

## DÉBOUCHÉS POTENTIELS POUR CERTAINES ESPÈCES

Dans leur planification pour 1992-1993, nos missions en Italie ont relevé d'intéressants débouchés dans ce pays pour divers produits, à savoir le saumon, les homards vivants, les palourdes et la morue en filets.

### LE SAUMON

Le saumon frais et fumé continue d'être perçu en Italie comme un produit de luxe, mais cette impression commence à se dissiper en raison de l'offre accrue de saumon d'élevage à prix modique. Avant l'apparition de ce produit, le consommateur italien achetait du saumon pour son caractère exotique et luxueux. Comme le saumon est maintenant moins cher, il risque de perdre son cachet particulier et même de se trouver supplanté par d'autres espèces fumées, telles l'espadon, le thon ou l'esturgeon.

Avant 1984, les importations de saumon frais étaient rares et peu abondantes; celles de saumon congelé, alors vendu «à l'état frais» après décongélation, n'étaient guère plus élevées. Depuis quelques années, cependant, le prix du saumon frais importé a chuté et la demande s'est affirmée au point d'atteindre 5 538 tonnes en 1990; les principaux fournisseurs sont la Norvège (avec 4 897 tonnes), le Danemark (avec 279 tonnes) et les îles Féroé (avec 177 tonnes).

L'Italie importe actuellement entre 2 000 et 2 500 tonnes de saumon congelé par année, principalement dans le but de le soumettre au fumage. Son fournisseur le plus important est de loin le Canada, qui a exporté 972 tonnes de saumon du Pacifique et 17 tonnes de saumon de l'Atlantique en 1990; il est suivi de la Norvège (avec 445 tonnes), du Danemark (avec 234 tonnes), des îles Féroé (avec 147 tonnes) et des États-Unis (avec 128 tonnes).

Bien que la demande italienne de saumon fumé soit pour l'essentiel satisfaite par une production locale obtenue au moyen de saumon congelé venant de l'étranger, les importations de ce produit sont en hausse et ont atteint 3 066 tonnes en 1990; elles proviennent principalement du Danemark, de la France et du Royaume-Uni. L'Italie n'importe du saumon fumé canadien que depuis quelques années; ses achats ont atteint leur sommet à 57 tonnes en 1988, puis ont régressé à 27 tonnes l'année suivante, pour remonter ensuite en 1990, sans toutefois dépasser les 36 tonnes. Le manque d'intérêt des Italiens à l'endroit du produit canadien découle peut-être du fait qu'ils préfèrent la technique de fumage européenne, mais il ne faut pas oublier que les emballages européens se révèlent généralement d'une qualité supérieure. Le marché italien accorde habituellement sa préférence aux pièces de grande taille et bien fumées, de couleur rouge foncé et peu salées. Les acheteurs se recrutent surtout