

# Seafood

from Scotland

## DESTINATION L'ECOSSE !

Longue tradition de pêche, savoir-faire ancestral, respect animal, forte conscience environnementale, normes sanitaires élevées, filière engagée et passionnée... L'origine Ecosse fait toute la différence. Embarquement immédiat pour un itinéraire gastronomique inédit à travers ce petit pays de caractère et ses trésors !

## CAP SUR LA TRUITE ARC-EN-CIEL

Les produits de la mer écossais sont largement reconnus comme étant de première qualité. Parmi eux, la truite ne déroge pas à cette **richesse exceptionnelle** !

Les truites arc-en-ciel, qui se caractérisent par une bande rose de la joue à la queue, sont élevées dans de larges bassins d'eau saumâtre alliant à la fois eau douce et lochs de mer, et à faible densité avec un ratio de 98,5% d'eau et 1,5% de poissons. Elles nagent ainsi dans des **conditions naturelles idéales**, entre 42 à 150 m de profondeur, **développant une structure musculaire robuste**. Leur croissance prend environ 2 ans pour atteindre **une taille parfaite** (3 à 5 kg) et être ainsi exportées entières, filetées, portionnées ou fumées. Une fois pêchées et transformées, elles arrivent sur les marchés français en 24 heures grâce à de multiples liaisons de nuit vers Rungis, Boulogne et les autres principaux ports. **Riche en oméga 3 et en vitamines et minéraux, dont la vitamine D et le sélénium, sa chair a une saveur douce et subtile.**



« Avec une production de plus de 8 000 tonnes en 2021, la truite écossaise affiche de belles performances et un potentiel d'exportation très intéressant vers la France. En effet, l'Ecosse espère augmenter la part de son volume dans l'hexagone, actuellement estimé à 373 tonnes, renforçant le fait que la France représente un marché majeur pour les produits de la mer comme pour la truite. » explique **Natalie Bell, Responsable du trade marketing sur les marchés Asie, Europe & Moyen Orient chez Seafood From Scotland.**

C'est dans les Hébrides intérieures, réputées pour son flux atlantique et ses courants riches en minéraux, que Stuart Cannon implante sa ferme familiale piscicole en 1972, la plus ancienne d'Ecosse. Kames fait ainsi partie des pionniers de la culture de **TRUITE ARC-EN-CIEL ÉCOSSAISE**, entre lochs d'eau douce et sites d'eau de mer. Avec des écloseries intégrées et un stock propre de couvées, la ferme supervise l'ensemble du cycle de vie de ses poissons, de l'œuf à l'assiette, dans une démarche durable et innovante.

Autre grand acteur sur la truite, Dawnfresh fournit ses produits et services à de nombreux clients et détaillants au Royaume-Uni comme à l'export. Ses fermes sont gérées selon les normes de bien-être les plus strictes.

## RAS DE MARÉE SUR LE SAUMON

L'Ecosse est un splendide vivier qui fournit près de 210 000 tonnes de saumons d'exception et compte pour 10% de la production mondiale. 200 fermes, 3600 entreprises et fournisseurs, 2500 employés... Le secteur contribue à hauteur de 760 millions £ à l'économie du pays et exporte 38 saumons écossais chaque minute ! La France importe 53 500 tonnes de saumon écossais, ce qui en fait la première destination tant en volume qu'en valeur.

30 ans de qualité ! Réputé pour son goût et sa texture, le saumon écossais est le premier poisson et aliment non français à obtenir la certification Label Rouge en 1992. Gage de transparence et de sécurité, cette reconnaissance permet de revaloriser la filière dans son ensemble, et d'aider les consommateurs à reconnaître des produits de qualité supérieure. En 2021, le saumon écossais Label Rouge représentait 4,5% de la production écossaise soit 10 851 tonnes dont 90% sont commercialisés en France. Le poisson roi bénéficie également de l'IGP, renforçant toujours plus l'importance de son origine.



« Après 2 ans affectés par la pandémie, nous affichons à nouveau des chiffres record et une année 2021 exceptionnelle. Les consommateurs se tournent toujours plus vers les produits de la mer, nous sommes ravis de pouvoir participer à cet engouement très fort que nous soulignons l'ensemble de nos partenaires et contribuons ainsi au rayonnement de l'Ecosse quant à la qualité et la fraîcheur de ses produits » souligne **Natalie Bell.**

## ON EN PINCE POUR LA LANGOUSTINE

Autre trésor d'Outre-Manche : la langoustine, qui permet à l'Ecosse de se hisser à la première place des fournisseurs mondiaux de ce crustacé. Vive couleur orangée, chair ferme, texture douce et délicate, presque sucrée... La langoustine écossaise peut être pêchée de 2 façons : à l'aide de casiers traditionnels où elles sont tubées pour éviter tout contact entre elles, ou au chalut avec des filets. Les langoustines sont normalement classées et vendues en fonction de leur taille, exprimée en nombre de langoustines nécessaires pour obtenir 1 kg, sachant qu'elles peuvent atteindre jusqu'à 250 g. Qu'elles soient vivantes, fraîches ou congelées, les langoustines sont fortement appréciées tant par les chefs, qui préfèrent les grands spécimens, que par le retail. L'export pesait 100 millions de livres sterling (117 millions d'euros) en 2019.



« Nous faisons partie d'un groupe de travail pour réfléchir à la mise en place d'une chaîne d'approvisionnement rentable, durable et juste pour la filière 'langoustine'. L'idée étant d'assurer les meilleures conditions de pêche, de transport et de livraison pour une qualité et une fraîcheur exceptionnelles » détaille **Matthew Hurst, responsable du programme langoustines chez Seafood From Scotland.**

Scottish Salmon Company est l'un des principaux fournisseurs mondiaux de **SAUMON MARIN ET D'EAU DOUCE**. Elle emploie 600 personnes répartis sur 60 sites en Ecosse dont 45 sites en mer. Elle s'engage au quotidien dans toutes les étapes de la chaîne de valeur : de l'élevage en eau douce et en mer à la vente, en passant par la transformation et en assurant une traçabilité totale. Elle a été le premier producteur de saumon en Europe à recevoir une accréditation quatre étoiles des meilleures pratiques aquacoles (Best Aquaculture Practice : BAP). Pendant les 3 années de croissance nécessaires pour obtenir des poissons de haute qualité, elle veille en continu au bien-être et à la santé des saumons en leur apportant un soin tout particulier ainsi qu'une alimentation sur-mesure, durable et naturellement riche en oméga 3. Elle s'investit en parallèle auprès des communautés rurales locales pour faire (re) connaître l'héritage environnemental, culturel et économique des Hébrides.



## DANS LES COULISSES DE LA FUMAISON

Le saumon fumé a la cote dans l'hexagone ! La France est le 1<sup>er</sup> pays consommateur avec 29 200 tonnes en 2020. C'est aussi le 2<sup>ème</sup> producteur en Europe avec 22 600 tonnes sorties des ateliers de fumaison en 2020, dont les deux tiers sont consommés sur le territoire. Pour satisfaire la demande croissante et dynamiser le marché, la filière innove à plusieurs niveaux : segmentation par usage (dès l'apéritif ou encore intégration à une raclette party...), twists dans les recettes avec des ingrédients originaux dignes de préparations de chefs, ou encore des coupes qui vont du tranchage plus ou moins fins selon les envies. A tenter pour un 'taste of Scotland' parfait : le saumon fumé ou mariné au gin ou encore au whisky !

## A PROPOS DE SEAFOOD FROM SCOTLAND

Créée en 1999, 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.

<https://www.seafoodfromscotland.org/>

Instagram : @seafoodfromscotland

Twitter : @SeafoodFromScot



603

sites d'aquaculture



4 860

pêcheurs



2 000

bateaux de pêche



2 170

éleveurs



+ de 60

espèces de produits de la mer



de poissons et fruits  
de mer fournies  
chaque année

80%

sont consommés  
en dehors du  
Royaume-Uni



80% en retail



20% foodservice

Exportations vers la France :

environ

d'euros en 2020

**+14,4%** d'augmentation des  
ventes par rapport à 2020\*