

FRUITS DE MER

Aperçu du marché

Forte de ses 82 millions d'habitants et d'une consommation annuelle par habitant d'environ 14 kg (à peu près 2 kg de poisson d'eau douce et 12 kg de poisson marin ou de produits de poisson marin), l'Allemagne constitue un marché attrayant pour les fruits de mer. Les importations totales de ces produits en territoire allemand en 1999 ont atteint 3,1 milliards de marks, dont 45,5 millions proviennent du Canada. Cette année-là, 83 % de la demande totale de poisson et de produits de poisson ont été comblés par l'importation, ce qui illustre l'importance considérable des échanges internationaux pour le marché allemand des fruits de mer. Toujours en 1999, environ 39 % des fruits de mer provenaient de l'Union européenne, contre à peu près 61 % de pays tiers.

Le marché allemand des fruits de mer se caractérise par la place importante qu'occupe le poisson d'eau salée. Les plus gros vendeurs sont le hareng (22,6 % de l'utilisation interne au pays [capture en poids]), la goberge de l'Alaska (19,8 %), le thon et la bonite (13,2 %), le saumon (10,4 %), la morue (7,0 %), la sébaste (6,0 %), la merluche (5,4 %), la truite (5,1 %), la goberge (4,6 %), le maquereau (2,0 %), la plie (1,6 %) et le flétan (0,8 %). L'augmentation des revenus a entraîné une plus grande consommation de produits de luxe, comme le homard et les crevettes, ainsi que de produits de présentation commode. Cette tendance s'accompagne aussi d'une hausse de la consommation de saumon, provenant principalement de la Norvège, dont une bonne partie sous forme de produits fumés. Les consommateurs moins à l'aise financièrement des nouveaux États allemands ont fait croître la demande d'espèces moins onéreuses.

Un des principaux secteurs qui affiche une progression constante dans l'industrie du poisson en Allemagne est la production de produits surgelés : grâce à un vaste choix et à un rythme de croissance annuel de 4,5 %, les « produits frais venus tout droit du froid » ont gagné en popularité.

L'acceptation grandissante du « prêt-à-servir » montre que la production accrue de ce genre de mets comportant du poisson sera bien accueillie. Le large éventail de produits de poisson pané dans cette catégorie connaît une augmentation notable, principalement en raison de la demande des consommateurs dans l'Est du pays. Une grande gamme de marinades et de poisson en conserve sont aussi devenus populaires dans cette région. Dans les poissonneries, les consommateurs ne privilégient plus l'achat de poissons entiers : ils préfèrent généralement les aliments de présentation

commode. Voilà pourquoi les plats de poisson prêts à servir, se retrouvent de plus en plus dans les étalages. Les ventes de salades, de trempettes et de marinades grimpent également.

Le poisson en conserve et les marinades représentent la plus vaste portion (29 %) de la consommation de fruits de mer par habitant en Allemagne. Les plus populaires sont le hareng Bismarck, les rollmops, le hareng dans une sauce à l'aneth, à la tomate ou à la moutarde, le thon ou les bouchées suédoises. La demande de crevettes précuites et décortiquées est aussi très prononcée. Outre les traditionnels doigts et filets de poisson surgelé, divers repas préparés de poisson sont offerts. Les aliments ethniques se sont également taillés une place sur le marché. De nombreux exposants aux importantes foires de poisson présentent des bouchées exotiques.

En général, l'industrie semble se diriger vers un degré encore plus poussé de transformation à valeur ajoutée, au moment où les prix baissent en raison de la concurrence que se livrent les fabricants pour que leurs produits occupent l'espace limité des congélateurs chez les consommateurs.

Non seulement le poisson fumé est-il un mets de choix, mais il est aussi attrayant pour l'acheteur dans le marché au détail. On retrouve dans cette catégorie le saumon, l'anguille, le hareng, le maquereau, les languettes de poisson-castor, le flétan, la sébaste et la truite. La demande à l'égard de ces produits traditionnels s'est intensifiée considérablement depuis quelques années, surtout grâce à des techniques améliorées de transformation, à de meilleures recettes et à une mise en marché novatrice.

Le marché allemand offre plusieurs débouchés intéressants pour les fournisseurs canadiens de poisson et de crustacés qui sont en mesure de vendre un produit de qualité :

- le hareng est de loin le poisson le plus populaire en Allemagne; les entreprises de transformation du pays privilégient depuis toujours le hareng canadien, à haute teneur en gras et de taille imposante;
- le resserrement actuel des stocks de maquereau dans le monde peut jouer en faveur des fournisseurs canadiens; les entreprises de transformation allemandes optent pour les gros maquereaux filetés à la main;

