



# BONJOUR, NOUS SOMMES FRESH

Une ferme piscicole de poissons  
de mer d'un nouveau genre

[freshcorporation.com](http://freshcorporation.com)



**HALLO PETER, PDG**

L'entreprise FRESH CORPORATION AG a pour credo «Se tourner vers l'avenir». Nous ne pourrions réussir sans adhérer à la réalité actuelle. Nous combinons donc perspectives, savoir-faire et argent pour créer davantage d'idées innovantes. N'hésitez pas à me contacter à l'adresse [peter.zeller@freshcorporation.com](mailto:peter.zeller@freshcorporation.com) pour toute éventuelle collaboration.

**BONJOUR FRAÎCHEUR**

FRESH vise à proposer à long terme un choix de fruits de mer «CATCH OF THE DAY», où que vous soyez. Visitez le site à l'adresse [freshcorporation.com](http://freshcorporation.com) pour en savoir plus.



# FRESH

*Catch of the Day*



## BONJOUR PISCICULTURE URBAINE

D'ici 2030, deux personnes sur trois vivront dans un monde urbain, avec une croissance spectaculaire, des pays en voie de développement. La consommation de produits d'aquaculture dépasse celle de produits issus de la pêche sauvage. Des solutions à faible impact mais évolutives sont donc requises. Connectez-vous à l'adresse [globalgoals.org](https://globalgoals.org) pour en savoir plus.



**THE GLOBAL GOALS**  
For Sustainable Development

# FRESH

*Catch of the Day*



## BONJOUR OCÉAN

La National Geographic Society suggère 10 choses que chacun peut faire pour sauver les océans:

1. Prendre conscience de votre empreinte carbone
2. Réduire sa consommation énergétique
3. Proposer à long terme un choix de fruits de mer sains
4. Utiliser moins de produits en plastique
5. Contribuer à l'entretien de la plage
6. Ne pas acheter de produit exploitant les fonds marins
7. Soutenir les entreprises œuvrant pour la protection des océans
8. Susciter le changement au sein de votre communauté
9. Parcourir l'océan de manière responsable
10. Renseignez-vous sur les océans et les fonds marins

Connectez-vous à l'adresse [ocean.nationalgeographic.com](https://ocean.nationalgeographic.com) pour en savoir plus.



# FRESH

*Catch of the Day*



## BONJOUR VÖLKLINGEN

L'exemple de Völklingen en Allemagne constitue le seul modèle d'usine sidérurgique intégrée, créée aux 19<sup>ème</sup> et 20<sup>ème</sup> siècles. En 1994, l'usine a été classée au patrimoine mondial de l'UNESCO.

En investissant dans un avenir durable, la ville de Völklingen accueille désormais la ferme piscicole urbaine la plus grande au monde, œuvrant indépendamment de la mer. FRESH Völklingen produit des fruits de mer de première qualité, développe un savoir-faire mondialement reconnu et propose des opportunités prospectives en termes de carrière et de formation.





## BONJOUR FERME PISCICOLE URBAINE

FRESH est la ferme piscicole urbaine la plus large au monde, sans accès à la mer. La ferme a très peu de choses en commun avec les élevages marins classiques. Parce que FRESH produit des poissons de mer de première qualité, préservant les ressources dans un cycle d'eau entièrement fermé. La proximité avec les consommateurs permet non seulement de réaliser des économies en termes de transport mais garantit également une fraîcheur inégalée. Les produits FRESH sont fabriqués selon des normes de qualité les plus élevées, visant sans cesse, l'optimisation et la durabilité.

# FRESH

*catch of the Day*



## BONJOUR LES AMIS DE LA MER

L'exploitation piscicole urbaine à faible impact FRESH contribue à la protection des océans en réduisant l'empreinte carbone et en proposant à long terme aux consommateurs un choix de fruits de mer sains. L'entreprise FRESH est certifiée pour sa durabilité exceptionnelle. Connectez-vous à l'adresse [friendofthesea.org](http://friendofthesea.org) et [globalgap.org](http://globalgap.org) pour en savoir plus.



Certified sustainable  
aquaculture

# FRESH

*Catch of the Day*



## BONJOUR LES ÉNERGIES RENOUVABLES

FRESH établit une nouvelle référence, permettant de savourer les produits de la mer. Dorade FRESH, le bar et la sériole chicard sont élevés dans des piscines d'eau salée, en préservant les ressources. FRESH utilise les énergies renouvelables. Les trajets courts jusqu'aux clients et les miles de vol évités permettent de réaliser des économies d'énergie et de réduire considérablement l'empreinte carbone. Partenaires FRESH avec [myclimate.org](https://myclimate.org) pour optimiser encore l'empreinte écologique.

# FRESH

*Catch of the Day*



## BONJOUR BOUCLE FERMÉE

FRESH intègre de nouvelles technologies. Le circuit d'eau fermé avec son système de purification biologique est unique et porteur d'avenir. Le circuit d'eau fermé préserve particulièrement les ressources et réduit les besoins en eau douce à près de 0,6 % par jour.

# FRESH

*Catch of the Day*



## BONJOUR PISCINES XXL

L'eau claire cristalline des vastes piscines, garantissant des conditions de vie idéales pour le poisson toute l'année, constitue l'essence même de la ferme piscicole FRESH.

FRESH

*Catch of the Day*



**BONJOUR SOLEIL**

La lumière du jour crée des zones claires toujours changeantes, améliorant le bien-être de notre poisson et de notre équipe.

# FRESH

*Catch of the Day*



## BONJOUR SANS OGM

Les aliments FRESH sont issus de sources certifiées sans OGM, durables et ne présentent pas d'antibiotique.

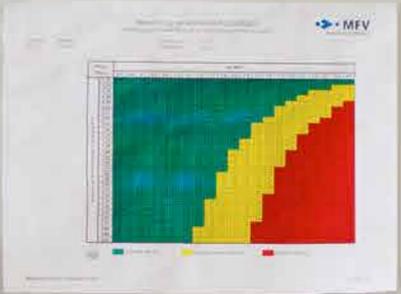
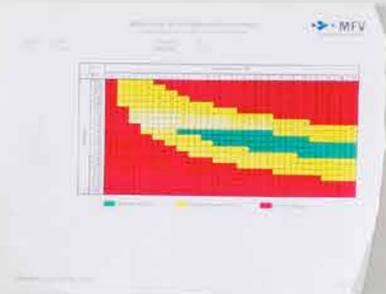


# FRESH

*Catch of the Day*

## **BONJOUR FERME PISCICOLE 4.0**

Nous évaluons sans cesse 300 paramètres en temps réel, permettant de prendre conscience du fonctionnement courant. Les dernières techniques technologiques de l'information et data-mining nous permettent d'établir des prévisions en fonction de modèles scientifiques et de données opérationnelles. La banque de données FRESH nous permet d'utiliser de précieuses ressources de manière optimale.



Document technique ou manuel d'utilisation.

**! Attention**

Geschäftsbereich (Haupt)

- Gefahr für die Gesundheit
- Gefahr für die Umwelt
- Gefahr für die Sicherheit

Grenzbereiche	Werte
pH Wert	6,00 - 8,00
Redox Wert	-400 bis +400 mV
pH Sauerstoff	7,00 - 8,20
Redox Sauerstoff	+200 bis +500 mV
Sauerstoff (O <sub>2</sub> )	0,5 bis 1,5 mg/l

### BONJOUR FRESHLAB

FRESH est toujours à la recherche de nouvelles technologies, afin de s'améliorer. Nous encourageons la recherche appliquée au FRESHLab, situé en face de la ferme piscicole. FRESHLab réunit une équipe de chercheurs et d'étudiants de l'Université de Sarrëbruck. FRESH vise à se développer dans d'autres domaines, en matière de durabilité et à promouvoir la mise en réseau avec d'autres instituts de recherche.



# FRESH

*Catch of the Day*



## BONJOUR KAI

Préparation d'un doctorat en ingénierie au FRESHLab. Kai développe des modèles mathématiques pour évaluer la qualité de l'eau des bassins, préservant ainsi des ressources précieuses.

FRESH

*Catch of the Day*



## BONJOUR BÉBÉS

Le futur commence dans l'une des piscines de mise en quarantaine, où nous recevons les poissons juvéniles. Il faut environ 350 à 400 jours aux jeunes dorades et bars pour atteindre 400 à 500 grammes. Les sérioles chicard FRESH sont de véritables sprinters, pouvant atteindre durant la même période, jusqu'à 4 kg.



# FRESH

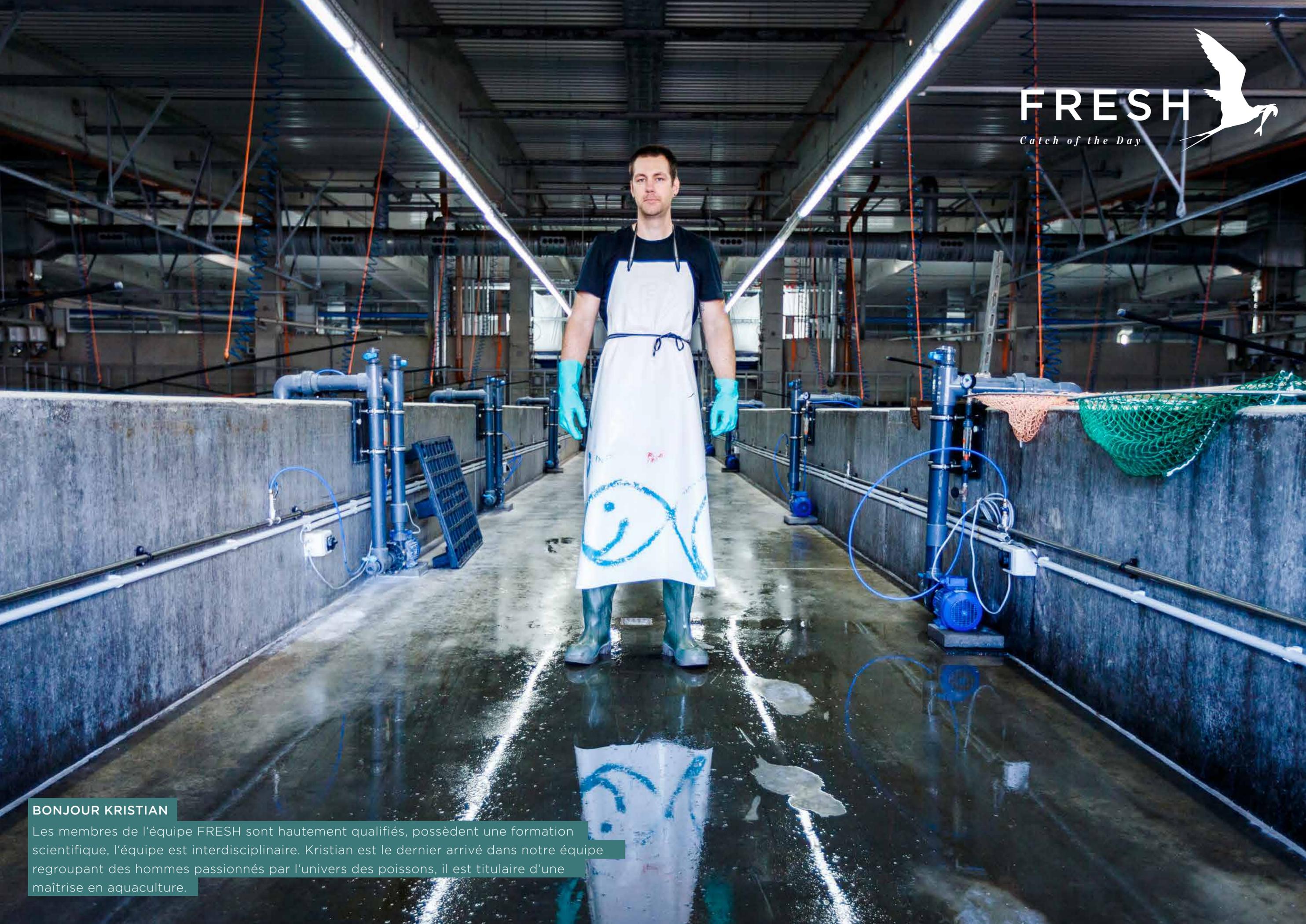
*Catch of the Day*

## BONJOUR SANS STRESS

FRESH élève différentes générations de poissons dans le même bassin, supprimant le stress engendré par le transfert d'une piscine à une autre. Une fois que les jeunes poissons sont relâchés dans l'un des bassins plus grands, ils y restent tout au long de leur période de croissance. Réduire le stress chez les poissons favorise le bien-être de ces derniers et une meilleure qualité de produit.

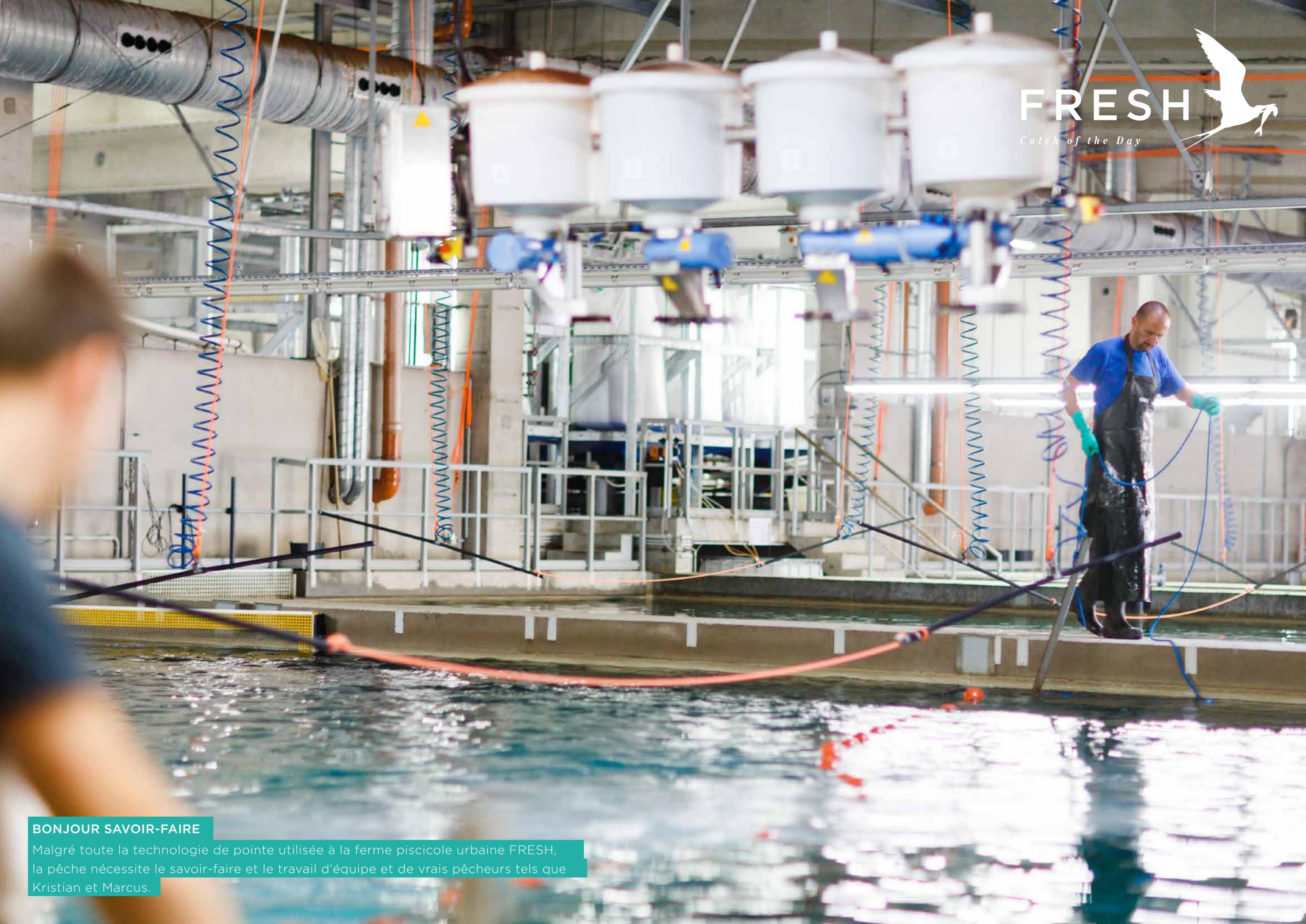
# FRESH

*Catch of the Day*



## BONJOUR KRISTIAN

Les membres de l'équipe FRESH sont hautement qualifiés, possèdent une formation scientifique, l'équipe est interdisciplinaire. Kristian est le dernier arrivé dans notre équipe regroupant des hommes passionnés par l'univers des poissons, il est titulaire d'une maîtrise en aquaculture.



# FRESH

*Catch of the Day*



## BONJOUR SAVOIR-FAIRE

Malgré toute la technologie de pointe utilisée à la ferme piscicole urbaine FRESH, la pêche nécessite le savoir-faire et le travail d'équipe et de vrais pêcheurs tels que Kristian et Marcus.



# FRESH

*Catch of the Day*



## BONJOUR CLARTÉ DE L'EAU

L'eau des bassins est plus claire que celle de la plupart des océans. Ce qui permet à l'entreprise de procéder à la récolte directement dans les bassins de production, sans préparation des poissons. Avant la récolte, les poissons sont capturés dans un filet de pêche.

# FRESH

*Catch of the Day*



## BONJOUR PÊCHEURS

Kristian et son équipe pêchent trois fois par semaine. Les poissons fraîchement pêchés parviennent aux clients en qualité «CATCH OF THE DAY» FRESH



**BONJOUR COURTE DISTANCE**

Les poissons pêchés sont directement traités.

**FRESH**

**Vorgaben geschlossener Stunnting für Dorade & Wolfsbarsch**

Stunnting mit 20 (20%) mit Frischwasser + 100 Prozentwasser gefüllt  
 vorher prüfen, Durchfluss = 35 l/min  
 mit 30% mit Eis und Wasser füllen

**2.1. Wenn Fischer voll Fisch dem Stunnting zuläutern (N=100)**

**2.2. Resultat des Stunnting prüfen**

**Resultate:**

- A) Augendrehreflex setzt aus, keine Regung bei Berührung
- B) Augendrehreflex setzt aus, geringe Regung bei Berührung
- C) Augendrehreflex gering vorhanden, keine Regung bei Berührung
- D) Augendrehreflex vorhanden, Fisch bewegt sich aktiv

**2.3. Wenn die restliche Menge dem Stunnting gleichmäßig zugeführt**  
 < wird die restliche Menge dem Stunnting gleichmäßig zugeführt

**2.4. Wenn die restliche Menge dem Stunnting gleichmäßig zugeführt**  
 < wird die restliche Menge dem Stunnting gleichmäßig zugeführt

**2.5. Gestunnter Fisch ist jeder Zeit mit Eis zu bedecken**

**Stunnting gleichmäßig zugeführt ggf. Elektroden reinigen**

**Schlauchanschlüssen  
 außen mit Frischwasser  
 spülen**

Die Menge der Fischchen ergibt bei dem Resultaten B, C, D. Die Einstellung eines Stunntingprozesses  
 der weniger Frischwasser des Resultates D ohne durchgeführte Elektrodenreinigung herabsetzt

10.09.2025



**BONJOUR RESPECT**

Chaque poisson est individuellement assommé, tué et réfrigéré. FRESH respecte les règles strictes concernant le bien-être des animaux, définies en Allemagne et en Suisse.



**FRESH**

*Catch of the Day*



**BONJOUR «CATCH OF THE DAY»**

La dorade royale (*Sparus aurata*) prête à être transformée et livrée aux clients.

FRESH

*Catch of the Day*



**BONJOUR SIMONE, BONJOUR JENNY**

Travailler dur pour satisfaire nos clients.



FRESH

Catch of the Day



**BONJOUR SUSHI**

Les sérioles chicard (*Seriola lalandi*), comme les autres poissons élevés par FRESH sont très fraîches et peuvent être consommées crues. Elles ne subissent pas les influences de l'environnement et ne présentent aucun antibiotique et parasite nuisible.

FRESH

*Catch of the Day*



BONJOUR LOUP DE MER

*Le bar (Dicentrarchus labrax), prêt à être livré.*

**FRESH**

*Catch of the Day*



FRESH Völklingen GmbH  
freshcorporation.com

**G. Bianchi AG**

**Kingfish 3000.4000 gr - rund**

Kingfish / Yellowtail / Ricciola  
(Seriola lalandi)

Charge: 120916K002

**9,350 kg**

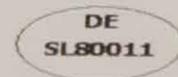
Lagerung bei / Store at / Conservare a  
Conservation a max. + 2°C

Aufgezogen / fostered / cresciuto / elevate  
in Closed-Loop Aquaculture in Germany

**FRESH**



Catch of The Day:  
14.09.2016



**BONJOUR TRAÇABILITÉ**

La date de la mention «CATCH OF THE DAY» et le numéro de suivi sont imprimés sur l'emballage, dans un souci de transparence pour le client et de traçabilité sans faille.



**FRESH**

*Catch of the Day*

## **BONJOUR ÉCLAT**

Des yeux clairs et luisants et le fond rouge, sont des signes visibles de la qualité FRESH «CATCH OF THE DAY». Cette fraîcheur inégalée fait le bonheur des chefs et des consommateurs de poissons également. Elle prolonge également la durée de vie et réduit enfin le gaspillage alimentaire.

FRESH

Catch of the Day



5.000 kg



**BONJOUR FRAÎCHEUR GARANTIE**

FRESH propose la livraison directe et dans la mesure du possible, pour garantir que la qualité «CATCH OF THE DAY» réelle est disponible sur toute l'Europe.



Stefan Marquard

FRESH  
*Catch of the Day*

St. nekiüche market  
einfach - einfach

**BONJOUR BONHEUR**

Les poissons FRESH sont un pur délice pour chacun.  
Sur l'image (en partant de la gauche): Verena, gestionnaire et biologiste en chef de la ferme FRESH Völklingen, Simone en charge de la transformation, Stefan Marquard, célèbre chef et restaurateur, et Laura, membre de l'équipe FRESH.



**FRESH VÖKLINGEN GMBH**  
AUGUST-CLÜSSERATH-WEG 2  
66333 VÖKLINGEN  
ALLEMAGNE  
+49 6898 972560  
[hello@freshcorporation.com](mailto:hello@freshcorporation.com)

Photos de Nicolas Zonvi

© 2016, Tous droits réservés  
FRESH CORPORATION AG, Suisse