

Mission : 519 Séoul

Marché : 268 Corée

Principale branche d'activité : Poissons, crustacés et mollusques et autres produits

Débouchés pour produits particuliers Import. actuelles (t)

Morue habillée	28 000
Sébaste congelé	20 000
Hareng congelé	10 000
Saumon (quinnat ou kéta)	4 000
Homard vivant	40

Saumon

La majeure partie des 4 000 tonnes métriques de saumon importé en Corée est destinée aux usines de transformation pour la préparation de produits en boîte qui seront réexportés, ou est fumée au pays puis vendue aux secteurs de l'hôtellerie et de la vente au détail. On estime que la demande totale du secteur hôtelier est d'environ 100 tonnes métriques, constituées principalement de saumon quinnat de 4 à 11 lb, dont 5 à 6 tonnes de saumon quinnat rouge d'élevage de 6 à 9 lb. Le Korea Tourist Hotel Supply Center importe du saumon frais d'élevage et congelé pour le secteur hôtelier, tandis que les négociants importent du saumon congelé pour la consommation intérieure et les magasins à rayons. Pour le saumon congelé, la commande minimale est d'environ 20 tonnes métriques; pour les saumon frais d'élevage, la commande maximale est de 250 lb. Le saumon congelé doit être emballé en paquets de 50, 75 ou 100 lb dans des cartons de transport, selon la grosseur du saumon, mais les parties doivent s'entendre sur les méthodes d'emballage.

Hareng

La Corée importe quelque 10 000 tonnes métriques de hareng, dont environ 2 000 tonnes sont transformés en produits en boîte, à des fins de réexportation (après extraction de la roque), ou destinées à la consommation intérieure. Le hareng importé est destiné principalement aux restaurants japonais et aux ménages pour la confection de plats de hareng frit et de soupes au hareng. Bien que la roque de hareng soit importée par les grandes entreprises de transformation des produits de la pêche, le hareng comestible est généralement importé par de petites entreprises commerciales et doit peser au moins 300 grammes. Les importateurs coréens n'acceptent que les emballages de 20 à 30 kg pour la roque destinée à la réexportation, et le hareng comestible doit être disposé en couches dans des sacs de vinyle, avant d'être emballé dans des boîtes de carton de 7 kg. La commande minimale est d'environ 20 tonnes métriques. Les périodes où la demande pour le hareng est à son plus fort sont les mois d'août et septembre (jour d'action de grâces en Corée) et de janvier et février (nouvelle année lunaire).