

LES PÊCHES INTÉRIEURES

Le commerce du poisson et des fruits de mer à Singapour a franchi une nouvelle étape : délaissant le rôle traditionnel d'intermédiaire, Singapour s'est hissée en ce domaine au rang d'important centre de transformation. Au total, les importations de poisson et de fruits de mer transformés sont passées à 118 millions de dollars environ en 1984 à 220 millions l'an dernier. Au cours des cinq dernières années, l'industrie locale de la transformation du poisson et des fruits de mer, de fournisseur du marché intérieur, est devenue fournisseur de marchés étrangers plus importants comme le Japon, les États-Unis et l'Europe. Dans le domaine de la transformation des aliments en général, la tendance est d'ailleurs aux industries tournées vers l'exportation.

Les entreprises qui s'engagent dans des projets et des services ayant trait à l'agro-technologie disposent d'incitations fiscales et de subventions de l'État. Singapour favorise ainsi la participation du secteur privé, y compris celle des entreprises étrangères. Voici quelques-uns des domaines d'investissement possibles :

1. la technologie relative aux écloseries de crevettes et de poisson, dans laquelle on se concentre sur la sélection génétique en vue d'accroître la production et de produire des variétés plus résistantes à la maladie;
2. les systèmes de technologie destinés à l'élevage intensif de la crevette et du poisson dans des réservoirs et des pistes où la production se fait dans un contexte contrôlé;
3. les aliments artificiels destinés aux crevettes et au poisson, ainsi que les régimes alimentaires particuliers aux divers stades de la croissance, à l'amélioration de la croissance et de la coloration, aux fins prophylactiques ou thérapeutiques, et aux étapes larvaires dans les écloseries.

LA FLOTTE

La flotte singapourienne pêche surtout au large, dans la mer de Chine méridionale et dans certaines parties de l'océan Indien. La flotte s'adonne aussi à certaines activités de pêche à l'intérieur des eaux territoriales qui entourent l'extrémité de la péninsule Malaise. La flotte hauturière singapourienne comprend environ 150 bateaux de 20 à 80 tonnes, sur lesquels travaillent un millier de pêcheurs. Les navires pêchent cinq à sept jours par semaine et réfrigèrent immédiatement le poisson entier dès le débarquement.

LA DISTRIBUTION

La Division des pêches du ministère du Développement national de Singapour exploite les installations et l'infrastructure de distribution dans deux ports de débarquement de Singapour. Le plus grand des deux, Jurong, reçoit 85 % de tout le poisson qui entre à Singapour (qu'il s'agisse du produit des pêches intérieures ou du poisson de l'étranger). Le marché de gros pour les prises locales fonctionne chaque nuit à Jurong : c'est à ce moment qu'une centaine d'entreprises vendent leurs produits étalés sur des éventaires, soit aux enchères, soit directement aux détaillants. Trois à quatre mille acheteurs se présentent chaque nuit pour 200 à 300 tonnes de poisson. Pongo, l'autre port important, ne s'occupe cependant que des navires et des arrivages locaux. À cause du haut niveau de température et du manque de réfrigération sur les marchés locaux, le produit doit être vendu avant le milieu de l'avant-midi pour être frais.