

### Crabe

Il existe une demande pour le crabe congelé, non cuit, nettoyé ou non, la chair mélangée 40/60, pour la chair de crabe, les pattes, ou la chair en flocons seulement, en blocs de 5 lb, à raison de 10 blocs par carton, ainsi que pour les pinces de crabe, en sacs de 15/20 unités jusqu'à 40 unités et plus, en cartons de 30 lb. Le crabe non cuit congelé est frappé de droits de douanes de 15 p. 100. Le crabe en boîte en emballages de 2 kg ou plus n'est pas assujéti aux droits de douanes de 16 p. 100 qui s'appliquent à la chair de crabe en boîte. Les produits du crabe sont importés par des grossistes ou des entreprises qui les revendent aux restaurants. Le crabe en boîte est également importé par des agents qui visent ce créneau particulier. La France importe aussi du Canada de petites quantités de crabes frais et vivants.

### Hareng congelé

Il existe un marché pour le hareng congelé entier et en filets. Le hareng entier peut être importé en franchise de douanes entre le 15 février et le 15 juin. En dehors de cette période, des droits de douanes de 15 p. 100 s'appliquent au hareng entier; dans le cas des filets de hareng, ce taux s'applique toute l'année.

### Homard

Les homards vivants doivent être placés dans des contenants de polystyrène, à raison d'une seule couche de homards par contenant, et doivent peser, de préférence, environ 500 g l'unité. Il existe un marché pour le gros homard, mais le prix au kilo est moins élevé. On trouve sur ce marché deux types de homard congelé : le homard congelé dans la saumure, que l'on appelle le homard «popsicle», et le homard surgelé à l'unité. Les poids les plus courants sont : 200 g, 225 g et 250 g, dans le cas du homard vendu dans les supermarchés, et 300 g et 400 g, dans le cas du homard vendu dans les poissonneries. Le homard surgelé à l'unité est très répandu en France, et le marché qui s'ouvre actuellement dans le secteur de la restauration semble très prometteur. Il existe également un marché pour la chair de homard congelée, les queues de homard congelées, le tomalli congelé ou en boîte et les coquilles turbinées. Le tomalli et les coquilles turbinées sont utilisés dans la confection de soupe de poisson et de la fameuse bisque de homard. La majeure partie de ces produits est importée par des grossistes.

### Aiguillat

Les acheteurs ont une préférence pour le poisson entier (avec dos) nettoyé et sans peau, tête, queue et conduit sanguin enlevés, emballé individuellement, surgelé à l'unité ou en blocs de 10 kg. Les catégories de poids les plus en demande sont : 800-1 200 g, 500-1 000 g et 1 000-1 500 g (peuvent également être exprimés en livres). Les poissons de 300-500 g ou de 500-800 g sont peu en demande. Les produits doivent être emballés dans des cartons de 28 lb ou de 10 kg (de préférence). Certains importateurs recherchent des poissons de 200 g l'unité, que l'on appelle «filets». Les principaux acheteurs sont des grossistes ou des usines de transformation