

documentation de haute qualité. Des chefs étaient sur place pour montrer les diverses façons d'apprêter les produits.

Le Conseil des producteurs de saumon d'Écosse n'a été formé qu'en 1988, dans le but d'aider à la promotion générale du saumon d'Écosse et des Shetland tant au Royaume-Uni qu'à l'étranger. Une des fonctions principales de l'organisme est d'agir à titre de service de référence en ce qui concerne les demandes sur le saumon. Le Conseil prévoit une augmentation de 40 % de la consommation de saumon au Royaume-Uni en 1989 et a déjà distribué un million de livrets de recettes aux points de vente dans les poissonneries et les grands supermarchés du Royaume-Uni.

Les sociétés britanniques présentaient aussi une variété de plats de spécialités de poisson et de fruits de mer pré-emballés qui occupent une place de plus en plus importante tant sur le marché de détail que sur celui de la restauration. La Grande-Bretagne est un chef de file dans la mise au point de mets de poisson et de fruits de mer préparés réfrigérés qui, depuis leur introduction en 1988, ont continué de s'approprier une part vigoureuse du marché, notamment dans la partie supérieure de la gamme des prix du marché de détail. Lyons Seafood, qui se spécialise dans les salicoques et les crevettes, produit non moins de 25 produits réfrigérés différents composés de salicoques et de crevettes en sauces, en saumure et conditionnés en atmosphère contrôlée. A la foire ANUGA, Lyons a introduit trois nouveaux produits de salicoques géantes enrobées et accompagnées de trempettes de différentes saveurs. Ces produits s'ajoutent à l'énorme éventail de produits surgelés offerts par Lyons et traduisent la demande croissante des consommateurs de poisson et fruits de mer pour des produits aux saveurs plus exotiques.

Parmi les produits «prêts à déguster» présentés au stand du Royaume-Uni, se trouvait un éventail de neuf poissons fumés