

Quant aux aliments surgelés, la consommation européenne de ces produits continue de croître de façon dynamique. Si la croissance des produits de poisson et de fruits de mer surgelés a été plus lente que celle des autres produits, cela est dû en grande partie aux faibles approvisionnements en matière première. Néanmoins, les mets préparés de poisson et de fruits de mer se vendent toujours bien. A long terme, c'est ce segment du marché qui devrait l'emporter sur les lignes de produits surgelés. On estime à 200 000 tonnes, les ventes de mets préparés surgelés effectuées dans toute l'Europe en 1989.

Parallèlement à la croissance du marché de masse des aliments préparés surgelés, on constate une vigueur grandissante des aliments préparés réfrigérés. Les produits réfrigérés ont été présentés pour la première fois au SIAL en 1988. Le taux de croissance des produits réfrigérés en général a été particulièrement vigoureux en France et en Allemagne, où cette croissance a entraîné une réduction de la part du marché des aliments surgelés. Bien que la croissance des mets préparés réfrigérés ait été limitée en grande partie au Royaume-Uni, qui en a le premier mis au point la technologie, de nombreuses nouvelles formules de produits étaient en montre à la foire ANUGA.

En ce qui concerne le poisson surgelé, l'élément nouveau le plus remarquable a été la présence grandissante de la goberge et du merlu qui continuent de faire des progrès dans un marché antérieurement dominé par la morue. Une société belge a introduit un nouvel éventail de quelque 20 aliments panés et enrobés de pâte produits à partir de la goberge de l'Alaska. La société, qui aurait normalement utilisé de la morue, a opté pour la goberge en raison d'approvisionnements plus certains.

Une des caractéristiques les plus saisissantes de la foire ANUGA est l'étendue de la croissance des produits cultivés ou élevés en milieu aquatique et leur pénétration à tous les niveaux de