

### **OEUFS DE LOMPE**

Les oeufs de lompe arrivent sur le marché dans la saumure et sont transformés en «caviar danois». Lorsqu'il y a de la morue, on en exporte les oeufs, que les conserveries conditionnent en blocs très nutritifs que l'on coupe en tranches à frire ou à manger froides.

### **SAUMON**

Le Danemark est le principal fournisseur, sur le marché européen, de saumon fumé et, dans une moindre mesure, de saumon saumuré. Ce produit est toujours légèrement fumé à froid et soigneusement présenté sous diverses formes : filets entiers, filets entiers tranchés, morceaux et petites tranches emballés sous vide à longue durée de conservation à froid. Le saumon norvégien et le saumon du Pacifique canadien se font concurrence dans les chaînes de supermarchés européennes et auprès des petits services de traiteur, tandis que le saumon du Groenland, de l'Atlantique et de la Baltique est destiné à une clientèle de fins gourmets. Il existe de nettes différences entre ces espèces, et chacune a ses propres créneaux sur le marché européen.

Le saumon d'élevage danois et norvégien offre aux entreprises de fumage certains avantages par rapport au saumon du Pacifique : teneur en gras plus élevée (un inconvénient pour certains), possibilités d'achat en petites quantités plutôt qu'en conteneurs, constance au niveau des approvisionnements et de la qualité et meilleur aspect général du poisson. Le seul avantage qu'offre le saumon du Pacifique canadien semble être son prix. Les exportateurs qui désirent exploiter les possibilités à long terme du saumon entier et des darnes de saumon emballés sous vide doivent stipuler dans le contrat que le saumon kéta destiné aux fumoirs ne doit pas être vendu aux consommateurs. La mission travaille avec un important importateur de saumon du Pacifique afin de sensibiliser les acheteurs des supermarchés à ces différences et de trouver des darnes de saumon et du saumon entier canadiens emballés sous vide qui soient plus appropriés pour les chaînes de supermarchés. Les statistiques canadiennes ne donnent pas un compte rendu précis des exportations de saumon, car de grandes quantités de ce produit transitent par d'autres ports européens avant de parvenir sur le marché danois.

### **HOMARD**

Les allègements fiscaux et hypothécaires ont permis aux Danois de se sortir d'une période difficile qui a duré sept ans et d'accroître ainsi leur revenu disponible. Le Danemark continuera donc d'être un marché relativement rentable pour le homard, que ce soit pour le homard frais local et le homard écossais en saison, ou pour le homard vivant et congelé en saumure importé du Canada. Le homard congelé en saumure, que les détaillants et restaurants populaires offrent à prix spécial, a l'avantage d'initier les consommateurs au homard.

Pour 1994-1995, la demande annuelle probable de homard vivant en provenance du Canada sera d'environ 50 tonnes, tandis qu'elle sera beaucoup plus élevée pour le homard congelé en saumure. Le choix de l'avion pour le transport du homard vivant contribue énormément à réduire le taux de mortalité. Comme il n'y a pas de vol direct entre Copenhague et le Canada, le homard doit transiter par une autre ville européenne. Amsterdam est tout indiquée, puisque les Néerlandais ont de l'expérience dans l'importation de produits de la pêche vivants. Les importateurs danois préfèrent les compagnies aériennes KLM et Swissair à la Lufthansa; ils importent également à partir de Boston qui, selon eux, possède de meilleures installations d'entreposage et offre des liaisons plus pratiques. Ainsi, une partie du homard canadien qui entre au pays perd son identité durant le transport, sans compter que les statistiques canadiennes, qui se fondent sur le port de destination et non sur la destination finale, faussent la réalité.

À leur arrivée au Danemark, les homards vivants sont conservés dans des réservoirs pendant un délai maximal d'une semaine. Le homard vivant entrant au Danemark (numéro SH 0306.22.1) est frappé de droits de 8 p. 100, alors que ceux qui s'appliquent au homard congelé en saumure (numéro SH 0306.12.1) sont de 16 p. 100. Dans la pratique, il semble qu'on applique le plus bas taux à tout le homard importé au pays et que l'ajout d'un autre 8 p. 100 perturberait sérieusement le marché. Les exportateurs canadiens doivent être conscients des perturbations qui touchent le secteur danois des pêches et traiter avec de nouveaux importateurs seulement si ces derniers offrent une garantie de paiement. La conjoncture semble à nouveau propice aux activités promotionnelles.