

fournisseurs pour ces espèces, surtout le saumon. (Il faut se rappeler que le prix du saumon norvégien a toujours eu tendance à fluctuer de manière importante.)

Du côté de la vente au détail, le marchand de poisson traditionnel occupe toujours une place importante sur le marché belge, étant donné la préférence marquée des consommateurs pour le poisson frais. Le marchand de poisson joue un rôle important dans le maintien de la vieille tradition catholique consistant à manger du poisson au moins une fois par semaine. À l'origine, le poisson se mangeait le vendredi mais au fil des années, les gens ont modifié leurs habitudes et mangent maintenant du poisson n'importe quel jour de la semaine pourvu qu'ils puissent l'acheter frais. Il y a des marchands de poisson dans toutes les villes et dans tous les villages, et certains d'entre eux appartiennent déjà à des chaînes spécialisées de commerce de détail.

Les mieux organisés sont également en mesure d'approvisionner les restaurants locaux qui ont plus difficilement accès aux gros marchés portuaires de poisson frais des environs. En général, ces marchands de poisson offrent une grande variété de poissons frais, même aux régions les plus éloignées, à l'intérieur des terres. Bon nombre d'entre eux se rendent presque chaque jour aux ports de pêche côtiers d'Ostende, de Nieuport ou de Zeebrugge afin de satisfaire les goûts de leur clientèle.

Les chaînes d'alimentation et les grands magasins ont considérablement augmenté leur part du marché dans le secteur des poissons et fruits de mer frais. À côté de leurs comptoirs de surgelé, on trouve maintenant des comptoirs de poisson et fruits de mer frais, appartenant à une grande variété d'espèces, ainsi que des plats ou des salades de poisson fraîchement préparés. Les changements de structure sociale ont grandement influencé l'organisation du marché de détail des poissons et fruits de mer. Les consommateurs sont de plus en plus nombreux à concentrer leurs achats en une seule journée, le samedi, et ont tendance à préférer les grandes surfaces pour des raisons pratiques.

Ces nouveaux comptoirs de poisson et fruits de mer font une concurrence directe aux marchands de poisson traditionnels. Du point de vue des exportateurs, les chaînes d'alimentation sont devenues un important marché-cible pour leurs produits. Afin d'accaparer une part encore plus grande des clients habituels des marchands de poissons, les acheteurs professionnels des grosses chaînes de magasins d'alimentation sont constamment à la recherche de nouvelles variétés de poissons provenant d'autres pays.

Les restaurants jouent un rôle de plus en plus important dans les habitudes de consommation de poisson et fruits de mer de la population belge. Ces restaurants vont des établissements de haut niveau aux établissements bon marché. En 1988, le poisson était encore surtout consommé à la maison; la consommation privée représentait alors 60 % de la consommation totale tandis que la consommation au restaurant ne représentait que 25 % environ de celle-ci. Aujourd'hui, le pourcentage du poisson consommé dans les restaurants a grimpé à au moins 35 %, au détriment de la consommation domestique.

Environ 15 % de la consommation de poisson se fait toujours dans les différents types d'établissements : écoles, hôpitaux, restaurants en milieu de travail, etc. Les établissements sont de plus en plus conscients du rôle qu'ils peuvent jouer dans la promotion de la valeur nutritive du