

Mission : 502 Hong Kong

Marché : 189 Hong Kong

Principale branche d'activité : Poissons, crustacés et mollusques et autres produits

<u>Débouchés pour produits particuliers</u>	<u>Import. actuelles (\$ CAN)</u>
Poisson de mer n.d.a. (congelé)	59,0 M \$
Crustacés n.d.a. (réfrigérés, congelés)	46,2 M \$
Mollusques n.d.a. (réfrigérés, congelés)	34,3 M \$
Calmar séché	29,0 M \$
Concombre de mer séché	20,0 M \$
Calmar congelé	15,0 M \$

Commentaires généraux

Hong Kong, petite ville de 5,6 millions d'habitants dont 99 p. 100 sont chinois, est reconnue comme l'endroit au monde où l'on consomme le plus de fruits de mer. La consommation annuelle par habitant est de 40 kg de produits de la mer de toutes sortes, soit 2 240 000 tonnes métriques par année. Quarante pour cent de ces produits proviennent des réserves piscicoles locales, et le reste, soit 60 p. 100, est importé. Les principaux fournisseurs de produits de la pêche sur le marché de Hong Kong sont la Chine avec 30 p. 100, suivie du Japon avec 10 p. 100, du Viêt-Nam avec 6 p. 100, de Macao avec 5 p. 100 et de Singapour avec 4 p. 100. Les exportations canadiennes vers Hong Kong sont passées de 5 M \$ CAN en 1986 à 17 M \$ en 1989. Cette augmentation est en grande partie attribuable aux efforts promotionnels entrepris par le Commissariat du Canada et les gouvernements provinciaux au cours de cette période de quatre ans. À l'heure actuelle, les produits canadiens tels le saumon congelé, le panopéa, les huîtres, le calmar séché et la chair de concombre de mer sont bien établis sur le marché de Hong Kong et bien connus des consommateurs. Il y existe des débouchés pour d'autres produits canadiens de la pêche, particulièrement dans le secteur de la restauration.

Comme les Chinois préfèrent acheter leurs poissons et fruits de mer vivants, les produits congelés n'obtiennent pas la faveur de la majorité des consommateurs. Toutefois, les supermarchés de type occidental offrent divers produits congelés tels le saumon, la truite, des filets de morue, des croquettes et bâtonnets de poisson, etc., et on peut s'attendre à une demande éventuelle pour des plats préparés de toutes sortes. À Hong Kong, c'est dans les hôtels et les clubs privés de prestige que l'on consomme le plus de produits de la mer congelés à haute valeur ajoutée tels le homard, les pétoncles, les huîtres et les poissons à chair blanche.

Morue surgelée

À l'heure actuelle, ce produit n'est pas importé à Hong Kong. Toutefois, les fournisseurs canadiens pourraient pénétrer ce marché, mais il faudrait pour cela qu'ils puissent offrir le produit entier, non étêté, et