

- Fruits de mer préparés - la production d'aliments tout préparés, y compris les plats surgelés et le poisson frais et surgelé pré-emballé, constitue un segment de marché en pleine croissance. Les ventes de produits emballés sous vide sont passées de 1000 tonnes en 1982 à 4000 tonnes en 1987.
- La France est devenue un leader de la transformation des aliments, grâce à l'utilisation de matières premières de première qualité et des technologies les plus modernes en matière de préparation et d'emballage des aliments.
- La consommation de saumon fumé de la France est légendaire, soit 8000 tonnes en 1986. Le saumon fumé est l'une de ses principales exportations.
- Le secteur des conserveries est également bien développé, avec une production d'environ 10,000 tonnes par an. Les principaux produits de conserve sont le maquereau, la sardine et le thon.

#### Conditions d'accès

- Pour la majorité des importations, seul un certificat de bonnes conditions sanitaires est requis. Ce certificat est émis par le ministère des Pêches et Océans. En ce qui concerne le homard vivant,