

## LES MOLLUSQUES

La production italienne de mollusques, toutes espèces réunies, s'élève selon les estimations officielles à près de 60 000 tonnes; en réalité, il est fort probable qu'elle soit deux fois plus élevée, bien qu'en constante régression en raison de la pollution et de la surexploitation, qui ont considérablement entamé les ressources commercialisables. La récolte tirée des eaux intérieures est principalement constituée des espèces suivantes (récolte approximative entre parenthèses) : «caramote» (7 000 tonnes), mantis squillid (4 500 tonnes), moules de la Méditerranée (5 000 tonnes), seiche (10 000 tonnes), squille encornet (8 000 tonnes), pieuvre commune (9 000 tonnes) et mollusques (20 000 tonnes). En 1990, les importations ont atteint le double de la production intérieure officielle, soit 200 000 tonnes de produits frais, congelés ou mis en conserves, dont les plus populaires étaient notamment les suivants (poids en tonnes indiqué entre parenthèses) : crevettes du genre pandalus (7 438 tonnes), autres crevettes (15 970 tonnes), homards vivants (1 578 tonnes), moules (10 975 tonnes), calmar commun (7 940 tonnes) et encornet nordique (7 799 tonnes). Les importations totales de conserves de mollusques se sont élevées à près de 11 000 tonnes.

La demande, au chapitre des mollusques, est concentrée dans les grandes villes côtières et atteint son maximum au cours des vacances d'été, au moment où un achalandage touristique important s'ajoute aux exigences normales du marché intérieur. Les ménages représentent un débouché très restreint et l'essentiel des acheteurs est constitué de restaurants, d'hôtels, de traiteurs, etc., qui tous préfèrent résolument les produits frais.

Le consommateur italien est plus exigeant que la moyenne au chapitre de la qualité et est généralement disposé à payer plus pour obtenir un produit de premier ordre. Il refusera plus facilement un produit de mauvaise qualité qu'un produit trop cher. Les paragraphes suivants donnent des précisions à l'égard des espèces intéressantes pour les exportateurs canadiens.

**LE CALMAR** : On retrouve communément trois espèces de calmars dans les eaux italiennes; il s'agit du calmar commun (loligo vulgaris), du calmar européen (todarodes sagittatus) et de l'encornet rouge (illex coindetti), que les Italiens appellent respectivement «calamaro», «totano» et «totano volatore». Ces deux derniers sont généralement mis en marché sous le même nom, puisque les consommateurs ne font de distinction qu'entre le «calamaro» et le «totano». La chair du premier est plus ferme, il se cuisine et se conserve mieux; son prix est en conséquence sensiblement plus élevé. Ces dernières années, la récolte intérieure se situait à près de 7 000 tonnes pour le «calamaro» et à près de 5 000 tonnes pour le «totano». Les pêcheurs italiens ne se limitent pas à la Méditerranée, car le pays