

Saumon du Pacifique frais et congelé

L'Espagne pourrait devenir un marché important pour le saumon, à cause de l'introduction du saumon de l'Atlantique d'élevage provenant de la Norvège. Jusqu'à récemment, le saumon était pratiquement inconnu en Espagne. Le produit est maintenant vendu sur les principaux marchés de gros. Les importations de saumon et de truite en 1987 s'élevaient à 4,2 millions de dollars.

Les exportations canadiennes de saumon congelé demeurent modestes mais sont à la hausse. Ce produit a pénétré le marché espagnol pour la première fois en 1987. Les exportations totales de saumon en boîte et congelé se sont chiffrées à 263 000 \$ en 1987.

Morue fraîche et congelés

L'Espagne est doté d'un secteur important de transformation du poisson qui utilise de grandes quantités de morue étêtée et éviscérée en vue d'une deuxième transformation en filets et en tranches et pour la production de plats de poisson préparés. Ce pays importe également de la morue fraîche étêtée et éviscérée en vertu d'un contingent d'importation annuelle (5 500 tonnes en 1989). Les Espagnols préfèrent les gros poissons (1 kilo et plus) et réexportent les poissons de petite taille au Portugal.

Il y a également une certaine demande pour la morue "chiton" congelée. Ce produit est semblable au poisson tranché dont on a retiré l'arête centrale. Il sert à la préparation de portions rectangulaires qui connaissent beaucoup de succès en emballage congelé pour la vente au détail.

Il existe également un petit marché, mais en expansion, pour les filets de morue sans peau, frais et congelés.

Blocs de poisson congelé

La production de bâtonnets et de portions de poisson est un secteur relativement nouveau en Espagne, mais qui offre d'excellentes perspectives de croissance. A mesure que la consommation de produits de la mer congelés et préparés progressera, l'Espagne deviendra un marché important de blocs de poisson destinés à une nouvelle transformation.

Palourdes vivantes

L'Espagne est en passe de devenir le marché européen le plus important du Canada pour les jeunes palourdes. Bien que les exportations n'aient atteint que 125 000 \$ en 1987, ce produit figure parmi les plus recherchés et les possibilités d'expansion des exportations canadiennes sont considérables. Les palourdes vivantes doivent être soumises à une opération de dépuration aux fins de l'élimination des déchets et des toxines avant leur expédition sur le marché espagnol. Actuellement, les palourdes