

Les agents canadiens du commerce à Vienne ont déterminé que les sociétés canadiennes sous-estimaient actuellement les possibilités de vendre des produits de la pêche sur ce marché et que celui-ci présentait d'excellents débouchés pour diverses spécialités gastronomiques.

LE SAUMON

La consommation annuelle totale de saumon et de salmonidés en Autriche est d'environ 0,7 kilogramme par habitant. Les exportations de saumon à destination de l'Autriche passent généralement par l'intermédiaire de quatre principaux distributeurs (Nordsee, Cerny, Schenkel et Wiking) qui sont soit des importateurs, des marchands de gros, des détaillants ou des chaînes (Nordsee). Les livraisons s'étalent sur toute l'année, mais au cours de la période qui précède Noël, la demande de saumon frais et de saumon fumé augmente jusqu'à concurrence de 30 p. 100. Les conditions de paiement généralement acceptées sont de 30 jours; ces conditions varient cependant suivant qu'il s'agit d'un contrat établi depuis longtemps ou d'un nouveau contrat. Les consommateurs autrichiens préfèrent le saumon scandinave parce qu'il a toujours la même couleur et le même contenu en matières grasses, et que les approvisionnements sont réguliers.

En général, le saumon frais arrive sur le marché sous forme de filets de 1,0 et de 1,4 kilogramme, ou sous forme de darnes d'environ 0,2 kilogramme. Quant aux produits du saumon fumé, ils se présentent habituellement dans des emballages hermétiques en plastique et pèsent entre 0,5 et 1,8 kilogramme. Si le Canada peut fournir du saumon qui a la même couleur et le même contenu en gras tout au long de l'année (et ne pas simplement se servir de l'Autriche comme d'un «marché libre» en cas d'offre excédentaire), en plus de surmonter le coût des transports et des droits de douane, il semble n'y avoir aucune raison pour que les exportateurs canadiens de saumon ne puissent pas accroître leurs exportations sur le marché autrichien.

Depuis le 1^{er} juillet 1990, les produits du saumon provenant des fournisseurs de l'AELE (Norvège, Suède) bénéficient de l'entrée en franchise en Autriche, ce qui, pour les fournisseurs canadiens, représente un désavantage de plus sur le plan de la concurrence. Si l'on se fonde sur un droit ad valorem de 25 p. 100, la différence s'élève à environ 15 shillings autrichiens (soit à peu près 1,50 \$CAN) les 100 kilogrammes.

Il incombe à l'importateur autrichien de se conformer à tous les règlements normaux touchant l'importation du saumon et des produits du saumon. L'Autriche ne tolère pas plus de 0,50 mg/kg de mercure. En matière de certification, elle exige un Certificat d'inspection — Origine et hygiène (FP1404). Il faut également se procurer un Certificat d'inspection — Contenu (FP1408) qui stipule que le produit du poisson satisfait aux exigences en matière de tolérances.

LE HOMARD

En 1991, l'Autriche a importé au total 2 200 tonnes métriques de crustacés de toutes sortes, évaluées à 21 100 000 \$CAN, CAF à la frontière autrichienne. La part du Canada dans ces importations est de 46 tonnes métriques, évaluées à 708 000 \$CAN (suivant le taux de change actuel). Les importations de homard pour l'année 1991 se répartissent comme suit : S.H. 0306.11 (2 800 kilos); 0306.12 (18 400 kilos); 0306.21 (900 kilos); 0306.22.9 (50 700 kilos); et 1605.3 (4 100 kilos). Les principaux fournisseurs sont les pays de la CEE et ceux de l'AELE, ainsi que le Canada. Les livraisons s'étalent sur toute l'année, bien que la demande augmente au cours du temps des Fêtes et qu'elle soit très basse en juillet et en août, au moment où la plupart des Autrichiens sont en vacances. Le nombre de grands restaurants qui ont du homard à la carte a augmenté, mais le consommateur en bout de ligne doit le payer très cher. La plus grande partie du homard commercialisé est servie dans les gros hôtels et les restaurants spécialisés dans les poissons et fruits de mer.