

l'Islande en fournit un approvisionnement continu. Le prix de la morue monte lentement sur le marché, mais les grossistes ont tendance à offrir en échange 50 pesetas de moins par kilogramme. En général, les grossistes ont des conditions de crédit de 90 jours pour leurs achats et reçoivent un rabais de 5 p. 100 qui compense pour le poids du sel. En Espagne, les importations de morue en provenance de l'extérieur de la CEE sont contingentées et ce contingent est réparti et rendu disponible sur une base trimestrielle. Sur le marché espagnol, les principaux concurrents du Canada pour la morue sont les îles Féroé, la Norvège et l'Islande.

LA CREVETTE

L'Espagne importe surtout des crevettes non décortiquées et non étêtées; quant aux produits cuits et décortiqués, les importateurs n'en veulent guère, généralement. La crevette d'eau froide ne joue qu'un rôle marginal sur le marché espagnol; le gros des importations de crevettes d'eau froide vient de l'Argentine. En Espagne, on consomme surtout des crevettes roses ou blanches, et on les consomme généralement cuites, avec la tête, en format petit ou de taille moyenne, à raison de 60 à 80 ou de 80 à 100 crevettes au kilo. On consomme surtout la crevette au restaurant (grillée, à l'ail ou en paella) ainsi que dans les bars, comme amuse-gueule. En Espagne, les produits de la crevette du Canada font face à une concurrence venant de l'Argentine, du Mozambique, du Sénégal, de l'Équateur, de l'Australie, de Cuba et de la Tunisie.

LES CÉPHALOPODES

L'Espagne a le plus haut taux de consommation de céphalopodes en Europe. Le consommateur achète généralement les céphalopodes frais ou réfrigérés, en vrac, soit chez le marchand de poisson, au restaurant ou chez le traiteur, ou pour les consommer à la maison. Les produits congelés, les produits éviscérés et prêts à utiliser de même que les mets préparés sont aussi des types de produits dont on a envie sur le marché espagnol. Les importateurs espagnols ont montré une préférence marquée à l'endroit des produits de céphalopodes congelés sur le bateau, par opposition aux produits congelés à terre. Les petits emballages ont généralement la préférence, parce qu'ils sont plus pratiques pour les restaurateurs et les traiteurs.

LE CALMAR

Les importateurs espagnols préfèrent généralement le *Loligo spp.*, qui commande des prix forts. Le *Loligo spp.* est importé entier, tout rond, non éviscéré ou en cornet. L'*Illex* est habituellement importé sous deux formes : entier, tout rond, non éviscéré pour fins de consommation directe, ou en cornet, soit non éviscéré, avec les nageoires et la peau, ou éviscéré et nettoyé, dépecé et sans plume. Les importateurs recherchent surtout les calmars de 14 à 18 cm et ceux de 18 à 23 cm pour la consommation à la maison; par contre, les calmars de 23 à 28 cm et ceux de plus de 28 cm sont surtout utilisés par le secteur de la transformation. Le marché espagnol préfère les emballages de 1 à 2 kg ou ceux de 5 à 10 kg.

LA SEICHE

L'Espagne importe surtout la seiche sous forme entière, ronde, non éviscérée, souvent congelée en blocs. De petites quantités de seiche sont vendues non transformées, surtout aux marchands de poisson. La majeure partie des arrivages est transformée décongelée, nettoyée; on en fait alors des filets qui sont congelés de nouveau. On importe peu de filets. On préfère la seiche de 200 à