

## MARCHÉ ITALIEN DES CRUSTACÉS ET DES COQUILLAGES

La production italienne de crustacés et de coquillages est estimée officiellement à près de 135 000 tonnes, mais en réalité, cela pourrait bien être le double. Cette production est cependant en baisse constante, la pollution et la surpêche dans la Méditerranée ayant réduit considérablement les ressources commercialisables. Parmi les principales espèces pêchées (prises estimées entre parenthèses), mentionnons la crevette caramote (7 000 tonnes), la squille-mante (4 000 tonnes), la moule méditerranéenne (5 000 tonnes), la seiche (9 000 tonnes), l'encornet (7 000 tonnes) et autres types de calmars (5 000 tonnes), la pieuvre commune (8 000 tonnes) et les mollusques (20 000 tonnes). En plus des pêcheries, l'Italie produit, grâce à l'aquiculture, 80 000 tonnes de mollusques bivalves comprenant principalement des palourdes.

Les importations de crustacés et coquillages ont atteint en 1992 un peu plus de 200 000 tonnes, soit près de 186 000 tonnes de produits frais ou congelés et 14 000 tonnes de produits en conserve. L'Italie importe principalement des crevettes pandalis congelées (6 181 tonnes), d'autres sortes de crevettes congelées (21 623 tonnes), le calmar *Illex* congelé (9 548 tonnes), le calmar *Loligo* congelé (9 080 tonnes), les huîtres (4 577 tonnes), le homard vivant (2 215 tonnes) et les moules (17 606 tonnes).

Près de 41 % de ces 200 000 tonnes de crustacés et coquillages importés proviennent d'autres pays membres de l'UE, les États-Unis et le Canada ne récoltant qu'une part relativement maigre du marché, soit 6 454 tonnes et 423 tonnes respectivement. Il s'agit principalement de homard vivant et de calmars *Loligo*. La demande est concentrée dans les grandes villes côtières; elle est généralement plus forte durant les vacances d'été, alors que l'affluence des touristes fait augmenter la consommation locale normale. Seule une petite partie des produits est destinée aux ménages, le reste étant vendu aux restaurants, aux hôtels et aux traiteurs, qui ont une nette préférence pour les produits frais lorsqu'ils en trouvent. Le consommateur italien est plutôt exigeant quant à la qualité du produit, et il est généralement prêt à en payer le prix. Dans l'ensemble, les offres des fournisseurs sont plus souvent rejetées pour des raisons de qualité que de prix. Les paragraphes qui suivent contiennent des renseignements plus détaillés sur les produits qui présentent un intérêt particulier pour les exportateurs canadiens.

### CALMAR

Trois espèces de calmar sont couramment pêchées dans les eaux italiennes; ce sont le « calamaro », ou calmar commun (*Loligo vulgaris*), le « totano », ou encornet volant européen (*Todarodes sagittatus*) et le « totano volatore », ou encornet volant méditerranéen (*Illex coindetti*). Les deux derniers sont généralement classés dans la même catégorie aux fins commerciales, la distinction se faisant uniquement entre le *calamaro* et le *totano*.

Le *calamaro*, qui a une chair plus ferme et qui, par conséquent, se cuit mieux et se conserve plus longtemps, va donc chercher des prix beaucoup plus élevés. Ces dernières années, les prises intérieures de *calamari* ont été d'environ 7 000 tonnes, alors que celles de *totani* ont atteint les 5 000 tonnes. Ces prises ne viennent pas toutes de la Méditerranée, la flotte italienne pêchant également au large des côtes d'Amérique du Nord et d'Amérique du Sud.