

LA CREVETTE BLEUE DE LA SOPAC



INTRODUCTION

Créée en 1994 par les aquaculteurs de Nouvelle-Calédonie, la SOPAC (Société des Producteurs Aquacoles Calédoniens) fédère l'ensemble des acteurs de la filière, des écloséries jusqu'aux distributeurs, afin de garantir la qualité de la crevette de Nouvelle-Calédonie.

Nous sommes attentifs au développement d'une aquaculture responsable, **respectueuse** des populations, de l'environnement et des consommateurs.

Notre mission est d'offrir une crevette d'exception à nos clients à travers le monde.

Son gout original, légèrement sucré, est le fruit d'une rencontre improbable entre une espèce rare et un environnement exceptionnel.



LA SOPAC ET LA FILIÈRE CALÉDONIENNE

Actionnariat

Créée en 1994 par les aquaculteurs de Nouvelle-Calédonie, la SOPAC (Société des Producteurs Aquacoles Calédoniens) est une SA qui fonctionne comme une coopérative.

Une production artisanale

La faible densité d'animaux dans les bassins (moins de 400 gr par m³ d'eau, soit cinq fois moins que dans les grands pays producteurs) associée à des pratiques d'élevage proches des conditions naturelles garantissent la qualité biologique irréprochable des crevettes de Nouvelle-Calédonie. Elevées dans des bassins à fonds naturels alimentés par l'eau du lagon, elles font l'objet de soins attentifs à chaque stade de la production, dans le respect de la croissance douce et naturelle de l'espèce. Les récoltes ont lieu de mi-décembre à mi-août, selon les périodes d'ensemencements, de préférence de nuit pour éviter le stress aux animaux.

Saisonnalité

Les pêches n'ont lieu qu'une fois par an, entre Janvier et juillet.



NOTRE HISTOIRE

Au cours des années 1990, un cahier des charges extrêmement rigoureux a été mis au point en étroite collaboration avec nos partenaires français et japonais spécialistes du seafood.

La réussite de la commercialisation des crevettes crues surgelées fut une révolution sur le marché japonais où les professionnels des produits de la mer n'utilisaient que des crevettes vivantes pour une consommation crue.

Depuis 2008, le top de la production est commercialisé avec succès auprès des grands chefs Français et internationaux.

La crevette SOPAC est progressivement devenu un produit d'exception.

ORIGINE

Originnaire de l'Amérique Latine, la *Litopenaeus Stylirostris* est une espèce rare très peu exploitée en aquaculture.

Elle a été sélectionnée pour sa chair tendre et croquante, pour sa saveur douce et son goût subtil.

Élevée en Nouvelle-Calédonie, au cœur de l'Océan Pacifique, entourée par le plus grand lagon du monde classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, elle s'est parfaitement adaptée aux conditions climatiques de la Nouvelle-Calédonie.

Cet Environnement privilégié, le climat de l'île et les pratiques d'élevage proches des conditions naturelles, créent des conditions idéales pour produire une espèce d'une qualité exceptionnelle.



LA NOUVELLE CALÉDONIE

La Nouvelle-Calédonie se situe au cœur de l'Océanie, à 1 500 kilomètres à l'est de l'Australie, à 5 000 kilomètres à l'ouest de Tahiti, à 10 000 kilomètres de la côte ouest des États-Unis et à 20 000 kilomètres de la France métropolitaine.

Entouré par le plus grand lagon du monde, véritable réservoir de la biodiversité mondiale, classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, ce territoire français des antipodes (19 000 km²) est l'un des plus beaux archipels du Pacifique Sud.



SOPAC

UNE ENTREPRISE DE POINTE

Usine de conditionnement

Dans le cadre de sa politique de développement durable, afin de contribuer au rééquilibrage économique de la Nouvelle-Calédonie, la SOPAC a choisi d'installer son usine de conditionnement dans le Nord de l'île, contribuant ainsi à créer des emplois pour les tribus voisines éloignées des centres urbains.

Inaugurée en 2005, elle bénéficie d'équipements technologiques de pointe, tels que le calibrage pondéral et la surgélation ultra-rapide à très basse température. Les crevettes sont triées manuellement une par une, selon des critères visuels très stricts, puis pesées individuellement.

NOTRE ENGAGEMENT N°1

La qualité – notre défi constant

Au total, plus de 140 paramètres sont suivis, mesurés et contrôlés tout au long de la production.

La production à faible densité, dans un environnement naturel préservé, garantit la qualité biologique irréprochable des crevettes calédoniennes.

Conforme aux critères microbiologiques les plus rigoureux, c'est l'une des rares crevettes surgelées consommée crue après décongélation par les professionnels japonais, et la seule crevette française reconnue qualité « sashimi » au Japon.

La traçabilité totale des produits est garantie depuis les géniteurs jusqu'au distributeur.

Garantie sans OGM, ni colorant ni antibiotiques.

NOTRE ENGAGEMENT N°2

Le Développement durable

Depuis l'origine, la filière aquacole s'est engagée dans une démarche de développement durable, au niveau environnemental (préservation de l'incroyable richesse du milieu naturel), économique (contribution au développement et rééquilibrage du territoire) et social.

Avec le soutien des organismes de recherche, SOPAC a mis en place un programme d'observation et de contrôle de l'impact de l'activité aquacole sur le milieu naturel.

La Nouvelle-Calédonie est un territoire chargé d'histoire, où l'identité Kanak s'est forgée avec un lien spécifique à la terre et au culte des ancêtres. Les aquaculteurs calédoniens ont su s'intégrer en respectant les coutumes et associer les populations des tribus à la croissance de la filière.

Les crevettes se développent dans le respect de la croissance douce et naturelle de l'espèce, dans des bassins à fonds naturels, alimentés par l'eau du lagon riche en phytoplanctons. Les pêches ont lieu d préférence de nuit afin de minimiser le stress pour les crevettes.

OBSIBLUE

Le top de la production

Pour les Chefs de la gastronomie française et internationale

Crevettes entières crues surgelées

Conditionnement pratique : Boîtes de 1kg x 6

Facile à utiliser : - **semi IQF (Surgélation Rapide Individuelle)**
- **Décongélation rapide**



CRISTAL BLUE

Crevettes bleues de qualité Premium

Crevettes entières crues surgelées

Conditionnement pratique : Boîtes de 1kg x 6

**Facile à utiliser : - semi IQF (Surgélation Rapide Individuelle)
- Décongélation rapide**

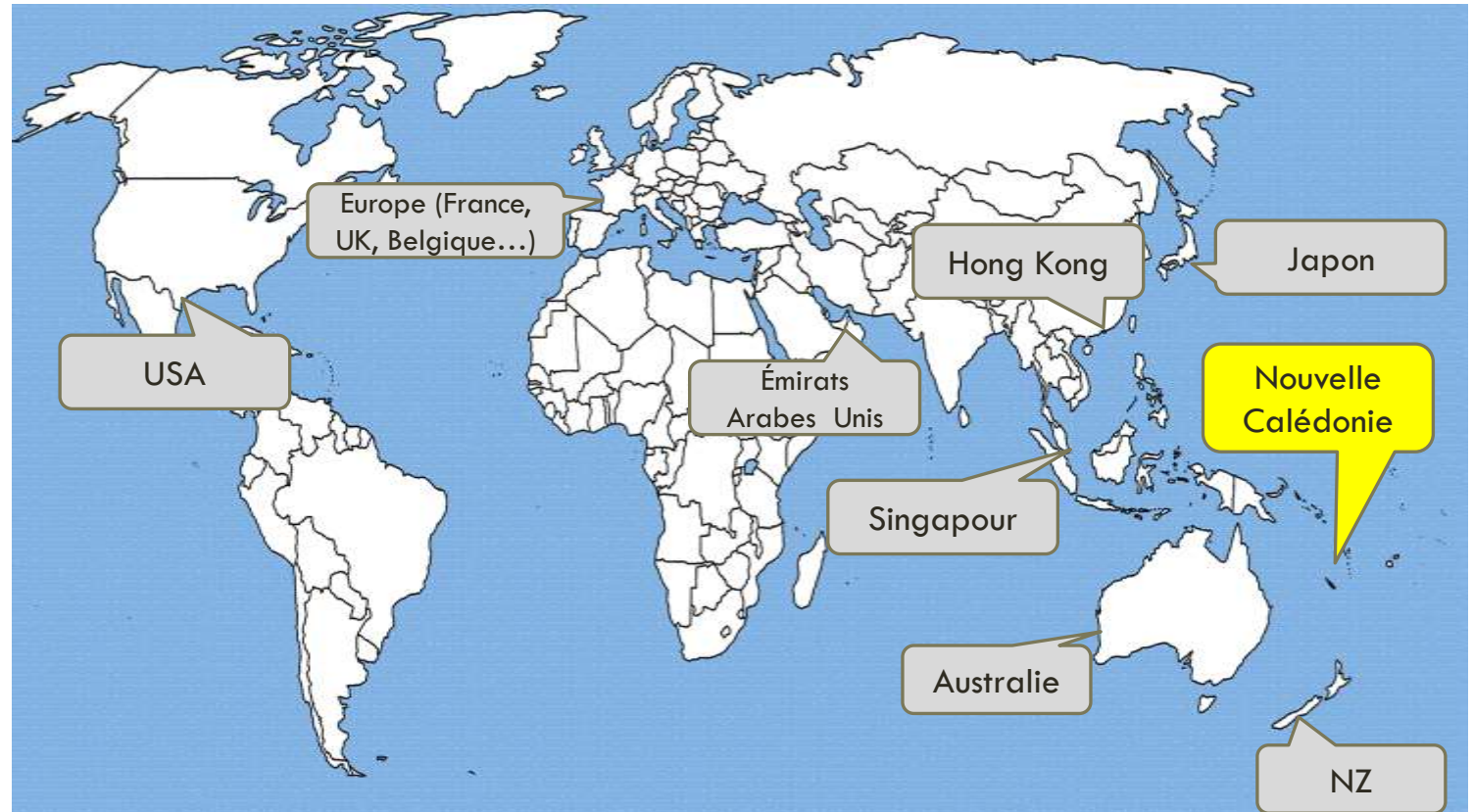


NOS PARTENAIRES

La SOPAC a développé des partenariats avec des importateurs ou distributeurs dans le monde entier, et nos crevettes sont utilisées par les grands hôtels ou restaurants haut de gamme.

Comme nous produisons une espèce rare en quantité très limitée, notre stratégie est de travailler avec un importateur exclusif sur chaque marché.

La SOPAC est depuis plus de 20 ans l'exportateur n°1 du territoire en agroalimentaire.



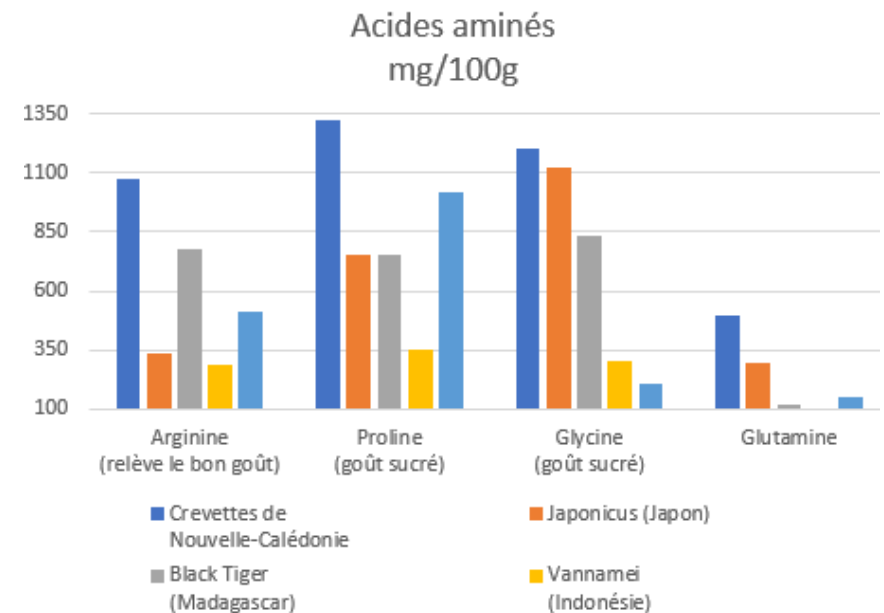
UN GOUT UNIQUE

Son goût unique, sa chair ferme et fondante, et sa belle couleur bleue en font un fruit de mer particulièrement apprécié par les Chefs et les consommateurs.

La congélation ultra-rapide par aspersion de saumure puis le glazurage, permettent de préserver les cellules des crevettes intactes avec toutes leurs qualités gustatives et nutritionnelles. Après décongélation, sa fraîcheur est comparable à celle d'un produit tout juste pêché.

Cette espèce a des caractéristiques sensorielles incomparables, liées notamment à sa composition en acides aminés. Selon l'Université des Sciences et Technologies Maritimes de Tokyo, le taux de « Umami » (acides aminés réhausseurs de goûts) est particulièrement élevé, ce qui lui donne un goût sucré unique.

Parfaitement adaptée aux conditions climatiques de la Nouvelle-Calédonie, ses qualités organoleptiques et nutritionnelles se sont accentuées dans l'environnement océanien.

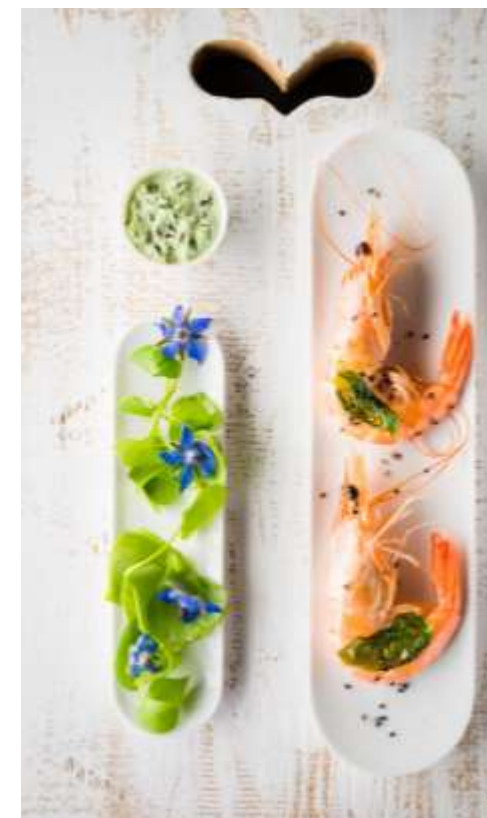


SOURCE D'INSPIRATION CULINAIRE

Découvrez l'exception : une espèce rare d'une couleur naturellement bleue, reflet des eaux turquoises, pures et cristallines du lagon de Nouvelle-Calédonie.

Grâce à son gout légèrement sucré, et sa chair fondante, ferme et juteuse, la crevette de Nouvelle-Calédonie séduit les plus grands chefs internationaux et offre des possibilités infinies en matière de gastronomie de la mer.

Produit créatif, aussi bien contemporain que traditionnel, elle est particulièrement appréciée crue en carpaccio, tartares, sashimis etc.



CERTIFICATIONS



Certification de Conformité Produit (CCP)

En 2002, la crevette de Nouvelle-Calédonie a obtenu, pour la première fois pour une crevette, la Certification de Conformité Produit, délivrée par le Ministère français de l'Agriculture et de l'Alimentation.

Le BUREAU VERITAS CERTIFICATION, organisme indépendant, contrôle la totalité de la filière et valide notamment l'application du Cahier et Charges SOPAC.

Caractéristiques certifiées:

- Élevage en bassins à fond naturel alimentés par l'eau du lagon
- Une espèce sélectionnée
- Un mode d'élevage non intensif, avec moins de 400g par m² et une durée de 3 mois minimum
- Surgélation le jour de la pêche
- Traçabilité garantie de l'élevage à la vente au distributeur



ASC

4 fermes aquacoles sont actuellement certifiées ASC (Aquaculture Stewardship Council).

Elle répondent à des standards très rigoureux afin d'assurer une excellente qualité tout en préservant les ressources naturelles de l'île pour les générations futures.

La SOPAC a choisi le label ASC, car il garantit aux distributeurs comme aux consommateurs un élevage responsable, la minimisation de son impact sur la biodiversité et sur son environnement, la responsabilité sociale et le bien être des crevettes.

RÉCOMPENSES

SOPAC ne participe pas souvent aux concours gustatifs mais à chaque participation, la qualité des crevettes de Nouvelle-Calédonie fut reconnue, et nous avons eu l'honneur d'être récompensés.



CONTACT : SOPAC

Hélène ARTUFEL
Managing Director

E-mail : sopac@sopac.nc

Website: www.sopac.nc

Facebook: SOPAC NC

