

On peut facilement constater cette évolution des habitudes de consommation en visitant un centre d'achats ultra-moderne et en y observant la diversité remarquable des produits de la mer, qui représente toute la gamme des produits allant du poisson frais entier aux filets congelés conditionnés et aux portions, toute une brochette de mollusques et de crevettes, de même que des salades de fruits de mer, du saumon fumé et d'autres produits prêts à servir. Un grand rayon est également consacré à la morue salée présentée sous diverses formes mais surtout en petits blocs attrayants emballés hermétiquement. On peut également constater le peu d'espace relatif consacré aussi bien aux produits en panure qu'aux produits en pâte et aux repas préparés, comparativement à la situation en Amérique du Nord et dans d'autres pays d'Europe occidentale. Selon certaines estimations, il existe pour ces derniers produits un marché en puissance considérable qui est pratiquement inexploité.

La délégation a visité les grands marchés de gros de Madrid et de Barcelone. Ici également on se rend facilement compte de l'échelle de l'activité et de l'énorme diversité des produits et des formes de présentation. Le marché de gros de Madrid, le Mercamadrid, est le deuxième au monde en importance après celui de Tokyo. On y écoule chaque année plus de 150 000 tonnes de produits de la pêche. Les produits arrivent quotidiennement des principaux ports de pêche européens et également d'outre-mer, par avion. Quelque 150 grossistes ont pignon sur rue au Mercamadrid et vendent directement au secteur des services alimentaires, aux détaillants de poisson, aux distributeurs et à d'autres petit revendeurs au détail. Le marché, où l'on vend également des fruits et des légumes, attire quotidiennement quelque 10 000 détaillants.