

MOWI®

PURE

LE SAUMON
délicieusement
BIEN ÉLEVÉ



— DOSSIER DE PRESSE 2020 —



Excellence & Responsabilité

L'ADN MOWI PURE

Parce que confiance rime avec excellence et parce que les attentes des Français ont évolué vers davantage de qualité, de transparence et de responsabilité, Mowi présente MOWI PURE, une nouvelle marque de saumon délicieusement bien élevé.

Car oui, **MOWI PURE** est la marque qui apporte des solutions fortes en offrant des produits durables et d'exception. Lancé en France par le Groupe Mowi, pionnier mondial du saumon d'élevage, le saumon MOWI PURE s'adresse à tous ceux qui recherchent une qualité particulière, inégalée !

Pour restaurer la confiance et remettre le saumon d'élevage au cœur des assiettes, MOWI PURE a recours à une aquaculture exigeante fondée sur une attention de tous les instants, une approche responsable et un savoir-faire incomparable.

Et comme le saumon by MOWI PURE est synonyme de plaisir, la marque dévoile une gamme en frais et fumé dans des formats de découpes inédits. **Le résultat ? Une expérience unique et adaptée à toutes les envies.**

Qualité irréprochable, engagement envers les consommateurs, traçabilité sans faille, respect des écosystèmes marins et du bien-être animal... C'est certain, MOWI PURE est bien décidé à redynamiser la catégorie saumon !



Dans l'assiette
un saumon à la fois
délicieux
et durable

**MOWI PURE INVITE LES FRANÇAIS À REDÉCOUVRIR
LE SAUMON... MAIS PAS N'IMPORTE LEQUEL ! LE SAUMON
MOWI PURE EST LE FRUIT D'UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE EN
MATIÈRE D'AQUACULTURE ET DE PRATIQUES RESPECTUEUSES
DU BIEN-ÊTRE ANIMAL COMME DE LA PLANÈTE.**

**UNE QUALITÉ RARE
POUR UNE EXPÉRIENCE
ÉMOTIONNELLE UNIQUE**

Les saumons de la gamme MOWI PURE répondent aux standards qualitatifs et gustatifs les plus élevés de leur catégorie, en frais comme en fumé. Issus d'une souche exclusive, plus robuste, ils profitent de conditions d'élevage favorisant leur bien-être, avec un ratio par bassin de 97,5 % d'eau pour 2,5 % de poissons.

Nourris avec une alimentation riche en petits poissons et végétaux et sans OGM, les saumons MOWI PURE développent ainsi leur couleur intense et leur incroyable saveur.

D'une fraîcheur extrême et particulièrement riche en Oméga 3, en protéines et en vitamines B12 et D3, le saumon MOWI PURE dispose de nombreuses vertus pour notre santé. Il est surtout un véritable régal pour les papilles et comblera les amateurs en quête de produits de qualité.

**RESPONSABLE JUSQUE
DANS L'EMBALLAGE**

Parce qu'être responsable ne se limite pas à l'élevage, MOWI PURE élabore des packagings innovants, qui préservent toute la fraîcheur de ses produits. Pour son saumon MOWI PURE fumé en tranches, la marque a, par exemple, conçu un emballage inédit en forme d'escaliers, qui permet de séparer chaque tranche sans recourir aux habituels séparateurs en plastique.

**RESPECTER LE CYCLE
NATUREL DU SAUMON**

Au cœur des fjords norvégiens, mais aussi dans les lochs écossais et irlandais, où elle élève ses saumons, MOWI PURE affiche des pratiques d'excellence. La marque veille notamment à respecter le cycle naturel des saumons, qui passent entre 18 et 24 mois en pleine mer et profitent d'un système d'aquaculture utilisant la force naturelle des courants pour assurer le renouvellement des eaux dans ses bassins.



UN SAUMON CERTIFIÉ !

MOWI PURE a choisi de faire confiance au label ASC pour l'ensemble de sa gamme en frais et les produits de sa gamme en fumé, origine Norvège. Ce référentiel est le standard le plus strict en termes de respect de l'environnement et de bien-être animal. Il inclut la vérification de 150 critères autour de l'élevage, comme la préservation des fonds marins et le respect des ressources aquatiques.



Gammes MOWI PURE :

le saumon par excellence



SI MOWI PURE EST UN SAUMON
UNIQUE, C'EST ÉGALEMENT GRÂCE
À DES DÉCOUPES INÉDITES ET
ORIGINALES QUI RÉPONDENT AUX
ATTENTES DES FRANÇAIS, EN TERMES
DE GOÛTS ET DE PRATICITÉ EN CUISINE.
LES CONSOMMATEURS POURRONT
AINSI CUISINER LE SAUMON AU GRÉ
DE LEURS ENVIES ET INSPIRATIONS.
EN FRAIS COMME EN FUMÉ, LE SAUMON
MOWI PURE PROCURE UN PLAISIR
ET UNE EXPÉRIENCE ÉMOTIONNELLE
UNIKES À CHAQUE BOUCHÉE !



EN FRAIS, UN SAUMON CERTIFIÉ ASC POUR TOUS CEUX QUI PRIVILÉGIENT LA QUALITÉ ET LE GOÛT



SAKU 140g et 280g
Une découpe cubique dans le cœur du saumon, généreuse et inspirée d'une coupe traditionnelle japonaise, qui offre une gourmandise sans pareille.



PAVÉ ROYAL 460g
De beaux pavés découpés dans les meilleurs morceaux du saumon, à l'épaisseur régulière pour une cuisson homogène et une expérience gustative d'exception.



PORTION MINUTE 180g
De fines portions de saumon fondantes et authentiques, coupées dans le cœur du saumon, qui se prêtent à une cuisson snackée.



BARON 200g environ
Une découpe ultra premium, issue de la partie la plus noble du saumon. Elle est délicatement préparée à la main et sans peau pour faire de chaque bouchée un délice.

EN VERSION FUMÉE, MOWI PURE DÉCLINE TOUTES LES SAVEURS DE L'ATLANTIQUE



SAUMON FUMÉ NORVÈGE
à la texture tendre et fondante et certifié ASC, reflet de l'engagement de la marque MOWI PURE en faveur d'une aquaculture responsable. (4 et 6 tranches).



SAUMON FUMÉ ÉCOSSE
au goût intense, à la texture équilibrée et certifié RSPCA, garant de bien-être animal. (4 et 6 tranches).



SAUMON FUMÉ BIO
élevé en Irlande ou Écosse au goût subtil et à la texture ferme. (4 et 6 tranches).



SAUMON FUMÉ TRADITION
fumé à la ficelle et certifié ASC pour un goût authentique et savoureux. (4 tranches)



Une marque engagée pour
**une planète
plus bleue**

POUR REDONNER AUX CONSOMMATEURS LE GOÛT DU SAUMON, MOWI PURE DÉFEND ET APPLIQUE UNE AQUACULTURE D'EXCELLENCE, BASÉE SUR LES STANDARDS LES PLUS ÉLEVÉS EN MATIÈRE DE QUALITÉ ET D'EXIGENCES GUSTATIVES. ET, PARCE QUE CLAMER SA RESPONSABILITÉ NE SUFFIT PAS, MOWI LA PROUVE PAR DES ACTIONS FORTES, QUI PERMETTENT DE RESPECTER À LA FOIS LE SAUMON ET SON ENVIRONNEMENT.

**HEUREUX COMME UN
POISSON MOWI DANS L'EAU**

MOWI PURE se distingue par un comportement responsable et une exigence importante sur le plan de la nutrition du saumon. En préparant lui-même la nourriture des saumons, MOWI PURE fait le choix d'éliminer les éventuelles traces de polluants pouvant être présents dans les ingrédients marins destinés à leur alimentation.

Enfin, les saumons MOWI ne reçoivent aucun traitement antibiotique.

**AGIR EN FAVEUR
D'UNE ÉCONOMIE CIRCULAIRE**

Chez MOWI, toutes les parties du saumon sont valorisées. L'intégralité des morceaux de saumon non destinés à l'alimentation humaine (parure, têtes, arêtes) est ainsi réutilisée, en particulier dans la nourriture destinée aux animaux ou dans la fabrication de cosmétiques.

En France, MOWI est par exemple partenaire de la COPALIS (Coopérative de Traitement des Produits de la Pêche), l'organisme chargé de valoriser et d'apporter de la valeur ajoutée aux produits générés par les industries de la pêche de Boulogne-sur-Mer.

UNE CULTURE DE TRAVAIL OUVERTE, POSITIVE ET SOLIDAIRE

Les éleveurs sont au cœur de la démarche responsable MOWI. Ils sont fiers de conduire le changement, de développer et d'appliquer les technologies de demain. Leur passion et leur dévouement sont les ingrédients du succès de la marque. Ils contribuent pleinement au changement dans une industrie de la mer en évolution constante et rapide. MOWI encourage ainsi un esprit d'ouverture et de transparence. Avec le soutien du groupe, MOWI soumet ses éleveurs à des pratiques et critères de production stricts, dans le cadre de la démarche qualité « Mowi Operational Excellence », pour des produits sûrs et sains. Ce référentiel promeut les meilleures approches pour préserver la planète, les animaux et les hommes.

LE GROUPE MOWI RÉCOMPENSÉ POUR SA RESPONSABILITÉ ENVIRONNEMENTALE

Le groupe a été reconnu par le Coller FAIRR Index comme étant le producteur de saumons le plus responsable au monde.

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'empreinte carbone du saumon d'élevage est 3,5 fois moins importante que celle de la viande rouge.

Source : Adème

Garantir et afficher

une traçabilité sans faille

**AUJOURD'HUI,
LES CONSOMMATEURS
RÉCLAMENT PLUS DE
TRANSPARENCE SUR LA
COMPOSITION DE LEUR
ASSIETTE. VOILÀ POURQUOI
MOWI PURE S'ENGAGE
À AFFICHER UNE
TRAÇABILITÉ COMPLÈTE
POUR TOUT SAVOIR SUR
LA VIE DU SAUMON !**



SUIVRE LE VOYAGE DE SON SAUMON

Afin que le consommateur puisse être totalement rassuré sur les saumons MOWI PURE, chaque emballage intègre un QR Code. À l'aide de son smartphone, il peut ainsi participer au voyage de son saumon depuis son lieu d'élevage jusqu'à l'atelier de production.

Un parcours sans intermédiaire depuis les bassins d'élevage (Norvège, Écosse et Irlande), jusqu'au lieu de transformation (Boulogne-sur-Mer pour le frais et la Bretagne ou Ostende en Belgique pour le fumé) !

UNE MAÎTRISE TOTALE DE L'ŒUF À LA FOURCHETTE

Pour offrir des saumons d'une grande finesse, MOWI PURE peut compter sur une filière de production totalement intégrée, garantissant une maîtrise totale de l'œuf à la fourchette.

Les poissons naissent dans ses propres écloséries, puis sont élevés dans ses bassins aquacoles en mer, avant d'être transformés dans les usines du groupe au plus près des marchés de distribution.

De quoi garantir une traçabilité totale et rassurer les Français !

Thibault Sombardier,

engagé aux côtés de MOWI PURE pour promouvoir le saumon « bien élevé » !

Dès son plus jeune âge, le Lyonnais Thibault Sombardier rêve de travailler aux côtés des plus grands chefs. C'est ce qu'il fait depuis l'obtention de son diplôme de l'École Hôtelière, en ayant rejoint Marc Meneau à Vézelay, Bernard Constantin à Rillieux-la-Pape, Alain Dutournier puis Yannick Alléno à Paris. Talentueux et prometteur, Thibault Sombardier se distingue en 2014 dans la célèbre émission culinaire Top Chef, où il atteint la finale.

Sensible au respect des produits et de la nature, le jeune chef puise sa créativité des produits de la mer pour délivrer des créations au plus près des saisons. Dans le restaurant étoilé parisien, Antoine, où il officie en tant que chef, il sublime ainsi chaque jour poissons et fruits de mer. Une sensibilité qui s'accorde parfaitement avec les valeurs de MOWI PURE. C'est pourquoi il a accepté de devenir son ambassadeur pour la France, trouvant là une belle occasion de se faire le porte-parole d'une aquaculture responsable et durable.



Photo : © Ronan Le May



Les produits de la mer possèdent une place particulière dans ma cuisine. Je recherche toujours les produits les plus savoureux, les plus authentiques et surtout les plus responsables, tant dans la préservation des ressources que dans les pratiques d'élevage. Aujourd'hui, MOWI PURE propose une réponse aux convictions que je souhaite transmettre au travers de ma cuisine. Grâce à la qualité de son élevage, MOWI PURE offre un saumon d'excellence avec une texture ferme, un goût intense et des découpes adaptées.

Thibault Sombardier



Contact presse

Marie-ANTOINETTE
L'AGENCE

mowi@marie-antoinette.fr

T. 01 55 04 86 40