

Saumon congelé

Il existe une demande pour le saumon keta lustré (90 p. 100) et étêté, importé en conteneurs de 20 ou 40 pieds pour les secteurs de l'hôtellerie et de la vente au détail. En 1989, les importations totales de saumon ont chuté de 30 p. 100; quant aux exportations canadiennes, elles ont chuté de 48 p. 100. Le saumon d'élevage norvégien, qui est importé frais, a perdu un peu de sa réputation au cours des dernières années, en raison des nombreux antibiotiques qu'on lui injectait pour combattre diverses maladies dont l'espèce était atteinte. Dyhrberg, importateur bien connu de saumon coho canadien, a pu ainsi accroître ses importations de 20 p. 100. Sa clientèle apprécie le goût du saumon sauvage canadien et sa teneur relativement faible en matières grasses.

La demande pour le saumon fumé a diminué quand les acheteurs suisses ont décidé de fumer le saumon sur place. En 1989, les importations totales de saumon fumé ont chuté de 12 p. 100 et les importations en provenance du Canada, de 75 p. 100. Les Suisses préfèrent fumer leur saumon dans leurs propres fumoirs et selon leurs propres recettes, afin de satisfaire les goûts des consommateurs. Les importateurs suisses se sont également plaints de taches bleuâtres sur la chair de saumon, qui ne changent en rien le goût et la qualité mais qui en affectent l'apparence. Ces taches seraient causés par la pêche au filet; la pêche à l'hameçon ne produit pas ce genre de dommages.

Crevettes

Il existe une demande pour les crevettes surgelées à l'unité, en boîtes de 4 x 2,5 kg, en emballages de 70-90, 90-110, 110-175 et 150-200 crevettes par livre ou en paquets de 400 g, pour la vente au détail.

Homard vivant

Il existe une demande pour le homard de première qualité à carapace dure, de toutes les tailles, pour les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration, de même que pour le homard à carapace molle de qualité inférieure pour la vente au détail. Les pinces doivent être fixées au moyen d'élastiques, car l'importation de homards cramponnés est interdite. Haari Ag (de Zollikerberg, près de Zurich) domine 70 p. 100 du marché du homard frais. Les homards vivants sont expédiés par avion dans des casiers frigorifiques, puis placés dans des conteneurs remplis d'eau de mer à laquelle on ajoute la quantité de sel appropriée. Les homards sont conservés dans ces conteneurs pendant 2 à 7 jours, puis sont distribués à la clientèle sur demande. Il existe également des débouchés pour le homard congelé en saumure.

Saumon, homard, crevette, crabe en boîte

Le produit doit être dépourvu de métaux lourds et certifié. Les étiquettes doivent inclure le nom du produit, le poids brut et le poids égoutté, ainsi qu'une liste des ingrédients et des additifs en allemand, en français ou en italien (dans les trois langues de préférence).