

LA COMMERCIALISATION

LE PRODUIT

De manière générale, les consommateurs belges ont toujours préféré acheter du poisson frais mais, ces dernières années, la structure sociale s'est modifiée, ce qui a entraîné la multiplication des comptoirs de poisson surgelé. Malgré tout, un fort pourcentage de consommateurs continuent de penser que le poisson surgelé n'est pas d'aussi bonne qualité que le poisson frais. Le public est généralement mal informé au sujet de l'efficacité de la congélation ultra rapide, à une température de -18°C , un procédé utilisé dans l'industrie du poisson surgelé. À ce jour, les problèmes de qualité du poisson surgelé sont donc en majeure partie attribuables aux défauts des congélateurs des commerces de détail plutôt qu'aux méthodes de congélation des entreprises exportatrices. Des enquêtes menées dans les chaînes de magasins d'alimentation ont démontré que souvent les températures limites n'étaient pas respectées; dans certains congélateurs, la température atteignait 6°C au lieu des -2°C requis.

Ce manque de confiance généralisé dans la qualité du poisson surgelé vient compliquer la tâche des exportateurs canadiens. Toutefois, les produits canadiens sont souvent considérés comme des produits de qualité supérieure provenant d'un environnement non pollué, et la majeure partie du poisson canadien surgelé a subi des inspections de qualité très rigoureuses. Il apparaît logique que les Canadiens se servent de cet argument à leur propre avantage en améliorant la qualité de l'information sur la production qui figure sur les emballages de poisson.

L'emballage joue un double rôle : protéger et conserver le produit mais aussi en faciliter la commercialisation et le positionnement sur le marché. L'image de haut respect des normes de qualité étant déjà acquise, l'emballage doit s'adapter parfaitement au produit lui-même et en conserver l'aspect attrayant. L'emballage est à n'en point douter un élément très important de la présentation et de la commercialisation des poissons et fruits de mer canadiens en Belgique. Les différences culturelles doivent être prises en compte de façon à ne pas mettre sur le marché un emballage qui, à titre d'exemple, présenterait des ressemblances avec celui de la nourriture pour chiens. Par ailleurs, l'emballage doit également indiquer clairement qu'il s'agit d'un produit canadien de manière à en faciliter la commercialisation. La clarté de l'étiquette et la présence sur le paquet de renseignements relatifs à l'inspection des aliments peuvent aider le poisson canadien à damer le pion au poisson provenant d'autres pays.

L'inspection sanitaire est devenu un aspect important du débat entourant la promotion des poissons et fruits de mer. L'excellente valeur nutritive du poisson n'est pas contestée mais les actions menées par Greenpeace et les articles parus dans la presse concernant la bactérie de la salmonelle, le déversement de déchets radioactifs dans la Mer du Nord ou les déversements accidentels de pétrole ont jeté sur lui un certain discrédit. Des doutes ont surgi quant à la qualité du poisson pêché dans l'Atlantique, ouvrant ainsi des marchés à créneaux aux entreprises qui cherchent des débouchés pour le poisson frais et sain pêché ailleurs.

En juillet 1991, la Communauté européenne a émis une série de directives concernant la pêche et la transformation des poissons et fruits de mer destinés à la consommation dans les États membres