

On semble ne pas connaître les variétés de saumon du Pacifique sur le marché britannique, à part celles qui porte le nom générique «saumon du Pacifique» et qui se vendent moins cher que les produits de l'Atlantique. Le marché offre toujours de bons débouchés pour les produits du saumon en boîte du Canada. Les forces du Canada reposent sur son bon potentiel d'approvisionnement et ses normes rigoureuses de contrôle de la qualité. La concurrence directe vient des États-Unis, qui a décidé de consacrer des fonds à la promotion du saumon sur le marché britannique. Peu de clients font la différence entre les produits américains et canadiens, mais Marks and Spencer ne vend que des produits du saumon canadiens; la mission de Londres maintient la liaison avec ce grand détaillant.

LE HOMARD

Le homard canadien domine maintenant le marché du homard vivant au Royaume-Uni. Les prises débarquées intérieures ne dépassent pas 1 000 tonnes par année, dont la quasi-totalité est exportée vers la France. Les États-Unis ont une part du marché beaucoup plus petite que celle du Canada, bien que certains fournisseurs canadiens font transiter leurs produits par Boston, leur donnant une origine américaine. Le Royaume-Uni ne fabrique pas de produits du homard en boîte ou congelés. Les statistiques sur les importations indiquent qu'une grande quantité de homard congelé américain est entrée sur le marché l'an dernier. Voilà un phénomène que le haut-commissariat ne peut expliquer; on se demande s'il ne s'agit pas d'une mauvaise classification de la part des Douanes britanniques. Les ventes de produits congelés ont été relativement stables durant les dernières années. On espère que les nouveaux emballages vont faire augmenter les ventes, mais le Royaume-Uni connaît une récession marquée depuis deux ans et il y est difficile de lancer de nouveaux produits. Notons toutefois qu'une chaîne de supermarchés a connu beaucoup de succès l'été dernier en vendant des homards entiers pré-cuits et réfrigérés. Les ventes de homard vivant, presque exclusivement aux restaurants, représentent actuellement la plus grosse partie du marché. Une très petite partie de la population, principalement des Chinois, achète du homard vivant pour le faire cuire à la maison. La plupart des Britanniques sont horrifiés par l'idée et préfèrent même ne pas voir les homards dans les viviers des restaurants, sachant qu'ils les condamnent à mourir s'ils en commandent.

Les supermarchés s'intéressent depuis peu à la vente de homard pré-cuit (au Canada) et réfrigéré, tentative qui a connu un certain succès l'été dernier. Toutefois, la nouvelle loi britannique sur les produits alimentaires, qui prescrit la tolérance zéro, fait en sorte que des contrôles de la qualité rigoureux sont imposés aux fournisseurs canadiens de produits pré-cuits et que l'importateur britannique porte la responsabilité en matière de conformité. Cette loi touche particulièrement les produits réfrigérés, dont la durée de vie est courte, et incite les importateurs à rester fidèles aux fournisseurs établis.

Le marché des produits congelés traditionnels est stable et laisse peu de place à l'augmentation des ventes. Les sacs à homard congelé se vendent dans les supermarchés et dans les centres de produits congelés. Certains importateurs (comme Princes and Ross) ré-emballent le produit pour en améliorer l'apparence. Les conserves de homard congelé ne sont plus vendues aux détaillants, car les consommateurs sont peu familiers avec un produit en boîte qui doit être gardé congelé et les détaillants craignent que le produit ne soit pas conservé comme il se doit, ce qui pourrait causer des empoisonnements alimentaires ou, du moins, des plaintes de la clientèle. Les conserves de produits congelés ne sont vendues qu'aux restaurants. Les supermarchés, les centres de produits congelés et les restaurants s'approvisionnent auprès d'intermédiaires et de distributeurs.