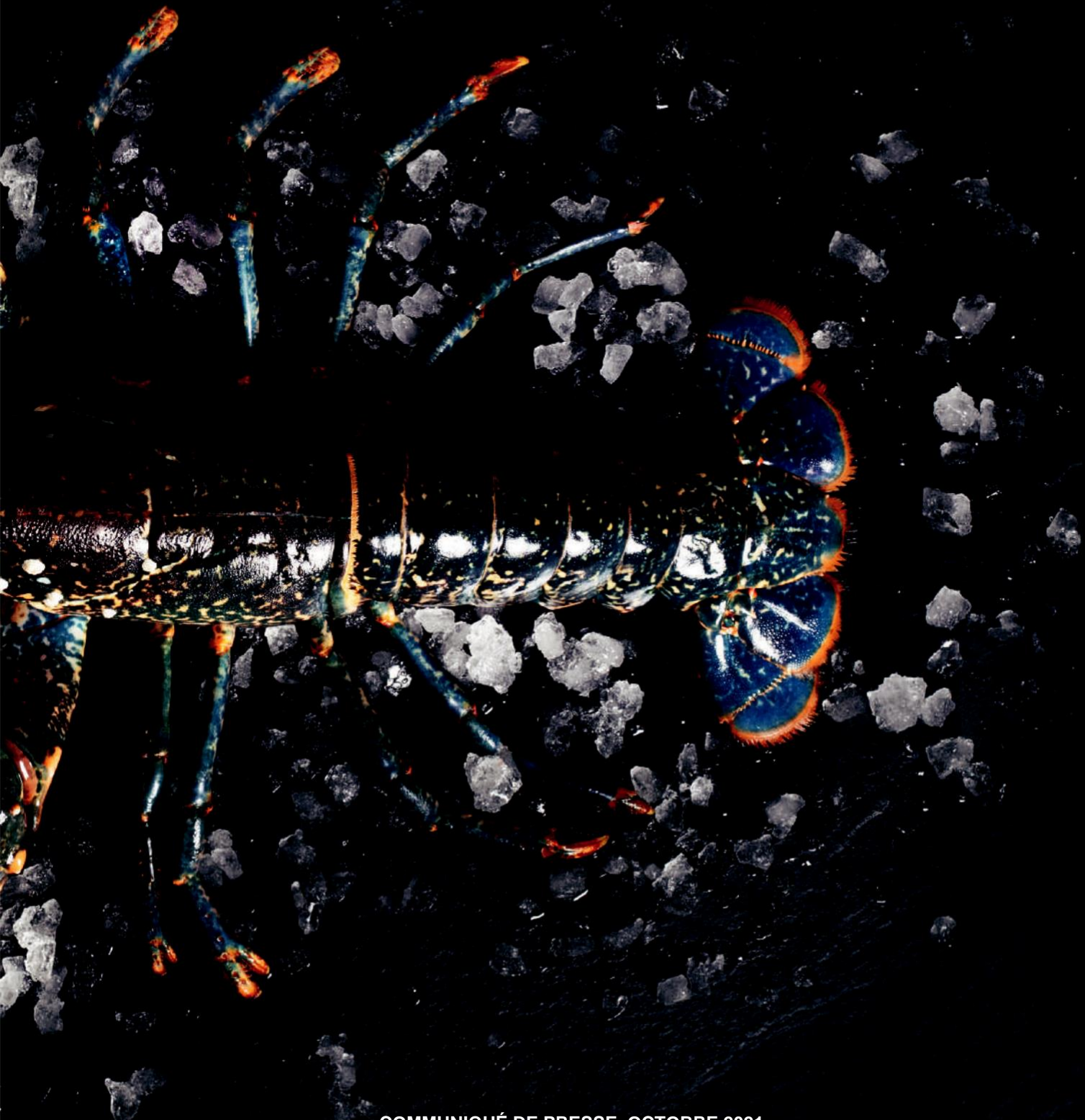


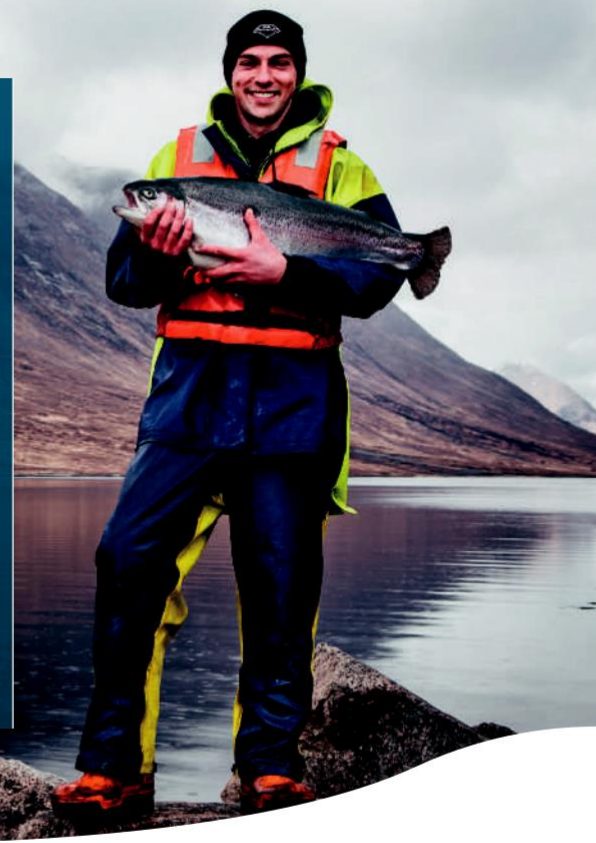
Seafood

from Scotland



COMMUNIQUÉ DE PRESSE OCTOBRE 2021

Avec plus de 18 000 kilomètres de côtes vierges, l'Écosse offre des conditions idéales pour le développement de plus de 60 espèces de produits de la mer exceptionnelles. C'est pour valoriser cette richesse maritime et la faire rayonner à travers le monde que *Seafood from Scotland* a été fondée. Créée par et pour l'industrie, cette marque nationale et apolitique représente l'ensemble de l'industrie écossaise des produits de la mer. Malgré un contexte tendu sur fond de Brexit, la filière fait face à un boom de la demande pour ses produits dont la qualité supérieure est fortement appréciée par les chefs, restaurateurs, traiteurs et consommateurs. Un héritage, une fraîcheur et un saveur qui séduisent dans le monde entier : exportant 80% de ses produits sur les 540 000 tonnes de poissons et fruits de mer fournies chaque année, l'Écosse souhaite ainsi consolider sa présence en France, marché clé en Europe.



LE MARCHÉ DES PRODUITS DE LA MER : DE L'ÉCOSSE À LA FRANCE

L'ÉCOSSE, TERRE DE GASTRONOMIE ALLIANT AUTHENTICITÉ ET QUALITÉ

Les produits de la mer écossais sont très variés et s'intègrent bien au régime alimentaire français. Cuisson lente, vive, vapeur, en sushi ou encore ceviche... Ils offrent de multiples utilisations et des bienfaits nutritionnels indéniables. Surfant sur la tendance d'une alimentation saine et durable, 59% des Français en mangent au moins deux fois par semaine, ce qui correspond à une moyenne de 34kg par an et par personne. Une consommation en forte croissance qui s'en ressent sur les volumes exportés par l'Écosse. En effet, **ses ventes à destination de France ont augmenté de 14.4% par rapport à 2020***. Un contexte favorable qui bénéficie à tous les segments : produits frais, traiteurs, conserves et surgelés**.

Élevés et pêchés de manière responsable, manipulés avec soin, conformes aux normes de traçabilité... La filière s'engage. De la mer à l'assiette, les produits de la mer écossais sont hauts de gamme et ultra-frais. Cela a bien sûr un impact côté tarifs. Toutefois la tendance tend vers une alimentation flexitarienne. Tant que la qualité est au rendez-vous, les consommateurs français sont prêts à manger moins souvent un mets mais à le payer plus cher, que ce soit à la maison, en restauration à emporter ou dans un cadre d'accueil. **D'autre part, le poisson est de plus en plus consommé par les jeunes consommateurs.**

Portant ces mêmes valeurs d'exigence et d'excellence, les professionnels de l'industrie et de la restauration souhaitent le meilleur dans leurs assiettes et se tournent vers la qualité écossaise. Saumon, langoustine ou encore maquereau font le bonheur des établissements les plus prestigieux. **Présente sur le SIRHA et partenaire du Bocuse d'Or, Seafood from Scotland a ainsi acquis son soutien à la profession** tout en souhaitant transmettre le savoir-faire pour aller plus loin dans la *premiumisation* de ses produits.

* FDEA - H1 2021 Exports

**FranceAgriMer 2021

DU NOUVEAU CÔTÉ MARCHÉ

« Ce marché en pleine croissance représente une véritable opportunité pour les artisans de l'alimentaire. La demande a nettement augmenté due à la reprise des services de restauration et aux nouvelles tendances de consommation à domicile, bien que les formalités administratives à l'exportation en raison du Brexit aient rendu beaucoup plus difficile l'import-export des entreprises écossaises. », **Adam WING**, directeur commercial Europe et Asie.



En raison de ces demandes administratives supplémentaires dues au Brexit, les délais d'approvisionnement sont allongés et les commandes doivent dorénavant être passées au moins 3 jours à l'avance. Ces changements n'empêchent pas la filière agroalimentaire écossaise, regroupant plusieurs corps de métiers parmi lesquels les pêcheurs, de toujours continuer à **innover et s'adapter aux exigences modernes du marché, toujours fidèles aux traditions profondément ancrées et transmises au fil des générations.** L'industrie écossaise évolue constamment en développant de nouvelles méthodes

de transformation tout en suivant et répondant aux tendances de consommation. Une grande partie des espèces peut être transformée grâce au fumage et valorisée en produits finis à des fins 'traiteur'.

Seafood from Scotland va prochainement mener un projet qui permettra aux principaux acheteurs français de **découvrir la truite écossaise et ses atouts** : élevée à la fois dans des lochs d'eau douce et de mer, elle est riche en oméga 3, vitamines et minéraux. L'occasion d'**ouvrir de nouvelles perspectives commerciales autour de cette espèce**, qui n'est pas encore disponible sur le marché.

POURQUOI L'ÉCOSSE ?

La mer a toujours joué un rôle important dans l'histoire de l'Écosse, notamment dans l'élevage de ces produits phares que sont le saumon, les poissons blancs ainsi que les coquillages. Ses eaux immaculées, où la chaleur du Gulf Stream rencontre la fraîcheur de l'Atlantique Nord, profitent au bon développement de ces espèces variées.

En effet, l'environnement climatique de l'Écosse permet aux produits de la mer écossais de grandir et s'épanouir à leur rythme, lentement, pour leur donner le temps de développer leur saveur douce et leur chair délicate. Le tout en œuvrant pour le bien-être animal et la durabilité.



Le saumon est la **1^{re} espèce exportée** par les entreprises écossaises.

Fierté nationale et principale exportation, le saumon d'élevage écossais IGP est reconnu internationalement pour sa qualité supérieure et comme l'une des sources les plus riches en oméga-3 à longue chaîne, bénéfiques pour la santé, grâce à son environnement optimal et riche en nutriments. Il a d'ailleurs été le premier poisson et aliment non français à obtenir le Label Rouge en 1992. L'année prochaine marquera à la fois le 30^{ème} anniversaire du Label Rouge, et une étape importante pour *Seafood from Scotland* où sera mis en lumière à cette occasion l'association unique avec le saumon écossais.



Plus des **deux tiers** des langoustines dans le monde proviennent d'Écosse. Une philosophie globale qui se retrouve sur les autres espèces, comme par exemple la langoustine, car c'est en Écosse que l'on trouve le plus grand nombre de langoustines au monde.



Valeur ajoutée
Avec plus de 300 transformateurs experts, l'industrie est réputée pour son expertise et ses compétences, qu'il s'agisse de poissons entiers, de crustacés vivants, de produits pré-emballés, de lots de gros, de marques privées ou marques de distributeur puis de produits à valeur ajoutée.

RSE À HORIZON 2025



L'Écosse est un pionnier mondial reconnu en matière de méthodes de pêche durable, engagée à être à la pointe des normes environnementales et dura du secteur.

Conscients de la ressource précieuse que représente les produits de la mer, les pêcheurs écossais sont très actifs quant à la préservation des espèces.

Nombre d'entre eux ont obtenu diverses labellisations et accrédités comme Marine Stewardship Council, Friend of the sea, Label Rouge, ou encore IGP. **L'Écosse détient d'ailleurs le plus de labels MSC par rapport à la plupart des pays de l'UE.** Enfin, toutes les pêcheries écossaises sont contrôlées, réglementées et gérées de manière à assurer un approvisionnement durable et traçable en produits de la mer, du filet à l'assiette.

Cet engagement a contribué à **renforcer la réputation de l'Écosse en tant que leader en matière de méthodes de pêche responsables et à démontrer son engagement à fournir des produits durables.** Bien que le changement climatique et le Brexit redessinent les contours de la politique commune de la pêche (PCP), qui doit être amenée à évoluer prochainement pour faire face à ces nouveaux enjeux, la 26^{ème} édition de la COP permettra d'ouvrir un dialogue constructif sur la stratégie « de la ferme à la table ». L'occasion d'améliorer la compréhension mutuelle des ambitions et circonstances de chacun, mais également de créer de nouveaux liens en vue de futurs partenariats. L'Écosse entend atteindre le 0 émission d'ici 2045.



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.

www.seafoodfromscotland.org

www.instagram.com/seafoodfromscotland