

LE MARCHÉ DU POISSON ET DES FRUITS DE MER EN BREF

Les consommateurs chinois préfèrent nettement le poisson frais, mais consomment des quantités importantes de produits de la pêche séchés, tels que les ailerons de requin, le calmar, les crevettes, le panopéa du Pacifique, l'ormeau et les huîtres. Ils font preuve d'un grand discernement quand il s'agit de poisson et de fruits de mer, et ils continueront d'exiger des produits d'une qualité supérieure uniforme. Les habitants de la Chine intègrent une grande variété de produits de la pêche à leur régime alimentaire. Parmi les espèces les plus populaires qui se consomment régulièrement, mentionnons la crevette, les ailerons de requin, le calmar, la pieuvre, la seiche, le pétoncle, l'ormeau, le panopéa du Pacifique, le homard, le crabe, le concombre de mer, le capelan, l'huître, de même que divers filets de poisson, crustacés et mollusques.

Le consommateur chinois moyen achète du poisson frais au marché en plein air ou au marché aux poissons surtout parce que le produit congelé ne se compare pas favorablement au produit frais. De plus, la réfrigération fait généralement défaut dans l'ensemble de la Chine, tant dans les entreprises que chez les consommateurs, ce qui limite beaucoup les choix; en outre, le pouvoir d'achat des consommateurs ne leur permet pas d'acheter des produits importés congelés de qualité supérieure et à prix élevé.

Les produits de la pêche congelés font lentement des percées sur les marchés chinois, ce qui s'explique en partie par une facilité d'accès accrue aux produits importés. Les hôtels, qui sont concentrés dans les grandes villes, sont fréquentés par les habitants de la Chine qui ont droit aux notes de frais ainsi que par les touristes; ces établissements sont d'importants utilisateurs de produits de la pêche congelés de grande valeur — filets de poisson à chair blanche, homard, saumon et pétoncles, notamment.

On s'attend à une augmentation de la demande générale de produits alimentaires à cause de l'accroissement du pouvoir d'achat de la classe supérieure et de la haute bourgeoisie dans les grandes villes et les zones économiques spéciales. Comme l'économie chinoise s'ouvre davantage aux produits de la pêche importés de l'étranger, les exportateurs canadiens de poisson et de fruits de mer sont bien placés pour s'emparer d'une part de ce marché en expansion. D'autres créneaux importants se développent également : l'approvisionnement des lignes aériennes et les secteurs de la restauration-minute et des boissons. Au nombre des espèces populaires dont la vente a augmenté figurent la castagnole, le maquereau espagnol, le vivaneau doré, la carangue, le poisson de corail, la daurade, le dorab, le bar et le mérrou.

Les Chinoises des régions rurales font la majeure partie de leurs emplettes dans des magasins et des supermarchés qui appartiennent à l'État. Bon nombre d'entre elles considèrent que les marchés libres sont plus chers, mais que la qualité y est supérieure et le choix des produits et des espèces, plus abondant. Avec leurs sacs ouverts remplis d'épices aromatiques multicolores, de poisson séché et de crustacés et coquillages de toutes descriptions, les marchés libres offrent souvent une ambiance pittoresque. Une bonne partie des produits de la pêche sont importés et proviennent de tous les coins du monde, y compris les cuves de calmars frais en apparence, qui sont cependant capturés et séchés en Argentine puis ramenés à l'état de quasi-fraîcheur en Chine par les poissonniers, au moyen d'un mélange d'eau et d'alcali. De nombreux marchands parcourent plus de 1 000 kilomètres une fois par mois pour se rendre sur les côtes, d'où ils rapportent des provisions de crustacés et de coquillages séchés, de crevettes et d'autres produits de la pêche.