

LA CONCURRENCE

Les pays de la CE fournissent à la Belgique 70 % de toutes ses importations de poisson. Les produits sont importés principalement des Pays-Bas, du Danemark et de la France. Chacun de ces pays se spécialise dans la pêche de certaines espèces et souvent exploite également des aires de reproduction. La majeure partie des poissons et fruits de mer importés de la CE sont des poissons réfrigérés et des mollusques.

Dans le secteur du poisson, les Pays-Bas sont le principal partenaire commercial de la Belgique à qui ils fournissent plusieurs espèces. Leurs exportations à la Belgique sont dominées par le commerce des moules, dont la culture se fait généralement sur des bancs de ponte spéciaux. Au départ, cette culture se faisait essentiellement sur les bancs de ponte de Zélande alors qu'aujourd'hui, elle se fait plutôt dans la mer de Wadden, au nord du pays. Trois mois environ avant la récolte, les moules sont transportées dans le sud du pays, à Oosterschelde. La moule hollandaise est toujours la favorite des consommateurs belges, notamment parce qu'elle est très résistante et très charnue. La saison débute en juillet ou en août et se termine en novembre ou décembre. Mais comme le prix de la moule hollandaise a connu une hausse considérable ces dernières années, plusieurs producteurs se sont mis à mélanger les moules hollandaises à d'autres variétés. C'est pourquoi les importateurs belges sont à la recherche d'autres sources d'approvisionnement; leurs objectifs sont de varier les sortes de moules disponibles sur le marché et de prolonger la période de consommation pendant l'année. Dès leur arrivée sur le marché belge, les moules canadiennes y ont remporté un franc succès.

Le Danemark est le second plus important partenaire commercial de la Belgique pour le poisson. Ce pays est surtout réputé pour sa morue, dont le goût est riche et la texture superbe. Le Danemark exporte également un certain nombre de poissons plats et de poissons pélagiques tels que l'anguille, le hareng, les moules et la truite. La popularité du poisson danois sur le marché belge est en partie attribuable aux inquiétudes de plus en plus grandes que soulève la pollution de la Mer du Nord. Les eaux scandinaves ayant la réputation d'être beaucoup moins polluées, le consommateur belge est plus enclin à acheter du poisson provenant de cette région (c'est-à-dire du poisson danois frais).

LA NORVÈGE

La Norvège est le principal fournisseur de saumon à la Belgique; en 1991, ce pays a exporté en Belgique 46 278 tonnes de saumon dont la valeur s'élevait à 33 637 210 \$CAN. La majeure partie de ce saumon est du saumon d'élevage appartenant à des espèces de l'Atlantique, dont plusieurs caractéristiques en font un produit fort recherché. Le saumon norvégien est reconnu pour la consistance de sa chair et son goût, qui reste toujours le même. Élément peut-être plus important encore, la régularité de la production est assurée et les producteurs sont toujours en mesure de répondre à la très forte demande de saumon pendant les vacances de fin d'année. Enfin, les producteurs norvégiens de saumon acceptent d'exporter périodiquement aux petites entreprises belges de transformation des quantités inférieures à un plein conteneur.

Cela dit, il faut cependant souligner que le saumon norvégien d'élevage a aussi certains inconvénients qui ouvrent des débouchés aux autres pays exportateurs de saumon. La chair du