

7) L'accroissement de la demande de protéines d'origine marine et la pollution ininterrompue du Pacifique Nord sont susceptibles de provoquer une baisse des approvisionnements. Malgré les possibilités qu'elle recèle, l'aquaculture ne pourra suffire à la demande. Pour l'instant toutefois, les ressources halieutiques du Pacifique Nord sont bien portantes.

8) Comme les exportations de la Nouvelle-Zélande surpassent sa consommation intérieure, l'industrie de la pêche de ce pays est obligée de viser des créneaux spécifiques et de positionner ses produits avec soin sur les marchés internationaux. L'hoki, l'hoplostète orange et le vivaneau représentent 59 p. 100 des exportations de poissons et fruits de mer de ce pays, dont la plupart sous forme de produits à valeur ajoutée.

9) Le Japon accapare 90 p. 100 du marché des oeufs de poisson (90 000 tonnes par an), les importations représentant 61 p. 100 des approvisionnements à cet égard. Il faudra à l'avenir insister sur la valeur nutritive et réduire la teneur en sel de ce produit afin d'en rehausser l'image. Si on souhaite consolider et accroître les ventes d'oeufs de poisson au Japon, les prix devront demeurer concurrentiels par rapport aux autres produits de la pêche.

10) L'Alaska exploite avec succès une série de sous-produits de grande valeur, tels les têtes, les ventres et la laitance de morue destinés aux marchés asiatiques, et elle cherche à étendre ses marchés pour le foie, les oeufs, les peaux, les vessies et les peaux salées de morue. La laitance de saumon est un nouveau produit qui connaît une popularité croissante sur le marché taiwanais. Ajouté au surimi, le hachis de saumon désossé peut servir à la préparation des potages, du saumon séché, du chili, des saucisses de poisson, etc. Les peaux sont congelées avant d'être expédiées à Taiwan et en Corée, où elles sont transformées en articles de cuir. La pâte de protéines de saumon hydrolysées peut être utilisée dans la préparation de nourriture pour animaux domestiques et de la nourriture destinée au bétail et au poisson d'élevage. La chitine extraite des écailles de crevettes sert à la fabrication de chitine.

11) Depuis qu'ils voyagent davantage à l'étranger, les Japonais ont modifié certaines de leurs habitudes alimentaires. Ils pratiquent notamment une confusion des catégories et des genres de produits, et ils ont également tendance à suivre la mode en matière de consommation de poisson. Comme en témoigne la hausse des importations de poisson frais et de poisson vivant, le marché japonais de l'alimentation est devenu un marché d'acheteurs, en particulier pour ce qui est des produits de la pêche. Depuis quelques années, les supermarchés et les succursales des grands magasins offrent une variété toujours