

400 grammes, mais on importe des seiches qui vont de 100 à 800 grammes. La seiche est généralement importée en paquets de 5 à 6 kg ou de 10 kg.

LA PIEUVRE

Les importateurs espagnols exigent surtout des pieuvres entières, non étêtées, nettoyées, éviscérées et congelées en blocs. Les importations se composent surtout de grosses pieuvres de 2,7 à 4,5 kg ou plus. La pieuvre est généralement importée par paquets de 5 à 6 kg ou de 10 kg.

CONSEILS AUX EXPORTATEURS

Une entrevue avec le délégué commercial chargé des produits de la pêche à notre ambassade en Espagne a permis de faire ressortir un certain nombre d'éléments utiles au marketing qui pourront servir aux exportateurs canadiens de poisson et de fruits de mer.

1. Il existe d'énormes possibilités pour les produits canadiens de la pêche en Espagne, surtout pour le homard, les pouces-pieds, la morue et le saumon.
2. Les exportateurs de saumon sont incités à s'intéresser au marché et à explorer les possibilités de vente en s'appuyant sur les débouchés existants. Les produits du saumon devraient être mis en marché comme des produits de luxe sur le marché espagnol et faire l'objet de vigoureuses campagnes de publicité.
3. Les exportateurs canadiens sont incités à se mettre en rapport avec l'ambassade du Canada à Madrid afin de s'assurer qu'ils ont une connaissance exacte du processus d'inspection actuel et de la logistique de l'entrée.
4. Des importateurs et utilisateurs finals espagnols ont indiqué qu'il existait, sur le marché espagnol, un marché limité pour des espèces canadiennes sous-utilisées.