



LA CHAÎNE DU VIVANT AU CŒUR DE NOTRE DÉVELOPPEMENT

DOSSIER DE PRESSE 2018





SOMMAIRE

| ÉDITO · · · · · · · · · · · · · · · · · · · | 2 |
|--|-----|
| LA CHAÎNE DU VIVANT® · · · · · · · · · · · · · · · · · · · | 3 |
| LA TECHNOLOGIE INNOPURE® | 4-5 |
| LE CONTENEUR AQUAVIVA® : MAILLON MAÎTRE DE LA CHAÎNE DU VIVANT® | 6 |
| LA SAVEUR PRÉSERVÉE DES COQUILLAGES ET CRUSTACÉS · · · · · · · · · · · · · · · · · · · | 7 |
| EMYG AQUA, SOCIÉTÉ INNOVANTE ET FAMILIALE | 8 |
| LES PARTENAIRES | 9 |



ÉDITO



LA CHAÎNE DU VIVANT® EST NÉE D'UN RÊVE,

celui de pouvoir déguster les produits de la mer, d'où qu'ils viennent, comme s'ils venaient d'être pêchés dans le port d'à côté. Véritable substitut de la chaîne du froid, la Chaîne du Vivant® permet une nouvelle façon de gérer et de consommer ces produits : garantir leur fraîcheur, améliorer leur traitement et leur bien-être, faciliter la logistique pour les acteurs de ce secteur.

J'ai cru tout de suite que ce rêve pouvait devenir réalité lorsque j'ai constaté le potentiel de notre technologie brevetée : INNOPURE®.

Grâce aux années de recherches & développement et à toute l'équipe d'EMYG Aqua, je suis fier de voir qu'aujourd'hui nous avons pu bâtir cette chaîne, maillon par maillon : des pêcheurs aux restaurateurs en passant par les grossistes, les distributeurs et bien sûr le transport avec notre partenaire la CMA CGM pour la partie maritime.



Giancarlo FAGIANO Président Fondateur d'EMYG Aqua

2

LA CHAÎNE DU VIVANT®

GRÂCE À LA TECHNOLOGIE INNOPURE® ET À SES APPLICATIONS, EMYG AQUA CRÉE « LA CHAÎNE DU VIVANT® ».

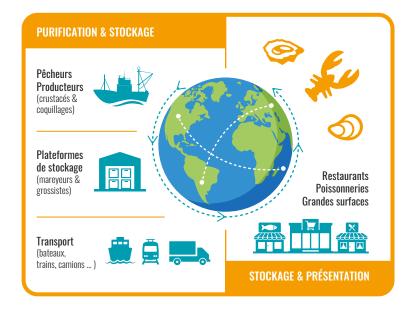
IL EST DÉSORMAIS POSSIBLE DE STOCKER ET TRANSPORTER LES COQUILLAGES ET CRUSTACÉS VIVANTS, DANS LEUR EAU D'ORIGINE, DE L'OCÉAN À L'ASSIETTE!

EMYG AQUA RÉVOLUTIONNE LES PRATIQUES SUR LE MARCHÉ DES COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

La Chaîne du Vivant® permet pour la première fois d'importer ou d'exporter des coquillages et crustacés puis de les stocker pendant plusieurs mois, dans des conditions au plus proche de leur milieu naturel.

Cette innovation révolutionne la filière car elle réduit les intermédiaires, permet de ne plus être dépendant des délais courts de stockage (liés étroitement aux périodes de vente) pour anticiper les cours du marché.

DE L'OCÉAN, À L'ASSIETTE



LA CHAÎNE DU VIVANT® REND POSSIBLE :

- Préservation de la qualité et de la fraîcheur des produits
- Réduction du stress de l'animal
- Découverte gustative de nouvelles espèces
- Ouverture de nouveaux marchés
- Taux de mortalité quasi nul
- Régularité des livraisons





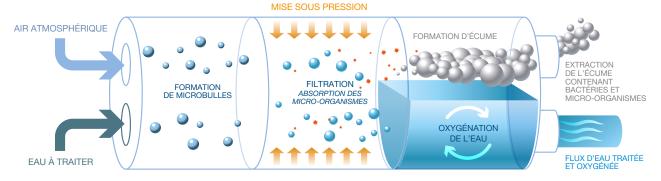
AU CŒUR DE LA CHAÎNE DU VIVANT® : LA TECHNOLOGIE INNOPURE®

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS : DES CONDITIONS DE PRÉSERVATION PROCHE DE LEUR MILIEU NATUREL

Grâce à cette technologie, les caractéristiques du milieu marin sont reconstituées dans les viviers et les conteneurs au plus près de la réalité : le courant de l'eau, sa température, son oxygénation, sa filtration. L'eau est rendue, translucide et propre. Sans procédé chimique, ces conditions permettent aux coquillages et crustacés d'adopter un comportement naturel : assimiler ce dont ils ont besoin dans l'eau (oxygène) et se « décontaminer » dans les meilleures conditions.

"La technologie est reconnue conforme aux normes européennes et internationales de purification par les autorités compétentes."

SCHÉMA DE PURICATION DE L'EAU AVEC LA TECHNOLOGIE INNOPURE®



Capable de filtrer l'eau sous le micron, elle apporte un traitement de l'eau inégalé.



MICROBULLAGE SOUS PRESSION

La finesse du microbullage sous pression permet de piéger et concentrer les particules dans un nuage de bulle pour ensuite les évacuer sous forme d'écume.



FILTRATION SOUS LE MICRON

Grâce au système de microbullage, Innopure® est capable de filtrer l'eau sous le micron afin d'extraire des bactéries telles que les E.Colis, les matières en suspension ou encore les matières organiques.



CYCLE DE PURIFICATION EN 24H

Ce système de filtration s'effectue en cycle de 24h au lieu de 48h.



OBTENTION DE L'AGRÉMENT DE PURIFICATION EN 24H

Innopure® permet l'obtention de l'agrément de purification en 24h.



FORTE ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

La technologie Innopure® consomme très peu d'énergie (en moyenne 1,5 watt par heure). La performance du système de filtration offre la possibilité de maintenir l'eau en circuit fermé pour une longue durée. Résultat: une réduction de coût significative en eau et en électricité.



EN 2017, EMYG AQUA A PERMIS LE TRAITEMENT DE 3 500 000 KG DE PRODUITS PAR JOUR DANS LE MONDE

LE CIRCUIT FERMÉ : L'AQUACULTURE DE DEMAIN

Le recours au circuit fermé limite la consommation d'eau et d'énergie.

Il garantit une traçabilité totale, facilite la gestion de lots, des stocks et promet l'indépendance face aux facteurs environnementaux (pollution des eaux, imprévus climatiques). Il est aussi une solution alternative importante face à la problématique du partage du littoral avec les autres activités humaines.

LA TECHNOLOGIE INNOPURE®

INNOPURE® est une technologie dont le potentiel d'application est multiple pour d'autres secteurs concernés par le traitement de l'eau en circuit fermé, semi-fermé et ouvert.





LE CONTENEUR AQUAVIVA® : MAILLON MAÎTRE DE LA CHAÎNE DU VIVANT®

LE CONTENEUR AQUAVIVA®, EN PARTENARIAT AVEC LA CMA CGM, RÉVOLUTIONNE LE SECTEUR DES COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Transporter les coquillages et crustacés vivants dans les 4 coins du monde.

L'import/export des coquillages et crustacés étaient jusqu'ici pratiqués en congélation ou surgélation par voie maritime à 90% et, vivants hors de l'eau, par avion à 10%. Cinq années de Recherches et Développement ont permis d'adapter la technologie INNOPURE® à ce conteneur, en partenariat avec CMA CGM. Placé sur un bateau un wagon ou un camion, ce conteneur transporte aujourd'hui les homards et potentiellement tous coquillages et crustacés.

Des conditions de transports idéales et inédites

Pour chacun, les caractéristiques du milieu naturel sont prises en compte :

- La filtration, réalisée par INNOPURE®, pour maintenir une qualité exceptionnelle de l'eau sur plusieurs semaines en circuit fermé.
- La température de l'eau adaptée selon les espèces et les saisons, favorisant un état d'hibernation qu'ils connaissent naturellement*.

À l'arrivée, le taux de mortalité est proche de zéro et les qualités gustatives sont intactes.

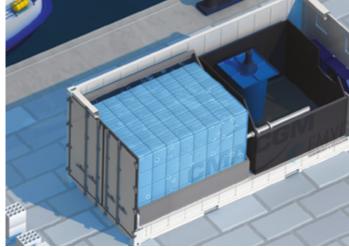
*Quelques soit les conditions météorologiques extérieures -le conteneur a été testé à - 30°C et jusqu'à + 40°C

Tourteaux, huîtres et langoustes voyageront en 2018

Les efforts en Recherche & Développement continuent d'être investis pour élargir les possibilités au reste des coquillages et crustacés. L'huître, le tourteau et la langouste sont les prochains à voyager en 2018.

Le champ des possibles s'ouvre également à d'autres espèces encore intransportables en raison de leur fragilité ou de leur origine géographique. Demain, les ormeaux d'Afrique du sud, les oursins de Norvège ou encore le king crabe et le crabe des neiges du Canada pourront être dégustés en France et dans les quatre coins du monde, avec toute la fraîcheur d'une pêche matinale.







LA SAVEUR PRÉSERVÉE DES COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

La Chaîne du Vivant®, parce qu'elle achemine coquillages et crustacés dans des conditions proches de leur milieu naturel, permet de conserver leur fraîcheur et leur saveur d'origine. Dès les premiers tests de transports en 2012, un blind test avec un homard breton et un homard canadien de la Chaîne du Vivant® a été réalisé auprès du chef étoilé Jean-Marc Banzo. Tout chef connaît en effet les difficultés rencontrées à cuisiner un homard transporté hors de l'eau. L'ammoniac, produit sous l'effet du stress par le crustacé, détériore considérablement la qualité du plat que le chef souhaite réaliser.

Ce test consistait à cuisiner un homard breton et un homard canadien de plusieurs manières pour éprouver leur fraîcheur respective : pochés, rôtis entiers au four, grillés et coupés en deux à la plancha.

A chaque étape du test, le chef a pu constater la qualité du crustacé canadien lorsqu'il est acheminé par la Chaîne du Vivant®.

Jean-Marc Banzo atteste qu'il a pu « apprécier pour la première fois la finesse de la chair d'un homard canadien », et raconte qu'il a choisi de servir lors du brunch du 1er janvier : « 16 kg de homard d'origine canadienne transporté par la Chaîne du Vivant® »



Le Chef Étoilé Jean-Marc BANZO





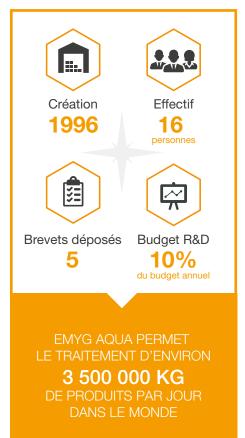
EMYG AQUA, SOCIÉTÉ INNOVANTE ET FAMILIALE

SPÉCIALISÉE DANS LE TRAITEMENT DE L'EAU EN CIRCUIT FERMÉ DEPUIS 2002

Née de la rencontre entre monsieur Giancarlo Fagiano, président fondateur d'EMYG Aqua et monsieur Jérôme Hussenot, directeur de recherche en aquaculture et environnement à l'IFREMER*, l'entreprise investit chaque année 10% de son budget dans la Recherche & Développement.

Basée à Carnoux-en-Provence, son pôle de Recherche et Développement « EMYG Aqua Atlantique », dirigé par monsieur Armand Lejeune, est installé près de la Rochelle dans la région ostréicole la plus importante d'Europe. Elle compte également une filiale au Canada.

EMYG Aqua est aussi une société familiale, fondée et portée par Yvana et Giancarlo Fagiano ainsi que leur fille Alexandra Fagiano, directrice des opérations. Stéphane, le benjamin, vient de rejoindre l'entreprise et développe le marché nord-américain. Autour d'eux, une équipe fidèle s'est constituée dès le départ et s'étoffe d'année en année, partageant les mêmes valeurs : le goût pour le travail en équipe autour d'un projet innovant et impactant.







PARTENAIRES

LA CONFIANCE D'UN DÉVELOPPEMENT SOLIDE ET D'UNE VISION COMMUNE

Choisir les solutions technologiques d'EMYG Aqua, compter sur le savoir-faire de ses équipes, c'est être convaincu que le traitement de l'eau mérite la plus grande qualité. ENSEMBLE, NOUS PARTAGEONS CETTE VISION.

NOS PARTENAIRES FINANCIERS







NOS PARTENAIRES OPÉRATIONNELS





NOS PARTENAIRES COMMERCIAUX







► ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

FRANCE >

5 degrés Ouest • La Famille Boutrais • Coop coquillages • Mericq • coopérative maritime de Dunkerque • Lamaison • établissements Marionneau • l'Oléronaise • Boniface • Verneuil • Danlos • Nonnet • Vérine • EARL de la Baie

AMÉRIQUE DU NORD >

La maison Beausoleil • American Mussel • Taylor Shellfish

FUROPF >

Krijn Verwijs • Rooney Fish • Harty Oyster • Piet Verwijs • Lenger Seafood

MAGHREB >

Azura • Délices de la Mer • Muskaten

















