

LES EXPORTATIONS

Les exportations espagnoles de produits de la pêche ont augmenté de 5,9 p. 100 en 1991, et ce sont les mollusques et poissons en conserve qui ont connu l'augmentation la plus importante. Les ventes de crustacés à l'étranger n'ont augmenté que de 2,3 p. 100 en valeur, tandis que les ventes de poisson à l'étranger ont diminué légèrement. Comme dans le cas des importations, le gros des ventes à l'étranger se composait d'exportations de poisson. Le déficit commercial dans le secteur des pêches s'établissait à 204,97 milliards de pesetas en 1991, ce qui représente une augmentation de 25,1 p. 100 par rapport à 1990 et constitue un déficit encore plus important que celui de 1990. Les espèces les plus importantes que l'Espagne a exportées en 1991 étaient le thon (116 958 tonnes), la pieuvre (41 997 tonnes), les conserves (29 641 tonnes), le calmar (26 507 tonnes), la moule (18 724 tonnes), la morue (16 218 tonnes) et le merlu (14 517 tonnes).

LE SECTEUR DE LA TRANSFORMATION

L'Espagne possède plus de 170 conserveries de poisson et celles-ci ont une capacité de production qui dépasse les 350 000 tonnes métriques. Environ 87 p. 100 des produits de la pêche qui y sont transformés proviennent des pêches intérieures; le reste, qui se compose surtout de bonite et de thon à nageoires jaunes, satisfait à l'excès de la demande sur le marché intérieur. La transformation du poisson en Espagne procure 35 000 emplois, permanents ou continus mais non permanents. Selon les estimations, la production se répartit comme suit : huiles (72 p. 100), «escabeche» mariné (18 p. 100), sauce tomates et autres types de sauces (6 p. 100) et conserves dans l'eau (4 p. 100). L'intégration verticale dans le secteur de la transformation en Espagne n'est pas très poussée, puisque neuf conserveries seulement combinent la pêche à la transformation.

En Espagne, le secteur de la transformation des produits de la pêche en eau salée a une production totale de plus de 240 000 tonnes métriques à partir de 290 000 tonnes métriques de matière brute. L'industrie se compose d'environ 250 usines dont la capacité de production est estimée à 375 000 tonnes métriques. Pour la transformation de produits d'eau salée, on importe environ 30 p. 100 de produits congelés, 32 p. 100 de produits salés, et 35 p. 100 de produits fumés. Dans ce secteur, les profits sont actuellement à la hausse. Les principales espèces transformées par cette industrie sont : 1) le merlu et autres espèces semblables (34 p. 100); 2) le poisson blanc (24 p. 100); 3) diverses préparations (19 p. 100); 4) les tentacules de calmar, l'encornet nordique (13 p. 100); 5) les crustacés (7 p. 100); 6) les céphalopodes (2 p. 100); enfin, 7) la morue (1 p. 100).

L'AQUICULTURE

Au cours des dernières années, l'industrie espagnole de l'aquiculture a connu une croissance rapide et remarquable dans un large éventail d'espèces, mais les méthodes d'aquiculture sont devenues plus sélectives. On a procédé à d'importantes expériences biologiques visant à améliorer les méthodes d'élevage du turbot, de la sole, de la perche commune, de la brème, des mollusques (surtout des moules), ainsi que l'utilisation industrielle des algues. Des projets approuvés par la CEE et le gouvernement espagnol ont représenté plus de 2,7 milliards de pesetas d'investissements et plus de 1,2 milliard de subventions. L'accroissement de l'expérience en matière de gestion des stocks de poisson fait que l'on accorde de plus en plus d'importance à l'amélioration des conditions d'entreposage et d'alimentation. Si l'on se fie à l'évolution récente de la situation, il semble exister des possibilités pour les exportateurs canadiens d'aliments destinés à l'aquiculture. Après avoir connu un déclin au cours des deux années précédentes, la production dans les étangs à poisson et dans les écloseries a chuté de 25,4 p. 100 en termes réels en 1991. Toutefois, une augmentation moyenne des prix de 15 p. 100 a contribué à alléger l'effet de la baisse de volumes dans ce sous-secteur des pêches intérieures espagnoles.