

Quant au poisson invendu, il doit être jeté ou transformé en farine. Les prises locales ne répondent qu'à 20 % de la demande intérieure de poisson frais, mais on importe tous les jours du poisson bon marché des pays voisins — la Malaisie et la Thaïlande —, ce qui contribue à la satisfaction de la population chinoise locale, qui préfère le poisson frais au poisson congelé.

LES DÉBARQUEMENTS

Voici quelles ont été les principales espèces débarquées par la flotte de pêche singapourienne en 1992 : poissons de mer, n.d.a. (3 254 tonnes métriques), décapodes du groupe des Natantia, n.d.a. (1 014 tonnes métriques), moules brunes *Perna perna* (893 tonnes métriques), raies, n.d.a. (500 tonnes métriques), poissons-chats de mer, n.d.a. (489 tonnes métriques) et poissons-lézards, n.d.a. (487 tonnes métriques).

L'AQUICULTURE

L'aquiculture a été encouragée ces dernières années, car Singapour fait face à des pressions pour trouver de nouvelles méthodes de production intérieures de poisson et de fruits de mer. L'aquiculture à Singapour se pratique surtout le long des estuaires et des côtes, où des cages flottantes sont utilisées pour l'élevage du poisson dans des fermes privées. On compte environ 70 fermes d'élevage de ce genre à Singapour. Il existe des possibilités de produire du mérrou, du vivaneau *Lutjanus johni*, du vivaneau, de la carangue palomète *Hemicaranx leucurus*, du serranidé, de la perche, du chanidé ainsi que des mollusques tels que les moules, les crabes de palétuviers, les crevettes banana et le homard.

L'industrie aquicole singapourienne produit environ 1 % des approvisionnements intérieurs, soit approximativement 1 500 tonnes par an. S'ils sont maintenus dans une eau à température élevée et nourris constamment, les fingerlings peuvent être prêts pour la mise en marché en six mois. On produit à Singapour certaines espèces de valeur supérieure qui peuvent être exportées. À court terme, l'aquiculture à Singapour fait face à certains problèmes de développement et autres problèmes connexes, mais les perspectives de production aquicole à long terme paraissent stables.

LE SECTEUR DE LA TRANSFORMATION

Singapour se sert de son secteur de la transformation pour maintenir son importance comme centre important du commerce d'entrepôt dans la région. Le poisson est importé, congelé, mis en boîte, fumé et réemballé selon les normes internationales de réexpédition. Dix à quinze mille tonnes de poisson ou de fruits de mer congelés (des crevettes, du thon et du calmar, surtout) entrent ainsi à Singapour pour y être classifiées, réemballées et réexportées vers le Japon, les États-Unis et l'Europe.

Des problèmes relatifs à des déficiences sur le plan de la santé et de l'hygiène ont nui aux exportations de Singapour dans le passé, mais ce genre de problème est en train de diminuer, semble-t-il. Le ministère de la Production primaire a introduit un programme dans le but d'aider les usines de transformation du poisson locales à moderniser leurs techniques de transformation et à améliorer la manutention du poisson. La majeure partie du réempaquetage des produits de la pêche s'effectue sur les quais, et les réexportations représentent 35 % des exportations totales.