fruits de mer. constituaient le plus grand groupe de mets prêts à déguster surgelés produits en France.

Ces produits sont dans la tradition de la gastronomie française. Une ligne de mets légers, dans la tradition de la fine cuisine, utilisant entre autres matières premières le homard et le crabe canadiens, présentait un intérêt particulier. Cette ligne de produits manufacturés par Kermad et présentés dans un saisissant emballage noir comprend 14 différents mets à ce jour. Les produits sont destinés à la restauration.

La société Elkagel a mis au point un éventail de produits sous la rubrique «cuisine du monde», qui cherchent à satisfaire l'intérêt des consommateurs pour des aliments plus exotiques aux goûts différents. L'éventail de 17 produits représentant des recettes de tous les coins du monde comprend tant des mets de poisson et de fruits de mer que de viande. Les produits sont étiquetés selon un code de couleur différent pour chacun des continents.

CONCLUSION

La foire ANUGA est l'événement commercial international le plus important pour l'industrie mondiale de l'alimentation. L'exposition a été un immense succès pour les sociétés canadiennes productrices de poisson et de fruits de mer, et de nombreux exposants ont manifesté leur désir de participer de nouveau en 1991, certains pensant demander un espace d'exposition plus vaste. Le grand nombre de visiteurs canadiens à la foire ANUGA porte également à croire que, pour être concurrentiel, il est important de se tenir au courant de l'évolution de cette dynamique industrie qu'est l'industrie mondiale de l'alimentation.