

Le merlu véritable (*M. Merluccius*) est l'espèce dominante et en hiver, il peut se vendre jusqu'à 40\$ le kilo au prix de gros. Sont également consommés le merlu du Chili (*M. australis*) et le merlu d'Afrique du Sud (*M. capensis*). La préférence est donnée aux poissons les plus gros (3, 4, 5 kilos). En 1989, un quota d'importation de 39,000 tonnes a été fixé pour le merlu surgelé.

Clams de Manille

L'Espagne est devenu le marché européen le plus important du Canada pour les clams vivantes. Les Espagnols consomment des quantités considérables de coquillages bivalves en tous genres. Les clams doivent être inspectées en Espagne et déclarées conformes aux règlements sanitaires espagnols.

Bernicles

L'Espagne est le marché le plus important du monde pour les bernicles et les bernicles canadiennes de Colombie-Britannique sont considérées comme celles qui ont la meilleure qualité. On estime la demande à 40,000 kilos par mois. On retrouve les bernicles à tous les niveaux de la consommation, des restaurants les plus luxueux aux bars ouvriers.