

de la CE. Toutefois, ces directives (la Directive 91/492/CEE pour les moules et la Directive 91/493/CEE pour les produits du poisson) ne sont que des lignes directrices et ne créent pas d'obligations légales aux producteurs européens et non européens. Les États membres doivent plutôt adopter leurs propres règlements en tenant compte de ceux énoncés dans les directives susmentionnées. La politique générale à l'endroit des pays étrangers consiste à envoyer des agents de ce pays réaliser des inspections sur place, et à comparer les procédures d'inspections sanitaires du pays exportateur avec celles de la Communauté européenne.

Compte tenu de la rigueur des inspections sanitaires menées par le gouvernement du Canada, les exportateurs canadiens n'ont eu aucun problème majeur à introduire leurs produits sur le marché belge. Par ailleurs, la Commission de la communauté européenne se prépare à annoncer que le système canadien d'inspection est l'équivalent de celui proposé dans les directives de la CE.

Les formalités douanières peuvent être beaucoup plus simples si les marchandises expédiées s'accompagnent d'un «Certificat d'inspection et de salubrité». Ce document est reconnu par le gouvernement belge depuis 1979. En l'absence d'un tel certificat, le dédouanement risque de prendre des semaines, causant ainsi d'importants désagréments aux clients ou compromettant la qualité des marchandises s'il s'agit de poissons et fruits de mer frais. C'est pourquoi les exportateurs canadiens de moules ont l'habitude d'importer leurs produits au Luxembourg, d'où ils sont immédiatement réexportés, car les opérations de manutention y sont généralement plus rapides.

La CE réglemente très sévèrement l'utilisation d'hormones dans les aliments. Les hormones synthétiques et organiques sont formellement interdites mais, jusqu'à maintenant, cette mesure n'a pas eu d'effets sur les exportations de poissons et fruits de mer canadiens. Cependant, si les expériences portant sur l'élevage d'espèces de poissons capables de résister aux variations de température devaient passer à l'étape de la production, les exportateurs devront s'assurer que leurs produits ne sont pas visés par la politique de la CE en ce qui concerne l'utilisation d'hormones.

La possibilité de conquérir une importante part du marché grâce à l'exportation de produits du poisson à valeur ajoutée et de plats de poisson surgelé entièrement préparés a déjà été mentionnée. Pour l'instant, les mets surgelés à base de poisson sont souvent préparés par les marchands de poissons ou par les épiceries fines, sans inspection sanitaire systématique, mais les changements dans la structure sociale et les modes de vie rendent le marché du poisson surgelé beaucoup plus attrayant.

LA PLACE

Tel que déjà mentionné, le marché belge des poissons et fruits de mer est devenu récemment plus instable. Cette instabilité ne s'explique pas uniquement par l'inquiétude des exportateurs qui ont du mal à trouver de nouveaux débouchés pour leurs produits. Certaines sociétés d'importation détiennent pratiquement le monopole de l'approvisionnement d'importantes chaînes de magasins d'alimentation belges. L'exemple le plus connu est celui de la chaîne Makro qui achète 95 % du poisson destiné à ses comptoirs de poissons et fruits de mer auprès d'une seule société d'importation : Atka de Londerzeel. Heureusement, les directeurs des achats commencent à constater les désavantages d'une telle situation et se rendent maintenant dans différentes foires alimentaires européennes dans l'espoir de recruter de nouveaux fournisseurs capables de leur offrir