



• Parce que la Nature fixe les standards.

Les
Produits
de la mer **durables et**
responsables





La Gastronomie de la mer *durable* et *responsable*



OSO®, la Gambas Bio de Madagascar.



OSO®, le Bar Bio du Golfe de Corinthe.



OSO®, la Dorade Royale Bio du Golfe de Corinthe.



OSO®, le Saumon Bio d'Irlande.

Avec OSO®, nous vous offrons
une *gamme exceptionnelle*
de *poissons* et de *gambas 100% certifiés*.

L'aquaculture Bio, un engagement de *chaque instant*.

Les espèces OSO® sont toujours endémiques, c'est-à-dire élevées dans leur milieu originel, vierge de toute pollution. Nous respectons avant tout le bien-être des animaux et leurs écosystèmes marins.

L'alimentation est composée d'ingrédients naturels soigneusement sélectionnés pour leur qualité nutritionnelle, garantis sans OGM et certifiés Bio-AB.



Bio, Bon, Beau, *et tellement plus...*

L'Excellence, selon OSO® : un aboutissement unique de l'harmonie entre les animaux, les Hommes et la Nature.



OSO®, la Gambas Bio de Madagascar décortiquée cuite.



Pionnier de l'Aquaculture Biologique & Solidaire



1976
début d'OSO®



Premier acteur
de la distribution
de produit de la mer Bio



Excellence
Gastronomique



33
références
de poisson Bio OSO®



42
références
d'OSO®, la Gambas Bio de
Madagascar crue



35
références
d'OSO®, la Gambas Bio de
Madagascar cuite

3917
hectares
de sanctuaire écologique
puits de CO2 à
Madagascar

2
centres de santé
100% gratuit pour
la population

900
collaborateurs
à travers le monde



MADAGASCAR

Le domaine Biologique OSO® à Madagascar est composé de 82 lagunes en fond naturel.

La Gambas Bio



Les Tsingy de l'Ankarana.

La Nature et Les

Tsingy de *l'Ankarana*



Notre ferme OSO® est installée au cœur d'un sanctuaire écologique unique au monde: entre le Parc National des Tsingy de l'Ankarana à l'Est et les eaux pures de l'Océan Indien à l'Ouest, notre domaine biologique s'étend sur 3917 Ha de salines naturelles, de forêts de mangrove et des zones humides exceptionnelles en termes de flore et de faune.

Une Gambas biologique *et éthique*

Un élevage intégré dans l'écosystème, respectueux de la mangrove et de la faune.

Le domaine biologique d'OSO® à Madagascar est la première entreprise de crevetticulture de l'hémisphère Sud à avoir été certifiée « Commerce Ethique » (Ethical Trading Initiative) depuis 2008.



**Ethical
Trading
Initiative**

For workers' rights.
For better business.



Pêche à l'épervier sur la ferme OSO®.

Une Gambas Bio 100% intégrée

Une excellence maîtrisée depuis la domestication de nos géniteurs et tout au long de l'élevage intégralement certifié Bio-AB.



"Maman" OSO®, la Gambas Bio de Madagascar 210g.



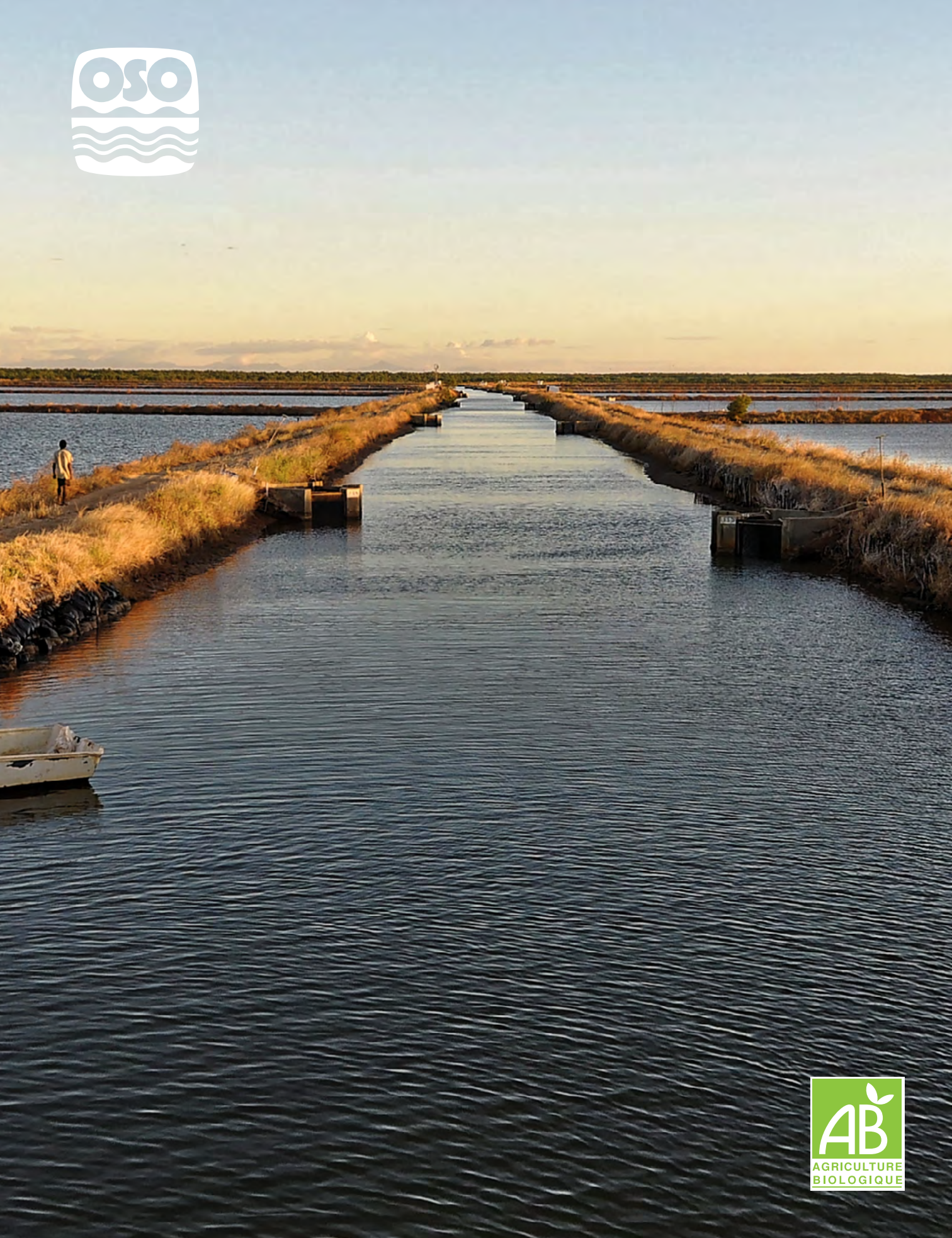
OSO®, Post-larve de crevette Bio domestiquée.



C'est une fleur, une marguerite!

Cette pièce d'architecture très originale est l'une des pépinières des bébés crevettes OSO® Bio. Chaque pétale de cette fleur contient +/- 100 000 Litres d'eau pure de l'océan Indien, intégralement biosécurisée.

Les jolies couleurs vertes chromatiques de chaque pétale sont générées par les algues qui sont le principal aliment de nos bébés crevettes OSO® Bio.



“La meilleure Gambas du monde”

Une couleur rouge-orangé naturelle, une texture croquante et une douce saveur sucré-salé après cuisson.



OSO®, la Gambas Bio de Madagascar disponible en entière ou décortiquée, en brochette, crue ou cuite, fraîche ou surgelée.



Lagunes biologiques OSO® en lisière de l’océan Indien. Une production annuelle de 1600T de gambas Bio.

Une *extra-fraîcheur*

(max 30 min de la pêche au conditionnement)

Une très faible densité d’élevage pour une qualité exceptionnelle (entre 5 et 8 gambas/m² contre plus de 100 gambas en élevage intensif et 25 en Label Rouge).

Le plancton est l’alimentation principale de nos gambas Bio OSO® et elle est complétée par une alimentation naturelle certifiée Bio, garantie sans OGM, produite exclusivement en France/UE.

Une attention de chaque instant est apportée au bien-être des gambas OSO®: une zootechnie d’avant-garde reposant sur le “cube du confort” de l’animal, le suivi rigoureux de sa santé et l’absence totale de produits chimiques ou de traitement allopathiques sont des éléments essentiels garantis par la certification officielle Bio-AB.



OSO®, la Gambas Bio de Madagascar
cuite - calibre 40/60.

100% Bio
100% Naturelle



OSO® , la Gambas *Sauvage de Madagascar*

Crustacé emblématique de Madagascar découvert au milieu du XXe siècle, la gambas sauvage est issue d'une pêcherie côtière dont l'essentiel des captures sont réalisées sur la côte Ouest de l'île. Quatre espèces de crevette penaeid dominent les captures malgaches: *indicus*, *monoceros*, *semisulcatus* et la fameuse *penaeus monodon* endémique de Madagascar, choisie par OSO® pour son aquaculture biologique.

Pour garantir une *fraîcheur* et une *excellence* du produit, les gambas sont triées, calibrées et surgelées à bord immédiatement après la sortie de l'eau.

Une démarche de *pêche responsable* et de protection des ressources naturelles est en place sur l'ensemble de la pêcherie (GAPCM)* :

- Respect du cycle de reproduction
- Prévention contre la pêche des tortues des dauphins, et autres captures accessoires
- Suivi satellite des navires, et des zones de pêche



Une *pêche raisonnée*
et **responsable**
de Mars à Novembre.

* Groupement des Pêcheurs et Aquaculteurs de Madagascar.



La gambas sauvage de Madagascar est pêchée sur des fonds sablonneux sur la côte Ouest de l'île.



OSO®, la Gambas Sauvage Géante de Madagascar, calibre 13/15.



MER MEDITERRANÉE LE GOLFE DE CORINTHE



Baie de Galaxidi, dans le Golfe de Corinthe.

Le
Bar &
La Dorade
Royale Bio



OSO[®], le Bar Bio du Golfe de Corinthe

La baie de Galaxidi, où se situe la ferme OSO[®] est un site exceptionnel, au coeur du Golfe de Corinthe, avec des eaux limpides, vierges de toute pollution.

La profondeur des eaux et les forts courants marins apportent à nos bars une *qualité gastronomique*, faible en matières grasses.

La faible densité d'élevage est respectueuse du bien-être animal et apporte une excellence au produit OSO[®], le Bar Bio du Golfe de Corinthe.

À la cuisson, *la chair* est blanche et ferme, puis *délicate* et *fondante* à la dégustation avec un goût finement iodé et équilibré.



OSO[®], le Bar Bio du Golfe de Corinthe en sashimi.



OSO®, le Bar Bio du Golfe de Corinthe.



100% Bio
100% Naturel





OSO[®], la Dorade Royale Bio du Golfe de Corinthe

OSO[®], la Dorade Royale Bio du Golfe de Corinthe est élevée dans une ferme marine (**capacité de production : 500T/an**) située dans la baie de Galaxidi, localisée aux pieds du Mont Parnasse, au coeur d'une région préservée, tournée vers la mer depuis l'antiquité.

À la cuisson, la chair est *blanche légèrement rosée* et ferme, puis délicate et fondante à la dégustation avec un *goût finement iodé* et équilibré.

Une sélection méticuleuse pièce par pièce, une préparation des poissons (grattage, filetage, ..) et une découpe manuelle est proposée à la demande, par nos maîtres fileteurs.



Filet de OSO[®], la Dorade Royale Bio du Golfe de Corinthe.



OSO®, la Dorade Royale Bio du Golfe de Corinthe.



100% Bio
100% Naturelle





IRLANDE



Le Saumon Bio





Un élevage intégré dès l'écloserie, une capacité de production annuelle de 500T.

Elevé au large des côtes Ouest de l'Irlande, sur des sites préservés, *vierges de toute pollution*, dans des conditions au plus proche du naturel.

OSO[®], le Saumon Bio d'Irlande a une *chair ferme, peu grasse*, idéale pour une consommation crue, mi-cuite mais aussi fumée.



OSO[®], le Saumon Bio d'Irlande snacké.

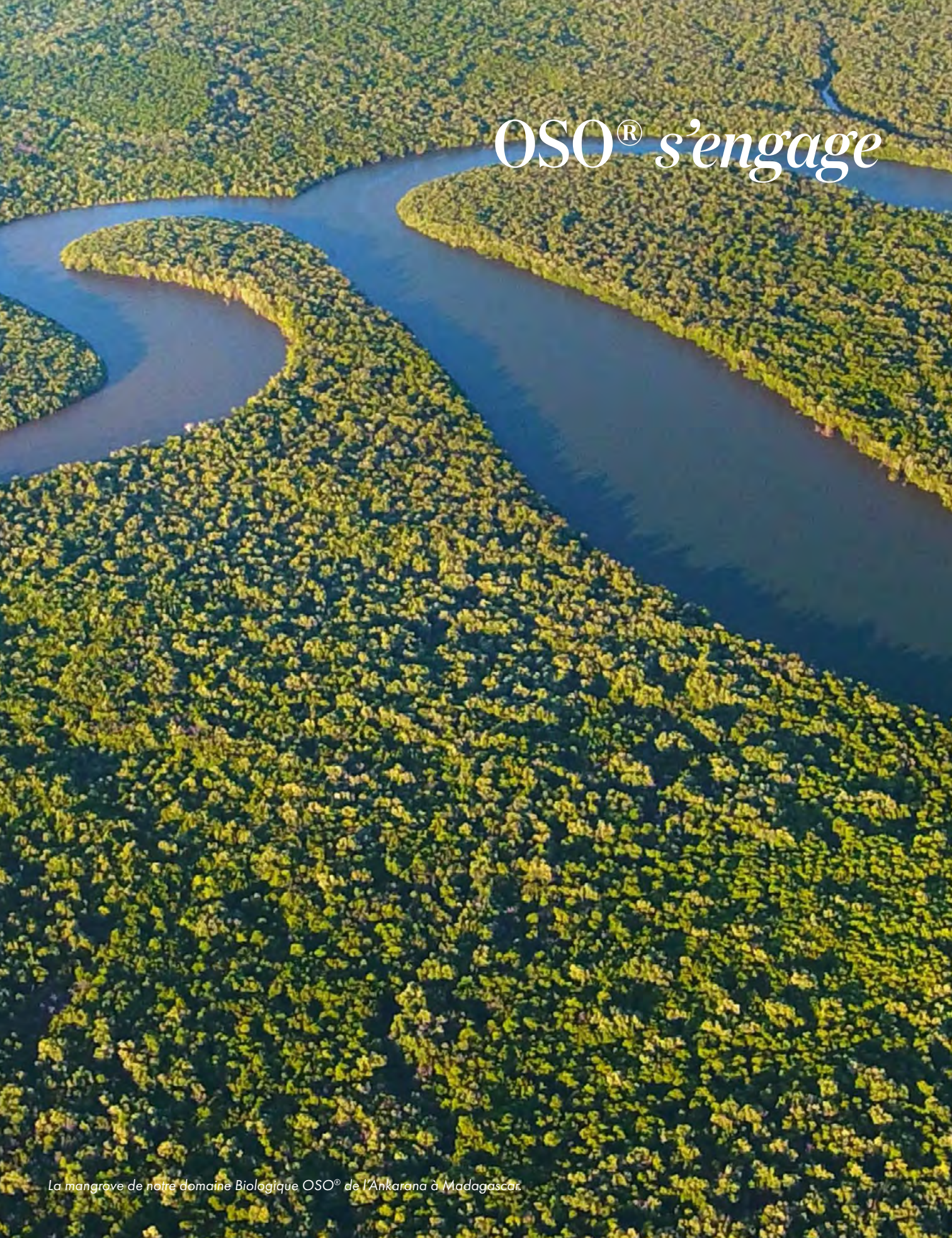


OSO®, le Saumon Bio d'Irlande.



100% Bio
100% Naturel



An aerial photograph of a lush mangrove forest. The dense green canopy of the trees is interspersed with winding, dark blue water channels that create a complex, organic pattern across the landscape. The lighting suggests a bright, sunny day, with some areas of the forest appearing slightly more vibrant than others.

OSO® *s'engage*

La mangrove de notre domaine Biologique OSO® de l'Ankarana à Madagascar.

An aerial photograph of a lush green forest. A winding river flows through the upper portion of the image, with a small island in the middle. Below the river, a large, dark, calm reservoir or lake stretches across the lower half of the frame, reflecting the surrounding greenery. The forest is dense and vibrant green, with some areas showing slight variations in shade.

Pour la préservation de
l'environnement mais aussi des
Hommes

Protéger l'environnement & la biodiversité

Notre ferme OSO® est implantée à Madagascar, aux pieds du Parc National des Tsingy de l'Ankarana.

OSO®, s'engage à préserver la Nature, la mangrove et toutes les essences végétales associées, à protéger les écosystèmes et à élaborer des plans de conservation sur notre domaine biologique de 3917 Ha et dans toute la région Nord de Madagascar.



30 équipiers sont dédiés, à plein temps, à la protection de l'environnement – notamment de la mangrove - de notre domaine biologique à Madagascar, témoin de notre ambition de préservation.



3917 hectares de nature protégée, dont 1000 hectares de mangrove

Sarcelle de Bernier et Héron de Humblot, deux espèces endémiques de Madagascar.

Par sa faune et sa flore endémiques,
notre domaine biologique est riche
d'une biodiversité unique au monde.

+1,2 millions d'arbres plantés *depuis le début de l'aventure OSO®*

Les forêts de palétuviers, ou « mangrove », sont un écosystème exceptionnel et irremplaçable, à la fois fragile et limité. Elles sont extrêmement sensibles aux variations de la salinité de l'eau et aux changements climatiques. Indispensable parce qu'elle constitue un habitat vital pour l'essentiel des espèces marines et terrestres, la mangrove forme une protection naturelle de notre domaine biologique, une « ceinture verte » naturelle. C'est aussi un immense potentiel de compensation du carbone pour l'ensemble des activités de notre maison, et demain celle de nos clients.



Les Flamboyants de notre domaine Biologique OSO®.

Un commerce éthique et solidaire



Grâce à OSO®, plus de 900 élèves issus de milieux défavorisés sont scolarisés gratuitement à Madagascar.

Soutenir
l'éducation



OSO® soutient activement la **Fondation École de Félix** qui oeuvre contre la pauvreté par l'accès à l'éducation et à la santé des populations défavorisées de la région du parc National de l'Ankarana et d'Akamasoa, le village fondé par le Père Pédro Opéka à Madagascar. Aujourd'hui ce sont près de 900 élèves scolarisés, dès l'âge de 3 ans, qui sont accompagnés jusqu'au BEPC et pour les passionnés, au CAP Cuisine.



L'institut d'Excellence Culinaire Guillaume Gomez forme et oriente les jeunes défavorisés aux métiers et aux valeurs de la gastronomie, ce qui leur permet d'accéder à des emplois de qualité.

Améliorer des conditions sanitaires



Les apprentis-chefs de l'Institut d'Excellence Culinaire Guillaume Gomez d'Akamasoa.

Deux Centres Médicaux de haute qualité, avec une maternité et une pharmacie, assure la prise en charge de nos collaborateurs et plus largement, toutes les populations de l'Ankarana. 100% gratuits, nos centres de santé accueillent 24/24h et 7/7j.

Deux systèmes d'adduction d'eau potable de plus de 14km et un réseau de distribution irriguent désormais les populations.

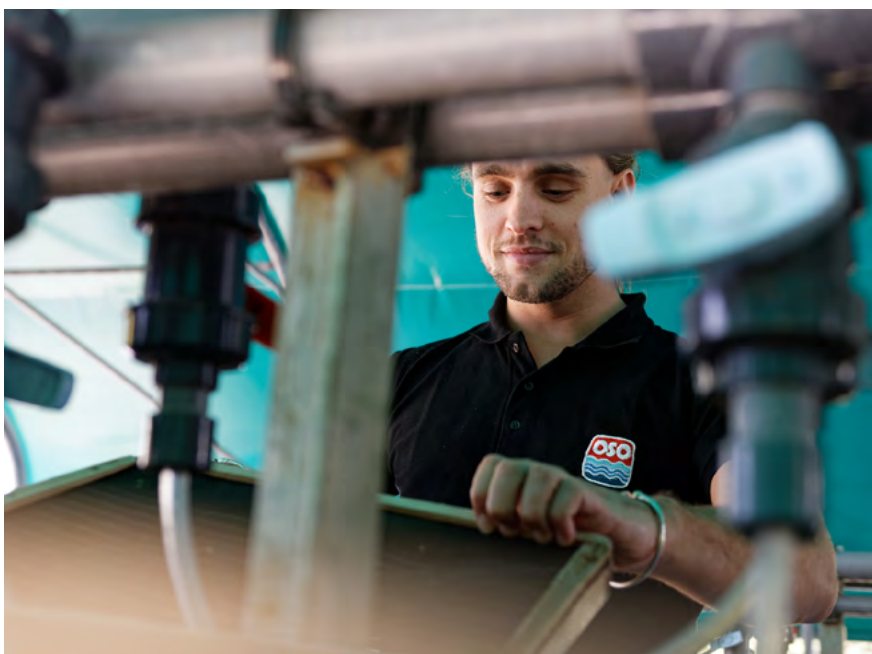
Un dispositif exemplaire de tri sélectif des déchets municipaux a été mis en oeuvre au coeur du village d'Ampampamena, diminuant ainsi la pollution environnementale, les risques sanitaires, et les invasions de nuisibles.



Fontaine d'eau potable, village d'Ampampamena (Madagascar).

Une aventure humaine

Chez **OSO®**,
le Pionnier Mondial de l'Aquaculture Biologique,
900 collaborateurs
forment une équipe au service d'une
Gastronomie Durable et Responsable.



Ingénieur en Biologie Marine et en Aquaculture, Commerce, Marketing, Qualiticien, Technicien, autant de variétés de talents, en France et à Madagascar, unis dans l'aventure Humaine OSO®. Une diversité comme véritable richesse pour OSO® et la satisfaction de nos clients.



Au cœur d'un sanctuaire écologique, la protection de l'environnement est au centre du développement d'OSO®, si vous êtes passionné de mangrove, d'environnement et de développement durable, *rejoignez la famille OSO®.*





Coucher de soleil sur le domaine Biologique OSO® à Madagascar.





OSO®, la Gambas Bio de Madagascar.



"Les Secrets de la Meilleure Crevettes du Monde"

TF1, JT 20h.



Scannez et découvrez le reportage !



FRANCE

OSO - Reynaud SNC
1 Avenue des Savoies - 94150 Rungis - France

MADAGASCAR

OSO Farming - Les Gambas de l'Ankarana
12 avenue de l'Indépendance - BP 3031 - Antananarivo 101 - Madagascar

T +33 1 45 12 70 23 - oso@rno.fr

www.reynaud.fr

