

**INDONÉSIE**

En Indonésie, on pêche une espèce indigène de langouste d'eau douce plus petite et moins chère que les espèces importées. On en a récolté 1 800 tonnes métriques en 1992, soit 59,1 % de moins qu'en 1991, où les quantités débarquées avaient atteint 4 400 tonnes. Dans ce pays, on ne consomme de homard ou de langouste que dans les hôtels cinq étoiles et certains restaurants, de même que lors d'événements spéciaux. C'est un mets réservé en exclusivité aux étrangers qui séjournent en Indonésie et à la classe supérieure. Les importations proviennent principalement d'Australie, de Nouvelle-Zélande, des États-Unis, de Hong Kong, de Taïwan et du Canada. En termes de catégories (SH) et de volume, elles se répartissent de la manière suivante : 0306.1100, 261 kg; 0306.1200, 4 272 kg; 0306.2190, 106 kg; et 0306.2290, 501 kg. En 1992, 4,2 tonnes métriques de langouste sont arrivées sur le marché indonésien via l'île de Batam.

**Exportations de langouste congelée de l'Indonésie au Japon**

|                     | 1989 | 1990 | 1991 | 1992 | 1993 |
|---------------------|------|------|------|------|------|
| En tonnes métriques | 298  | 194  | 345  | 461  | 165  |

Source : *Statistiques nationales du Japon*

Le gouvernement indonésien régleme l'étiquetage des produits alimentaires. Au plan linguistique, on ne peut employer que le bahasa Indonesia ou l'anglais. L'étiquette doit être rédigée en caractères suffisamment gros pour être lisibles. Il faut y inscrire la raison sociale et l'adresse du producteur ou, le cas échéant, celle du distributeur. Pour certains types de produits, on doit aussi indiquer la date de péremption et le mode de conservation. Il faut également porter la mention « halal » quand il s'agit de viandes, de graisses animales et de produits de la pêche. Dans le décret conjoint n° 427/1985 des ministres de la Religion et de la Santé, le terme « halal » englobe tous les aliments ne contenant aucune substance interdite et conditionnés en conformité des prescriptions islamiques. On conseille donc d'inscrire ce mot sur l'emballage, car il indique aux Musulmans qu'il leur est permis de consommer le produit en cause. Les fabricants qui agissent ainsi se rendent responsables du contenu et de la méthode de conditionnement de leurs produits.

**ISRAËL**

Israël compte 5,3 millions d'habitants et son produit intérieur brut atteint 65 milliards de dollars US. En 1992, ses importations de poisson et de fruits de mer se sont élevées à 73,3 millions de dollars; en ce domaine, la consommation par habitant est estimée à 13,2 kg par année, soit 5,9 kg de poisson congelé, 1,3 kg de poisson de haute mer, 2,2 kg de poisson en conserve et 3,8 kg de poisson d'eau douce. Pour le homard et la langouste, le marché israélien est fort restreint. Jusqu'à tout récemment, la loi hébraïque (par ses prescriptions en matière d'alimentation) prohibait l'importation de ces espèces. Cependant, dans la première moitié de 1994, le Canada a exporté environ une tonne de homard (de Nouvelle-Écosse) en Israël. Les importations israéliennes de poisson et de fruits de mer se sont accrues de 20 % depuis 1990, principalement en raison de l'arrivée d'immigrants provenant de Russie. La consommation intérieure de produits de la pêche transformés a également sensiblement progressé au cours des mêmes années.

**JAPON**

Le Japon a récolté 1 194 tonnes métriques de langouste en 1992, en hausse de 1,9 % par rapport aux 1 172 tonnes enregistrées en 1991. La langouste indigène aux eaux japonaises se vend très cher sur le marché. Ce dernier absorbe annuellement environ 20 000 tonnes métriques de homard et de langouste d'autres espèces, dont 15 000 tonnes (75 %) sous forme congelée. La demande japonaise est donc considérable et ne cesse de s'accroître, notamment pour le homard américain. La langouste provenant d'eaux plus chaudes reste néanmoins le produit le plus populaire; elle accapare 80 % du marché des produits congelés et 60 % de celui des crustacés vivants frais ou réfrigérés. Par contre, on constate un léger, mais constant recul de sa position dans la faveur des consommateurs.

**Prix de gros moyen de la langouste japonaise**  
(prix à quai aux ports intérieurs)

|                 | 1988  | 1989  | 1990  | 1991  | 1992  |
|-----------------|-------|-------|-------|-------|-------|
| (en yens au kg) | 6 580 | 6 682 | 6 294 | 7 254 | 6 500 |

Source : *Ambassade du Canada à Tokyo*