



Blue Archipelago
Quality | Safety | Ecology

Nos Atouts

○ **Traçabilité exceptionnelle des produits**

De l'écloserie à l'usine de traitement, notre ferme de crevette intégrée applique des normes strictes de biosécurité qui nous permettent d'assurer le plus haut niveau de qualité tout au long du processus de production.

○ **De la ferme à l'usine de traitement en moins d'une heure**

Nos technologies de récolte avancées et nos procédures internes nous permettent de récolter et de transférer les crevettes de la ferme à l'usine de traitement en moins d'une heure.

Nous évitons ainsi toute exposition superflue des crevettes à l'environnement, ce qui nous permet de préserver le plus haut niveau de fraîcheur possible.

○ **Une aquaculture en eau de mer : des crevettes plus savoureuses**

Notre élevage est réalisé en eau de mer, ce qui permet de garantir les meilleures qualités gustatives et organoleptiques à nos crevettes.

Les rejets de la ferme sont traités en conséquence afin de préserver l'environnement de tout impact négatif.

○ **Aucun recours aux antibiotiques ou aux hormones**

Le développement de nos crevettes ne repose sur aucun produit chimique ni aucun antibiotique ou hormone de croissance.

Leur goût et leur texture d'origine sont ainsi préservés, tout en veillant à ce qu'elles puissent être consommées sans risque.

○ **Bassins entièrement imperméabilisés et conditions météorologiques idéales (partie de la phrase supprimée)**

Le climat chaud et tropical de la Malaisie permet d'élever les crevettes toute l'année. L'échelonnement du repeuplement de nos bassins et des plans de récoltes garantit un niveau de production constant de janvier à décembre.

L'étanchéité complète de nos bassins leur assure le plus haut niveau de biosécurité ainsi qu'une rotation plus rapide du repeuplement. Elle permet en outre que la couleur de nos crevettes demeure sombre et constante tout au long de l'année.



Depuis 2007, Blue Archipelago a acquis la réputation d'être un fournisseur fiable de crevettes d'eau de mer fraîches de grande qualité. Du lieu de récolte à celui de la consommation, du bassin à l'assiette, Blue Archipelago jouit sur les marchés locaux et internationaux d'une haute considération du fait de la régularité de sa production de crevettes entièrement traçables.

L'origine de notre réussite réside dans nos trois valeurs fondamentales : *Qualité, Sécurité Et Protection De L'environnement.*

Qualité: Production des crevettes de la plus haute qualité, de la plus grande fraîcheur et de la meilleure saveur - Une fierté que la Malaisie se fait un plaisir de partager avec le reste du monde.

Sécurité: Tous les produits sont naturels et sans produits chimiques – de purs produits de Mère Nature.

Protection de l'environnement: Un mode de production durable et respectueux de l'environnement à chaque étape du processus – une entreprise authentiquement verte.

Blue Archipelago s'engage aussi résolument en faveur de projets communautaires. Vous aurez la satisfaction supplémentaire de savoir que les produits de Blue Archipelago contribuent directement au développement des communautés rurales en leur fournissant des emplois et des possibilités d'éducation.

La Fierté De La Malaisie



Blue Archipelago

est fier de ses origines malaises:

**la Malaisie,
le pays des fruits
de mer sans danger.**



i-SHARP (Integrated Shrimp Aquaculture Park) ou ferme aquatique d'élevage de crevettes intégrée) représente une approche novatrice de rationalisation de l'organisation de la production de crevettes. Blue Archipelago a installé deux i-SHARP, l'un à Kerpan et l'autre à Setiu. Kerpan est situé dans le nord-ouest de la péninsule malaise tandis que Setiu est situé dans le nord-est. Les deux installations sont entièrement intégrées : elles disposent d'un éclosier, de bassins de grossissement, d'une usine d'alimentation et d'une usine de traitement.

i-SHARP Kerpan

- Ferme aquatique d'élevage de crevettes intégrée de 400 ha
- Production annuelle de 4000 tonnes
- 2 ½ cycles annuels de peuplement
- Élevage intégral en eau de mer
- Propre éclosier produisant des crevettes exemptes de pathogènes spécifiques au stade post-larvaire
- L'usine de traitement applique les normes et respecte les exigences des organismes réglementaires internationaux
- Installations de congélation (congélateurs par contact et tunnels de congélation) d'une capacité de production quotidienne de 15 tonnes
- Installation d'entreposage frigorifique adapté à 400 tonnes de produit fini

i-SHARP Setiu

- Ferme aquatique d'élevage de crevettes intégrée de 1 000 ha
- Production annuelle de 6 000 tonnes dans sa première phase de développement
- Usine de traitement et éclosier à moins de 5 minutes des bassins de grossissement

Des Installations Intégrées



Our Product Range

PRODUCT		UNIT	SIZE
HOSO <ul style="list-style-type: none"> Raw Head on Shell On Shrimp 		pc/kg	50-60 60-70 70-80
HLSO <ul style="list-style-type: none"> Raw Headless Shell On Shrimp 		pc/lb	51-60 41-50 36-40 31-35
PDTO/PTO <ul style="list-style-type: none"> Raw Peeled Cut Deveined Tail On Raw Peeled Pin Deveined Tail On 		pc/lb	41-50 51-60 61-70
PD (Cut/Pin Deveined) <ul style="list-style-type: none"> Raw Peeled Cut Deveined Tail Off Raw Peeled Pin Deveined Tail Off 		pc/lb	41-50 51-60 61-70
PUD <ul style="list-style-type: none"> Raw Peeled Undeveined 		pc/lb	41-50 51-60 61-70



BLUE ARCHIPELAGO BERHAD (655173-D)

T3.9, KPMG Tower, 8 First Avenue, Persiaran Bandar Utama
47800 Petaling Jaya, Selangor, Malaysia
Tel: +603 7725 0020 Fax: +603 7725 2050

www.bluearchipelago.com

