

## APERÇU DU MARCHÉ DES PRODUITS DE LA MER

Bien qu'on se perde en conjectures sur l'état réel du secteur des produits de la pêche en Italie, on s'entend généralement pour dire que la production totale est d'environ 700 000 tonnes (dont 500 000 tonnes proviennent de la Méditerranée, 50 000 tonnes de la pêche océane et 150 000 tonnes de l'aquiculture). Si on y ajoute les importations (500 000 tonnes de poisson frais et congelé et 100 000 tonnes de produits en conserve) et qu'on en soustrait les exportations qui demeurent relativement modestes, on obtient une consommation totale d'environ 1 250 000 tonnes, soit un peu plus de 22 kilogrammes par personne, par année. Les importations sont constituées principalement d'espèces méditerranéennes ou similaires (surtout des crustacés et des mollusques) et de thon destiné à l'industrie de la conserve.

La consommation de poisson, qui est relativement faible et saisonnière, se limite surtout aux espèces méditerranéennes. Cela est dû à la fragmentation et à la concentration du réseau de distribution au niveau local, ainsi qu'à une préférence encore marquée pour les produits frais par rapport aux produits congelés. Les consommateurs ont donc tendance à manger du poisson surtout l'été, quand ils sont en vacances au bord de la mer, et ont l'habitude de payer des prix passablement élevés, et même un supplément important pour manger du poisson frais.

Certains produits échappent à cette tendance générale, notamment la morue salée, le saumon fumé, l'anguille fumée, les anchois salés, le thon en conserve, le saumon, etc., mais ils s'adressent à des créneaux plutôt bien définis. Néanmoins, la consommation de poisson dans son ensemble demeure positive, les espèces et produits nouveaux étant de plus en plus appréciés, surtout depuis que les espèces locales et traditionnelles se font rares et plus coûteuses.

La réglementation italienne relative aux importations est sur le point de s'harmoniser avec celle des autres pays de l'UE, mais, par comparaison, elle demeure encore assez sévère et complexe. Les produits congelés transformés (*surgelati*), par exemple, ne peuvent provenir que d'usines spécifiquement approuvées par les autorités italiennes, et très peu d'additifs, colorants et autres sont autorisés, chaque cas devant être autorisé séparément. Les droits d'importation, par contre, sont équivalents à ceux des autres pays de l'UE, par exemple 2 % sur le saumon du Pacifique congelé, 13 % sur le saumon fumé et la morue salée, 8 % sur le homard vivant et 5,5 % sur le saumon en conserve.

Bien que le marché soit très saisonnier (mois d'été) et que les consommateurs aient une nette préférence pour les produits frais, la consommation de poisson congelé continue de croître à un rythme plus rapide que celui de l'ensemble de ce secteur. À ce jour, la préférence à l'égard des espèces méditerranéennes et des poissons vivant dans les eaux chaudes, ainsi que l'approvisionnement relativement facile de produits traditionnels provenant d'autres pays européens, ont limité l'intérêt pour les produits importés du Canada, à l'exception d'espèces ou de produits offrant des caractéristiques uniques et déjà bien établis sur le marché, comme le saumon du Pacifique à fumer, le poisson salé séché, le homard vivant, etc. Les habitudes de consommation changent progressivement, le goût des Italiens s'apparentant davantage à celui des autres Européens et les espèces locales et traditionnelles se faisant plus rares.