

produits, on notera la truite (30 000 tonnes), les crevettes (160 tonnes), la truite de mer (650 tonnes), le saumon coho (75 tonnes), le turbot (25 tonnes) et la tortue verte (60 tonnes).

SECTEUR DE LA TRANSFORMATION : la France possède un secteur de transformation très moderne, qui est axé sur les produits finis destinés à la restauration et au commerce de détail. En 1986, la consommation française de poisson et de fruits de mer préparés -- y compris les produits en conserve, congelés ou emballés sous vide -- était évaluée à 27 900 tonnes. La France est le plus grand producteur mondial de saumon fumé. En outre, ce produit occupe environ 30 entreprises qui approvisionnent 90 pour cent du marché. La production d'aliments faciles à préparer -- y compris les plats congelés et cuisinés et le poisson frais ou congelé préemballé -- représente un secteur en pleine expansion. Dans cette dernière catégorie, les fruits de mer emballés sous vide témoignent de la plus forte augmentation : 4 000 tonnes achetées en 1987, contre 1 000 tonnes en 1982. Grâce à d'excellentes matières premières, aux dernières innovations dans la préparation des aliments et à des méthodes d'emballage perfectionnées, la France s'est hissée au premier rang dans le domaine de la transformation des aliments.