

de résultats concluants. La France a importé pendant longtemps du saumon canadien qu'elle destinait à son industrie de la transformation à des fins de fumage, mais le Canada a été petit à petit chassé de ce marché par la Norvège. Le type de saumon qui se prête le mieux au fumage est le saumon coho pêché à la traîne, livré nettoyé et étêté dans des cartons de 50, 100 ou 200 lb. Les formats sont (en livres) : 2/4, 3/5, 4/6, 6/9, 9/12 et 12 et plus. Les Français importent également, à d'autres fins, du saumon du Pacifique ou de l'Atlantique, sous formes de darnes ou de filets. Le saumon en boîte exporté en France est généralement offert en boîtes de 180 g; dans ce segment du marché, le prix est le facteur dominant.

Morue

Il existe en France un marché pour les filets de morue surgelés à l'unité ou congelés en blocs de 5 ou 16 lb, désossés ou non. Les principaux acheteurs sont les grossistes, les usines de transformation et de conditionnement et même les supermarchés, si les filets sont surgelés à l'unité et emballés dans des sacs de 1 kg. Les acheteurs de morue salée sont des grossistes et des usines de transformation. La production d'un type de soupe de poisson connu sous le nom de «brandade de morue» représente un important segment du marché. D'autres acheteurs importent de la morue salée dans le but d'approvisionner les collectivités espagnoles et portugaises en France ou d'en faire le commerce (réexportation).

Crevette

Il existe un marché pour les crevettes décortiquées, cuites et surgelées à l'unité. Les catégories de poids en livres sont : 90/125, 100/150, 125/175, 175/225, 200/300, 250/350, 300/400, 400 et plus, en emballages de 5 lb, à raison de 5 emballages par carton. Il existe également un marché pour les crevettes entières cuites (congelées) et entières non cuites (congelées). Les catégories de poids en livres sont : 70/90, 60/120, 120/160, en emballages de 5 kg (11 lb). Les consommateurs français semblent avoir une préférence pour les grosses crevettes. Les acheteurs, en général des grossistes et des usines de transformation, importent les crevettes en gros conteneurs et les réemballent en plus petits formats. Les entreprises qui désirent vendre des crevettes cuites décortiquées doivent obtenir l'approbation des autorités françaises en matière de salubrité.

Pétoncles congelés

Les pétoncles congelés dans leur coquille doivent être offerts comme suit : blocs de 5 lb, surgelés à l'unité, en sacs de 1 lb ou de 5 lb, à raison de 6 ou 10 sacs par carton. Le produit peut être offert en catégories de poids américain (U10, 10-20, U12, 12-20, U20, 20-30, 30-40, 40-50 par lb) ou en catégories de poids européen. Les consommateurs français préfèrent les gros pétoncles (*Pecten maximus*) surgelés à l'unité avec leur corail. Les acheteurs importent les pétoncles en conteneurs de 20 pieds. Les pétoncles doivent être conformes aux règlements relatifs à la teneur maximale en eau. Ils peuvent aussi être expédiés vivants dans leur coquille (auquel cas les coûts de transport sont élevés) ou frais et sans coquille.