

vidé conformément aux normes des fournisseurs, en format de 1 kg par unité et surgelé en mer, à un prix raisonnable. Ce produit est destiné principalement aux restaurants chinois qui s'adressent à une clientèle à revenu faible et moyen.

### Saumon

La demande pour le saumon congelé est assez stable; la croissance est en moyenne de 5 p. 100 par année. On estime que la consommation totale est d'environ 1 000 à 1 500 tonnes métriques par année, dont 10 à 15 p. 100 proviennent du Canada et le reste du Royaume-Uni, de la Norvège, du Danemark et de la Nouvelle-Zélande. Le saumon canadien est implanté sur ce marché depuis de nombreuses années et est reconnu comme étant de qualité supérieure. Les principales espèces importées du Canada sont le coho et le kéta, dont le poids varie entre 7 et 9 lb pièce, étêté. Ce saumon est destiné principalement aux hôtels, restaurants de type américain, traiteurs et, dans une moindre mesure, aux supermarchés haut de gamme.

Les perspectives semblent également assez bonnes pour les têtes de saumon. Ce produit a été lancé sur le marché de Hong Kong il y a environ un an, et la réaction a été bonne. Il existe une demande toute l'année pour ce produit, mais elle augmente considérablement pendant les mois d'hiver. Les têtes de saumon sont destinées principalement aux restaurants chinois et aux ménages. Si les approvisionnements se maintiennent, on doit miser sur l'expansion future de ce produit.

### Capelan

Le capelan a été lancé sur le marché de Hong Kong en 1987, mais est encore peu connu des consommateurs. Les importations annuelles, qui représentent environ 10 conteneurs, sont principalement destinées aux restaurants japonais et à certains grands magasins japonais. On fait actuellement de la promotion afin d'inciter les Chinois à manger du capelan, ce qui pourrait accroître la consommation future.

### Homard vivant

Il existe une très forte demande à Hong Kong pour le homard vivant. On estime que les importations annuelles varient entre 1 000 et 1 500 tonnes métriques. Plus de 50 p. 100 des approvisionnements proviennent de l'Australie, suivie des États-Unis et du Canada. De façon générale, on considère que le homard américain et canadien convient mieux aux restaurants de type américain qu'aux restaurants chinois. Si les fournisseurs de la Côte Est peuvent expédier directement le homard vivant par avion et garantir un faible taux de mortalité, les exportations canadiennes augmenteront considérablement. Le homard vivant est destiné surtout aux hôtels, aux restaurants et aux traiteurs.