

KONUR ERU LÍKA
Í SJÁVARÚTVEGI



Seafood from Iceland – hvað þarf til að ná árangri?

Björgvin Þór Björgvinsson - Íslandsstofa



Íslandsstofa – markaðsverkefni í sjávarútvegi

2010



Upprunamerki og vottun

2013



Markaðsverkefni fyrir saltaðar
þorskafurðir í Suður-Evrópu

2019



Vettvangur fyrir íslensk sjávarútvegsfyrirtæki
til að vinna saman að markaðssetningu undir
einu upprunamerki

ISLÀNDIA AL PLAT

DEL 14 AL 24 DE SETEMBRE

RUTA DE PLATETS
PEL BORN I LA BARCELONETA

PLATET + INEDIT 33CL 5€

REYKJAVÍK
CIUTAT CONVIDADA
MERCÉ 2017





Kynningar í kokkaskólum 2015-2019

> 20

Fjöldi kynninga

> 500

Nemendur fengu sýnikennslu

> 2.000

Nemendur sem kynningar náðu til

Kynningar í kokkaskólum í S-Evrópu 2021/2022

01

KYNNINGAR Í KOKKASKÓLUM

Nemendur og kennarar fá kynningu á íslenskum saltfiski í sínum skólum, Spánn, Portúgal og Ítalía.



02

MATREIÐSLUKEPPNIR INNAN HVERS SKÓLA

Hver skóli heldur keppni á milli nemenda þar sem eldað er úr íslenskum saltfiski. Bacalao de Islandia útvegar hráefni og setur leikreglur.



03

LANDSKEPPNIR Í LÖNDUNUM ÞREMUR

Vinningshafar hvers skóla keppa til úrslita, Porto, Madrid og Róm. Bacalao de Islandia skipuleggur lokakeppni, útvegar hráefni og sér um allt skipulag.



04

VINNINGSFERÐ TIL ÍSLANDS

Sigurvegarar frá Spáni, Portúgal og Ítalíu, kennarar og fjölmiðlar koma til Íslands. Heimsókn í saltfiskvinnslu og sigurréttir eldaðir o.fl.







CECBI Kokkaskólakeppni – Spánn 2022

91

Birtar greinar

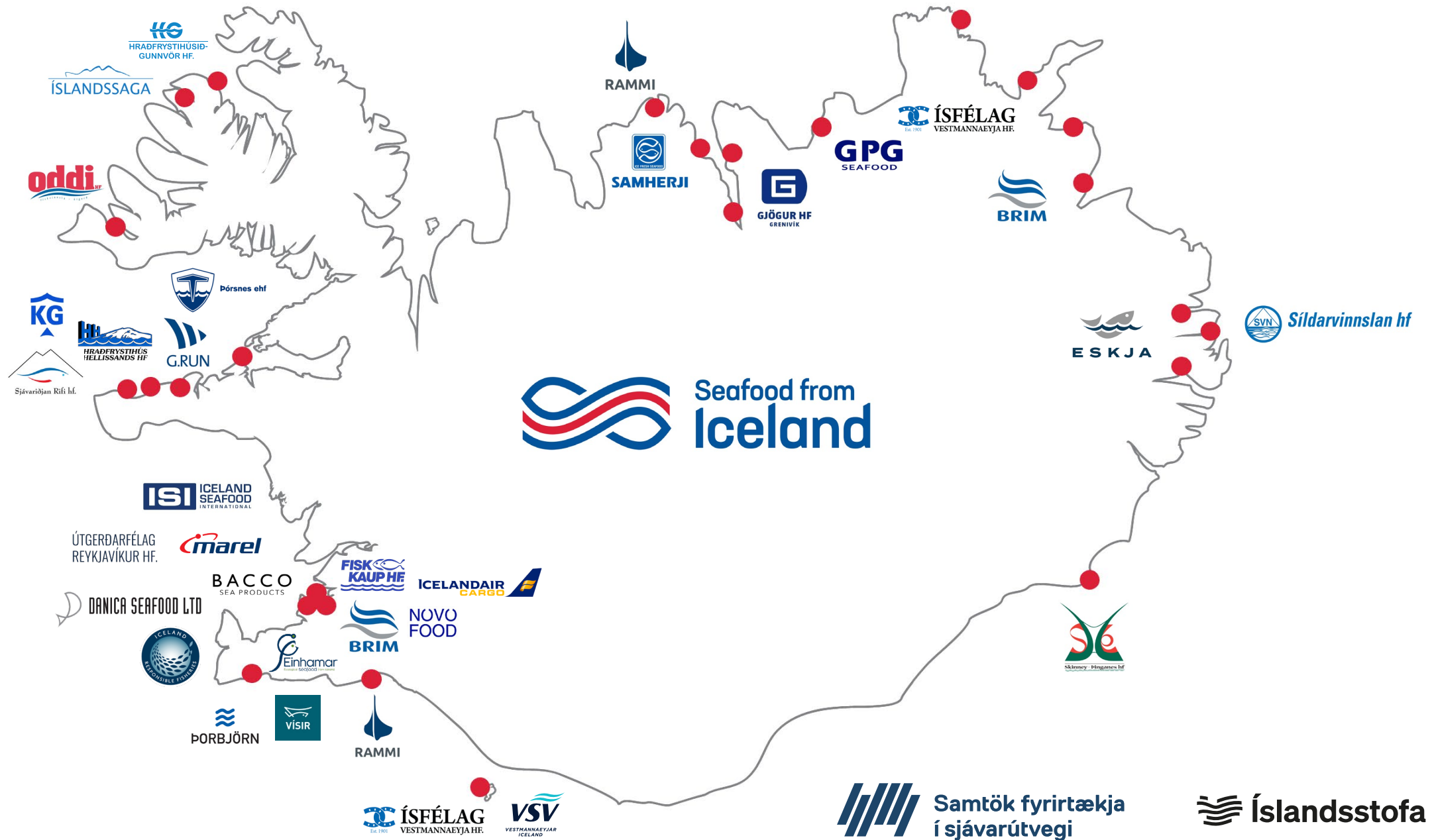
900.000 €

Auglýsingavirði

90 milljón

Lesendur

*samanlagt lesendur á hverri grein



Markmið:

Meginmarkmið verkefnisins er að auka virði og útflutningsverðmæti með því að **auka vitund** og bæta viðhorf markhóps gagnvart íslenskum sjávarafurðum.

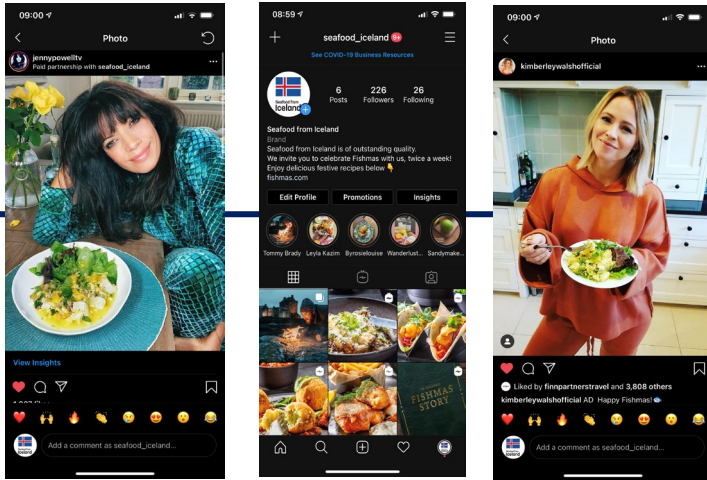




Merry Fishmas!

Skemmtileg hátíð þar sem íslenskur fiskur er í hávegum hafður. **Fishmas — An Icelandic Tradition.** Við segjum frá því af hverju við höldum þessa hátíð, allar skemmtilegu hefðirnar og öðru sem tengist þessari hátíð. Við viljum kenna heimsbyggðinni að halda upp á Fishmas, í það minnsta tvisvar í viku.

Fishmas – miðlun og markaðaðgerðir

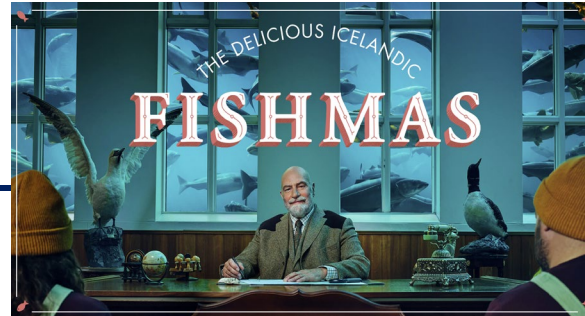


Áhrifavaldar/matarbloggarar



Vefborðar og auglýsingar

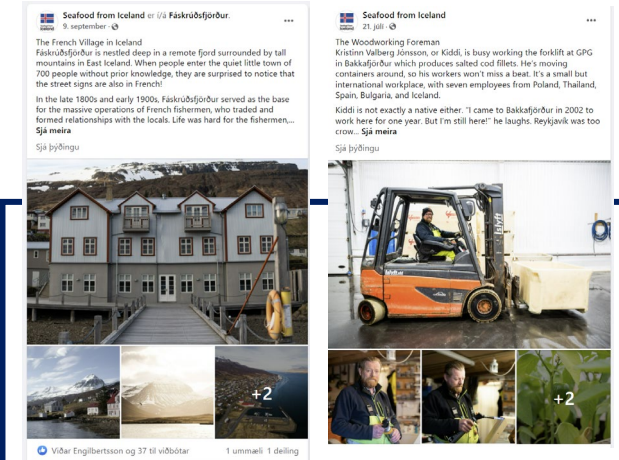
Vefsíða



HERO – Father Fishmas



Uppskriftamyndbönd



Samfélagsmiðlar

Kynningarsamstarf





Helstu tölur um árangur Fishmas herferða í Bretlandi og Frakklandi

+53 Milljónir
Birtingar (Impressions)

+9,9 Milljónir
Áhorf á myndbönd*

+180.000
Heimsóknir á vefsíðu

* Fjöldi spilana sem skilgreind eru sem lágmarks áhorfslengd miðils

Fishmas efni og samstarfsaðilar

Warner's Fish Merchants
24. maí · 🌐

With [National Fish and Chip Day](#) just a few days away, [Seafood from Iceland](#) would like to give one lucky customer a trip to Iceland!

To enter, all you have to do is visit participating fish and chip restaurants and scan the QR code on your table.

Participating restaurants include [Wetherby Whaler](#), [Murgatroyds Fish & Chips](#), [Blakeley's of Brighthouse Fish & chip restaurant](#) - take away, [Queens Drive Fish & Chips](#) and many more!

Sjá þýðingu



FEATURE 150

THE DELICIOUS ICELANDIC
FISHMAS
Seafood from Iceland

Why Choose Icelandic Fish this Fishmas?
We let Father Fishmas tell you why!

Hi, I'm Father Fishmas and I'm the brand champion for 'Seafood from Iceland' - a platform for Icelandic companies in the fishing industry to work together and promote our fantastic seafood! My main objective is to raise awareness of seafood from Iceland and tell everyone - from Fish Friers to Consumers, about why seafood from Iceland is so amazing!

It's all about QUALITY & SUSTAINABILITY.

QUALITY: There's a long tradition of fishing in Iceland. We source it sustainably from the clean, cold waters of our rich fishing grounds and take pride in delivering the best possible fish to your plate. That is why we take great care of the product, every step of the way. From our fishing grounds to the final product, we make it our mission to always improve, to innovate, and create state-of-the-art equipment. We uphold the highest quality standards in all phases of processing and the same rigorous quality standards in transportation. It's our ambition to deliver a top-quality product to you. The Fish Frier - so you and your Customers can enjoy the quality of Icelandic fish - this Fishmas and every day of the year.

SUSTAINABILITY: Every Fish Counts! Fishing is deeply ingrained in our culture and since day one the fishing grounds have been our lifeline. Generation after generation of Icelandic fishermen have battled weather and waves for the catch. We don't take our responsibility lightly!

- We treat our waters with respect, as we know that sustainable utilization of our marine resources is the key to our survival.
- We have learned to manage and regulate our fisheries to ensure a sustainable harvest of our fishing stocks.
- We use science-based methods and extensive research to determine how much fish can safely be caught without harming the ecosystem.
- We constantly seek innovative ways to fully utilize the yield and minimize waste.
- We want to ensure that our waters remain clean and habitable for generations of fish to come.

Come and visit me at www.fishmas.com or watch my YouTube ad - visit www.seafoodfromiceland.com And don't forget - Icelandic Seafood isn't just for Xmas - I recommend it's eaten twice a week!

Happy Fishmas Everyone!

Visit Seafood from Iceland on Facebook today...
- and find out what makes Icelandic Seafood so special.

Wetherby Whaler
27. maí kl. 09:30 · 🌐

Fancy winning a trip to Iceland? 🇮🇸

To help celebrate [#NationalFishAndChipDay](#), we've teamed up with [Seafood from Iceland](#) to give you the chance to win a once in a lifetime trip to Iceland.

O... Sjá meira

Sjá þýðingu





Fishmas Village á Íslandi – áhrifavaldar og matarbloggarar



hervecuisine • Follow
vatto Lofi • Aesthetic Sounds



hervecuisine Retour sur mon dernier voyage en Islande is le pays du feu et de la glace, une de mes top destinations de coeur ! Nature, sport, gastronomie... c'est toujours un gros dépaysement. Cette fois-ci c'est en #partenariat avec @seafood_iceland que j'ai été à la rencontre de pêcheurs islandais engagés dans la pêche durable, de chefs qui subliment le poisson ultra frais en des plats à tomber. On a même eu droit à du cabillaud fraîchement pêché au barbecue directement sur le port du petit village de pêcheurs de Stykkishólmur

Mes restaurants coup de coeur pendant ce séjour :



Liked by seafood_iceland and 2,014 others

JUNE 6



Fishmas Village á Íslandi – erlendir fjölmiðlar (Ouest France og Gourmand)

161,000 €
Auglýsingavirði

45,200 €
Auglýsingavirði

Ouest France
Lund 4 juillet 2022

Monde/Europe

3

En Islande, la recette d'une pêche durable

Connue pour ses volcans, l'Islande possède un trésor caché : son poisson. L'île a donné un coup d'arrêt à la surpêche grâce à un système de quotas original. Et chasse le gaspillage.

Reportage



Une dizaine de pêcheurs débarquant leurs prises dans le port de Rif, aux pieds du colosse glacé de la péninsule de Snæfellsnes, dans l'ouest de l'Islande. Le douçou s'installe sur l'île en ce mois de mai où le soleil ne se couche jamais. Les marins en combinaison jaune tiennent dans des caisses des centaines de poissons fraîchement extraits de l'Atlantique Nord et les recourent de glace pilée.

150 km

O-F

Amérique Nord

1 500 navires islandais captivent, chaque année, près d'un million de tonnes de poissons pour un milliard d'euros, selon les chiffres de Produits de la mer. En grande majorité du cabillaud, son devant le lieu noir, le hareng, l'églefin ou les saibettes. La pêche à la benne, devenue marginale, sera interdite à compter de 2024.

L'avis des scientifiques

Reputée comme étant l'une des plus performantes au monde, la pêche islandaise demeure un pilier de l'économie nationale. Le secteur pèse près de 10 % du PIB national et 43 % des exportations du pays en valeur : ses poissons captivés sur le pont à l'étranger, en majorité en Europe.

Cette valeur commerciale est ancrée dans le quotidien des Islandais. « J'avais 21 ans quand j'ai goûté au cabillaud pour la première fois, car l'Islande exporte surtout l'églefin enfant, on disait : « Le cabillaud, c'est de l'argent ; le hareng, c'est de la nourriture », sou- rait Björgvin Þor Björgvinsson, respon- sable du département des produits de la mer au sein de Business Is- land, l'organisme de promotion de l'industrie islandaise.

Aujourd'hui, la filière met en avant deux axes de développement : la pêche durable et l'innovation. L'Is- lande se démarque avec un système de quotas original, regardé de près par les autres pays producteurs. « C'est un organisme indépendant, l'Insti- tut islandais de recherche marine, qui pèse la quantité de poisson pouvant être pêchée pour chaque campagne, détaille Björgvin. Les scientifiques effectuent des relevés en mer sur un certain nombre de points, deux fois par an. Ils prélèvent des poissons de sept espèces, les pèsent, les mesurent, vérifient leur âge pour ne pas les pêcher trop jeunes... »

Dans ce pays de 360 000 habi- tants, la filière emploie 7 500 person- nes (3,9 % de la population active), un nombre qui a croisé les 12 000 en comptant l'aval. Les quinze

Les quelque 1 500 tonnes de pêche islandaise capturées en majorité du cabillaud dans l'Atlantique Nord.

L'île est entourée de zones maritimes où les stocks de poissons abondent. Pourtant, l'instauration de quotas stricts impose en Islande, contre la surpêche, une lutte devenue vitale. Jusqu'ici, les chalutiers se tenaient à une chaîne aux captures offertes. Les stocks de cabillaud s'effondraient. « Les chalutiers pouvaient pêcher autant qu'ils voulaient. Les usines de transformation ne pouvaient pas toujours gérer ces arrivages et jetèrent du poisson. Nous sommes arrivés à un point critique, s'alarme Björgvin. La mise en pla-

ce de quotas a été très compliquée à accepter pour les entreprises. Mais cette évolution radicale a fonctionné. »

« Changer l'image de la nourriture islandaise »

L'armateur Dadi Hjálmarsson juge désormais le système de quotas « nécessaire ». Ces derniers sont octroyés par le gouvernement pour chaque navire, en fonction des prises des années précédentes. « Nous pouvons en revendre ou en acheter un pourcentage à d'autres compa- gnies », explique-t-il. Les quotas, trans- férables, se sont peu à peu retrouvés entre les mains de quelques grands armateurs. Cette concentration ne fait pas l'unanimité en Islande, des petits pêcheurs en ont peur. Ses détracteurs plaident pour une meilleure redis- tribution des richesses.

Mais on dispose à tout de même permis de recueillir les stocks de poisson et de donner un coup d'arrêt à la surpêche. La quantité de cabillaud extraite des eaux islandaises est ainsi passée de 460 000 ton- nes en 1981 à 220 000 tonnes en 2021. Corrélativement : le poisson pêché est mieux valorisé. « Les festi- vers et les usines se sont modernisés », constate Dadi, qui vient une industrie de la pêche : « L'île dynamise ». Ces dernières années, le pays est devenu un pionnier en matière d'innovations technologiques, en mer comme sur terre : instruments de

direction du poisson, contrôles des pesages, lignes de production auto- matisées.

L'Islande utilise deux certifications pour attester la gestion responsable des pêcheurs et le respect des res- sources marines : le label islandais responsable fisheries (IRF), fondé sur les directives de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation (FAO) et le programme international Marine Stewardship Council (MSC).

Direction Budit. De ces falaises noi- res, on l'aperçoit une orque sortant des flots, des influenceurs partageant sur les réseaux sociaux la beauté des paysages, conquis aux saveurs gustatives. Ils sont une vingtaine, Français et Anglais, invités par la filière de la pêche islandaise à la décou- verte de l'île. Depuis quelques mois, le secteur s'emploie à faire davantage connaître ses produits à grand renfort de communication. « Nous en avons même d'être connus pour le mequin fermement, de voir des touristes se fil- mer l'air dégoûté, souffle Björgvin. Le pays essaye de changer l'image de la nourriture islandaise, de promouvoir ses bons poissons et son agresseur »

La France, deuxième pays d'importation

L'Islande veut aussi rendre viable les vertus environnementales de sa pêche. « En France, l'origine islandaise est rarement inscrite sur les emballages des cabillauds, les pos-

sons sont confondus avec ceux importés de Norvège. Nous sommes en discussion avec les ensei- gnes de distribution françaises pour que l'Islande et sa pêche labellisée apparaissent. »

L'import est important : la France est passée, en six ans, du cinquième au deuxième rang des pays d'import pour les produits de la mer islandais (14 %). Elle arrive après le Royaume-Uni (18 %) et le Canada (12 %).

Les produits de la mer islandais sont très appréciés en France. Ils sont très appréciés en France. Ils sont très appréciés en France.

Les produits de la mer islandais sont très appréciés en France. Ils sont très appréciés en France. Ils sont très appréciés en France.

Les produits de la mer islandais sont très appréciés en France. Ils sont très appréciés en France. Ils sont très appréciés en France.

Les produits de la mer islandais sont très appréciés en France. Ils sont très appréciés en France. Ils sont très appréciés en France.

Les produits de la mer islandais sont très appréciés en France. Ils sont très appréciés en France. Ils sont très appréciés en France.

Les produits de la mer islandais sont très appréciés en France. Ils sont très appréciés en France. Ils sont très appréciés en France.

Les produits de la mer islandais sont très appréciés en France. Ils sont très appréciés en France. Ils sont très appréciés en France.

Les produits de la mer islandais sont très appréciés en France. Ils sont très appréciés en France. Ils sont très appréciés en France.

Les produits de la mer islandais sont très appréciés en France. Ils sont très appréciés en France. Ils sont très appréciés en France.

Les produits de la mer islandais sont très appréciés en France. Ils sont très appréciés en France. Ils sont très appréciés en France.

Les produits de la mer islandais sont très appréciés en France. Ils sont très appréciés en France. Ils sont très appréciés en France.

Les produits de la mer islandais sont très appréciés en France. Ils sont très appréciés en France. Ils sont très appréciés en France.

Les produits de la mer islandais sont très appréciés en France. Ils sont très appréciés en France. Ils sont très appréciés en France.

Les produits de la mer islandais sont très appréciés en France. Ils sont très appréciés en France. Ils sont très appréciés en France.

Les produits de la mer islandais sont très appréciés en France. Ils sont très appréciés en France. Ils sont très appréciés en France.

Les produits de la mer islandais sont très appréciés en France. Ils sont très appréciés en France. Ils sont très appréciés en France.

Les produits de la mer islandais sont très appréciés en France. Ils sont très appréciés en France. Ils sont très appréciés en France.

Les produits de la mer islandais sont très appréciés en France. Ils sont très appréciés en France. Ils sont très appréciés en France.

Les produits de la mer islandais sont très appréciés en France. Ils sont très appréciés en France. Ils sont très appréciés en France.

Les produits de la mer islandais sont très appréciés en France. Ils sont très appréciés en France. Ils sont très appréciés en France.

Les produits de la mer islandais sont très appréciés en France. Ils sont très appréciés en France. Ils sont très appréciés en France.

Les produits de la mer islandais sont très appréciés en France. Ils sont très appréciés en France. Ils sont très appréciés en France.

Les produits de la mer islandais sont très appréciés en France. Ils sont très appréciés en France. Ils sont très appréciés en France.

Les produits de la mer islandais sont très appréciés en France. Ils sont très appréciés en France. Ils sont très appréciés en France.

De la mer à l'assiette



Notre journaliste pendant l'atter- rissage de retour du poisson au re- chef Viktor Örn Andrésson

UN RYTHME INSULAIRE

Il faut bien choisir sa date de visite en Islande. En hiver, place à la nuit avec seulement deux heures d'ensoleillement par jour. Au fur et mesure des semaines, le soleil reste plus longtemps, jusqu'à briller en continu. En mai, lors de notre visite, il ne faisait jamais nuit. Les Islandais sont tellement habitués qu'ils dorment même sans volets.

16 ans et que, à 37 ans, il est déjà à la tête de l'entreprise, fondée par son grand-père, depuis plus de six ans. Ce passionné de mer dirige pas moins de 50 salariés : 30 sur les lignes de production et 20 en mer, sachant que deux équipes se relaient pour ne jamais rester plus de cinq jours d'affilée en mer. Il nous en dit un peu plus sur les quotas qui sont fixés à l'année mais transférables. C'est à-dire que fait compagnie peut acheter à une autre un quota supplémentaire. Cela permet d'apporter de la souplesse dans les besoins tout en respectant, in fine, le quota global fixé. La limite ? Les moyens financiers. Plus une entreprise a des moyens, plus elle est sûre d'avoir une certaine stabilité dans ses quantités. Résultat : les quantités pêchées ont amplement

baissé, les stocks se renouvellent et les produits de la mer islandais se distinguent, aujourd'hui, aussi par leur qualité face à d'autres pays, qui, eux, continuent de pratiquer de la surpêche ou de la surproduction.

Un poisson antigaspi...

On parle beaucoup des pertes en matière de pêche : poissons attrapés par erreur, parties du poisson non utilisées... Là encore, particulièrement autour de son produit-phare, l'Islande décide d'être pionnière. Plus de 80 % du cabillaud est utilisé contre 50 % pour d'autres pays européens ou encore l'Amérique du Nord.

Qu'est-ce que cela signifie ? Que les têtes, au lieu d'être jetées, sont séchées dans une usine de l'île, puis exportées vers le Nigeria où elles sont consommées dans des

soupes ou transformées en farine. La peau, elle, peut être séchée et dégustée sous forme de chips (testé et validé dans le restaurant de Guðbrandur Garðarsson, situé dans le petit port de Grundarfjörður), ou bien utilisée dans des produits cosmétiques, c'est à-dire qu'on la préleve le collagène marin et qu'on le distille sous forme de poudre à boire. Ou encore en compléments alimentaires (c'est ce que fait l'entreprise Feel Iceland), voire pour y ranger ses cartes, puisque d'autres en font même du cuir de poisson !

...aux qualités gustatives incroyables

On oublie tous les clichés sur la gastronomie islandaise ! Vous avez sûrement déjà croisé une personne qui vous a parlé du requin fermenté... Justement, l'île et ses

ambassadeurs culinaires veulent en finir avec ce petit folklore. En tête ? Viktor Örn Andrésson, 37 ans, et en cuisine depuis l'âge de 16 ans. Avant de revenir sur son île de cœur en 2008, il est parti plusieurs années faire ses armes en France notamment dans un étoilé en Isère. De retour sur ses terres, il ouvre un restaurant et intègre aussi l'Équipe nationale culinaire d'Islande. Dans le petit port de Stykkishólmur, il nous fait déguster des sashimis de seabe, des morceaux de cabillaud grillés au barbecue accompagnés d'une sauce aux herbes fines, et l'une de ses meilleures trouvailles : le tacos revisité au cabillaud, servi plus tard dans la journée. Pour les amoureux de poisson à la chair délicate, c'est encore juste en fillet saisi avec un trait d'huile d'olive et une pointe de sel qu'on en sent toutes les saveurs.

40 GOURMAND VIE PRATIQUE



Le petit port de Grundarfjörður, où bien utilisée dans des produits cosmétiques, c'est à-dire qu'on la préleve le collagène marin et qu'on le distille sous forme de poudre à boire. Ou encore en compléments alimentaires (c'est ce que fait l'entreprise Feel Iceland), voire pour y ranger ses cartes, puisque d'autres en font même du cuir de poisson !

Un poisson antigaspi...

On parle beaucoup des pertes en matière de pêche : poissons attrapés par erreur, parties du poisson non utilisées... Là encore, particulièrement autour de son produit-phare, l'Islande décide d'être pionnière. Plus de 80 % du cabillaud est utilisé contre 50 % pour d'autres pays européens ou encore l'Amérique du Nord.

Qu'est-ce que cela signifie ? Que les têtes, au lieu d'être jetées, sont séchées dans une usine de l'île, puis exportées vers le Nigeria où elles sont consommées dans des

soupes ou transformées en farine. La peau, elle, peut être séchée et dégustée sous forme de chips (testé et validé dans le restaurant de Guðbrandur Garðarsson, situé dans le petit port de Grundarfjörður), ou bien utilisée dans des produits cosmétiques, c'est à-dire qu'on la préleve le collagène marin et qu'on le distille sous forme de poudre à boire. Ou encore en compléments alimentaires (c'est ce que fait l'entreprise Feel Iceland), voire pour y ranger ses cartes, puisque d'autres en font même du cuir de poisson !

...aux qualités gustatives incroyables

On oublie tous les clichés sur la gastronomie islandaise ! Vous avez sûrement déjà croisé une personne qui vous a parlé du requin fermenté... Justement, l'île et ses

ambassadeurs culinaires veulent en finir avec ce petit folklore. En tête ? Viktor Örn Andrésson, 37 ans, et en cuisine depuis l'âge de 16 ans. Avant de revenir sur son île de cœur en 2008, il est parti plusieurs années faire ses armes en France notamment dans un étoilé en Isère. De retour sur ses terres, il ouvre un restaurant et intègre aussi l'Équipe nationale culinaire d'Islande. Dans le petit port de Stykkishólmur, il nous fait déguster des sashimis de seabe, des morceaux de cabillaud grillés au barbecue accompagnés d'une sauce aux herbes fines, et l'une de ses meilleures trouvailles : le tacos revisité au cabillaud, servi plus tard dans la journée. Pour les amoureux de poisson à la chair délicate, c'est encore juste en fillet saisi avec un trait d'huile d'olive et une pointe de sel qu'on en sent toutes les saveurs.

40 GOURMAND VIE PRATIQUE

A high-angle, aerial photograph of a fishing boat, likely a salmon boat, navigating through a dark, choppy sea. The boat is white with red and yellow accents and is moving from the upper left towards the center. It leaves a bright, white wake behind it. A large, dark wave is breaking to the right of the boat. The overall scene is dramatic and moody, with the dark water contrasting sharply with the white wake and the boat's hull.

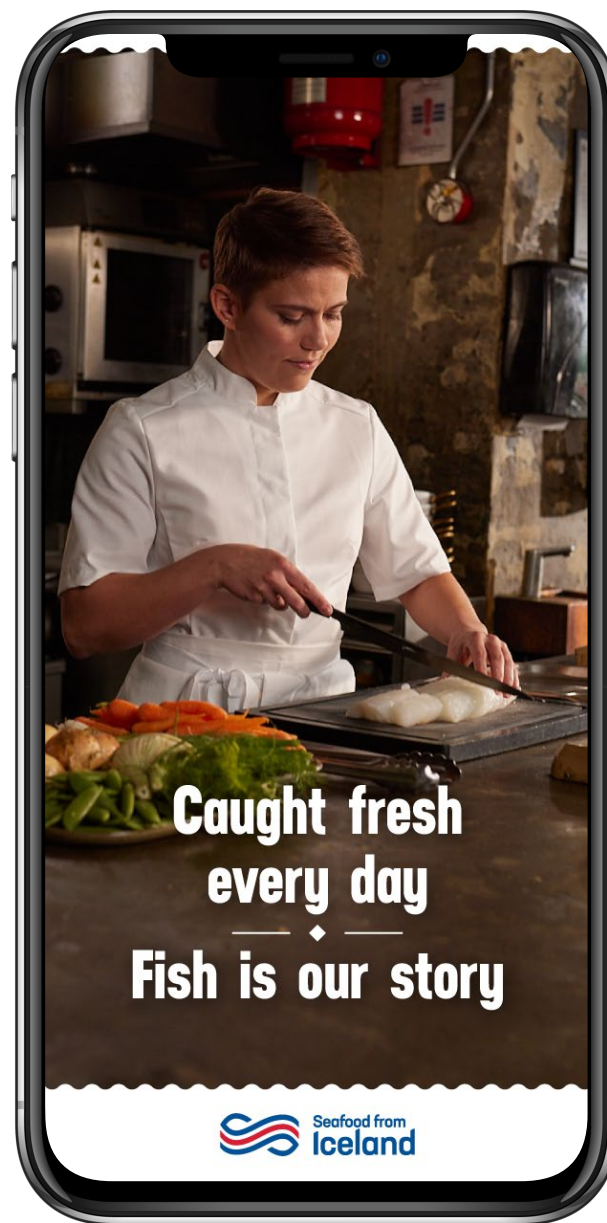
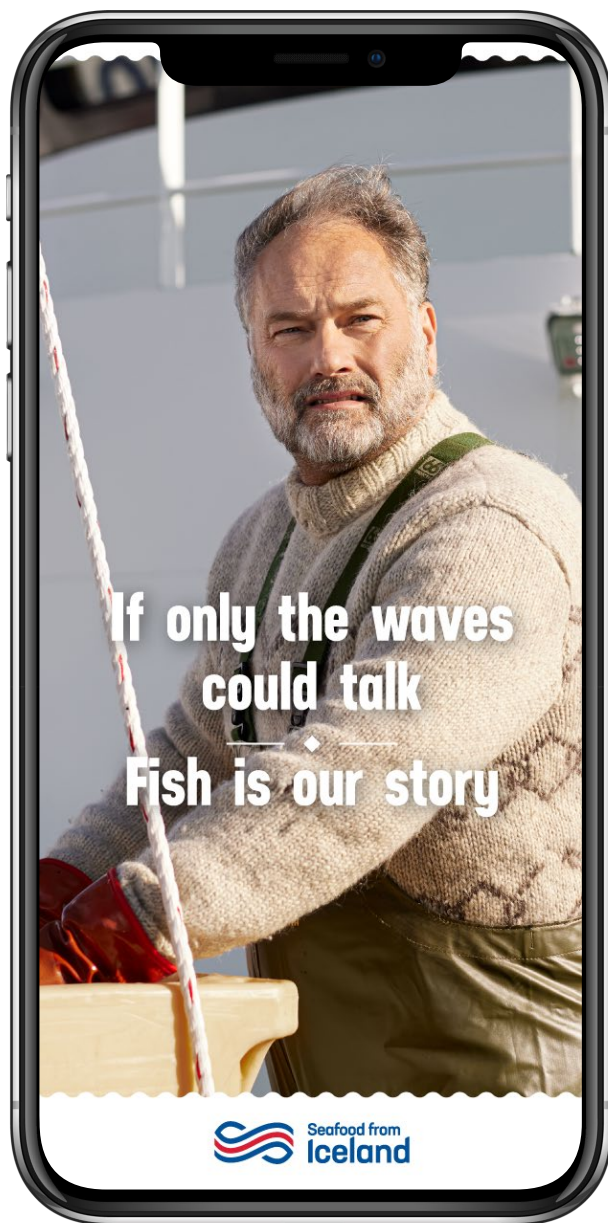
FISH IS OUR STORY

Fish is our story

Herferðin sameinar aldagamla sagnahefð Íslendinga og langa sögu sem fiskveiðipjóð. Við Íslendingar eigum öll okkar tengingar við fisk enda hefur landið að miklu leit byggst upp í kringum sjávarútveg og það sama á við um menningu okkar og hefðir.









**You travel to
India for the
tandoori chicken**

**In Iceland
it's fresh fish**

Fish is our story



**You travel
to Spain for
the tapas**

**In Iceland
it's the fish**

Fish is our story



Hvað þarf til að ná árangri?

Samstaða í greininni

Með því að standa saman í sameiginlegu markaðsstarfi verður aukinn slagkraftur í kynningunni. Þannig verða meiri líkur að ná í gegn með sameiginleg skilaboð um íslenskan uppruna vörunnar.



Tími

Við þurfum að hafa raunhæfar væntingar. Það eru komin 9 ár í S-Evrópu, 2 ár í Bretlandi og 1 ár í Frakkandi. Við erum farin sjá litla sigra hér og þar. Þetta mun taka tíma og þolinmæði er lykilatriði.



Kynningarsamstarf

Það þurfa allir að leggjast á árárnar saman. Íslandsstofa, SFS, fyrirtækin í sjávarútveginum og síðast en ekki síst okkar traustu kaupendur erlendis. Þeir þurfa að hjálpa okkur að komast að neytendum og segja söguna af íslenska fiskinum.



