

COMMUNIQUE DE PRESSE

Seafood Expo Global 2017 : les innovations Marine Harvest réveillent le marché

Marine Harvest, le leader de la Blue révolution, conforte son titre de chef de file mondial du saumon. Avec pour volonté d'offrir une alternative durable à la consommation de protéines de viande, le groupe qui exprime son savoir-faire tant en saumon qu'en poisson blanc, est aujourd'hui le seul à avoir intégré l'ensemble du cycle de production*.

Une maîtrise et un contrôle permanent qui lui permettent de :

- déployer l'offre la plus large du marché avec tous types de poissons : entier, en portion, frais, fumé, surgelé ou préparé,
- proposer des saumons de haute qualité**, sûrs, sains et savoureux,

En 2017, Marine Harvest ouvre de nouvelles perspectives au rayon frais et s'inscrit dans l'innovation avec des produits qui :

- répondent aux nouveaux modes de consommation,
- visent plus particulièrement les jeunes,
- aidera le marché tout entier à se développer.

Un marché avec une forte capacité de développement

Le poisson est apprécié des consommateurs. Ils n'en connaissent cependant en moyenne que trois espèces et ne savent, pour beaucoup, comment le préparer.

Parallèlement, d'ici 25 ans, la population devrait atteindre les 9 milliards, des habitants qu'il faudra nourrir et où l'aquaculture, activité qui impacte le moins l'environnement***, jouera un rôle fondamental.

Un vide que Marine Harvest est bien décidé à combler et que l'on vérifiera lors de sa présence au Salon Seafood Expo Global 2017, le rendez-vous mondial des professionnels du secteur des produits de la mer qui se déroule à Bruxelles du 25 au 27 avril 2017.

Son stand, qui accueillera plus de 70 pays, sera organisé en 4 univers « Fine dining », « Sushis », « Street food », « Tapas » qui tous mettront en scène les produits et rappelleront au marché :

- que saumon comme poissons blancs sont une constante source d'inspirations et de nouvelles recettes,
- la capacité de Marine Harvest à déployer son expertise pour répondre aux besoins des distributeurs.

De nouveaux modes de consommation

Cible particulière pour Marine Harvest : les jeunes qui consomment principalement du saumon au restaurant ou sous forme de sushi et sont pourtant à l'affût de nouveautés.

En France, cette méconnaissance se traduit, et ce même pour le saumon, poisson pourtant préféré des français, par une gamme restreinte dans les rayons.

Avec pour objectif de recruter de nouveaux consommateurs et attirer les plus jeunes, Marine Harvest France proposera ainsi des produits plus élaborés, conviviaux et ludiques :

- **une offre unique aux rayons frais et surgelé :**
Dédiées au marché français, différentes gammes devraient très rapidement pénétrer poissonneries et rayons libre-service avec des produits :
 - plus pratiques : rapides à préparer, de nouveaux concepts (pics brochettes, plateau BBQ, barquette four, sachets de marinades variées...) enrichissent et multiplient les expériences culinaires
 - plus travaillés avec de nouvelles recettes gourmandes à cuisiner au four, au barbecue, à la poêle, à la plancha,
 - plus attrayants : nouvelles couleurs et associations croquant – fondants renouvellent la dégustation.
- **des gammes pour chaque attente :**
 - **Une gamme estivale** : une gamme barbecue avec de réelles innovations comme ribs et grill-steaks,
 - **une gamme gourmet** : pavés de saumon crumble croustillant, « cœurs fondants » qui allient saumon et cabillaud, et pourront à terme être déclinés en différents saveurs (citron, champignon, truffe ou champagne...),
 - **une gamme apéro trio** : trois recettes de mini tartares, mini wraps et mini canapés,
 - **des entrées festives** dont une dernière-née, une boule de Noël pour les fêtes de fin d'année,
 - **une offre haut de gamme** sous la marque Kritsen : trois recettes de tarama premium au saumon et un saumon fumé aux paillettes d'or,
 - **une offre Food service** : des gammes dédiées par univers avec, par exemple, le lancement pour le marché hospitalier d'une mousseline de cabillaud : une paupiette spécial déglutition, facile à avaler.

Fortement attendue par le marché, les innovations de Marine Harvest ont déjà été remarquées par l'organisation du Seafood.

Le groupe est celui dont le plus grand nombre ont été retenues pour participer au Prix d'excellence 2017 : parmi les 43 finalistes, 6 produits Marine Harvest France sont nominés.

www.marineharvest.fr

Relations presse : Dépêches

Daisy Eyraud – Florence le berre

Tél. 04 37 49 02 02

E-mail : depeches@depeches.fr

* Des écloseries aux sites de transformation finale en passant par les fermes aquacoles ou la préparation de l'alimentation, Marine Harvest maîtrise chaque étape de production et peut ainsi se porter garant de la qualité de tous ses poissons.

** Le groupe est le seul à extraire les polluants des huiles poisson qui rentrent dans l'alimentation de ses saumons.

*** Grâce à son empreinte carbone limitée, sa faible consommation d'eau et la meilleure utilisation de sa nourriture.

L'élevage du saumon : Marine Harvest s'engage

La seule solution pour répondre à la demande croissante de saumon ? L'aquaculture. Pour le chef de file mondial, Marine Harvest, cela ne peut se faire que d'une manière durable et transparente. Cette vision s'applique aussi bien au saumon conventionnel qu'au saumon biologique.

Marine Harvest est aujourd'hui le seul au monde à :

- Extraire une partie des polluants de ses huiles de poisson qui rentrent dans l'alimentation de ses saumons,
- maîtriser chaque étape du cycle de production, de l'œuf à l'assiette,
- proposer l'offre la plus large du marché en frais, fumé, surgelé et traiteur qui répond aux attentes des professionnels comme des consommateurs

Marine Harvest peut ainsi garantir un saumon de grande qualité tant sur le plan gustatif que de la sécurité alimentaire.

Le saumon Marine Harvest, une solution saine

Le saumon renferme des EPA / DHA et 9 acides aminés essentiels qui ne sont pas produits par notre organisme. Principale source d'oméga 3, le saumon est également une source de protéines complètes qui participent à la construction et au maintien des cellules du corps.

Sa consommation est recommandée par les plus hautes instances de l'Organisation mondiale de la Santé aux agences de sécurité sanitaire car elle contribue à lutter contre de nombreuses maladies : cardiovasculaires, neurodégénératives, cancers, obésité ... Nutritionnistes comme diététiciens préconisent vivement d'en manger au moins une fois par semaine.

Ses qualités sont également plébiscitées par les consommateurs :

- il est bon, facile et simple à préparer,
- il peut être apprécié sous toutes les formes : cru, cuit, froid, chaud ou grillé,
- les enfants l'aiment car il n'a pas d'arrête,
- les bienfaits pour la santé l'emportent sur tous les risques possibles.

Il est devenu le poisson préféré des Français qui en consomment plus de 65 000 tonnes par an.

Le saumon Marine Harvest, une solution durable

D'ici à 2050, la population mondiale devrait avoir augmenté de 2 milliards de personnes supplémentaires et, par conséquent, le besoin en nourriture aura doublé. Ainsi, 47 millions de tonnes supplémentaires de poissons seront nécessaires. Aujourd'hui, 90% des pêcheries sont déjà pleinement exploitées, alors que seulement 2% de la nourriture provient de ressources marines tandis que les océans représentent 70% de la surface de notre planète.

Pour Marine Harvest, l'aquaculture est la réponse.

En plus de sa riche composition (oméga 3, vitamines et minéraux), le saumon est l'une des sources de protéines qui impacte le moins l'environnement :

- Une empreinte carbone limitée (par kg de viande/poisson comestible, seulement 2,9 kg de CO2 vs 5,9kg pour le porc et 60kg pour la viande bovine)
- Une faible consommation d'eau (2 litres / kg)
- Une meilleure utilisation de la nourriture (Pour produire 1kg de poisson/viande, il faut 1.1kg de nourriture pour le saumon, 3kg pour le poulet et 4 à 10 kg pour le bœuf)

Marine Harvest, un élevage exigeant

Pour garantir un saumon sûr et sain, Marine Harvest est le seul acteur du marché à avoir intégré l'ensemble du cycle de production, des éclosiers, jusqu'aux sites de transformation finale en passant par les fermes aquacoles ou la préparation de l'alimentation : ceci lui permet de maîtriser chaque étape, d'être garant des qualités et d'offrir une gamme variée de produits frais, fumé et surgelé.

Un procédé innovant de décontamination des huiles de poisson incorporées dans ses aliments destinés aux saumons lui permet en outre de diminuer 90% de la charge initiale de polluants (ces traces que l'on retrouve partout sur la planète dans toutes les protéines sont les conséquences des révolutions industrielles. Ces traces restent largement inférieures aux seuils fixés par les autorités sanitaires).

Cela lui permet de certifier que :

- **Le bien-être des poissons est respecté** : dans un bassin, les saumons représentent 2.5% du volume d'eau, ce qui leur donne une grande liberté de mouvement. Leur alimentation est composée d'aliments à base de poissons, des végétaux, vitamines et minéraux. Elle est garantie sans OGM. Aucun antibiotique n'a été utilisé en Norvège depuis 4 ans.
- **L'environnement est préservé** : l'impact de l'activité de Marine Harvest sur l'environnement est très limité et très contrôlé par des laboratoires indépendants. Chaque bassin est mis en jachère pendant 4 à 8 semaines après chaque cycle de production.
- **L'aquaculture est durable** : le saumon Marine Harvest est un poisson dont le cycle de vie naturel est respecté : aucun poisson ne sera commercialisé avant l'âge de 2 ans et demi. Les méthodes les plus naturelles sont toujours privilégiées. En 2015, Marine Harvest a consacré 25 millions d'euros à la recherche et a financé 120 études dans le monde entier pour améliorer la qualité de son aquaculture et le bien-être des poissons.
- **Le saumon est de grande qualité** : une attention particulière est portée à la qualité à chaque étape du processus de production pour offrir le meilleur saumon, tant en termes de goût que de sécurité alimentaire.

Marine Harvest, également une offre bio

Son saumon biologique offre l'un des plus hauts niveaux d'oméga-3. Son aquaculture, responsable et durable, respecte les règles des normes biologiques et se rapproche au plus près des conditions de vie du saumon sauvage mais dans un environnement contrôlé. Omniprésentes dans l'environnement, il est possible de retrouver des traces de polluants dans les poissons sauvages qui composent la nourriture des saumons Bio Marine Harvest. Très surveillées, ces traces demeurent de 5 à 15 fois inférieures à la limite européenne en vigueur. D'après l'EFSA, les échantillons de poissons biologiques irlandais ont 5 fois moins de Dioxine / PCB que le saumon sauvage.

Respecter l'environnement est une préoccupation constante pour Marine Harvest. Pionnier de l'aquaculture durable, le groupe se distingue depuis toujours par sa volonté d'offrir le meilleur saumon qui soit avec des pratiques respectant les normes les plus élevées. Marine Harvest est totalement engagé dans une démarche de certification ASC. C'est actuellement le programme de certification le plus strict pour une aquaculture responsable et durable. L'objectif ambitieux est d'obtenir 100% des fermes certifiées d'ici 2020. Plus d'un tiers de ses fermes l'ont déjà obtenu à l'heure actuelle.

Une responsabilité que le Groupe considère comme un devoir envers le consommateur d'aujourd'hui et les générations futures. Un processus rigoureux et continu qui justifie que les médecins, les experts scientifiques, les agences de sécurité alimentaire, les organisations nationales et internationales telles que l'OMS, la FAO ... tous aujourd'hui incitent chacun à consommer une portion de saumon chaque semaine.

www.marineharvest.fr

- 1- <http://inpes.santepubliquefrance.fr/CFESBases/catalogue/pdf/1059.pdf3->
- 2- <https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2008sa0123.pdf>
- 3- <http://www.agencebio.org/les-garanties-de-la-bio>
- 4- <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2832>

Relations presse : *Dépêches*

*Florence le berre – Daisy Eyraud
Tél. 04 37 49 02 02
E-mail : depeches@depeches.fr*