

FISH.13 Les moules bleues canadiennes sont vendues principalement sur le marché intérieur, notamment dans nos provinces atlantiques et dans les grandes zones urbaines de l'est, y compris Toronto, Montréal et Ottawa. Cependant, ce sont les moules américaines -- sauvages et cultivées -- qui, malgré leur qualité inférieure, dominent ces marchés. De notre côté, nous n'exportons qu'environ 25 % de notre production, et uniquement aux États-Unis. On notera que les exportations ont particulièrement augmenté au cours de l'année passée.

La production de moules dans nos provinces atlantiques devrait augmenter d'environ 15 % par an au cours des années 90. Le grand défi de notre industrie consiste à remplacer, sur nos marchés urbains, les moules américaines par un produit canadien plus coûteux, et à se tailler un créneau plus solide aux États-Unis. Au Canada, le marché des moules se partage également entre les services alimentaires et le commerce de détail. Le prix du produit américain est plus compétitif; et l'on persiste à croire que les moules américaines sont aussi bonnes que les nôtres, tout en étant moins coûteuses. C'est pourquoi, dans ses campagnes de promotion destinées aux consommateurs, notre industrie insiste sur les avantages nutritifs des moules canadiennes, sur leur chair plus abondante, et sur la propreté environnementale des moulières. Le rétablissement rapide du marché à la suite des cas d'intoxication causés, en 1987, par la consommation de crustacés, a visiblement récompensé ces efforts.