

et 4) organisation d'une délégation d'acheteurs sud-coréens du secteur des pêches au Canada afin de les sensibiliser au marché canadien.

La mission à Seoul a relevé 11 produits de la pêche qui offrent d'intéressants débouchés aux exportateurs canadiens. La liste de ces produits figure ci-dessous. De plus, la mission a transmis des renseignements détaillés aux fournisseurs canadiens de produits du saumon et du homard.

1. Hareng congelé
2. Saumon congelé
3. Sébaste
4. Morue congelée
5. Grosses crevettes
6. Homards
7. Filets de poisson congelés
8. Panopéa du Pacifique
9. Goberge congelée
10. Plie congelée
11. Coquillages (moules)

#### LE SAUMON

Selon le dernier bilan alimentaire préparé par l'Institut de recherche économique rurale, la Corée a consommé au total 2 526 700 tonnes métriques de poisson en 1989 (dont 301 500 tonnes métriques d'algues). La consommation de poisson est demeurée stable à 36 kilogrammes par habitant. Par espèce, la consommation quotidienne de poisson par habitant s'établissait comme suit : la goberge, 14,33 grammes; le maquereau, 6,33 grammes; la sardine, 5,84 grammes; et l'anchois, 5,37 grammes. On ne dispose pas de données sur la consommation par habitant du saumon, que l'on considère comme un produit de luxe consommé par une minorité de Sud-Coréens.

L'Office national des pêches, qui administre les fermes d'élevage du saumon sur la côte est, relâche dans la mer environ 14 millions d'alevins de moins d'un an par année. Malheureusement, le taux de retour global se limite à de petites quantités de saumon kéta et de saumon rose (27 tonnes métriques en 1988 et 57 tonnes métriques en 1989). La Corée du Sud possède une industrie de transformation du saumon très dynamique, qui importe plus de 2,5 millions de tonnes de saumon congelé et exporte sensiblement la même quantité sous forme de saumon en conserve. Le volume des importations et des exportations de saumon a considérablement diminué au cours des deux dernières années. Le pays a accueilli les Jeux olympiques en 1988, et de nombreuses conserveries de saumon ont fermé leurs portes au cours des deux dernières années en raison de prix à l'exportation non concurrentiels. La Corée du Sud n'est pas un gros importateur de saumon frais, mais le Canada est son plus gros fournisseur avec une part d'environ 92 p. 100 de l'ensemble du marché. Les États-Unis et Singapour se disputent le marché du saumon congelé; ils en détiennent respectivement une part de 64 et 26 p. 100. Quant au Canada, sa part de ce marché était de 0,9 p. 100 en 1988, de 2,9 p. 100 en 1989 et de 1,8 p. 100 en 1990. Avant 1990, la Corée possédait trois grandes conserveries de saumon qui importaient d'importantes quantités de saumon congelé destiné à la transformation, mais elles ont toutes cessé leurs activités.

Les Sud-Coréens consomment le saumon sous les formes suivantes : frais, cuit et fumé. La consommation de saumon frais est très limitée (environ 2 p. 100) en raison du prix élevé. On l'utilise principalement dans les hôtels et les restaurants japonais de classe pour la confection de plats crus (*sashimi* ou *sushi*). Les importateurs sud-coréens ont une préférence pour le saumon quinnat ou royal de 8-10 livres, généralement importé par avion dans des emballages de mousse de polystyrène de 50 livres. Le saumon fumé est principalement consommé