

Pour l'exercice 1993-1994, la mission de Madrid a reçu l'autorisation de participer à la mission et à la foire suivantes : 1) une mission de visiteurs espagnols au Canada, à l'automne 1993, dans le but d'accroître les exportations canadiennes de produits de la pêche; 2) la foire de l'alimentation Alimentaria-International, qui se tiendra à Barcelone en mars 1994, l'objectif étant de sensibiliser davantage les Espagnols aux aliments canadiens.

La mission de Madrid a choisi dix produits de la mer qui, à son avis, offrent des perspectives intéressantes aux exportateurs canadiens de poisson et de fruits de mer. Ce sont :

- 1° la morue salée non séchée;
- 2° le flet, la plie et autres poissons similaires congelés;
- 3° la morue fraîche et la morue congelée, y compris les filets;
- 4° les blocs de poisson congelés;
- 5° le homard vivant et le homard congelé;
- 6° les pouces-pieds vivants;
- 7° le saumon en boîte;
- 8° le saumon frais et le saumon congelé;
- 9° la queue de baudroie congelée;
- 10° les crevettes congelées.

### LE SAUMON

En matière de marketing, les initiatives prises par les fournisseurs norvégiens en Espagne au cours des dernières années ont été persistantes et couronnées de succès. Le produit est livré par camion (et non par voie aérienne) dans des conteneurs réfrigérés; il peut ainsi être vendu comme produit frais, ce qui comporte un avantage additionnel, puisque le saumon frais est importé à un tarif moindre que le saumon congelé. Sur le marché espagnol du saumon, la préférence va au saumon d'élevage norvégien; les producteurs de saumon espagnols le vendent soit en steak soit fumé. Les produits du saumon importés qui entrent sur le marché espagnol sont soumis aux tarifs suivants: saumon frais du Canada, 1,3 p.100, de la CEE, 0; saumon congelé du Canada, 6,2 p.100, de la CEE, 4,9 p.100; produits du saumon fumé du Canada, 13 p.100, de la CEE, 4,1 p.100; saumon en boîte du Canada, 11,6 p.100, de la CEE, 6,1 p.100.

### LE HOMARD

Le gouvernement espagnol ne publie pas les quantités de produits de la pêche débarquées selon l'espèce, mais les pêcheurs espagnols prennent peu de homard, et leurs prises ne répondent qu'à une fraction de la demande. En Espagne, on préfère depuis toujours le homard du pays (un certain *Homarus*, mais il s'agit surtout de langoustes) provenant de la Galice, une région du nord-ouest de l'Espagne; vient ensuite la langouste importée du Royaume-Uni, de l'Irlande et de la France. En troisième lieu, dans l'ordre de préférence, vient la langouste du Maroc, suivie du homard nord-américain qui est de plus en plus reconnu et accepté. Du Portugal (des Açores), on importe surtout de la langouste, considérée de qualité inférieure. Le homard de Cuba vient au bas de la liste mais se vend bien en raison de son bas prix et du fait qu'on peut s'en procurer constamment. Les statistiques douanières espagnoles les plus récentes, qui sont celles de 1991, font état des importations suivantes : S.H. 0306.11 congelé (426 tonnes); 0306.12 congelé/en saumure (2 890 tonnes); 0306.22 vivant (955 tonnes); 1 605.3 chair/cuit (7 tonnes). La valeur CAF totale de l'ensemble des importations de homard en 1991 atteignait approximativement un million de dollars canadiens.