

En général, le homard canadien est perçu comme étant de qualité supérieure à celle du homard d'ailleurs, mais son point faible, c'est son prix plus élevé qui le rend moins concurrentiel sur le marché local. Il semble également y avoir un manque d'empressement et de flexibilité de la part des exportateurs canadiens qui ne sont pas disposés à consacrer le temps et les ressources nécessaires pour percer sur ce marché. Si l'on recourt à la stratégie de promotion appropriée, on pourra sensibiliser davantage les gens au homard canadien et accroître la demande pour ce produit dans un avenir rapproché.

LE CONCOMBRE DE MER SÉCHÉ

En Asie du Sud-Est et à Singapour, entre autres, la consommation de concombre de mer est très répandue chez les Chinois; à Singapour, on le considère du reste comme un mets délicat. Les principaux fournisseurs sont les Philippines, l'Inde, le Sri Lanka, la Nouvelle-Calédonie et le Sabah (Malaisie orientale), mais Singapour en réexporte vers la Malaisie et Taïwan. Le concombre de mer se mange surtout hors du foyer; il s'agit d'ailleurs du mets préféré dans les réceptions et les mariages chinois ainsi que lors des célébrations du Nouvel An chinois. Juillet et août sont par ailleurs de bons mois pour l'exportation du concombre de mer à cause du festival de l'Esprit affamé. Le *Microthela fuscogilva* semble être l'espèce préférée habituellement, mais aussi l'une des plus coûteuses; le *Metriatyla scabra* est une autre espèce populaire à Singapour.

LE SAUMON

Encore relativement faible, la demande de saumon sur le marché de Singapour provient surtout des utilisateurs institutionnels haut de gamme, comme les hôtels et les restaurants européens. Singapour n'importe presque pas de saumon, et l'on ne peut pas trouver de statistiques globales sur ce produit auprès des informateurs commerciaux locaux. Les importations de saumon sont classées dans la catégorie «poisson en général».

Les Norvégiens, qui dominent le marché à Singapour et participent de façon dynamique à chaque activité importante consacrée au poisson et aux fruits de mer dans la région, sont les principaux concurrents des producteurs canadiens de saumon. Même si le saumon norvégien a été mis en évidence et que la population y est très sensibilisée, on ne s'attend pas à une hausse spectaculaire de la consommation de saumon dans un avenir rapproché, étant donné les goûts, le manque de familiarité avec l'espèce et les habitudes alimentaires de la population locale, composée de Chinois à 76 %. Toute augmentation importante de la consommation de saumon à Singapour viendra d'un accroissement de la consommation chez les touristes, et celle-ci se produira surtout dans les hôtels et les restaurants.

C'est pourquoi les efforts publicitaires devraient être dirigés vers ce segment du marché. Les grands courtiers institutionnels, les marchands de fournitures pour bateaux, les distributeurs de poisson et de fruits de mer et les commerçants d'épicerie fine sont les principaux importateurs de saumon. Ils importent surtout des filets de saumon, du saumon fumé, du saumon congelé ou du saumon frais, entier. Les produits du saumon entrent en franchise à Singapour et ne sont soumis à aucune barrière commerciale officielle. L'importateur singapourien doit enregistrer la transaction auprès des autorités agricoles locales. Grâce à l'implantation de TRADENET, un système de traitement informatique entièrement automatisé, on peut maintenant enregistrer toute transaction commerciale de façon électronique, sans documentation encombrante.