

Le merlu véritable (*M. merluccius*) est la principale espèce consommée et il est vendu surtout à l'état frais, principalement comme poisson entier ou en darnes. Sur le plan de la qualité alimentaire, c'est du flétan que ce produit se rapproche le plus et son prix atteint les 40 \$ canadiens le kilo au niveau du grossiste. Au merlu véritable vient s'ajouter le merlu chilien (*M. australis*), expédié par avion vers l'Espagne. Cependant, pour ce poisson, le prix du gros n'atteint normalement que la moitié du prix du merlu véritable. Le merlu espagnol et le merlu chilien produisent tous deux un poisson de grande taille qui correspond au goût des consommateurs espagnols. Il semble qu'il y ait peu de place sur le marché espagnol pour les merlus de plus petite taille comme le merlu argenté canadien (*M. bilinearis*) ou le merlu du Pacifique Nord (*M. productus*). Cependant, il se peut qu'il y ait des débouchés pour le merluche-écureuil (*Urophycis chus*) et un certain nombre d'exportateurs espagnols se sont montrés intéressés à recevoir des offres visant le produit congelé. Le quota d'importation visant le merlu congelé E-E se chiffre à 22 700 tonnes. Les filets de merlu congelé avec ou sans peau sont également en demande.

Palourdes

L'Espagne est rapidement en voie de devenir pour le Canada le plus important débouché européen de palourdes japonaises (*Tapes philanarium*); le Canada y devance l'Italie qui a entrepris la culture d'un produit similaire. Bien que les exportations n'aient totalisé que 125 000 \$ en 1987, ce produit a été l'un des plus recherchés durant la mission et les perspectives d'expansion des exportations canadiennes sont considérables.