

### **L'HUÎTRE**

L'huître a été introduite sur le marché chinois au cours des années 1980. Ses ventes ont progressé au fil des ans, et le Canada en est aujourd'hui l'un des principaux fournisseurs sur le marché. Comme elle gagne en popularité dans les buffets, dans les hôtels et parmi la clientèle des traiteurs, on s'attend à une hausse de la demande.

### **LE PANOPÉA DU PACIFIQUE**

Le panopéa du Pacifique est très populaire dans les restaurants chinois ainsi que dans les poissonneries locales, et les exportateurs peuvent s'attendre à un accroissement des ventes en raison de l'augmentation de la demande venant des autres institutions.

### **LA CREVETTE**

La crevette est extrêmement populaire auprès des Chinois, car elle entre dans la préparation de nombreux mets.

### **LE CONCOMBRE DE MER**

En plus de constituer un marché important pour le concombre de mer, la Chine en transforme et en réexporte de grandes quantités. Le concombre de mer se mange surtout hors du foyer; il s'agit d'ailleurs de l'un des mets favoris des Chinois à l'occasion des réceptions, des mariages et du Nouvel An chinois. Juillet et août sont des mois où la demande est élevée, parce qu'il s'en consomme beaucoup au cours du festival annuel de l'été.

### **LES CÉPHALOPODES**

Le calmar, la seiche et la pieuvre sont très populaires en Chine, et le pays est une des plaques tournantes du commerce des céphalopodes en Orient. Ces produits sont importés frais, congelés ou séchés, et la Chine constitue un important centre de transformation ultérieure du calmar. Les arrivages nationaux sont surtout vendus aux marchés aux poissons, aux restaurants, aux supermarchés ainsi qu'aux petits magasins. Les produits congelés sont pour la plupart décongelés puis vendus comme produits frais ou réfrigérés. On importe des céphalopodes de toutes les dimensions, qui sont généralement expédiés entiers, en vrac. Le calmar et la seiche sont le plus souvent importés en grandes quantités. La préférence va au calmar entier, non éviscéré, les tubes étant aussi importés surgelés séparément, puis débités en rondelles. Les filets abdominaux et les tentacules sont aussi importés sur le marché et l'on préfère qu'ils soient nettoyés. La seiche est importée soit en blocs, surgelée séparément ou en paquets emballés individuellement; le marché demande que la seiche soit éviscérée mais encore pourvue de sa tête; pour ce qui est des filets, on les préfère nettoyés et blancs.

### **LE PÉTONCLE**

Le pétoncle est l'un des fruits de mer favoris en Chine; les principaux utilisateurs en sont les restaurants, les hôtels, les traiteurs et les ménages. Les emballages de cinq livres comptant de 20 à 30 ou de 30 à 40 pétoncles surgelés séparément par livre sont les plus populaires.

### **LE HOMARD**

La bourgeoisie fortunée commence depuis peu à prendre de l'expansion en Chine, créant un marché florissant pour certains produits de la pêche à caractère gastronomique, dont le homard. Le marché chinois peut actuellement accepter de payer cher pour les produits jugés de qualité supérieure; le prix élevé au restaurant et l'absence de certificats de salubrité limitent cependant les quantités exportées. Pour les exportateurs canadiens de homard qui sont disposés à y consacrer des ressources en collaboration avec des importateurs et des distributeurs chinois, il vaut sans doute la peine de sonder le marché.