
LE MARCHÉ DU POISSON ET DES FRUITS DE MER EN BREF

Même s'il s'agit d'un marché de taille relativement modeste qui compte environ 8 millions d'habitants, l'Autriche présente des débouchés sur le marché des produits de la pêche, mais, à l'heure actuelle, les entreprises canadiennes sous-exploitent les possibilités qu'elle offre. Il existe en Autriche des marchés à créneaux très spécialisés pour les spécialités gastronomiques ainsi que dans le secteur de la restauration et de l'hôtellerie haut de gamme; toutefois, la vive concurrence exercée par les fournisseurs scandinaves fait qu'au départ, il est difficile de percer sur ce marché. Les produits canadiens que l'on cherche à faire pénétrer sur le marché doivent faire preuve d'une qualité exceptionnelle et se vendre à un prix concurrentiel. Les produits de la pêche qui présentent les meilleures possibilités sont le homard congelé (emballé sous vide et en portions mesurées), le flétan ainsi que les crustacés et coquillages haut de gamme, y compris les pétoncles avec corail.

Les produits fumés ont peu de chances de percer sur le marché autrichien, semble-t-il, si l'on se fie à une visite récente effectuée par des exportateurs canadiens chez OZEAN, la seule saurisserie autrichienne. L'entreprise achète son saumon en Écosse et en Norvège, mais le propriétaire s'est tout de même montré intéressé à s'approvisionner en saumon d'élevage du Pacifique. Dans le passé, celui-ci s'est déjà approvisionné en saumon canadien de l'Atlantique, mais il a constaté que des inégalités dans la qualité, la couleur, et la taille rendaient le produit peu attrayant. Les fournisseurs norvégiens actuels sont très fiables et fournissent constamment un produit de qualité supérieure.

Des visites au NASCHMARKT, le marché d'alimentation en plein air, et au DONAUZENTRUM, un vaste supermarché, ont permis aux exportateurs canadiens d'obtenir quelques renseignements essentiels au sujet des produits de la pêche qui se vendent en Autriche. Les exportateurs canadiens ont constaté qu'au marché en plein air, les prix étaient extrêmement élevés à comparer aux normes canadiennes, ce qui indique que les produits canadiens de la pêche pourraient se vendre à un prix concurrentiel sur le marché autrichien. Le fait que l'on vende de l'anguille fumée, du maquereau fumé ainsi que des crustacés et des coquillages au marché en plein air a présenté un intérêt particulier pour les exportateurs. Quant à la visite au supermarché, elle a révélé qu'en règle générale, les sociétés canadiennes qui vendent du poisson et des fruits de mer ont énormément de retard par rapport à leurs concurrents européens en ce qui a trait à l'emballage. Les emballages européens destinés au commerce de détail sont très attrayants, très écologiques et ils tiennent vraiment compte du consommateur. Par conséquent, les exportateurs canadiens qui désirent se tailler une place dans le commerce de détail doivent livrer un produit qui se vendra à un prix concurrentiel, dans un emballage adapté au marché autrichien.

L'Autriche est depuis toujours un pays où l'on mange avant tout de la viande et des pommes de terre, mais il existe tout de même des possibilités limitées d'y vendre des produits canadiens de la pêche sur des marchés très spécialisés. Compte tenu des dimensions réduites du marché, cependant, les fournisseurs canadiens doivent bien cibler leur marché et être capables de lui fournir des produits de qualité supérieure à des prix concurrentiels. Les produits offerts par les sociétés canadiennes doivent pouvoir soutenir la concurrence des produits venant d'Europe de l'Est, où les coûts de main-d'oeuvre sont comparativement peu élevés, en plus de faire concurrence aux produits de haute qualité actuellement exportés en Autriche par les pays scandinaves. Vienne est cependant bien placée pour servir de point d'accès au marché d'Europe de l'Est; les petites et moyennes entreprises qui envisagent de faire des affaires dans cette partie du monde trouveront en effet sur place des experts qui pourront leur servir d'intermédiaires.