

Crabe congelé

Les exportations canadiennes de crabe ont chuté brusquement à 240 tonnes métriques (2 752 000 \$ CAN) en 1989. Il semble que les débouchés sont maintenant davantage limités par une pénurie des approvisionnements canadiens en crabe des neiges que par les exigences du marché britannique.

Homard

Il existe une certaine demande pour le homard de 1-1.25 lb, 1.25-1.5 lb, 1.5-2 lb et 2 lb et plus, cuit et emballé et, dans une moindre mesure, pour le homard congelé en saumure de 200, 250, 300, 350 et 400 grammes. La demande est maintenant très limitée pour le homard congelé en boîtes de 11.3 oz, mais il semble y avoir des débouchés pour les emballages plus petits de chair de homard, non en boîte, de même que pour les bébés homards vivants de 1.25, 1.5, 1.75 et 2.5 lb et le homard de taille moyenne.

Crevettes

Au Royaume-Uni, le marché de la crevette nordique, cuite et décortiquée, est partagé à peu près également entre les secteurs de la vente au détail et de la restauration. Pour ce qui est de la crevette nordique entière, cuite et non décortiquée, la demande est partagée comme suit : 60 p. 100, pour les traiteurs, y compris le secteur des hors-d'oeuvre, et 40 p. 100 pour les détaillants. Quant à la crevette d'eau tiède, le marché est divisé comme suit : 75 p. 100 pour tous les secteurs de la restauration et 25 p. 100 pour le secteur de la vente au détail.

Hareng

Le Royaume-Uni est un gros exportateur de hareng frais entier, fortement axé sur la vente directe en mer. Ainsi, le hareng exporté du Canada doit être conforme aux exigences du marché britannique. Le poisson doit avoir une forte teneur en matières grasses et être de taille appropriée : entier, 320 g et plus, filets de 150 g et plus, et filets plus petits de 125-150 g. Le hareng entier doit être présenté en emballages de 10 kg, les dimensions du conteneur variant d'un client à l'autre, et la laitance doit être emballée dans des cartons de 10 x 5 lb.

Aiguillat

Il existe une demande pour les dos d'aiguillat, sans peau, conduit sanguin enlevé. Ils doivent être emballés individuellement, congelés et expédiés dans des conteneurs de 28 lb, et présentés en formats de moins de 2 lb et de plus de 2 lb, ce dernier étant offert à un meilleur prix.