l'esprit d'équipe au Chili

**CHILI** – La première activité de renforcement de l'esprit d'équipe de 2023 pour les employés de notre usine a eu lieu en mars. Les employés de la maintenance, de la qualité, des entrepôts frigorifiques et de la production de notre usine de Tepual étaient tous présents. Les activités se sont déroulées sur deux jours; le premier jour a été consacré à la communication efficace et au travail d'équipe, alors que le deuxième comprenait des activités en plein air destinées à renforcer les liens et la collaboration.



### Félicitations aux diplômés!

**ST. GEORGE, NEW BRUNSWICK, CANADA** – Félicitations à Miranda Jones, Greg Flemming et Tanya Cook de l'équipe de transformation et de valorisation de True North Salmon à St. George, au Nouveau-Brunswick, qui ont terminé leur formation sur les Compétences en transformation des aliments Canada.

Le programme est conçu pour améliorer les compétences techniques et l'efficacité, mais il met aussi beaucoup l'accent sur les compétences relationnelles, le leadership et l'apprentissage émotionnel.

Félicitations pour cette réussite et merci de contribuer à renforcer #L'équipeCooke!



## Formation Excel pour les employés de Cooke Chili

**CHILI** – Trente-cinq employés de différents services de Cooke Chili ont reçu une formation officielle sur Excel, aux niveaux de base et intermédiaire.



## Formation dispensée au personnel des usines de transformation au Chili

**CHILI** – Au cours des mois de janvier et février, tout le personnel de l'usine de transformation a participé à une formation réglementaire. Parmi les cours suivis, citons BRCGS v9, Global GAP et ASC HACCP Update, Food Defense, Food Fraud, POS et Summary of BRCGS v9 Standards, MSC, FDA Kosher. Tous les thèmes abordés étaient essentiels pour mener à bien un audit et faire en sorte que l'équipe continue à fournir des produits de qualité durables.



## L'usine OBI de Petersburg accueille son nouveau directeur d'usine

Par Karisa Kraakmo

**ALASKA, É.-U.** – Nous sommes heureux d'accueillir un nouveau membre au sein de l'équipe de direction d'OBI. Notre nouveau directeur de l'usine de Petersburg, Uriah Calhoun, a pris ses fonctions au début de l'année.

Uriah a grandi dans l'industrie des produits de la mer à Long Beach, Washington, avant de commencer sa carrière chez Jessie's Ilwaco Fish Company en 2008, en tant qu'opérateur de chariot élévateur à fourche. Il est ensuite devenu responsable de production, avant d'accéder au poste de directeur d'usine. Plus récemment, Uriah nous rejoint après avoir travaillé comme directeur général adjoint chez California Shellfish Co. dans l'Oregon, où il a supervisé les projets des équipes de maintenance, de quai et de production, en veillant à ce que les opérations se déroulent efficacement et sans heurts.

Sa famille vient de quitter l'Oregon pour le rejoindre à Petersburg. « Nous sommes tombés amoureux de cette belle petite ville », déclare Uriah. « L'expérience que j'ai eue avec tous les membres de l'entreprise depuis le premier jour a largement dépassé mes attentes! » À propos

de sa nouvelle équipe à l'usine, Uriah déclare : « J'ai la chance de travailler avec un groupe formidable qui force l'admiration à bien des égards. D'emblée, j'aimerais souligner leur volonté d'accueillir le nouveau venu et leur capacité à ne laisser cette interruption influencer sur leur concentration et leur attention à la préparation de la saison, et ils ont tous été si chaleureux et accueillants! »

Uriah et sa famille se sont installés dans leur nouvelle maison et ont exploré la ville. Il est impatient de faire la connaissance de tous les employés de l'usine et est impatient de voir l'usine fonctionner : « J'ai toujours aimé l'effervescence des saisons occupées et la façon dont elles rassemblent tout le monde en vue d'atteindre nos objectifs! »



## Les membres de l'équipe logistique de Cooke obtiennent le titre de professionnel certifié en logistique

**ST. GEORGE, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA** – Tricia Melvin, CCLP, et Janice McDermott, CCLP, membres de l'équipe logistique, ont récemment obtenu leur titre de professionnel certifié en logistique du CITT, décerné à celles et ceux qui font preuve d'une expertise approfondie et vaste dans le domaine de la logistique des transports.

« Il était impressionnant de voir Tricia et Janice poursuivre leur certification tout en maintenant les plus hauts niveaux d'engagement et de rendement dans leurs responsabilités quotidiennes. C'est vraiment un honneur d'avoir des membres de l'équipe aussi impressionnants », a déclaré Cory Jackman, directeur de la logistique.

Le titre doit être maintenu en permanence par le perfectionnement professionnel, un comportement éthique et en restant en règle avec le CITT, Canada's Logistics Association. Il indique à l'industrie que le détenteur du titre CCLP s'est engagé à atteindre l'excellence professionnelle dans le domaine de la logistique.

« Cela n'a pas été facile et nous sommes très fiers de cette réussite. Tricia et Janice ont travaillé beaucoup d'heures supplémentaires pour y parvenir et ont fait preuve d'un grand dévouement. Obtenir ces titres est une grande réussite personnelle et renforce notre équipe logistique », a déclaré Jennifer Casey, cheffe de l'équipe logistique. Félicitations Tricia et Janice!



Tricia Melvin



Janice McDermott

## Participation au festival Up-Helly-Aa de Norwick

**SHETLAND, ÉCOSSE** – Chez Cooke Aquaculture Écosse, nous avons un véritable chef viking. Le samedi 25 février, Michael Thomson, qui travaille à l'écluse de Quoys à Unst, dans les îles Shetland, a pris les rênes en tant que Jarl (Comte) viking pour le festival du feu viking de Norwick, également connu sous le nom de Up-Helly-Aa de Norwick.

Le Jarl est le chef des Vikings et son escouade est composée de son équipe de Vikings qu'il a personnellement sélectionnés pour l'accompagner ce jour-là.

Le festival du feu inspiré des Vikings, qui attire des milliers de visiteurs chaque année, est célébré dans les îles Shetland depuis 1880 environ et s'est considérablement développé depuis lors. Il y a maintenant 12 Up-Helly-Aa officiels organisés dans les Shetland entre janvier et mars de chaque année.

Michael a fait partie d'une Jarl Squad pour la première fois à l'âge de cinq ans et a toujours espéré devenir un jour le chef des Vikings. « Être Jarl est un rêve d'enfant », a déclaré Michael.

Michael a dû attendre un peu plus longtemps que la plupart des Jarls de Norwick pour que son heure arrive. Il devait devenir Jarl en 2021, mais comme pour la plupart des autres Up-Helly-Aa cette année-là, la cérémonie a été reportée en raison des restrictions imposées par le COVID-19. Il a donc attendu six ans avant de devenir le chef des Vikings. Son père, Andrew (également connu sous le nom de Drewie) a tenu le rôle de Jarl Guizer en 2001 et a fait partie cette année de l'équipe des 27 Vikings de Michael, laquelle comptait aussi ses deux jeunes fils, Reece et Scott, ainsi qu'un frère, un oncle et des neveux, ce qui en a fait une véritable affaire de famille.

Chaque année, le Jarl choisit un personnage viking qu'il souhaite représenter. Michael a choisi d'être Thorfinn Skullsplitter, un comte des Orcades du dixième siècle. « La raison pour laquelle j'ai choisi ce personnage est que lorsque mon père a été jarl en 2001, il représentait le père de Thorfinn Skullsplitter », explique Michael.

En 2001, le père de Michael avait représenté Einarr Rognvaldson, souvent désigné par son nom de famille, Torf-Einarr.

Les tenues créées par l'équipe du Jarl comprenaient des tuniques bleues et des cottes de mailles. Michael a déclaré : « La cote de



mailles a pris du temps à fabriquer, même si tout le monde a mis la main à la pâte. »

Michael et ses fils portaient des peaux de mouton et des bottes blanches pour se distinguer du reste de l'équipe, qui portait des peaux de mouton et des bottes noires. Les boucliers ont été conçus par Andrew Thomson, qui a été Jarl en 2020. Andrew travaille également pour Cooke Aquaculture Scotland en tant que directeur de site à Uyeasound. Les boucliers étaient noirs, avec un motif argenté, mais Michael portait le bouclier du Jarl ce même bouclier qui est transmis de Jarl en Jarl chaque année et qui est utilisé depuis 1985, lorsque le Up-Helly-Aa de Norwick a commencé. Le bateau viking, connu aux Shetland sous le nom de galère, est brûlé à la fin du festival. Son nom 'Saito' s'inspire d'un endroit d'Unst, l'île où Michael est né et a grandi. La proue de la galère a été sculptée par l'artiste d'Unst Gina Ritch et le bateau est entièrement reconstruit à la main chaque année.

Comme le veut la tradition du Up-Helly-Aa de Norwick, les membres de l'escouade ont commencé leurs visites le jeudi précédent, en s'arrêtant à l'école secondaire de Baltasound. Ils ont lu deux histoires sur le thème des Vikings aux enfants de l'école. Au cours du week-end, ils ont poursuivi leurs visites dans la communauté du nord d'Unst, en s'arrêtant comme d'habitude à la maison de retraite locale Nordalea, où la Jarl Squad a chanté la chanson Up-Helly-Aa aux résidents.

L'allumage des torches pour la procession a commencé à 19 h 30 le samedi soir et s'est terminé sur le site d'incinération des navires sur la plage de Norwick à Unst. « La procession a été le meilleur moment, c'était incroyable, le temps était idéal : il y avait un calme plat et la lune était brillante. Tout le monde était en pleine forme, c'était incroyable », a déclaré Michael. La soirée s'est poursuivie dans la salle communale de Haroldswick, qui a accueilli 13 escouades et 121 guizers venus d'autres régions des Shetland.

# Pleins feux sur les champions de la sécurité

## Ce qui fait que la sécurité chez Cooke est importante pour moi

### Glenn Steeves – True North Salmon

Responsable de la maintenance des processus, Saumon True North, usine de transformation de Fundy Bay Drive, Nouveau-Brunswick

Membre du comité mixte de santé et de sécurité  
Employé de l'entreprise depuis 2018

« La sécurité est d'une importance capitale pour moi et mon équipe à Cooke Aqua. En tant que responsable de la maintenance, je comprends l'importance de veiller à ce que tous les employés soient en sécurité dans leur environnement de travail. Il incombe aux équipes de s'assurer que toutes les règles de sécurité sont respectées et que tous les équipements sont régulièrement entretenus.

La sécurité est importante pour moi, car je me soucie beaucoup du bien-être des membres de mon équipe. Je veux qu'ils se sentent en sécurité au travail, afin qu'ils puissent se concentrer sur leurs tâches sans se soucier de leur sécurité. En prenant des mesures proactives telles que des contrôles d'entretien réguliers, des séances de formation sur la sécurité et des évaluations des risques, nous pouvons créer un lieu de travail plus sûr pour tout le monde. »



### Patti Ross – True North Salmon

formatrice ne production – True North Salmon, Usine de transformation de Fundy Bay Drive

Employée de l'entreprise depuis 2009

« Travailler en toute sécurité est simple et gratifiant, c'est un travail d'équipe. La sécurité est l'affaire de tous la vôtre autant que celle de vos collègues, afin que tout le monde termine sa journée de travail comme il l'a commencée, c'est-à-dire en bonne santé. »



### Tom McKay – Cooke Aquaculture

Spécialiste en santé et sécurité, Cooke Aquaculture, Blacks Harbour, Nouveau-Brunswick

Employé de l'entreprise depuis 2021

« Après de nombreuses années passées à porter différents chapeaux et à voir beaucoup de choses différentes, j'ai constaté de mes propres yeux les effets d'un accident sur les familles, les collègues, les camarades, les entreprises, etc. La sécurité chez Cooke Aquaculture est importante pour moi, car je veux que chaque personne vienne au travail en sachant qu'elle est entre de bonnes mains, qu'elle rentre chez elle comme elle en est partie et retrouve ses proches. »



### Mike O'Neil – Kelly Cove Salmon

Technicien de site aquacole, Eaux salées de Kelly Cove Salmon, Nouvelle-Écosse

Employé de l'entreprise depuis 2008

« La sécurité chez Cooke est importante pour moi parce qu'avec l'équipement approprié, la formation et l'absence de précipitation, mes collègues et moi-même pouvons rentrer chez nous chaque jour sans nous blesser. »



### Matthew Kimball – Kelly Cove Salmon

Responsable du secteur de l'eau salée, Eaux salées de Kelly Cove Salmon, Grand Manan, Nouveau-Brunswick

Employé de l'entreprise depuis 2017

« Mon épouse Angel et moi-même avons deux enfants, Ethan qui a 10 ans et Amaya qui en a 8. Lorsque je vais au travail, j'essaie de travailler en toute sécurité pour eux. Je veux les voir grandir, être présent lorsqu'ils se marieront et, je l'espère, voir leurs enfants et pouvoir passer du temps avec eux. Je veux aussi qu'ils apprennent à travailler en toute sécurité pour qu'ils puissent faire de même plus tard.

Lorsque je travaille avec d'autres employés, je veux qu'ils soient en sécurité pour les mêmes raisons. Tout le monde a quelqu'un pour qui sa sécurité est importante et je me dois de travailler en sécurité non seulement pour moi et ma famille, mais aussi pour mes collègues et leurs familles. »



### Jason Hammond – Cooke Aquaculture

Logisticien, Cooke Aquaculture, Saint John, Nouveau-Brunswick

Employé de l'entreprise depuis 2019

Président du Comité mixte de santé et de sécurité (CMSS) de l'administration Cooke

« La sécurité est un élément important du travail pour que nous puissions tous bénéficier d'un environnement de travail heureux et sain. J'ai eu la chance de faire partie du Comité mixte de santé et de sécurité (CMSS) pour les bâtiments administratifs du Nouveau-Brunswick au cours des deux dernières années. J'ai eu le privilège de travailler avec un groupe de collègues dévoués qui contribuent à l'élaboration de politiques et de procédures en réponse aux problèmes de santé et de sécurité et en vue de les prévenir. Nous passons tellement de temps au travail qu'il est important pour notre bien-être personnel, tant physique que mental, de pouvoir travailler dans un environnement où les normes de sécurité sont élevées, où le taux d'accidents est faible et où règne une culture d'entraide. Savoir que je peux entrer dans n'importe lequel de nos bâtiments et pénétrer dans un environnement de travail sûr me permet de me concentrer sur mon travail au sein d'une entreprise qui peut fièrement afficher ses résultats en matière de sécurité, ce qui renforce notre réputation professionnelle. »



## Des défibrillateurs mis à disposition partout, chez Cooke Écosse

**SCOTLAND** – Au cours de l'année 2022, Cooke Aquaculture Écosse a mis à disposition 12 nouveaux défibrillateurs dans les bases côtières des Shetland, des Orcades et du Royaume-Uni, afin qu'ils soient disponibles au cas où quelqu'un en aurait besoin.

Tous les défibrillateurs sont inscrits au registre national des défibrillateurs de la British Heart Foundation au Royaume-Uni, appelé The Circuit. Il est utilisé par les services d'urgence en cas de code bleu pour accéder à l'équipement lorsqu'ils sont appelés. Ainsi, que ce soit dans les Highlands ou les îles, à Argyll ou en Cumbria, vous pouvez toujours utiliser notre dispositif de sauvetage d'urgence en cas de besoin.

Ces défibrillateurs ont déjà fait la différence. Un homme de Lerwick a sauvé la vie de son frère en utilisant l'un des défibrillateurs qu'il livrait à Cooke Aquaculture Écosse. Gerry Paul avait les appareils dans sa camionnette lorsque son frère Johnny a eu un malaise chez sa belle-mère. Par une coïncidence incroyable, Gerry lui a rendu la pareille, car lorsque les deux frères étaient enfants, Johnny avait sauvé Gerry (âgé de trois ans à l'époque) de la noyade.

Des demandes locales ont également été faites pour l'achat de défibrillateurs dans le cadre de notre programme Community Benefit Fund (fonds d'aide à la communauté). Dans les

Orcades, l'école primaire de Firth a également demandé et obtenu un nouveau défibrillateur en 2022. Emma Rendall a écrit : « Actuellement, il n'y a qu'un seul défibrillateur accessible au public dans les zones de Firth et Finstown... Si quelqu'un est victime d'un arrêt cardiaque, il doit parcourir près d'un kilomètre pour atteindre le défibrillateur le plus proche. Cela pourrait faire la différence entre la vie et la mort ». Ce don vient s'ajouter à la couverture globale de l'île de Stronsay offerte par les défibrillateurs Cooke. Les dons de Cooke ont permis de fournir quatre de ces appareils de sauvetage, s'assurant ainsi que chacun puisse trouver de l'aide partout où il en a besoin.

En 2022, dans les Shetland, le conseil communautaire de Sandness et Walls a demandé des fonds pour acheter un défibrillateur pour la jetée de West Burrafirth. Cette jetée remplit plusieurs fonctions, notamment celle de terminal de ferry pour l'île de Papa Stour. Disposer d'un défibrillateur dans cet endroit isolé pourrait bien sauver des vies.



Cooke a récemment repris un magasin sur la jetée de Kirkwall et la première tâche a été d'installer un défibrillateur accessible à tous. La jetée n'est pas seulement une base pour les activités de Cooke dans les Orcades, elle est aussi la marina pour les plaisanciers de passage et le lieu de passage des ferries reliant les îles. Ainsi, que l'on soit passager d'un ferry, pêcheur, plaisancier ou simple passant, tout le monde peut utiliser le défibrillateur.

Lucky2BHere, l'organisation caritative qui a fourni les dispositifs de massages cardiaques, a demandé que davantage de défibrillateurs soient installés en Écosse.

Sophie Isaacson, de l'organisation caritative, a déclaré : « L'issue n'est pas toujours parfaite, mais le fait de disposer de l'équipement et de faire tout ce qui est possible permet aux gens d'être plus calmes et de mieux maîtriser la situation. Plus il y aura de défibrillateurs accessibles dans les communautés, les écoles, les salles communales et les lieux où les gens font du sport, mieux ce sera ».

## Employé de l'année 2022 de Petersburg : Nathan Midkiff

Par Martha Johnson et Karisa Kraakmo

**ALASKA, É.-U.** – Depuis 1985, notre usine de Petersburg désigne un employé de l'année. En 2022, cet honneur a été décerné au chef électricien Nathan Midkiff. Nathan a été choisi en raison de son dévouement, de son expertise et de son ancienneté dans l'usine.

Nathan a commencé à travailler à l'usine de Petersburg en 1975, alors qu'il était adolescent. Il a commencé dans la salle des œufs avant de passer au service de maintenance quelques années plus tard. Après l'université et l'obtention d'un diplôme d'électricien, il est revenu travailler à plein temps en 1982, où il s'est occupé de l'électricité, des extincteurs automatiques et d'un certain nombre de systèmes de pompage de l'usine. En plus de

veiller au bon fonctionnement des équipements, Nathan est un véritable meneur qui a formé plusieurs de nos agents d'entretien dans le cadre du programme d'apprentis électriciens de l'État d'Alaska.

Martha Johnson, représentante des ressources humaines de Petersburg, décrit Nathan comme étant un employé exemplaire et l'homme à tout faire de l'usine. « Il connaît l'établissement mieux que personne », déclare Martha. « Il fait bien plus que son travail ! Il est polyvalent, toujours prêt à aider les autres et fiable ». Avec une technologie et des systèmes en constante évolution, Nathan peut relever un défi et faire un effort supplémentaire pour que les systèmes de l'usine fonctionnent efficacement.

Nathan donne un excellent conseil à tous ceux qui découvrent OBI et la famille Cooke : « Sauter le pas, cherchez ce que vous voulez faire et où vous souhaitez aller, il faut parfois travailler un certain temps pour trouver ce que c'est, puis

foncez ! » Pendant son temps libre, Nathan aime rester chez lui avec sa femme et ses enfants, ou s'allonger sur la plage à Hawaï lorsque le temps le permet. Merci, Nathan, pour votre engagement dans votre travail chez OBI !



## Ray Acebedo reçoit la médaille du jubilé de platine

**ST. GEORGE, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA** – Félicitations à Ray Acebedo, membre de notre équipe Cooke depuis 25 ans, qui a récemment reçu la médaille du jubilé de platine, une récompense qui célèbre un service communautaire exemplaire et qui est décernée en l'honneur du 70e anniversaire de règne de la reine Élisabeth II.

Ray a reçu ce prix pour son leadership civique et son travail bénévole au sein de la communauté philippine dynamique et en pleine croissance du comté de Charlotte. Le prix est remis par John Williamson, député fédéral de Nouveau-Brunswick-Sud-Ouest.



## Prix Lantra Scotland

**ÉCOSSE, R.-U.** – Bravo à tous les gagnants et nominés des prix Lantra Scotland !

Notre très cher Callum Duggan était présent à la cérémonie en tant que Champion LANTRA de l'aquaculture. Depuis qu'il a remporté le prix de l'apprenant de l'année en aquaculture aux Albas 2021, Callum a continué à collaborer avec LANTRA Scotland pour sensibiliser aux possibilités de carrière dans les secteurs ruraux et côtiers.

Il a ajouté d'autres qualifications et continue d'être un modèle pour le programme d'apprentissage lors de la #ScotAppWeek23, puisqu'il a terminé son apprentissage de niveau 3 en aquaculture moderne, son apprentissage technique de niveau 4 en gestion de l'aquaculture et le niveau 3 de l'ILM en leadership et en gestion. Il étudie actuellement pour obtenir le niveau 5 de l'ILM en leadership et gestion et continue à bénéficier de notre soutien dans ses choix d'apprentissage et de qualification.

« Il est agréable de travailler chez Cooke. J'aime leur style et je veux rester dans l'entreprise. J'aime travailler pour eux, car ils sont d'un grand soutien et progressistes », a-t-il déclaré.

Il travaille désormais dans une installation d'eau douce de Cooke à Holmwrangle, en Cumbria.



## Paul Gidney, haltérophile

**DIGBY, NOUVELLE-ÉCOSSE, CANADA** – Paul Gidney, de Digby (Nouvelle-Écosse), officier de pont sur notre navire, le Ronja Carrier, peut légitimement prétendre être l'homme le plus fort du monde dans sa classe d'âge (Master 3 - jusqu'à 60 ans).

Cette semaine, Paul a établi un record du monde non officiel lors des championnats nationaux de la Canadian Powerlifting Union à Vancouver, en Colombie-Britannique. Il a soulevé 276 kg et remporte l'or en devenant champion canadien.

La raison pour laquelle ce record est qualifié de « non officiel » est qu'il a été établi lors d'un événement national, et non lors d'un événement de championnat du monde. Mais Paul aura cette chance en octobre lorsqu'il représentera le Canada sur la scène mondiale.

Après avoir établi son record, Paul a envoyé une note à ses collègues chez Cooke.

« Le soutien de Cooke Aquaculture me permet d'atteindre mes objectifs », a-t-il écrit.

« Je fais maintenant partie de l'équipe canadienne qui se rendra aux championnats du monde en octobre et je suis fier de représenter le Canada et Cooke Aquaculture. C'est formidable de savoir que je travaille pour une entreprise qui veut m'aider à atteindre mon objectif de devenir champion du monde. »



## Omega Protein et Ocean Harvesters célèbrent la bénédiction de la flotte

REEDVILLE, VIRGINIE, É.-U. – Le dimanche 7 mai, à Reedville, en Virginie, notre équipe Omega Protein a célébré la bénédiction de la flotte en l'honneur des navires de pêche au menhaden basés à Reedville. Des personnes viennent de près ou de loin pour participer à cette tradition de longue date.

Le capitaine Alan Hinson et l'équipage du F/V Cockrells Creek, un navire exploité par notre partenaire de pêche, Ocean Harvesters, ont participé à la cérémonie. Nous vous souhaitons une saison de pêche sécuritaire et fructueuse en 2023!





## Le corps de cornemuses Stromness RBL se rend au Canada

**ORCADES, ÉCOSSE** – Cooke Aquaculture Écosse a été fière d'aider à parrainer le voyage du corps de cornemuses Stromness RBL des Orcades à Kincardine, en Ontario, en août dernier, pour jouer avec le corps de cornemuses écossais de Kincardine. Le corps de cornemuses de la police provinciale de l'Ontario (PPO) a également fait une apparition lors de la représentation.

Pendant leur séjour, ils se sont rendus dans la ville voisine de Ripley, où ils ont joué à la

Rosewood Villa. Le corps de cornemuses a reçu un très bon accueil et a apprécié d'entendre quelques vieilles histoires de la part des habitants. Pour terminer la soirée, l'un de leurs cornemuseurs, Paul Robertson, a eu l'honneur de jouer le rôle du cornemuseur fantôme au phare, au coucher du soleil.

Le corps de cornemuses Stromness RBL des Orcades s'est rendu au Triverton Park Manor où il a joué pour les personnes âgées. Ils ont également eu la chance inouïe de jouer aux chutes du Niagara au Oak Gardens Theatre, situé juste en face des chutes.

Le groupe a écrit : « Quel superbe endroit.

Ils n'oublieront jamais cette expérience. L'excursion en bateau dans les chutes a été un bon moyen de se rafraîchir après avoir joué. »

Lors de leur dernier défilé au Canada, ils ont pris place au sein des nombreux corps de cornemuses et de tambours du Kincardine en jouant des marches de 3/4 - Collins Cattle, The Argylls Crossing The River Po et The Bloody Fields of Flanders

Il existe depuis longtemps une tradition d'émigration orcadienne vers le Canada, la Compagnie de la Baie d'Hudson ayant établi un bureau à Stromness pour recruter des Orcadiens afin qu'ils travaillent sur ses navires et fassent la traversée vers le Canada arctique.



## Dons de jouets aux enfants hospitalisés

**SHETLAND, ÉCOSSE** – Les enfants de l'hôpital Gilbert Bain des îles Shetland ont pu fêter Noël avant l'heure grâce aux jouets offerts au service pédiatrique du NHS Shetland par Cooke Aquaculture Écosse en décembre 2022.

NHS Shetland a déclaré que le séjour à l'hôpital pouvait être une « période déstabilisante pour beaucoup » et que ces jouets « contribueront certainement à leur redonner le sourire ».

Les infirmières communautaires pour enfants, Jenn Henderson et Lara White, ont accompagné les employées de Cooke, Katrine Johnson (directrice de bureau CAS Shetland Seawater) et Emma Coote (coordinatrice de la communication), au magasin de jouets Harry de Lerwick pour sélectionner les jouets. Les infirmières pour enfants avaient toutes deux une idée de ce qui pourrait convenir aux enfants pour jouer pendant leur visite à l'hôpital. Les Lego, les livres de coloriage, les crayons et les jeux tels que Uno ou Top Trumps sont toujours des choix populaires. Elles ont également acheté des jouets d'éveil adaptés aux bébés et aux enfants en bas âge.

Le responsable du magasin de jouets Harry, Stewart Jamieson, a aidé l'équipe à faire le décompte des jouets et le groupe a emballé les cadeaux dans nos sacs en toile Cooke, respectueux de l'environnement. Emma



a dit : « L'achat des jouets était également une excellente occasion de soutenir une entreprise locale. Ces dernières années ont été difficiles pour les entreprises locales en raison de la COVID-19 et des fermetures d'entreprises, c'est pourquoi le soutien aux entreprises locales était une autre priorité essentielle pour Cooke lors de cet achat. »

Katrine Johnson, de Cooke Aquaculture a déclaré que l'entreprise était ravie d'apporter son aide : « Si un jouet peut apporter un peu de réconfort à un enfant malade et rendre l'expérience de l'hôpital un peu moins effrayante, nous ne pouvions pas penser à une cause plus noble ».

Les enfants emportent les jouets chez eux à la fin de leur visite à l'hôpital. Roman Lucock et son père, James, sont photographiés ici avec des jouets Cooke après la visite de Roman à l'hôpital en décembre 2022.

Jenn, l'infirmière communautaire pour enfants, a déclaré que les jouets feraient « tellement de différence » pour les enfants. Nous sommes très reconnaissants envers Cooke pour sa gentillesse. »



## Le don de Cooke aide l'église à restaurer son toit

**HERMITAGE, TERRE-NEUVE, CANADA** – Cooke Aquaculture a fait un don de 1 000 \$ à l'église St. Saviour à Hermitage, Terre-Neuve, pour l'aider à réaliser un important projet de remplacement de bardeaux. Gail Rose, à droite, notre directrice d'usine à Hermitage, présente le chèque de donation à Meta MacDonald.



## Don à la banque alimentaire de Terre-Neuve

**ST. ALBAN.S, TERRE-NEUVE, CANADA** – Tracey Winsor, notre directrice de production chez GMG à St. Alban, à Terre-Neuve, remet un don de 500 \$ à Cindy Benoit, pour la banque alimentaire communautaire de Bay d'Espoir.



## Félicitations à Nicole Johnston, gagnante du tirage du billet d'Air Canada « Buck-A-Pay for the IWK »!

**ST. GEORGE, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA** – Nicole, notre coordinatrice de l'équipe de plongée à St. George, N.-B., a gagné deux billets aller-retour pour s'envoler n'importe où en Amérique du Nord, y compris à Hawaï et dans les Caraïbes!

Tous ceux qui ont contribué à notre collecte de fonds Buck-A-Pay for the IWK, dans le cadre de laquelle les participants donnent volontairement 1 \$ par paye au IWK Health

Centre à Halifax (Nouvelle-Écosse), ont été inscrits au tirage au sort des billets d'Air Canada.

Abe Gibbons, de notre équipe informatique, qui a contribué au lancement du programme en 2020, remet le prix.

Aujourd'hui, près de 400 employés de Cooke au Canada atlantique font un don de 1 \$ par paie, ce qui signifie que nous donnons plus de 10 000 \$ au IWK chaque année!



## Bioriginal fait un don à un refuge local pour chiens

**SASKATCHEWAN, CANADA** – En tant qu'entreprise composée en grande partie de propriétaires d'animaux de compagnie, nous croyons fermement que les gens et les animaux de compagnie sont mieux ensemble! C'est pourquoi Bioriginal est fière de soutenir le Saskatoon Dog Rescue, une organisation locale à but non lucratif qui se consacre au sauvetage, à la réhabilitation et à la réadaptation des chiens négligés et abandonnés dans toute la Saskatchewan.

Grâce à la générosité d'un client, Bioriginal a eu le plaisir de remettre à Saskatoon Dog Rescue un don d'huile de poisson sauvage d'Alaska oméga-3 Simply As-Is, un supplément naturel pour animaux de compagnie qui constitue un excellent moyen de garder nos amis à quatre pattes en bonne santé et heureux.

Fabriquée à partir d'huiles de saumon et de goberge d'Alaska 100 % sauvages de Bioriginal, l'huile de poisson d'Alaska sauvage Simply As-Is est une gâterie savoureuse et nourrissante. Gorgé d'oméga-3 EPA et DHA, ce produit nourrit naturellement la peau et le pelage des animaux de compagnie, il soulage les démangeaisons, les allergies et la perte de poils, tout en gardant le pelage sain, doux et brillant. Ces nutriments vitaux contribuent également à la santé du cœur et au bon fonctionnement des articulations, ce qui permet à nos amis à fourrure de rester en bonne santé!



## Cooke fait un don au Fundy Nursing Home

**BLACKS HARBOUR, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA** – L'équipe Cooke a remis un don de 2 000 \$ au Fundy Nursing Home de Blacks Harbour, au Nouveau-Brunswick. Jeff Cooke (à droite) et Dawn Clark (deuxième à partir de la gauche, avec son mari, James), tous deux employés de Cooke, ont présenté le don. Les mères de James et de Jeff sont des résidentes.

La directrice des activités, Shelley Ouellet, a accepté le don et a déclaré dans un message publié sur Facebook :

Nous remercions chaleureusement Cooke Aquaculture d'avoir fait don de l'argent nécessaire à l'achat d'un équipement qui figurait sur notre liste de souhaits depuis des années! Le verticalisateur enrichira la vie des résidents et du personnel du Fundy Nursing Home.



## Le radio-thon Love Your Hospital permet de récolter 237 000 \$

**SAINT JOHN, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA** – Avec le soutien de l'équipe Cooke, le Radio-thon « Love Your Hospital » a connu un grand succès, en permettant de recueillir plus de 237 100 \$ pour le Centre cardiaque du Nouveau-Brunswick.

Joel Richardson, à gauche, et Claire Ryan, à droite, remettent le don de 5 000 \$ de la part de Cooke. Jamie Gallagher, président-directeur général de la Fondation de l'hôpital régional Saint John, et Andrea Watling, responsable des dons de la Fondation de l'hôpital régional SJ, acceptent le don.



## Cooke Chili distribue des boîtes de denrées alimentaires aux familles vulnérables de Balmaceda

**CHILI** – En collaboration avec la Fondation pour le développement local de Balmaceda, Cooke Chili a fièrement livré des boîtes de denrées alimentaires non périssables à des familles à faibles revenus et à des groupes communautaires afin d'aider les personnes dans le besoin.



## Don au Charlotte Country Ground Search & Rescue

**ST. GEORGE, NOUVEAU-BRUNSWICK CANADA** – L'équipe Cooke est fière d'avoir fait un don de 5 000 \$ à l'organisme Charlotte Country Ground Search & Rescue pour l'aider à couvrir ses frais de fonctionnement et d'équipement. Les dons de ce type sont essentiels pour l'organisation bénévole autofinancée. Scott Dougan, à gauche, et Emalyn Alimasag, à droite, remettent le don au nom de Cooke. Tous deux sont également pompiers volontaires. Rhonda Hulan, Terry MacMillan et Lori MacKenzie ont accepté le prix au nom du Charlotte County Ground Search and Rescue.



## Cooke soutient la bibliothèque d'outils locale

**SAINT JOHN, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA** – Cooke a fièrement soutenu la bibliothèque d'outils et l'atelier de bricolage de Saint John en étant un commanditaire de leur collecte de fonds annuelle d'automne. Cette collecte de fonds annuelle permet à la bibliothèque d'outils de continuer à avoir des répercussions sur notre communauté en fournissant un accès et une formation aux propriétaires et aux passionnés de projets.



## Dons de Ocean Harvesters aux écoles

**REEDVILLE, VIRGINIE, É.-U.** – Le vendredi 13 janvier, les capitaines de Ocean Harvesters basés à Reedville ont remis plus de 2 000 \$ de fournitures scolaires aux écoles publiques du comté de Lancaster et du comté de Northumberland!



## Aquicultura Balear est fière de faire un don à des groupes alimentaires communautaires

**ESPAGNE** – Aquicultura Balear (ABSA), une division du groupe Culmarex, a fait don de plus de 2 800 bars à divers groupes alimentaires communautaires des îles Baléares. Ce don a permis à ces organisations de nourrir un plus grand nombre de personnes pendant les fêtes et au-delà, grâce à plus de 2 000 kg de produits frais.

Cette donation a été possible grâce à la collaboration avec l'association des pêcheurs d'Andratx, le ministère de l'Agriculture, de la pêche et de l'alimentation du gouvernement

des Baléares, qui a pris en charge la logistique nécessaire à l'acheminement du produit jusqu'à ses destinataires.

Ce poisson a été pêché au Port d'Andratx, où ABSA-Culmarex a élevé ces poissons et étudié leur croissance jusqu'à leur développement optimal.

« Nous sommes fiers de pouvoir faire ce don, car le résultat de ce projet de collaboration a apporté beaucoup de bonheur aux habitants de Majorque. »



## Cooke Aquaculture Chili célèbre «A New Dawn Camp»

**CHILI** – Pour célébrer «A New Dawn Camp», les volontaires de Cooke Chili ont organisé une campagne de collecte de vêtements pour aider les familles dans le besoin. Le groupe a inclus la célébration de la «Fête des enfants» à cette occasion, au cours de laquelle Cooke Chili a organisé un après-midi récréatif et un dîner pour les enfants.



## Déplacement d'une baleine pour l'équipe de Shoreland Transport

### NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA –

La cargaison était à coup sûr unique, puisque notre équipe de transport terrestre a aidé le Musée du Nouveau-Brunswick à accueillir un modèle de baleine noire de 48 pieds de long.

L'équipe de Shoreland a aidé à déplacer la baleine, nommée Delilah, de Saint John, au Nouveau-Brunswick, au Huntsman Marine Science Centre de St. Andrews, dans le cadre d'un prêt à long terme.

Avec ses marées les plus hautes du monde, la baie de Fundy est le refuge estival de nombreuses baleines noires de l'Atlantique Nord, la baleine la plus menacée. Les baleines noires mesurent jusqu'à 15 mètres de long et pèsent jusqu'à 45 tonnes. Cette baleine de couleur sombre est dépourvue de nageoire dorsale.

Nous tenons à remercier notre équipe de Shoreland Transport et son chauffeur Stacey Mogan pour avoir aidé Delilah à rejoindre son nouveau foyer.



## Nautical 150 du NSCC

NOUVELLE-ÉCOSSE, CANADA – L'équipe Cooke a apporté son soutien à l'événement Nautical 150 qui s'est déroulé récemment à l'Institut nautique du Nova Scotia Community College (NSCC) à Port Hawkesbury (Nouvelle-Écosse).

L'événement comprenait une compétition portant sur les compétences maritimes, un dîner de gala et un salon de l'emploi. En tant qu'entreprise offrant chaque année des possibilités aux diplômés du NSCC, il était important pour Team Cooke de soutenir ces étudiants extraordinaires et cet excellent programme.

Nous avons notamment tenu un kiosque au salon de l'emploi, où Brittany Francis (ressources humaines), Kellie Delaney (coordinatrice de l'équipage) et Lauryn Delaney (matelot de pont/veilleur de pont) ont parlé aux visiteurs de « l'océan de perspectives » chez Cooke.

Le capitaine du navire Lloyd Williams a remis un prix lors de la compétition portant sur les compétences maritimes et Brad Elliott, de notre équipe chargée des grands navires, a fait une présentation de Cooke et du travail important effectué par nos équipages des grands navires.

Fondée en 1872, l'école de marine de Halifax a été le premier établissement technique et professionnel de la province. Bien que son nom et son emplacement aient changé à plusieurs reprises, l'Institut nautique perpétue l'héritage maritime de la Nouvelle-Écosse en formant la prochaine génération de marins pour l'industrie maritime canadienne.



De gauche à droite : Lloyd Williams, Catherine McBride, Kellie Delaney, Sylvie Boudreau (élève-ingénieur), AJ Tanner (élève-navigateur), Lauryn Delaney, Brad Elliott et Brittany Francis



## Concours de photo

### CANADA

#### PREMIÈRE PLACE : Ryan Griffin

*Commentaire du juge : c'est une sorte de no man's land entre le ciel et la mer, sans qu'il ne soit permis de savoir vraiment de quel côté se trouve le ciel. C'est ce qui fait la force de cette image!*



**MENTION HONORABLE :**  
Geoffry Harrison



### ÉTATS-UNIS

#### PREMIÈRE PLACE : Cassidy Lewis-Buergert

*Commentaires du juge : la belle palette de couleurs des bleus pâles, les belles montagnes et le ciel donnent vraiment à cette photo un air de vieux Midwest. Elle me rappelle un film de Wes Anderson que je viens de voir et qui s'intitule Asteroid City.*



**MENTION HONORABLE :**  
Douglas Simms

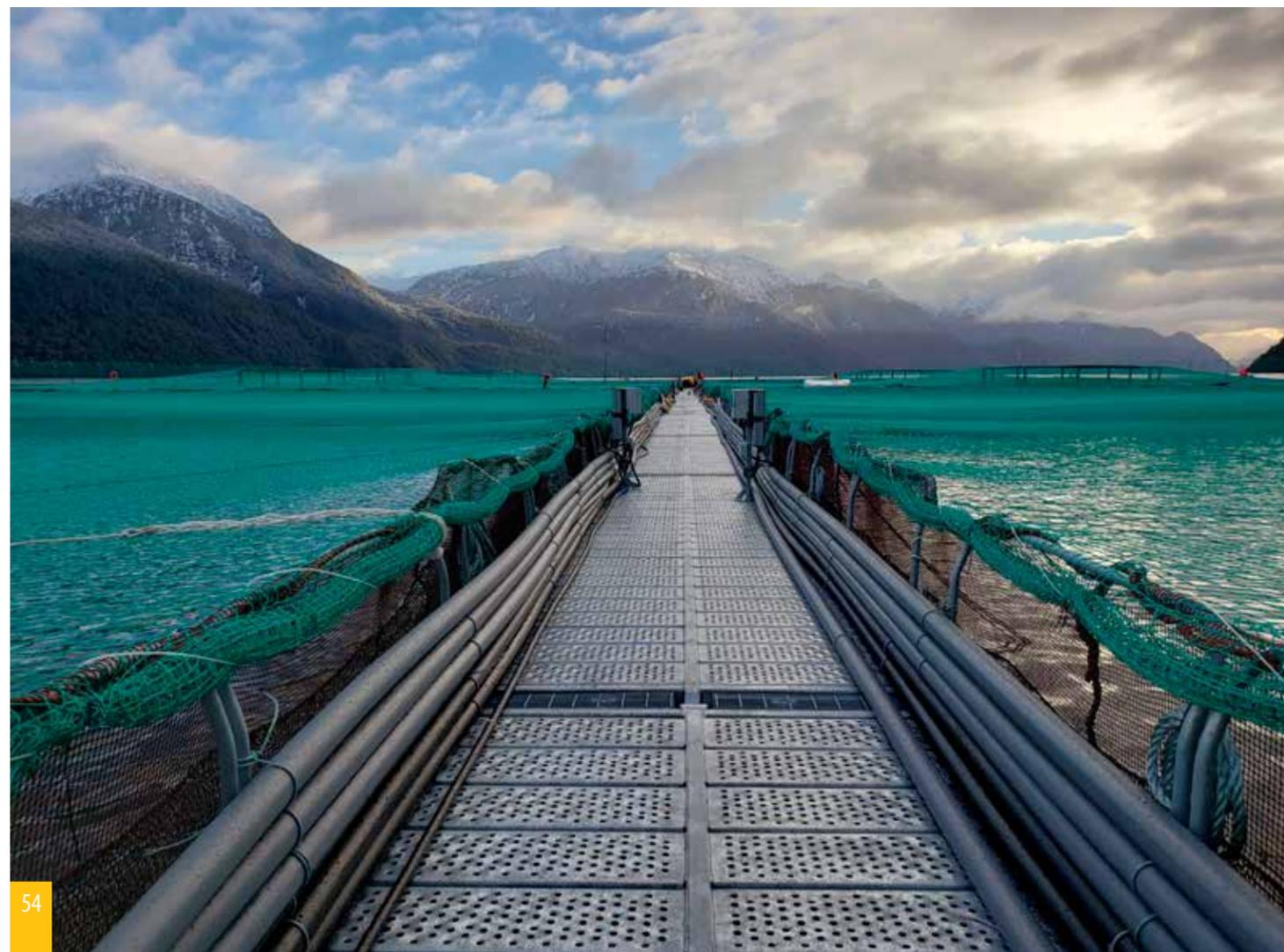


## EUROPE

### PREMIÈRE PLACE : Ana Belan García

*Commentaires du juge : il a fallu de la patience et du temps pour capturer le soleil juste au moment où il se couche dans le berceau du rocher.*

### MENTION HONORABLE : Celine Thys

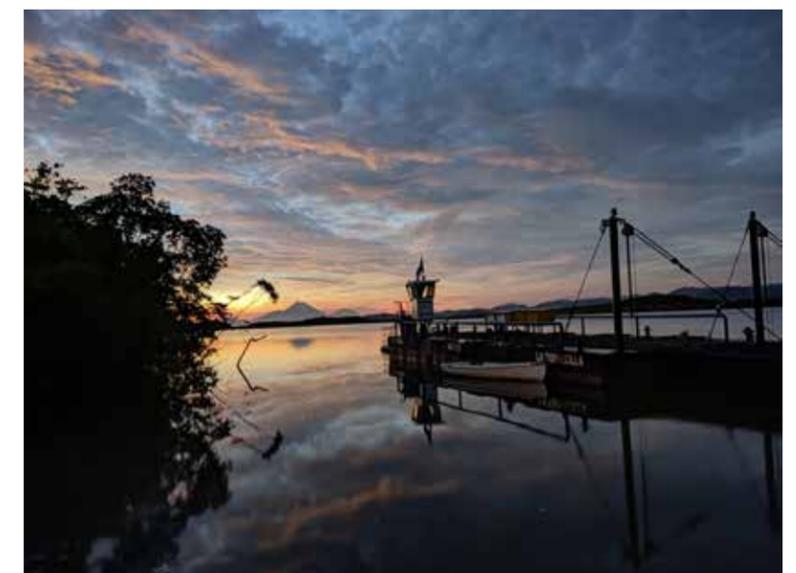


## AMÉRIQUE DU SUD ET L'AMÉRIQUE CENTRALE

### PREMIÈRE PLACE : Diego San Martín

*Commentaires du juge : composition incroyablement puissante. C'est un excellent exemple de division du cadre en sections, ce n'est pas tout à fait la règle des tiers, mais j'aime le fait que la passerelle s'étende presque à l'infini, avec juste un peu de mer au-delà.*

### MENTION HONORABLE : Osmin Reyes



#### À propos de notre juge

*Euan Myles, qui vit en Écosse, a réalisé des travaux photographiques pour certaines des plus grandes marques du Royaume-Uni et d'Europe, et son travail l'a conduit dans tous les coins du Royaume-Uni et au-delà. Pour en savoir plus, visitez [euanmyles.co.uk](http://euanmyles.co.uk)*

# Cultiver. Nourrir. Fournir.



Cette vidéo a été soigneusement conçue pour donner vie à l'objectif de notre marque et aider chacun d'entre nous, en tant que membre de la grande famille Cooke, à comprendre la façon dont nous formons une seule et même équipe. Plongez dans les valeurs fondamentales de notre entreprise et découvrez ce qui nous pousse à concrétiser notre vision : être le chef de file mondial des produits de la mer.

Voir les pages 14 à 17 pour en savoir plus sur la stratégie de marque mondiale.



**Cooke**