

### LA MORUE

La production intérieure étant très faible, le marché italien de la morue est dominé par l'importation, qui s'est élevée en 1990 à plus de 30 000 tonnes. La morue étrangère arrive en Italie le plus souvent sous forme de conserves; celles-ci totalisaient 22 056 tonnes, réparties entre le poisson séché, le poisson séché et salé, le poisson non séché, salé ou en saumure et les filets salés à raison respectivement de 3 955, 4 526, 9 219 et 4 356 tonnes. L'Italie n'a importé que 8 926 tonnes de morue congelée, dont 2 960 tonnes de filets, le reste étant constitué de poissons entiers.

La morue est l'un des produits de base de l'industrie du poisson congelé, qui connaît depuis une génération une croissance lente mais constante. On estime que la consommation de morue congelée est le fait à parts presque égales des collectivités et de la vente au détail de produits pré-emballés; la clientèle italienne affectionne particulièrement les poissons entiers (étêtés et éviscérés) et en filets. Elle achète également d'autres produits congelés plus spécialisés, qui sont souvent importés par de grands distributeurs italiens dont la tâche se résume à l'emballage.

Contrairement à la morue congelée, la morue séchée ou salée est connue en Italie depuis des siècles; malgré un certain fléchissement de la demande, ce produit continue d'occuper une place enviable dans l'alimentation des Italiens. En l'absence de toute production intérieure, les attentes du marché sont satisfaites principalement par la Norvège, l'Islande, les îles Féroé, l'Espagne, le Danemark et le Canada. Dans ce domaine comme ailleurs, la qualité est un facteur crucial; les Italiens aiment que la morue soit toujours d'égale taille, qu'elle soit précisément taillée, que son taux d'humidité soit uniforme, que sa chair soit ferme et blanche, sans tache de sang ni parasites, etc. Comme la consommation ralentit sans cesse, il faut porter une attention particulière à la qualité si l'on veut conserver ou améliorer sa part de ce marché encore considérable. Si l'on fait abstraction du débouché fort restreint traditionnellement réservé à la morue salée séchée de type Gaspé, la préférence générale va aux coupes moyennes et petites de poissons dépiautés et non dépiautés, dont la teneur en humidité est équivalente à la qualité 7/8 du marché européen. Les Italiens aiment aussi les filets de morue salée, qu'ils appellent «filettoni», en morceaux variant d'une livre et demie à deux livres. L'offre doit cependant être en mesure de soutenir la comparaison avec le produit norvégien, au chapitre de la qualité et du prix; la Norvège, comme les pays de la CEE et les autres membres de l'AELE, jouit d'avantages que lui apportent sa réputation, la facilité des transports et des communications et la relative stabilité des taux de change.