

tonnes d'ici l'an 2000. Environ 80 p. 100 de sa production est consommée à l'état frais, le reste allant à la conservation. Plus de la moitié de l'approvisionnement provient de l'aquaculture chinoise. Le commerce intérieur en progression rapide accroît la demande pour de nouveaux marchés de gros, des installations frigorifiques, de meilleurs moyens de transports et la modernisation des usines de transformation.

La consommation des produits de la pêche se situe maintenant à 17 kg en moyenne par habitant. Elle est plus élevée et progresse plus rapidement dans les marchés régionaux où la croissance économique est à la hausse, comme à Guangdong et à Shanghai. L'important accroissement de la démographie et de l'économie chinoises va encore accélérer la demande de poissons et fruits de mer.

Le poisson frais et vivant continuera à être le plus en demande. Les importations, à peu près nulles en 1990, ont atteint en 1994 1,3 million de tonnes, soit une valeur de 853 millions de dollars américains. Bien que ces importations soient surtout destinées aux hôtels et restaurants de luxe, la demande augmente dans les supermarchés des grandes villes pour le saumon, le homard vivant, la crevette, la mye, le vivaneau, la moule et le calmar. Parmi les acheteurs asiatiques, les Chinois sont ceux qui se préoccupent le plus du prix; ils cherchent des produits bon marché à la portée des consommateurs.

Si la Chine consomme 98 p. 100 de sa production intérieure, il reste que le commerce extérieur augmente rapidement. Les faibles coûts de la main-d'œuvre ont incité bon nombre d'investisseurs étrangers

à se lancer, en Chine, dans la transformation des produits de la mer destinés à être réexportés sur les marchés occidentaux et asiatiques.

Débouchés

La Chine est de plus en plus ouverte au commerce, aux investissements, à la constitution de coentreprises, au transfert technologique et à la production en coopérative dans le secteur des pêches. Ses flottilles de pêche et ses usines de transformation ont aussi besoin d'être modernisées.

Les entreprises conjointes de production, de transformation et de commercialisation peuvent procurer des avantages aux deux pays. La mise en commun des atouts chinois (main-d'œuvre bon marché, diversité des espèces) et des atouts canadiens (technologie de pointe, canaux de distribution aux États-Unis et dans les pays de l'Union européenne) pourrait se révéler payante pour les deux partenaires. Les transformateurs canadiens y gagneraient un meilleur accès aux poissons de fond du nord-ouest de l'océan Pacifique.

Les transformateurs canadiens ont établi des relations étroites avec les entreprises chinoises dans la transformation primaire du poisson de fond et le traitement ultérieur des œufs de hareng. Il existe des possibilités de coentreprise pour la transformation au Canada en vue de fournir au marché chinois de la chitine/du chitosane et peut-être des sauces pour fruits de mer.