

À l'heure actuelle, on ne trouve pratiquement sur le marché de Hong Kong que du homard et de la langouste vivants. De source commerciale, on apprend que la consommation annuelle se situe entre 1 000 et 1 500 tonnes métriques. Les hôtels et les restaurants offrant une cuisine occidentale préfèrent les spécimens d'un poids variant entre 1 et 1 ½ lb, tandis que les restaurants de type chinois recherchent les crustacés de plus grande taille. Le homard et la langouste importés proviennent surtout d'Australie, de Nouvelle-Zélande, des États-Unis et du Canada, car la récolte intérieure et celle des pays avoisinants reste très faible. Dans le secteur du homard et de la langouste, la demande de Hong Kong s'accroît sans cesse, progressant annuellement à un rythme variant de 10 à 15 %. En outre, on y achète, bon an mal an, environ 500 tonnes métriques de queues de langouste, l'essentiel des approvisionnements provenant d'Australie, de Nouvelle-Zélande, de Chine et de Cuba. En ce domaine, la demande est surtout le fait des hôtels et restaurants. En ce qui concerne les produits congelés rapidement, congelés en saumure et en boîtes, le potentiel n'est guère prometteur.

Le marché de Hong Kong reçoit habituellement le homard et la langouste vivants par voie aérienne. Certains importateurs les distribuent aussitôt à leurs clients. D'autres acheteurs les stockent dans des viviers et font des livraisons quotidiennes. À Hong Kong, les importateurs réalisent 70 % des achats de produits étrangers, les grossistes et distributeurs 10 %, les détaillants et supermarchés également 10 % et les utilisateurs, hôtels et restaurants 5 %. À l'occasion, un grossiste achètera pour son propre compte. Vu la conjoncture financière serrée, la plupart des grossistes s'approvisionnent auprès d'importateurs qui leur offrent des conditions de paiement et de crédit avantageuses. Les hôtels, restaurants et autres établissements offrant des fruits de mer ne font généralement pas affaire directement avec les fournisseurs étrangers, préférant se lier par contrat avec des importateurs ou des grossistes. Ce sont les importateurs qui décident des prix; au départ, ils demandent autant aux grossistes et aux détaillants, mais versent une commission aux premiers ou leur consentent un rabais.

Le marché de Hong Kong reconnaît la supériorité du homard nord-américain. Celui-ci se vend donc à bon prix et peut soutenir la concurrence de la langouste d'Australie et de Nouvelle-Zélande. Par contre, pour obtenir la clientèle régulière d'un importateur, il faudra garantir des livraisons en toute saison. Le fournisseur de homard, de langouste et de produits dérivés qui désire affirmer sa présence sur le marché de Hong Kong devra respecter de nombreux critères (valeur nutritive des produits, offre de mets recherchés selon les saisons, attentes locales quant à la saveur, stratégies de vente et de commercialisation bien pensées, etc.). Ce marché se caractérise par l'âpreté de la concurrence; il faut donc beaucoup de souplesse pour répondre à ses exigences. Quant au consommateur, il demandera un emballage légèrement modifié ou des prix plus abordables. Les fournisseurs étrangers auront donc avantage à citer aux importateurs le prix CAF à la livraison, de préférence en devises américaines. Les soumissions seront accompagnées d'étiquettes-types, de catalogues illustrés et d'échantillons de tous les emballages.

INDE

L'Inde est exportatrice nette de poisson et de fruits de mer, mais certains établissements cautionnés, qui recrutent leur clientèle parmi la communauté diplomatique, importent de petites quantités d'espèces particulièrement en demande. D'après les chiffres publiés par le gouvernement du pays, l'Inde a importé au total, en 1992-1993, 27,8 tonnes de produits de la pêche congelés, toutes espèces confondues. Ses principaux fournisseurs étaient le Japon (avec 26 tonnes) et les États-Unis (avec 1,8 tonne).

Selon la *Marine Products Export Development Authority* (MPEDA), la récolte indienne de langouste est assez considérable, atteignant environ 24 000 tonnes métriques par année. Fin 1994, le prix de détail sur le marché de Bombay variait entre 200 et 250 roupies le kilo. L'Inde n'importe pas de homard, mais ses exportations de langouste congelée sont dignes d'intérêt; le tableau qui suit est établi d'après les résultats d'exercices allant d'avril à mars.

Exportations indiennes de langouste congelée

	1990-1991	1991-1992	1992-1993
Volume (en tonnes métriques)	1 600,0	1 628,0	1 613,0
Valeur (en millions de roupies)	335,8	552,0	432,4

Source : MPEDA - Marine Products Export Development Authority