

- leur commodité;
 - la création de nouveaux produits et leur disponibilité;
 - les progrès réalisés du côté des techniques de conditionnement (emballages plats);
 - l'influence des détaillants;
 - la pénétration rapide du four à micro-ondes.
- En France, les mets à base de poisson dominant le marché des plats préparés, dont la moitié sont des mets élaborés.
- En Allemagne, les plats à base de poisson représentent 25 p. 100 du marché des mets préparés, mais leur niveau de production est moins élevé.
- Sur le marché des produits réfrigérés, la France est à l'origine du procédé d'emballage sous vide qui permet de cuire des aliments (viandes en sauce, etc.) conservés dans un sachet. Les hôtels et les restaurants utilisent beaucoup ces plats préparés. En Grande-Bretagne, le plus important détaillant de ces plats est Marks & Spencers, qui s'accapare 15 p. 100 du marché.
- La R.F.A. n'en est encore qu'à l'étape des essais à cet égard.
- Les produits de longue conservation étaient auparavant mis en boîte, ce qui ne permettait habituellement pas de rehausser la qualité des mets à base de poissons et fruits de mer. Les nouvelles techniques (procédé «hemi-pac» et stérilisation) permettent une stérilisation rapide des produits et ouvrent la porte à de nouvelles possibilités en matière de commercialisation et de consommation.
- Les tendances en matière de consommation en R.F.A.:
- diminution de la taille des ménages;
 - hausse de la main-d'oeuvre féminine;
 - augmentation du revenu moyen;
 - modification des habitudes alimentaires;
 - diminution du temps consacré à la préparation des aliments;
 - tendance à pratiquer de plus en plus d'activités à l'extérieur du foyer (sports, vacances, sorties au restaurant, etc.).
- Les tendances en matière de consommation en Europe:
- consommation d'aliments diététiques ou à faible teneur en calories;
 - le consommateur exige des aliments de premier choix;
 - le consommateur veut des aliments naturels et nutritifs;
 - utilisation de recettes venues du monde entier;