

LE MARCHÉ DU POISSON ET DES FRUITS DE MER EN BREF

L'Espagne est le plus gros consommateur de produits de la pêche de la Communauté européenne, sa consommation par habitant dépassant les 31 kilogrammes par année. Jusqu'à présent, l'Espagne a maintenu la plus importante flotte de pêche de la CEE. Même si celle-ci pourvoit à une grande partie des besoins intérieurs en produits de la pêche, l'Espagne doit néanmoins importer des quantités importantes de poisson et de fruits de mer pour répondre à la demande des consommateurs. De plus, l'Espagne est en train de perdre l'accès à de nombreux lieux de pêche étrangers, ce qui engendrera inévitablement un accroissement de la demande de produits de la pêche importés. Des statistiques publiées par le ministère de l'Agriculture, des Pêches et de l'Alimentation de l'Espagne révèlent qu'en 1991, les Espagnols ont acheté pour 880 324,5 pesetas de produits de la pêche par habitant, ce qui représente 11,8 p. 100 de l'ensemble de la nourriture achetée pendant l'année.

Pour le poisson et les fruits de mer importés, l'Espagne représente un marché relativement stable et conservateur où la demande est bien établie, en raison de la grande variété d'espèces et de types de produits qui s'y consomment. Dans toutes les zones urbaines, les consommateurs espagnols sont bien servis par de nombreux petits magasins de poisson, de même que par les marchés locaux traditionnels (qui abritent des détaillants de toutes sortes d'aliments frais et congelés), et par un réseau étendu de chaînes d'alimentation modernes. On peut se procurer du poisson frais à chacun de ces points de vente. Des changements profonds dans les habitudes de consommation sont néanmoins survenus au cours des dernières années, car les Espagnols adoptent rapidement des habitudes alimentaires plus variées et leurs goûts se diversifient, comme dans d'autres pays d'Europe occidentale. L'augmentation du niveau de vie ainsi que la participation accrue des femmes au marché du travail ont contribué à l'accroissement de la demande de nouveaux produits et de nouvelles espèces, de même qu'à un accroissement de la demande de produits de la pêche préparés et de luxe.

Étant donné que les flottes de pêche espagnoles sont obligées de s'éloigner de plus en plus de leur port d'attache pour trouver des lieux de pêche viables, l'industrie de la transformation du pays se voit dans l'obligation d'accepter de plus grandes quantités de poisson et de fruits de mer congelés. Par conséquent, à mesure que les consommateurs espagnols s'habituent aux genres de produits congelés, la demande de produits de la pêche congelés, qui était faible, augmente. L'accroissement de la demande de poisson et de fruits de mer congelés crée de nouveaux débouchés pour de nombreux produits canadiens d'exportation congelés. De plus, la facilité avec laquelle on prépare les produits de la pêche pré-cuisinés allant au four à micro-ondes incite de nombreux consommateurs espagnols à utiliser de plus en plus de produits de la pêche à valeur ajoutée. Aussi le poisson et les fruits de mer provenant du Canada sont-ils actuellement fort en demande en Espagne et la demande est-elle en pleine croissance.

La morue et le merlu sont deux espèces très recherchées en Espagne, tout comme diverses espèces de poissons pélagiques et de céphalopodes. Les consommateurs espagnols ont depuis longtemps l'habitude de consommer des mets tels que la paella, qui est une combinaison de poisson blanc et de céphalopodes préparée sous forme de ragoût, et les papas, qui sont des amuse-gueule, et de nombreux plats traditionnels espagnols sont à la base de morue depuis des centaines d'années. Outre ces espèces, des produits tels que flet, la plie, le calmar, les pouces-pieds, la civelle, la queue de boudin, le homard, la crevette et le saumon gagnent en popularité auprès des consommateurs.