

ESPAGNE

Avec une consommation annuelle de 31 kg par habitant, l'Espagne se classe au premier rang parmi les pays de la Communauté européenne pour la consommation de produits du poisson. Selon les statistiques publiées par le ministère de l'Agriculture, des Pêches et de l'Alimentation de ce pays, les Espagnols ont dépensé 880 324,5 pesetas par habitant pour se procurer des produits du poisson, soit 11,8 % de l'ensemble des achats d'aliments pour l'année.

L'Espagne constitue un marché relativement stable et conservateur pour le poisson et les fruits de mer importés, mais on observe une demande bien établie pour une grande variété d'espèces et de formes de produits. Les consommateurs espagnols sont bien servis dans toutes les régions urbaines par de nombreuses petites poissonneries et les marchés locaux traditionnels (où des détaillants offrent tous les types d'aliments frais et surgelés) ainsi que par un vaste réseau de chaînes de supermarchés modernes. Ils peuvent se procurer du poisson frais dans tous ces points de vente. Les habitudes de consommation ont subi des changements radicaux au cours des dernières années et les Espagnols adoptent rapidement les habitudes alimentaires plus variées et les préférences observées dans les autres pays d'Europe occidentale. L'augmentation du niveau de vie et la présence accrue des femmes au sein de la population active ont contribué à faire augmenter la demande de nouveaux produits et de nouvelles espèces ainsi que celle des aliments préparés et des poissons et fruits de mer de luxe.

Comme les bateaux de pêche espagnols sont forcés de s'éloigner davantage de leur port d'attache pour trouver des fonds de pêche viables, les usines de transformation du pays doivent accepter de plus grandes quantités de poisson et de fruits de mer surgelés. Ainsi, la demande de ces produits, autrefois faible, augmente à mesure que les consommateurs espagnols acceptent mieux les produits surgelés présentés sous un plus grand nombre de formes. Cette popularité accrue du poisson et des fruits de mer surgelés crée de nouveaux débouchés pour de nombreux produits d'exportation canadiens. En outre, la facilité d'utilisation du poisson et des fruits de mer préparés qui vont au four micro-ondes incite de nombreux consommateurs espagnols à acheter davantage ces produits à valeur ajoutée.

La morue et le merlu sont deux espèces très en demande en Espagne, sans oublier diverses espèces de pélagiques et de céphalopodes. Outre ces dernières, le flet, la plie, le calmar, le pouce-pied, les jeunes anguilles, les queues de baudroie d'Amérique, le homard, les crevettes et le saumon sont mieux acceptés des consommateurs.

AHUMADOS ARTESANOS
MESTANZA
 C/Agullafuente, 117
 28039 Madrid
 Espagne
 Personne-ressource: Sra. D^a Ana
 María S. Ribada
 Tél/Télé: (91) 883-2472
 Produit: anguille, morue, roque,
 saumon

AIMAR, S.A.
 Zona Portuaria, s/n
 20110 Pasajes de San Pedro,
 Gulpuzcoa
 Espagne
 Personne-ressource: Sr. D. Frutos
 Gómez Frutos
 Tél:(943) 39-6540
 Téléc:(943) 39-2842
 Produit: congelé, homard, flétan

ALFONSO GARCIA LOPEZ, S.A.
 C/Poyo-La Seca
 36994 Poyo, Pontevedra
 Espagne
 Personne-ressource: Sr. D. Rafael P.
 Glráldez
 Tél:(986) 77-0012
 Téléc:(986) 77-1359
 Produit: poisson

AQUARIUM ART
 C/Sepúlveda, 31-6^o, 1^a
 08015 Barcelona
 Espagne
 Personne-ressource: Sr. D. Salvador
 Chichiepsa
 Tél:(93) 771-7186
 Téléc:(93) 426-7029
 Produit: vivant, homard

ARNOYA CONGELADOS, S.A.
 Políg. ind. del Tambre
 Santiago de Compostela, La Coruña
 Espagne
 Personne-ressource: D.A. Domingo
 Tél:(981) 58-1482
 Téléc:(981) 58-9265
 Produit: clam, anguille, hareng, thon,
 calmar, crabe, monkfish, aiglefin,
 éperlan, flétan, crevette, flet, pollock,
 espadon, plie, poulpe, raie, turbot,
 saumon, morue, coquillages

AUXILIAR CONSERVERA, S.A.
 Avda. Orillamar, 6, 36208 Vigo,
 Pontevedra, Espagne
 Personne-ressource: D.C. Alonso
 Tél:(986) 29-1858
 Téléc:(986) 20-3097
 Produit: thon, calmar, monkfish,
 aiglefin, éperlan, flétan, espadon, flet,
 plie, poulpe, raie