

25 ANS

de promotion des produits de la mer écossais

L'année 2024 marque une étape clé dans l'histoire de Seafood Scotland et de ses engagements en faveur de l'excellence, de l'innovation et de la durabilité. L'occasion de célébrer l'abondance naturelle de ses eaux froides et pures, dans lesquelles les poissons et fruits de mer s'épanouissent à leur rythme.

PROMOTION ET DÉVELOPPEMENT COMMERCIAL

Parce que la mer a toujours joué un rôle important dans l'histoire de l'Écosse, Seafood Scotland a été créée par et pour l'industrie en 1999 avec pour mission de **promouvoir localement et internationalement la richesse de ses produits de la mer.**

« Notre organisation travaille depuis ses débuts en étroite relation avec toutes nos parties prenantes : pêcheurs, producteurs, chefs et partenaires commerciaux. Je suis fière des efforts déployés jusqu'à présent car, malgré les défis et tempêtes du secteur, nos exportations sont résilientes et les professionnels de la filière sont habitués aux changements de marées », précise Marie-Anne Omnes, directrice marketing Europe de Seafood from Scotland.

Cette organisation interprofessionnelle conseille les entreprises du secteur et met en place des programmes d'accompagnement dédiés. Son périmètre concerne autant l'export, que l'étude d'opportunités commerciales : salons tels que le Seafood Expo Global de Barcelone, partenariats avec des écoles hôtelières, publicité, collaboration avec des chefs, inspirations culinaires locales, dégustations...

Ces initiatives ont permis de renforcer la réputation de l'Écosse en matière de produits de la mer de qualité supérieure. **Seafood Scotland a ainsi joué un rôle crucial dans le positionnement de ses espèces dans le monde entier.** En tête de file : le saumon, reconnu pour sa qualité depuis 30 ans grâce au Label Rouge. L'Écosse est d'ailleurs la seule origine à avoir cette certification pour le saumon !

Ce produit ainsi que de nombreux autres espèces (langoustines, coquilles Saint-Jacques, maquereau, haddock...) continuent de séduire consommateurs et professionnels de la restauration, et maintiennent ainsi leur place privilégiée dans les assiettes françaises. *« Les relations entre l'Écosse et la France remontent à très longtemps. Nous avons la chance d'avoir une grande variété de produits de la mer qui s'intègrent parfaitement à la cuisine et aux habitudes de consommation des Français. Le futur passera toutefois par l'innovation pour adresser de nouvelles opportunités et de nouvelles cibles, plus jeunes. On regarde notamment la conserverie ou encore le snacking avec beaucoup d'attention »,* ajoute Marie-Anne Omnes.

L'accès aux marchés européens reste crucial pour les exportations écossaises de produits de la mer, sept des dix premières destinations d'exportation étant des États membres de l'UE.



PORTE-PAROLE D'UNE FILIÈRE DURABLE ET ENGAGÉE

Pour marquer cet anniversaire spécial, Seafood Scotland prévoit une série d'événements et d'initiatives spéciales tout au long de l'année. Ces célébrations mettront en lumière l'incroyable **diversité des produits de la mer écossais ainsi que l'engagement continu de l'Écosse envers la durabilité et la préservation de l'environnement marin.**

En effet, ce petit pays de caractère a su allier héritage et traditions avec des techniques de pointe, notamment en matière environnementale. Les consommateurs exigent une qualité et une traçabilité élevées, mais sont également de plus en plus sensibles m cet aspect. « *Choisir l'origine Écossaise est à la fois un choix de goût, de localité mais aussi un choix de pêche et d'aquaculture responsables. Certes, notre pays est au nord mais il mérite sa place au centre de l'assiette !* » résume Marie-Anne Omnes.

L'industrie est rigoureusement gérée et réglementée pour **garantir des pratiques de pêche responsables avec un impact minimal sur l'environnement marin.** L'Écosse détient plus d'accréditations MSC que la plupart des pays de l'UE et a été pionnière en mettant en avant des approches alternatives telles que le programme de crédits de conservation.

L'Écosse va également accueillir le **Responsible Seafood Summit** du 21 au 24 octobre 2024 pour la première fois. L'occasion de déguster le meilleur de l'Écosse mais aussi d'ancrer toujours plus sa vision et ses objectifs m travers un programme de conférences axées sur la production, la durabilité, l'innovation et les tendances marché.

A PROPOS DE SEAFOOD FROM SCOTLAND

Créée par Seafood Scotland, Seafood from Scotland est la marque nationale représentant l'ensemble de l'industrie écossaise des produits de la mer. Elle fait partie de la marque ombrelle plus large Scotland - A Land of Food and Drink qui couvre l'ensemble de l'industrie de l'alimentation et des boissons écossaise. Son objectif est de mettre en avant l'expertise et le savoir-faire de ses professionnels, valoriser la qualité et la fraîcheur des produits de la mer écossais et développer les perspectives commerciales pour faire rayonner dans le monde entier.

events.seafoodfromscotland.org

Instagram : @seafoodfromscotland

Twitter : @SeafoodScotland

