

LE MARCHÉ DU POISSON ET DES FRUITS DE MER EN BREF

Singapour a beau ne compter que 2,8 millions d'habitants, elle est tout de même l'un des pays du monde où il se mange le plus de poisson, de crustacés et de coquillages par habitant (36 kilogrammes par année). La consommation totale y dépasse 115 000 tonnes par année, les importations répondant à la demande intérieure dans une proportion d'environ 85 %. Les Singapouriens préfèrent nettement le poisson frais, mais ils consomment aussi d'importantes quantités de poisson et de fruits de mer séchés qui sont des spécialités, comme les ailerons de requin, le calmar, la crevette, l'ormeau et les huîtres. Les consommateurs de Singapour font preuve d'énormément de discernement quand il s'agit de poisson et de fruits de mer, et ils continueront d'exiger des produits d'une qualité supérieure uniforme.

Le poisson et les fruits de mer congelés font lentement leur apparition sur les marchés de détail à Singapour; la présence d'un grand nombre d'étrangers qui demandent des produits spécialisés, tels que le saumon, la truite, les filets de morue, divers types de bâtonnets et de croquettes de poisson, y est pour quelque chose. On s'attend à l'avenir à ce que Singapour suive la tendance des autres pays industrialisés, où les aliments et les produits de la pêche préparés d'une manière commode sont de plus en plus en demande, étant donné que le nombre de femmes sur le marché du travail augmente. La popularité actuelle des aliments qui vont au four à micro-ondes ouvre aussi des créneaux de marché aux exportateurs canadiens. Les grands hôtels qui sont concentrés au centre-ville de Singapour sont pour leur part d'importants utilisateurs de produits de la pêche congelés, de grande valeur, et notamment de filets de poisson à chair blanche, de homard, de pétoncles et de saumon.

On s'attend à une augmentation de la demande de produits alimentaires en général, en raison de la croissance des dépenses privées et de l'afflux de touristes à Singapour. Il existe également d'autres créneaux de marché importants à exploiter auprès des traiteurs des lignes aériennes, des marchands de fournitures pour les bateaux de croisière, ainsi que dans les secteurs de la restauration-minute et des boissons, en rapide croissance. Parmi les catégories d'aliments où la demande a augmenté le plus à Singapour, mentionnons les produits laitiers, les produits de la pêche et de la mer, ainsi que les boissons. Les espèces de poisson dont la popularité a augmenté sont la castagnole, le macquereau espagnol, le vivaneau *Lutjanus johni*, la carangue jaune *Caranx crysos*, le poisson de corail, la daurade, le dorab, le serranidé et le mérrou.

Les principaux clients pour les produits de la pêche sont les grossistes (p. ex. Ben Foods, General Foods, Cold Storage), les détaillants (p.ex. Cold Storage, NTUC Fairprice), les traiteurs des lignes aériennes (SATS, CIAS) et les marchands de fournitures pour bateaux. Le poisson et les produits alimentaires sont généralement mis en marché par l'intermédiaire de distributeurs qui importent directement des fournisseurs. Les principaux distributeurs vendent directement aux grossistes, aux détaillants, aux institutions, ou directement aux consommateurs. Les distributeurs font de la publicité directe dans les journaux, à la télévision et dans les revues, et leurs budgets de publicité représentent 2 à 10 % de leur chiffre d'affaires. Les exportateurs canadiens de poisson et de fruits de mer qui songent au marché de Singapour peuvent également profiter de l'une des grandes foires du poisson ou de l'alimentation qui se tiennent chaque année dans la région pour établir ou consolider des relations d'affaires.