



Enjoy your red meat from Scotland

Savourez votre viande rouge 100% écossaise



NOT ALL MEAT IS CREATED EQUAL.
BORN, REARED & PROCESSED IN SCOTLAND,
SCOTCH IS MEAT WITH INTEGRITY.

TOUTES LES VIANDES NE SE VALENT PAS. NÉE, ÉLEVÉE ET
TRANSFORMÉE EN ÉCOSSE, LA VIANDE IGP SCOTCH EST
UNE VIANDE AUTHENTIQUE.



SCOTTISH RED MEAT IS MEAT WITH INTEGRITY

Our reputation for the very finest beef, lamb and pork is second to none. Our farmers are passionate about protecting that reputation. From farm to farm, they work tirelessly to ensure the highest possible standards of animal husbandry and welfare.

They care for livestock that enjoys one of the finest natural landscapes. From lush coastal pastures to high mountainsides, Scotch cattle and sheep are busy converting grass into a high-quality source of protein, rich in nutrients, as part of a perfect natural cycle.

THE PERFECT CLIMATE

An abundant supply of rain in Scotland creates lush grasslands without the need for irrigation – lands that are not so suitable for crops but ideal for livestock.

THE PERFECT LANDSCAPE

Around 80% of Scottish land is grass or rough grazing and home to over 9,000 quality assured farms with the average holding breeding less than 50 head of cattle and 200 sheep.

THE PERFECT PRODUCT

From family farms with years of stockmanship experience, producing high-quality product for premium restaurants and retailers around the World.

LA VIANDE ROUGE ÉCOSSAISE EST UNE VIANDE AUTHENTIQUE

La réputation de nos viandes de bœuf, d'agneau et de porc de premier choix n'est plus à faire. Et nos agriculteurs ont à cœur de la protéger. D'une exploitation à l'autre, ils travaillent sans relâche pour garantir des normes d'élevage et de bien-être animal aussi strictes que possible.

Le bétail qu'ils élèvent jouit de l'un des plus beaux cadres naturels au monde. Que ce soit dans des pâturages côtiers verdoyants ou à flanc de montagnes, les bovins et les ovins IGP Scotch s'affairent à transformer l'herbe en une source de protéines de haute qualité, riche en nutriments, s'inscrivant dans un cycle naturel parfait.

UN CLIMAT IDÉAL

En raison de l'abondance des pluies en Écosse, nul besoin d'irrigation pour des prairies verdoyantes. Ces terres ne sont pas adaptées aux cultures, mais sont idéales pour le bétail.

UN TERRAIN IDÉAL

Plus de 80 % des terres écossaises sont constituées d'herbages ou de pâturages. Elles abritent plus de 9,000 exploitations agricoles se conformant à des normes de qualité strictes, chacune d'entre elles comptant en moyenne moins de 50 vaches reproductrices de races à viande et 200 ovins reproducteurs.

UN PRODUIT D'EXCEPTION

Provenant d'exploitations familiales ayant des années d'expérience en matière d'élevage, ces produits de premier choix sont destinés à des restaurants et des détaillants de prestige dans le monde entier.



SCOTCH: MEAT WITH INTEGRITY

Scotch is meat marked for greatness. It is red meat that has been produced to the uncompromisingly high standards that are demanded before the product can carry one of the Scotch Beef PGI, Scotch Lamb PGI or Specially Selected Pork logos.

Produced locally, respectfully reared, farmed naturally and quality assured, this is meat with integrity, meat you can trust.

RESPECTFULLY REARED

Our animal welfare charter recognises the five freedoms of animal welfare.

INDEPENDENTLY AUDITED

Our strict set of standards covers animal welfare, food safety and best practice to give reassurance to our export partners and their customers.

QUALITY ASSURED

Around 90% of Scotch cattle, sheep and pigs are quality assured. Livestock must have spent their entire life on QMS assured farms to hold our logos.

SUPPLY CHAIN ASSURANCE

Our whole of supply chain assurance is delivered by a suite of standards for farms, feeds, haulage, auction markets and processors. This underpins integrity of the premium Scotch PGI and Specially Selected Pork brands.

IGP SCOTCH: UNE VIANDE AUTHENTIQUE

La viande Scotch est vouée à conquérir le monde. Il s'agit d'une viande rouge produite suivant un cahier des charges strict et des normes rigoureuses, requis pour faire apparaître les logos Scotch Beef PGI (boeuf IGP Scotch), Scotch Lamb PGI (agneau IGP Scotch) ou encore Specially Selected Pork (viande de Porc spécialement sélectionné) sur les produits.

Produite localement, élevée avec respect au cœur d'une nature préservée et de qualité supérieure, il s'agit d'une viande authentique en laquelle vous pouvez avoir confiance.

ÉLEVÉE AVEC RESPECT

Notre charte sur le bien-être animal reconnaît les cinq libertés pour le bien-être des animaux d'élevages.

DES CONTRÔLES INDÉPENDANTS

Notre ensemble de normes rigoureuses porte sur le bien-être des animaux, la sécurité alimentaire et les bonnes pratiques à adopter afin de rassurer nos partenaires à l'export et leurs clients.

ASSURANCE QUALITÉ

Environ 90% des bovins, ovins et porcs IGP Scotch font l'objet de contrôles qualité. Le bétail doit avoir passé toute sa vie dans des exploitations certifiées par le système d'assurance qualité écossais QMS (Quality Meat Scotland) pour pouvoir prétendre à nos logos.

GARANTIR LA QUALITÉ DE NOS PRODUITS À TOUS LES NIVEAUX DE LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT

Nous veillons à ce que l'ensemble de notre chaîne d'approvisionnement soit conforme à un ensemble de normes applicables aux exploitations agricoles, à l'alimentation du bétail, au transport, aux marchés aux enchères ou encore aux entreprises de transformation. Ces normes garantissent la fiabilité des marques IGP Scotch et Porc spécialement sélectionné.

SCOTTISH INTEGRITY: FARMED NATURALLY & QUALITY ASSURED TO DELIVER TOTAL TRUST.

L'INTÉGRITÉ ÉCOSSAISE: UNE VIANDE ÉLEVÉE AU CŒUR D'UNE NATURE PRÉSERVÉE ET FAISANT L'OBJET DE CONTRÔLES QUALITÉ POUR UNE SATISFACTION GARANTIE.



SCOTTISH CREDIBILITY: RESPECTFULLY REARED TO THE HIGHEST STANDARDS FOR PEACE OF MIND.

L'INTÉGRITÉ ÉCOSSAISE: DU BÉTAIL
ÉLEVÉ AVEC RESPECT CONFORMÉMENT
AUX NORMES LES PLUS STRICTES POUR
VOTRE TRANQUILLITÉ D'ESPRIT.



QUALITY ASSURED

The red meat industry in Scotland generates £2bn every year and supports 50,000 jobs in the farming, agricultural supply and processing sectors. Indeed, to carry the Scottish red meat industry branding, Scotch Beef PGI, Scotch Lamb PGI and Specially Selected Pork **must** be born, reared and processed in Scotland to the highest standards.

This is no new thing. In 2020, the QMS Scotch assurance schemes celebrated their 30th anniversary, making them the longest established schemes of their kind in the world.

Today, our farmers and processors remain just as passionate as ever about protecting the integrity of Scotch red meat. Our customers can rest assured that our products meet the highest independent standards of care and welfare. This means no growth hormones are used, all veterinary medicines are strictly controlled and veterinary health plans are in place for all animals. It means total peace of mind.

SCOTCH BEEF AND SCOTCH LAMB HOLD PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION (PGI) STATUS

The European Commission only grants PGI status when a product fully satisfies its strict guidelines. These guidelines demand a proven link between the traditions and environment of a country of origin. It is also vitally important that the product is of the highest quality. PGI status legally protects our brand names from imitation by producers from outside Scotland or from products claiming 'Scotch' status.

ASSURANCE QUALITÉ

En Écosse, l'industrie de la viande rouge génère 2 milliards de livres sterling chaque année et fait vivre 50 000 personnes travaillant dans les secteurs de l'agriculture, de l'approvisionnement agricole et de la transformation. Pour pouvoir bénéficier du label de l'industrie écossaise de la viande rouge, le bœuf IGP Scotch, l'agneau IGP Scotch et le porc Porc spécialement sélectionné **doivent** être nés, élevés et transformés en Écosse selon les normes les plus rigoureuses.

Cela ne date pas d'aujourd'hui. En 2020, les systèmes d'assurance qualité écossais QMS Scotch ont célébré leur 30e anniversaire, ce qui fait d'eux les plus anciens systèmes de ce type au monde.

Aujourd'hui, nos agriculteurs et sociétés de transformation sont toujours aussi soucieux de protéger l'intégrité de la viande rouge écossaise.

Nos clients ont la garantie que nos produits répondent aux normes indépendantes les plus strictes en matière de santé et de bien-être des animaux. En d'autres termes, aucune hormone de croissance n'est utilisée, tous les médicaments vétérinaires sont strictement contrôlés et des programmes de santé vétérinaire ont été mis en place pour chaque animal. Vous pouvez ainsi avoir l'esprit tranquille.

LE BŒUF ET L'AGNEAU SCOTCH SONT CERTIFIÉS PAR UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)

La Commission européenne n'accorde le statut d'IGP que lorsqu'un produit respecte ses directives strictes à la lettre. Il faut notamment qu'un lien soit attesté entre les traditions et l'environnement du pays d'origine. Par ailleurs, le produit se doit d'être de première qualité. Le statut d'IGP protège légalement nos marques contre toute imitation par des producteurs établis hors d'Écosse ou par des produits revendiquant le statut « Scotch ».



OUR CATTLE

Scotch Beef PGI is the flagship brand of the Scottish red meat industry. Popular iconic breeds include the native Aberdeen Angus and continentals such as the Limousin and Charolais. Over the centuries, lesser-known native Scottish cattle breeds have evolved to thrive in Scotland's often challenging environment and today they produce excellent firm, but tender beef that is renowned worldwide.

ABERDEEN ANGUS

Aberdeen Angus is one of the most famous of Scotland's beef breeds. The beef sourced from these cattle is famously flavoursome and juicy. Aberdeen Angus bulls are widely crossed with other breeds to produce a firm marbled meat, full of flavour.

BELTED GALLOWAY

Belted Galloway is a traditional Scottish breed of cattle which originates in the harsh upland climate of the Galloway hills in beautiful south west Scotland. The 'Beltie' is well-equipped to thrive outdoors in any climate. One of the most visually distinctive breeds of cattle, its many merits lie not only in its unique appearance and good nature, but also in its hardiness and top-quality beef.

LUING

Originating from the Island of Luing off the west coast of Scotland, this breed has grown in global popularity since it became an officially recognised breed in 1965. Luing produce a top-quality product with a distinctive flavour and tenderness.

NOTRE BÉTAIL

Le Bœuf IGP Scotch est le fleuron de l'industrie de la viande rouge écossaise. Les races les plus emblématiques sont l'Aberdeen angus, race locale, ainsi que des races continentales telles que la limousine et la charolaise. Au fil des siècles, des races bovines locales moins connues se sont adaptées aux conditions souvent difficiles de l'Écosse. Aujourd'hui, elles produisent une viande de bœuf excellente, ferme, mais tendre, réputée dans le monde entier.

L'ABERDEEN ANGUS

L'Aberdeen angus est l'une des races bovines les plus célèbres d'Écosse. La viande issue de cette race est réputée pour être savoureuse et juteuse. Les taureaux Aberdeen angus sont couramment croisés avec d'autres races pour produire une viande ferme et persillée, pleine de saveur.

LA GALLOWAY CEINTURÉE

La Galloway ceinturée (Belted Galloway) est une race bovine typique d'Écosse, qui trouve son origine dans le climat rude des collines de Galloway, situées au cœur des paysages splendides du sud-ouest de l'Écosse. La « Beltie » est parfaitement équipée pour vivre en extérieur, quel que soit le climat. Cette race bovine se distingue non seulement par son apparence unique et son bon caractère, mais aussi par sa robustesse et la qualité supérieure de sa viande.

LA LUING

Originaire de l'île de Luing, au large de la côte ouest de l'Écosse, cette race a gagné en popularité à l'international depuis qu'elle a été officiellement reconnue en 1965. La race Luing produit une viande tendre de qualité supérieure dont la saveur est incomparable.



ABERDEEN ANGUS



BELTED GALLOWAY



LUING

To ensure consistent eating quality, we only select steers and heifers

+12 mths
over 12 months
of age

-48 mths
under 48 months
of age

-16 mths
if a young bull

Pour garantir une viande dont la qualité gustative reste constante, nous sélectionnons uniquement des bouvillons et génisses

+12 mois
agés de plus de 12 mois

-48 mois
agés de moins de 48 mois

-16 mois
s'il s'agit de taurillons

WORLD RENOWNED & EXCEPTIONAL
QUALITY. THAT'S WHY YOU CHOOSE
SCOTCH BEEF PGI.

UNE RENOMMÉE MONDIALE ET UNE QUALITÉ
EXCEPTIONNELLE. VOILÀ POURQUOI VOUS
CHOISISSEZ LE BŒUF IGP SCOTCH.

Scotch Lamb PGI is a seasonal product offering the highest quality eating experience

March to May
Lambing Season

Summer Months
Grazing Rich Pastures

August Onwards
Peak Supply

L'agneau IGP Scotch est une viande de saison qui offre une expérience culinaire incomparable.

De mars à mai
Saison d'agnelage

Mois d'été
Mise au pâturage sur les prairies grasses d'Écosse

À partir d'août
Période où l'offre est abondante

NATURALLY DELICIOUS & PERFECTLY SUCCULENT. THAT'S WHY YOU CHOOSE **SCOTCH LAMB PGI.**

NATURELLEMENT DÉLICIEUX ET EN TOUS POINTS SUCCULENT. VOILÀ POURQUOI VOUS CHOISISSEZ L'AGNEAU IGP SCOTCH.



SCOTTISH BLACKFACE



SCOTCH MULE



CHEVIOT

OUR SHEEP

Sheep farming is a fundamental part of Scotland's agricultural economy and is also important in providing environmental stability. Across the hills and glens of Scotland, much of the upland grazing provided for sheep is on open land that has never been cultivated and is therefore totally natural. This is farming in natural harmony with the environment where the sheep's foraging-based diet produces hardy lambs with a naturally delicious flavour.

SCOTTISH BLACKFACE

This adaptable breed is predominantly reared on heather and moorland grasses where they work in harmony with nature to manage the natural landscape. The Scottish Blackface produces meat that is succulent, tender and flavoursome.

SCOTCH MULE

A cross breed from the Scottish Blackface and the Blue Faced Leicester, this low maintenance breed produces high-quality prime lamb cuts which are desired in the UK and across Europe.

CHEVIOT

Originating from the borderlands of Scotland and England, this breed can be traced back to as early as 1372. Cheviots forage their own food from the rugged Scottish hillsides and produce succulent lamb with a mild flavour.



NOS MOUTONS

L'élevage ovin fait partie intégrante de l'économie agricole écossaise. Il joue par ailleurs un rôle important dans la stabilité de l'environnement. À travers les collines et les « Glens » d'Écosse, les pâturages de montagne où paissent les moutons se trouvent pour la plupart sur des terres dégagées qui n'ont jamais été cultivées et qui, par conséquent, sont restées sauvages. Il s'agit d'une agriculture en harmonie avec son environnement, où le régime alimentaire des moutons, qui repose essentiellement sur ce qu'ils paissent dans les pâturages, produit des agneaux robustes, dont la viande est naturellement savoureuse.

LE SCOTTISH BLACKFACE

Cette race adaptable se nourrit principalement de bruyères et d'herbes des landes écossaises. Là, elle travaille en harmonie avec la nature pour préserver cet écosystème naturel. Le Scottish Blackface produit une viande de qualité, tendre et savoureuse.

LE SCOTCH MULE

Issue d'un croisement entre le Scottish Blackface et le Bluefaced Leicester, cette race qui nécessite peu de soins produit une viande d'agneau de qualité supérieure, très prisée au Royaume-Uni et en Europe.

LE CHEVIOT

Originaire des régions frontalières situées entre l'Écosse et l'Angleterre, cette race remonterait à 1372. Les Cheviots paissent sur les flancs escarpés des collines écossaises et produisent un agneau succulent à la saveur délicate.



OUR PIGS

The Scottish pig industry enjoys a worldwide reputation for high standards of pig production. All QMS pig producers are committed to strict adherence to demanding welfare practices. On the farm, dedicated and skilled stockmen and stockwomen make animal health and welfare their priority, always providing a stress-free environment for livestock. As the farm is the first stage in the supply chain, the decisions made here result in more productive pigs that in turn yield succulent, tender and tasty meat of excellent eating quality.

WHAT MAKES SPECIALLY SELECTED PORK FROM SCOTLAND SO SPECIAL?

Small cooperative industry

Lower pig density

Excellent disease surveillance structure

Lower prevalence of certain diseases

QMS and the Scottish SPCA, Scotland's animal welfare charity, work in partnership to ensure the highest standards of pig welfare for the Specially Selected Pork brand.

Almost all significant pig farming businesses in Scotland are members of the QMS Pigs Assurance Scheme.

NOS PORCS

L'industrie porcine écossaise jouit d'une réputation mondiale en raison de la qualité de sa production. Tous les éleveurs de porcs membres de QMS s'engagent à respecter à la lettre des pratiques rigoureuses en matière de bien-être animal. Des éleveurs et éleveuses passionnés et compétents font de la santé et du bien-être des animaux leur priorité dans leurs exploitations, en veillant à offrir à tout moment un environnement sans stress au bétail. L'exploitation étant la première étape de la chaîne d'approvisionnement, les décisions qui y sont prises se traduisent par des porcs plus productifs, qui produisent à leur tour une viande succulente, tendre et savoureuse, au goût exceptionnel.

QU'EST-CE QUI REND LE PORC ÉCOSSAIS PORC SPÉCIALEMENT SÉLECTIONNÉ SI SPÉCIAL ?

Une petite industrie coopérative

Un nombre de porcs **réduit**

Une structure de surveillance des maladies **excellente**

Une prévalence plus faible de certaines maladies

QMS et la SPCA écossaise, organisation à but non lucratif écossaise visant à promouvoir le bien-être animal, travaillent en partenariat pour garantir le respect de normes très strictes en matière de bien-être des porcs pour la marque Porc spécialement sélectionné.

En Écosse, la plupart des exploitations porcines majeures sont membres du système d'assurance qualité du porc QMS.

THE **SSPCA**, SCOTLAND'S ANIMAL WELFARE CHARITY, WORKS IN PARTNERSHIP WITH QMS TO ENSURE **THE HIGHEST STANDARDS** OF PIG WELFARE.

LA SPCA ÉCOSSAISE, ORGANISATION À BUT NON LUCRATIF ÉCOSSAISE VISANT À PROMOUVOIR LE BIEN-ÊTRE ANIMAL, TRAVAILLE EN PARTENARIAT AVEC QMS POUR GARANTIR LE RESPECT DE NORMES TRÈS STRICTES EN MATIÈRE DE BIEN-ÊTRE DES PORCS.





**ALWAYS FOCUSED ON
SUSTAINABILITY**

Red meat is a sustainable food source. Only ruminants are able to transform grass and forage land into food for us, such as dairy and meat, and there is a large amount of marginal grassland which can't be used for anything other than livestock grazing.

In such areas, the soil will be able to hold huge amounts of water and provide flood protection for lower lying areas, while livestock grazing will also help to encourage and maintain biodiversity by creating species-rich grasslands.

And, what's more, when the farmers are making a living by selling meat from their grass-fed animals, there is a perfect cycle of sustainability: good for the soil, good for the environment, and producing healthy food for us.

**LA DURABILITÉ AU CŒUR
DE NOS ACTIVITÉS**

La viande rouge est une source de nourriture durable. Seuls les ruminants sont capables de transformer l'herbe et les terres fourragères en aliments bons pour notre consommation, tels que les produits laitiers et la viande. Par ailleurs, il existe une grande quantité de prairies difficilement cultivables qui ne peuvent servir qu'au pâturage du bétail.

Dans ces zones, le sol est à même de retenir d'énormes quantités d'eau et de protéger les terres basses contre les inondations. Dans le même temps, la présence du bétail dans ces pâturages contribue également à encourager et à maintenir la biodiversité en créant des prairies riches en espèces.

Qui plus est, lorsque les agriculteurs gagnent leur vie en vendant la viande de leurs animaux nourris à l'herbe de ces prairies, on obtient un cycle parfait en matière de durabilité : bon pour le sol, bon pour l'environnement et produisant des aliments bons pour notre santé.



QUALITY NOT QUANTITY

Despite its significance to the Scottish economy, the Scottish livestock industry is small, with total annual red meat production at just over 213,500 tonnes in 2021.

So here in Scotland, quality has always come before quantity. Today, our red meat industry remains passionately focussed on producing the very highest quality Scotch Beef, Scotch Lamb and Specially Selected Pork.

From field to field, the highest husbandry standards are rigorously applied. Throughout the supply chain, farmers and producers share one goal: to produce quality red meat with integrity.

Red meat you can choose with total confidence every time.

LA QUALITÉ PRIME TOUJOURS SUR LA QUANTITÉ

Malgré son importance pour l'économie du pays, l'industrie écossaise de l'élevage est modeste, la production annuelle totale de viande rouge dépassant à peine 213 500 tonnes en 2021.

C'est pourquoi chez nous, en Écosse, la qualité passe toujours avant la quantité. Aujourd'hui, notre industrie de la viande rouge reste déterminée à produire du Bœuf IGP Scotch, de l'Agneau IGP Scotch et du Porc « Specially Selected Pork. » de première qualité.

D'un champ à l'autre, les normes d'élevage les plus strictes sont rigoureusement appliquées. Tout au long de la chaîne d'approvisionnement, les éleveurs et les producteurs partagent un même objectif : produire une viande rouge authentique de qualité.

Une viande rouge en laquelle vous pouvez avoir confiance en toutes circonstances.





CONTACT

For more information about Scotch Beef PGI, Scotch Lamb PGI and Specially Selected Pork, please contact:

Tom Gibson, Director of Market Development:

tgibson@qmscotland.co.uk

qmscotland.co.uk

CONTACT

Pour plus d'informations sur le Bœuf IGP Scotch, l'Agneau IGP Scotch et le Porc spécialement sélectionné, veuillez contacter :

Tom Gibson, Directeur chargé du développement du marché :

tgibson@qmscotland.co.uk

qmscotland.co.uk

 **QualityMeatScotland**

 **@qmscotland**

 **@qmscotland**

SCOTTISH CREDIBILITY: NATURALLY DELICIOUS &
FULLY FLAVOURSOME, **IT'S SCOTCH YOU TRUST.**

LA RÉPUTATION ÉCOSSAISE : UNE VIANDE NATURELLEMENT DÉLICIEUSE ET
PLEINE DE SAVEURS, VOUS POUVEZ FAIRE CONFIANCE À L'IGP SCOTCH.



Discover more at qmscotland.co.uk