

doc  
CA1  
EA660  
F63  
EXF  
1988/89

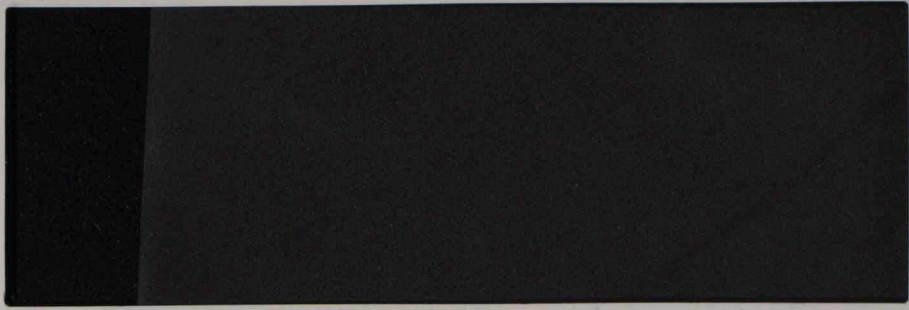
FRANCE

GUIDELINES FOR CANADIAN  
FISH EXPORTERS  
1988/89



*International Trade*  
*Department of External Affairs*

*Commerce extérieur*  
*Ministère des Affaires extérieures*



Canada



External Affairs  
Canada

Affaires extérieures  
Canada

DRAFT

FRANCE

GUIDELINES FOR CANADIAN  
FISH EXPORTERS  
1988/89

Dept. of External Affairs  
Min. des Affaires extérieures

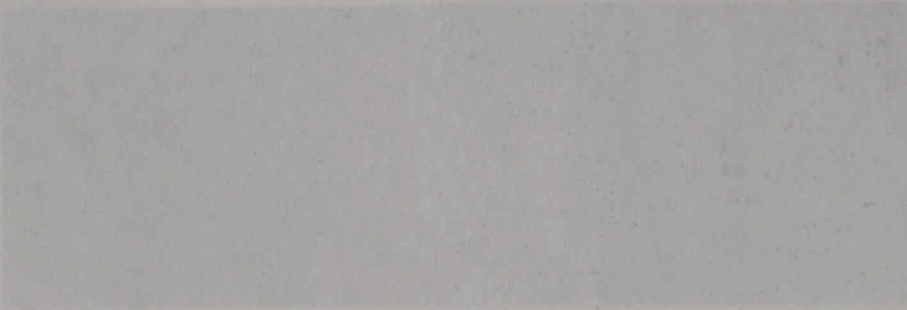
MAY 22 1991

RETURN TO DEPARTMENTAL LIBRARY  
RETOURNER A LA BIBLIOTHEQUE DU MINISTERE

Prepared by: David Shortall  
Deputy Director and  
Trade Commissioner  
Fisheries Division  
Agri-food, Fish and Resource  
Products Bureau  
Department of External Affairs  
Ottawa

February 1989

1921



Min. des Affaires extérieures  
Dept. of External Affairs

MAY 22 1921

RETURN TO DEPARTMENTAL LIBRARY  
RETOURNER A LA BIBLIOTHÈQUE DU MINISTÈRE

Mr. [Name],  
[Address]  
[City]  
[Province]

Canada

1921

## INTRODUCTION

The Canadian Embassy in Paris, France, in its 1988/89 post plan, identified "Fish, Shellfish and other fish products" as a priority subsector for market development activities by the post.

This report is intended:

- to make Canadian fish exporters aware of the export market opportunities for fish in France;
- to provide exporters with sufficient information to assess whether further exploration of the market opportunities is warranted;
- to facilitate contacts with French fish buyers;
- to provide helpful information to Canadian business travellers, and to make them aware of the services provided and activities undertaken in support of Canadian fish exporters by trade officers in the Canadian Embassy in Paris;
- to promote discussion of Canadian fish export interests, priorities, competitive problems and marketing efforts in France.

Care has been taken to assure the accuracy of the information in this report at the time of preparation. However, prudent Canadian fish exporters are advised to check all relevant details with their buyers and to adhere strictly to the specifications set by French importers and authorities.

We want to hear about your efforts to take advantage of the market for fish in France, both successful and unsuccessful. If we have missed important information, please let us know.



## TABLE OF CONTENTS

	Page
Introduction	ii
France: The Market in Brief	1
Fisheries Contacts	2
Country Data	3
Highlights of the Domestic Fishery	4
Comments and Observations on the Market	6
Access Conditions	11
Factors Affecting Canadian Exports	17
Post Export Support Activities Planned or in Progress	18
Tips on Approaching the Market	19
Important Trade Contacts	21
Appendix 1: European Community Common Customs Tariffs	23





## THE MARKET IN BRIEF

France is the second largest market in the European Community for Canadian fish products (1987 exports \$86.6 million.) France is a mature market with relatively stable demand for high quality products at the upper end of the price range. Turnover in the agri-food sector was \$108 billion in 1985. France is Canada's largest market for frozen salmon and second largest market for lobster. Other major products include crab, scallops, cod and pike. While certain products face relatively high tariffs the French are highly sophisticated consumers of seafood and good prospects exist for a wide range of products. The major determining factors for success of Canadian products on the French market will be price and quality.

France consumes about one million tonnes of fisheries products per annum with a per capita consumption of some 11 kg. Consumption is divided equally between domestic production and imports. In 1986 imports amounted to FF 10,300 m (\$1,823 million) and exports FF 3,400 m (\$602 m). French consumers have shown strong preference for fresh seafood landed principally by the domestic fleet. However for frozen and processed fish France has traditionally depended upon imports. In recent years the steadily increasing sale of frozen fish including frozen fillets and prepared dishes has been the most significant consumption trend. Over the past decade France has shown an increasing deficit in the balance between imports and exports.

FISHERIES CONTACT(S) AT POST:

- Mr. Claude T. Charland, Ambassador
- Mr. Ronald Davidson, Counsellor (Commercial)
- Mr. Pierre Laveau, Commercial Officer

CANADIAN EMBASSY

Telephone: (011-33-1)47.23.01.01.

35, Avenue Montaigne

Telex: (Destination Code 42)280806

75008 Paris

(CANAD A 280806F)

France

Fax: (011-33-1)47.23.56.28

EXTERNAL AFFAIRS HEADQUARTERS CONTACTS:

- RWT (Western Europe Trade) Marc Lepage, (613) 996-2363
- TAF (Fisheries Division) David Shortall, (613) 995-1713

REPRESENTATIVE OFFICE IN CANADA:

Embassy of France

42 Sussex Drive

Ottawa, Ontario

K1M 2C9

Tel: 613-232-1795

COUNTRY DATA:

POPULATION: 55.5 million (1987)

AREA: 542,000 km<sup>2</sup>

Pop. Density: 100/km<sup>2</sup>

MAJOR CITIES: Paris (10 million), Lyon (1.15 million), Marseilles (1.2 million), Lille (1 million)

GNP: US \$526.3 billion

GNP PER CAPITA: US \$9,550

ECONOMY: Free Market Economy

CURRENCY: FRENCH FRANC (ff)

WEIGHT AND MEASURE: Metric system

LANGUAGE: French

PUBLIC HOLIDAYS: January 1, Easter Monday, May 1, Ascension Thursday, Whit Monday July 14, August 15, November 1, 11, December 25

CONSTITUTIONAL SYSTEM: 5th Republic proclaimed in 1958. Presidential system, powerful executive who appoints Prime Minister.

HIGHLIGHTS OF THE DOMESTIC FISHERY

RESOURCES: Domestic production of seafood has remained relatively stable over the past decade with landings fluctuating between 650,000 and 750,000 tonnes a year. The national fishing industry operates primarily along the country's Atlantic and Mediterranean coasts, in European Community waters off Ireland and Scotland, in the eastern Atlantic off Newfoundland and in tropical areas where tuna is caught by French fishing vessels. France's domestic catch is less than one per cent of the global fisheries catch. The bulk of the catch is landed fresh and consists of demersal species such as coley or saithe, whiting, hake and haddock as well as tuna. France also maintains an advanced aquaculture sector accounting for almost one third of total fish production.

FLEET: The French fishing fleet is quite disparate consisting of some 19,000 vessels of which 87 per cent are less than 12 metres in length; Only 81 vessels are in excess of 50 metre in length. Since the extension of coastal jurisdiction in 1977 the French fleet has declined by about 30 per cent.

MANAGEMENT: The EC Fisheries Council takes decisions on behalf of EC Member States on fisheries management measures for Community, third country and in

international waters. 1987 total allowable Catches (TAC's) and quotas reflect the Community's ongoing policy of ensuring as far as possible the stability of fishing activities while taking into account scientists advice on stock conservation.

LANDINGS: Major species (1988) - saithe (55,000 tonnes), whiting (30,000 tonnes), hake (20,000 tonnes), cod (20,000 tonnes), haddock (15,000 tonnes), tuna (113,000 tonnes)

AQUACULTURE: The sector is highly developed with production of some 210,000 tonnes in 1987 with emphasis on bivalves including Pacific and common oyster (115,000 tonnes), mussels (45,000 tonnes) and clam (700 tonnes). Other products include trout (30,000 tonnes), prawn (160 tonnes), sea trout (650 tonnes), coho salmon (75 tonnes), turbot (25 tonnes) and green turtle (60 tonnes).

PROCESSING SECTOR: France has a sophisticated fish processing sector geared towards the production of finished products for consumption at both food service and retail levels. In 1986 French consumption of prepared seafood including canned, frozen and vacuum packed products was estimated at 27,900 tonnes. France is the worlds largest producer of smoked salmon and the smoked salmon component comprises some 30 companies which together supply 90 per cent of the market. The production of convenience foods including frozen prepared dishes and pre-packaged fresh and frozen fish is a growing segment. In the latter category vacuum packed seafood has shown the largest

growth with some 4,000 tonnes purchased in 1987 compared with only 1,000 tonnes in 1982. Utilizing first quality raw materials as well as the latest developments in food preparation and state of the art packaging has made France a leader in food processing.

STATISTICS	1985	1986
total landings (tonnes)	717,750	682,000
total imports (tonnes)	485,307	529,783
total exports (tonnes)	181,480	203,551
Domestic consumption (tonnes)	1,021,577	1,008,232
Domestic consumption per capita	11 kg	11 kg

COMMENTS AND OBSERVATIONS ON MARKET

GENERAL: France is a mature market with stable demand for high quality products. France has one of the highest per capita consumptions of fish products in Europe and has become increasingly dependent upon imports to meet demand.

MARKET SIZE (Post's estimate)                      CDN SHARE (Post's estimate)

1987: \$1613 million	\$74 million	(4.6%)
1988: \$1800	\$61	(3.4%)
1989: \$2000	\$70	(3.5%)

NOTE: above figures refer to subsector 022, processed fish and shellfish; similarly for competitor figures following. Statscan figures below, however, are for all fish, shellfish and products.

MAJOR COMPETITORS (by share, post's est.): United Kingdom (13%), Norway (10%), Denmark (8%), Netherlands (7%), Senegal (6%), United States (6%).

CURRENT STATUS OF CDN EXPORTS, POST'S ASSESSMENT: Mature with little growth.

POST NOTES GOOD PROSPECTS FOR FOLLOWING PRODUCTS: salmon, frozen; lobster, live; lobster, frozen; cod fillets, frozen; pike, frozen; salt cod; shrimps, frozen; other freshwater fish (unspecified); "lottes" (monkfish or burbot); crab, frozen.

OTHER PROSPECTS: salt cod; one company estimates sales potential for 1,000 tonnes, shrimp; Canadian share only 4% of 31,000 tonne French market; fresh frozen salmon; smoked salmon market growing by 20% per year.

LEADING CDN EXPORTS, BY SPECIES/PRODUCT (Statistics Canada figures, value in Cdn \$ thousands, volume in tonnes)

SPECIES/PRODUCT	1986		1987	
	\$ 000	vol	\$ 000	vol
Salmon, coho frozen whole or dressed	\$21401	3103	\$24208	2593

Lobster in shell, new fresh or frozen	\$6380	1268	11923	1508
Lobster live	\$5599	392	\$7015	513
Salmon, nes, frozen whole or dressed	\$1815	482	\$6131	1117
Salmon, chum, frozen whole or dressed	\$6835	1866	\$5690	1535
Crabs, fresh or frozen	\$6511	439	\$5121	238
Salmon, spring, frozen whole or dressed	\$260	320	\$4446	415
Scallops, frozen	\$10	1	\$2704	177
Pike, frozen whole or dressed	\$2045	587	\$2404	605
Salmon, chum canned	\$2589	898	\$1795	488
Lobster meat, frozen or boiled	\$1920	292	\$1577	165
Pike fillets, frozen	\$1139	224	\$1423	244
Cod, blocks and slabs, frozen	\$2914	788	\$1213	250
Pike, blocks and slabs, frozen	\$1014	322	\$1060	292
Crabs canned	\$2161	95	\$1054	33
Pickrel fillets, frozen	\$1179	140	\$254	22
Cod, heavy salted, 43% or less moisture	\$1160	307	\$0	0
TOTAL*	\$74542	13288	\$86641	12384

\* Statistics Canada reports shipments of following products in addition to the above during 1986 and 1987:

cod frozen whole or dressed; cod, fillets frozen; cod, blocks and slabs frozen; cod, boneless salted; cod, light salted over 43% moisture; cod, heavy salted, 44-45% moisture; cod, heavy salted, 43% or less moisture; cod, green salted, wet salted nes; Pacific halibut, frozen whole or



dressed; sole, flounder, fillets frozen; flatfish, nes, fillets fresh; Atlantic flatfish, fillets frozen; Pacific flatfish, fillets frozen; sea fish, nes, fresh whole or dressed; sea fish, nes, frozen whole or dressed; sea fish, nes fillets fresh; sea fish, nes, fillets frozen; sea fish, nes, blocks, etc. frozen; fish, nes, salted or dried; fish, nes, roe; fish and fish products, nes, canned; herring, frozen whole or dressed; herring, fillets frozen; herring, roes fresh frozen or cured; Atlantic Salmon, frozen whole or dressed; coho salmon, fresh whole or dressed; coho salmon, frozen whole or dressed; coho salmon, canned; spring salmon, frozen whole or dressed; salmon, nes, fresh whole or dressed; salmon, nes, frozen whole or dressed; chum salmon, frozen whole or dressed; chum salmon, canned; sockeye salmon, frozen whole or dressed; sockeye salmon, canned; pink salmon, canned; salmon, roe, fresh frozen or cured; lobster, live; lobster in shell, nes, fresh or frozen; lobster, meat fresh chilled or boiled; lobster, meat frozen and boiled; lobster, canned; crabs, fresh or frozen; crabs, and parts, canned; shrimps and prawns, fresh or frozen; squid, whole fresh or frozen; squid, tubes, fresh or frozen; clams, fresh or frozen; scallops, fresh or chilled; scallops, frozen; shellfish, nes, fresh or frozen; shellfish and products, nes; pre-cooked frozen fish and shellfish; pickerel, fresh whole or dressed; pickerel, frozen whole or dressed; pickerel, fillets frozen; pike, fresh whole or dressed; pike, frozen whole or dressed; pike fillets frozen; pike, blocks and slabs, frozen; sauger, fillets frozen; freshwater smelt, frozen whole or dressed; whitefish, frozen whole or dressed; whitefish, fillets frozen; trout, frozen whole or

dressed; trout, fillets frozen; freshwater fish, nes, frozen whole or dressed; freshwater fish, nes, fillets fresh; freshwater fish, nes, blocks etc. frozen; fish offal and waste; fish and marine animal oil, nes; fishery food and feed, nes; mosses, sea grasses and plants, nes.

#### ACCESS CONDITIONS

PRICE AND TERMS: Quotes are preferred in CIF. Unless a history of satisfactory dealings has been built up between an exporter and buyer, it is recommended that an irrevocable letter of credit be requested, with sight or term drafts being less satisfactory arrangements. French firms often operate in tight cash positions and payment in 30, 60 and even 90 days will often be requested. It is recommended that new exporters avail themselves of advice from their banks prior to engaging in trading with new customers or in a new French market. Canada's major chartered banks maintain offices in France. Confirmation of tariff rates should always be obtained prior to computing prices with the foreign buyer.

TARIFFS: As a member of EEC Customs union, France uses its common external tariff for imports. Duties are levied on CIF value. Most raw materials enter duty-free or at low rates from non EEC sources. See Appendix (EEC tariffs as of January 1989). France is a member of the General Agreement on Tariffs and Trade and the Organization for Economic Cooperation and Development and has eliminated most of its quantitative restrictions on imports originating from member countries.

TRANSPORT: France's transportation network is highly sophisticated with an extensive and modern highway system, a national railway network, well developed warehousing and distribution systems, both international and domestic flag airline companies, a merchant fleet and easily accessible, modern ocean ports.

ROADS: The French road system is a coordinated network radiating from Paris, the administrative and commercial centre of France and comprises an expanding motorway system consisting of more than 6,000 kilometres. Registered road vehicles include some 3.3 million goods vehicles (1987).

RAILWAYS: The SNCF, the state owned railway is a modern highly efficient system which operates 34,577 km of track in France. Current development of the system focusses on extension of the network of the high speed trains (TGV). Paris and Lyon are connected and an Atlantic route to Bordeaux is under construction. A northern route is also expected to connect with the United Kingdom through the channel tunnel designed for completion in 1993. Freight traffic on SNCF totalled 171 billion tonnes in 1985.

AIRLINES: France has three airlines, Air France, Air Inter and UTA which together carried 24 million passengers in 1985 and travelled 39.6 billion passengers/kilometre. There are 18 main airports in France severing all the principle regions.

PORTS: The most important seaports are Marseilles, Le Havre and Dunkerque. In 1986 some 75 million tonnes of freight were embarked and 206 million tonnes disembarked at French ports. The French merchant marine numbered 191 cargo ships in 1987. There are regular cargo services to major French ports from Halifax, Montreal and Vancouver and refrigerated container service is available for fish and seafood exports. The ports of Marseille, Le Havre and Dunkerque have direct road/rail links at dockside, roll on/roll off container services, heavy duty lift capacity and extensive public and bonded warehousing and storage sheds.

WAREHOUSING: Extensive modern warehousing facilities are found at major ports, commercial centres and airports. France permits goods to be stored in bonded warehouses for up to 3 years without payment of customs duties and taxes when destination of goods is unknown. Customs duties and taxes are not levied on goods warehoused or for reexport. French customs also provide for the establishment of Free Trade Zones in maritime and river ports.

DISTRIBUTION: There is no single all embracing distribution system in France. Prospective Canadian exporters may appoint a distributor. Exclusive distribution agreements may be established but these must meet with EC competition regulations. Alternatively a commercial agent may be appointed to negotiate sales on behalf of the producer for which service a commission would be paid. Equally, direct sales to processors and to food retail chains are feasible. With respect to an agent, it is customary in the case of consumer goods such as fish products to appoint an agent on a

commission basis. Payment for such goods is made direct by the agent's customer to the exporter from whom the agent receives his commission.

**INSPECTIONS:** France has a very complex and sophisticated system of regulations and requirements regarding sanitary and hygiene measures governing imports of foodstuffs and perishable goods. Fish products, generally speaking must be inspected on arrival in France by veterinary inspectors. No pre-shipment inspections are required by government regulations although importers may request inspection.

**PACKAGING:** Certain container sizes have been traditional in France but have not been mandatory for most foodstuffs. EC Council directives have progressively moved to standardize and make obligatory packaging container sizes in EC Member States as well as the quantity of product that each must contain. They also cover the method of controlling filling of containers filled within the EEC and the statistical method of sampling for weight in the case of imported product and the size of print indicating metric weight of items.

**LABELLING:** There are specific sizes that are prescribed by government for the retail packaging of certain common foods including fish. Regulations also require that these prescribed products bear labels indicating price per kilogram or actual metric quantity and corresponding retail price. Regulations with respect to the labelling of shipping cartons require that the country of origin must appear in French on containers and packages. The

metric system is the common unit of measure in France and use of non-approved units is prohibited except where required by the practices of international trade. The use of metric units is not required for imports and exports. However, where non-approved units are used in labelling, packaging, merchandising and advertising of goods for sale in France, equivalent approved metric units also must be shown and given equal prominence.

A compendium of the texts of French consumer protection laws is available from the Official Journal of the French Republic (no. 1462, 1979), 26 Rue Desaix 75732 Paris Cedex 15.

DOCUMENTATION: On commercial shipments to France necessary documents are commercial invoices, bills of lading (or airway bills) and in certain instances certificates of origin. In practice only the commercial invoice and customs declaration form are required for imports valued over 10,000 francs. Depending on nature of the goods special documents (sanitary health, phytosanitary) will also be necessary. Import licenses are required only for certain state traded goods and agricultural commodities.

Use of French on documents - Entries on documents for shipment - commercial invoices, bills of lading, certificates of origin, health certificates, insurance documents and packing list must be in the French language or accompanied by a French translation. However, the practice has been that customs documents are in French but documents which accompany

(invoices, bills of landing etc.) are acceptable in languages other than French but customs officials may request translation. (Regulations are published in Texte no 83-64 in Bulletin Officiel des Douanes).

CERTIFICATE OF GOOD SANITARY CONDITIONS - must accompany all fish products entering France. Also known as "Certificate of Salubrity"

HEALTH CERTIFICATE - required for fish, shellfish, marine mammals, turtles, frogs and also preparations, fats, oils and extracts of fish and shellfish and marine mammals (Journal Officiel, Feb 18, 1978). Four different certificates are used depending on the product form imported.

CERTIFICATE OF HYGIENIC ORIGIN - required for live oysters, mussels, sea urchin, and other shellfish eaten raw, imported for immediate consumption. In the absence of an equivalency agreement with France, live product from Canada must be placed in authorized filtering or depuration stations in France for a given period prior to being placed on the French market. French certificates are then issued. This also serves as a Health Certificate and replaces the health certificate referred to above.

CERTIFICATE OF ORIGIN - required only where goods originated in one country and were processed in another country before entering France.

OTHER REGULATIONS: Producers of chopped fish - France requires that institutions desiring to export chopped (minced) fish must first obtain the

consent of the French Authorities. Only chopped fish that has been prepared in an establishment approved by the Ministry of Agriculture according to Article VI of "the Decree of July 25, 1986 in the Regulation of Conditions Governing the Importation to France of Ocean and Freshwater Products For Human Consumption" will be accepted. The approval procedure allows for competent authorities of the host country (Dept. of Fisheries and Oceans) to certify establishments which meet French hygiene requirements. An approval number is then granted which is affixed to all invoices and documents.

Producers of prepared seafood dishes in advance - hygiene regulations require prior approval by French authorities before such products can be exported to France. An Arrete of June 26, 1974 in the Journal Officiel describes the conditions of hygiene relative to the preparation of cooked seafood dishes. Under the regulations producers are required to complete a questionnaire relative to their facilities and handling practices. This questionnaire must be signed by a competent veterinary authority (Dept. Fisheries and Oceans). Upon approval of the production facility, a plant number is issued.

Producers of cooked deveined shrimp - a similar questionnaire is required for approval to export cooked deveined shrimp to France.

Battered food/fish products - no additives are permitted in food products unless a contrary decision has been taken for a given additive in a given product. This includes lecithan.



Scallops - all pecten or placopecten type scallops can be called "coquille Saint Jacques" if offered in the shell. If frozen they should be named "noix de Saint-Jacques" and if with roe, "avec corail" should be added.

#### FACTORS AFFECTING CANADIAN EXPORTS

##### FACTORS FAVOURABLE FOR CANADIAN EXPORTS:

- participation in trade fairs and other export promotional activities
- favourable rates of exchange
- strong sectoral capability in Canada
- support provided by PEMD program

##### FACTORS LIMITING OPTIMAL EXPORT GROWTH

- the apparent limited sectoral capability in Canada compared to other competing export countries
- difficulties of adaptation of marketing techniques to the market by some Canadian companies
- relatively high tariffs
- market prospects which are relatively new and have not yet been explored adequately by Canadian exporters
- reluctance by Canadian companies to develop markets outside the United States

- difficult to compete with EFTA countries who have geographical or tariff advantage
- reluctance of Canadian companies to comply with regulations respecting labelling requirements and plant certification.

LIMITATIONS OF SOURCING TOOLS CURRENTLY AVAILABLE:

- need to update list of French importers by product type
- need to advise post of changes in Canadian supply situation on timely basis
- need to encourage companies to forward promotional literature to posts
- need to update WIN exporters directory, their products and company profile
- need to broaden base of companies recruited for major European shows
- need to file reports on post and headquarters officers visits to companies interested in the market, their capabilities and objectives.

POST EXPORT ACTIVITIES PLANNED OR IN PROGRESS

- 1) identification of French importers and Canadian exporters for improved enquiry handling and more rapid information access; establishment of WIN system

- 2) Realization and dissemination of three market studies: salmon, lobster, crab

#### TIPS ON APPROACHING THE MARKET

In France, it is usually preferable to employ the services of local intermediaries either in the form of branch offices, subsidiaries or agents. Alternatively, the exporters approaching the French market for the first time might consider co-operating with a French distributor on a reciprocal basis. A company could also establish a central supply depot in France with a number of regional distributors as an alternative to engaging the services of a local agent.

Where the exporter's business is not large enough to justify the setting up of a branch office or subsidiary company the usual alternative is to appoint an agent. While it is preferable to appoint one agent in Paris, there are relatively few Paris representatives who can effectively cover the whole of France and it is, therefore, advantageous to employ agents to cover distinct regions or to represent a company in the major trade centres.

Agents may be employed on a purchasing basis or a commission basis. In the case of consumer goods such as fish products it is preferable to appoint an agent on a commission basis. Payment for such goods is made direct by the agent's customer to the exporter from whom the agent receives a commission.

Numerous international and specialized trade fairs take place in France each year offering the exporter an obvious marketplace for his goods. Over 40 take place in Paris alone on an annual or biennial basis while other important exhibitions are held at Cannes, Lyon and Nice. For fisheries products the Salon International de l'Alimentation held every second year in Paris is the most important trade show.

France has a great many retail food outlets. However, the trend in recent years has been toward larger units, particularly supermarkets and hypermarkets, the growth of which has been very rapid in the past decade. Large North American style shopping centres have also grown in importance. the growth of these large retail outlets has met with considerable opposition from the smaller traditional shopkeepers. In order to withstand the competition, many small shops have grouped together into voluntary buying associations. Direct sales to large retail food chains and buying associations are becoming increasingly more common. When considering selling to the French hypermarkets, an exporter should remember that these stores deal in large volume sales of goods that are generally suitable for selling at competitive discount price ranges.

IMPORTANT TRADE CONTACTS

GOVERNMENT CONTACTS

Embassy of France

42 Sussex Drive

Ottawa, Ontario

K1M 2C9

Consulate General of France

Commercial Section

2 Elysée

Place Bonaventure

P.O. Box 177

Montreal, Quebec

H5A 1A7

Consulate General of France

Commercial Section

210 Dundas St. West

Toronto, Ontario

M5G 2E8

Directeur General des Douanes  
Centre de Renseignements Douaniers  
182 Rue Saint Honoré  
70001 - Paris

KEY IMPORT CONTACTS

Contact Fisheries Division, Dept. of External Affairs

APPENDIX I

The following EEC tariffs apply as of January 1989:

A: Conventional rates apply to Canada and to other contracting parties to the GATT (unless the Autonomous duty is lower).

B: Autonomous rates apply when they are lower than conventional rates. Tariff quotas in the form of temporary suspensions of the autonomous rates, which are also applicable to the GATT signatories when the tariff advantages exceed those bound in GATT, are instituted to cope with under-supply on the domestic market. These tariff suspensions are published in the Official Journal of the EEC.

C: Generalized System of Preferences (GSP) rates apply to developing countries including ACP (African, Caribbean and Pacific countries signatory to the Lome convention), LDDC (least developed among developing countries), and MED countries (Mediterranean countries which enjoy special preferences under an association or other preferential agreement with the EEC).

D: Other Preferential rates apply to countries which have concluded special agreements with the EEC or have been granted special treatment by the EEC. These are:

FO: Faroe Islands; N: Norway; IS: Iceland; DZ: Algeria;

ET: Egypt; MA: Morocco; TN: Tunisia; TR: Turkey;

LO: ACP and OCT countries. Greenland enjoys free access for all products.

Fish - fresh (live or dead), chilled or frozen

	A	B	C	D
<u>Freshwater fish:</u>				
1) Trout and other Salmonidae				
a) Trout	12	16	10	DZ,MA,TN,LO:0; TR:2.4
b) Salmon	2	16		DZ,MA,TN,TR,LO:0
c) Lake whitefish	8	16		
d) Other -fresh or chilled	8	16		
-frozen	9	16		
2) Eels ( <u>Anguilla</u> spp.)	3	10		DZ,MA,TN,TR,LO:0
3) Carp	8	10		DZ,MA,TN,TR,LO:0
4) Aquarium fish	Free	10		
5) Other	8	10		

Saltwater fish

## 1) Whole, headless or in pieces:

## a) Herring:

From 15FEB to 15JUN:

Fresh or chilled

Free Free

Frozen

Free Free

From 16JUN to 14FEB:

Fresh or chilled

15 20

DZ,MA,TN,LO:0;

TR:3

Frozen

15 20

DZ,MA,TN,LO:3;

TR:3

## b) Sprats:

From 15FEB to 15JUN

Free Free

From 16JUN to 14FEB

13 20

DZ,MA,TN,LO:0;

TR:3

c) Tuna (Thunnus & Euthynnus spp.):

(For further processing, and other)

Whole:

Yellowfin (Thunnus albacares):

-Weighing no more than

10 kg each -fresh, chilled 22 25

-frozen 20 25

-Other -fresh, chilled 22 25

-frozen 20 25

Albacore (Thunnus alalunga) 22 25

Other 22 25

Gilled and gutted:

Yellowfin (Thunnus albacares):

-Weighing no more than

10 kg each 22 25

-Other 22 25

Albacore (Thunnus alalunga) 22 25

Other 22 25

Other (e.g. "heads off"):

Yellowfin (Thunnus albacares):

-Weighing no more than

10 kg each 22 25

-Other 22 25

Albacore (Thunnus alalunga) 22 25

Other 22 25

DZ,MA,TN,TR,LO:0

## 2) Other:

## a) Sardines

(Sardina pilchardus):



-Fresh or chilled	23	25		DZ,MA,TN,LO:0; TR:4.6
-Other	23	25		DZ,MA,TN,LO:0 TR:4.6
Of the genus <u>Sardinops</u> :				
-Fresh or chilled	15	15		
-Other	15	15		
<u>Sardinella</u> spp.				
-Fresh or chilled	15	15		
-Frozen	15	15		
b) Sharks:				
Dogfish ( <u>Squalus acanthias</u> and <u>Scyliorhinus</u> spp.):				
Fresh or chilled	8	15	4	DZ,MA,TN,TR,LO:0
Frozen	8	15	4	DZ,MA,TN,TR,LO:0
Other:				
Porbeagles ( <u>Lamna cornubica</u> ; <u>Isarus Nasus</u> )	8	15	4	DZ,MA,TN,TR,LO:0 FO:1.6
Other	8	15	4	DZ,MA,TN,TR,LO:0
c) Redfish ( <u>Sebastes marinus</u> ):				
Fresh or chilled	8	15		DZ,MA,TN,TR,LO:0; IS:2
Frozen	8	15		DZ,MA,TN,TR,LO:0; IS:2
Redfish (Other)	15	15		
d) Atlantic halibut and Lesser or Greenland halibut:				
Atlantic halibut ( <u>Hippoglossus</u> <u>hippoglossus</u> ):				
Fresh or chilled	8	15	4	DZ,MA,TN,TR,LO:0; FO:1.6
Frozen	8	15	4	DZ,MA,TN,TR,LO:0; FO:1.6
Lesser or Greenland halibut ( <u>Reinhardtius hippoglossoides</u> ):				
Fresh or chilled	8	15		DZ,MA,TN,TR,LO:0; FO:1.6
Frozen	8	15		DZ,MA,TN,TR,LO:0; FO:1.6
Pacific halibut ( <u>Hippoglossus</u> <u>stenolopsis</u> )	15	15		
e) Cod ( <u>Gadus morhua</u> )				
Fresh or chilled	12	15		DZ,MA,TN,TR,LO:0; IS:3.7
Frozen	12	15		DZ,MA,TN,TR,LO:0; IS:3.7
<u>Boreogadus saida</u>	12	15		

Cod (Other)	15	15	
f) Saithe, Coalfish ( <u>Pollachius virens</u> )			
Fresh or chilled	15	15	DZ,MA,TN,TR,LO:0; IS:3.7
Frozen	15	15	DZ,MA,TN,TR,LO:0; IS:3.7
g) Haddock ( <u>Melanogrammus aeglefinus</u> ):			
Fresh or chilled	15	15	DZ,MA,TN,TR,LO:0; IS:3.7
Frozen	15	15	DZ,MA,TN,TR,LO:0; IS:3.7
h) Whiting ( <u>Merlangus merlangus</u> ):			
Fresh or chilled	15	15	DZ,MA,TN,TR,LO:0
Frozen	15	15	DZ,MA,TN,TR,LO:0
i) Ling ( <u>Molva</u> spp.):			
Fresh or chilled	15	15	DZ,MA,TN,TR,LO:0
Frozen	15	15	DZ,MA,TN,TR,LO:0
j) Alaska pollock ( <u>Theragra chalcogramma</u> ) and pollock ( <u>Pollachius pollachius</u> ):			
Fresh or chilled	15	15	DZ,MA,TN,TR,LO:0
Frozen	15	15	DZ,MA,TN,TR,LO:0
k) Mackerel ( <u>Scomber scombrus</u> , <u>Scomber japonicus</u> , <u>Orcynopsis unicolor</u> ):			
From 15FEB to 15JUN:			
Fresh or chilled	Free	Free	
Frozen	Free	Free	
From 16JUN to 14FEB:			
Fresh or chilled	20	20	DZ,MA,TN,TR,LO:0
Frozen	20	20	DZ,MA,TN,TR,LO:0
l) Anchovies ( <u>Engraulis</u> spp.):			
Fresh or chilled	15	15	DZ,MA,TN,LO:0; TR:3
Frozen	15	15	DZ,MA,TN,LO:0; TR:3
m) Plaice ( <u>Pleuronectes platessa</u> ):			
Fresh or chilled:			
-Barbel mullet, rock mullet, sea perch, sea dace and sole	15	15	DZ,MA,TN,TR,LO:0
-Aquarium fish	15	15	DZ,MA,TN,TR,LO:0
-Other	15	15	DZ,MA,TN,TR,LO:0
Frozen:			
-Barbel mullet, rock mullet,			

sea perch, sea dace and sole	15	15	DZ,MA,TN,TR,LO:0
-Aquarium fish	15	15	DZ,MA,TN,TR,LO:0
-Other	15	15	DZ,MA,TN,TR,LO:0
n) Flounder ( <u>Platicthys flesus</u> ):			
Fresh or chilled	15	15	DZ,MA,TN,TR,LO:0
Frozen	15	15	DZ,MA,TN,TR,LO:0
o) Sea bream (species <u>Dentex</u> and <u>Pagellus</u> spp.):			
Fresh or chilled	15	15	DZ,MA,TN,TR,LO:0
Frozen	15	15	DZ,MA,TN,TR,LO:0
p) Hake ( <u>Merluccius</u> spp.):			
Fresh or chilled	15	15	DZ,MA,TN,TR,LO:0
Frozen	15	15	DZ,MA,TN,TR,LO:0
Hake ( <u>Urophycis</u> spp.)			
Fresh or chilled	15	15	
Frozen	15	15	
q) Megrim ( <u>Lepidorhombus</u> spp.):			
Fresh or chilled	15	15	DZ,MA,TN,TR,LO:0
Frozen	15	15	DZ,MA,TN,TR,LO:0
r) Ray's bream ( <u>Brama</u> spp.):			
Fresh or chilled	15	15	DZ,MA,TN,TR,LO:0
Frozen	15	15	DZ,MA,TN,TR,LO:0
s) Monkfish ( <u>Lophius</u> spp.):			
Fresh or chilled	15	15	DZ,MA,TN,TR,LO:0
Frozen	15	15	DZ,MA,TN,TR,LO:0
t) Blue whiting ( <u>Micromesistius poutassou</u> or <u>Gadus poutassou</u> )	15	15	DZ,MA,TN,TR,LO:0
u) Aquarium fish	15	15	Free DZ,MA,TN,TR,LO:0
u) Other	15	15	DZ,MA,TN,TR,LO:0
3) Fillets			
a) Fresh or chilled:			
-Of trout and other <u>Salmonidae</u>	12	16	
-Of salmon	2	16	
-Of other freshwater fish	9	13	
-Of cod ( <u>Gadus</u> spp. and <u>Boreogadus saida</u> )	18	18	DZ,MA,TN,LO:0; TR:3.6
-Other	18	18	
b) Frozen:			

-Of trout and other <u>Salmonidae</u>	12	16	
-Of salmon	2	16	
-Of other freshwater fish	9	13	
-Of cod ( <u>Gadus morhua</u> , <u>Boreogadus</u> <u>saida</u> , <u>G.ogac</u> , <u>G. macrocephalus</u> )	15	18	DZ,MA,TN,LO,IS:0; FO,N,TR:3
-Of saithe ( <u>Pollachius virens</u> )	15	18	DZ,MA,LO,IS:0; FO,N,TR:3
-Of haddock ( <u>Melanogrammus</u> <u>aiglefinus</u> )	15	18	DZ,MA,TN,LO,N, IS:0; FO,TR:3
-Of redfish: - <u>Sebastes marinus</u> )	12	18	DZ,MA,TN,LO,IS:0; FO,N:3; TR:2.5
-Other	15	18	
-Of whiting ( <u>Merlangius merlangus</u> )	15	18	DZ,MA,TN,LO,IS:0; FO,N,TR:3
-Of ling ( <u>Molva</u> spp.)	15	18	DZ,MA,TN,LO,IS:0; FO,N,TR:3
-Of tuna ( <u>Thunnus</u> spp. and <u>Euthynnus</u> spp., and others)	18	18	DZ,MA,TN,LO,IS:0; TR:3.6
-Of mackerel ( <u>Scomber scombrus</u> , <u>S. japonicus</u> , <u>S. australisicus</u> and <u>Orcynopsis unicolor</u> )	15	18	DZ,MA,TN,LO,IS:0; N,TR:3
-Of hake: -( <u>Merluccius</u> spp.)	15	18	DZ,MA,TN,LO,IS:0; FO,N,TR:3
-( <u>Urophycis</u> spp.)	15	18	
-Of sharks ( <u>Squalus</u> spp.)	15	18	10 DZ,MA,TN,LO,IS:0; FO,N,TR:3
-Of plaice ( <u>Pleuronectes platessa</u> )	15	18	DZ,MA,TN,LO,IS:0; FO,N,TR:3
-Of flounder ( <u>Platichthys flesus</u> )	15	18	DZ,MA,TN,LO,IS:0; FO,N,TR:3
-Of herring <u>Clupea</u> spp.)			
-Of megrim ( <u>Lepidorhombus</u> spp.)	15	18	DZ,MA,TN,LO,IS:0; FO,N,TR:3
-Of Ray's bream ( <u>Brama</u> spp.)	15	18	DZ,MA,TN,LO,IS:0; FO,N,TR:3
-Of monkfish ( <u>Lophius</u> spp.)	15	18	DZ,MA,TN,LO,IS:0; FO,N,TR:3
-Of halibut ( <u>Hippoglossus</u> spp.)	15	18	1 DZ,MA,TN,LO,IS:0; FO,N,TR:3
-Of other	15	18	DZ,MA,TN,LO,IS:0; FO,N,TR:3

## 4) Other fish meat, whether or not minced:

## a) Of freshwater fish:

-Fresh or chilled	8	8
-Frozen	8	8

b) Other, fresh or chilled	15	18		
c) Of saltwater fish, frozen:				
-Of herring:				
15FEB to 15JUN	Free	Free		
16JUN to 14FEB	15	20		
-Of redbfish ( <u>Sebastes</u> spp.)	8	15		
-Of cod:				
<u>Gadus morhua</u>	12	15		
Other spp.	15	15		
-Of other	15	15		
<u>Livers and roes</u>	10	14	5	DZ,MA,TN,TR,LO, IS:0

Fish - dried, salted or in brine; smoked fish,  
whether or not cooked before or during the  
smoking process

Dried and/or salted or in brine:

1) Whole, headless or in pieces:

a) Herring	12	12		DZ,MA,TN,TR,LO:0
b) Cod ( <u>Gadus morhua</u> , <u>Boreogadus saida</u> , <u>Gadus ogac</u> , <u>Gadus macrocephalus</u> )	13	13		DZ,MA,TN,TR,LO:0
c) Anchovies ( <u>Engraulis</u> spp.):				
-Salted or in brine, in barrels or other containers of a net capacity of 10 kg or more	10	15		DZ,MA,TN,TR,LO:0
-Other	10	15		DZ,MA,TN,TR,LO:0
d) Atlantic halibut ( <u>Hippoglossus hippoglossus</u> )	-	15	10	DZ,MA,TN,TR,LO:0
e) Lesser or Greenland halibut ( <u>Reinhardtius hippoglossoides</u> )	12	15		
f) Salmon, salted or in brine	11	15	2	DZ,MA,TN,TR,LO:0
g) <u>Hilsa</u> spp., in brine	12	15	8	DZ,MA,TN,TR,LO:0
h) Other	12	15		DZ,MA,TN,TR,LO:0

2) Fillets:

a) Of cod ( <u>Gadus morhua</u> , <u>Boreogadus saida</u> , <u>Gadus ogac</u> )	20	20		DZ,MA,TN,TR,LO:0
b) Of cod ( <u>Gadus macrocephalus</u> )	16	18		

c) Of salmon, salted or in brine	15	18	DZ,MA,TN,TR,LO:0
d) Of Lesser or Greenland halibut ( <u>Reinhardtius hippoglossoides</u> ) salted or in brine	15	18	DZ,MA,TN,TR,LO:0
e) Of <u>Hilsa</u> spp., in brine	16	18	8 DZ,MA,TN,TR,LO:0
f) Of other	16	18	DZ,MA,TN,TR,LO:0

Smoked, whether or not cooked before or during the smoking process:

a) Herring	10	16	DZ,MA,TN,TR,LO:0
b) Salmon	13	16	DZ,MA,TN,TR,LO:0
c) Lesser or Greenland halibut ( <u>Reinhardtius hippoglossoides</u> )	15	16	DZ,MA,TN,TR,LO:0
d) Atlantic halibut ( <u>Hippoglossus hippoglossus</u> )	16	16	DZ,MA,TN,TR,LO:0
e) Mackerel ( <u>Scomber scombrus</u> , <u>S. japonicus</u> , <u>Orcynopsis unicolor</u> )	14	16	DZ,MA,TN,TR,LO:0
f) Trout	14	16	DZ,MA,TN,TR,LO:0
g) Eels ( <u>Anguilla</u> spp.)	14	16	DZ,MA,TN,TR,LO:0
h) Other	14	16	DZ,MA,TN,TR,LO:0

Livers and roes 11 15 DZ,MA,TN,TR,LO,  
IS:0

Fishmeal: 13 15 DZ,MA,TN,TR,LO:0

Crustaceans, molluscs and other invertebrates, whether in shell or not - fresh (dead or live), chilled, frozen, salted, in brine or dried; crustaceans, in shell, simply boiled in water

Crustaceans:

1) Crawfish (Palinuris, Panulirus,

Jasus spp.):

a) Tails	25	25	7 DZ,MA,TN,TR,LO:0
b) Other	25		7 DZ,MA,TN,TR,LO:0

2) Lobster (Homarus spp.)

a) Live	8	25	4	DZ, MA, TN, TR, LO:0
b) Other:				
-Whole	8	25	4	DZ, MA, TN, TR, LO:0
-Other: Frozen	16	25	4	DZ, MA, TN, TR, LO:0
Other	20	25	4	DZ, MA, TN, TR, LO:0
3) Crabs and freshwater crayfish:				
a) Crabs of the species <u>Paralithodes camchaticus</u> , <u>Chionoectes</u> spp. and <u>Callinectes sapidus</u>	8	18	4	DZ, MA, TN, TR, LO:0
b) Edible crabs ( <u>Cancer pagurus</u> )	15	18	4	DZ, MA, TN, TR, LO:0
c) Other	15	18	4	DZ, MA, TN, TR, LO:0
4) Shrimps and prawns:				
a) Prawns and shrimps of the family <u>Pandalidae</u> :				
-Fresh or frozen	12	18	4	DZ, MA, TN, TR, LO, IS:0; FO:3; ET:6
-Other	12	18	4	DZ, MA, TN, TR, LO, IS:0; FO:3
b) Shrimp of the genus <u>Crangon</u> :				
-Fresh, chilled or simply boiled in water:				
Fresh	18	18		DZ, MA, TN, TR, LO:0; ET:9
Other	18	18		DZ, MA, TN, TR, LO:0
-Other: Frozen	18	18		DZ, MA, TN, TR, LO:0; ET:9
Other	18	18		DZ, MA, TN, TR, LO:0
c) Other:				
-Fresh or frozen	18	18	4.5	DZ, MA, TN, TR, LO:0; ET:9
-Other	18	18	4.5	DZ, MA, TN, TR, LO:0
5) Other:				
a) Norway lobster ( <u>Nephrops norvegicus</u> ):				
-Frozen	12	14		DZ, MA, TN, LO:0; TR:2.4
-Other	12	14		DZ, MA, TN, LO:0; TR:2.4
b) <u>Perullus</u> spp.	12	14	4	DZ, MA, TN, LO:0; TR:2.4
c) Other	12	14		DZ, MA, TN, LO:0; TR:2.4

Molluscs and other marine invertebrates:

1) Oysters:

a) European flat oysters (genus <u>Ostrea</u> ) live and weighing not more than 40 g each	Free	Free		
b) Other	18	18		DZ, MA, TN, LO:0;

TR:3.6

2) Scallops (of the genera <u>Pecten</u> , <u>Chlamys</u> , or <u>Placopecten</u> )	8	8		DZ,MA,TN,TR,LO:0
3) Mussels ( <u>Mytilus</u> spp.)	10	10	5.5	DZ,MA,TN,TR,LO:0
( <u>Perna</u> spp.)	8	8		
4) Snails, other than sea snails	Free	6		DZ,MA,TN,TR,LO:0
5) Squid ( <u>Ommastrephes</u> , <u>Loligo</u> , <u>Illex</u> , <u>Nototodarus</u> , <u>Sepioteuthis</u> spp.):				
- <u>Loligo</u> spp.	6	8	4	DZ,MA,TN,TR,LO:0
- <u>Ommastrephes sagittatus</u>	6	8	4	DZ,MA,TN,TR,LO:0
- <u>Illex</u> spp.	8	8		DZ,MA,TN,TR,LO:0
-Other	8	8		DZ,MA,TN,TR,LO:0
6) Cuttlefish:				
-of the species				
<u>Sepia officinalis</u> , <u>Rossia</u> <u>macrosona</u> , <u>Sepiola rondeleti</u>	8	8	5.5	DZ,MA,TN,TR,LO:0
7) Octopus	8	8	4	DZ,MA,TN,TR,LO:0
8) Striped venus and other members of the family <u>Veneridae</u> , frozen:				
Clams or cockles	8	8	4	DZ,MA,TN,TR,LO:0
Other	8	8	4	DZ,MA,TN,TR,LO:0
9) Other:				
-Live, fresh or chilled	11	11	4	DZ,MA,TN,TR,LO:0
-Frozen	11	14	4	DZ,MA,TN,TR,LO:0
-Other	11	16	4	DZ,MA,TN,TR,LO:0

Fats and oils of fish and marine mammals,  
whether or not refined:

Fish-liver oil:

1) Of vitamin A content exceeding 2500 international units per gram	6	6	Free	IS,TR,LO:0
2) Of halibut ( <u>Hippoglossus</u> spp.)	Free	Free		
3) Other	6	6		
<u>Whale oil and oils of other cetaceans</u>	Free	2		
<u>Other</u>	Free	Free		



Prepared or preserved fish, including  
caviar and caviar substitutes:

Caviar and caviar substitutes:

1) Caviar (sturgeon roe)	30	30	12	DZ,MA,TN,LO,IS:0; TR:6
2) Other	30	30	14	DZ,MA,TN,LO,IS:0; TR:6

Salmonidae:

1) Salmon	5.5	20	4	DZ,MA,TN,TR,LO:0
2) Other	7	20	4	DZ,MA,TN,TR,LO:0

Herring:

1) Fillets - raw, coated with batter or breadcrumbs, deep frozen	15	18		DZ,MA,TN,LO,IS:0; FO,N,TR:3
2) Other:				
a) Fillets of herring, vinegar-cured	20	23		DZ,MA,TN,LO:0; FO,TR:4; IS:10
b) Other	20	23		DZ,MA,TN,LO:0; TR:4; IS:10

Sardines

25 25 LO:0; TR:5

Sardinella or sprats

20 25

Tuna

24 25 LO:0;DZ,MA,TN:9.6

Bonito (Sarda spp.)

25 25 18 DZ,MA,TN,LO:0;  
TR:4.2

Mackerel (Scomber scombrus, S. japonicus)

25 25 19 DZ,MA,TN,LO:0;  
TR:4.2

(Scomber australisicus)

20 25

Anchovies (Engraulis spp.)

- 25 DZ,MA,TN,LO:0;  
TR:5

Other:

1) Fillets - raw, coated with breadcrumbs, deep frozen	15	18	10	DZ,MA,TN,LO,IS:0 FO,N,TR:3
-----------------------------------------------------------	----	----	----	-------------------------------

2) Other:

a) Sprats ( <u>Spratus spratus</u> ) in airtight cans	20	25	9	DZ,MA,TN,LO,IS:0; FO,TR:4; N:12
b) Preserved smoked coalfish	20	25	9	DZ,MA,TN,LO:0; TR:4
c) Other	20	25	9	DZ,MA,TN,LO,IS:0; FO,TR:4

Crustaceans and molluscs - prepared or preserved

Crabs:

1) In airtight cans	16	20	6	DZ,MA,TN,TR,LO, IS:0; N:7.5
2) Other	16	20	6	DZ,MA,TN,TR,LO, IS:0

Other:

1) Norway lobsters and freshwater crayfish	20	20	16	DZ,MA,TN,TR,LO, IS:0
2) Shrimps of the genus <u>Crangon</u> spp.:				
a) Simply boiled in water and shelled	20	20		DZ,MA,TN,TR,LO, IS:0; ET:10
b) Other	20	20		DZ,MA,TN,TR,LO, IS:0; ET:10
3) Other shrimps and prawns:				
a) Simply boiled in water and shelled	20	20	6	DZ,MA,TN,TR,LO, IS:0; ET:10
b) Shelled and frozen	20	20	6	DZ,MA,TN,TR,LO, IS:10; FO:4; N:7.5; ET:10
c) Other	20	20	6	DZ,MA,TN,TR,LO, IS:0; ET:10
4) Snails	20	20		DZ,MA,TN,TR,LO, IS:0
5) Other molluscs	20	20	6	DZ,MA,TN,TR,LO, IS:0

## 6) Other:

a) Other crustaceans simply boiled in water and shelled	20	20	6	DZ,MA,TN,TR,LO, IS:0
b) Other molluscs	20	20	6	DZ,MA,TN,TR,LO, IS:0
c) Other aquatic invertebrates	26	26		

Flour and meal, of meat, fish, crustaceans or  
molluscs, unfit for human consumption; greaves

(As above)	2	5	Free	DZ,MA,TN,TR,LO, IS,ET,FO:0
------------	---	---	------	-------------------------------

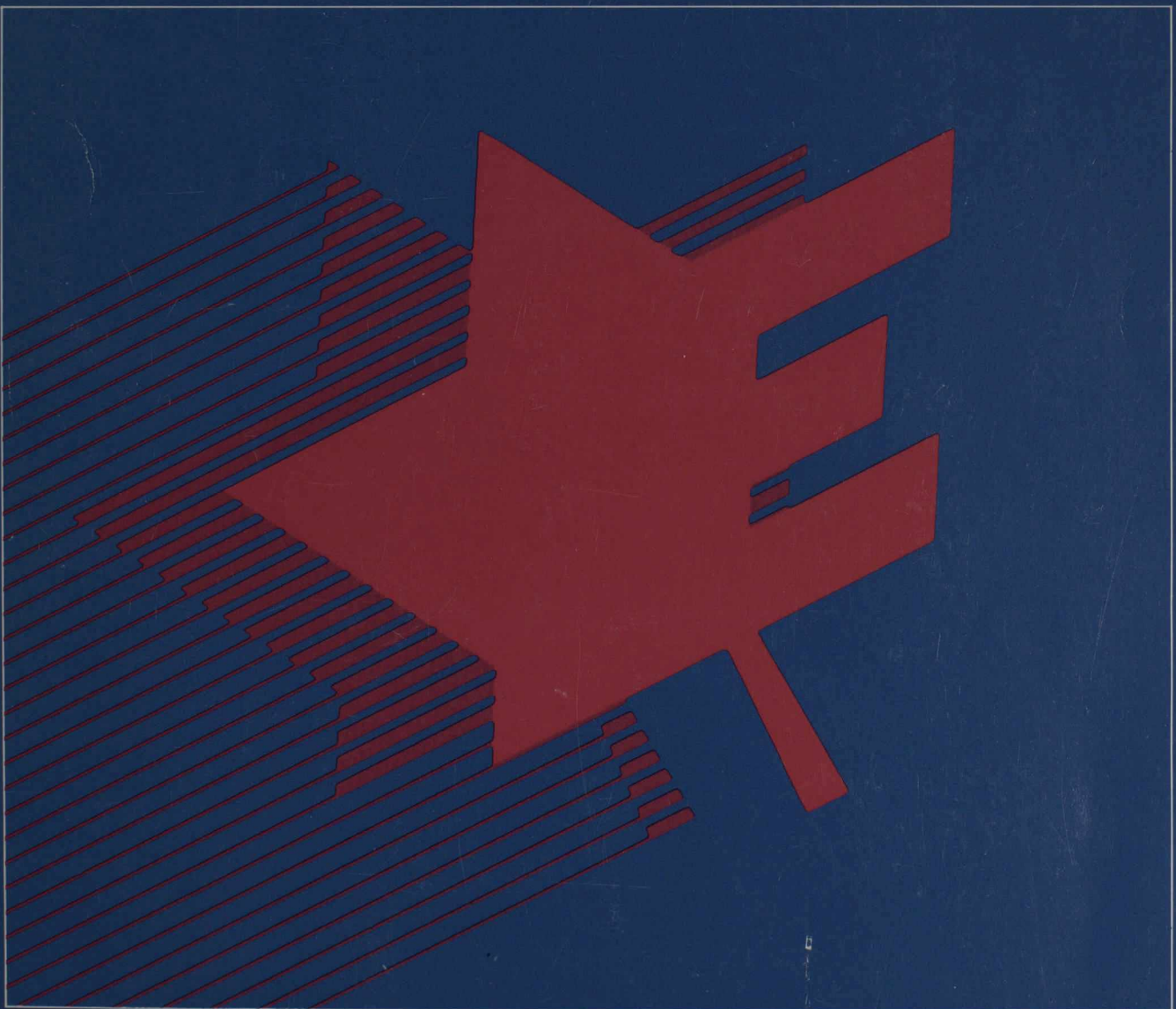


---

FRANCE

DIRECTIVES A L'USAGE DES  
EXPORTATEURS DE POISSON CANADIENS  
1988-1989

---

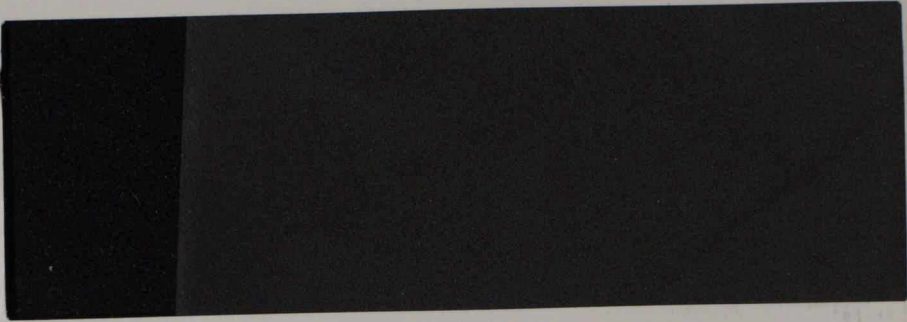


---

*International Trade*  
*Department of External Affairs*

*Commerce extérieur*  
*Ministère des Affaires extérieures*

---



LIBRARY E A / BIBLIOTHÈQUE A E  
 8 24562070 9605 3



DOCS  
 CA1 EA660 F63 EXP  
 1988/89  
 France : guidelines for Canadian  
 fish exporters  
 43256591

FRANCE

DIRECTIVES A L'USAGE DES EXPORTATEURS DE POISSON CANADIENS

1988-1989

le présent rapport vise à :

- sensibiliser les exportateurs de poisson canadiens aux libéralités offertes en France

- fournir aux exportateurs canadiens le renseignement pour leur permettre de décider s'il convient d'exporter sur le marché plus avant;

- faciliter les contacts avec les acheteurs français de poisson

Document rédigé par: David Shortall  
Direction des pêches  
Ministère des Affaires  
extérieures

OTTAWA

- fournir des renseignements utiles aux vendeurs canadiens, et les sensibiliser aux services offerts et aux brèves prières en faveur des exportateurs de poisson canadiens par les allégés commerciaux de l'ambassade du Canada à Paris







Dans son programme de 1988-1989, l'Ambassade du Canada à Paris (France) considère les "poissons, fruits de mer et autres produits connexes" comme un sous-secteur prioritaire des activités de la mission concernant le développement des exportations.

Le présent rapport vise à :

- sensibiliser les exportateurs de poisson canadiens aux débouchés offerts en France;
- fournir aux exportateurs assez de renseignements pour leur permettre de décider s'il convient d'explorer le marché plus avant;
- faciliter les contacts avec les acheteurs français de poisson;
- fournir des renseignements utiles aux voyageurs de commerce canadiens, et les sensibiliser aux services offerts et aux mesures prises en faveur des exportateurs de poisson canadiens par les délégués commerciaux de l'ambassade du Canada à Paris;

- favoriser la discussion des intérêts, des priorités, des problèmes de concurrence et des efforts de commercialisation des sociétés canadiennes qui exportent du poisson en France.

On a pris soin de vérifier l'exactitude des renseignements consignés dans ce rapport. Cependant, on recommande à nos exportateurs de vérifier tous les détails importants auprès de leurs acheteurs, et d'observer rigoureusement les spécifications des autorités et des importateurs français.

Nous aimerions connaître les résultats -- quels qu'ils soient -- des efforts de nos exportateurs sur le marché français du poisson. Qu'on veuille bien nous signaler également toute lacune importante relevée dans ce document.

## TABLE DES MATIÈRES

	Page
Introduction	2
France : aperçu du marché	5
Personnes contacts (pour les pêches)	6
Renseignements sur la France	7
Renseignements essentiels sur les pêches françaises	8
Remarques et observations sur le marché	11
Conditions d'accès	16
Facteurs influant sur les exportations canadiennes	24
Mesures de soutien appliquées ou envisagées par la mission	26
Quelques tuyaux sur la façon d'aborder le marché	26
Contacts commerciaux importants	29
Annexe 1 : Tarifs douaniers communs des pays de la Communauté européenne	

APERÇU DU MARCHÉ

La France représente, en importance, le deuxième marché de la Communauté européenne pour les produits de la pêche canadiens (exportations en 1987 : 86,6 millions de dollars). D'autre part, la France est un marché solide, caractérisé par une demande assez stable quant aux produits de choix relativement coûteux. En 1985, le chiffre d'affaires du secteur agro-alimentaire se chiffrait à 108 milliards de dollars. Pour le Canada, la France est le plus grand marché de saumon fumé, et occupe le second rang pour le homard. Parmi les autres produits canadiens qu'elle importe, les principaux sont : le crabe, les coquilles Saint-Jacques, la morue et le brochet. Malgré des tarifs douaniers assez élevés pour certains produits, les Français sont des consommateurs très exigeants en matière de poisson et de fruits de mer, d'où les excellents débouchés offerts pour une vaste gamme de produits. Les facteurs qui contribueront le plus au succès de nos produits sur le marché français seront le prix et la qualité.

La France consomme environ un million de tonnes de produits de la pêche par an, soit environ 11 kilos par habitant. Cette consommation se partage également entre la production nationale et les importations. En 1986, les importations se chiffraient à 10 300 millions de francs (1 823 millions de dollars), et les exportations à 3 400 millions de francs (602 millions de dollars). On notera

une nette préférence des consommateurs français pour les produits frais capturés principalement par leur propre flotte de pêche. Cependant, pour le poisson congelé et transformé, la France s'est toujours tournée vers les importations. Depuis quelques années, la consommation est essentiellement marquée par l'augmentation constante des ventes de poisson congelé, y compris les filets congelés et les plats cuisinés. Au cours de la dernière décennie, la France accusait un déficit croissant de la balance entre les importations et les exportations.

PERSONNES CONTACTS DE LA MISSION (POUR LES PÊCHES) :

- M. Claude T. Charland, Ambassadeur
- M. Ronald Davidson, Conseiller commercial
- M. Pierre Laveau, Agent commercial

AMBASSADE DU CANADA                                    Téléphone : (011-33-1)47.23.01.01.  
35, Avenue Montaigne                                  Téléex : (Code de destination 42)  
75008 Paris                                                                          280806 (CANAD A 280806F)  
France                                                                                  Télécopieur : (011-33-1)47.23.56.28

PERSONNES CONTACTS A L'ADMINISTRATION CENTRALE DES AFFAIRES  
EXTÉRIEURES :

- RWT (Commerce avec l'Europe de l'Ouest); Marc Lepage, 996-2363
- TAF (Direction des pêches); David Shortall, 995-1713

BUREAU DE REPRÉSENTATION AU CANADA :

Ambassade de France  
42 Promenade Sussex  
Ottawa (Ont.)  
K1M 2C9  
Tél.: (613) 232-1795

RENSEIGNEMENTS SUR LA FRANCE :

POPULATION : 55,5 millions d'habitants (1987)

SUPERFICIE : 542 000 km<sup>2</sup>

DENSITÉ DE LA POPULATION : 100/km<sup>2</sup>

VILLES PRINCIPALES : Paris (10 millions), Lyon (1,15 millions),  
Marseille (1,2 million), Lille (1 million)

PNB : 526,3 milliards de dollars US

PNB PAR HABITANT : 9 550 \$ US

ÉCONOMIE : Économie de marché libre

MONNAIE : FRANC FRANÇAIS (FF)

POIDS ET MESURES : Système métrique

LANGUE : Français

JOURS FÉRIÉS : 1<sup>er</sup> janvier; Lundi de Pâques; 1<sup>er</sup> mai; Jeudi de l'Ascension; Lundi de la Pentecôte; 14 juillet; 15 août; 1<sup>er</sup> novembre; 11 novembre; 25 décembre.

RÉGIME POLITIQUE : 5<sup>e</sup> République, proclamée en 1958. Système présidentiel : le Président de la République jouit d'un grand pouvoir exécutif et nomme le Premier Ministre.

RENSEIGNEMENTS ESSENTIELS SUR LES PÊCHES FRANÇAISES

RESSOURCES : La production nationale de poissons et de fruits de mer est demeurée assez stable au cours de la dernière décennie. Les prises variaient alors entre 650 000 et 750 000 tonnes par an. Les pêches nationales opèrent principalement le long des côtes de l'Atlantique et de la Méditerranée, les eaux de la Communauté européenne au large de l'Irlande et de l'Écosse; dans la partie est de l'Atlantique, elles exploitent les eaux situées au large de Terre-Neuve et les navires de pêche français sillonnent également les eaux tropicales riches en thon. Quant aux prises à l'intérieur du territoire français, elles sont inférieures à un pour cent de sa production totale. Constituées principalement de poissons frais, les prises se composent de demersaux, notamment pollock, merlan, aiglefin et thon. En outre, la France possède une aquaculture perfectionnée d'où elle tire près d'un tiers de sa production totale de poisson.

N.d.T.: "coley or saithe": traduire par "pollock", selon le client.

**LA FLOTTE DE PÊCHE :** La flotte de pêche française, très disparate, comprend environ 19 000 navires, dont 87 pour cent ont moins de 12 mètres de long. Quarante-et-un vaisseaux seulement ont plus de 50 mètres. D'autre part, depuis l'extension des eaux territoriales, en 1977, le tonnage de la flotte française a baissé d'environ 30 pour cent.

**ADMINISTRATION :** Au nom des états membres de la Communauté européenne, le Conseil des pêches de la CE décide des mesures administratives concernant la Communauté, les pays tiers et les eaux internationales. Le total des prises autorisées et les contingents prévus pour 1987 reflètent la politique actuelle de la Communauté, qui consiste à maintenir, autant que possible, la stabilité des activités dans ce domaine, mais en tenant compte des conseils émis par les scientifiques en matière de conservation des ressources.

**PRISES - Espèces principales (1988) :** pollock (55 000 tonnes), merlan (30 000 tonnes), colin (20 000 tonnes), morue (20 000 tonnes), haddock (15 000 tonnes), thon (113 000 tonnes).

**AQUACULTURE :** Il s'agit d'un secteur très développé, dont la production se chiffrait à environ 210 000 tonnes en 1987. L'aquaculture française accorde une importance particulière aux bivalves, y compris les huîtres communes et les huîtres du Pacifique (115 000 tonnes), les moules (45 000 tonnes) et les palourdes (700 tonnes). Parmi les autres



produits, on notera la truite (30 000 tonnes), les crevettes (160 tonnes), la truite de mer (650 tonnes), le saumon coho (75 tonnes), le turbot (25 tonnes) et la tortue verte (60 tonnes).

SECTEUR DE LA TRANSFORMATION : la France possède un secteur de transformation très moderne, qui est axé sur les produits finis destinés à la restauration et au commerce de détail. En 1986, la consommation française de poisson et de fruits de mer préparés -- y compris les produits en conserve, congelés ou emballés sous vide -- était évaluée à 27 900 tonnes. La France est le plus grand producteur mondial de saumon fumé. En outre, ce produit occupe environ 30 entreprises qui approvisionnent 90 pour cent du marché. La production d'aliments faciles à préparer -- y compris les plats congelés et cuisinés et le poisson frais ou congelé préemballé -- représente un secteur en pleine expansion. Dans cette dernière catégorie, les fruits de mer emballés sous vide témoignent de la plus forte augmentation : 4 000 tonnes achetées en 1987, contre 1 000 tonnes en 1982. Grâce à d'excellentes matières premières, aux dernières innovations dans la préparation des aliments et à des méthodes d'emballage perfectionnées, la France s'est hissée au premier rang dans le domaine de la transformation des aliments.

STATISTIQUES19851986

Prises totales (tonnes)	717 750	682 000
Importations totales (tonnes)	485 307	529 783
Exportations totales (tonnes)	181 480	203 551
Consommation intérieure (en tonnes)	1 021 577	1 008 232
Consommation intérieure (par habitant)	11 kg	11 kg

REMARQUES ET OBSERVATIONS SUR LE MARCHÉ

GÉNÉRALITÉS : La France offre un marché solide caractérisé par une demande stable à l'égard des produits de première qualité. D'autre part, ce pays représente, par habitant, l'un des premiers consommateurs européens de produits de la pêche, et dépend de plus en plus des importations pour satisfaire sa demande.

N.d.T. : "Domestic disappearance" : équiv, fourni par le client

GRANDEUR DU MARCHÉ (évaluée par la mission)	PART DU CANADA (évaluation (évaluée par la mission))
------------------------------------------------	---------------------------------------------------------

(en \$ CAN)

(en \$ CAN)

1987 : 1 613 millions	73 millions (4,6 %)
-----------------------	---------------------

1988 : 1 800 millions	61 millions (3,4 %)
-----------------------	---------------------

1989 : 2 000 millions	70 millions (3,5 %)
-----------------------	---------------------

NOTA : Les chiffres précédents concernent le sous-secteur 022 : poisson et fruits de mer transformés; même chose pour les chiffres mentionnés plus loin au sujet des concurrents. Cependant, les chiffres ci-dessous de Statistique Canada concernent l'ensemble des produits de la pêche (poisson, mollusques, crustacés, etc.)

PRINCIPAUX CONCURRENTS (selon leur part respective du marché français évaluée par la mission) : Royaume-Uni (13 %), Norvège (10 %), (8 %), Danemark Pays-Bas (7 %), Sénégal (6 %), États-Unis (6 %).

ÉTAT ACTUEL DES EXPORTATIONS CANADIENNES (SELON L'ÉVALUATION DE LA MISSION) : Satisfaisant; faible expansion.

LA MISSION RAPPORTE D'EXCELLENTE PERSPECTIVES POUR LES PRODUITS

SUIVANTS : saumon, congelé; homard, vivant; homard, congelé; filets de morue, congelés; brochet, congelé; morue, salée; crevettes, congelées; autres poissons d'eau douce (non spécifiés); lottes (anges de mer ou lotte); crabe, congelé.

AUTRES PERSPECTIVES - morue salée : une entreprise estime que les ventes pourraient atteindre 1 000 tonnes. Crevettes : la part du Canada ne dépasse pas 4 % des 31 000 tonnes du marché français. Saumon frais congelé : le marché du saumon fumé augmente de 20 % par an.

N.d.T. : "if available" : supprimé sur la demande du client.

Ponctuation du dernier paragraphe corrigée par le client

(M. David Shortall).

PRINCIPALES EXPORTATIONS CANADIENNES PAR ESPÈCE/PRODUIT (Chiffres de Statistique Canada; montants exprimés en milliers de dollars canadiens; volumes exprimés en tonnes).

ESPÈCE/PRODUIT	1986		1987	
	<u>\$ CAN</u>	<u>tonnes</u>	<u>\$ CAN</u>	<u>tonnes</u>
Saumon, coho; congelé en entier ou préparé	21401	3130	24208	2593
Homard dans sa carapace, frais ou congelé	6380	1268	11923	1508
Homard, vivant	5599	392	7015	513
Saumon, nda, congelé en entier ou préparé	1815	482	6131	1117
Saumon, kéta, congelé en entier ou préparé	6835	1866	5690	1535
Crabe, frais ou congelé	6511	439	5121	238
Saumon, quinnat, congelé en entier ou préparé	260	320	4446	415
Coquilles Saint-Jacques, congelées	10	1	2704	177
Brochet, congelé en entier ou préparé	2045	587	2404	605
Saumon, kéta, en boîte	2589	898	1795	488
Chair de homard, congelée ou bouillie	1920	292	1577	165
Filets de brochet, congelés	1139	224	1423	244
Morue, morceaux et tranches, congelées	2914	788	1213	250
Brochet, morceaux et tranches, congelées	1014	322	1060	292
Crabe, en boîte ve	2161	95	1054	33
Filets de brocheton, congelés	1179	140	254	22
Morue, très salée, 43 % d'humidité ou moins	1160	307	0	0
TOTAL*	74542	13288	86641	12384

\* Outre les produits ci-dessus, Statistique Canada mentionne les expéditions de produits suivants au cours de 1986 et 1987 :

morue congelée en entier ou préparé; morue, filets congelés; morue, morceaux et tranches congelés; morue, désossée et salée; morue, légèrement salée, plus de 43 % d'humidité; morue, très salée, 44-45 % d'humidité; morue, très salée, 43 % d'humidité au maximum; morue, verte, salée dans l'eau, nda; flétan du Pacifique, congelé en entier ou préparé; sole, carrelet, filets congelés; poisson plat, nda, filets frais; poisson plat de l'Atlantique, filets congelés; poisson plat du Pacifique, filets congelés; poisson de mer, nda, frais, en entier ou préparé; poisson de mer, nda, congelé en entier ou préparé; poisson de mer, nda, filets frais; poisson de mer, nda, filets congelés; poisson de mer, nda, morceaux, etc. congelé; poisson, nda, salé ou séché; poisson, nda, frais; poisson et produits de la pêche, nda, en boîte; hareng, congelé en entier ou préparé; hareng, filets congelés; hareng, oeufs frais, congelés ou salés; saumon de l'Atlantique, congelé en entier ou préparé; saumon coho, frais en entier ou préparé; saumon coho, congelé en entier ou préparé; saumon coho, en boîte; saumon quinnat, congelé en entier ou préparé; saumon, nda, frais, en entier ou préparé; saumon, nda, congelé en entier ou préparé; saumon kéta, congelé en entier ou préparé; saumon kéta, en boîte; saumon sockeye, congelé en entier ou préparé; saumon sockeye, en boîte; saumon rose, en boîte; saumon, oeufs, frais, congelés ou salés; homard, vivant; homard en caparace, nda, frais ou congelé; homard, chair fraîche, refroidie ou bouillie; homard, chair congelée et bouillie; homard, en boîte; crabe, frais ou congelé; crabe et morceaux de crabe, en boîte; crevettes grises et crevettes roses, fraîches ou congelées; calmars, frais ou congelés en entier; calmars, tubes, frais ou congelés; palourdes, fraîches ou congelées; coquilles Saint-Jacques fraîches ou refroidies; coquilles Saint-Jacques congelées; mollusques et crustacés, nda, frais ou congelés; mollusques, crustacés et produits connexes, nda; poisson congelé, mollusques et crustacés pré-cuits; brocheton, frais, en entier ou préparé; brocheton, congelé en entier ou préparé; brocheton, filets congelés; brochet, frais, en entier ou préparé; brochet, congelé en entier ou préparé; brochet, filets congelés; brochet, morceaux et tranches congelés; sandre, filets congelés; éperlans d'eau douce, congelés en entier ou préparés; corégone, congelé en entier ou préparé; corégone, filets congelés; truite, congelée en entier ou préparée; truite, filets congelés; poisson d'eau douce, nda, congelé en entier ou préparé; poisson d'eau douce, nda, filets frais; poisson d'eau douce, nda, morceaux, etc. congelés; déchets et rebuts de poisson; huile de poisson et d'animaux marins, nda; aliments de poissonnerie, nda; mousses, herbes et plantes marines, nda.

CONDITIONS D'ACCÈS AU MARCHÉ FRANÇAIS

PRIX ET CONDITIONS DE PAIEMENT : les prix doivent être cotés CAF. A moins que l'exportateur et l'acheteur n'entretiennent déjà des rapports satisfaisants, on recommande au premier d'exiger une lettre de crédit irrévocable, de préférence aux traites à vue et à terme. Les entreprises françaises ont souvent un budget serré qui les oblige à demander 30, 60 et même 90 jours de délai. On recommande aux nouveaux exportateurs de prendre conseil de leur banque avant de commercer a traiter avec de nouveaux clients ou sur un nouveau marché français. A ce propos, on notera que les principales banques à charte ont des bureaux en France. En outre, il faut toujours demander confirmation des tarifs douaniers avant d'établir des prix lorsqu'il s'agit d'un acheteur étranger.

TARIFS DOUANIERS : Étant membre de l'Union douanière de la Communauté économique européenne, la France applique aux importations son tarif douanier commun. Les droits de douane sont imposés sur la valeur CAF. La plupart des matières premières provenant de pays extérieurs à la Communauté européenne sont admis en franchise ou paient des droits peu élevés. Voir l'Annexe (tarifs de la CEE à partir de janvier 1989). La France fait partie de l'Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce (GATT) et de l'Organisation pour la coopération et le développement économique (OCDE); elle a donc supprimé la plupart des restrictions quantitatives qu'elle imposait aux importations provenant de pays membres.

TRANSPORT : Le réseau de transport de la France est très perfectionné; il comprend notamment un vaste ensemble de routes modernes, un réseau ferroviaire national, des systèmes d'entreposage et de distribution très développés et des compagnies aériennes internationales et intérieures, une flotte marchande, ainsi que des ports maritimes bien aménagés et faciles d'accès.

ROUTES : Le réseau routier français est un ensemble coordonné qui rayonne à partir de Paris, le centre administratif et commercial du pays. Il comporte plus de 6000 km d'autoroutes qu'on est en train de prolonger. Le nombre de voitures immatriculées comprend environ 3,3 millions de véhicules destinés au transport des marchandises (1987).

CHEMINS DE FER : La SNCF, qui est propriété de l'État, est un réseau ferroviaire moderne et très efficace qui exploite 34 577 kilomètres de voies ferrées en France. Le programme actuel d'expansion ferroviaire vise à élargir le réseau de trains à grande vitesse (TGV). Paris et Lyon sont maintenant reliés par le TGV, et l'on est en train de construire une ligne atlantique qui rejoindra Bordeaux. Vers le nord, on prévoit une autre ligne qui reliera le Royaume-Uni grâce au tunnel sous la Manche, dont la construction devrait s'achever en 1993. Le volume total du trafic ferroviaire géré par la SNCF se chiffrait à 171 milliards de tonnes en 1985.



LIGNES AÉRIENNES : La France possède trois lignes aériennes, Air France, Air Inter et UTA, qui ont transporté ensemble 24 millions de passagers en 1985 et ont desservi 39,6 milliards de passagers/kilomètre. Il y a, en France, 18 aéroports principaux qui desservent l'ensemble des principales régions.

PORTS : Les ports maritimes les plus importants sont Marseille, Le Havre et Dunkerque. En 1986, on a embarqué, dans les ports français, 75 millions tonnes de marchandises et l'on en a débarqué 206 millions. La marine marchande française comptait 191 navires de transport en 1987. Les principaux ports français sont régulièrement desservis à partir de Halifax, Montréal et Vancouver. En outre, il existe un service de conteneurs réfrigérés pour les exportations de poisson et de fruits de mer. Les ports de Marseille, Le Havre et Dunkerque possèdent, aux quais, des services de conteneurs "par roulage" ("roll on/roll off"), des appareils de levage très puissants, ainsi que de vastes hangars d'entreposage et de stockage publics et en douane.

ENTREPOSAGE : Les ports, les centres commerciaux et les aéroports principaux comportent des entrepôts spacieux et modernes. Lorsque la destination des marchandises est inconnue, la réglementation française permet de les conserver dans des entrepôts de douane pendant 3 ans sans paiements de droits de douane ni d'impôts. D'autre part, aucun droit ni impôt n'est prélevé sur les marchandises entreposées ou devant être réexportées. Les douanes françaises ont également prévu des zones franches dans les ports maritimes et fluviaux.

DISTRIBUTION : La France ne possède pas de système de distribution unique et global. Le cas échéant, les exportateurs canadiens peuvent nommer un distributeur. On peut conclure des accords de distribution exclusifs, mais ceux-ci doivent être conformes aux règlements de la CE en matière de concurrence. D'autre part, on peut nommer un agent commercial qui sera chargé, moyennant une commission, de négocier les ventes au nom du producteur. On peut également opter pour la vente directe aux préparateurs et aux chaînes de magasins d'alimentation. Mais si l'on a recours à un agent, il est d'usage, s'il s'agit de biens de consommation tels que les produits de la pêche, de l'employer à la commission. Les marchandises sont payées directement par le client de l'agent à l'exportateur dont l'agent reçoit la commission.

INSPECTIONS : La France possède un système très complexe et très élaboré de règlements et de prescriptions à l'égard des précautions sanitaires et des mesures d'hygiène applicables aux importations de produits alimentaires et aux denrées périssables. En général, dès qu'ils arrivent en France, les produits de la pêche doivent être examinés par des inspecteurs vétérinaires. L'inspection avant livraison n'est pas exigée par les règlements officiels, mais elle peut être exigée par les importateurs.

EMBALLAGE : En France, certaines dimensions de conteneurs sont consacrées par l'usage, mais celles-ci ne sont pas obligatoires pour la

des produits alimentaires. A cet égard, on s'est progressivement attaché, dans les directives de la CE, à normaliser et à rendre obligatoire, dans les états membres, les dimensions des conteneurs, ainsi que la quantité de produits que chaque conteneur doit comporter. En outre, ces directives régissent la méthode de contrôle applicable au remplissage des conteneurs remplis à l'intérieur de la CE, la méthode statistique d'échantillonnage basé sur le poids dans le cas des produits importés, et les dimensions du lettrage indiquant le poids métrique des articles.

ÉTIQUETAGE : L'État prescrit des dimensions précises pour l'emballage de certains aliments courants, vendus au détail. Ainsi, les produits visés doivent comporter une étiquette indiquant le prix par kilogramme ou la quantité réelle en mesure métrique, ainsi que le prix au détail correspondant. En outre, les règlements concernant l'étiquetage des cartons d'expédition exigent que le pays d'origine figure en français sur les conteneurs et les emballages. Le système officiel de poids et mesures est le système métrique; l'utilisation d'unités non approuvées est interdite, excepté si elles sont exigées par les échanges internationaux. Le système métrique n'est pas exigé pour les importations et les exportations. Cependant, lorsque des unités non approuvées sont utilisées pour l'étiquetage, l'emballage, la commercialisation et la publicité de marchandises exportées en France, les unités métriques équivalentes doivent également figure en bonne place.

Un résumé de la législation française concernant la protection des consommateurs est donné par le Journal officiel de la République française (no. 1462, 1979), 26 Rue Dessaix 75732 Paris Cedex 15.

DOCUMENTATION : Les documents à prévoir pour les expéditions commerciales destinées à la France sont : les factures commerciales, les connaissements (ou les lettres de transport aérien), et, dans certains cas, les certificats d'origine. En pratique, seules les factures commerciales et les formules de déclaration en douane sont exigées pour les importations évaluées à plus de 10 000 francs. D'autre part, l'expédition de certains produits exige également des documents spéciaux (relatifs à la protection sanitaire ou phytosanitaire). Enfin, on n'exige des licences d'importation que pour certaines marchandises achetées par l'État et pour les denrées agricoles.

Utilisation du français pour les documents -- Renseignements à fournir sur les documents d'expédition

Les factures commerciales, les connaissements, les certificats d'origine, les certificats d'hygiène, les documents d'assurance et les bons de livraison doivent être rédigés en français ou accompagnés d'une traduction française. Cependant, si les documents douaniers doivent être en français, l'usage autorise l'emploi d'autres langues pour les documents qui accompagnent les marchandises (factures, connaissements, etc.); mais les douaniers peuvent alors exiger des traductions. (Les règlements sont publiés dans le texte n° 83-64 du Bulletin officiel des douanes).

CERTIFICAT DE BONNES CONDITIONS SANITAIRES -- Ce document doit accompagner tous les produits de la pêche importés en France. Il est également appelé Certificat de salubrité.

CERTIFICAT D'HYGIÈNE -- Ce document est exigé pour les poissons, les crustacés, les mammifères marins, les tortues et les grenouilles; ainsi que pour les préparations, les graisses, les huiles et autres extraits de poisson, de crustacés et de mammifères marins (Journal officiel, 18 février 1978). Il existe quatre types de certificats différents selon la forme de produit importée.

CERTIFICAT DE BONNES CONDITIONS HYGIÉNIQUES A L'ORIGINE -- Ce document est exigé pour les huîtres, les moules, les oursins et autres crustacés mangés crus, lorsqu'ils sont importés vivants aux fins de consommation immédiate. Étant donné que nous n'avons pas d'accord d'équivalence avec la France, les produits vivants exportés du Canada doivent être placés pendant un certain temps, à leur arrivée en France, dans des stations de filtrage ou de dépuración autorisées, avant d'alimenter le marché du pays. Ce n'est qu'ensuite que les certificats français sont délivrés. Ce document sert également de certificat d'hygiène et remplace le certificat mentionné au paragraphe précédent.

CERTIFICAT D'ORIGINE -- Ce document n'est exigé que pour les marchandises provenant d'un pays donné, lorsqu'elles ont été transformées dans un autre pays avant d'entrer en France.

Producteurs de poisson haché

La France exige des entreprises désireuses d'exporter du poisson haché, qu'elles obtiennent d'abord l'accord des autorités françaises. Celles-ci n'accepteront que le poisson haché préparé dans un établissement approuvé par le ministère de l'Agriculture, conformément à l'article VI du Décret du 25 juillet 1986 figurant dans le Règlement des conditions régissant l'importation en France de produits de mer et d'eau douce destinés à la consommation humaine. En vertu de la procédure d'approbation, les autorités compétentes du pays hôte (Ministère des pêches et des océans) sont habilités à délivrer des certificats aux établissements qui satisfont aux exigences françaises en matière d'hygiène. Un numéro d'approbation est alors accordé, et doit être fixé sur chaque facture et document.

Producteurs de plats de fruits de mer préparés d'avance

Les règlements en matière d'hygiène exigent l'approbation des autorités françaises avant l'exportation de ces produits en France. Un Arrêté du 26 juin 1974 publié au Journal officiel formule les conditions d'hygiène relatives à la préparation des plats de fruits de mer pré-cuits. En vertu des règlements, les producteurs doivent remplir un questionnaire concernant leurs installations et leurs pratiques de manutention. Ce questionnaire doit être signé par un vétérinaire compétent du Ministère des pêches et des océans. Lorsque l'installation est approuvée, le producteur reçoit un numéro d'installation.

### Producteurs de crevettes déveinées et cuites

Un questionnaire semblable au précédent est exigé en vue de faire approuver l'exportation en France de crevettes déveinées et cuites.

### Aliments et produits de la pêche écrasés

Aucun additif ne doit être introduit dans les produits alimentaires, sauf en cas de décision contraire adoptée pour l'additif donné à l'égard d'un produit donné. Ce règlement s'applique également à la lécithine.

### Coquilles

Toutes les coquilles du type pecten ou placopecten peuvent être appelées coquilles Saint-Jacques si elles sont présentées dans leur coquille. S'ils sont congelés, ils doivent être appelés "noix de Saint-Jacques" et s'ils contiennent du frai, l'expression "avec corail" doit être ajoutée.

## FACTEURS INFLUANT LES EXPORTATIONS CANADIENNES

### FACTEURS FAVORABLES AUX EXPORTATIONS CANADIENNES :

- participation aux foires commerciales et autres activités de promotion des exportations
- taux de change favorable
- grande capacité sectorielle au Canada
- appui fourni par le programme PDME

- capacité sectorielle du Canada visiblement limitée par rapport à celle d'autres pays exportateurs et concurrents
- difficultés d'adaptation au marché français des techniques de commercialisation de certaines entreprises canadiennes
- tarifs douaniers élevés
- débouchés relativement récents; encore insuffisamment explorés par les exportateurs canadiens
- attitude de certaines entreprises canadiennes qui hésitent à exploiter des marchés en dehors des États-Unis
- difficulté de concurrencer les pays de l'AELE (Association européenne de libre-échange) avantagés des points de vue géographique ou tarifaire
- attitude négative de certaines entreprises canadiennes à l'égard des règlements concernant l'étiquetage et la certification des installations.

MESURES A PRENDRE POUR PALLIER LES INSUFFISANCES DES OUTILS ACTUELS DE  
REPÉRAGE DES DÉBOUCHÉS

- mettre à jour la liste des importateurs français par type de produit
- informer la mission, en temps utile, des changements survenus dans la situation canadienne en matière d'approvisionnements



- encourager les entreprises à envoyer des documents de promotion à la mission
- mettre à jour l'annuaire des exportateurs WIN, la liste de leurs produits et les renseignements sur leurs entreprises
- augmenter le nombre d'entreprises recrutées pour participer aux grandes expositions européennes
- rédiger des rapports sur les visites rendues par les agents de la mission et de l'Administration centrale aux entreprises intéressées par le marché français, ainsi que sur leurs capacités et leurs objectifs.

#### MESURES DE SOUTIEN APPLIQUÉES OU ENVISAGÉES PAR LA MISSION

- 1) Identification des importateurs français et des exportateurs canadiens, afin d'améliorer le traitement des demandes de renseignements et d'accélérer l'accès à l'information; établissement d'un système WIN.
- 2) Exécution et diffusion de trois études de marché portant sur le saumon, le homard et le crabe.

#### QUELQUES TUYAUX SUR LA FAÇON D'ABORDER LE MARCHÉ

En France, il est généralement préférable de s'adresser à des intermédiaires locaux : succursales, filiales agences. Ou bien: les

les exportateurs qui abordent le marché français pour la première fois pourraient envisager de collaborer avec un distributeur français, à charge de réciprocité. Ou bien encore : plutôt que d'embaucher un agent local, une entreprise peut également installer un dépôt d'approvisionnement central en France et nommer un certain nombre de distributeurs régionaux.

A l'égard des entreprises trop modestes pour justifier l'établissement d'une filiale ou d'une succursale, la solution la plus courante consiste à nommer un agent. Il est certes préférable de nommer un agent à Paris, mais les représentants capables de couvrir efficacement l'ensemble du territoire français sont relativement peu nombreux à Paris; d'où l'avantage d'employer un agent pour couvrir une région donnée ou pour représenter une entreprise dans les centres commerciaux d'un secteur industriel particulier.

Les agents peuvent être employés sur une base d'achat ou à la commission. Dans le cas des biens de consommation tels que les produits de la pêche, il est préférable de nommer un agent à la commission. Le paiement des marchandises est alors remis directement par le client de l'agent à l'exportateur dont l'agent reçoit une commission.

Chaque année ont lieu en France un grand nombre de foires commerciales internationales et spécialisées qui constituent un véritable marché d'exportation. A Paris seulement, plus de 40 de

de ces événements ont lieu chaque année ou tous les deux ans, mais d'autres expositions importantes se déroulent à Cannes, à Lyon et à Nice. Pour les produits de la pêche, la foire commerciale la plus importante est le Salon international de l'alimentation, qui se tient à Paris tous les deux ans.

La France possède un très grand nombre de magasins d'alimentation au détail; mais, ces dernières années, les grands points de vente se sont multipliés, en particulier les supermarchés et les hypermarchés dont l'expansion est très rapide depuis dix ans. Les vastes centres d'achats, avec leurs grands magasins de détail, se sont également développés malgré l'opposition tenace des petits boutiquiers traditionnels. Afin de lutter contre la concurrence, un grand nombre de petits commerçants ont décidé de constituer des associations d'achat volontaires. Ainsi, la vente directe aux grandes chaînes d'alimentation au détail et aux associations d'achat devient de plus en plus courante. L'exportateur désireux de vendre ses produits aux hypermarchés français ne doit pas oublier que ces centres traitent une grande quantité de marchandises qui se prêtent généralement à des réductions de prix concurrentielles.

CONTACTS COMMERCIAUX IMPORTANTS

## CONTACTS GOUVERNEMENTAUX

Ambassade de France

42 Sussex Drive

Ottawa (Ontario)

K1M 2C9

Consulat général de France

Section commerciale

2 Élysée

Place Bonaventure

B.P. 117

Montréal (Québec)

H5A 1A7

Consulat général de France

Section commerciale

210 Dundas St. West

Toronto (Ontario)

M5G 2E8

Directeur général des douanes

Centre de Renseignements douaniers

182 rue Saint Honoré

70001 - Paris

Le présent Chapitre se compose de :

- a) les mammifères marins (1<sup>er</sup> à 3<sup>e</sup> U.S.I.) et leurs produits (14.01 à 14.03)
- b) les poissons (14.04 à 14.09) et leurs produits (14.10 à 14.12)

PRINCIPAUX CONTACTS POUR LES IMPORTATIONS

Communiquer avec la Direction des pêches du ministère des Affaires extérieures.

Designation des marchandises

Code	Description	Colonne 1	Colonne 2
14	Poissons vivants		
14 01	- Poissons d'eau douce	20	25
14 02	- de mer	25	25
14 03	- autres poissons vivants		
14 04	- Truites (Salmo trutta, Salmo gairdneri, Salmo gairdneri, Salmo gairdneri)	14	12
14 05	- Saumon (Salmo gairdneri, Salmo gairdneri)	14	12
14 06	- Anguilles (Anguilla spp.)	14	12
14 07	- Carpes	10	0
14 08	- autres		
14 09	- d'eau douce		
14 10	- Saumons du Pacifique (Oncorhynchus spp.), saumons de l'Atlantique (Salmo salar) et saumons de Danube (Salmo trutta)	14	12
14 11	- autres		
14 12	- de mer	17	14
14 13	Poissons frais ou réfrigérés, à l'exception des filets en poisson et autres chairs de poissons de 1 <sup>er</sup> U.S.I.		
14 13 01	- Saumons, à l'exception des filets, saumons et saumonettes		
14 13 02	- Truites (Salmo trutta, Salmo gairdneri, Salmo gairdneri, Salmo gairdneri)	14	12
14 13 03	- Saumons de l'Atlantique (Salmo salar) et saumons de Danube (Salmo trutta)	14	12
14 13 04	- autres	14	12
14 13 05	- Poissons plats (Pleuronectidae, Soleidae, Scophthalmidae, Soleidae, Scophthalmidae et Clariidae), à l'exception des filets, saumons et saumonettes	14	12



APPENDICE I

POISSONS ET CRUSTACES, MOLLUSQUES ET AUTRES INVERTEBRES AQUATIQUES

NOTE -

1. Le présent Chapitre ne comprend pas:

- a) les mammifères marins (n° 01.06) et leurs viandes (numéros 02.08 ou 02.10);
- b) les poissons (y compris leurs foies, oeufs et laitances) et les crustacés, les mollusques et les autres invertébrés aquatiques, morts, impropres à l'alimentation humaine de par leur nature ou leur état de présentation (Chapitre 5); les farines, poudres et agglomérés sous forme de pellets de poissons ou de crustacés, mollusques ou autres invertébrés aquatiques, impropres à l'alimentation humaine (n° 23.01);
- c) le caviar et les succédanés du caviar préparés à partir d'oeufs de poisson (numéro 16.04).

Code NC	Désignation des marchandises	Taux des droits en %	
		autonomes ou prélèvement (AGR)	conven- tionnels
03.01	Poissons vivants:		
10	- Poissons d'ornement:		
10	- - d'eau douce	10	expt
90	- - de mer	15	15
	- autres poissons vivants:		
91 00	- - Truites ( <i>Salmo trutta</i> , <i>Salmo gairdneri</i> , <i>Salmo clarki</i> , <i>Salmo aguabonita</i> , <i>Salmo gilae</i> )	16	12
92 00	- - Anguilles ( <i>Anguilla</i> spp.)	10	3
93 00	- - Carpes	10	8
	- - autres:		
	- - - d'eau douce:		
11	- - - Saumons du Pacifique ( <i>Oncorhynchus</i> spp.), saumons de l'Atlantique ( <i>Salmo salar</i> ) et saumons du Danube ( <i>Hucho hucho</i> )	16	2
19	- - - autres	10	8
90	- - - de mer	17	16
03.02	Poissons frais ou réfrigérés, à l'exception des filets de poissons et autre chair de poissons du n° 03.04:		
	- Salmonidés, à l'exclusion des foies, oeufs et laitances:		
11 00	- - Truites ( <i>Salmo trutta</i> , <i>Salmo gairdneri</i> , <i>Salmo clarki</i> , <i>Salmo aguabonita</i> , <i>Salmo gilae</i> )	16	12
12 00	- - Saumons du Pacifique ( <i>Oncorhynchus</i> spp.), saumons de l'Atlantique ( <i>Salmo salar</i> ) et saumons du Danube ( <i>Hucho hucho</i> )	16	
19 00	- - autres	16	8
	- Poissons plats (Pleuronectidés, Bothidés, Cynoglossidés, Soléidés, Scophthalmidés et Citharidés), à l'exclusion des foies, oeufs et laitances:		

Code NC	Désignation des marchandises	Taux des droits en %	
		autonomes ou prélèvement (AGR)	conven- tionnels
21	- - Flétans ( <i>Reinhardtius hippoglossoides</i> , <i>Hippoglossus hippoglossus</i> , <i>Hippoglossus stenolepis</i> ):		
10	- - - Flétans noirs ( <i>Reinhardtius hippoglossoides</i> )	15	8
30	- - - Flétans atlantiques ( <i>Hippoglossus hippoglossus</i> )	15	8
90	- - - Flétans du Pacifique ( <i>Hippoglossus stenolepis</i> )	15	15
22 00	- - Plies ou carrelets ( <i>Pleuronectes platessa</i> )	15	15
23 00	- - Soles ( <i>Solea</i> spp.)	15	15
29 00	- - autres	15	15
	- Thons (du genre <i>Thunnus</i> ), listaos ou bonites à ventre rayé ( <i>Euthynnus</i> ( <i>Katsuwonus</i> ) <i>pelamis</i> ), à l'exclusion des foies, oeufs et laitances:		
31	- - Thons blancs ou germons ( <i>thunnus alalunga</i> ):		
10	- - - destinés à la fabrication industrielle des produits relevant du numéro 16.04 (2)	25	22
90	- - - autres	25	22
32	- - Thons à nageoires jaunes ( <i>Thunnus albacares</i> ):		
10	- - - destinés à la fabrication industrielle des produits relevant du numéro 16.04 (2)	25	22
90	- - - autres	25	22
33	- - Listaos ou bonites à ventre rayé:		
10	- - - destinés à la fabrication industrielle des produits relevant du numéro 16.04 (2)	25	22
90	- - - autres	25	22
39	- - autres:		
10	- - - destinés à la fabrication industrielle des produits relevant du numéro 16.04 (2)	25	22
90	- - - autres	25	22
40	- Harengs ( <i>Clupea harangus</i> , <i>Clupea pallasii</i> ), à l'exclusion des foies, oeufs et laitances:		
10	- - du 15 février au 15 juin	expt	expt
90	- - du 16 juin au 14 février	20	15
50	- Morues ( <i>Gadus morhua</i> , <i>Gadus ogac</i> , <i>Gadus Macrocephalus</i> ), à l'exclusion des foies, oeufs et laitances:		
10	- - de l'espèce <i>Gadus morhua</i>	15	12
90	- - autres	15	15
	- autres poissons, à l'exclusion des foies, oeufs et laitances:		
61	- - Sardines ( <i>Sardina pilchardus</i> , <i>Sardinops</i> spp.), sardinelles ( <i>Sardinella</i> spp.), sprats ou esprots ( <i>Sprattus sprattus</i> ):		
10	- - - Sardines de l'espèce <i>Sardina pilchardus</i>	25	23



Code NC	Désignation des marchandises	Taux des droits en %	
		autonomes ou prélèvement (AGR)	conven- tionnels
30 - - -	Sardines du genre Sardinops; sardinelles (Sardinella spp.)	15	15
- - -	Sprats ou esprots (Sprattus sprattus):		
91 - - - -	du 15 février au 15 juin	expt	expt
99 - - - -	du 16 juin au 14 février	20	13
62 00 - -	Eglefins (Melanogrammus aeglefinus)	15	15
63 00 - -	Lieus noirs (Pollachius virens)	15	15
64 - -	Maquereaux (Scomber scombrus, Scomber australasicus, Scomber japonicus):		
10 - - -	du 15 février au 15 juin	expt	expt
90 - - -	du 16 juin au 14 février	20	20
65 - -	Squales:		
10 - - -	Aiguillats et roussettes (Squalus acanthias et Scyliorhinus spp.)	15	8(7)
90 - - -	autres	15	8
66 00 - -	Anguilles (Anguilla spp.)	10	3
69 - -	autres:		
- - -	d'eau douce:		
11 - - -	Carpes	10	8
19 - - -	autres	10	8
- - -	de mer:		
- - - -	Poissons du genre Euthynnus, autres que les listaos ou bonites à ventre rayé "Euthynnus (Katsuwonus) pelamis" visés à la sous-position 03.02 33 ci-dessus:		
21 - - - -	destinés à la fabrication industrielle des produits relevant du numéro 16.04 (2)	25	22
25 - - - -	autres	25	22
- - - -	Rascasses du Nord ou sébastes (Sebastes spp.):		
31 - - - -	de l'espèce Sebastes marinus	15	8
33 - - - -	autres	15	15
35 - - - -	Poissons de l'espèce Boreogadus saida	15	12
41 - - - -	Merlans (Merlangus merlangus)	15	15
45 - - - -	Lingues (Molva spp.)	15	15
51 - - - -	Lieus de l'Alaska (Theragra chalcogramma) et lieus jaunes (Pollachius pollachius)	15	15
55 - - - -	Anchois (Engraulis spp.)	15	15
61 - - - -	Dorades de mer des espèces Dentex dentex et Pagellus spp.	15	15
65 - - - -	Merlus (Merluccius spp., Urophycis spp.)	15	15
71 - - - -	Cardines (Lepidorhombus spp.)	15	15
75 - - - -	Castagnoles (Brama spp.)	15	15
81 - - - -	Baudroies (Lophius spp.)	15	15
85 - - - -	Merlans poutassous (Micromesistius poutassou ou Gadus poutassou)	15	15
95 - - - -	autres	15	15
70 00 -	Foies, oeufs et laitances	14	10

Code NC	Désignation des marchandises	Taux des droits en %	
		autonomes ou prélèvement (AGR)	conven- tionnels
03.03	Poissons congelés, à l'exception des filets de poissons et autre chair de poissons de n° 03.04:		
10 00	- Saumons du Pacifique ( <i>Oncorhynchus</i> spp.), à l'exclusion des foies, oeufs et laitances	16	2
	- autres salmonidés, à l'exclusion des foies, oeufs et laitances:		
21 00	- - Truites ( <i>Salmo trutta</i> , <i>Salmo gairdneri</i> , <i>Salmo clarki</i> , <i>Salmo aguabonita</i> , <i>Salmo gilae</i> )	16	12
22 00	- - Saumons de l'Atlantique ( <i>Salmo salar</i> ) et saumons du Danube ( <i>Hucho hucho</i> )	16	2
29 00	- - autres	16	9
	- Poissons plats (Pleuronectidés, Bothidés, Cynoglossidés, Soléidés, Scophthalmidés et Citharidés), à l'exclusion des foies, oeufs et laitances:		
31	- - Flétans ( <i>Reinhardtius hippoglossoides</i> , <i>Hippoglossus</i> <i>hippoglossus</i> , <i>Hippoglossus stenolepis</i> ):		
10	- - - Flétans noirs ( <i>Reinhardtius hippoglossoides</i> )	15	8
30	- - - Flétans atlantiques ( <i>Hippoglossus hippoglossus</i> )	15	8
90	- - - Flétans du Pacifique ( <i>Hippoglossus stenolepis</i> )	15	15
32 00	- - Plies ou Carrelets ( <i>Pleuronectes platessa</i> )	15	15
33 00	- - Soles ( <i>Solea</i> spp.)	15	15
39	- - autres:		
10	- - - Flets communs ( <i>Platichthys flesus</i> )	15	15
90	- - - autres	15	15
	- Thons (du genre <i>Thunnus</i> ), listaos ou bonites à ventre rayé " <i>Euthynnus</i> ( <i>Katsuwonus</i> ) <i>pelamis</i> ", à l'exclusion des foies, oeufs et laitances:		
41	- - Thons blancs ou germans ( <i>Thunnus alalunga</i> ):		
	- - - destinés à la fabrication industrielle des produits relevant du numéro 16.04 (2):		
11	- - - - entiers	25	22
13	- - - - vidés, sans branchies	25	22
19	- - - - autres (par exemple étêtés)	25	22
90	- - - - autres	25	22
42	- - Thons à nageoires jaunes ( <i>Thunnus albacares</i> ):		
	- - - destinés à la fabrication industrielles des produits relevant du numéro 16.04 (2):		
	- - - - entiers:		
11	- - - - - ne pesant pas plus de 10 kg par pièce	25	22
19	- - - - - autres	25	22
	- - - - - vidés, sans branchies:		
31	- - - - - ne pesant pas plus de 10 kg par pièce	25	22
39	- - - - - autres	25	22
	- - - - - autres (par exemple étêtés):		
51	- - - - - ne pesant pas plus de 10 kg par pièce	25	22
59	- - - - - autres	25	22
90	- - - - - autres	25	22
43	- - Listaos ou bonites à ventre rayé:		
	- - - destinés à la fabrication industrielle des produits relevant du numéro 16.04 (2):		

Code NC	Désignation des marchandises	Taux des droits en %	
		autonomes ou prélèvement (AGR)	conven- tionnels
11	- - - - entiers	25	22
13	- - - - vidés, sans branchies	25	22
19	- - - - autres (par exemple étêtés)	25	22
90	- - - autres	25	22
49	- - autres:		
	- - - destinés à la fabrication industrielle des produits relevant du numéro 16.04 (2):		
11	- - - - entiers	25	22
13	- - - - vidés, sans branchies	25	22
19	- - - - autres (par exemple étêtés)	25	22
90	- - - autres	25	22
50	- Harengs ( <i>Clupea harangus</i> , <i>Clupea pallasii</i> ), à l'exclusion des foies, oeufs et laitances:		
10	- - du 15 février au 15 juin	expt	expt
90	- - du 16 juin au 14 février	20	15
60	- Morues ( <i>Gadus morhua</i> , <i>Gadus ogac</i> , <i>Gadus macrocephalus</i> ), à l'exclusion des foies, oeufs et laitances:		
10	- - des espèces <i>Gadus morhua</i> et <i>Gadus ogac</i>	15	
90	- - de l'espèce <i>Gadus macrocephalus</i>	15	15
	- autres poissons, à l'exclusion des foies, oeufs et laitances:		
71	- - Sardines ( <i>Sardina pilchardus</i> , <i>Sardinops</i> spp.), sardinelles ( <i>Sardinella</i> spp.), sprats ou esprotts ( <i>Sprattus sprattus</i> ):		
10	- - - Sardines de l'espèce <i>pilchardus</i>	25	23
30	- - - Sardines du genre <i>Sardinops</i> ; sardinelles ( <i>Sardinella</i> spp.)	15	15
	- - - Sprats ou esprotts ( <i>Sprattus sprattus</i> ):		
91	- - - - du 15 février au 15 juin	expt	expt
99	- - - - du 16 juin au 14 février	20	13
72 00	- - Eglefins ( <i>Melanogrammus aeglefinus</i> )	15	15
73 00	- - Lieus noirs ( <i>Pollachius virens</i> )	15	15
74	- - Maquereaux ( <i>Scomber scombrus</i> , <i>Scomber australasicus</i> , <i>Scomber japonicus</i> ):		
	- - - des espèces <i>Scomber scombrus</i> et <i>Scomber japonicus</i> :		
11	- - - - du 15 février au 15 juin	expt	expt
19	- - - - du 16 juin au 14 février	20	20
90	- - - de l'espèce <i>Scomber australasicus</i>	15	15
75	- - Sqaales:		
10	- - - Aiguillats et roussettes ( <i>Squalus acanthis</i> et <i>Scyliorhinus</i> spp.)	15	8
90	- - - autres	15	8
76 00	- - Anguilles ( <i>Anguilla</i> spp.)	10	3
77 00	- - Bars (loups) ( <i>Dicentrarchus labrax</i> , <i>Dicentrarchus</i> <i>punctatus</i> )	15	15
78	- - Merlus ( <i>Merluccius</i> spp., <i>Urophycis</i> spp.):		
10	- - - Merlus du genre <i>Merluccius</i>	15	
90	- - - Merlus du genre <i>Urophycis</i>	15	15
79	- - autres:		
	- - - d'eau douce:		

Code NC	Désignation des marchandises	Taux des droits en %	
		autonomes ou prélèvement (AGR)	conven- tionnels
11	- - - - Carpes	10	8
19	- - - - autres	10	8
	- - - de mer:		
	- - - - Poissons du genre Euthynnus, autrs que les listaos ou bonites à ventre rayé (Euthynnus (Katsuwonus) pelamis) viés à la sous-position 03.03 43 ci-dessus:		
	- - - - - destinés à la fabrication industrielle des produits relevant du numéro 16.04 (2):		
21	- - - - - entiers	25	22
23	- - - - - vidés, sans branchies	25	22
29	- - - - - autres (par exemple étêtés)	25	22
31	- - - - - autres	25	22
	- - - - Rascasses du Nord ou sêbastes (Sebastes spp.):		
35	- - - - - de l'espèce Sebastes marinus	15	8
37	- - - - - autres	15	15
41	- - - - Poissons de l'espèce Boreogadus saida	15	
45	- - - - Merlans (Merlangus merlangus)	15	15
51	- - - - Lingues (Molva spp.)	15	15
55	- - - - Lieus de l'Alaska (Theragra chalcogramma) et lieus jaunes (Pollachius pollachius)	15	15
	- - - - Poissons de l'espèce Orcynopsis unicolor:		
61	- - - - - du 15 février au 15 juin	expt	expt
63	- - - - - du 16 juin au 14 février	20	20
65	- - - - Anchois (Engraulis spp.)	15	15
71	- - - - Dorades de mer des espèces Dentex dentex et Pagellus spp.	15	15
73	- - - - Cardines (Lepidorhombus spp.)	15	15
75	- - - - Castognoles (Brama spp.)	15	15
81	- - - - Baudroïes (Lophius spp.)	15	15
83	- - - - Merlans poutassous (Micromesistius poutassou ou Gadus poutassou)	15	15
99	- - - - autres	15	15
80 00	- Foies, oeufs et laitances	14	10
03.04	Filets de poissons et autre chair de poisson (même hachée), frais, réfrigérés ou congelés:		
10	- frais ou réfrigérés:		
	- - Filets:		
	- - - de poisson d'eau douce:		
11	- - - - de truites (Salmo trutta, Salmo gairdneri, Salmo clarki, Salmo auguabonita, Salmo gilae)	16	12
13	- - - - de saumons du Pacifique (Oncorhynchus spp.), saumons de l'Atlantique (Salmo salar) et saumons du Danube (Hucho hucho)	16	2
19	- - - - d'autres poissons d'eau douce	5	9
	- - - autres:		
31	- - - - de morues (Gadus morhua, Gadus ogac, Gadus macrocephalus) et des poissons de l'espèce Boreogadus saida	18	18
39	- - - - autres	18	15

Code NC	Désignation des marchandises	Taux des droits en %	
		autonomes ou prélèvement (AGR)	conven- tionnels
	- - autres chairs de poissons (même hachées):		
91	- - - de poissons d'eau douce	8	8
99	- - - autres	18	15
20	- Filets congelés:		
	- - de poissons d'eau douce:		
11	- - - de truites ( <i>Salmo trutta</i> , <i>Salmo gairdneri</i> , <i>Salmo clarki</i> , <i>Salmo aguabonita</i> , <i>Salmo gilae</i> )	16	12
13	- - - de saumons du Pacifique ( <i>Oncorhynchus</i> spp.), saumons de l'Atlantique ( <i>Salmo salar</i> ) et saumons du Danube ( <i>Hucho hucho</i> )	16	2
19	- - - d'autres poissons d'eau douce	5	9
	- - de morues ( <i>Gadus morhua</i> , <i>Gadus cgac.</i> <i>Gadus macrocephalus</i> ) et des poissons de l'espèce <i>Borengadus saida</i> :		
21	- - - de morues de l'espèce <i>Gadus macrocephalus</i>	18	15
29	- - - autres	18	
31	- - de lieus noirs ( <i>Pollachius virens</i> )	18	15
33	- - d'églefins ( <i>Melanogrammus aeglefinus</i> )	18	15
	- - de rascassés du Nord ou sébastes ( <i>Sebastes</i> spp.):		
35	- - - de l'espèce <i>Sebastes marinus</i>	18	12
37	- - - autres	18	15
41	- - de merlans ( <i>Merlangus merlangus</i> )	18	15
43	- - de lingues ( <i>Molva</i> spp.)	18	15
45	- - de thons (du genre <i>Thunnus</i> ), et poissons du genre <i>Euthynnus</i>	18	18
	- - de maquereaux ( <i>Scomber scombrus</i> , <i>Scomber australasicus</i> , <i>Scomber japonicus</i> ) et poissons de l'espèce <i>Orcynopsis unicolor</i> :		
51	- - - de l'espèce <i>Scomber australasicus</i>	18	15
53	- - - autres	18	15
	- - de merlus ( <i>Merluccius</i> spp., <i>Urophycis</i> spp.):		
57	- - - de merlus du genre <i>Merluccius</i>	18	
59	- - - de merlus du genre <i>Urophycis</i>	18	15
	- - de squales:		
61	- - - d'aiguillats et roussettes ( <i>Squalus acanthias</i> et <i>Scyliorhinus</i> spp.)	18	15
69	- - - d'autres squales	18	15
71	- - de plies ou carrelets ( <i>Pleuronectes platessa</i> )	18	15
73	- - de flets communs ( <i>Platichthys flesus</i> )	18	15
75	- - de harengs ( <i>Clupea harengus</i> , <i>Clupea pallasii</i> )	18	15
79	- - de cardines ( <i>Lepidorhombus</i> spp.)	18	15
81	- - de castagnoles ( <i>Brama</i> spp.)	18	15
83	- - de baudroies ( <i>Lophius</i> spp.)	18	15
99	- - autres	18	15
90	- autres:		
10	- - de poissons d'eau douce	8	8
	- - autres:		
	- - - de harengs ( <i>Clupea harengus</i> , <i>Clupea pallasii</i> ):		
21	- - - - du 15 février au 15 juin	expt	expt.
25	- - - - du 16 juin au 14 février	20	15

Code NC	Désignation des marchandises	Taux des droits en %	
		autonomes ou prélèvement (AGR)	conven- tionnels
31	- - - de rascasses du Nord ou sêbastes ( <i>Sebastes</i> spp.)	15	8
	- - - de morues ( <i>Gadus morhua</i> , <i>Gadus ogac</i> , <i>Gadus macrocephalus</i> ) et de poissons de l'espèce <i>Boreogadus saida</i> :		
35	- - - - de morues de l'espèce <i>Gadus macrocephalus</i>	15	15
37	- - - - autres	15	15
41	- - - de lieus noirs ( <i>Pollachius virens</i> )	15	15
45	- - - d'églefins ( <i>Melanogrammus aeglefinus</i> )	15	15
	- - - de merlus ( <i>Merluccius</i> spp., <i>Urophycis</i> spp.):		
47	- - - - de merlus du genre <i>Merluccius</i>	15	15
49	- - - - de merlus du genre <i>Urophycis</i>	15	15
51	- - - de cardines ( <i>Lepidorhombus</i> spp.)	15	15
55	- - - de castagnoles ( <i>Brama</i> spp.)	15	15
57	- - - de baudroies ( <i>Lophius</i> spp.)	15	15
59	- - - de merlans poutassous ( <i>Micromesistius poutassou</i> ou <i>Gadus poutassou</i> )	15	15
99	- - - autres	15	15
03.05	Poissons séchés, salés ou en saumure; poissons fumés, même cuits avant ou pendant le fumage; farine de poisson propre à l'alimentation humaine:		
10 00	- Farine de poisson propre à l'alimentation humaine	15	13
20 00	- Foies, oeufs et laitances de poissons, séchés, fumés, salés ou en saumure	15	11
30	- Filets de poissons, séchés, salés ou en saumure, mais non fumés:		
	- - de morues ( <i>Gadus morhua</i> , <i>Gadus ogac</i> , <i>Gadus macrocephalus</i> ) et de poissons de l'espèce <i>Boreogadus saida</i> :		
11	- - - de morues de l'espèce <i>Gadus macrocephalus</i>	18	16
19	- - - autres	20	20
30	- - de saumons du Pacifique ( <i>Oncorhynchus</i> spp.), saumons de l'Atlantique ( <i>Salmo salar</i> ) et saumons du Danube ( <i>Hucho hucho</i> ), salés ou en saumure	18	15
50	- - de flétans noirs ( <i>Reinhardtius hippoglossoides</i> ), salés ou en saumure	18	15
90	- - autres	18	16
	- Poissons fumés, y compris les filets:		
41 00	- - Saumons du Pacifique ( <i>Oncorhynchus</i> spp.), saumons de l'Atlantique ( <i>Salmo salar</i> ) et saumons du Danube ( <i>Hucho hucho</i> )	16	13
42 00	- - Harengs ( <i>Clupea harengus</i> , <i>Clupea pallasii</i> )	16	10
49	- - autres:		
10	- - - Flétans noirs ( <i>Reinhardtius hippoglossoides</i> )	16	15
20	- - - Flétans atlantique ( <i>Hippoglossus hippoglossus</i> )	16	16
30	- - - Maquereaux ( <i>Scomber scombrus</i> , <i>Scomber australasicus</i> , <i>Scomber japonicus</i> )	16	14
40	- - - Truites ( <i>Salmo trutta</i> , <i>Salmo gairdneri</i> , <i>Salmo clarki</i> , <i>Salmo aguabonita</i> , <i>Salmo gilae</i> )	16	14

Code NC	Désignation des marchandises	Taux des droits en %	
		autonomes ou prélèvement (AGR)	conven- tionnels
50	- - - Anguilles ( <i>Anguilla</i> spp.)	16	14
90	- - - autres	16	14
	- Poissons séchés, même salés mais non fumés:		
51	- - Morues ( <i>Gadus morhua</i> , <i>Gadus ogac</i> , <i>Gadus macrocephalus</i> ):		
10	- - - séchées, non salées	13	13
90	- - - séchées et salées	13	13
59	- - autres:		
	- - - Poissons de l'espèce <i>Boreogadus saida</i> :		
11	- - - - séchés, non salés	13	13
19	- - - - séchés et salés	13	13
30	- - - Harengs ( <i>Clupea harengus</i> , <i>Clupea pallasii</i> )	12	12
50	- - - Anchoi ( <i>Engraulis</i> spp.)	15	10
60	- - - Flétans noirs ( <i>Reinhardtus hippoglossoides</i> ) et flétans du Pacifique ( <i>Hippoglossus stenolepis</i> )	15	12
70	- - - Flétans atlantique ( <i>Hippoglossus hippoglossus</i> )	15	--
90	- - - autres	15	12
	- Poissons salés mais non séchés ni fumés et poissons en saumure:		
61 00	- - Haengs ( <i>Clupea harengus</i> , <i>Clupea pallasii</i> )	12	12
62 00	- - Morues ( <i>Gadus morhua</i> , <i>Gadus ogac</i> , <i>Gadus macrocephalus</i> )	13	13
63 00	- - Anchois ( <i>Engraulis</i> spp.)	15	10
69 00	- - autres:		
10	- - - Poissons de l'espèce <i>Boreogadus saida</i>	13	13
20	- - - Flétans noirs ( <i>Reinhardtus hippoglossoides</i> ) et flétans du Pacifique ( <i>Hippoglossus stenolepis</i> )	15	12
30	- - - Flétans atlantiques ( <i>Hippoglossus hippoglossus</i> )	15	--
50	- - - Saumons du Pacifique ( <i>Oncorhynchus</i> spp.), saumons de l'Atlantique ( <i>Salmo salar</i> ) et saumons du Danube ( <i>Hucho hucho</i> )	15	11
90	- - - autres	15	12
03.06	Crustacés, même décortiqués, vivants, frais, réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure; curstacés non décortiqués, cuits à l'eau ou à la vapeur, même réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure:		
	- congelés:		
11 00	- - Langoustes ( <i>Palinurus</i> spp., <i>Panulirus</i> spp., <i>Jasus</i> spp.)	25	
12	- - Homards ( <i>Homarus</i> spp.):		
10	- - - entiers	25	
90	- - - autres	25	16
13	- - Crevettes:		
10	- - - Crevettes de la famille <i>Pandalidae</i>	18	12
30	- - - Crevettes grises du genre <i>Crangon</i>	18	18
90	- - - autres	18	18
14	- - Crabes:		
10	- - - Crabes des espèces <i>Paralithodes camchaticus</i> , <i>Chionoecetes</i> spp. et <i>Callinectes sapidus</i>	18	8
30	- - - Crabes tourteau ( <i>Cancer pagurus</i> )	18	15
90	- - - autres	18	15

Code NC	Désignation des marchandises	Taux des droits en %	
		autonomes ou prélèvement (AGR)	conven- tionnels
19	- - autres:		
10	- - - Ecrevisses	18	15
30	- - - Langoustines ( <i>Nephrops norvegicus</i> )	14	12
90	- - - autres	14	12
	- non congelés:		
21 00	- - Langoustes ( <i>aplunurus</i> spp., <i>Panulirus</i> spp., <i>Jasus</i> spp.)	25	
22	- - Homards ( <i>Homarus</i> spp.):		
10	- - - vivants	25	
	- - - autres:		
91	- - - - entiers	25	
99	- - - - autres	25	20
23	- - Crevettes:		
10	- - - Crevettes de la famille Pandalidae	18	12
	- - - Crevettes grises du genre Crangon:		
31	- - - - fraîches, réfrigérées ou cuites à l'eau ou à la vapeur	18	18
39	- - - - autres	18	18
90	- - - autres	18	18
24	- - Crabes:		
10	- - - Crabes des espèces <i>Paralithodes camchaticus</i> , <i>chionoecetes</i> spp. et <i>Callinectes sapidus</i>	18	8
30	- - - Crabes tourteau ( <i>Cancer pagurus</i> )	18	15
90	- - - autres	18	15
29	- - autres:		
10	- - - Ecrevisses	18	15
30	- - - Langoustines ( <i>Nephrops novegicus</i> )	14	12
90	- - - autres	14	12
03.07	Mollusques, même séparés de leur coquille, vivants, frais, réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure; invertébrés aquatiques autres que les crustacés et mollusques, vivants, frais, réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure:		
10	- Huîtres:		
10	- - Huîtres plates ( <i>Ostrea</i> spp.), vivantes, ne pesant pas, coquille comprise, plus de 40 g par pièce	expt	expt
90	- - autres	18	18
	- coquilles Saint-Jacques ou peignes, pétoncles ou vanneaux, autres coquillages des genres <i>Pecten</i> , <i>Chlamys</i> ou <i>Placcopecten</i> :		
21 00	- - vivants, frais ou réfrigérés	8	8
29	- - autres:		
10	- - - Coquilles Saint-Jacques ( <i>Pecten maximus</i> ), congelées	8	8
90	- - - autres	8	8
	- Moules ( <i>Mytilus</i> spp., <i>Perna</i> spp.):		
31	- - vivantes, fraîches ou réfrigérées:		
10	- - - <i>Mytilus</i> spp.	10	10
90	- - - <i>Perna</i> spp.	8	8
39	- - autres:		
10	- - - <i>Mytilus</i> spp.	10	10
90	- - - <i>Perna</i> spp.	8	8



Code NC	Désignation des marchandises	Taux des droits en %	
		autonomes ou prélèvement (AGR)	conven- tionnels
	- Seiches ( <i>Sepia officinalis</i> , <i>Rossia macrosoma</i> ) et sépioles ( <i>Sepiola</i> spp.); calmars et encornets ( <i>Ommastrephes</i> spp., <i>Loligo</i> spp., <i>Nototodarus</i> spp., <i>Sepioteuthis</i> spp.):		
41	- - vivants, frais ou réfrigérés:		
10	- - - Seiches ( <i>Sepia officinalis</i> , <i>Rossia macrosoma</i> ) et sépioles ( <i>Sepiola</i> spp.)	8	8
	- - - Calmars et encornets ( <i>Ommastrephes</i> spp., <i>Loligo</i> spp., <i>Nototodarus</i> spp., <i>Sepioteuthis</i> spp.):		
91	- - - - <i>Loligo</i> spp., <i>Ommastrephes sagittatus</i>	8	6
99	- - - - autres	8	8
49	- - autres:		
	- - - congelés:		
	- - - - Seiches ( <i>Sepia officinalis</i> , <i>Rossia macrosoma</i> ) et sépioles ( <i>Sepiola</i> spp.):		
11	- - - - - du genre <i>Sepiola</i> autres que <i>Sepiola rondeleti</i>	8	8
19	- - - - - autres	8	8
	- - - - Calmars et encornets ( <i>Ommastrephes</i> spp., <i>Loligo</i> spp., <i>Nototodarus</i> spp., <i>Sepioteuthis</i> spp.):		
	- - - - - <i>Loligo</i> spp.:		
31	- - - - - - <i>Loligo vulgaris</i>	8	6
33	- - - - - - <i>Loligo pealei</i>	8	6
39	- - - - - - autres	8	6
51	- - - - - <i>Ommastrephes sagittatus</i>	8	6
59	- - - - - autres	8	8
	- - - autres:		
71	- - - - Seiches ( <i>Sepia officinalis</i> , <i>Rossia macrosoma</i> ) et Sépioles ( <i>Sepiola</i> spp.)	8	8
	- - - - Calmars et encornets ( <i>Ommastrephes</i> spp., <i>Loligo</i> spp., <i>Nototodarus</i> spp., <i>Sepioteuthis</i> spp.):		
91	- - - - - <i>Loligo</i> spp., <i>Ommastrephes sagittatus</i>	8	6
99	- - - - - autres	8	8
	- Poulpes ou pieuvres ( <i>Octopus</i> spp.):		
51 00	- - vivants, frais ou réfrigérés	8	8
59	- - autres:		
10	- - - congelés	8	8
90	- - - autres	8	8
60 00	- Escargots autres que de mer	6	expt
	- autres:		
91 00	- - vivants, frais ou réfrigérés	11	11
99	- - autres:		
	- - - congelés:		
11	- - - - <i>Illex</i> spp.	8	8
13	- - - - Palourdes ou clovisses et autres espèces de la famille <i>Veneridae</i>	8	8
19	- - - - autres invertébrés aquatiques	14	11
90	- - - autres	16	11

1954-1955  
Department of Agriculture  
Washington, D.C.

Year	Month	Day	Location	Species	Count
1954	10	10	...	...	...
1954	10	11	...	...	...
1954	10	12	...	...	...
1954	10	13	...	...	...
1954	10	14	...	...	...
1954	10	15	...	...	...
1954	10	16	...	...	...
1954	10	17	...	...	...
1954	10	18	...	...	...
1954	10	19	...	...	...
1954	10	20	...	...	...
1954	10	21	...	...	...
1954	10	22	...	...	...
1954	10	23	...	...	...
1954	10	24	...	...	...
1954	10	25	...	...	...
1954	10	26	...	...	...
1954	10	27	...	...	...
1954	10	28	...	...	...
1954	10	29	...	...	...
1954	10	30	...	...	...
1954	10	31	...	...	...
1954	11	1	...	...	...
1954	11	2	...	...	...
1954	11	3	...	...	...
1954	11	4	...	...	...
1954	11	5	...	...	...
1954	11	6	...	...	...
1954	11	7	...	...	...
1954	11	8	...	...	...
1954	11	9	...	...	...
1954	11	10	...	...	...
1954	11	11	...	...	...
1954	11	12	...	...	...
1954	11	13	...	...	...
1954	11	14	...	...	...
1954	11	15	...	...	...
1954	11	16	...	...	...
1954	11	17	...	...	...
1954	11	18	...	...	...
1954	11	19	...	...	...
1954	11	20	...	...	...
1954	11	21	...	...	...
1954	11	22	...	...	...
1954	11	23	...	...	...
1954	11	24	...	...	...
1954	11	25	...	...	...
1954	11	26	...	...	...
1954	11	27	...	...	...
1954	11	28	...	...	...
1954	11	29	...	...	...
1954	11	30	...	...	...
1954	12	1	...	...	...
1954	12	2	...	...	...
1954	12	3	...	...	...
1954	12	4	...	...	...
1954	12	5	...	...	...
1954	12	6	...	...	...
1954	12	7	...	...	...
1954	12	8	...	...	...
1954	12	9	...	...	...
1954	12	10	...	...	...
1954	12	11	...	...	...
1954	12	12	...	...	...
1954	12	13	...	...	...
1954	12	14	...	...	...
1954	12	15	...	...	...
1954	12	16	...	...	...
1954	12	17	...	...	...
1954	12	18	...	...	...
1954	12	19	...	...	...
1954	12	20	...	...	...
1954	12	21	...	...	...
1954	12	22	...	...	...
1954	12	23	...	...	...
1954	12	24	...	...	...
1954	12	25	...	...	...
1954	12	26	...	...	...
1954	12	27	...	...	...
1954	12	28	...	...	...
1954	12	29	...	...	...
1954	12	30	...	...	...
1954	12	31	...	...	...