

chez les restaurateurs et traiteurs, il est essentiel que la chair du saumon soit ferme et puisse être coupée en tranches très minces sans se déchirer ni adhérer à la lame. Ce sont surtout ces clients qui recherchent en priorité les pièces assez lourdes (de 3 à 5 kg), où les pertes sont proportionnellement moins élevées. On remarque aussi en Italie une demande saisonnière pour les pièces de plus petite taille (de 2 à 3 kg), qui sont offertes comme cadeau familial à l'occasion de Noël. Il est par ailleurs apparu depuis quelques années un débouché intéressant pour les restes de saumon fumé, que les traiteurs et restaurants utilisent dans la fabrication de sauces et de pâtés à tartiner.

La consommation italienne de conserves de saumon est passée de 612 à 965 tonnes de 1989 à 1990, entraînant les importations dans une hausse correspondante. Le Canada est le principal fournisseur de l'Italie à ce chapitre, avec des ventes de 488 tonnes en 1990; il est suivi de la France, de l'Allemagne de l'Ouest et des États-Unis.

La TVA italienne est prélevée aux taux suivants : 2 p. 100 pour le saumon frais ou congelé et le saumon fumé et 9 p. 100 pour les conserves de saumon.