

Mission : 341 Le Caire

Marché : 564 République arabe d'Égypte

Principale branche d'activité : Poissons, crustacés et mollusques et autres produits

Débouchés pour produits particuliers Import. actuelles (\$ CAN)

Sardines	30,0 M \$
Maquereau	27,6 M \$
Hareng	6,0 M \$
Thon	6,0 M \$
Sébaste	5,4 M \$
Merlu	2,3 M \$
Saumon	1,2 M \$

Commentaires généraux

Le marché de l'Égypte continue à offrir des débouchés pour les espèces sous-exploitées. En raison des compressions budgétaires et des restrictions relatives au change, les importations du secteur public ont chuté considérablement au cours des dernières années, et le gouvernement compte maintenant sur la participation du secteur privé, constitué dans l'ensemble de petites et moyennes entreprises possédant peu ou pas d'installations de transformation. L'Égypte est encore un marché très sensible aux prix, et les Canadiens sont désavantagés par rapport aux Européens qui bénéficient, en raison de leur proximité géographique, de coûts moins élevés, tant sur le plan des débarquements que du transport. Les produits congelés en mer offrent un avantage comparatif sur le plan de la qualité.

Sardines

Les importations égyptiennes de sardines atteignent de 60 000 à 85 000 tonnes métriques par année. Le produit est importé de l'URSS exclusivement. Les sardines doivent mesurer au moins 16 cm de longueur et sont généralement salées, mais peuvent aussi être vendues en boîte.

Maquereau

L'Égypte importe actuellement environ 45 000 tonnes métriques de maquereau, grâce principalement aux efforts des entreprises privées qui importent de l'étranger (notamment des pays de la CEE, de la Norvège et de l'URSS) environ 75 p. 100 du total. Le maquereau doit mesurer 23 cm et plus. En règle générale, il est frit ou grillé avant d'être vendu au consommateur.

Hareng

Les importations de hareng s'élèvent à environ 9 000 tonnes métriques par année, dont la majeure partie provient d'Angleterre, de Hollande et de la Norvège. La moitié de ces importations est généralement constituée de roque