

de 5 livres semble connaître un déclin. L'emballage "popsicle" (homard entier cuit et congelé) est davantage destiné aux marchés d'exportation qu'aux autres marchés. Dans l'ensemble, le homard demeure le produit de choix qu'il a toujours été et ne subit guère la concurrence d'autres produits d'imitation.

Chair de crabe

La production de chair de crabe des neiges est pratiquement nulle et les prix ont monté en flèche. Dans le même temps, la chair de crabe a subi la concurrence du surimi. Le bon surimi s'achète à moins de 2,00 \$ US la livre, ce qui ne représente qu'une fraction du prix d'achat du crabe des neiges. L'avenir de la chair de crabe des neiges est beaucoup moins sûr qu'autrefois, car le surimi peut être vendu toute l'année à des prix assez uniformes.

Pétoncles

Les pétoncles ont toujours connu du succès comme produit d'exportation canadien dans notre secteur et il semble bien que le marché continuera à les absorber. Les plus gros sont demeurés à moins de 5 \$ US la livre jusqu'à présent et les perspectives de vente sont bonnes.

Poisson salé

Les producteurs canadiens de poisson salé ont, semble-t-il, vu leurs ventes décliner en raison des prix exceptionnellement élevés qui sont pratiqués. Il est possible qu'une partie de ce déclin soit imputable aux pratiques des détaillants d'ici. Il faut dire que les droits compensatoires n'ont pas aidé. Quoi qu'il en soit, le prix pose un problème et il n'est pas facile de trouver une solution. Malheureusement, la plupart des acheteurs de poisson salé dans les points de vente au détail appartiennent à des groupes à faible revenu qui ne peuvent se permettre de payer le prix.

Généralités

Toutes les espèces dont il a été question ont la faveur du public et la demande ne cesse de s'accroître chaque année. 'A vrai dire, la plupart des espèces du Canada peuvent se trouver un créneau dans la région envisagée si la qualité et le prix sont acceptables. 'A l'exception du saumon et du hareng, le premier qui est fumé et le deuxième mariné, on constate très peu de nouvelles opérations de transformation dans notre secteur de commercialisation. Les espèces mentionnées plus haut et tous les produits de la mer d'origine intérieure et importés sont vendus par l'intermédiaire de grossistes/distributeurs aux restaurants et aux détaillants comme produits frais ou surgelés.