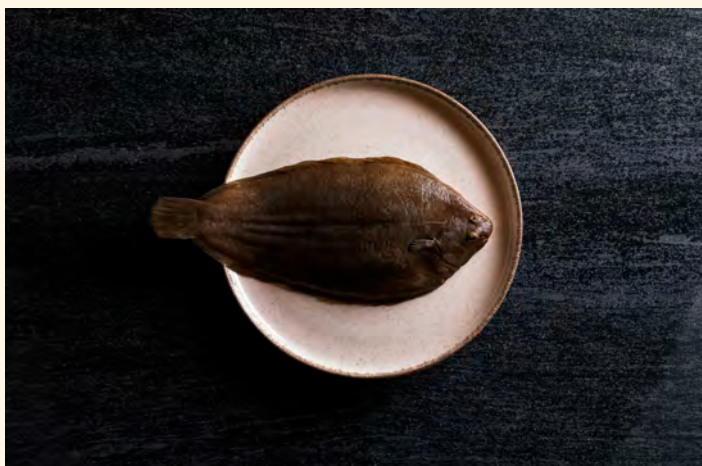
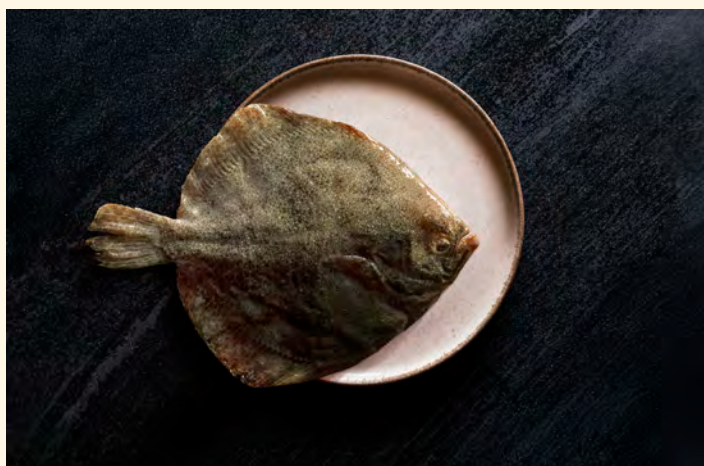


NEPTURA®

Finest seafood since 1972

Turbot et sole issus de la Haute Aquaculture 2026



Stolt Sea Farm



Care
Makes
Taste

<https://nepturaseafood.com/fr/>

Sommaire

1. Présentation de Neptura
2. À propos de Stolt Sea Farm
3. Les atouts différenciants de Neptura
4. Les produits
5. Engagement en matière de durabilité
6. Qui sommes-nous ?
7. Contacts presse



1 Présentation Neptura

Neptura est la nouvelle marque de Stolt Sea Farm, leader du turbot et de la sole issus de l'aquaculture terrestre, fondée sur deux piliers essentiels : **la Haute Aquaculture et un goût d'exception.**

Neptura propose des produits de très haute qualité, élevés dans des installations modernes situées sur la côte de l'Atlantique Nord, avec un contrôle total de l'environnement, du bien-être animal et de la traçabilité.

La marque a été lancée en avril 2026 dans le cadre de la volonté de Stolt Sea Farm de créer une marque globale, à forte dimension aspirationnelle et facilement reconnaissable dans tous les pays où elle opère, en s'appuyant sur son leadership et son savoir-faire sur toute la chaîne de valeur. Jusqu'à présent, l'entreprise développait plusieurs marques (comme Prodemar, King Sole ou King Turbot), désormais réunies sous une identité unique : **Neptura.**

Sa mission : proposer aux chefs et aux consommateurs un poisson exceptionnel, durable et traçable, qui transforme chaque dégustation en une expérience gastronomique mémorable.

Quelles sont les cibles ?

Neptura s'adresse au :

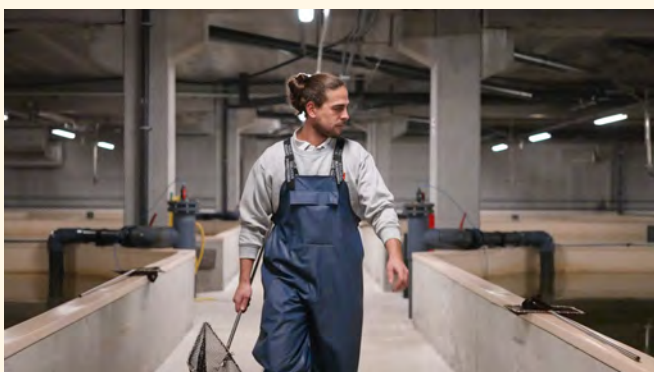
- Secteur de la restauration, tant aux chefs qu'aux responsables de restaurants, sur des segments moyen-haut et haut de gamme, influents et attentifs aux tendances. Neptura allie fiabilité et polyvalence, offrant aux chefs une réelle liberté d'expression en cuisine, avec un produit dont le goût est à la hauteur des attentes des clients comme celles des critiques gastronomiques.
- Consommateur final premium, amateur de gastronomie, en quête d'expériences culinaires et désireux de reproduire chez lui les standards de la haute restauration.

Pourquoi le choix du nom Neptura et quelle est son identité de marque ?

Le nom Neptura provient de la combinaison de “Neptune”, dieu de la mer dans la mythologie romaine, et de “Nature”, évoquant à la fois la mer et le respect de l’environnement.

La personnalité de la marque est :

- **Contemporaine**, en phase avec les attentes du consommateur actuel et apportant des réponses concrètes à ses exigences.
- **Attentive**, faisant du soin apporté aux poissons un principe fondamental pour respecter l’environnement, soutenir les communautés et proposer des produits à la fois responsables et d’exception.
- **Fiable**, un partenaire de confiance grâce à une qualité irréprochable, une transparence totale et des standards exigeants.
- **Pionnière**, en tête de la transformation de la Haute Aquaculture grâce à l’innovation, la technologie et une vision d’avenir.
- **Passionnée**, attachée au sens du détail et à l’excellence, pour faire de chaque dégustation une expérience gastronomique unique et raffinée.



2 Stolt Sea Farm

Stolt Sea Farm est une entreprise pionnière de l'aquaculture terrestre et leader mondial du turbot et de la sole de haute qualité produits de manière responsable.

Avec plus de 50 ans d'expérience, l'entreprise produit du poisson premium depuis 1972 et a pour ambition de garantir que les générations futures puissent continuer à profiter d'un poisson d'exception.

L'entreprise dispose de 16 fermes dans cinq pays de l'Atlantique Nord (Espagne, Portugal, France, Islande et Norvège), ce qui lui permet d'atteindre une capacité de production annuelle d'environ 6 500 tonnes de turbot et 1 600 tonnes de sole, commercialisées dans plus de 30 pays à travers le monde. Son siège est situé à Saint-Jacques-de-Compostelle (A Coruña, Espagne) et elle fait partie du groupe Stolt-Nielsen Limited.

Tout au long de son histoire, Stolt Sea Farm a été pionnière dans le domaine de l'aquaculture terrestre durable, notamment à travers le développement de systèmes de recirculation (RAS), de centres d'incubation et de fermes spécialisées dans le turbot et la sole, avec ses propres programmes de sélection génétique et de reproduction. Parmi ses réalisations récentes, figurent des investissements dans de nouveaux centres de transformation capables de gérer plus de 14 000 tonnes par an, ainsi que des distinctions internationales récompensant la qualité gustative de ses produits. Ces derniers ont obtenu la note maximale aux Superior Taste Awards pendant quatre années consécutives, remportant ainsi le prestigieux Crystal Taste Award. Organisés par l'International Taste Institute, ces prix bénéficient d'une reconnaissance internationale et constituent également une source de fierté interne, le turbot de l'entreprise ayant été le premier poisson plat à recevoir cette distinction.

Sa mission est de produire du poisson de haute qualité de manière responsable. Ses valeurs reposent sur le bien-être animal, la durabilité environnementale, l'innovation continue, la sécurité alimentaire et la constance de la qualité des produits, ainsi que sur son engagement envers les communautés dans lesquelles elle opère.

Aujourd'hui, l'entreprise connaît une phase de croissance et d'expansion à l'échelle mondiale, avec plus de 400 collaborateurs dans le monde. Par ailleurs, le groupe affiche l'ambition de tripler son activité au cours des dix prochaines années.

3 Valeurs différenciantes de Neptura

Neptura se positionne comme la marque de turbot et de sole premium, issue de la **Haute Aquaculture**, qui démontre que le soin (« Care ») est ce qui rend possible un **goût d'exception** (« Makes Taste »). C'est dans cette logique que la marque a choisi la signature « Care Makes Taste », en référence à ces attributs différenciants.

3.1 En quoi consiste la Haute Aquaculture de Neptura ?

La Haute Aquaculture est un concept qui définit un modèle d'élevage des poissons à un niveau d'excellence supérieur ; il reflète l'excellence et l'engagement de Neptura en matière de soin et d'innovation. Le turbot et la sole Neptura grandissent dans les eaux de l'Atlantique Nord, hautement filtrées, oxygénées et traitées par lumière ultraviolette afin de prévenir tout risque de contamination. La production est réalisée à terre afin de garantir un contrôle total des conditions optimales d'élevage : température, alimentation, recirculation de l'eau, prévention des maladies et suivi du niveau de stress.

Un processus d'élevage, reflet d'un soin constant de bout en bout

Fort de plus de 50 ans d'expérience en recherche et développement, avec un engagement constant en matière d'investissements dans des technologies de pointe et une équipe de professionnels leaders dans leur domaine, Stolt Sea Farm a su développer un processus d'élevage du turbot et de la sole unique et pionnier à l'échelle internationale.

Neptura s'appuie sur un modèle de production entièrement intégré, couvrant toutes les étapes du cycle de vie du poisson : de la sélection génétique au développement des reproducteurs, de l'incubation des œufs à l'élevage, jusqu'à la phase de croissance d'engraissement.

Chaque bassin dans lequel sont élevés les turbots et les soles est contrôlé par l'équipe d'experts de l'entreprise 12 fois par jour. Les poissons sont nourris régulièrement chaque jour (jusqu'à 12 fois par jour lors des premières phases de croissance), garantissant ainsi une alimentation optimale tout au long de leur cycle. Dans l'ensemble des bassins, la température de l'eau est rigoureusement contrôlée afin de correspondre aux besoins des deux espèces : entre 14 et 17 °C pour le turbot, et entre 18 et 21 °C pour la sole. Par ailleurs, l'enrichissement en oxygène de l'eau de tous les bassins garantit que les poissons bénéficient d'un niveau optimal tout au long de leur vie. L'ensemble de ces mesures assure les plus hauts standards de bien-être animal et permet d'éviter tout stress.

Pour l'élevage du turbot, l'entreprise utilise un système à flux ouvert. Cela signifie que l'eau de mer est prélevée, puis, après filtration et oxygénation, pompée vers les bassins avant d'être restituée à la mer dans des conditions optimales. L'eau des bassins est entièrement renouvelée chaque heure, et l'eau rejetée contribue à l'écosystème marin dans lequel les fermes sont implantées.

Dans le cas de la sole, le système d'alimentation en eau a été spécialement développé par Stolt Sea Farm. Il s'agit d'un système de recirculation (RAS) qui optimise l'utilisation de l'eau afin de garantir la température et la qualité idéales requises par l'espèce. Le système prélève l'eau de l'Atlantique Nord, la filtre, l'oxygène et la chauffe pour atteindre environ 21°C, température nécessaire au confort optimal de la sole. L'eau des bassins est entièrement renouvelée chaque heure, mais cette même eau est ensuite soumise à un système de filtration avancé et réinjectée dans le cycle. Grâce à une ingénierie de pointe et à des technologies de suivi sophistiquées, le système RAS offre des conditions d'eau optimales tout en réduisant au minimum l'impact environnemental.

Grâce au soin apporté et aux investissements consacrés au bien-être animal à chaque étape, Neptura est en mesure de proposer des poissons de différentes tailles, y compris des calibres largement supérieurs à la moyenne du marché. Toujours dans une recherche de qualité maximale, avec des caractéristiques organoleptiques uniques et d'excellentes performances en cuisine.

Neptura se positionne comme la marque qui valorise la Haute Aquaculture et démontre qu'un poisson d'élevage responsable peut être à la fois exceptionnel, durable et désirable pour les chefs comme pour les consommateurs.

3.2 Pourquoi parler d'un goût d'exception ?

Aujourd'hui, le turbot et la sole **comptent parmi les poissons les plus raffinés de la cuisine européenne**. Dans le cas de Neptura, grâce au soin apporté à leur élevage, ils se distinguent par **une chair blanche, ferme et délicate, au grain fin**, ainsi qu'une **texture dense et charnue offrant une excellente tenue à la cuisson**.

Leur profil gustatif se caractérise par **un goût équilibré, profond et constant**, qui permet de sublimer le produit sans le masquer.

La structure de leur chair — avec **peu d'arêtes et de belle taille** — facilite le travail en cuisine et garantit **précision et régularité dans l'assiette**.

Résultat : **une expérience gastronomique exigeante, aussi bien adaptée à la haute cuisine qu'à des préparations plus accessibles mais toujours élégantes**.

En reconnaissance de cet engagement en faveur de l'excellence et de la qualité maximale, les produits de l'entreprise ont été récompensés par le **Superior Taste Award de l'International Taste Institute pendant quatre années consécutives**, renforçant ainsi la crédibilité du positionnement de Neptura en matière de goût.

Aujourd'hui, les turbots et les soles Neptura sont utilisés quotidiennement par des chefs dans le monde entier, avec d'excellents résultats en cuisine et sont considérés comme les meilleurs produits de leur catégorie.



4 Produits

Neptura propose du turbot et de la sole premium dans **une large gamme de formats, en frais et en surgelé**, adaptés aux besoins de la restauration et de la distribution.

En frais, pour des plats où le produit est au cœur de l'assiette. La gamme comprend du turbot entier (des pièces de 500g à plus de 4kg), du turbot entier vidé, des filets « King » de turbot, des filets avec ou sans peau, des filets premium ainsi que des portions facilitant le travail en cuisine. Pour la sole, des pièces entières et vidées sont proposées, couvrant un large éventail de tailles.

En surgelé, pour plus de flexibilité opérationnelle et de praticité. La marque propose du turbot vidé et saigné, des filets classiques sous vide en différents grammages, des formats « Premium », des pièces spécifiques telles que les Bouchées de turbot, ainsi que de la sole entière vidée et des filets de sole sans peau. Cette diversité de découpes et de formats offre une grande polyvalence et permet de répondre aussi bien à des menus gastronomiques élaborés qu'à des offres plus décontractées.

Les principaux atouts des produits Neptura incluent :

- Une fraîcheur maîtrisée grâce à la proximité des fermes avec la mer et les centres de transformation
- Une origine des eaux de l'Atlantique Nord
- Une aquaculture terrestre avec de l'eau de mer filtrée, riche en oxygène et traitée par lumière ultraviolette
- Une traçabilité complète (incluant des systèmes QR)
- Un large portefeuille de certifications de qualité et de durabilité

Pour le consommateur, Neptura propose un produit riche en protéines, avec une teneur élevée en acides gras oméga-3, en vitamine B12, en phosphore et en potassium, en adéquation avec une alimentation saine.

Pour les professionnels, la marque garantit la sécurité d'approvisionnement, l'uniformité des calibres et de la qualité, une grande facilité de manipulation, ainsi qu'un discours de marque valorisant lorsqu'il est mentionné à la carte.

5 Durabilité

Agir de manière durable est au cœur du modèle de Stolt Sea Farm et, par extension, de Neptura, qui s'appuie sur des systèmes de Haute Aquaculture terrestre permettant un contrôle rigoureux de l'eau, de la biosécurité et du bien-être animal.

Dans le cadre de sa démarche ESG, Stolt Sea Farm développe des initiatives visant à optimiser l'utilisation des ressources naturelles et à promouvoir l'économie circulaire, tout en soutenant les communautés locales dans lesquelles ses fermes sont implantées. Le recours à la Haute Aquaculture terrestre permet de réduire l'impact sur les écosystèmes marins sensibles et de garantir une gestion responsable des déchets et des effluents.

Stolt Sea Farm dispose de nombreuses certifications et labels internationaux attestant de ses pratiques responsables :

- **ASC (Aquaculture Stewardship Council)**, garantissant une aquaculture responsable
- **GLOBALG.A.P.**, centré sur les bonnes pratiques agricoles et aquacoles
- **ISO 9001** (management de la qualité) et **ISO 14001** (management environnemental)
- **IFS Food** et d'autres standards renforçant la sécurité alimentaire

Des audits externes approfondis de ses exploitations et de ses processus, ainsi que des projets d'innovation comme LIFE REFISH, soulignent l'engagement ferme de l'entreprise en faveur de l'amélioration continue et de la transparence.



6 Qui sommes-nous ?

Jordi Trias Fita — Président de Stolt Sea Farm

Jordi Trias Fita est Président de Stolt Sea Farm depuis 2018, après avoir rejoint l'entreprise en 2016 en tant que Directeur Général, où il a piloté sa transformation et son développement en tant que référence mondiale de l'aquaculture terrestre de turbot et de sole. Il bénéficie d'une solide expérience internationale dans le secteur agroalimentaire, ayant occupé des postes de direction chez GBfoods dans des régions telles que l'Afrique de l'Ouest, l'Asie centrale et le Moyen-Orient, où il a dirigé des unités opérationnelles ainsi que des équipes commerciales et marketing.

Diplômé en administration et direction des entreprises de l'Université de Barcelone, il est également titulaire d'un master en marketing management de l'Université Pompeu Fabra, ainsi que d'un Global MBA de l'IE Business School. Il a par ailleurs suivi des programmes de formation pour dirigeants dans des institutions telles qu'INSEAD, Wharton, IESE et Harvard Business School, axés sur le leadership commercial, la stratégie et la transformation des organisations. Sous sa direction, Stolt Sea Farm a renforcé son engagement en faveur de l'innovation, de la durabilité et de la création de valeur à travers des marques telles que Neptura.

Carlos Tavares – Directeur Développement Durable & Affaires Publiques

Carlos Tavares Ferreira est Directeur du Développement Durable et des Affaires Publiques à Stolt Sea Farm, où il pilote la stratégie de durabilité et les affaires publiques à l'échelle mondiale. Ses responsabilités couvrent la conception et la mise en œuvre de la stratégie ESG de l'entreprise, incluant les enjeux environnementaux, le bien-être animal, l'économie circulaire ainsi que les relations avec les communautés locales.

Fort d'une expérience internationale en durabilité d'entreprise et en gestion des parties prenantes, Carlos mène des projets innovants visant à améliorer l'empreinte environnementale des fermes, à obtenir des certifications selon les principaux standards du secteur et à participer à des initiatives collaboratives telles que les projets LIFE. Son rôle est essentiel pour permettre à Neptura d'appuyer son positionnement en Haute Aquaculture sur des données, des certifications et des pratiques vérifiables.

María Lucía Scenna Lizzi – Directrice Marketing Stratégique

María Lucía Scenna Lizzi est Directrice Marketing Stratégique à Stolt Sea Farm et l'une des principales instigatrices du développement et du lancement de Neptura en tant que marque globale. Dans le cadre de ses fonctions, elle définit le positionnement, l'architecture de marque, la stratégie de portefeuille et d'innovation, ainsi que les activations de communication sur les marchés stratégiques.

Son expertise en marketing stratégique et en gestion de marque dans le secteur alimentaire lui permet de relier les capacités de Haute Aquaculture de Stolt Sea Farm aux tendances et aux attentes du marché, en construisant une proposition de valeur solide et différenciante. Sous son impulsion, Neptura se développe avec une approche globale et transversale°, visant à créer des contenus à forte valeur ajoutée, notamment à travers des collaborations avec des chefs, des événements gastronomiques, des écoles de cuisine et des acteurs clés de l'écosystème culinaire.

