

possède une flottille de pêche océanique qui récolte du calmar chaque année à proximité des côtes de l'Amérique du Nord et de l'Amérique du Sud. L'ampleur de la demande italienne exige que la production intérieure soit complétée par des approvisionnements étrangers pouvant atteindre 50 000 tonnes annuellement.

Le consommateur italien accorde généralement sa préférence à l'espèce loligo; toutefois, selon les prix et l'abondance de l'offre, il se procurera également de considérables quantités de l'espèce illex. Le calmar est le plus souvent taillé en anneaux que l'on incorpore frits ou grillés dans des plats de poissons variés; on le voit aussi régulièrement mis en saumure et servi froid. Comme les Italiens préfèrent un produit de haute qualité, même dans sa présentation, la couleur et la texture des calmars doivent être assimilables à celles du produit frais; la congélation en mer est donc la norme pour les produits importés. L'emballage doit être tel qu'il aura belle apparence sur les étalages et la faveur du public va aux pièces assez grosses (soit 300 grammes, c'est-à-dire des tubes de plus de 20 cm). Les exigences du consommateur à ce chapitre peuvent cependant varier selon l'offre et il existe des périodes où des calmars plus petits seront plus recherchés. Le tarif de la CE se situe actuellement à 6 p. 100 pour l'espèce loligo et à 8 p. 100 pour l'espèce illex. La demande de calmar séché est négligeable.

LE HOMARD : En Italie, les débouchés pour les homards vivants (qui y portent le nom de «astice») sont restreints, mais potentiellement intéressants. En 1990, les importations ont atteint 1 578 tonnes, soit plus du double de l'année précédente; l'Italie s'est approvisionnée pour 30 tonnes des pays de la CE (surtout de la France), pour 1 295 tonnes des États-Unis et pour 248 tonnes du Canada. Il est à noter qu'une bonne partie des arrivages provenant de la CE et des États-Unis est constituée de produits canadiens transbordés. Comme les homards résistent mal à l'expédition, plusieurs entreprises hésitent à se lancer dans ce marché; celles qui sont en mesure d'implanter un programme de transport fiable et bénéficient d'un bon soutien technique du départ à l'arrivée réussiront généralement à surmonter ces obstacles de façon satisfaisante. Les exigences sanitaires se limitent à l'obtention d'un certificat attestant que la teneur en mercure du produit est inférieure à 0,7 ppm.

Le consommateur italien ne s'intéresse encore que très peu au homard congelé ou décortiqué; cependant, comme la demande pour le produit frais reste forte et le plus souvent insatisfaite, les importateurs pourraient éventuellement se tourner vers le produit congelé. La qualité y sera également un facteur primordial.

LES PALOURDES : Les débouchés sont également restés jusqu'ici assez restreints dans le domaine des palourdes. L'accroissement des problèmes dûs à la pollution chez les fournisseurs traditionnels de l'Italie a toutefois fait augmenter la demande