

Concombre de mer

Comme la production de concombre de mer séché est très limitée à Hong Kong, le pays doit en importer d'Indonésie, des Philippines, des îles Fiji et d'autres régions pour satisfaire à la demande des consommateurs. Les importations annuelles sont d'environ 8 000 tonnes métriques, dont la moitié est réexportée vers d'autres régions. Il existe de nombreuses espèces de concombre de mer sur le marché, et les prix varient généralement en fonction de la grosseur, de la qualité et de la catégorie. Il existe une demande excédentaire pour ce produit. Si les fournisseurs canadiens capturent les variétés les plus en demande, transforment le produit pour l'offrir séché et le vendent à un prix concurrentiel, ils ont toutes les chances de se tailler une place enviable du marché.

Mollusques (pétoncles congelés)

Les pétoncles congelés, vendus à fort prix, sont très prisés à Hong Kong. Ils sont destinés principalement aux restaurants, aux hôtels, aux traiteurs et aux ménages. On estime la consommation annuelle de ces produits à environ 3 000 tonnes métriques. À l'heure actuelle, 50 p. 100 des approvisionnements proviennent de l'Australie par avion, quotidiennement, et le reste de la Nouvelle-Zélande, du Japon et de la Chine. Quant au Canada, il n'a pas encore réussi à percer ce marché, malgré plusieurs tentatives. On attribue cet échec à la présence de sable dans la chair (il s'agirait de particules de coquille qui adhèrent à la chair), qui rend le produit impropre à la vente. Toutefois, si les exportateurs canadiens parviennent à résoudre ce problème et à offrir un produit exempt de sable, à raison de 20 à 30 ou 30 à 40 unités par livre, en blocs de 5 lb ou surgelés à l'unité, à un prix raisonnable, ils peuvent se tailler une place sur ce marché.

Calmar

Le calmar séché est un des produits préférés sur le marché de Hong Kong. La consommation annuelle est d'environ 4 100 tonnes métriques. Les principaux fournisseurs sont Taïwan, le Viêt-Nam, Singapour et la Thaïlande. Ce produit est destiné à tous les segments du marché, y compris les restaurants, les usines de production alimentaire et les consommateurs. Le calmar canadien avait réussi à s'établir solidement sur ce marché, mais en raison de la baisse des prises enregistrée dans les 7 ou 8 dernières années, on a dû interrompre les exportations vers Hong Kong. Toutefois, advenant un retour à la normale, les exportateurs canadiens pourraient reconquérir une part du marché équivalant à environ 1 000 tonnes métriques par année. Il existe une très forte demande à Hong Kong pour le calmar congelé. La consommation est d'environ 15 000 tonnes métriques par année, dont 5 000 tonnes métriques proviennent des réserves piscicoles locales; le reste est importé de Nouvelle-Zélande, de Chine, de Singapour et d'Uruguay. Les principaux acheteurs sont les restaurants chinois et les commerces de détail. Le Canada détient une mince part de ce marché, mais les fournisseurs pourront l'accroître lorsque les réserves de calmar seront plus abondantes.