LE MARCHÉ DU POISSON ET DES FRUITS DE MER EN BREF

Plus de la moitié de la population néerlandaise vit sur la côte ouest du pays, où se trouvent les trois principales villes, Amsterdam, Rotterdam et La Haye, cette dernière étant le centre administratif du pays. Ces trois villes sont à une heure de voiture l'une de l'autre. Des trains et des autocars rapides relient efficacement tous les centres commerciaux néerlandais. Un homme ou une femme d'affaires peut prendre un rendez-vous en matinée à Rotterdam et être de retour à Amsterdam pour une réunion dans l'après-midi. En général, les gens d'affaires néerlandais respectent scrupuleusement leurs rendez-vous et ils s'attendent à la pareille de la part des gens d'affaires canadiens qui les visitent.

Les Pays-Bas représentent un marché compact et concentré de façon idéale, ce qui contribue énormément à réduire les coûts de transport et de distribution des exportateurs canadiens de poisson et de fruits de mer. Vendre du poisson et des fruits de mer aux Pays-Bas présente un autre avantage, puisque Rotterdam est le plus grand port du monde et que cette ville constitue une excellente porte d'entrée sur les lucratifs marchés de la CE. Quant à Amsterdam, elle a l'un des aéroports européens les plus achalandés. En fait, plus de 160 millions de personnes vivent dans un rayon de 500 kilomètres des principales villes néerlandaises. À cause de leur position stratégique, les Pays-Bas se sont emparés d'une grande partie du transport effectué pour le compte des pays du Marché commun.

Aux Pays-Bas, la vente aux enchères du poisson débarqué est une tradition bien établie. Pour les pêcheurs comme pour les négociants, le système a fait la preuve de sa valeur. Les prix et les conditions de vente sont déterminés ouvertement, un facteur structurel qui a renforcé la concurrence et rendu les gens beaucoup plus sensibles à la qualité. Grâce à la rapidité du traitement logistique dans les salles où ont lieu les ventes aux enchères et dans les usines de transformation et à l'excellence des moyens de distribution, les marchés de gros en Europe (Billingsgate, Boulogne, Brême, Madrid, Milan, Paris/Rungis) sont assurés d'avoir des produits frais de première qualité.

Les Néerlandais consomment approximativement 40 grammes de poisson par jour par habitant, soit environ 14,6 kilogrammes par année. Ce n'est peut-être pas beaucoup à comparer aux pays voisins, mais cette quantité augmente constamment. Cette augmentation est en partie attribuable à une vaste campagne de publicité menée par le *Bureau national néerlandais de promotion du poisson*, dont le principal slogan est : «Le poisson est bon pour le cœur et les vaisseaux sanguins et il réduit le pourcentage de cholestérol». Il existe environ 1 200 poissonneries aux Pays-Bas et un millier d'entreprises qui vont chaque semaine d'un marché à un autre pour y vendre du poisson. Ces marchands sont organisés en Association des détaillants néerlandais de poisson VNV, un organisme très actif qui fait du travail de pionnier dans le but de revaloriser le métier de poissonnier en organisant des cours sur la vente et la qualité des produits à l'intention de ses membres à de nombreux niveaux.

Le hareng maatjes (*Nieuwe Haring*) est le principal poisson que mangent les Néerlandais. Le Néerlandais moyen consomme une quinzaine de harengs par année, mais tous les Néerlandais n'aiment pas le hareng. Aussi estime-t-on que les citoyens qui en consomment mangent plus de 30 harengs par année, ce qui signifie que seule la moitié de la population mange du hareng. Le deuxième choix favori du Néerlandais moyen consiste en une variété de poissons et fruits de mer frits, tels que la plie, la morue, la goberge et les moules. On mange parfois la morue en petits morceaux appelés *kibbelingen*.