

Homard

L'Espagne offre d'excellentes perspectives d'expansion des exportations de homard, étant donné que les Espagnols ont une longue tradition de consommation de coquillages et que la langouste ainsi que le homard sont bien connus en Espagne. Toutefois, les prix élevés et la disponibilité limitée des citernes de stockage ont entravé l'expansion du marché. Le homard (*Homarus gammarus*) d'Europe et la langouste de Cuba sont très concurrentiels sur le plan des prix et sont des rivaux importants pour le homard d'Amérique. Les exportations de homard vivant du Canada en Espagne sont chiffrées à 110 000 \$ en 1987. Il existe également des débouchés pour le homard congelé en saumure. L'écrevisse a été introduite en Espagne il y a trois ou quatre ans seulement mais elle est maintenant très recherchée.

Queues de boudroie

Les queues de boudroie sont très prisées en Espagne, tant sous forme fraîche que congelée. C'est le produit surgelé par immersion qui a la préférence sur le marché, en emballage individuel. Les queues doivent peser de 1 à 2 kg chacune. La demande de ce produit passe pour être pratiquement illimitée.

Plie et sole

Il existe un marché important pour la plie congelée étêtée et éviscérée "prête à la cuisson" (nageoires dorsales, queue et peau retirées, et chair légèrement lustrée). Il existe également une demande pour les filets congelés.