

au Canada. La mission a déterminé que des prix non concurrentiels et le manque d'approvisionnement, notamment pour des espèces comme la perchaude, sont des facteurs qui ont nui à l'entrée des produits de la pêche canadiens sur le marché suisse.

DÉBOUCHÉS COMMERCIAUX

On note que neuf produits de la pêche ont de bonnes chances de percer sur le marché suisse au cours de l'année 1992-1993. Ces produits sont les filets de perchaude congelés et frais, les crevettes, le saumon congelé, le homard vivant, le saumon, le homard, les crevettes et la chair de crabe en conserve, les préparations de poisson, les pétoncles congelés, les filets de doré et la morue.

Filets de perchaude congelés

Le produit doit avoir 95 p. 100 de sa peau et peser entre 20 et 30 grammes par filet. Il doit être surgelé à l'unité dans des boîtes de 5 kilogrammes et expédié par charges conteneurisées ou dans des emballages individuels de 400 grammes.

Filets de perchaude frais

Le produit doit avoir 40 p. 100 de sa peau. Il doit être importé par avion dans des caisses en mousse de polystyrène de 10 kilogrammes et remis aux distributeurs, qui le livrent aux hôtels et aux restaurants ou aux chaînes de magasin dans des emballages individuels.

Crevettes

Les crevettes triées selon la grosseur doivent être surgelées à l'unité et expédiées dans des boîtes de 4 X 2,5 kilogrammes. Les paquets peuvent contenir 70 à 90, 90 à 110, 110 à 175 ou 150 à 200 crevettes par livre ou les crevettes peuvent être emballées en paquets de 400 grammes.

Saumon congelé

Il existe une demande pour le saumon keta (90 p. 100) étêté dans les secteurs du commerce au détail, des hôtels et des fumoirs. Le saumon du Pacifique canadien représente 60 p. 100 du commerce au détail en Suisse et 40 p. 100 des besoins des hôtels. Toutefois, il faut prendre garde aux marques bleues causées par la pêche au filet car elles rendent le poisson moins attrayant.

Homard vivant

Le homard de première qualité et à carapace dure, de taille variée, peut être vendu aux hôtels et aux restaurants. Le homard à carapace molle de moindre qualité peut être écoulé dans le secteur de la vente au détail. Les pinces doivent être entourées d'une bande élastique, car les homards endommagés se vendent mal. Il existe une demande aussi pour le homard congelé dans la saumure. Les produits vivants doivent être expédiés par avion dans des cages isolées, puis placés dans des conteneurs remplis d'eau salée, où ils peuvent être conservés de deux à sept jours.