

Maquereau : En raison de la haute teneur en graisses de cette espèce, elle a tendance à s'abîmer rapidement. Dans ces circonstances, il est difficile de convaincre les acheteurs de la région de l'importer. En outre, on trouve d'importantes quantités de maquereau dans les eaux locales ainsi que dans les zones avoisinantes.

Capelan mâle : Le capelan mâle a été introduit sur ce marché en 1987 et il est encore peu connu. Les exportations annuelles représentent environ 30-4 conteneurs. Nous pensons qu'avec une bonne promotion, cette espèce pourrait être développée. Étant donné que nous savons que les stocks de capelan mâle sont abondants, nous nous demandons si cette espèce ne pourrait pas être séchée et servir à la fabrication d'aliments pour animaux. Voir à ce sujet ce que nous avons dit à propos du hareng.

Il existe un potentiel très important pour d'autres produits marins séchés, comme les crevettes, les huîtres, les ormeaux, les ailerons de requin, les têtes de poisson, l'holothurie, etc. (Environ 20,000 tonnes métriques par an.) Bien que ces espèces soient disponibles au Canada, les entreprises de transformation n'ont pas tenté de les écouler sous forme séchée. S'il était possible à l'avenir de présenter ces produits sous forme séchée et à un prix concurrentiel, cela devrait créer des possibilités intéressantes, pas seulement sur le marché de Hong Kong, mais partout ailleurs en Asie du sud-est.

#### ROLE DU GOUVERNEMENT

Droits d'importation et règlements sanitaires : aucun droit de douane ni règlement sanitaire ne s'applique à l'importation de poisson et de produits de la pêche à Hong Kong. Cependant, toutes les expéditions de produits de la mer vivants doivent être accompagnées d'un certificat de salubrité émis par les autorités compétentes du pays exportateur.

Étant donné que Hong Kong est un port franc, c'est un marché extrêmement concurrentiel. Jusqu'ici, les fournisseurs canadiens l'ont à peine pénétré.