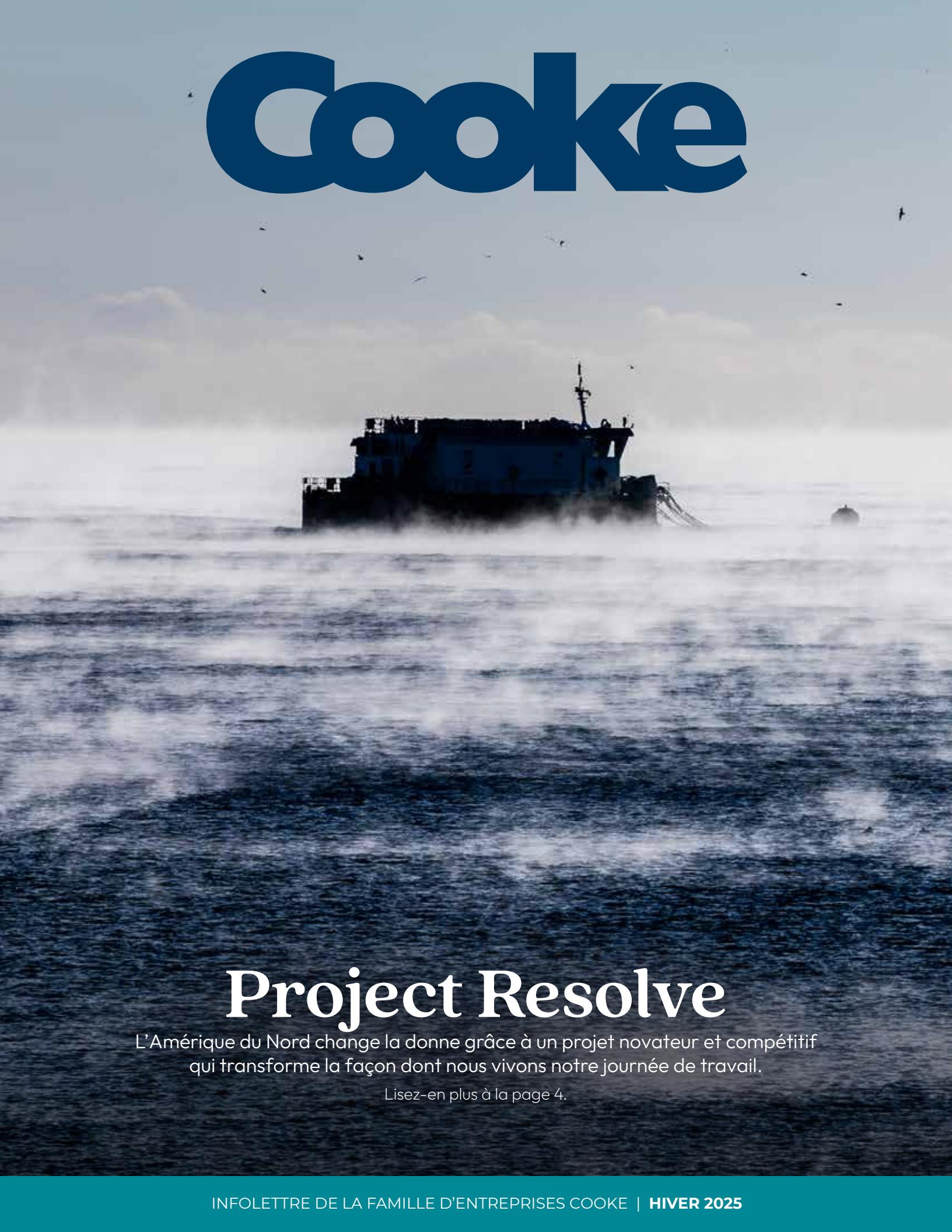


Cooke

A black and white photograph of a fishing boat at sea. The boat is positioned in the center of the frame, its dark silhouette contrasting with the bright, overcast sky above. The water in the foreground is slightly choppy, with some white foam visible. In the distance, another small object, possibly a buoy or another boat, can be seen on the horizon.

Project Resolve

L'Amérique du Nord change la donne grâce à un projet novateur et compétitif qui transforme la façon dont nous vivons notre journée de travail.

Lisez-en plus à la page 4.



Cooke

INFOLETTRE DE LA FAMILLE
D'ENTREPRISES COOKE | HIVER 2025

Table des matières

Dans ce numéro

La grande idée : page 4

Le projet Résolution offre à nos employés l'occasion d'apporter leurs idées et leurs réflexions directement à la table

PROJECT
RESOLVE



Croissance et développement : page 18

De Morubel N.V. à Cooke Europe : un nouveau nom pour une nouvelle ère



Durabilité : page 13

Tassal gagne encore aux Sustainable Seafood Awards 2025



Actualités : page 26

Dixième anniversaire de Wanchese au sein de la famille Cooke



Nous vous remercions pour votre soutien éditorial ou photographique :

Mark Clinton, Chuck Brown, Chad Kingewell, Steven Hedlund, Emma Grains, Murray Spooner, Eve Curley, Lauren McKelvy, Victor Jano, Charlene Hancock, Barbara Valdebenito, Annette Spears, Alessandro Giardino, Juan Garcia, Frederic Demeus, Chalena Biggar, Rosario Amelia Vieria Chacaltana, Alian Bock, Mark O'Regan, Manolo Nicolas, Kevin Schyf, Denis Jennings, Joel Richardson, Claire Ryan, Kristen Cook d'Entremont.

Pour vos commentaires ou suggestions,
Veuillez contacter Molly Simon à :
molly.simon@cookeaqua.com

Sur la couverture

Project Resolve est un nouveau projet collaboratif dans lequel vous pouvez mettre en œuvre vos propres idées!



Dossiers spéciaux :

6 Marché

Nous avons tout repensé – lancement des nouveaux kiosques d'exposition

20 Croissance et développement

OneStream : Cooke Finance passe des feuilles de calcul aux analyses intelligentes

30 Notre équipe

Des océans d'opportunités attendent le trio dans le cadre du programme d'échange

38 Notre communauté

Le projet communautaire visant à préserver le patrimoine militaire des Orcades reçoit l'appui de Cooke

Dans chaque numéro

3 Message de Glenn

4 La grande idée

6 Marché

13 Durabilité

18 Croissance et développement

26 Actualités

30 Notre équipe

38 Notre communauté

55 Concours de photo

Quatrième de couverture :
Une présence véritablement mondiale. Entièrement local.

Message de Glenn



Grâce à Project Resolve, un tout nouveau projet collaboratif en Amérique du Nord, nous atteignons un potentiel jamais vu auparavant dans notre entreprise. Ce projet vous permet de mettre vos idées en œuvre dans votre environnement de travail. Cooke prospère grâce au travail d'équipe, et c'est par la collaboration et l'innovation que nous poursuivrons notre croissance et notre succès. Depuis le lancement du projet, il a généré plus de 27 M\$ CA en économies supplémentaires, ce qui nous permet de renforcer notre esprit compétitif. Je vous encourage à continuer de soumettre vos idées, et j'ai hâte de voir ce que nous pourrons accomplir d'autre.

En 2025, nous avons aussi célébré nos réalisations. Wanchese a célébré ses 10 ans dans la famille Cooke. Depuis près de 89 ans, Wanchese est un fournisseur de premier plan en Amérique du Nord et en Europe, et nous vous félicitons et attendons avec impatience votre prospérité continue.

Northeast Nutrition Scotland (NNS) a également célébré son 5e anniversaire depuis la production de la première tonne d'aliments pour poissons. Depuis, NNS a franchi de nombreuses étapes importantes tout en continuant d'offrir la même alimentation saine et de grande qualité que nos saumons connaissent et apprécient.

Cette année, notre identité mondiale a également été renforcée, avec la transition de Morubel N.V. vers Cooke Europe. Cela

reflète l'essence de notre marque et nous a rapprochés en tant qu'entreprise. Pour renforcer davantage la croissance de notre marque à l'échelle mondiale, nous avons dévoilé nos nouveaux kiosques lors de les salons SEG de Boston et SENA de Barcelone.

Il faut tout un village, ou mieux encore, une famille, pour atteindre ces objectifs. Sans les équipes mises en valeur dans ces pages, nous ne serions jamais aussi haut et fiers que nous le sommes aujourd'hui. Je serai éternellement reconnaissant pour tout le travail incroyable que notre équipe mondiale accomplit.

Merci à tous pour votre soutien et votre engagement. Nous célébrons une excellente année et avons déjà hâte à ce qui nous attend.

Glenn Cooke, PDG



La grande idée

PROJECT RESOLVE

Amérique du Nord – Cette année, nous continuons d'innover et de faire preuve de créativité. Comme l'énonce notre mission :

« Grâce à l'esprit d'entreprise et au travail acharné de nos employés, ainsi qu'à notre engagement envers la durabilité, nous continuerons de développer notre entreprise et de saisir de nouvelles opportunités. »

Un exemple de la façon dont nous concrétisons cette initiative est le projet Resolve.

Avez-vous déjà eu une idée qui simplifierait votre travail? Rendre votre journée de travail plus agréable? Améliorer le système? Le projet Résolution est une nouvelle initiative collaborative qui permet à nos employés de partager leurs idées et leurs réflexions avec la direction. Lancé en mars 2025, il visait à faire face aux incertitudes économiques tout en améliorant nos opérations et en renforçant notre avantage concurrentiel. De la conception au lancement, le projet a duré 7 mois, un délai d'exécution très court, ce qui réitère l'engagement de l'organisation envers les résultats et la détermination. Depuis, Project Resolve a reçu 250 idées soumises. Sur ces 250 propositions, 90 ont été mises en œuvre. Cela a permis à l'entreprise de réaliser plus de 27 000 000 \$ CA* en nouvelles économies.

*en date du 14 novembre 2025

Pour tenir les employés informés, un bulletin trimestriel est diffusé. Il met en lumière les priorités, les idées phares, l'évolution des propositions et d'autres éléments clés du projet. En collaborant entre équipes et sites à l'interne, nous avons réussi à rester compétitifs dans un marché en perpétuelle évolution.

Ces projets ont été mis en œuvre dans différentes parties de l'organisation et ont eu un impact sur votre façon de travailler, que vous en soyiez conscient ou non.

De nombreux projets sont également en cours, notamment :

1. Augmenter la durabilité en :

- Accélérer les pratiques de recyclage des emballages en carton ondulé dans les usines de transformation
- Améliorer l'utilisation des gobelets réutilisables, ce qui réduit l'utilisation de produits jetables dans les bureaux
- Améliorant la recirculation de l'eau pour les équipements de traitement

2. Éliminer les technologies inutiles telles que :

- Gestion des comptes mobiles
- Consolidation des contrats de fournisseurs et de licences

3. Réduire les dépenses inutiles, ce qui entraîne :

- Optimisation de l'utilisation des navires dans nos exploitations aquacoles
- Mettant davantage l'accent sur la valeur ajoutée dans nos achats de biens et services

4. Accroître la valeur des produits en :

- Améliorant nos efforts pour augmenter les rendements de transformation
- Rationalisation des processus de gestion des stocks
- Renforçant les systèmes qui soutiennent nos activités commerciales

5. Offrir de façon constante des produits de qualité à nos clients, ce qui a permis :

- Amélioration de l'efficacité du transport et de la logistique
- D'améliorer la collaboration entre nos partenaires commerciaux internes

Ces projets ont révolutionné l'entreprise et permis aux employés d'avoir leur mot à dire sur la gestion des opérations, ainsi que sur l'amélioration de leur journée de travail. Nous continuons d'être axés sur l'action, en collaborant avec la haute direction pour faire avancer ces projets vers leur concrétisation et un avenir meilleur. L'objectif est de rester compétitif et de continuer à améliorer notre flux de travail et notre résilience face aux nouveaux défis. Comme l'explique Mark O'Regan, directeur de l'amélioration des activités : « Résolution a provoqué un changement de mentalité et ravivé un sentiment d'urgence au sein de l'équipe Cooke. Chacun cherche, chaque jour, de meilleures façons de faire les choses. Nous ne faisons pas qu'économiser de l'argent : nous bâtonnons de véritables architectures d'efficacité pour assurer notre avenir. « C'est inspirant d'avoir été témoin de cette transformation. »

Pour plus d'informations, veuillez contacter Mark O'Regan.
(Mark.O'Regan@cookeaqua.com)



Nousavons tout repensé.

De notre marque mondiale à nos plus grands kiosques à ce jour! Cooke a fièrement présenté sa nouvelle marque mondiale avec des kiosques renouvelés tant à SENA qu'à SEG.



Boston



Barcelona

folk Triabunna Warwick Bridge Puerto
Almería United Kingdom Cur
nt Australia Uruguay Macauarie Ha

A Boston, lors du Seafood Expo North America (SENA), nous avons présenté notre kiosque réimaginé, entièrement rebaptisé et redessiné pour refléter la nouvelle identité mondiale de Cooke'. Avec plus de 300 pieds carrés d'espace agrandi et un aménagement élégant à deux étages, le kiosque offrait une capacité accrue pour des réunions productives et collaboratives.

Nous avons introduit des expériences immersives qui mettaient en lumière notre échelle mondiale et démontraient comment les produits Cooke s'intègrent harmonieusement tant dans les environnements de vente au détail que dans les services alimentaires. L'expérience a pris vie grâce à un contenu numérique rafraîchi et à notre carte mondiale interactive.

Notre espace culinaire raffiné mettait en valeur une large gamme de produits, alors que le chef de renommée mondiale Chris Aerni et son équipe ont créé des moments gastronomiques marquants qui reflétaient l'essence des produits haut de gamme de Cooke'.

Lorsque nous avons atterri à Barcelone pour le Seafood Expo Global (SEG), nous avons révélé notre plus grande surface de kiosque à ce jour, couvrant plus de 4 700 pieds carrés et présentant un design à deux étages saisissant. Ce nouvel espace, entièrement réinventé, témoignait de l'évolution internationale de notre marque et invitait les visiteurs à vivre une expérience immersive Cooke.

Les participants à l'événement ont exploré notre carte interactive du monde et suivi une formation pratique sur notre présence mondiale. Notre marché de vente au détail a donné vie à l'histoire de Cooke, montrant à quel point nos produits s'intègrent parfaitement dans des environnements de vente au détail réels. Nouveauté cette année, notre station de café de spécialité est devenue le point de rencontre favori des visiteurs; notre barista a servi plus de 300 boissons par jour, stimulant les échanges et les rencontres. Par ailleurs, les écrans numériques dynamiques et le contenu vidéo captivant présentaient une image mémorable et dynamique de la marque Cooke.

Merci à tous ceux qui ont contribué à faire de SENA et SEG des salons professionnels si mémorables et réussis!



Cooke FOODSERVICE+



CRÉEZ QUELQUE CHOSE
D'EXTRAORDINAIRE AVEC COOKE.

Voici notre nouveauté **Gâteaux Saint-Jacques!**

Composés de nos coquilles Saint-Jacques de Patagonie de première qualité, de craquelins, de sauces spéciales et d'un mélange d'épices, ces beignets feront sensation en entrée ou en plat principal lors de réceptions, de menus thématiques ou d'autres occasions.

Elles sont faciles à cuire à partir de l'état congelé – en moins de 30 minutes – et sont offertes en trois tailles différentes : 4 oz, 3 oz et 0,5 oz pour répondre aux besoins de nos clients .

En raison de la grande quantité de pétoncles de Patagonie dans la recette (70 %), ces galettes offrent aux consommateurs une meilleure saveur, une meilleure texture et un meilleur aspect que les autres galettes de fruits de mer.

Les beignets de fruits de mer gagnent en popularité, particulièrement dans le Sud, et nous prévoyons que nos nouveaux gâteaux aux coquilles Saint-Jacques connaîtront un franc succès autant en restauration qu'en commerce de détail.

Cooke FOODSERVICE+



Voici notre nouveauté **Brochettes formées de saumon atlantique!**

Nous sommes ravis de lancer notre plus récente innovation : les brochettes de saumon de l'Atlantique, une façon pratique et savoureuse de déguster du saumon de première qualité, à un prix avantageux pour nos consommateurs. Faits à partir de saumon atlantique certifié BAP 4 étoiles, ces brochettes sont préparées à partir de morceaux et de parures de saumon, formés en cubes tendres avec un liant naturel de poisson, puis enfilés à la main sur des brochettes pour une finition parfaite.

Proposées dans deux saveurs alléchantes Mélange jardinier aux agrumes et BBQ à l'étable, ces brochettes conviennent parfaitement aux marchés de détail et de restauration. Le Citrus Garden Blend offre un profil éclatant et herbacé qui complète la richesse naturelle du saumon, tandis que le Maple BBQ ajoute une touche légèrement épicee avec notre assaisonnement signature fumé et sucré.

Dotés d'une texture formée qui équilibre fermeté et tendreté, ces brochettes sont faciles à cuire et offrent une qualité constante à chaque fois. Offerts en formats vrac et skinpack—intégrez-les à votre assortiment et comblez vos clients dès aujourd'hui !

Une équipe, une vision : unir les équipes internationales de Cooke Seafood

BOSTON, MASSACHUSETTS, ÉTATS-UNIS –

Rien ne vaut l'énergie qui vient de travailler côté à côté, même quand on est à des kilomètres l'un de l'autre. Au sein du Global Supply Team, nous croyons à travailler comme « Une seule équipe », car cela génère de meilleurs résultats et un esprit de famille qui s'étend à travers le monde. En unissant nos forces, nous ouvrons des portes vers de nouveaux marchés et nous nous soutenons mutuellement à chaque étape.

Cette année, nous nous sommes appliqués à tisser des liens plus étroits, à partager des opportunités et à faire croître notre entreprise comme jamais auparavant. Tout a commencé à Boston lors de notre réunion de l'équipe internationale, et la vague de progrès n'a pas encore ralenti.

Boston était plus qu'une réunion, c'était une étincelle. Des dirigeants et collègues de tous les coins du globe se sont réunis, non seulement pour partager des données, mais aussi pour tracer la voie à venir.

L'énergie était palpable. Nous en sommes repartis avec un objectif clair : ouvrir les canaux de communication, encourager la franchise et instaurer la confiance à tous les niveaux. Bien que les discussions aient été animées et parfois difficiles, nous avons convenu que chaque voix compte.

Le thème de l'honnêteté s'est démarqué. Nous ne fuyons pas les sujets difficiles, et Boston l'a prouvé.



Depuis ce jour, nous invitons chacun à maintenir un dialogue ouvert et à faire circuler les idées. Boston a déclenché un élan que nous sommes déterminés à maintenir.

Au sein du Global Supply Team, travailler comme une seule équipe n'est pas qu'un slogan pour nous, c'est une habitude. Nous voyons le travail d'équipe comme la colonne vertébrale qui maintient tout ensemble, peu importe où nous sommes.

Travailler ensemble comme une seule équipe a une influence sur tout, de la résolution de problèmes jusqu'aux petits gestes de bienveillance. « C'est le moteur derrière nos victoires quotidiennes et le succès que nous connaissons sur le marché », déclare Brett Cooke, Director of Global Supply. « Je suis fier de notre collectivité mondiale et des réussites que nous partageons ensemble. »

Travailler dans différents pays n'est pas toujours facile, mais c'est toujours gratifiant. Jetons un coup d'œil à quelques-unes de nos récentes victoires qui démontrent la puissance du travail d'équipe.

Percée dans la chaîne d'approvisionnement :

Lorsque des perturbations de la chaîne d'approvisionnement ont menacé nos usines nord-américaines, l'équipe européenne est intervenue. Elle a partagé de nouvelles idées

et méthodes de travail pour assurer la fluidité de l'inventaire. Leur soutien nous a permis d'assurer une production sans accroc et de livrer les produits à temps.

Lancement sur de nouveaux marchés :

En partageant les mises à jour et tendances du marché entre les départements, nous repérons rapidement les évolutions et identifions de nouvelles opportunités. Avec cette approche, nous avons lancé des produits qui rejoignent un public plus large et combinent de véritables lacunes sur le marché.

Croissance de l'entreprise :

Les équipes travaillent main dans la main pour élargir leur offre aux clients. En présentant les produits de leurs catalogues respectifs, nous offrons un choix plus vaste à nos clients tout en stimulant l'activité au sein du groupe Cooke.

Le progrès ne se fait pas de lui-même. Cette année, nous avons clairement choisi de parler davantage, d'écouter plus attentivement et de nous rapprocher en tant qu'entreprise. Chaque occasion de se connecter, entre nous et avec nos partenaires, est devenue un élément clé pour la suite.

À mesure que nous avançons, nous resterons fidèles à la simple promesse de travailler comme une seule équipe. Il n'y a pas de limite à ce que nous pouvons accomplir ensemble.

Bioriginal annonce la relance de Cyvex Nutrition à titre de fabricant et distributeur exclusif d'ingrédients nutraceutiques

SASKATOON, SASKATCHEWAN, CANADA et ANAHEIM, ÉTATS-UNIS –

Bioriginal Food & Science Corp. (« Bioriginal ») est heureuse d'annoncer la réintroduction de Cyvex Nutrition (« Cyvex ») comme membre du Groupe d'entreprises Bioriginal. Fondée à l'origine en 1984, Cyvex Nutrition a été autrefois un fournisseur de premier plan d'ingrédients propriétaires, spécifiques à des conditions — issus de la nature et validés par la science. S'appuyant sur son héritage d'innovation et d'excellence, Cyvex sera désormais le fabricant et distributeur exclusif d'ingrédients et de composés nutraceutiques pour Bioriginal, renforçant ainsi le positionnement de l'entreprise dans ce segment en forte croissance. La décision de réintroduire Cyvex Nutrition correspond à l'engagement de Bioriginal à proposer au marché mondial des solutions nutritionnelles haut de gamme, fondées sur la science. Alors que la demande pour des ingrédients fonctionnels et bénéfiques pour la santé continue de croître, le retour de Cyvex permettra une approche ciblée et stratégique visant à faire progresser notre offre en nutraceutiques. Cyvex maintiendra son engagement à offrir une gamme diversifiée de nutraceutiques haut de gamme validés scientifiquement, comprenant des extraits de plantes, des protéines et des lipides spécialisés. Ces ingrédients polyvalents seront offerts soit comme produits distincts, soit intégrés à des formulations spécialisées destinées à soutenir des besoins de santé ciblés.

Pour diriger l'entreprise, Bioriginal a nommé l'expert reconnu de l'industrie Matthew Phillips au poste de président de Cyvex Nutrition. Auparavant, Phillips a été président et chef des opérations de Cyvex Nutrition avant son acquisition et, plus récemment, vice-président des nutraceutiques chez Bioriginal. Fort de sa vaste expérience dans le secteur nutraceutique, Phillips supervisera désormais les opérations, les ventes et les initiatives stratégiques de croissance, veillant à ce que Cyvex Nutrition perpétue son héritage d'innovation et d'excellence.

« Cyvex s'est toujours distingué comme pionnier dans l'industrie des nutraceutiques, engagé à fournir des ingrédients de qualité supérieure favorisant la santé et le bien-être », a déclaré Phillips. « La relance de Cyvex nous permet de poursuivre cet héritage, en offrant à nos clients un portefeuille encore plus solide d'ingrédients soutenus par la science, qui répondent aux exigences du marché actuel. »



Un nouveau look pour un nouveau chapitre

SASKATOON, SASKATCHEWAN, CANADA –

L'équipe marketing a commencé l'année en force, rafraîchissant les marques de Cyvex Nutrition, Softgel Co. et POS Biosciences. Chaque nouveau logo reflète l'identité propre de chaque entreprise, tout en les regroupant sous la bannière Bioriginal afin de créer une image cohérente et facilement reconnaissable à l'échelle du groupe.

Notre prochaine grande initiative a été de moderniser la présence en ligne de Bioriginal Group of Companies grâce à des identités rafraîchies—en commençant par de nouveaux sites web et une activité LinkedIn mise à jour. Nous avons commencé avec Cyvex Nutrition, dont le

nouveau site a été lancé fin mars/début avril, suivi de Softgel Co. à la fin de l'été.

En novembre, nous avons officiellement annoncé le lancement du Bioriginal Group of Companies avec un nouveau site web qui met en lumière notre chaîne d'approvisionnement intégrée verticalement et montre comment chaque entreprise membre contribue à offrir des solutions nutritionnelles complètes.

Nous nous concentrons maintenant sur la finalisation des sites Web de POS Biosciences, The Fatory et Kroppenstedter Ölmühle. Ensemble, ces mises à jour renforceront notre présence numérique et consolideront la valeur de la marque Bioriginal Group of Companies.

En plus de sa relance, Cyvex a lancé un tout nouveau site web, Cyvex.com, offrant aux clients un accès facile à des informations sur les produits, des perspectives et des ressources. Le nouveau site web reflète le recentrage et l'engagement de Cyvex à proposer des solutions innovantes en ingrédients.

« La réintroduction de Cyvex Nutrition est une étape importante dans la stratégie de croissance à long terme de Bioriginal, a déclaré Shannon Sears, présidente et chef de la direction de Bioriginal. « Forte d'une longue expérience dans les ingrédients nutraceutiques de première qualité, Cyvex est idéalement placée pour répondre à l'évolution des besoins de nos clients. Sous la direction de Matthew, nous sommes convaincus que Cyvex prospérera de nouveau comme une pionnière du secteur. »



Des dégustations de saumon Cooke offertes au marché alimentaire du Viking Fire Festival

LERWICK, SHETLAND, ÉCOSSE –

Cooke Scotland a offert aux touristes des Shetland une dégustation de saumon Cooke lors du marché alimentaire et des boissons Up-Helly-Aa.

L'événement organisé par Taste of Shetland a eu lieu au Musée et aux Archives de l'île la veille du célèbre Festival du Feu Viking en janvier.

Notre kiosque Cooke Scotland proposait de délicieuses dégustations de saumon fumé chaud et froid aux habitants et aux visiteurs des îles. Nous étions aussi juste en face du Seafood Shack qui servait des fruits de mer incroyables.

Les enfants se plongeaient dans l'ambiance du Festival du Feu Viking en fabriquant des casques et des torches. Des démonstrations culinaires ont également eu lieu au rez-de-chaussée.

Becky Robertson, responsable marketing de Taste of Shetland, a déclaré : « Nous avons été ravis de l'achalandage aujourd'hui. Tant de gens sont venus montrer leur soutien, goûter aux produits et visiter les stands des membres. »



à gauche : Christine Nicholson (directrice de l'usine de transformation de Yell) et Michael Lewington (directeur de l'usine de transformation des Orcades) au Shetland Museum and Archives pour l'événement culinaire du Viking Fire Festival.

ci-dessous : dégustation de saumon fumé au kiosque de Cooke Scotland.



Première réunion commerciale stratégique de Cooke Europe : tisser des liens, façonner l'avenir

OOSTENDE, BELGIQUE –

Ce mois de janvier a marqué une étape clé pour notre entreprise. Pour la toute première fois, les équipes commerciales et stratégiques d'Amérique du Nord et d'Europe se sont réunies lors du First Strategic Commerce Meeting.

L'objectif? Pour aligner notre vision commerciale, renforcer la collaboration transatlantique et explorer de nouvelles façons de tirer parti de la puissance de notre réseau mondial en pleine croissance.

Lors de cette réunion, les collègues ont partagé leurs idées, discuté des opportunités de marché et jeté les bases de la stratégie future — avec des sujets clés tels que l'innovation, les besoins des clients et le développement de la marque au premier plan.

Mais tout aussi important que le contenu, il y avait le lien : le fait de se voir en personne a permis aux équipes de bâtir la confiance,

d'échanger des points de vue et de consolider l'idée que, même si nous travaillons sur des continents différents, nous avançons ensemble, unis comme une seule équipe.

Cette première réunion conjointe entre nos équipes commerciales européennes et nord-américaines marque une étape importante et stimulante dans l'élaboration de notre réussite mondiale à venir.



de gauche à droite : Hans Poppe, Jeroen Lamote, Jan Nijborg, Pal Angell-Hansen, Johan Brouwer, Pascal De Pourcq, Peter James, Violette Blondef, Isabelle Van de Goor, Maria-Cristina Guilan, Sam Daniels, Anna Pallier, Serge Vanderheyden, Stefan Essmann, Brett Cooke, Scott Thacker, David Price, Charlene Hancock, Ralph Sanders.

A BETTER STANDARD FOR OUR PLANET



ci-dessus : Gemma Gwilliams accepte le prix « ASC Above and Beyond ».

ci-dessous : Archie Turvey reçoit son prix de jeune personne en aquaculture.

Durabilité

Tassal gagne encore aux Sustainable Seafood Awards 2025

SYDNEY, AUSTRALIE –

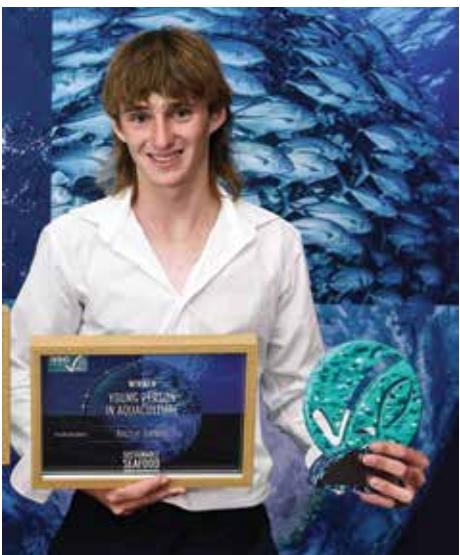
L'équipe de Tassal était ravie de remporter des prix lors des Prix nationaux du développement durable des produits de la mer (National Sustainable Seafood Awards) qui ont eu lieu à Sydney en mars. Tassal continue d'être reconnu à cet événement et, cette année, Archie Turvey, originaire de Triabunna (Tasmanie), a reçu le prix de jeune personne en aquaculture. C'est la quatrième année consécutive que Tassal voit un de ses jeunes remporter ce prix fantastique. Tassal a également remporté le prix Above and Beyond pour son engagement envers les objectifs fondés sur la science et a reçu une mention honorable

en tant que producteur responsable.

La directrice principale ESG, Heidi Smith, a déclaré que les cibles fondées sur la science (SBT) offrent une voie claire et crédible permettant aux entreprises de fixer des objectifs significatifs et concrets de réduction des émissions, conformément à l'Accord de Paris.

« En harmonisant nos stratégies avec les données scientifiques les plus récentes sur le climat, nous pouvons garantir une exploitation responsable et assurer la croissance durable de notre entreprise.

Notre réussite dans la mise en place et



la validation des SBT est particulièrement importante pour l'industrie aquacole australienne. « À mesure que le secteur continue de croître, les pratiques durables sont essentielles pour assurer le succès à long terme et le leadership environnemental. » a-t-elle déclaré.

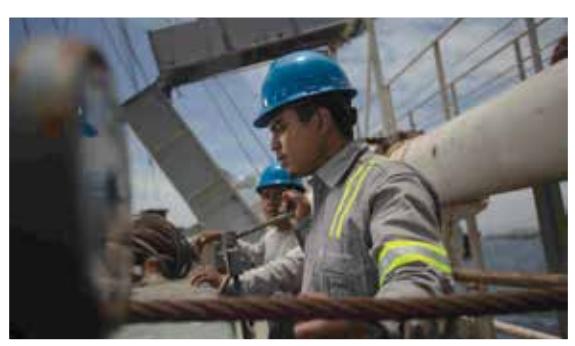
Copeinca publie son rapport 2024 sur le développement durable

LIMA, PÉROU – Copeinca réaffirme son engagement envers un modèle d'affaires responsable, résilient et axé sur l'humain. Tout au long de l'année 2024, l'entreprise a réalisé des progrès significatifs dans les domaines environnemental, social et économique.

L'un des principaux jalons a été le rétablissement de la stabilité opérationnelle, atteignant une production totale de 222 672 tonnes de farine de poisson, soit une augmentation de 137,5 % par rapport à 2023. De plus, l'entreprise a réalisé une hausse historique de la production d'huile de poisson, atteignant 33 899 tonnes, ce qui représente une croissance de 1 026 % par rapport à l'année précédente.

Sur le plan environnemental, six projets stratégiques ont été mis en œuvre afin de réduire l'impact opérationnel et de générer des retombées positives dans les communautés environnantes. Ces initiatives comprenaient l'atténuation des vapeurs résiduelles, la réutilisation des effluents marins, ainsi que d'autres améliorations qui ont renforcé la gestion éco-efficace. Par conséquent, Copeinca a réussi à atteindre 100 % des objectifs établis dans l'Accord de Production Propre signé avec le Ministère de l'Environnement (MINAM), le Ministère de la Production (Produce) et la SNP.

Dans le domaine social, des programmes bénéficiant à plus de 5 000 personnes ont été promus. Parmi les principales réalisations figurent le dépistage de l'anémie chez 2 040 enfants, la participation de 2 933 élèves au programme Écoles écoefficientes, ainsi que le don de 137 435 kg de poisson, contribuant à la sécurité alimentaire dans les zones d'influence de l'entreprise.



En matière d'innovation, Copeinca a standardisé la méthode de production de farine de poisson à partir d'anguille, permettant l'accès à un nouveau créneau de marché. De plus, la durée de conservation des produits a été confirmée à 12 mois dans des conditions de stockage optimales, assurant leur qualité et leur compétitivité. Copeinca a également adopté la norme ISO 27001, renforçant ainsi la gestion de la cybersécurité au sein de l'organisation.

Enfin, l'entreprise a renforcé ses capacités internes de formation grâce à la plateforme Rankmi, atteignant plus de 85 000 heures de formation en 2024.

Ces réalisations reflètent l'engagement de Copeinca à bâtir une entreprise durable et innovante qui contribue au développement du Pérou, tout en réaffirmant son objectif de nourrir le monde.

Le site d'eau douce Loch Garasdale bénéficie d'améliorations durables

ARGYLL ET BUTE, ÉCOSSE – L'équipe du site de Loch Garasdale peut désormais utiliser de l'énergie renouvelable pour alimenter leurs nouveaux distributeurs de nourriture pour poissons, après l'installation de panneaux solaires sur le site d'eau douce.

L'initiative de développement durable à Argyll réduira les émissions de carbone, ainsi que les coûts d'exploitation et d'entretien, tout en minimisant la pollution sonore.

L'énergie peut être tirée des panneaux solaires installés sur l'abri préfabriqué du site lorsqu'il n'y a pas de vent pour actionner la turbine sur le toit. Ainsi, le site peut passer à l'énergie solaire pour

recharger les batteries plutôt que d'utiliser un générateur par temps calme.

Ce projet de panneaux solaires s'ajoute à plusieurs améliorations apportées à Loch Garasdale, qui a également reçu de nouveaux filets et de nouveaux distributeurs d'aliments, tandis que des vis sans fin ont été installées sur les enclos.

Les nouveaux filets Dyneema de 10,5 mm et 8 mm offrent la même résistance à la rupture du maillage que les matériaux conventionnels pour filets et cordages, mais avec un poids nettement moindre. Ces améliorations faciliteront donc le travail du personnel. Ce type de filet offre un rendement constant dans toutes les conditions, réduisant les pertes et améliorant la rentabilité de l'entreprise.



Panneaux solaires.



Nouveaux distributeurs de nourriture.

Éolienne avec panneaux solaires.



Des recherches innovantes explorent les avantages potentiels de l'enrichissement pour le saumon d'élevage

SHETLAND, ÉCOSSE – Un projet de recherche innovant explore comment le varech naturel peut enrichir l'environnement des poissons et améliorer significativement leur bien-être.

Ce projet, une première dans un contexte commercial d'élevage de saumons de l'Atlantique, est mené aux Shetland par Cooke Scotland en collaboration avec l'Université de Stirling.

Mandaté par la RSPCA (Royal Society for the Prevention of Cruelty to Animals), le projet a pour objectif que les chercheurs de l'université observent le comportement des poissons et recueillent des données afin de déterminer si l'interaction avec les anneaux de varech peut améliorer leur bien-être.

Andrei Bordeianu, gestionnaire de la santé des poissons chez Cooke Scotland, explique : « En tant que premier producteur de saumon écossais, Cooke Scotland a une culture axée sur l'innovation, et la santé et le bien-être de nos poissons demeurent notre priorité absolue.

« Il est important d'accueillir les nouvelles recherches visant à améliorer le bien-être de nos saumons, et nous nous engageons à utiliser les meilleures pratiques et équipements pour soutenir leur bien-être. »

L'enrichissement structurel, fourni par Kelpring, est assemblé en valorisant des tuyaux d'alimentation pour former deux anneaux, reliés ensemble par une corde afin de créer une structure légère et robuste sur laquelle le varech naturel pourra pousser. Des caméras d'action sont ensuite placées périodiquement dans les enclos pour filmer les poissons afin d'analyser leur comportement et leur bien-être.

En plus d'analyser des données fondées sur des indicateurs de bien-être tels que la santé des nageoires, des yeux et de la peau, l'Université de Stirling a également mis au point un système de notation pour identifier le comportement des poissons. Les données recueillies seront ensuite comparées à celles d'enclos sans enrichissement pour déterminer si les poissons ont bénéficié d'une amélioration mesurable de leur bien-être.

Sean Black, responsable scientifique principal pour l'aquaculture à la RSPCA, ajoute : « Les poules ont des perchoirs, les vaches ont des brosses, les porcs ont de la paille aux fins d'enrichissement de leur environnement, mais il n'existe aucun enrichissement comparable pour les saumons parce que la recherche sur les poissons accuse un retard sur celle des espèces terrestres. »



« Les poissons sont des animaux doués de sensibilité et les expériences positives sont essentielles à l'amélioration de leur bien-être, mais il existe actuellement peu de recherches sur la façon dont nous pouvons créer ces expériences positives pour eux, d'où l'importance de ce projet. »

Nous espérons que cela constituera une première étape enthousiasmante pour améliorer le bien-être des poissons et que de nombreuses autres études et recherches supplémentaires suivront. »

La professeure Sonia Rey Planellas et le Dr Tim Wiese de l'Université de Stirling dirigent le projet. La professeure Planellas a déclaré : « Il est essentiel de promouvoir la recherche sur le bon bien-être, et l'enrichissement de l'environnement est l'une des façons d'améliorer les états émotionnels des animaux. » Nous sommes heureux de voir comment nos évaluations comportementales qualitatives pourraient mettre en évidence des effets positifs, notamment les traits comportementaux les plus subtils, et nous espérons que ce projet contribuera à fournir à l'industrie de l'élevage du saumon des orientations essentielles sur l'utilisation de l'enrichissement environnemental à l'avenir. »

Recyclage et propreté en Australie chez Tassal

AUSTRALIE – L'initiative de nettoyage des côtes de Tassal s'est déroulée dans le cadre de la journée « Clean Up Australia Day ». Des membres des équipes ESG, Environnement, Achats, Transformation, SST et P&C y ont participé. Grâce aux efforts de tous, l'équipe de Tassal a parcouru 9 km de côte au niveau du canal de Tassie, dans les zones de Bruny et Douvres, collectant 0,3 m³ de déchets, soit environ deux bacs ménagers.

De plus, Tassal Seafood a collaboré avec Visy, la plus grande entreprise intégrée de fabrication et de recyclage en Australie, pour une saison estivale plus durable grâce à de nouvelles boîtes en carton fabriquées localement pour leurs délicieuses crevettes destinées aux épiceries et aux grossistes.

Les objectifs de Tassal en matière d'emballages durables leur permettent

de prévoir le retrait de plus de 55 000 boîtes de polystyrène pour crevettes grâce au lancement du carton entièrement recyclable de 4 kg pour les épiceries, et cette saison, du carton de 10 kg pour le secteur hors domicile, ce qui leur a valu une reconnaissance du Aquaculture Stewardship Council et des Australasian Packaging Innovation and Design Awards pour leurs efforts en matière de durabilité.

L'équipe Crevettes de Prospérine a également récemment pris le temps de s'assurer que les magnifiques rivages de Whitsunday, au Queensland, continuent de briller.

à droite : Laura Hodge du Tassal Environment Team qui nettoie les rivages à Tassie.

ci-dessous : L'équipe Prospérine en mission sur le littoral du Queensland.



Croissance et développement



De Morubel N.V. à Cooke Europe : un nouveau nom pour une nouvelle ère

OOSTENDE, BELGIQUE –

Plus tôt cette année, notre entreprise est passée officiellement de Morubel N.V. à Cooke Europe. Ce changement reflète bien plus qu'un simple nouveau nom : il marque une nouvelle phase alors que nous intégrons la famille d'entreprises Cooke et assumons de nouvelles responsabilités sur le marché européen.

Ce changement est plus qu'un symbole, il représente notre évolution au sein du groupe mondial et notre nouveau rôle en tant que distributeur dédié des produits de fruits de mer surgelés de Cooke' en Europe et au Royaume-Uni. Il ne s'agit pas seulement d'un changement de marque, mais d'un signe de notre croissance au sein d'une organisation mondiale.

Honorer Notre Passé, Embrasser l'Avenir

Pendant des décennies, le nom Morubel N.V. a été synonyme de qualité, de fiabilité et d'expertise dans les produits de la mer sauvages. Depuis notre siège social à Ostende, nous avons bâti des relations solides avec nos clients, fournisseurs et communautés à travers l'Europe et au-delà. Rejoindre Cooke Europe ne signifie pas tourner la page sur son passé. Plutôt, nous bâtissons sur notre héritage avec un but clair et de nouvelles possibilités.

« Il s'agit de développer notre héritage avec un

sens renouvelé de but et d'opportunité. » « En mettant l'accent sur la création d'une équipe mondiale unifiée, nous avons désormais accès à un réseau plus étendu de ressources et de produits mondiaux », déclare Johan Brouwer, directeur général de Cooke Europe.

Ce nouveau nom nous aide à nous aligner avec la famille d'entreprises Cooke. Cela nous rapproche de la vision commune d'offrir des fruits de mer premium et durables aux clients du monde entier.

Un effort d'équipe au-delà des frontières

La transition vers Cooke Europe a nécessité une coordination entre pays, cultures et fuseaux horaires. Sous un délai serré, nos équipes marketing européennes et canadiennes ont uni leurs forces pour s'attaquer à tout, de la marque et de l'emballage à la stratégie de communication et aux considérations réglementaires.

Cet effort collectif a mis en lumière ce qui rend Cooke unique : la collaboration, la résilience et des valeurs communes. Le soutien de nos collègues canadiens a été inestimable pour réussir cette transition avec rapidité et professionnalisme. C'est un véritable témoignage de la force de notre réseau mondial et de la confiance qui nous relie à travers les continents.

Nous sommes fiers de porter le nom Cooke et nous avons hâte de découvrir tout ce que l'avenir nous réserve.

Des produits qui ont une mission

Parallèlement au changement de nom, nous avons aussi commencé à déployer des produits sous la marque Cooke Seafood. Cela marque le début d'une présence de marque plus large sur le marché européen, où les consommateurs recherchent de plus en plus des produits qui reflètent la transparence, la durabilité et la qualité premium.

En introduisant l'offre variée de fruits de mer surgelés de Cooke' dans notre portefeuille, nous élargissons notre portée et renforçons notre promesse envers nos clients : des fruits de mer issus de sources responsables, avec un standard d'excellence constant.

Et pour la suite?

Chez Cooke Europe, nous entamons un nouveau chapitre. Ce sera une étape porteuse de nouvelles occasions, de nouveaux partenariats et de nouvelles avenues de croissance.

Ce jalon dans notre parcours de 70 ans ne concerne pas seulement le changement. Il s'agit de continuité, d'ambition et de l'avenir que nous construisons ensemble.

Nous sommes fiers de porter le nom Cooke et nous avons hâte de découvrir tout ce que l'avenir nous réserve.

Signalisation Cooke Scotland installée aux Orcades et distribution de nouveaux vêtements

ÉCOSSÉ – De nouveaux panneaux ont été installés à l'Orkney Packing Station (OPS) dans le cadre de la transition vers la nouvelle marque Cooke Scotland.

Toute la signalisation extérieure à OPS a été mise à jour, y compris l'enseigne principale à l'avant de l'usine, qui a été complétée par les entrepreneurs en janvier.

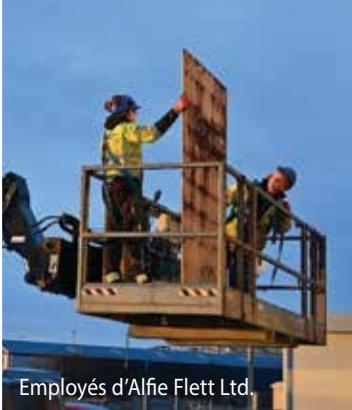
Kelly Drever, adjointe aux ressources humaines, était sur place avec son appareil photo pour immortaliser l'instant où l'enseigne originale de Cooke Aquaculture Scotland a été remplacée par la nouvelle signalisation, alors que le soleil se levait sur une matinée paisible au bureau de Kirkwall.

Cooke Scotland a aussi lancé une superbe nouvelle collection de vêtements de marque pour l'ensemble de ses employés. Merci aux membres de l'équipe qui ont pris le temps de chercher et de commander les nouveaux vêtements; ils font fureur auprès du personnel!

Alors que Cooke continue de croître et d'évoluer en tant que chef de file mondial des produits de la mer, nous nous sommes lancés dans une initiative de marque mondiale. La transition vers la nouvelle marque Cooke Scotland constitue une étape majeure vers la création d'une identité de marque plus cohérente et convaincante à l'échelle mondiale, tout en unissant nos entreprises sous un seul nom, en tant qu'équipe, avec un seul objectif.



À gauche : Ray O'Neill et Agnieszka Kodra dans de nouveaux vêtements de marque Cooke Scotland.



Augmentation de la capacité de l'usine Supe de Copeinca : de 60 MT/h à 90 MT/h

PÉROU – L'usine de farine et d'huile de poisson de Supe, acquise en 2023 avec une capacité de 60 MT/h, a récemment été agrandie pour traiter jusqu'à 90 MT/h. Depuis son acquisition, l'usine a produit 32 647 tonnes de farine de poisson et 3 220 tonnes d'huile de poisson, démontrant sa pertinence et sa contribution à nos opérations. Cette réalisation a été rendue possible grâce à un investissement d'environ 1,7 M \$ US, réalisé avec notre propre expertise en ingénierie et la réutilisation stratégique d'équipements provenant d'installations fermées.

L'usine traite l'anchoveta, assurant une qualité et une efficacité constantes conformes aux normes les plus élevées de l'industrie de la pêche du Pérou.

Au-delà de son impact technique, cette expansion a également contribué à une dynamique

commerciale et sociale renforcée dans la région de Supe, stimulant l'activité économique locale et créant de nouvelles opportunités pour les fournisseurs, les travailleurs et la communauté environnante, qui constituent une part importante de nos parties prenantes.

Grâce à ce projet, nous renforçons notre présence opérationnelle le long du corridor côtier entre Chancay et Chimbote, nous positionnant ainsi pour tirer pleinement parti des ressources halieutiques de cette région importante.

L'augmentation récente de la capacité a été rendue possible grâce à l'incorporation d'équipements clés, dont un cuiseur à vapeur, un séchoir Rotatube, une centrifugeuse à décanteur, deux chaudières à vapeur et un séchoir à air chaud, qui ont été apportés des usines de Pisco et La Planchada.

Une nouvelle technologie renforce les capacités de l'équipe environnementale

ÉCOSSE – Le département de l'environnement de Cooke Scotland a acquis un véhicule télécommandé (ROV) pour aider à surveiller le fond marin autour de nos fermes existantes.

Le ROV, également connu sous le nom de Maerlin (nommé d'après les algues corallines présentes dans les îles du nord de l'Écosse), est conçu pour explorer les eaux profondes et résister à des conditions difficiles afin d'aider à fournir des données pour le développement des sites.

De la modélisation 3D aux inspections en espaces confinés, ce nouvel équipement permet de recueillir des données inédites et peut également servir à inspecter les installations du site.

Ben Johnson, responsable de l'environnement, déclare : « Chez Cooke, nous investissons dans la recherche et dans les nouvelles technologies afin d'améliorer et de soutenir nos activités.

Au cours de chaque cycle d'élevage, nous

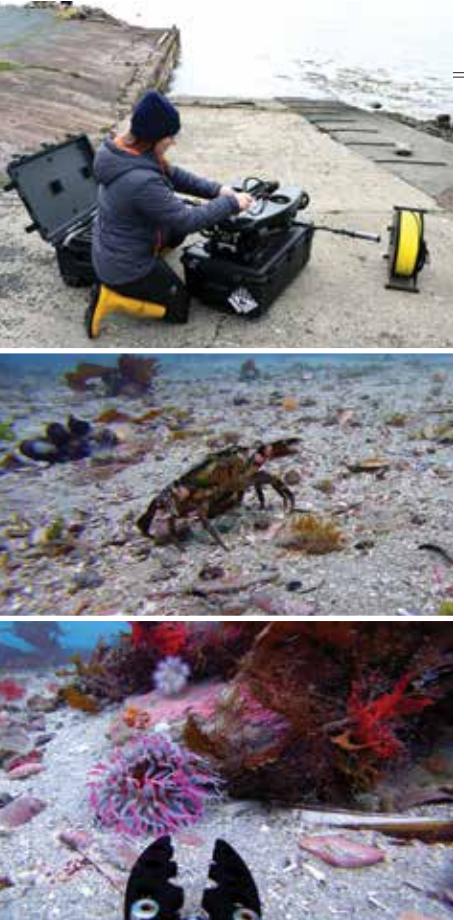
assurons la surveillance du fond marin tant à l'intérieur qu'à l'extérieur des enclos à saumons. Le ROV nous permet d'explorer ce qui se cache sous la surface de l'eau, aidant l'équipe à mieux connaître la zone avant de prélever des échantillons de fond marin et d'envoyer les données à la Scottish Environment Protection Agency (SEPA).»

Doté d'une caméra 4K et d'un système d'éclairage spécialisé, le ROV Deep Trekker génère des images d'une clarté exceptionnelle, accompagnées de données de localisation précises grâce au système GPS sous-marin. La pince de saisie permet de manipuler et de récupérer des objets sous-marins. Maerlin peut parcourir jusqu'à 300 m depuis le navire de relevé et atteindre une profondeur maximale de 300 m.

Océans en santé, saumon en santé. C'est notre engagement en matière de durabilité.

à droite, en haut : Stephanie Sinclair travaillant avec le ROV à Yell, Shetland.

à droite, au centre et en bas : images sous-marines captées par Stephanie avec le ROV.



Cooke Finance passe des tableurs aux analyses intelligentes

Cooke transforme notre façon de planifier, de prévoir et de faire le reporting sur la performance de l'entreprise. À partir de 2026, nos états financiers seront produits au moyen de OneStream, un chef de file en gestion de la performance d'entreprise (CPM).

OneStream est bien plus qu'un simple changement de système — c'est une plateforme qui ouvrira de nouvelles possibilités dans la manière dont nous relions la stratégie aux résultats. En automatisant bon nombre des processus actuels qui sont chronophages, OneStream permettra à nos opérateurs et à nos équipes financières de se concentrer sur les hypothèses et les décisions d'affaires qui favorisent la performance. Ces hypothèses peuvent alors être comparées directement aux résultats réels dans nos états financiers, pour des analyses plus précises et plus rapides.

Ce changement va au-delà de l'efficacité. OneStream apportera l'alignement, la transparence et une source unique de vérité à la planification et à la production de rapports à l'échelle de l'entreprise. Cela nous aidera à

voir non seulement où nous avons été, mais—plus important encore—où nous allons.

Le parcours vers une mise en œuvre complète prendra du temps, mais la destination est claire : une capacité financière moderne et tournée vers l'avenir qui prépare Cooke à sa prochaine étape de croissance.

Restez à l'écoute—le meilleur reste à venir.

en haut, de gauche à droite : Peter Groom, Gillian Rose, Nieva Palmer et Mat Gauthier lors de la conférence OneStream 2023 à Washington, DC.

ci-dessous, de gauche à droite : Heinrich Strelow, Denis Jennings, Alex Knapp, Nieva Palmer, Samantha Zarate, Christian Schmidt. *absent :* Mauricio Banarez.



Northeast Nutrition Scotland célèbre son cinquième anniversaire

INVERGORDON, ÉCOSSE – Northeast Nutrition Scotland (NNS) a célébré son cinquième anniversaire depuis la production de sa première tonne d'alimentation. Le personnel de l'usine d'aliments pour animaux située dans les Highlands s'est réuni pour célébrer l'anniversaire du premier lot sorti des chaînes de production en janvier.

Le moulin d'alimentation d'Invergordon a été acquis par Cooke après que les anciens propriétaires ont annoncé leur intention de cesser les activités de fabrication au Royaume-Uni et ont fermé le moulin à la fin du mois d'avril 2019.

Cooke et NNS ont travaillé de concert avec d'anciens employés touchés par la fermeture afin de relancer les opérations de l'installation au début de 2020. Depuis, le moulin d'alimentation a réalisé de grandes avancées en peu de temps, notamment :

- Obtention de l'accréditation auprès de l'UFAS (Universal Feed Assurance Scheme), Label Rouge et Soil Association
- Production du premier aliment biologique fabriqué en usine
- Production d'aliments destinés à l'exportation vers l'Amérique du Nord et le Chili
- Production de volumes pour des tiers
- Obtention d'une licence de transformation de catégorie 3
- Obtention de la certification environnementale ISO 14001
- Certifications Global Gap

Chris Bryden, directeur général chez NNS, a déclaré : « Je suis extrêmement fier de tout ce que nous avons accompli alors que nous continuons à produire des aliments de la plus haute qualité répondant aux besoins nutritionnels de nos saumons d'eau douce et d'eau de mer. » « Depuis que Cooke a acquis l'usine, notre effectif est passé à 29 employés et, en raison de la demande pour l'alimentation des saumons, nous prévoyons d'augmenter notre personnel, créant ainsi plus d'emplois dans les communautés où nous sommes établis. » « Cela valait vraiment la peine que nous prenions tous un moment pour célébrer, et je remercie tous ceux qui ont contribué au succès que nous avons connu au cours de ces cinq années. »



Grandir ensemble grâce au TIDAL Leadership Development

Au cours de la dernière année, des membres d'équipe de l'ensemble des sociétés Cooke se sont réunis pour apprendre, évoluer et diriger grâce au TIDAL Leadership Development Program – Ensemble pour inspirer, développer, atteindre, diriger.

De Maine au Mississippi, du Nouveau-Brunswick à la Nouvelle-Écosse, et en Virginie, les séances TIDAL ont accueilli des participants issus d'une grande variété de rôles – transformation, logistique, TI, et plus encore. Chaque séance

offre une occasion unique d'explorer les styles de leadership, de renforcer la communication et la responsabilité, et d'approfondir la compréhension de la culture et des valeurs de Cooke'.

Bien plus qu'un programme de formation, TIDAL vise à créer des liens. Il rassemble des personnes de différents départements et régions, les aidant à bâtir des relations et à développer les compétences nécessaires pour soutenir des équipes performantes.

Alors que nous réfléchissons aux nombreux diplômés qui ont participé au cours de la dernière année, nous sommes fiers de l'élan que nous avons bâti et enthousiastes à l'idée de

continuer à étendre le programme dans les mois à venir.

Merci à tous ceux qui ont contribué au succès de TIDAL. Nous avons hâte d'accueillir encore plus de futurs leaders dans le programme.



Bioriginal lance la première huile de bourrache à teneur élevée en GLA, non OGM, une innovation dans l'industrie

SASKATOON, SASKATCHEWAN, CANADA –

Bioriginal Food & Science Corp. est fière d'annoncer le lancement de sa nouvelle huile de bourrache pressée à froid, naturellement riche en acide gamma-linoléique (GLA) à 25 %—offrant la teneur la plus élevée et étant la seule source non OGM de ce genre sur le marché, établissant une nouvelle référence en matière de nutrition végétale.

Le lancement du produit marque l'aboutissement réussi du programme exclusif de sélection de Bioriginal', spécialement développé pour maximiser la teneur en GLA et les rendements des cultures, tout en préservant l'intégrité génétique de la plante' sans recourir à la modification génétique. Grâce à l'isolement et à la multiplication des traits avantageux sur plusieurs générations, le programme a permis de franchir un cap en matière de performance agronomique, de teneur en GLA et d'amélioration de la biodisponibilité. La variété de graines résultante est brevetée à l'échelle mondiale, offrant à Bioriginal des droits exclusifs sur ce cultiver à haute performance et non OGM. Cette innovation stratégique permet d'obtenir une source constante et puissante de GLA, permettant de réduire les besoins en dosage, de simplifier la formulation et d'accroître les bienfaits fonctionnels dans un large éventail d'applications en santé et bien-être.

« La bourrache est au cœur de Bioriginal depuis nos débuts », a indiqué Shannon Sears, présidente et chef de la direction de Bioriginal. « Ce lancement reflète notre engagement envers l'innovation continue dans le développement d'ingrédients de haute qualité, appuyés par la

science, qui établissent de nouvelles normes pour l'industrie et permettent à nos clients de créer des solutions de santé plus efficaces et fiables. »

Cultivée dans les prairies canadiennes immaculées, la bourrache de Bioriginal' prospère dans des conditions de croissance optimales pour la production d'huile de qualité supérieure. Grâce à un système en boucle fermée, Bioriginal assure un contrôle de bout en bout à chaque étape de la production — du développement et de la culture de semences exclusives à la récolte, à l'extraction et au traitement final. Cette approche verticalement intégrée garantit une traçabilité, une durabilité et une efficacité bioactive exceptionnelles, offrant un produit de qualité constante soutenu par des protocoles d'assurance qualité rigoureux.

Comparée à d'autres sources végétales de GLA—comme l'huile d'onagre et l'huile de cassis, qui contiennent généralement seulement 10 à 15 % de GLA—l'huile de bourrache est depuis longtemps reconnue comme la source naturelle la plus concentrée. Cependant, son utilisation à plus grande échelle a été limitée par des irrégularités d'approvisionnement et la variabilité de la qualité du produit. Bien que l'huile de carthame génétiquement modifiée (OGM) soit récemment devenue une alternative à haute teneur en GLA, elle suscite des inquiétudes croissantes chez les marques et les consommateurs recherchant des formulations à étiquette propre et des ingrédients d'origine naturelle.

Grâce à sa teneur naturelle de 25 % en GLA et à son profil compatible avec une étiquette propre et non OGM, l'huile de bourrache de Bioriginal convient parfaitement à une vaste gamme d'applications, notamment les produits pour la beauté intérieure et les cosméceutiques (p. ex., crèmes et lotions topiques), les suppléments pour la santé des femmes, les formulations pour la santé articulaire et les produits de nutrition animale ciblant la peau, le pelage et la mobilité. Sa bioactivité concentrée favorise la formation d'eicosanoïdes anti-inflammatoires. Ces propriétés rendent le GLA particulièrement précieux pour soutenir les affections liées à l'inflammation, telles que l'arthrite, l'eczéma, le psoriasis, les allergies et les problèmes cardiovasculaires, y compris l'hypertension et le risque d'AVC.

Bioriginal a officiellement lancé sa nouvelle huile de bourrache lors de Vitafoods Europe, qui s'est tenu du 20 au 22 mai à Barcelone. Les participants ont été encouragés à discuter avec l'équipe des avantages en matière de formulation et des options d'approvisionnement sécurisées.



Arrivée d'un nouveau bateau de lavage de filets aux Orcades

ORKNEY, ÉCOSSE – Un nouveau navire de lavage de filets a été officiellement baptisé après son intégration dans la flotte de Cooke Scotland à Orkney.

Le Logan L remplacera l'un des deux navires de lavage de filets, permettant ainsi de mettre à niveau la machine de lavage de filets vers un modèle télécommandé (ROV) qui nécessite plus d'espace et un générateur plus puissant.

Deux navires ROV aideront à maintenir des filets

propres afin de permettre la circulation de l'eau et de l'oxygène, pour continuer à privilégier le bien-être des poissons.

Le Logan L a été nommé en l'honneur du petit-fils du directeur régional des Orcades, Robert Peterson, aussi connu sous le nom de Timbo.

Timbo a déclaré : « En tant qu'entreprise familiale, Cooke perpétue la tradition de nommer ses bateaux d'après ses employés et leurs familles. » Logan aime aller au quai de Kirkwall et voir tous les bateaux Cooke amarrés au quai. Je pensais qu'il serait heureux de voir son nom sur l'un d'eux. »



Robert avec son petit-fils Logan à bord du nouveau navire de lavage de filets.

Subventions confirmées pour l'essai d'un nouveau système d'alimentation et la modernisation des usines de fabrication d'aliments

ÉCOSSE – Cooke Scotland a obtenu un soutien financier du Marine Fund Scotland pour mettre à l'essai un système d'alimentation par voie aquatique et acheter de nouveaux réservoirs d'huile ainsi qu'une conduite d'huile pour son usine d'aliments.

Le nouveau système d'alimentation aux îles Shetland vise à améliorer la santé et le bien-être des saumons en les incitant à se nourrir plus bas dans les enclos, ce qui réduit les défis environnementaux et minimise les interactions avec la faune. De plus, le système devrait permettre de réduire la consommation d'énergie et d'améliorer la durabilité des tuyaux d'alimentation.

La nouvelle a été annoncée par le Premier ministre John Swinney lors de sa visite à Lerwick en octobre et de sa rencontre avec David Brown, directeur régional pour les Shetland chez Cooke Scotland.

David a dit : « Nous sommes reconnaissants pour cette subvention, qui nous permettra de tester et de développer une nouvelle méthode de distribution d'aliments par voie d'eau, grâce à laquelle les communautés rurales comme celles des Shetland pourront continuer à nourrir le monde avec du saumon écossais de qualité. »

Le Marine Fund Scotland a alloué 14 000 000 £ en subventions pour 2024/25 aux industries maritimes, aux communautés côtières et insulaires, où un total de 67 projets ont été sélectionnés pour le financement.



Innovation en Espagne

ÁGUILAS, MURCIA, ESPAGNE – Cooke Espagne a inauguré avec plaisir la nouvelle installation Aquicultura Balear à Majorque. Il s'agit d'une écloserie à la fine pointe, équipée d'une technologie avancée pour l'élevage de poissons.

L'événement a réuni des autorités régionales, dont la présidente du gouvernement des Baléares, Margalida Prohens, et le maire de Palma, entre autres.

Il s'agit d'une avancée majeure qui renforce l'engagement de Cooke envers l'innovation en aquaculture, l'emploi local et le leadership méditerranéen.

M. Swinney a déclaré : « Nos communautés insulaires et côtières, ainsi que les industries du secteur marin qui y sont implantées, apportent une contribution majeure à l'Écosse – non seulement à notre économie, mais aussi à nos efforts pour stimuler l'innovation et le développement durable. »

Je suis très heureux d'être ici, dans les Shetland, pour confirmer l'attribution de ces subventions à un large éventail de projets, tous démontrant leur capacité à stimuler l'innovation maritime et à soutenir les communautés côtières. »

Northeast Nutrition Scotland compte parmi les bénéficiaires du financement et prévoit d'utiliser ce soutien financier pour installer deux réservoirs d'huile liquide destinés à contenir de l'huile de poisson, végétale et d'algues, ainsi que pour mettre en place une nouvelle ligne d'huile à l'usine d'Invergordon. Des alternatives à l'huile de poisson conventionnelle pour l'aquaculture, comme l'huile d'algues, peuvent réduire la pression sur les écosystèmes marins tout en maintenant la santé et la haute qualité de nos poissons. L'ajout de deux réservoirs liquides et d'une conduite d'huile nous permettra d'être plus flexibles quant aux ingrédients utilisés dans nos aliments pour poissons et de poursuivre notre engagement envers des pratiques aquacoles responsables et durables.



The Fatory augmente sa capacité de production pour soutenir la croissance des huiles nutritionnelles destinées aux animaux de compagnie

BODEGRAVEN, PAYS-BAS – The Fatory, qui exploite l'une des plus importantes lignes européennes de production de compléments alimentaires pour animaux de compagnie sous marque maison, a officiellement mis en service sa nouvelle ligne d'embouteillage à haut rendement à son usine de Bodegraven, aux Pays-Bas. Cette modernisation augmente considérablement la capacité et l'automatisation, permettant à The Fatory de répondre à une demande croissante en huiles oméga de haute qualité pour le secteur de la nutrition animale en Europe et ailleurs.

Conçue pour optimiser chaque étape de la production, la nouvelle ligne d'embouteillage est dotée d'une automatisation avancée, comprenant une remplisseuse à six têtes, une injection d'azote pour prolonger la durée de conservation et maintenir la fraîcheur du produit, ainsi qu'une capsuleuse automatisée. Des composants supplémentaires, tels que l'étiquetage automatisé, le scellage par induction et les systèmes de codage, assurent précision et uniformité pour différents types de bouteilles. Ces améliorations simplifient le processus de production, entraînant des délais d'exécution plus rapides, une uniformité accrue et une plus grande efficacité—offrant des résultats évolutifs sans compromis sur la qualité.

« Cet investissement reflète notre engagement continu envers la qualité, l'innovation et l'excellence opérationnelle », souligne Björn de Brujin, directeur général. « Grâce à cette nouvelle ligne d'embouteillage, nous sommes en mesure d'améliorer notre efficacité tout en continuant de répondre aux besoins de nos partenaires et en veillant à livrer les produits de haute qualité sur lesquels les animaux de compagnie et leurs propriétaires comptent chaque jour. »

De la formulation au remplissage et à la finition, The Fatory simplifie la production de marques de distributeur. L'équipe offre un soutien intégral, aidant les partenaires à donner vie rapidement et efficacement à des produits nutritionnels pour animaux personnalisés et prêts à être commercialisés. En tant que membre du groupe Bioriginal, The Fatory accède également à un vaste portefeuille d'ingrédients de haute qualité, intégrés verticalement, assurant un approvisionnement fiable en huiles nutritionnelles de confiance telles que le saumon, le krill, les algues, le lin ou la bourrache.

« Nous croyons que la croissance de The Fatory est étroitement liée au succès de nos partenaires », ajoute Björn. « Cette mise à niveau renforce notre capacité à offrir des solutions innovantes et de haute qualité, livrées de manière fiable, à grande échelle, tout en conservant la flexibilité nécessaire pour rester concurrentiels. »





Actualités

10e anniversaire de Wanchese au sein de la famille Cooke

SUFFOLK, VIRGINIA, ÉTATS-UNIS –

Veillez vous joindre à nous pour célébrer une étape importante au sein de la famille d'entreprises Cooke : le 10e anniversaire de l'acquisition de Wanchese Fish Company et de ses filiales aux États-Unis, en Argentine et en France.

Au cours de la dernière décennie, Wanchese est devenue une partie intégrante de la famille Cooke, reconnue pour offrir des fruits de mer de haute qualité et durables à des clients partout dans le monde sous les marques Wanchese et True North Seafoods. Ce succès n'aurait pas été possible sans le dévouement, le travail acharné et la passion

de nos collègues de Wanchese et de leurs familles. Merci pour votre engagement indéfectible envers nos objectifs et valeurs d'entreprise communes.

Nous exprimons également notre sincère reconnaissance à nos fournisseurs locaux, dont les partenariats de confiance nous aident à bâtir des communautés plus fortes et des chaînes d'approvisionnement résilientes. Nous avons hâte de continuer à développer nos entreprises ensemble.

À nos précieux clients mondiaux, merci pour votre confiance continue. Nous restons concentrés sur le maintien des normes de

qualité et de durabilité que vous attendez de nous et nous engageons à dépasser vos attentes chaque jour.

Félicitations pour les 10 ans de Wanchese et à de nombreuses autres années de succès partagés !



Un ministre se penche sur l'impact positif de l'usine d'aliments Cooke sur l'emploi local

INVERGORDON, ÉCOSSE – Jamie Stone, député, a souligné l'importance des emplois locaux dans les communautés rurales lors d'une visite à l'usine d'aliments pour poissons de Cooke Scotland' dans les Highlands écossais.

Le député libéral-démocrate de Caithness, Sutherland et Easter Ross a rencontré en avril le personnel de Northeast Nutrition Scotland Limited (NNS) à Invergordon afin de découvrir comment ils garantissent une alimentation équilibrée pour les poissons, assurant ainsi que le saumon atlantique d'élevage reste en santé et croît efficacement.

M. Stone a déclaré : « Je suis heureux de constater les emplois locaux importants que Cooke Scotland offre. Je suis heureux de constater que l'entreprise se concentre sur l'approvisionnement du segment haut de gamme de l'aquaculture, soit les exploitations présentant les meilleurs résultats environnementaux. »

L'usine d'aliments célèbre le cinquième anniversaire de son acquisition par Cooke, après que les anciens propriétaires ont annoncé leur intention de cesser les activités de fabrication au Royaume-Uni à la fin avril 2019.

NNS compte 29 employés et approvisionne les fermes d'eau douce et d'eau de mer de Cooke Scotland' en aliments complets pour le saumon. Elle fournit également d'autres clients internes du groupe Cooke à l'échelle mondiale. L'usine d'aliments détient les certifications Label Rouge et Soil Association Organic.

Chris Bryden, directeur général de NNS, déclare : « C'était une excellente occasion pour M. Stone de voir par lui-même comment notre usine, située dans une communauté rurale des Highlands, offre des emplois stables et bien rémunérés, tout en soutenant un vaste réseau local de fournisseurs.

« Nous remercions notre député local d'avoir pris le temps de s'informer sur la façon dont nous surmontons les défis liés au transport de notre aliment vers les îles du nord de l'Écosse et partout dans le monde, tout en contribuant à répondre à la demande mondiale de saumon écossais haut de gamme et de son aliment. »



de gauche à droite : Chris Bryden (directeur général de NNS), et Jamie Stone, député.



Barge d'alimentation des Orcades reconstruite après un incendie

ORKNEY, SCOTLAND – La barge d'alimentation de West Fara a repris ses activités grâce au travail efficace des ingénieurs de Cooke Scotland et des entrepreneurs locaux après avoir été gravement endommagée par un incendie.

Un vaste hangar situé au-dessus de la coque en béton de la barge à Orkney a été détruit lors de l'incendie de janvier 2024.

En raison de l'ampleur des dégâts, la cause de l'incendie n'a pas pu être déterminée; toutefois, il a été rapporté qu'il aurait pu débuter dans le bureau. Construite sur la structure de béton existante, la coque de la nouvelle barge est faite d'acier galvanisé, avec des installations internes modernisées et un espace de bureaux.

L'équipe du site a commencé à nourrir les poissons à partir de la barge en décembre et Terry Rendall, directeur de l'ingénierie chez Cooke Scotland, a félicité son équipe pour avoir remis la barge en service rapidement. Il a déclaré : « Je tiens à remercier l'équipe d'ingénierie et l'ensemble des employés de Cooke, ainsi que les sous-traitants, pour le travail réalisé afin de remettre la barge en service en si peu de temps. Ce fut un excellent effort que de ramener la barge sur place aussi rapidement. »



Équipe du site de West Fara.

Ganong Bros. Ltd remporte deux prix aux Prix d'exportation du Nouveau-Brunswick 2025

FREDERICTON, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA –

La chocolaterie a été reconnue lors des Prix d'exportation du Nouveau-Brunswick 2025, remportant à la fois le Prix de la diversification mondiale et le Prix d'excellence de la femme en exportation. Ces distinctions célèbrent le succès de l'entreprise dans l'élargissement de son marché vers de nouveaux territoires et son engagement envers l'excellence en exportation, mettant particulièrement en avant le rôle des femmes dans les activités d'exportation de l'entreprise.

« Les exportateurs du Nouveau-Brunswick font preuve d'une résilience et d'une innovation remarquables à une époque où les tarifs créent des défis et des obstacles », a déclaré Luke Randall, ministre responsable d'Opportunités NB. « Ces prix ont été l'occasion parfaite de célébrer l'agilité des entreprises qui s'adaptent à l'évolution des dynamiques commerciales et cherchent à se développer sur les marchés mondiaux. »

Les lauréats ont été sélectionnés par un panel bénévole d'experts en affaires issus du milieu universitaire et du secteur privé, grâce à un système de notation.



Bryana Ganong reçoit le Women in Grocery Award 2025

ST. STEPHEN, NOUVEAU-BRUNSWICK,

CANADA – Depuis 2012, Canadian Grocer met à l'honneur fièrement les femmes remarquables qui stimulent l'innovation et l'excellence dans l'industrie de l'épicerie grâce à son prix annuel Star Women in Grocery. Cette année, les lauréates proviennent de toutes les régions du Canada et représentent chaque facette de l'industrie, des opérations au marketing, aux ventes, à la chaîne d'approvisionnement, aux finances, à la

technologie et plus encore. Ce sont des leaders passionnés et éclairés, nommés par leurs collègues et soigneusement sélectionnés par l'équipe éditoriale en raison de leurs réalisations. Bryana a été nommée étoile de haut niveau parmi de nombreuses autres femmes exceptionnelles pour ses contributions à la croissance et au développement de Ganong au fil des ans, son style de leadership transversal et son engagement envers la communauté dont Ganong fait fièrement partie depuis cinq générations.



Cooke remporte deux Prix nationaux d'excellence du CPRS

BANFF, ALBERTA, CANADA –

Cooke Inc. est fière d'avoir obtenu deux Prix nationaux d'excellence de la Canadian Public Relations Society (CPRS), dans les catégories Meilleure publication (Or) et Meilleure initiative de développement durable.

Présentés lors d'une cérémonie de gala à la conférence nationale ELEVATE 2025 de la CPRS, les prix de cette année récompensent des réalisations exceptionnelles en communications stratégiques, innovation et leadership.

de gauche à droite : Claire Ryan et Kristen d'Entremont.



Les recettes et la collecte de fonds du concours de chandails de Noël soutiennent de belles causes

ÉCOSSE CONTINENTALE, ORCADES ET

SHETLAND – Le personnel de Cooke Scotland a recueilli des milliers de livres pour des œuvres de charité et de bonnes causes lors des festivités à l'approche de Noël.

Les résidents des centres de soins des Shetland ont bénéficié d'un don de 4 520 £ après que le personnel de tout le territoire s'est réuni pour leur fête annuelle de la saison des Fêtes au Baltasound Hall à Unst, le 30 novembre. Le tirage au sort, qui a permis de récolter 2 260 £ en vente de billets achetés par le personnel et dont le montant a été égalé par Cooke Scotland, a permis aux employés de gagner plus de 55 prix, tels que des bons pour des bijoux, des voyages et des hôtels, une friteuse à air, des paniers-cadeaux et des coffrets cadeaux.

Par ailleurs, des employés des Orcades ont recueilli 1 030 £ pour la Royal National Lifeboat Institution à Kirkwall grâce aux recettes de leur tombola de Noël. Le total a été porté à 2 050 £ par Cooke Scotland.

Vicci Laird, chef des ressources humaines chez Cooke Scotland, a déclaré : « Nous sommes très

reconnaissants envers tous nos employés qui ont acheté des billets et envers ceux qui ont fourni des prix pour aider à recueillir des fonds. »

Le personnel a également recueilli 324 £ en participant cette année à la Journée du chandail de Noël Save the Children, le 24 décembre, afin de soutenir les enfants au Royaume-Uni et partout dans le monde pour qu'ils restent en sécurité et en santé.



Personnel du bureau de Glasgow.



Le personnel de Cooke Scotland remet un don aux membres de la RNLI aux Orcades.



Notre équipe

Des océans d'opportunités attendent le trio dans le cadre du programme d'échange

ÉCOSSE ET ÉTATS-UNIS –

Trois collègues de Cooke ont échangé leur lieu de travail à travers le monde dans le cadre d'un programme d'échange de l'entreprise.

Mickey Phippen, du Maine, aux États-Unis, était en détachement en Écosse, tandis que les assistants de site aquacole, Josh MacColl, des Shetland, et Craig Drury, des Orcades, étaient en stage dans le Maine.

Le trio a eu l'opportunité de découvrir de nouveaux endroits, d'expérimenter différentes façons de travailler et de rencontrer de nombreuses personnes formidables.

Josh est reconnaissant de cette expérience et a

aimé travailler et apprendre auprès de l'équipe de santé des poissons.

Il a dit : « Ça a été incroyable. » Ce n'est pas souvent qu'une telle occasion se présente; être considéré était déjà un privilège! Aller découvrir comment l'entreprise fonctionne dans d'autres régions du monde était une excellente idée pour élargir mes horizons sur la façon dont l'entreprise est gérée dans des aspects similaires à mon domaine de travail.

La routine a été tout autre aux États-Unis pour les membres de l'équipe Cooke Scotland. En raison de l'avancement des sites en traitement ou en récolte, Josh et Craig commencent tôt le

matin et parcourent 20 minutes pour rejoindre la base principale de Machiasport à 6 h 00.

Cependant, ils ont apprécié ce changement, car cela leur a permis de se détendre l'après-midi et de profiter du temps plus chaud.

« Les matinées peuvent être très froides et brumeuses, mais le soleil finit par percer et il devient agréable de travailler avec cette chaleur », a poursuivi Josh. « En dehors du travail, il y a beaucoup de commerces et de restaurants pour se divertir. Aussi, notre chalet est juste à côté du lac Gardner, ce qui est agréable pour se détendre. « Des collègues ici nous ont même laissé quelques kayaks à utiliser sur le lac! »

Josh MacColl, sites d'eau de mer des Shetland (à gauche), et Craig Drury, eau de mer des Orcades.



Mickey avec l'équipe du site Cava aux Orcades.

Craig a apprécié le beau temps, les fruits de mer proposés et les horaires de travail. « Tout le monde nous a beaucoup aidés pendant notre séjour ici, surtout l'équipe de santé des poissons », a-t-il ajouté.

Pendant ce temps, aux Orcades, Mickey a aidé au traitement et à la récolte à Westray et a installé des filets et un tuyau d'alimentation sur le site maritime de Cava avant de partir travailler à notre ferme Flaeshins à Unst, Shetland.

De retour chez lui, il occupe le poste d'ouvrier de site, où il dirige un quart consacré à l'alimentation, à l'entretien quotidien et au

lavage des filets, et il participe aux services sur le site ainsi qu'à la récolte.

Mickey a dit : « Je voulais découvrir ces endroits et vivre la culture en travaillant sur place, et non simplement avoir l'expérience stéréotypée de « touriste », tout en enrichissant mon expérience professionnelle en aquaculture. »

La plupart des processus d'élevage sont très similaires. « Les eaux autour du Maine présentent des écarts de température bien plus marqués entre l'été et l'hiver. »

Nouvelles recrues du groupe d'entreprises Bioriginal

SASKATOON, SASKATCHEWAN,

CANADA – Depuis l'hiver, Bioriginal a accueilli 17 nouveaux membres d'équipe à tous les niveaux – des opérations et de la logistique à l'ingénierie, au service à la clientèle, au marketing et au leadership. Cette vague de nouvelles embauches témoigne de notre croissance continue et de notre investissement soutenu dans le développement d'une équipe solide et tournée vers l'avenir.

Jenessa Howlett

– Représentante du service à la clientèle

Khilbhushan Dixit

– Directeur de l'ingénierie et de l'entretien

Mankirat Kochar

– Stagiaire en chaîne d'approvisionnement et comptabilité

Jasleen Kaur

– Spécialiste en logistique

Manmeet Kaur

– Opérateur d'assainissement

Anna Buchholz

– Spécialiste des communications

Kelly Easterman

– Spécialiste en intelligence d'affaires

Arindom Chakraborty

– Planificateur de la chaîne d'approvisionnement

Geneviève Gallagher

– Directrice de la planification de la demande

Melissa Hanson

– Planificatrice d'approvisionnement

Tessi Prentice

– Spécialiste en approvisionnement

David Kalk

– Conducteur 1A

Shubham Malhotra

– Exploitant d'entrepôt

Dipakkumar Patel

– Exploitant d'entrepôt

Lovepreet Singh

– Exploitant d'entrepôt

Robert Tutka

– Opérateur d'entrepôt (chauffeur).

Craig Long

– Directeur des ressources humaines

L'équipe de premiers secours de Cooke Europe a terminé avec succès sa formation annuelle

OOSTENDE, BELGIQUE – Notre équipe de premiers soins Cooke Europe a complété avec succès sa formation annuelle de remise à niveau. Cette réussite garantit que nous sommes toujours prêts à réagir rapidement et efficacement dans toute situation.

La sécurité au travail n'est pas un enjeu secondaire pour nous, mais une priorité. Grâce à l'engagement de nos premiers secouristes, nous pouvons compter sur une aide rapide et un environnement de travail plus sécuritaire pour tous.

Merci à notre équipe pour leur engagement et leur dévouement !

de gauche à droite : Willem Hissink, Alexander Body, Vijaykumar Solanki, Christophe Gevaert, Jelle Declercq, Christophe Janssens, Frederic Demeûs, Gawhar Dawlatzai, Kim Geraerts, Violette Blondeel, Catherine Dejaegher. absents de la photo : Kurt Verstraete, Birger Marteel.



Un étudiant en sciences marines de l'année parmi les diplômés de l'Université des Shetland

SHETLAND, ÉCOSSE – Un assistant en eaux de mer chez Cooke Scotland s'est vu décerner le titre d'Étudiant de l'année en sciences marines après avoir obtenu son diplôme universitaire.

Stuart Lavender a été honoré par UHI Shetland (University of the Highlands and Islands) pour avoir impressionné ses évaluateurs par son esprit d'équipe, sa fiabilité et son professionnalisme.

Il a célébré l'obtention de son diplôme en aquaculture de niveau trois lors d'une cérémonie entouré de ses collègues et amis à la salle de spectacles Mareel, à Shetland, le 2024-12-06.

M. Lavender, de Muckle Roe, Shetland, a passé les trois dernières années à préparer ses qualifications professionnelles écossaises en aquaculture (SVQ) à l'UHI Shetland. Il a déclaré : « C'est un sentiment formidable d'être nommé étudiant de l'année. Cela démontre que les efforts investis sont reconnus.

« Je tiens à remercier Cooke de m'avoir donné l'occasion d'étudier. « D'excellents tuteurs et collègues de travail méritent aussi d'être mentionnés, car ils m'ont guidé et aidé à y parvenir. »

Stuart Fitzsimmons, responsable des sciences marines à l'UHI Shetland, ajoute : « Stuart était

un étudiant enthousiaste, toujours ponctuel dans ses travaux, et son esprit d'équipe nous a impressionnés. La fiabilité et le professionnalisme de Stuart ont laissé une impression durable à ses évaluateurs, et nous lui souhaitons tout le meilleur pour sa carrière en aquaculture.

M. Lavender s'est joint à d'autres membres du personnel de Cooke qui ont également été reconnus pour leurs réalisations lors de la cérémonie de remise des diplômes, notamment : Paul Muir, Nathan Watson et Josh MacColl, tous diplômés de niveau deux en aquaculture.

Vicci Laird, chef des ressources humaines

chez Cooke Scotland, a déclaré : « Félicitations à tous les membres du personnel pour leurs réalisations. » À titre d'entreprise, nos investissements continus dans notre personnel nous permettent de voir nos employés progresser tout en gagnant leur vie.

Améliorer les compétences et les connaissances en aquaculture nous aide à maintenir une équipe solide, formée pour prendre soin de nos saumons de la meilleure façon possible. »

de gauche à droite : membres de l'équipe Cooke Scotland, Paul Muir, Josh MacColl, Nathan Watson et Stuart Lavender – « Étudiant de l'année en sciences marines » de l'UHI Shetland.



De Saint John à Tepual : premier échange Cooke entre le Canada et le Chili

SAINTE-JEAN, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA et TEPUAL, CHILI –

En 2025, le premier échange international de Cooke pour les TI a eu lieu avec la participation d'Adriana Suárez (Canada) et Sebastián Arévalo (Chili).

Adriana, gestionnaire de projet informatique à Saint John, a travaillé pendant deux mois aux côtés de l'équipe à l'usine de Tepual, partageant des projets et renforçant les liens avec l'équipe locale.

« C'est une excellente occasion de rencontrer des collègues de Cooke dans d'autres pays et d'échanger des façons de travailler, et il est important de continuer à le faire. » « C'est incroyable de pouvoir retrouver l'esprit familial de Cooke, même si nous sommes dans des pays différents. Les gens sont très chaleureux et accueillants », a déclaré Adriana.

Sebastián, qui travaille en analyse de données, a passé deux mois au Canada – principalement à Saint John et Blacks Harbour au Nouveau-Brunswick.

Il a apprécié l'opportunité de travailler côté à côté avec des collègues du Canada.

« Cela favorise la création de liens avec vos collègues, même s'ils se trouvent à l'autre bout du monde », a-t-il précisé.

En dehors du travail, Sebastián a profité du multiculturalisme canadien et du charme de la vie dans les petites villes, par rapport à Santiago. « La vie dans une petite ville a vraiment ses avantages », plaisante-t-il en mentionnant qu'il s'est même surpris à dire « eh » et « oot ».

Blague à part, il appréciait la gentillesse et les bonnes manières dont il a fait l'expérience : « Le fait que les gens disent merci ou pardon me donne l'impression d'être chez moi. »

Les deux participants ont convenu que l'échange avait été un succès.

« Pour quiconque envisage ce programme, je dirais : faites-le – absolument », a déclaré Sebastián.

Félicitations à Adriana et Sebastián pour leur professionnalisme et leur enthousiasme, qui ont contribué au succès de cet échange.



Adriana Suárez.

Sebastián Arévalo.

Visite utile dans les Shetland pour l'équipe de la comptabilité

SHETLAND, ÉCOSSE – L'équipe comptable de Cooke Scotland à Warwick Mill a effectué une visite exceptionnelle à Shetland pour mieux comprendre l'entreprise.

Sue Beattie, April Farish et Sandra Vevers ont fait le voyage vers le nord depuis le Cumbria dans le but de rencontrer le personnel qui assure l'efficacité de nos opérations sur les îles du nord.

Ils ont peut-être été retardés de 12 heures à l'aéroport d'Édimbourg et ont donc manqué leur visite de la partie principale des Shetland, mais le trio a tout de même réussi à faire un rapide détour pour voir la tombola sablonneuse appelée St. Ninian's Isle.

Le lendemain, ils se sont aventurés plus au nord pour rendre visite à la directrice du bureau d'Unst, Katrine Johnson.

April, assistante aux comptes, a déclaré : « Katrine était une hôtesse formidable. » Nous avons rendu visite à Dennis Johnson au bureau d'Yeadon et à John McCulloch à l'écloserie d'eau douce de Quoys. La journée s'est terminée sous un soleil radieux, avec une excursion en bateau pour observer les génératrices à Turness.

Leur deuxième et dernière journée s'est déroulée avec la directrice

technique, Michelle Johnson, qui leur a montré tout ce qui se passe à la station d'emballage Yell, avant que le groupe ne retourne sur le continent où ils ont déjeuné à Sella Ness avec le personnel de bureau.

Sue, administratrice de la paie, a dit : « Nous avons passé un excellent moment dans les Shetland. C'est formidable de découvrir ces magnifiques îles, de rencontrer des gens aimables et passionnés, et de mettre enfin des visages sur des noms. » Il a été très utile de voir comment fonctionnent les autres secteurs. »



de gauche à droite : Sandra Vevers, April Farish, Michelle Johnson et Sue Beattie.

Félicitations à Steward May

BELLEORAM, NEWFOUNDLAND, CANADA –

Nous sommes fiers de célébrer une étape vraiment spéciale avec Steward May, qui fait partie de l'équipe Cooke depuis 2005 et occupe actuellement le poste d'administrateur de plongée. En juin, Steward a été ordonné diacre – un rêve de toute une vie réalisé par le dévouement, la foi et le service.

En plus de son rôle chez Cooke, Steward est également le maire de longue date de

Belleoram, à Terre-Neuve, où il continue d'avoir un impact significatif dans sa communauté.

Notre généraliste RH, Amanda Langdon, représentait Cooke lors de la cérémonie et a partagé : « Steward est employé chez nous depuis 2005, mais il a toujours rêvé de devenir ministre. » Hier, il a été ordonné diacre. C'était une journée très spéciale pour Steward. « C'était un privilège de le représenter au nom de l'entreprise et de lui témoigner notre soutien. »



S'en donner à cœur joie au golf chez Tassal

TASMANIE, AUSTRALIE –

La récente journée de golf Tassal au club de golf Huon Valley, en Tasmanie, a rassemblé des employés de l'ensemble de l'État pour une journée de réseautage, de compétition amicale et de collecte de fonds pour la Fondation du cœur. L'an dernier, l'équipe de Tassal a perdu un collègue très apprécié des suites d'une maladie cardiaque – Tom Kruiswijk travaillait au sein de l'organisation depuis près de 20 ans dans l'équipe des services maritimes et logistiques. Cette année, la journée a permis de soutenir la Heart Foundation et était dédiée à sa mémoire. La aquaculture est une affaire de famille; le fils de Tome effectue maintenant son stage dans

la même entreprise où son père a travaillé pendant tant d'années.

Joana Mendes, Partenaire ESG et Communautés chez Tassal, a déclaré que l'équipe était très heureuse du succès de la récente journée de golf caritative.

« Le soleil brillait et, grâce à nos formidables commanditaires et à des personnes généreuses, nous avons pu remettre fièrement un chèque de 20 000 \$ à la Heart Foundation. »

« Tassal s'engage à bâtir la confiance grâce à des relations solides et authentiques au sein des communautés où elle opère. »



Bouger ensemble pour une bonne cause

PORT D'OSTENDE, BELGIQUE –

Le 3 mai, certains de nos collègues de Cooke Europe ont participé à la troisième édition de la Course caritative du port d'Ostende – un événement de marche et de course au bénéfice de 4Brain, un organisme à but non lucratif engagé à sensibiliser à la santé cérébrale et aux maladies cérébrales.

Grâce à leurs efforts sportifs, notre équipe voulait non seulement

couvrir des kilomètres, mais aussi sensibiliser et montrer son soutien à cette initiative importante.

Nous sommes fiers de nos collègues qui sont engagés – non seulement au travail, mais aussi en dehors du travail.

Forts ensemble, pour les autres aussi.

de gauche à droite : Kelly Loncke, Manly Peel, Catherine Dejaegher, Koen Laurens, Vanessa Verbeke.



Glaneurs – Omega Protein

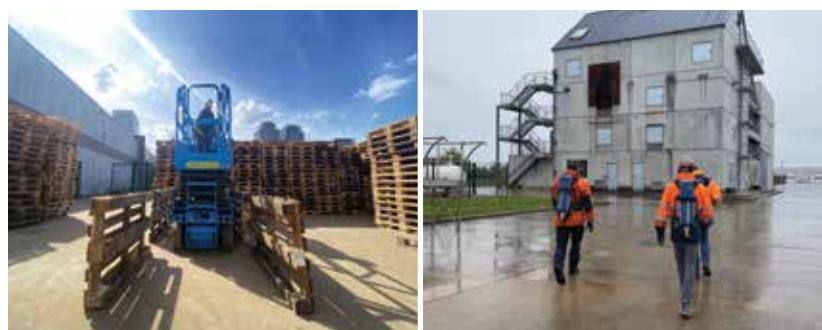
REEDVILLE, VIRGINIE, ÉTATS-UNIS –

Au mois de juillet, notre installation de Reedville, VA a glané du maïs pour le Healthy Harvest Food Bank. Ensemble, nous avons récolté 7 491 livres de maïs sucré dans des fermes locales du comté de Lancaster!

en haut à gauche : Lacie Gaskins (Directrice des ventes d'entreprise).

en haut à droite, de gauche à droite : Bailey Loving (gestionnaire de production à Reedville) et Jaison Thomas (planificateur de la demande d'entreprise).

en bas : Rick Rahn (directeur général adjoint au Health and Science Center).



David Vander Schaeghe, Brecht Pajie et Steve Demoor.



Notre équipe

Santé et sécurité

Champions de la sécurité chez Cooke



Ashley Guthrie
- *KCS Marine Maintenance, NB*

Ashley dice: "La seguridad en Cooke es importante para mí porque quiero que mis compañeros y yo podamos regresar a casa seguros al final de cada turno."



Kelli Mitchell
- *Coordinadora de certificaciones,
CAI Corporate*

La directora de Salud y Seguridad, Chalena Biggar, afirma: "Kelli es una auténtica defensora de la seguridad y apoya al área de Salud y Seguridad educando a los empleados durante sus visitas a las instalaciones y transmitiendo a nuestro equipo las preguntas o inquietudes que se le plantean. Es amable y accesible, y siempre pone la seguridad en primer lugar".



Glendon Mason
- *Capitán de buque de mantenimiento
marítimo, Grand Manan, NB*

El gerente de buques Todd Clinch dice: "Glendon siempre se asegura de que sus empleados trabajen en un ambiente seguro y que desempeñen sus funciones como tripulantes de cubierta de manera segura, mientras revisa sus tareas laborales de forma regular."



Frank Borst - *Capitán de buque de lavado de redes, NB*

Frank afirma: "La seguridad en Cooke consiste en procurar que todos a mi alrededor, yo incluido, hagamos lo mejor que podamos para regresar a casa sanos y salvos. Eso implica contar con el equipo de protección personal adecuado y prestar atención a posibles riesgos que puedan surgir".



Greg Lambert
- *Gerente de Agua Dulce, Maine.*

"La seguridad es importante para mí porque nos afecta tanto a nivel individual como de equipo. Necesitamos trabajar muy coordinados en nuestras operaciones acuícolas para hacer el trabajo de manera efectiva, y perder a un miembro del equipo puede tener un efecto en cadena en el resto de nosotros. Al final del día, quiero que todos regresen a casa después de su turno y puedan disfrutar de sus seres queridos; de eso se trata todo y por eso es fundamental incorporar la seguridad en todas nuestras operaciones."



Karlie Lewis - *Bay Fortune Hatchery, PEI*

La gerente Dawn Runighan afirma: "Karlie ha realizado un gran esfuerzo en las últimas semanas, siempre priorizando la seguridad. Karlie organizó los registros de formación, actualizó todas las carpetas SDS de cada instalación, organizó los suministros de seguridad y organizó todos los paneles de seguridad".



Cameron Clark - *Rollo Bay Hatchery, PEI*

La gerente Dawn Runighan comenta: "Cameron organizó rápidamente la prueba de la alarma contra incendios, el servicio de los extintores, redactó un plan de evacuación y una guía de usuario de SCBA. Ambos, él y Karlie (izquierda), también llevaron a cabo la inspección de Seguridad y Salud Ocupacional (SSO)".



Scott Collier - *Director de producción, NS*

"La razón por la que hago todo esto, y por la que la seguridad en Cooke me importa, es porque quiero ver a todo mi equipo regresar a casa sano y salvo al final del día con sus familias, sin lesiones y sin preocuparse de que ellos mismos u otros puedan salir lastimados. Realmente me importan mis compañeros de trabajo y de equipo. La otra razón es que quiero proteger a la empresa de responsabilidades legales, así como a mí mismo. Creo que un lugar de trabajo seguro es un lugar de trabajo saludable tanto física como mentalmente. La seguridad es una parte fundamental de una cultura saludable y fomenta la buena moral."

Excelente registro de seguridad para Cooke Chile

SAN CLEMENTE, TALCA, CHILE – Las Garzas Hatchery, ubicada en San Clemente, Talca, celebró tres años sin accidentes, un importante hito que refleja su compromiso con la salud y seguridad laboral de los trabajadores.

En reconocimiento a este logro, Mutual de Seguridad entregó al equipo un premio conmemorativo y regalos; además, el equipo recibió saludos y felicitaciones de varios directores de Cooke Chile y Cooke Canadá, como la Directora de Salud y Seguridad Chalena Biggar y la Directora de Recursos Humanos Catherine McBride.

Este logro subraya la importancia de la colaboración y el compromiso continuo con prácticas seguras en el lugar de trabajo, que son elementos fundamentales para el bienestar de los trabajadores y el éxito sostenible de la industria.





Notre communauté

Le projet communautaire visant à préserver le patrimoine militaire des Orcades reçoit l'appui de Cooke

ORCADES, ÉCOSSE –

Une organisation charitable a reçu un soutien financier de Cooke Scotland pour aider à assurer la préservation et la promotion futures d'un site patrimonial militaire unique des Orcades.

Un don de 1 000 £ a été remis à la Birsay Heritage Trust pour un projet qui transformera l'accès à HMS Tern — une rare base aéronavale de la Seconde Guerre mondiale à Birsay — et l'implication auprès de celle-ci.

Cooke fait partie intégrante des communautés côtières et rurales où son personnel vit et travaille, en élevant les meilleurs saumons écossais sur plus de 20 sites d'aquaculture en eau de mer à Orkney. Ce fonds de retombées communautaires aidera le Trust à réaliser son ambition de transformer le site en une attraction touristique, tout en créant des emplois et en favorisant le développement économique dans la région.

Le financement servira à soutenir un atelier de co-création communautaire avec les architectes du projet dans le cadre du mandat

de conception, offrant ainsi à la communauté l'occasion de contribuer et de participer au développement tout au long du processus.

Joel Richardson, vice-président aux relations publiques chez Cooke, était accompagné de collègues du Canada, de l'Australie et de l'Écosse, qui ont visité la base aéronavale.

« Renforcer les communautés est une priorité majeure pour Cooke et nous sommes fiers d'appuyer des initiatives locales qui reflètent nos valeurs d'entreprise ainsi que celles de nos équipes », a indiqué Richardson.

« Ce fut intéressant d'observer directement comment la remise en état de l'ancien aérodrome de guerre profitera à l'économie des Orcades, en générant de nouveaux emplois et en augmentant l'afflux de touristes sur cette île pittoresque. En tant qu'entreprise familiale, il nous a fait grand plaisir de remettre le don à Birsay Heritage Trust au nom de Cooke — alors que nous approchons du jour du Souvenir, nous devons toujours honorer les membres des forces armées qui

ont servi et donné leur vie pour défendre nos libertés.

William Shearer, de la Birsay Heritage Trust, a déclaré : « Parmi les quatre aérodromes de la Seconde Guerre mondiale situés dans les Orcades, HMS Tern compte le plus d'infrastructures encore existantes et les projets futurs pourraient y créer un mémorial vivant en hommage aux hommes et aux femmes qui ont servi à HMS Tern. »

« La Birsay Heritage Trust remercie Cooke Scotland pour le don, qui nous a permis de faire appel à une firme d'architectes d'Édimbourg qui vient de débuter le cahier des charges global de conception. Cette visite nous permettra d'avancer dans les étapes de conception et, ultimement, de présenter la demande de permis de construction. »

Mis en service en avril 1941, le HMS Tern servait surtout d'aérodrome d'entraînement et était conçu pour héberger des escadrons de première ligne débarqués ainsi que des aéronefs provenant de navires. Ce site demeure un élément important du patrimoine militaire des Orcades, en service jusqu'en 1957.

Six municipalités ciblées pour les nettoyages côtiers du Maine en avril

MAINE, ÉTATS-UNIS – Cooke USA a organisé ou participé à des nettoyages côtiers dans six municipalités de l'est du Maine sur une période de cinq jours en avril, autour de la Journée de la Terre le 22 avril. Les nettoyages ont été coordonnés par l'équipe de santé des poissons de Cooke USA, composée des techniciennes en santé des poissons Jessica Lindsay, Jaelynn Matthews et Susana DeFrank.

Le premier nettoyage a été organisé par la municipalité de Machiasport et le maître de port David Cale, à laquelle quelques employés ont participé. L'usine de transformation du saumon atlantique de Cooke USA et l'un de ses quais sont situés à Machiasport.

Les quatre nettoyages suivants ont été coordonnés par Cooke USA, et plus d'une douzaine d'employés y ont participé. Cooke USA compte environ 230 employés partout au Maine, dont la majorité vit et travaille dans les comtés de Washington et Hancock, les deux comtés les plus à l'est de l'État.

La plupart des rivages ciblés pour le nettoyage étaient situés près d'un site d'élevage de saumon atlantique de Cooke USA, et les employés ont ramassé et éliminé des centaines de livres de déchets, allant des plus petits, comme des attaches de pinces de homard et des matériaux biofiltrants, aux plus gros, comme des coussins de siège et des pneus.

Le 18 avril, des employés ont ramassé des déchets le long des rives de Deep Cove dans



de gauche à droite : Tessa Houston du Downeast Institute, Susana DeFrank et Jessica Lindsay à Backfield Beach, à Beals.

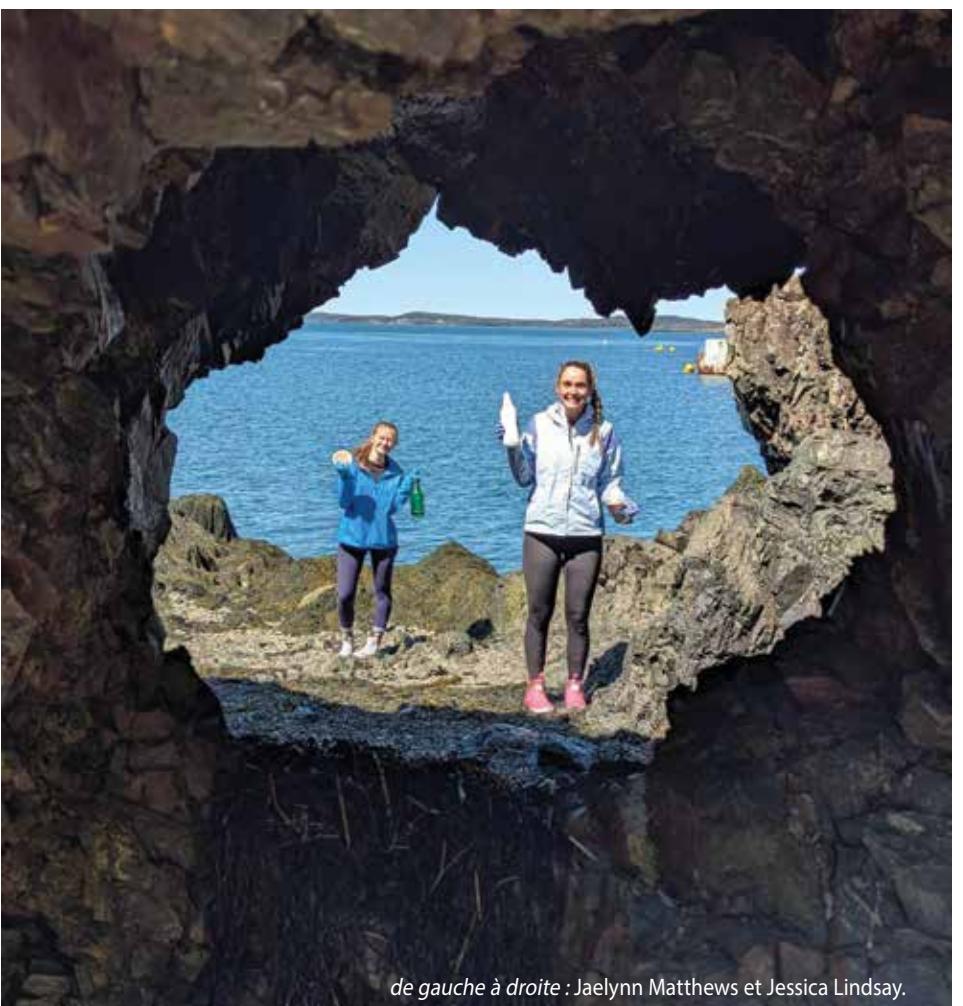
la baie de Cobscook à Eastport. Pour le Jour de la Terre, le 22 avril, Cooke USA s'est associé au Downeast Institute, un centre de recherche sur les crustacés situé à Beals, pour nettoyer plusieurs plages à Beals et Jonesport. Susana DeFrank à Sand Cove, Beals.

Le 23 avril, des employés sont retournés à Cobscook Bay, ramassant des déchets le long des rives de Broad Cove à Eastport. Et le 24 avril, les employés ont ramassé des déchets autour du quai Thurston à Tremont et autour du terminal du ferry de Swan's Island.

Bien que les employés de Cooke USA donnent régulièrement de leur temps pour ramasser et éliminer les déchets le long des plages de l'est du Maine, de nombreux nettoyages ont lieu en avril autour du Jour de la Terre et en septembre lors du nettoyage côtier annuel du Maine, une initiative à l'échelle de l'État organisée par le Maine Department of Marine Resources visant les plus de 3 000 milles de rivage du Maine.



de gauche à droite : les techniciennes en santé des poissons de Cooke USA, Jaelynn Matthews, Jessica Lindsay et Susana DeFrank à Sand Cove, Beals.



de gauche à droite : Jaelynn Matthews et Jessica Lindsay.

Don au Reedville Fisherman's Museum

REEDVILLE, VIRGINIE, ÉTATS-UNIS – Il y a près de deux ans, Omega Protein s'est engagée à verser un don jumelé de 250 000 \$ au Musée des pêcheurs de Reedville afin de soutenir la restauration de Festival Halle, un monument emblématique qui se dresse à Reedville, en Virginie, depuis plus d'un siècle.

Le vendredi 11 juillet, les membres de notre équipe de Reedville ont remis fièrement le don au comité Save Festival Halle et à la direction du musée.

Profondément enracinés dans le patrimoine maritime de Reedville, qui remonte à 1878, nous sommes honorés de soutenir une organisation dont la mission est de préserver et de partager la riche histoire de notre communauté.

Nous sommes reconnaissants de faire partie d'une organisation comme Cooke Seafood, qui s'est donné pour mission de renforcer les communautés dans lesquelles elle est présente.



de gauche à droite : Sonny Abbott, Sara Gaskins, Emily Sprague, Hannah Long, Bailey Loving, avec les employés du Reedville Fishermen's Museum.

Le monde est petit : des coïncidences ont permis de rapprocher la fille d'un employé du Nouveau-Brunswick et notre équipe Tassal en Tasmanie

TASMANIE, AUSTRALIE – Une série d'événements a mené à un lien inattendu entre nos équipes Cooke au Nouveau-Brunswick et en Tasmanie.

Notre récent défi de nombre de pas était intitulé « Autour de l'Australie ». Lorsque nous avons envoyé l'avis, nous avons reçu une réponse d'Andrew Stevens, chauffeur longue distance chez Shoreland Transport. Il a mentionné que sa fille, Ebony Mae Stevens, qui fréquente la University of New Brunswick, étudie à l'étranger en Australie.

Et pas seulement l'Australie – mais aussi Hobart, en Tasmanie, où est situé le siège social de notre entreprise, Tassal.

Lorsque notre équipe Tassal a appris qu'Ebony étudiait dans leur région, ils ont communiqué avec elle et l'ont invitée à une visite.

« Nous avons eu une conversation formidable au sujet de ces deux parties du monde », a indiqué Joana Mendes, partenaire ESG et Communautés chez Tassal. « Le consensus, c'est que Tassie l'emporte ! » « Le Canada est trop froid. »

Joana a été impressionnée par la rencontre.

« Ebony est une jeune femme très intelligente, désireuse d'apprendre et de s'installer un peu plus longtemps à Tassie. »



Équipe Finance de Cooke Scotland en mission d'enlèvement des garde-arbres

CUMBRIA, ANGLETERRE – Des membres de l'équipe Finance de Cooke Scotland ont été accueillis par l'Eden Rivers Trust alors qu'ils participaient à une journée de bénévolat dans le Cumbria, dans le nord de l'Angleterre, en septembre 2024.

L'équipe a passé une agréable journée dans la nature près de Brampton à retirer les garde-arbres et les attaches de centaines de jeunes arbres qui avaient été plantés par la Warm Welly Company. Les protections d'arbres protègent les jeunes arbres de se faire manger ou renverser jusqu'à ce qu'ils soient assez forts pour se tenir seuls.

En 2023, les membres du service financier ont ramassé une douzaine de sacs de déchets sur la plage de Bo'nness, dans le West Lothian, et ont mené une enquête sur les objets trouvés tout en analysant 300 m de littoral.



L'ingénierie avec Cooke pendant la Scottish Careers Week

SHETLAND, ÉCOSSE – Cooke Scotland a invité une élève à visiter notre usine de traitement de Yell pour vivre une expérience professionnelle avec l'équipe d'ingénierie.

Pendant la Semaine des carrières écossaises, Lisa Thomson de l'école secondaire Mid Yell Junior High a passé la journée à visiter la station d'emballage et a travaillé avec notre équipe d'ingénierie pour démonter et réparer une pompe à vide brisée.

Nous étions fiers de collaborer avec Skills Development Scotland pour soutenir l'initiative Try Something Different : Devenez apprenti moderne le temps d'une journée, qui vise à combattre les stéréotypes de genre au travail et à permettre aux jeunes d'acquérir une expérience concrète en milieu professionnel.

Lisa, qui s'intéresse à une carrière en ingénierie, a déclaré : « C'était bien de voir à l'intérieur de l'usine. » Je recommanderais « Try Something Different » aux autres élèves, car cela leur donne une idée de l'ingénierie et leur permet de voir en quoi consiste le métier.

Nous lui souhaitons bonne chance dans ses choix futurs.

en haut à droite : Lisa Thomson
ci-dessous : Lisa Thomson et Dean Henderson (Cooke Scotland).



Nouvel équipement de jeu pour Deerness

ORKNEY, ÉCOSSE – Grâce à l'aide du Cooke Scotland Community Benefit Fund, l'Association du centre communautaire de Deerness a récemment inauguré et annoncé l'ouverture de la nouvelle section du parc de jeux Deerness aux Orcades.

Le parc de jeux très fréquenté, âgé de 17 ans, avait besoin d'une remise à neuf et souffrait également d'un manque d'équipements adaptés aux tout-petits. Ainsi, avec l'aide de divers bienfaiteurs, le comité Deerness a été soutenu pour installer trois nouveaux équipements destinés aux jeunes enfants de la communauté afin qu'ils puissent en profiter.



Les bailleurs de fonds et les membres du comité se rassemblent pour l'ouverture du parc de jeux Deerness.

de gauche à droite : Brenda Foubister, Mary Doyle, Catriona Robertson, Simon Brown, Michelle Peterson et Michael Lewington de Cooke Scotland, Kaleb Russell, Beki Russell, Lindsey McAdie, Andrew Bonner, Lyall Flett et Linda Bonner.

Cooke aide les pompiers de Terre-Neuve-et-Labrador

TERRE-NEUVE, CANADA – En avril, Janice Duggan-Molloy a présenté un don de 2 500 \$ au nom de Cooke au service d'incendie volontaire de Milltown - Head Bay d'Espoir. Ce don servira à couvrir le coût d'une nouvelle caméra thermique, un appareil qui servira non seulement à repérer les points chauds après un incendie, mais aussi à aider à retrouver des victimes disparues dans l'obscurité lors d'une urgence.

Dans une publication sur les réseaux sociaux, le service d'incendie a déclaré : « Nous tenons à remercier tout le monde chez Cooke Aquaculture pour leur générosité et leur soutien. » Merci.



Cooke Chili organise le concours « Créez votre bateau »

CHILI – Le concours « Créez votre bateau » organisé par Cooke Chili a remporté un vif succès cette année. Ce programme permet aux enfants des collaborateurs de Cooke Chile de créer un bateau à partir de matériaux recyclés. Nous félicitons tous les participants pour leur créativité et leur enthousiasme.



Un nouveau toit pour maintenir l'espace communautaire accessible aux habitants des îles

SHETLAND, ÉCOSSE – Cooke Scotland a été remercié pour son soutien financier à la rénovation du toit de la salle communautaire de Fetlar.

George Johnson, gestionnaire du site Cooke Scotland à notre ferme de Flaeshins, près de Fetlar, a rencontré le président de la Fetlar Community Association (FCA), Peter Sawford, ainsi que le trésorier, Graham Booth.

M. Booth a déclaré : « FCA est très reconnaissant envers Cooke Scotland pour son soutien récent dans la rénovation du toit de la salle communautaire. » La salle est le seul bâtiment de l'île où tous les résidents et visiteurs peuvent se réunir, et elle est donc essentielle pour le bien-être de la communauté.

« Le toit précédent était en fin de vie et n'était plus sécuritaire. » Grâce au soutien de Cooke et d'autres bailleurs de fonds, nous avons maintenant un toit neuf et modernisé qui devrait garder la salle étanche au vent et à l'eau pour les 30 prochaines années.



George Johnson (gestionnaire de site chez Flaeshins), Peter Sawford (président de la FCA) et Graham Booth (trésorier de la FCA).



Les membres de l'équipe d'Écosse inspirent lors d'événements aquacoles

ÉCOSSE – Le personnel de Cooke Scotland a joué un rôle déterminant pour inspirer les jeunes lors d'événements aquacoles dans le centre de l'Écosse et aux Shetland.

L'entreprise a aussi commandité la journée des carrières en aquaculture de l'Université de Stirling le 6 mars, une excellente occasion pour les étudiants de rencontrer des professionnels du secteur et d'explorer les possibilités de carrière.

Le personnel de Shetland a également passé une excellente journée à échanger avec des élèves lors de l'événement « Developing the Young Workforce Aquaculture and Fisheries » qui s'est tenu à l'Aith Hall, du côté ouest de Shetland, le 19 mars.

Avec plus de 80 élèves de deuxième et troisième année du secondaire provenant des écoles d'Aith et de Whalsay, ce fut un événement très animé et enrichissant, mettant en lumière les nombreuses perspectives de carrière dans le secteur du saumon écossais.

Chaque entreprise participante proposait une activité aux élèves. Nous avons donné aux élèves l'occasion de tester leurs connaissances en classant les images du cycle de vie du saumon, de l'œuf à l'adulte. Ils ont également eu l'occasion de mieux comprendre le rôle de notre équipe d'eau de mer en se familiarisant avec l'utilisation d'un oxymètre pour relever les niveaux d'oxygène et la température de notre échantillon d'eau de mer.



Événement Aith Aquaculture and Fisheries.



de gauche à droite : Kevin Smith (Eau douce), Will Herdman (Technique), Ola Wands (Santé des poissons), Murray Spooner (Communications), Calum Stephen (Environnement) et Lynsey Cruickshanks (Ressources humaines).

5 000 bars donnés à des organismes sociaux à Majorque

MALLORQUE, ESPAGNE – Cooke Espana, en collaboration avec le ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Environnement naturel du gouvernement des Baléares, a fait don de 5 000 bars frais à huit organisations sociales de Majorque depuis l'Aquicultura Balear.

Distribuée par la Guilde des pêcheurs d'Andratx, cette initiative réaffirme notre engagement envers la collectivité locale, la sécurité alimentaire et le bien-être social.

Ceci est un exemple de la façon dont, chez Cooke, nous nous efforçons d'apporter notre poisson non seulement aux marchés, mais aussi à ceux qui en ont le plus besoin.



L'équipe Cooke se mobilise pour aider l'IWK!

SAINTE-JOHN, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA – Les employés de Cooke, ainsi que notre entreprise, soutiennent fièrement le Téléthon des enfants de l'IWK depuis de nombreuses années.

En 2025, nous avons eu le plaisir de nous associer à la IWK Foundation à titre de commanditaire de jumelage en ligne. Cela signifie que chaque don effectué en ligne a été égalé par Cooke – et le montant égalé par notre entreprise cette année s'est élevé à 10 000 \$!

Mais ce n'était pas tout! Nos employés exceptionnels se sont aussi mobilisés! Grâce à notre programme Buck-A-Pay pour l'IWK, les employés de Cooke ont aussi fait un don important au téléthon – contribuant à la somme impressionnante de 15 000 \$!

Ces 15 000 \$ ont été amassés par des employés qui se sont engagés à donner 1 \$ par paie à l'IWK.

Abe Gibbons et Chuck Brown ont eu l'honneur de présenter le don de Cooke lors du téléthon.

Merci à tous ceux qui ont fait un don jusqu'à présent. Vous voulez vous impliquer? Pour en savoir plus ou pour vous inscrire à Buck-A-Pay, rendez-vous sur cookeinfo.com/buck-a-pay.



Les élèves de Seaside Elementary découvrent les carrières dans le domaine du saumon et des fruits de mer

SAINTE-JOHN, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA –

Pamela Penman et Brandon Baird ont passé un moment fantastique à la foire de l'emploi de l'école primaire Seaside Park à Saint John, le 17 avril.

Ils se sont associés à Katelyn Harris de l'Atlantic Canada Fish Farmers Association pour inspirer les élèves au sujet du saumon atlantique et des opportunités de carrière dans notre industrie.

La présentation d'un saumon entier pour que les élèves puissent l'examiner de près, ainsi que des répliques d'œufs de saumon pour illustrer le processus de croissance, des œufs minuscules jusqu'à de gros poissons en santé, a été un véritable succès !

Pamela était particulièrement fière de représenter notre entreprise, puisque sa fille est élève à Seaside Elementary.

« Les enfants ont adoré le saumon et ont vécu une belle expérience d'apprentissage », a déclaré Pamela. « On a été un succès, et ma fille a adoré nous voir ! »



Éduquer depuis la mer

ÁGUILAS, MURCIA, ESPAGNE – Cette année, dans le cadre du Plan stratégique de communication pour l'aquaculture en Espagne, Cooke Espana et APROMAR ont lancé une nouvelle édition du programme éducatif Voyages scolaires 2025. Des élèves du secondaire, des écoles hôtelières et des universités ont participé à des séances pratiques pour en apprendre davantage



de gauche à droite : Juan Carlos Zabala (Cooke Espana), Idoia Martinez (IAG cargo), Jose Manuel Campos (IAG cargo), Manolo Nicolas (Cooke Espana), Nuria Pernas (Cooke Espana), Rosa Raya (Cooke Espana).

La Marche de l'Espoir soutient le Groupe de soutien au cancer de la péninsule de Connaigre

TERRE-NEUVE, CANADA – En juin, bon nombre de nos collègues de Terre-Neuve ont participé à une formidable démonstration de solidarité et de soutien lors de la Marche de l'Espoir, en appui au Groupe de soutien au cancer de la péninsule de Connaigre.

Nous sommes fiers d'avoir soutenu l'équipe Raising Hope, l'une des nombreuses équipes dévouées qui ont parcouru la piste afin de sensibiliser la population et d'amasser des fonds au bénéfice des personnes touchées par le cancer.

Grâce à la générosité et à l'esprit de tous les participants, un incroyable montant de 127 000 \$ a été récolté!

La journée a commencé par un émouvant petit-déjeuner des survivants au Lions Club, suivi d'une cérémonie d'ouverture inspirante et d'une journée complète de marche, d'encouragements et de spectacles en direct. C'était un rappel puissant du nombre de vies touchées par le cancer — et de tout ce que nous pouvons accomplir quand nous nous rassemblons.



de gauche à droite : Christine Pierce, Maisie Mullins, Gail Rose, Beverly Power, Greta Jensen, Sherry Jensen et Shirley Skinner.

Nouvel équipement commandité par Cooke Scotland pour l'équipe de hockey de Shetland

SHETLAND, ÉCOSSE – Le hockey masculin des Shetland est l'une des nombreuses équipes locales que le Cooke Scotland Community Benefit Fund soutient sur le territoire principal du Royaume-Uni.

L'équipe est composée de joueurs des Shetland et des Orcades, dont deux sont des membres du personnel de Cooke. C'est un plaisir de soutenir ce groupe qui bénéficie aux joueurs de deux des îles où nous élevons notre saumon écossais haut de gamme.

Le club de hockey vise à encourager davantage d'hommes âgés de 14 ans et plus à jouer au hockey et à améliorer leur santé et leur bien-être grâce à ce sport. Cooke a aussi aidé à financer le premier uniforme de l'équipe en 2023.

Cette année, l'équipe a accédé aux demi-finales du Scottish Reserve Plate. Une prestation palpitante à l'Aberdeen Sports Village s'est soldée par un match nul 1-1 contre le troisième XI de Clydesdale, mais l'équipe a malheureusement perdu aux tirs au but.

Nous sommes ravis que les nouveaux maillots sponsorisés par Cooke soient arrivés juste à temps pour la demi-finale, et espérons qu'ils vous plairont autant qu'à nous !



en haut : Les deux joueurs à l'avant, Josh MacColl et Stuart Lavender, tous deux membres de l'équipe Cooke Scotland.

au centre : Josh MacColl en possession du ballon.

ci-dessous : des joueurs de l'équipe masculine de hockey des Shetland lors d'un entraînement à Brae, Shetland, avec la coordonnatrice des communications, Emma Grains.



Célébration de la Journée mondiale des océans avec des élèves à Terre-Neuve!

TERRE-NEUVE, CANADA – Janice Duggan-Molloy de notre équipe s'est jointe à Roberta Collier de la Newfoundland Aquaculture Industry Association (NAIA) pour célébrer la Journée mondiale des océans avec les élèves de l'Académie Conrad Fitzgerald!

Ils ont commencé par une chasse aux débris marins et un nettoyage de plage – une manière ludique



et enrichissante de sensibiliser les élèves à leur environnement côtier.

Par la suite, ils sont allés en classe pour explorer le monde de l'aquaculture et les perspectives de carrière locales. Le moment fort?

Une dissection pratique de saumon qui a captivé l'attention de tous!

Ce fut une journée fantastique d'apprentissage, de découverte et d'action environnementale. Un immense merci aux élèves et au personnel pour leur enthousiasme et leur accueil chaleureux !



Semer l'avenir : une éducation qui transforme

PIURA, PÉROU – À Puerto Rico Bayavar, Piura, où Copeinca exploite une usine de transformation de farine et d'huile de poisson, nous avons défini dans notre plan stratégique de responsabilité sociale un volet axé sur la santé et l'éducation, en identifiant le centre médical local et l'établissement d'enseignement de la région comme nos principales parties prenantes. Notre engagement est de mettre en œuvre des actions durables qui génèrent un impact positif sur le développement de la communauté où nous opérons.

À cet égard, et en partenariat avec l'organisation sociale CAENE, qui possède une solide expérience dans le développement de projets éducatifs reliant les jeunes au secteur des affaires au Pérou, nous avons lancé le programme CAENE S-Cool à l'institution éducative 20208 Puerto Rico. Son objectif

était de sensibiliser, de renforcer les capacités et d'autonomiser à la fois les élèves et les enseignants.

Le programme comprenait quatre ateliers destinés aux élèves de la 3e à la 5e année du secondaire, axés sur l'entrepreneuriat, le renforcement des compétences interpersonnelles, l'orientation professionnelle et la sensibilisation sociale. De plus, un atelier spécial a été organisé pour les enseignants de l'école, soulignant l'importance d'offrir un soutien émotionnel à leurs élèves. Au total, 60 élèves et 28 enseignants ont participé au programme.

Chez Copeinca, nous continuerons de promouvoir des initiatives qui renforcent l'éducation et le développement communautaire, convaincus que c'est en semant dès aujourd'hui, avec optimisme, les graines de l'avenir que nous assurerons un lendemain plus prospère et durable.



La compétition plonge profondément dans les technologies de conservation et d'exploration marines

ST. JOHN'S, TERRE-NEUVE-ET-LABRADOR, CANADA – Trevor Rose, gestionnaire de secteur à Terre-Neuve, et Joel Messer, gestionnaire du lavage des filets, ont récemment assisté à la compétition de véhicules sous-marins télécommandés à St. John's, T.-N.-L.

Cet événement a réuni 16 équipes provenant de divers endroits à travers Terre-Neuve et une équipe de l'Î.-P.-É., mettant en lumière un talent et une innovation remarquables.

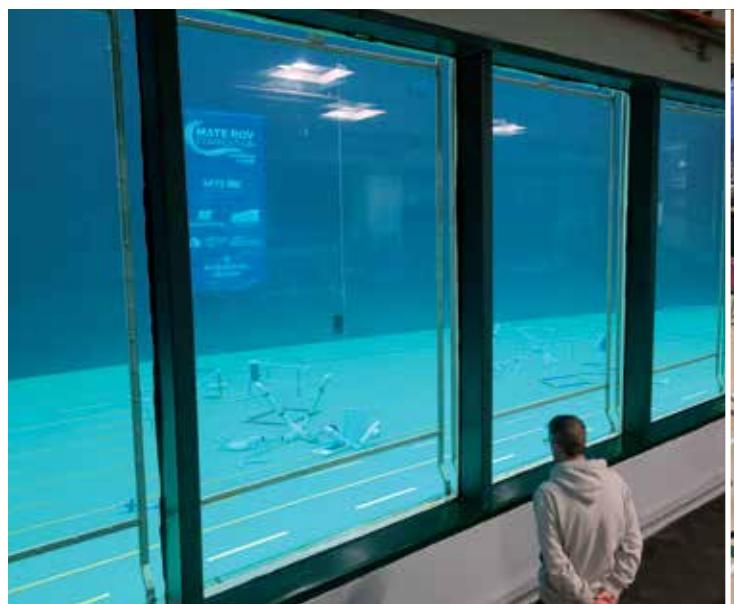
Cooke était fier de participer en tant que commanditaire, soutenant les élèves du secondaire et du premier cycle du secondaire dans le développement de leurs compétences en ROV.

De plus, les étudiants universitaires ont joué un rôle essentiel en tant que mentors et instructeurs, guidant les plus jeunes participants et favorisant un environnement d'apprentissage collaboratif.

Félicitations à toutes les équipes et à tous les mentors impliqués !



Joel Messer et Trevor Rose.



Présentation scolaire à Terre-Neuve

BAY D'ESPOIR, TERRE-NEUVE, CANADA – Notre collègue Janice Duggan-Molloy s'est jointe à Amy Negrijn de Mowi et à Roberta Collier de la Newfoundland Aquaculture Industry Association (NAIA) pour s'adresser aux élèves de la maternelle à la 6e année de Bay d'Espoir Academy à Milltown au sujet des efforts de notre industrie pour réduire notre impact environnemental.

Le thème de la présentation était « Apprendre à être vert, ensemble. »

Janice a dit : « Les enfants ont adoré et je crois que j'ai aimé ça encore plus qu'eux ! »



Joyeuses Pâques aux élèves de Terre-Neuve

BAY D'ESPOIR, TERRE-NEUVE, CANADA –

L'équipe Cooke a passé une journée incroyable à Bay d'Espoir Academy à Terre-Neuve, le 17 avril ! Les élèves de la maternelle à la 6e année ont mis en valeur leurs talents artistiques grâce à notre page de coloriage de Pâques Cooke.



Deux autres dispositifs de sauvetage installés aux Shetland

SHETLAND, ÉCOSSE – Cooke Scotland a soutenu la communauté des Shetland en finançant l'installation de deux défibrillateurs.

La beauté de vivre dans un endroit comme les Shetland, c'est son caractère isolé et rural. Toutefois, cela complique l'accès rapide aux services d'urgence, et un défibrillateur pourrait faire toute la différence pour sauver la vie de quelqu'un.

Le conseil communautaire de Sandness and Walls a bénéficié d'un soutien pour installer un défibrillateur au terminal du traversier de West Burrafirth, tandis qu'un financement a permis à la communauté de Westsandwick à Yell d'en acheter un pour le placer à l'extérieur de leur salle communautaire sur la côte ouest de l'île. L'île de Yell, dans les Shetland, se trouve à 20 minutes de traversier du continent, puis à 28 miles de route de l'hôpital de Lerwick; avoir un défibrillateur à proximité peut vraiment faire une énorme différence.

Erik MacMillan, directeur adjoint de Cooke Scotland à notre site marin de Burrastow, a rencontré Jane Puckey, conseillère communautaire pour Papa Stour, pour découvrir comment le défibrillateur bénéficiera à la communauté.

Jane a déclaré : « Le quai de West Burrafirth est un endroit animé avec de nombreux navires différents qui vont et viennent, y compris des bateaux de pêche de toutes tailles, des bateaux de travail et le traversier Papa Stour. » « Étant dans un endroit isolé, c'est rassurant de savoir qu'il y a un défibrillateur à portée de main dans la salle d'attente. »

haut : Erik MacMillan, directeur adjoint du site de Burrastow chez Cooke Scotland, au défibrillateur du quai de West Burrafirth avec Jane Puckey, conseillère communautaire pour Papa Stour.

bas : Tommy Nicholson, gestionnaire principal de site chez Cooke Scotland pour Mid Yell, avec Karen Hannay, membre du comité du Westsandwick Public Hall.



Don à la campagne du Hampton Centre

HAMPTON, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA – Kristen D'Entremont (au centre), notre spécialiste des relations publiques, remet un don au nom de l'équipe Cooke à la campagne du Hampton Centre. Cet argent sera utilisé pour financer une nouvelle installation ultramoderne à Hampton, qui améliorera le bien-être général des résidents. Cette installation a une date d'ouverture provisoire à l'hiver 2026. Sur la photo, on voit le maire de Hampton, Robert Doucet, et le gestionnaire de la campagne du Centre, Mark Bettle.



Don offert par Cooke aux enfants de Brier Island

BRIER ISLAND, NOUVELLE-ÉCOSSE, CANADA – Jennifer Hewitt (à droite), notre gestionnaire de la conformité en Nouvelle-Écosse, remet un don à David Welch, gestionnaire du site de l'île Brier, au nom de Team Cooke. Les fonds seront utilisés pour le nouveau terrain polyvalent du Westport Recreation Auxiliary, destiné aux 128 enfants de l'île. On voit aussi Lily Thimot et Jessica Thimot sur la photo.



Nous aimons nos communautés, et notre équipe à Terre-Neuve a été très active pour redonner à la collectivité et soutenir de belles causes

TERRE-NEUVE, CANADA – Nous sommes fiers de soutenir des organismes et des initiatives locaux, notamment le comité de loisirs St. Alban's, le club Lions de Hermitage-Sandyville, et bien d'autres.

« Je tiens à remercier le comité de parrainage Cooke Giving pour son don de 500 \$, destiné à l'achat de nouveaux équipements sportifs pour notre gymnase communautaire. » Cela, ainsi que l'effort monumental que Cooke a déployé pour établir une industrie qui soutient la croissance de notre communauté, est profondément apprécié. Une économie florissante est essentielle pour créer des occasions et assurer la sécurité alimentaire de nos familles.

Je tiens également à remercier le conseil municipal et le personnel de St. Alban's pour leurs efforts novateurs visant à améliorer notre communauté. À Cooke Seafood : nous et les citoyens de notre communauté vous soutenons à 100 % dans vos projets futurs. Nous sommes là pour aider de toutes les façons possibles. « Merci beaucoup. »

– Bob Murphy, maire de St. Alban's



Priscilla Hussey et Janice Duggan-Molloy.



Steve Crewe et Janice Duggan-Molloy.

Don à Dalhousie Medicine Orientation

SAINT JOHN, NOUVEAU-BRUNSWICK, CANADA – Team Cooke est heureuse de soutenir l'avenir de la médecine ici au Nouveau-Brunswick. Un don de 500 \$ a été remis à Emma Delong (photo à gauche) au nom de l'équipe Cooke par notre spécialiste des relations publiques, Molly Simon. Ce soutien avait pour but d'appuyer la Semaine d'orientation 2025 de Dalhousie Medicine New Brunswick.

« L'orientation joue un rôle clé pour donner le ton à l'expérience de l'étudiant en médecine. » dit Emma. « C'est une excellente occasion de montrer aux futurs médecins du Nouveau-Brunswick pourquoi Saint John est une ville formidable! »



Remise de chèque du Lockeport Sea Derby

SHELBURNE, NOUVELLE-ÉCOSSE, CANADA – Un don a été remis par Jennifer Hewitt, notre gestionnaire de la conformité en Nouvelle-Écosse, au Lockeport Sea Derby. Cet événement représente le plus ancien derby maritime de Nouvelle-Écosse. L'organisation a accueilli 345 adultes et 73 enfants, avec près de 25 000 \$ en prix remis. Photo de gauche à droite : Blair Acker, George Benham, Jennifer Hewitt (Cooke), Debbie Scott et Jeff Wood.



Nettoyage à Wanchese

SUFFOLK, VIRGINIE, ÉTATS-UNIS –
Nos équipes de Wanchese Fish Company et de Shoreland Transport USA ont fièrement participé au Grand Nettoyage du Suffolk au printemps dernier!

Ce fut une magnifique journée pour nettoyer Northgate Commerce Parkway, et nos employés ont su incarner nos valeurs fondamentales :

**Cultiver
Nourrir
Fournir**

Merci à tous ceux qui ont participé et fait une différence !



Concours de photo



GAGNANT: Arindom Chakraborty
– Bioriginal, Saskatoon, Saskatchewan

CANADA

MENTION HONORABLE :
Noppawan Chimsung
– Truro, Nouvelle-Écosse





GAGNANT : Cassidy Lewis-Buerger – Reedville, Virginia

ÉTATS-UNIS

MENTION HONORABLE : Susana DeFrank
– Eastport, Maine



GAGNANT : Donald MacIisaac – Orkney, Scotland

EUROPE



MENTION HONORABLE : Kelly Drever
– Orkney, Scotland





GAGNANT : Rodrigo Quinteros – Los Rios, Chili

AMÉRIQUE DU SUD ET L'AMÉRIQUE CENTRALE



MENTION HONORABLE :
Margarita Perez
– Quimeyco, Chili



GAGNANT : Rueben Leary

TASSAL



MENTION HONORABLE :
RaySum Lee

À propos de notre juge

Kelly Lawson est une photographe commerciale basée au Nouveau-Brunswick (Canada), spécialisée dans les images immobilières, commerciales et de style de vie.

Elle croit que la photographie est bien plus que de simples images de qualité — c'est un langage universel, une façon d'exprimer qui vous êtes sans mots.

« Je prends cette responsabilité très au sérieux et je travaille fort pour m'assurer que nous capturons votre histoire de façon magnifique, authentique et sans stress, du début à la fin. »

Lorsqu'elle jugeait notre concours, Kelly a dit qu'elle tenait compte de la créativité, du sujet, de la composition et de la maîtrise technique.

Félicitations à nos lauréats et à tous les autres excellents photographes qui n'ont peut-être pas gagné de prix, mais qui nous ont épatisés tout de même !

Pour en savoir plus, rendez-vous sur kellylawson.ca

Cooke



Vraiment mondial. Entièrement local.

La marque mondiale Cooke' continue de croître à mesure que nous nous étendons dans de nouvelles régions et que le design de marque évolué est présenté à travers le monde. Restez à l'écoute pour d'autres mises à jour passionnantes alors que nous entrons dans de nouveaux marchés et explorons de nouvelles opportunités.