

L'Ecosse est un vivier exceptionnel pour les produits de la mer, et particulièrement pour **la langoustine qui se hisse à la 2^{ème} place des espèces exportées** à hauteur de 125 millions £ en 2022. La région des Hébrides, au large de la côte Ouest, offre des eaux pures au croisement entre le Gulfstream et l'océan Atlantique. Cette localisation idéale a permis à **Macduff de se spécialiser dans ce crustacé capturé à l'état sauvage**. L'entreprise en est devenue l'un des principaux fournisseurs au Royaume-Uni avec 14% de la pêche totale du pays. Pour accompagner la demande, Macduff a d'ailleurs investi 5,3 millions d'euros en 2021 sur son site de Stornoway pour en faire un outil de 465 m² à la pointe de la technologie. **Exigence, qualité, ultra fraîcheur et traçabilité précise à chaque étape de la chaîne sont autant de gages d'exigence et d'excellence pour proposer des langoustines des Hébrides exceptionnelles.**



Un produit d'exception...

Aussi connue sous le nom de crevette de la baie de Dublin et de homard norvégien, la langoustine *nephrops norvegicus* se plaît dans les eaux écossaises qui fournit deux tiers de la production mondiale. **Un produit phare qui compte pour 25% de l'activité de Macduff.**



La pêche sur la côte Ouest des Hébrides se caractérise par des bateaux journaliers de jour qui partent de 24 à 48 heures, garantissant sa plus grande fraîcheur. La méthode de capture par chalut prône la lenteur (3 km par heure) et préserve ainsi ces petits crustacés qui se trouvent entre 20 et 200 m de profondeur dans des fonds sableux ou vaseux.

Plaçant la relation au cœur de son activité, Macduff signe des **accords avec une vingtaine de pêcheurs**. Ces partenariats les aident à moderniser leur flotte, de soutenir la filière et de les accompagner dans la durée.

... Manipulé avec le plus grand soin

Les langoustines sont débarquées quotidiennement au port de Stornoway, situé à moins de 5 min de l'usine Macduff qui bénéficie d'une situation géographique idéale. Depuis la mer, les pêcheurs partenaires préviennent Macduff du débarquement imminent, assurant ainsi le stockage de ce trésor de la mer dans les meilleures conditions. Le pic d'activité qui s'étend de juin à août représente 50% de l'activité de cet acteur phare sur la langoustine. L'usine compte alors 30 employés polyvalents en saison haute.

Autre secret de fraîcheur : **un process court d'1h30 pendant lequel Macduff fige la qualité de ces langoustines hébridéennes de l'Ouest**. Elles sont calibrées en 7 catégories de taille, puis conditionnées manuellement en boîte de 3 kg. Elles sont ensuite surgelées pendant 28 min à -40°C grâce à la technologie Advantec puis sont stockées à -30°C avant d'être expédiées.



Macduff classe ainsi ses langoustines des Hébrides selon leur taille et le nombre de pièces au kilo :



Calibrage par kg						
5-7	8-12	12-15	16-20	21-30	31-40	41+

De nouveaux territoires et des potentiels de croissance forts

Sa couleur orange vif, sa carapace brillante, ses grands yeux d'un noir profond, sa chair ferme et nacrée et son goût délicat plaisent dans le monde entier et notamment en **France qui représente un marché prioritaire**. « Bien que le cœur d'activité de Macduff soit en Europe, nous n'hésitons pas à nous tourner vers **d'autres marchés afin de trouver de nouveaux débouchés** pour notre langoustine des Hébrides » souligne John Ashmore, Directeur marketing EMEA de Macduff.

Pour satisfaire la **demande grandissante multicanale** et ouvrir le champ des possibles, 80 % des langoustines de l'entreprise écossaise sont proposées congelées et 20 % fraîches. Ces dernières sont notamment prisées par les chefs et les établissements de haute gastronomie, qui ne cachent pas leur prédilection pour les grands calibres. Le food service préfère les calibres 8-12 par kilo alors que les langoustines plus petites (16-20) s'adressent plutôt au retail. Un potentiel de croissance affiché : « *notre langoustine de la côte Ouest des Hébrides peut tout à fait trouver sa place dans les rayons surgelés en grande distribution en se positionnant comme produit premium* » précise John Ashmore.



Sécurité alimentaire, rigueur dans le maintien de la chaîne du froid et traçabilité font partie des engagements de Macduff. A travers cette démarche globale, les équipes contrôlent la qualité à chaque étape de la chaîne : du débarquement à l'usine, en passant par le traitement et l'emballage, jusqu'à la livraison. Une qualité qui a été récompensée par le prix d'excellence dans la catégorie « santé et nutrition » au dernier salon Seafood Global Expo 2023.

A propos de Macduff

Macduff exploite 8 000 tonnes de crustacés capturés à l'état sauvage parmi lesquelles coquilles saint-jacques, bulots, tourteau et langoustine, et génère un chiffre d'affaire de 92 millions d'euros. L'entreprise écossaise emploie 360 employés répartis dans 2 usines certifiées BRCGS, situées à Stornoway et Mintlaw. Elle est détenue depuis 2015 par le groupe canadien Clearwater Seafoods. Plus d'informations sur : <https://macduffshellfish.co.uk/>