

de diverses manières et répondre à la demande des consommateurs friands d'aliments exotiques et recherchés.

La conférence a suscité des échos favorables dans la presse. Un article important est paru dans FISH TRADER, le journal spécialisé le plus important de toute l'industrie de la pêche au Royaume-Uni. Comme mesures de suivi, on est en voie d'étudier un certain nombre d'activités dont des séminaires pour les chefs britanniques afin de démontrer les techniques de préparation et de présentation du homard, ainsi qu'une campagne de promotion dans une chaîne de restaurants londoniens axés sur le tourisme. La ville de Londres attire 20 millions de visiteurs par année, dont un grand nombre viennent de pays où le homard fait partie des habitudes alimentaires. On propose aussi d'appliquer le concept séminaire-dégustation à d'autres marchés offrant des possibilités de croissance.

La Direction des pêches et des produits de la pêche d'Affaires extérieures et Commerce extérieur Canada s'occupe activement de promouvoir l'exportation du homard et d'autres poissons et de diffuser des informations à ce sujet. On peut se procurer des renseignements sur les activités d'AECEC en consultant les personnes-ressources dont le nom se trouve sur la liste jointe en annexe. Les exportateurs devraient s'adresser d'abord aux Centres du commerce international situés dans les principales villes du Canada.