

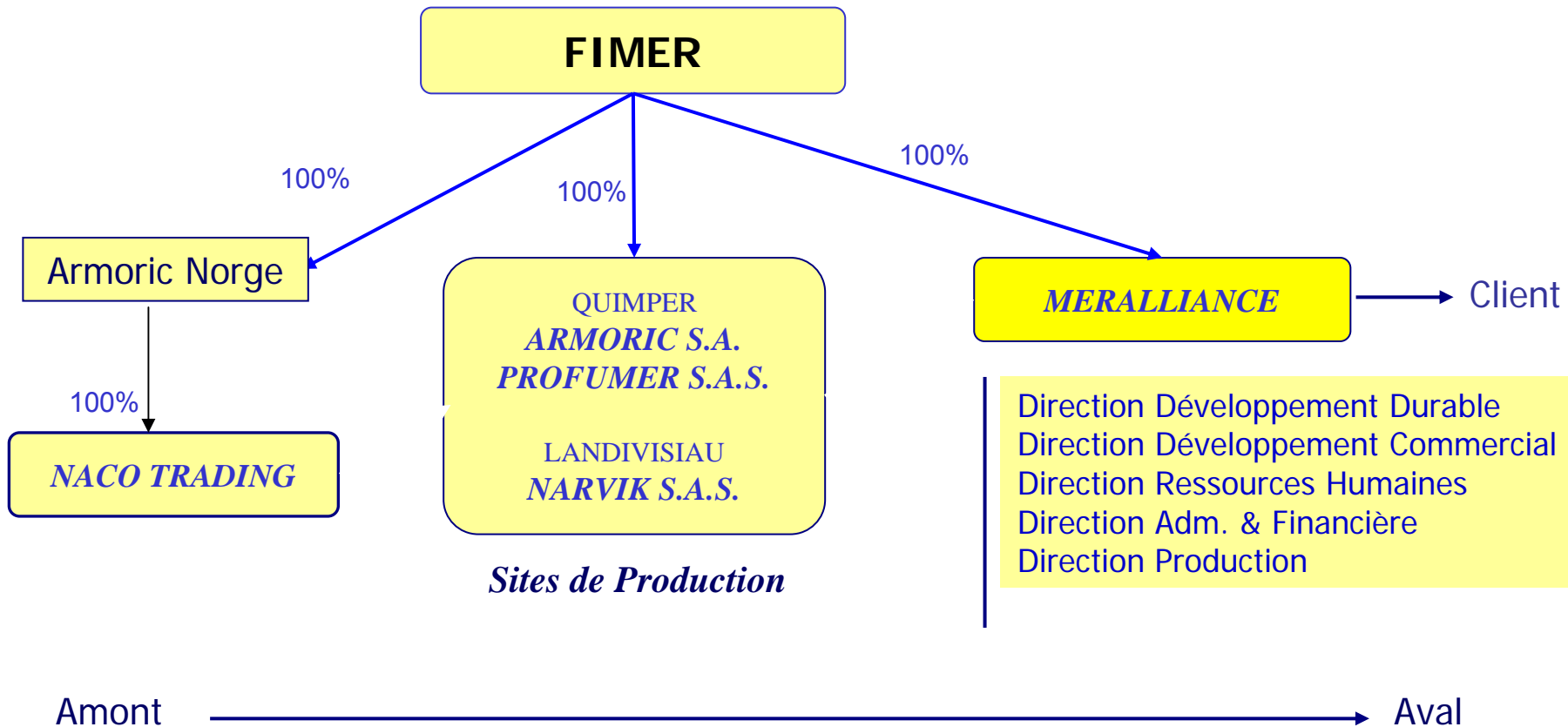


Filière saumon fumé et Oméga 3

Jean-François FEILLET

Directeur du Développement Durable

Organigramme financier et juridique





Une capacité de production importante



2 sites de production

- localisés en Bretagne (29)
- disposant d'une capacité totale en poissons fumés de **40T/jour** (9 500T/an), occupée à **45% hors saison** et à **95% à Noël**
- représentant un CA de **60 millions € (2004)**
- bénéficiant d'investissements moyens de **2 millions € par an**
- certifiés ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001
- certifiés IFS niveau supérieur
- habilités Label Rouge

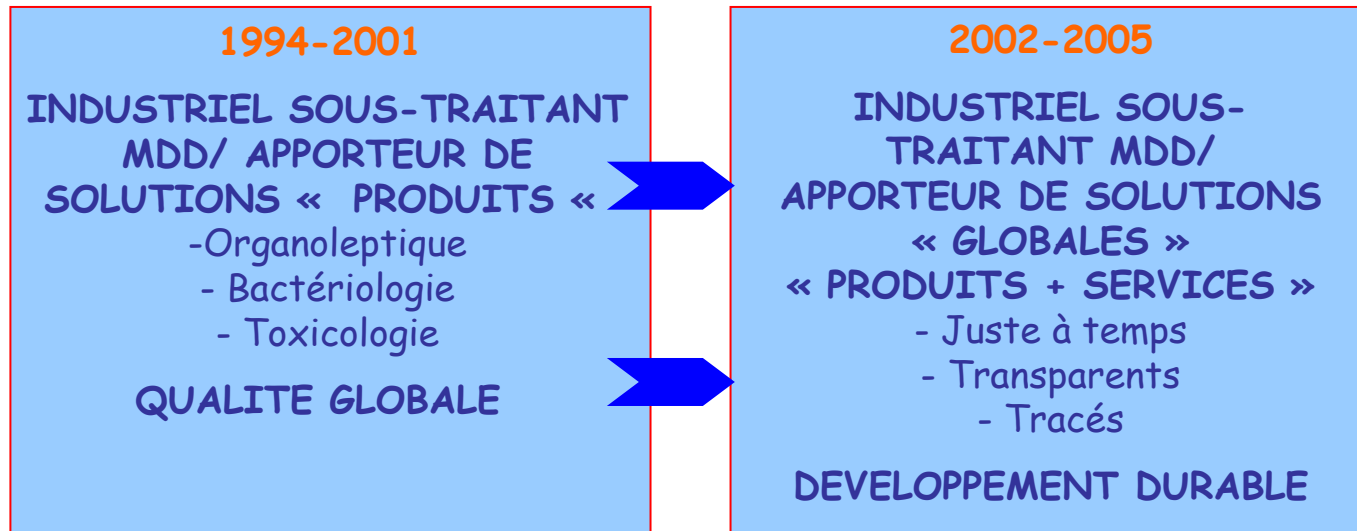


La sécurité de 2 sites de production parfaitement aux normes.



Un engagement fort dans le développement durable

Notre mission évolue



- ⇒ Des solutions globales « **produits** » pour qu'ils soient **bons, innovants et sécurisés**
- ⇒ Des solutions "**service**" pour une livraison **juste à temps** de produits "**transparents**" et **tracés**
- ⇒ Un développement durable basé sur une **éthique économique, environnementale et citoyenne**



Projet Filière MerAlliance

Un saumon fumé

- ✓ Bon d'un point de vue organoleptique
 - ✓ Bon pour la santé
 - ✓ Bon pour l'environnement
 - ✓ Bon pour ceux qui le fabriquent
- ✓ Intégré dans une politique de développement durable

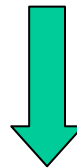


Projet Filière MerAlliance

La Solution

Maîtriser l'ensemble de la filière

- Un saumon plus proche du sauvage
 - Un process traditionnel
 - Une transparence totale



**UN NOUVEAU
SAUMON FUME
LABEL ROUGE**





La Solution

Une souche de saumons compatible avec une croissance lente de 16 mois minimum en mer

Une alimentation marine (78% au minimum)

Salé au sel sec

Fumé au bois de hêtre

Tranché mécaniquement

Une production complètement tracée et contrôlée

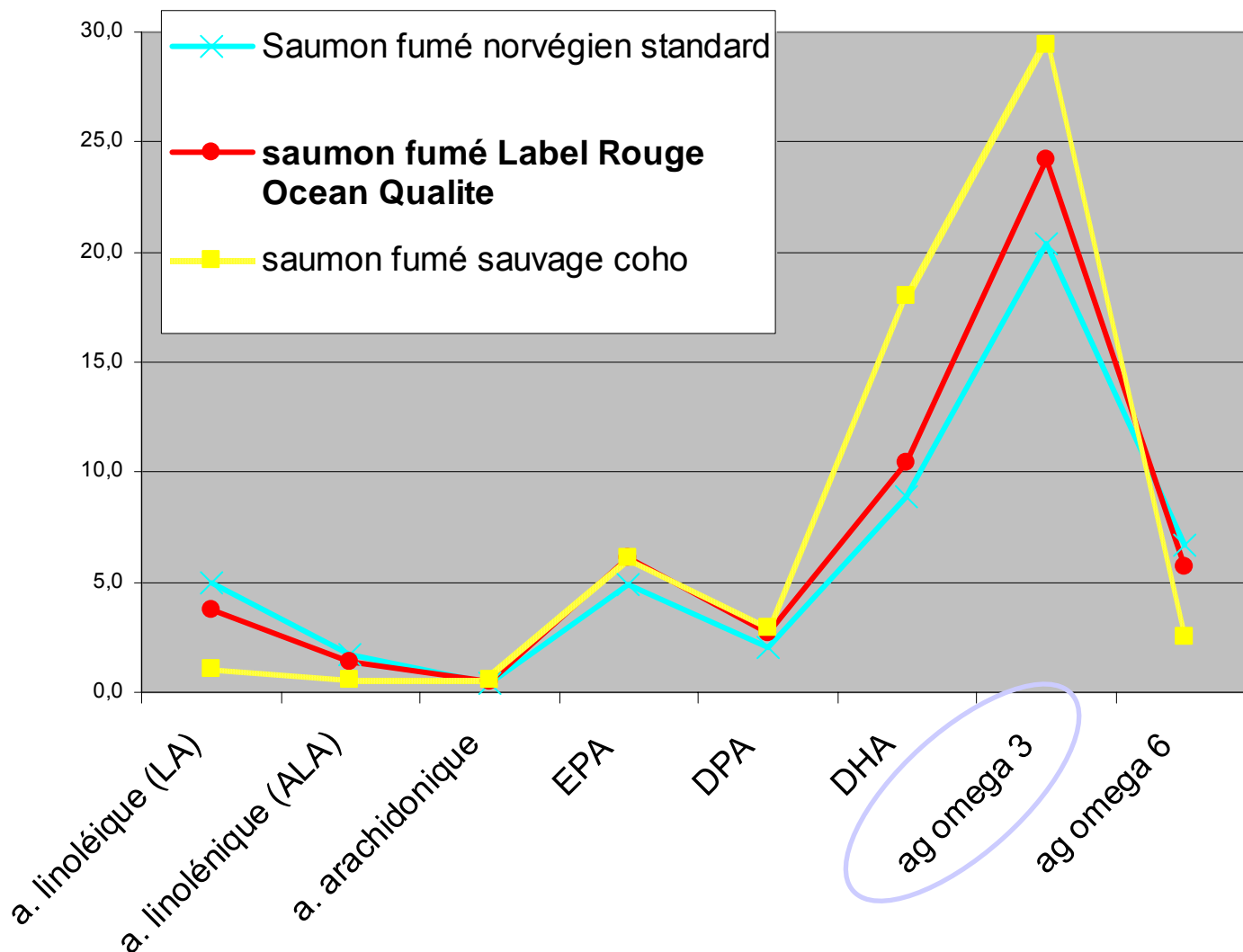


Les caractéristiques de l'aliment

Étapes	Objet de la maîtrise	Saumon fumé standard : réglementation et usages,	SAUMON FUME LABEL ROUGE OCEAN QUALITE
Alimentation marine	Ingrédients d'origine marine	Moins de 65%	Composé au minimum de 78% pendant les 6 derniers mois
	Apport énergétique	Aliment énergétique	Peu riche en gras : 35% Riche en protéines: Prot digest / Energie digest > 15 g/MJ
	Oméga 3	Ratio oméga 3 / Oméga 6 diminué par l' ajout d'huiles végétales	Rapport acide gras polyinsaturés oméga 3 / oméga 6 supérieur au standard
	Pigments	Astaxanthine ou canthaxanthine, ou mixte	Astaxanthine \leq 80 mg / kg Canthaxanthine interdite



Détail des profils d'acides gras



Laboratoire
Laréal



MERALLIANCE



MERA ALLIANCE



Merci de votre attention

Jean-François FEILLET
Directeur du Développement Durable