

Les producteurs mexicains de thon espèrent que l'embargo sera complètement levé en 1997. Cela entraînera une augmentation des prix qui ravivera la demande pour les sardines. De plus, les prises mexicaines de sardine ont diminué et certains analystes s'attendent à une pénurie des approvisionnements en 1997.

Environ 80 pour 100 des ventes de thon en conserve se font sous forme de thon à l'huile, le reste étant emballé dans de l'eau. Pour les sardines, les plus populaires sont celles à la tomate qui représentent 70 pour 100 du marché alors que les autres sont de simples sardines à l'huile.

Dans le cas des sardines, Brunswick a obtenu des succès relatifs. Les spécialistes mexicains estiment que l'emballage des sardines canadiennes est la clé de leur image positive et de leur prix relativement élevé. Par contre, ce créneau est saturé et les possibilités sont probablement limitées pour d'autres fournisseurs canadiens.

La seconde catégorie, en popularité, de poisson en conserve qu'achètent les Mexicains est destinée à la préparation de hors-d'œuvre. Ce sont des conserves de pieuvre, de calmar, de pétoncles, d'ormeaux et de moules. Les variétés les plus courantes sont préparées à l'huile, à l'huile d'olive, à la tomate ou dans des marinades. Ces produits sont surtout importés d'Espagne et sont considérés comme des produits de luxe.

Le troisième produit en conserve, par ordre de popularité, est le maquereau, qu'on appelle également «bonite à ventre rayé» au Mexique. Il s'agit d'un produit de remplacement moins coûteux que les sardines et ses ventes ont augmenté depuis la dévaluation du peso en 1994.

## LE POISSON FRAIS

Le marché du poisson frais est divisé entre celui des coquillages et des poissons à écailles. Parmi les poissons à écailles, les espèces les plus populaires sont le vivaneau, le brochet de mer à nageoire jaune, le mojarra rayé, le poisson scie et le thazard bâtard. Les crustacés les plus populaires sont la crevette et l'huître.

La demande est très sensible aux variations de prix et au pouvoir d'achat. Les prix varient beaucoup en fonction des niveaux de production. Les importations prennent de l'importance en dehors de la saison de pêche. Les consommateurs passent facilement d'un poisson à un autre, en fonction des variations de prix.

## LE POISSON CONSERVÉ

Les Mexicains aiment la morue salée. De façon traditionnelle, elle a surtout été importée de Norvège mais on a constaté récemment que les prix plus faibles de la morue canadienne ont permis de réaliser des percées sur ce marché. En 1995, la part des importations de morue séchée a augmenté de 26 pour 100 par rapport à 17 pour 100 l'année précédente, même s'il y a eu une baisse de volume d'environ 40 pour 100.