



Cooke

Salmon orgánico en Chile visión y realidad

Rodrigo Perez Lara
Gerente Farming
Cooke Chile



Agenda

- **Quienes somos** y nuestro cultivo
- ¿**Por qué producir Salmon orgánico** en Chile?
- **Certificación orgánica** en breve
- Aspectos producción **salmón orgánico**
- Nuestro **producto orgánico**



De empresa familiar a líder global

- **Establecido en 1985** por Gifford, Glenn y Mike Cooke
- Actualmente sigue siendo una **empresa familiar.**



Shi
ma
SALMÓN ORGÁNICO

Jaulas originales en Kelly Cove, NB, 1986

Nuestro Propósito de sustentabilidad

Cultivar el océano con cuidado, nos permite **nutrir al mundo**, mantener a **nuestras familias** y crear **comunidades más fuertes**.

Shi
ma
SALMÓN ORGÁNICO

Nuestra operación Global

Japan

Alaska, USA



Canada
Bioriginal

Saskatchewan

Washington

California



Bioriginal

USA

New Brunswick

Maine
Massachusetts

Virginia



Honduras

Nicaragua



Newfoundland

Nova Scotia



Scotland



France

Spain

Netherlands

Belgium

Bioriginal

- Cooke Head Office
Blacks Harbour, New Brunswick, Canada
- Sales/Corporate Office
- Production Facility
- Sales/Corporate Office - Omega Protein
- Production Facility - Omega Protein
- Farming/Harvesting Area

Cooke



Chile



Uruguay

Argentina



25

ESPECIES COSECHADAS



31

INSTALACIONES DE PROCESO



12

PAISES DONDE OPERAMOS



1.100

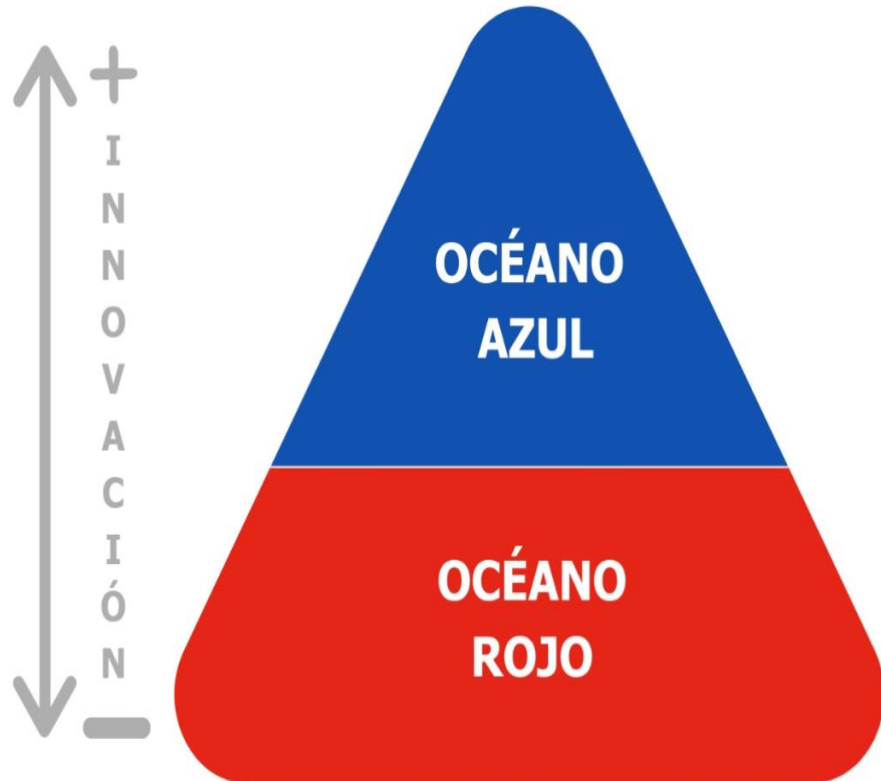
MILLONES DE LIBRAS DE PRODUCTO DESPACHADOS

Cooke

Cooke

CHILE

Reflexión de la Estrategia Océanos Azules



- ✓ Poca competencia
- ✓ Nuevos nichos de mercado
- ✓ Asumir más riesgos
- ✓ Productos de valor
- ✓ Ventajas competitivas

- ✓ Mucha competencia
- ✓ Poca diferenciación de productos y servicios
- ✓ Mercados maduros
- ✓ El precio es el factor diferencial
- ✓ Zona de confort....a corto plazo



Salmon orgánico en el mundo



Los países **productores Salmón Orgánico**, Irlanda(12K ton), Reino Unido(13K ton) y Noruega(25K ton) y Chile(3K ton), total global(53K ton). Esto representa 2,1% total global producido de salmón en el mundo.

Los principales **países de destino** para **Shima** son principalmente; Alemania, Francia y Polonia como porciones congeladas y Estados Unidos y Emiratos Árabes como filete Fresco.

Shima

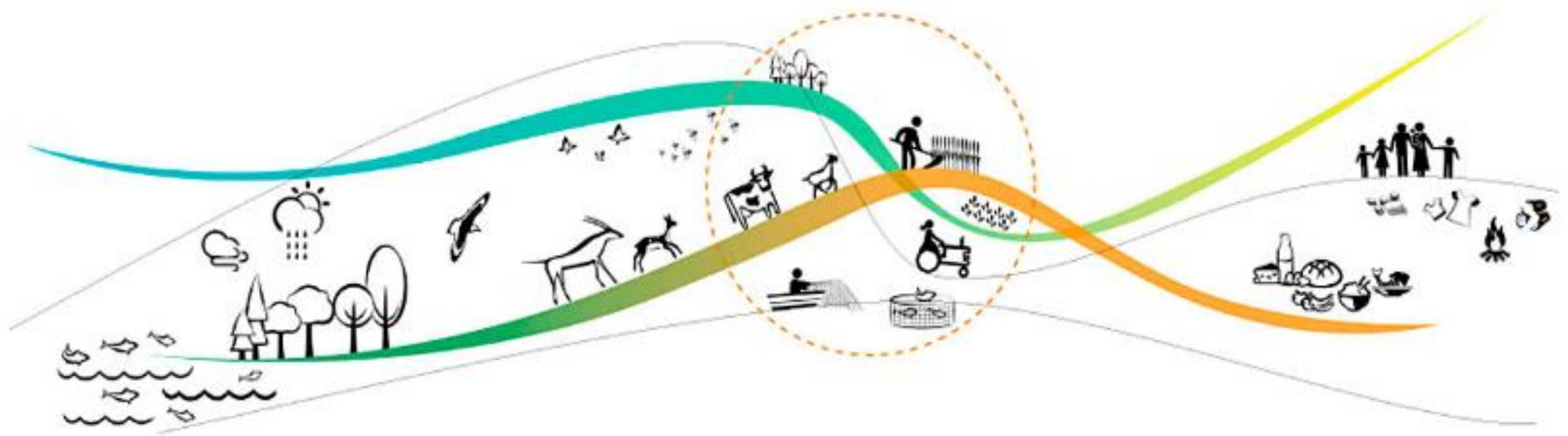
La elección **responsable** para los **amantes del salmón**

Shi ma

SALMÓN ORGÁNICO



Nuestro ciclo y la visión de sostenibilidad



“Desarrollo sostenible es el manejo y la conservación de la base de recursos naturales, que aseguren el logro y la satisfacción permanente de las necesidades humanas, conservando la tierra, el agua y los recursos genéticos de flora y fauna, técnicamente apropiado, económicamente viable y socialmente aceptable”. (Fuente: FAO 2023)

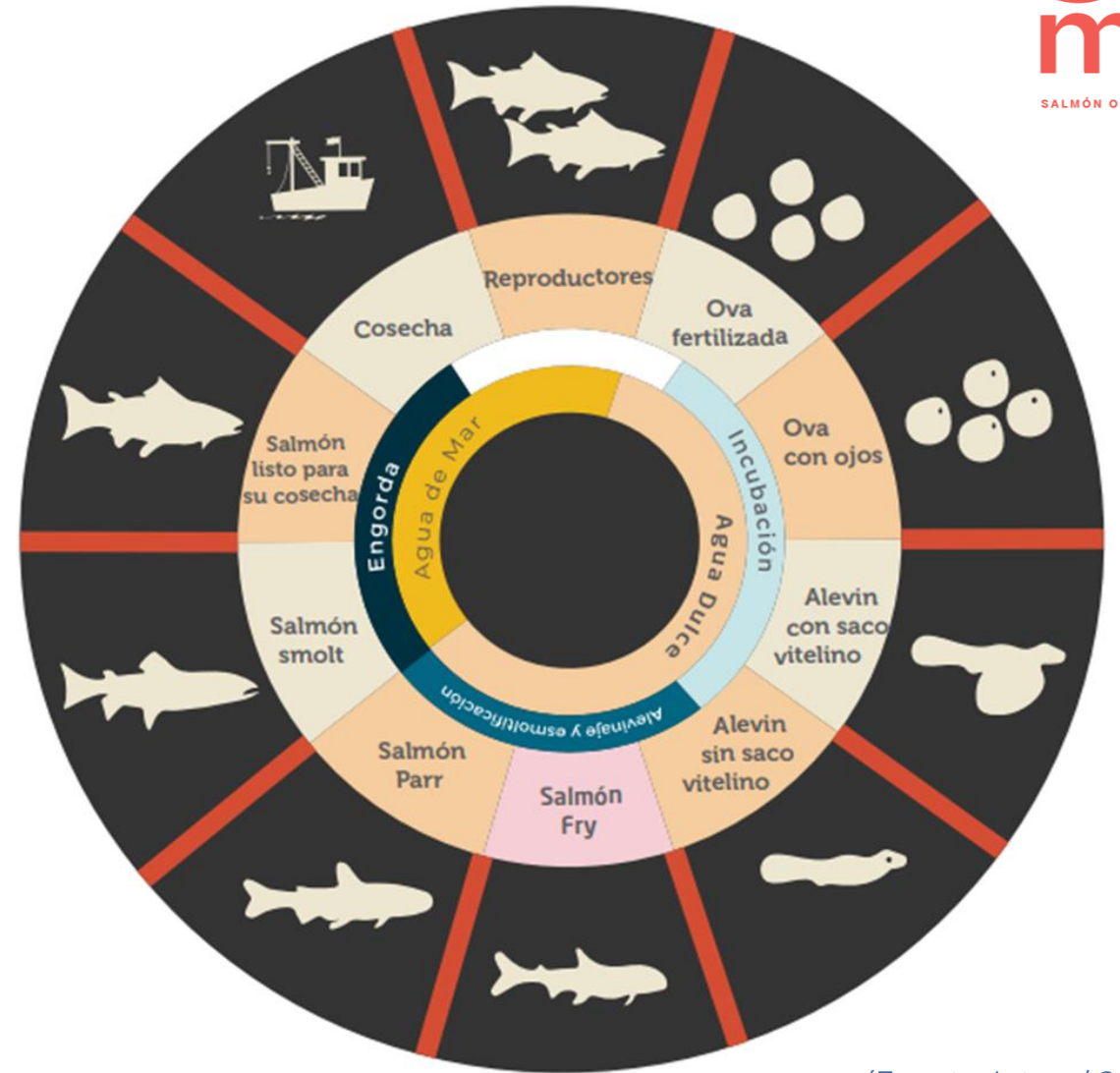
Certificación orgánica en acuicultura...

Es un sistema general de **gestión para acuicultura** y la producción de alimentos, que **combina las mejores prácticas medioambientales**, promoviendo la biodiversidad, la **conservación de los recursos naturales** y la aplicación de **normas elevadas en materia de bienestar animal y seguridad en la producción**. (Reglamento UE 2018/848 y COR)



Salmon Orgánico

- **Producto del mar sustentable** y de alta calidad, que busca **diferenciar el salmón chileno** en mercados internacionales.
- **100% de la cadena de valor** certificada bajo el **estándar orgánico y bienestar animal**.



(Fuente: Intesal 2023)

Proceso de capacitación de los equipos

- Fue necesario **capacitar integralmente a los diversos equipos** para implementar el estándar de **producción orgánica**.
- Se **capacitaron y certificaron** inicialmente más de 50 personas, en sesiones de trabajo sistemáticas, lo cual equivalió a más de las 460 horas efectivas de trabajo.



Etapa Agua dulce

Nuestros **centros en agua dulce** operan bajo una **visión integral del bienestar de los peces, las buenas prácticas de cultivo** y las mejores condiciones de crecimiento.

Consideraciones:

- Conversión instalaciones 6 meses previo al inicio de cultivo.
- Densidad de cultivo máxima 20kgm³.
- Fotoperiodo 16/8 de considerando penumbra entre ellos.
- Da preferencia al uso terapéutico "natural" (como sustancias procedentes de plantas, inmuoestimulantes, etc.)



Etapa Agua de mar

Los peces se cultivan en **las mejores condiciones** para el crecimiento y sobrevivencia.

Es clave el **respeto y protección del entorno** del que dependen día a día.

Consideraciones:

- Conversión instalaciones 6 meses previo al inicio de cultivo.
- Densidad de cultivo máxima 10kgm³.
- Considera indicadores prácticos de bienestar animal.
- Uso alimento certificado orgánico, no GMO y fuentes de insumos marinos 100% certificados.



Cosecha y Proceso materia prima

Planta de proceso Tepual capacidad 35.000 ton, la cual cuenta con **certificación orgánica**.

Consideraciones:

- Previo al sacrificio se debe reducir al mínimo el estrés
- Densidad cosecha 100kg/m³.
- Uso de redes sin impregnar en acopio.
- Protocolo de limpieza y desinfección en planta con productos autorizados producción orgánica.



Nuestro producto terminado

PRIMER
SALMÓN
ORGÁNICO



Shi
ma

SALMÓN ORGÁNICO



CULTIVADO EN
LA PATAGONIA
CHILENA

SALMÓN
ATLÁNTICO

Cooke
CHILE

- ✓ Certificación orgánica de la UE
- ✓ Enfocado en bienestar animal: 40% menos densidad en agua mar
- ✓ Harinas y aceites de pescado de fuentes sustentables
- ✓ Uso de pigmentos naturales y ecológicos: Panaferd®
- ✓ Sin proteína terrestre
- ✓ 50% menos sodio
- ✓ 45% más Omega 3
- ✓ 15% menos calorías



Cooke

Muchas Gracias

