

SH217
.F5814

Commercialisation des
produits de la pêche



FISHERY MARKET DEVELOPMENTS COMMERCIALISATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE



FMD No. 4

février 1984

MISE AU POINT DE PRODUITS ET
COMMERCIALISATION
EN NORVÈGE
1983
Y COMPRIS UN EXAMEN DU
MARCHÉ DU STOCKFISH
POUR LA PÉRIODE DE
JANVIER A NOVEMBRE 1983

Préparé par :

Eon Fraser

(613) 593-4842

Also available

in English

En raison de l'arrêt des exportations de stockfish vers le Nigéria en avril 1982, la Norvège a dû diversifier ses produits et ses marchés afin d'écouler ses prises de morue et plus particulièrement celles de goberge. Le succès obtenu et la façon d'y arriver pourraient être utiles aux transformateurs et aux responsables de la mise en marché au Canada.

Au cours des neuf premiers mois de 1983, la Norvège a établi de nouveaux records d'exportation soit 2 milliards de NOK (331 200 000 \$ CAN). Le poisson frais représentait 556 millions de NOK (9 207 360 \$) de ce total ou 36 000 000 t pour une augmentation de 55 p. 100 par rapport à la même période en 1982. Toutefois, sur ce total, 12 400 t de goberges ont été vendues directement à l'Union soviétique. Les exportations de poisson frais ont tout de même connu une augmentation de 39 p. 100 alors que celles de goberge augmentaient de 5 400 t ou de 25 p. 100 par rapport à 1982. Les exportations de poisson frais, de poisson surgelé entier et de coquillage, principalement le saumon et les crevettes, ont atteint 63 000 t, soit une augmentation de 73,5 p. 100 du tonnage avec une valeur F.A.B. de 1,4 milliard de NOK (231 millions de \$).

Crevettes

Pour les trois premiers trimestres de 1983, les exportations de crevettes atteignaient 18 000 t; sur ce total, 80 p. 100 étaient décortiquées. Les principaux marchés furent ceux de la Grande-Bretagne et de la Suède, mais le marché des États-Unis augmentait rapidement puisqu'on prévoyait y vendre au minimum 4 000 t de crevettes avant la fin de l'année.

Saumon

Onze milles tonnes de saumon frais d'élevage avaient été vendues en date du mois d'août, et on anticipait des ventes de 15 000 t pour l'année. Beaucoup de saumon est expédié par avion, en majeure partie aux États-Unis, mais aussi au Japon, à Hong Kong, à Singapour et en Thaïlande. L'objectif fixé est de 26 000 à 27 000 t par année en plus de 15 000 t de truites.

Morue et aiglefin

Les exportations de morue et d'aiglefin frais se sont accrues de 3 300 t ou de 50 p. 100 par rapport à la même période en 1982.

Sébaste

Les exportations de sébastes entiers ou de filets de sébaste se sont accrues de 28 p. 100 par rapport à la même période en 1982.

Calmar

Quinze pays importent du calmar, et le volume d'exportation a atteint 5 000 t.

Cinq personnes sont maintenant employées à temps plein au bureau d'Aalesund du comité d'exportation du poisson frais qui travaille en collaboration avec le Conseil des exportations de la Norvège et des représentants à l'étranger; une des principales tâches du bureau est d'octroyer des permis.

On pourra suivre le déroulement du scénario présenté dans le rapport suivant, lequel est fondé sur le rapport annuel de la société Frionor pour 1982-1983.

La société Frionor réalise des ventes records

Pour l'exercice 1982-1983, la Frionor Norwegian Frozen Fish (coopérative) a réalisé un profit de 18 millions de NOK (2 980 000 millions de \$ CAN); la vente de 98 500 t de produits surgelés est évaluée à 1,6 milliard de NOK (264 960 000 \$ CAN). Le tonnage a connu une augmentation de 11,6 p. 100 par rapport à l'année précédente, et sa valeur s'est accrue de 22,6 p. 100. Les ventes à l'étranger ont rapporté 1,3 milliard de NOK.

Produits

Les ventes de filets de morue ont augmenté de 42 p. 100 par rapport à 1981-1982, mais les ventes de filets d'aiglefin ont chuté de 47 p. 100 et ce, principalement en raison de faibles prises et de nouveaux règlements sur la dimension des mailles des filets. Les importants stocks de poisson en entrepôt frigorifique étaient principalement constitués de goberge en raison des difficultés rencontrées avec les marchés de stockfish et de poisson salé. Les ventes de sébaste ont accusé une baisse de 20 p. 100, et celles du turbot de 30 p. 100. La production de maquereau, en dépit de marchés intéressants, a chuté de 48 p. 100 puisqu'il était difficile d'obtenir les matières premières à des prix concurrentiels. La production de rogue de capelan a augmenté de 63 p. 100. Par ailleurs, les ventes de rogue de morue ont connu une diminution de 63 p. 100 en raison de difficultés de commercialisation. La production de crevettes a triplé grâce à d'importantes prises.

Marchés et ventes

Il a fallu adapter la commercialisation afin de tenir compte de l'importante augmentation des goberges. Il en est résulté une diminution du prix du goberge aux États-Unis et en Europe. L'augmentation de la production de morues n'a pas entraîné une diminution correspondante et anticipée du prix sur le marché puisque l'augmentation prévue de l'offre provenant de l'Islande et du Canada ne s'est pas matérialisée.

Les États-Unis ont acheté 30 p. 100 des produits de la Frionor. Le commerce avec l'A.E.L.E. s'est accru de 8 p. 100, particulièrement vers l'Autriche et la Suède, malgré la dévaluation de la monnaie suédoise.

Les ventes aux pays du Comecon, principalement celles de goberge, ont été cinq fois supérieures à celles de 1981-1982.

Taux de change

L'inflation et les coûts demeurent plus élevés en Norvège que dans la plupart des autres pays industrialisés.

Plusieurs devises étrangères ont été réévaluées:

- La Suède a connu une dévaluation de 16 p. 100 en octobre 1982
- L'Islande a connu une dévaluation de 14,3 p. 100 en août 1982
- L'Islande a connu une dévaluation de 9 p. 100 en janvier 1983
- La Norvège a connu une dévaluation de 3 p. 100 en août 1982
- La Norvège a connu une dévaluation de 3 p. 100 en septembre 1982

Mise au point de produits

Cet élément a reçu beaucoup d'attention en raison de la concurrence sur le marché intérieur et des besoins changeants de ce marché. Il a fallu mettre au point de nouvelles méthodes de transformation et de nouvelles techniques permettant de simplifier les techniques de production et d'emballage de certains produits.

On a pêché sur une base expérimentale la plie du Canada (aucun résultat n'est mentionné); la transformation et la mise en marché du poisson frais emballé dans des formats à l'intention du consommateur et ce dans une atmosphère contrôlée ont été entreprises, de même que la mise au point de produits à base de calmar.

Un nouveau produit Frionor sera introduit en Norvège à la fin de 1983; il s'agit du poisson au gratin avec macaroni, un produit renfermant du fromage et des oeufs en plus des ingrédients habituels.

Exportations de stockfish par la Norvège de janvier à novembre 1983

Alors que les producteurs canadiens ont temporairement cessé de vendre du stockfish en raison de difficultés avec le Nigéria, la Norvège continue de commercialiser d'importantes quantités de ce poisson vers des marchés partout au monde. Voici le plus récent rapport.

La Norvège a exporté, en novembre, un total de 39 883 ballots (45 kg) ou 1 795 t de stockfish dont les deux tiers au Nigéria (24 048 ballots). La valeur totale atteignait 12 596 186 \$ dont 7 147 791 \$ représentant les ventes au Nigéria. L'Italie, qui achète des produits de première qualité, en a acheté pour 3 592 171 \$ CAN (8 917 ballots) à des prix variant de 6,34 \$ à 9,21 \$ le kg. Le Cameroun, un autre client régulier, n'a acheté que 378 ballots en novembre; mais la Yougoslavie a fait un important achat, son premier en 1983, de 778 ballots (35 tonnes) de morue de type Finnmark, le deuxième choix après le type Lofoten, à un prix moyen de 6,65 \$ le kg.

La Norvège semble avoir résolu un problème d'inventaire en donnant du stockfish en tant qu'aide alimentaire au Ghana, à la Mozambique et à la Mauritanie. Quoique la Mozambique n'ait pas acheté de poisson en novembre, le

Ghana s'est procuré 130 ballots d'une valeur de 25 798 \$ et la Mauritanie 88 tonnes (1,962 ballots) valant 389 358 \$. Le prix au ballot demandé au Ghana et à la Mauritanie était de 198,45 \$ pour toutes les espèces ou (4,41 \$ le kg ou 1,98/lb) permettant ainsi de supposer qu'il s'agit d'une aide alimentaire. Il n'est pas certain que les 220 ballots vendus au Sénégal constituaient de l'aide, mais le prix au ballot était le même.

Un certain nombre de pays européens sont des clients réguliers qui achètent en petites quantités; les producteurs canadiens qui commercialisent d'autres types de poisson pourraient peut-être ajouter le stockfish à leur liste afin d'augmenter la gamme des produits offerts.

Le Danemark, la Suède, l'Allemagne de l'Ouest, la Suisse, la Hollande, la France et la Belgique sont habituellement sur la liste des acheteurs. La Suède, qui fut le principal acheteur européen en novembre, transforme la plupart de ses importations de stockfish en nourriture pour chien, laquelle est dispendieuse. Toutefois, en raison des prix payés en novembre soit de 7,75 \$/kg à 10,52 \$/kg le poisson était probablement destiné à la consommation humaine.

La Yougoslavie, qui achète en fonction des protéines (le stockfish compte 73 p. 100 de protéines) et du prix, n'est pas un client régulier.

En novembre, l'Allemagne de l'Ouest a acheté pour un million de dollars de stockfish (28 tonnes) à des prix variant entre 5,46 \$/kg pour le goberge entier à 8,78 \$/kg pour la morue tranchée. Le Canada et les États-Unis sont des acheteurs réguliers de stockfish norvégien, habituellement de type Finnmark ou Lofoten mais les États-Unis en ont acheté diverses espèces et toutes à des prix élevés.

En novembre, le Canada a acheté une tonne de morue de type Lofoten à 472,73 \$ le ballot ou 10,40 \$/kg F.A.B.; il serait donc possible de remplacer ces importations par des produits canadiens.

En novembre les États-Unis n'ont acheté que de la morue tranchée, soit 1,3 tonne à 389,70 \$ le ballot ou 8,66 \$/kg. Par contre, le total de janvier à novembre était de 11 tonnes. Au cours de la même période, les importations canadiennes ont atteint 11,7 tonnes. Les deux pays paient toujours un prix élevé et doivent en plus absorber les frais de transport de la Norvège; c'est là un élément qui devrait favoriser les produits canadiens du point de vue prix.

La Norvège recherche continuellement de nouveaux marchés. En novembre, elle a réalisé pour la première fois en 1983 des ventes à la Yougoslavie, la Suède (pour la morue tranchée), la Mauritanie (probablement de l'aide), la Suède (pour la morue de type Lofoten), la Belgique (pour de la morue entière) le Sénégal (probablement de l'aide) et le Libéria (un essai, la moitié d'un ballot). D'autres essais ont été tentés au Chili et en Nouvelle-Zélande (l'Australie est un petit client régulier).

Exportations de stockfish norvégien par espèce

de janvier à novembre 1983

Espèce	Destination	Nov. quanti- té/kg	Prix/kg \$ CAN @ .1656	jan-nov quantité/ kg	Valeur \$ CAN novembre
BROSME	Royaume-Uni	1,575	5.89	8,010	
	Cameroon	16,200	5.74	35,100	
	Nigéria	180,000	7.33	1,742,130	
		<u>197,775</u>	-	<u>1,785,240</u>	<u>1,422,304</u>
AIGLEFIN	Ghana	5,850	4.41	37,575	
	Mauritanie	4,050	4.41	4,050*	
	Nigéria	20,250	5.61	218,610	
		<u>30,150</u>	-	<u>260,235</u>	<u>157,413</u>
MORUE TRANCHÉE	Danemark	455	2.15	2,364	
	Finlande	7,050	8.61	18,150	
	Suède	4,200	8.65	4,200*	
	Belgique	400	7.24	500	
	France	1,000	6.61	2,250	
	Pays-Bas	310	2.31	930	
	All. de l'O.	2,100	8.78	2,725	
	Cameroon	2,700	5.74	59,445	
	Nigéria	81,000	7.32	83,700	
	États-Unis	1,350	8.66	11,210	
		<u>100,565</u>	-	<u>185,474</u>	<u>747,186</u>
MORUE DE TYPE FINNMARK	Belgique	500	7.55	1,500	
	France	2,400	6.71	14,400	
	Italie	34,900	6.34	432,600	
	Yougoslavie	35,000	6.65	35,000*	
	Pays-Bas	6,000	6.52	26,650	
	All. de l'O.	4,950	7.50	14,730	
	Mauritanie	1,800	4.41	1,800*	
	Australie	1,250	7.19	23,900	
	<u>86,800</u>	-	<u>550,580</u>	<u>567,576</u>	
MORUE DE TYPE LOFOTEN	Finlande	2,500	8.28	4,500	
	Suède	800	9.47	800*	
	Belgique	4,045	10.30	45,670	
	Italie	362,270	9.21	3,156,522	
	Pays-Bas	1,500	7.34	13,950	
	Suisse	1,000	7.84	4,600	
	All. de l'O.	17,350	8.34	24,372	
	Canada	1,000	10.40	11,750	
	Australie	2,000	9.37	2,000*	
	<u>392,465</u>	-	<u>3,264,164</u>	<u>3,601,183</u>	

(Suite)

Espèce	Destination	Nov. quantité/kg	Prix/kg \$ CAN @ .1656	jan-nov quantité/ kg	Valeur \$ CAN novembre
AUTRE TYPE DE MORUE ENTIÈRE	Suède	50	10.92	275	
	Belgique	200	7.45	200*	
	Italie	4,100	8.39	59,800	
	Pays-Bas	500	6.47	1,700	
	Royaume-Uni	900	5.83	10,215	
	All. de l'O.	3,000	5.64	14,620	
	Autriche	50	6.21	200	
	Cameroun	8,100	5.74	239,850	
	Mauritanie	5,400	4.41	5,400*	
	Nigéria	535,500	6.89	2,773,935	
		<u>557,800</u>	<u>-</u>	<u>3,106,195</u>	<u>3,824,257</u>
GOBERGE TRANCHÉ	Finlande	250	8.28	3,250	
	Suède	47,275	6.71	67,776	
	Mauritanie	9,000	4.41	9,000*	
		<u>56,525</u>	<u>-</u>	<u>80,026</u>	<u>359,275</u>
GOBERGE ENTIER	Suisse	4,000	5.67	24,000	
	All. de l'O.	550	5.46	1,100	
	Mauritanie	68,040	4.41	115,785	
	Nigéria	259,470	5.52	2,646,855	
	Sénégal	9,990	4.41	9,990*	
	<u>342,050</u>	<u>-</u>	<u>2,797,730</u>	<u>1,804,513</u>	
AUTRES	Finlande	1,900	11.61	18,500	
	Suède	11,100	7.75	49,306	
	All. de l'O.	500	8.64	815	
	Libéria	20	3.15	20*	
	<u>13,520</u>	<u>-</u>	<u>68,641</u>	<u>112,479</u>	
				<u><u>12,596,186</u></u>	

Exportations de stockfish norvégien, novembre 1983

par pays

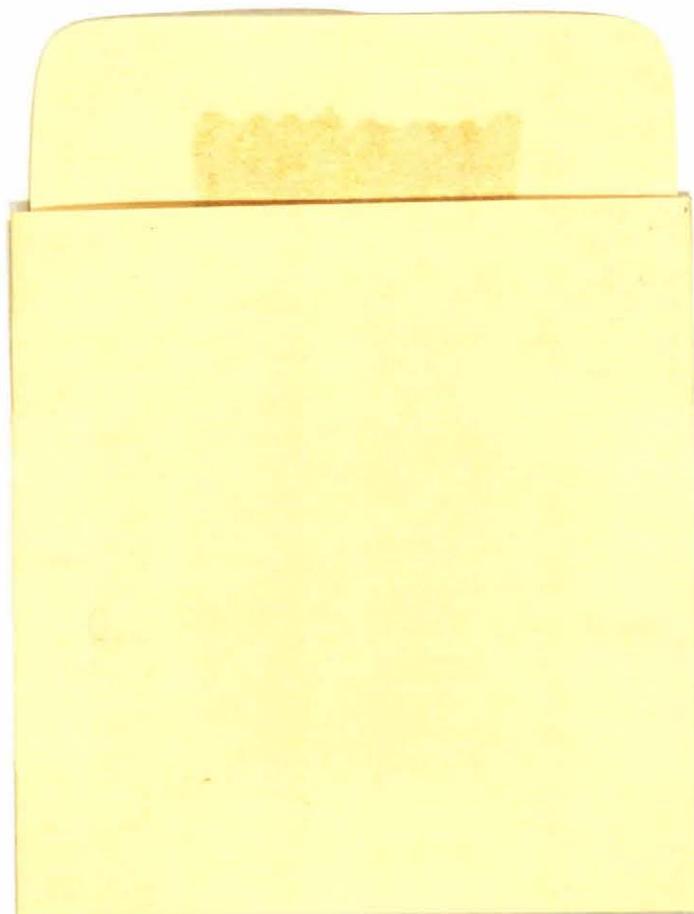
Pays	Espèces	Nov. quantité/ kg	Ballots	Prix ballot \$CAN F.A.B	Valeur \$CAN
Nigéria	Brosme	180,000	4,000	329.85	1,319,400
	Aiglefin	26,250	583	194.86	113,602
	Morue tranchée	81,000	1,800	329.40	592,920
	Autre type de morue entière	535,500	11,900	310.05	3,689,595
	Goberge entier	259,470	5,766	248.40	1,432,274
		<u>1,082,170</u>	<u>24,048</u>	-	<u>7,147,791</u>
Italie	Morue de type Finnmark	34,900	775	285.50	221,266
	Morue de type Lofoten	362,270	8,050	414.47	3,336,506
	Autre type de morue entière	4,100	91	378.01	34,399
		<u>401,270</u>	<u>8,917</u>	-	<u>3,592,171</u>
Cameroun	Brosme	16,200	360	258.30	92,988
	Morue tranchée	2,700	60	258.30	15,498
	Autre type de morue entière	8,100	180	258.30	46,494
		<u>17,000</u>	<u>378</u>	-	<u>154,980</u>
Mauritanie	Aiglefin	4,050	90	198.45	17,860
	Morue de type Finnmark	1,800	40	198.45	7,938
	Autre type de morue entière	5,400	120	198.45	23,814
	Goberge tranché	9,000	200	198.45	39,690
	Goberge entier	68,040	1,512	198.45	300,056
		<u>88,290</u>	<u>1,962</u>	-	<u>389,358</u>
Ghana	Aiglefin	<u>5,850</u>	<u>130</u>	<u>198.45</u>	<u>25,798</u>
Danemark	Morue tranchée	<u>455</u>	<u>10</u>	<u>97.83</u>	<u>978</u>
Suède	Morue tranchée	4,200	93	390.65	36,330
	Morue de type Lofoten	800	18	420.89	7,576
	Autre type de morue entière	50	1	546.00	546
	Goberge tranché	9,000	200	198.45	39,690
	Autre	11,100	247	348.28	86,025
		<u>25,150</u>	<u>559</u>	-	<u>170,167</u>

(Suite)

Pays	Espèces	Nov. quantité/ kg	Ballots	Prix ballot \$CAN F.A.B	Valeur \$CAN
All. de L'Ouest	Morue tranchée	2,100	47	392.30	18,438
	Morue de type Finnmark	4,950	110	337.50	37,125
	Morue de type Lofoten	17,350	385	375.84	144,699
	Autre type de morue entière	3,000	67	262.54	16,920
	Goberge entier	550	12	250.25	3,003
	Autre	500	11	392.73	4,320
			<u>28,350</u>	<u>630</u>	-
Finlande	Morue tranchée	7,050	156	389.11	60,700
	Morue de type Lofoten	2,500	55	376.36	20,700
	Goberge tranché	250	5	414.00	2,070
	Autre	1,900	42	525.21	22,059
		<u>12,150</u>	<u>270</u>	-	<u>105,529</u>
Belgique	Morue tranchée	400	9	321.78	2,896
	Morue de type Finnmark	500	11	343.18	3,775
	Morue de type Lofoten	4,045	89	468.13	41,663
	Autre type de morue entière	200	4	372.50	1,490
		<u>5,145</u>	<u>114</u>	-	<u>49,824</u>
Pays-Bas	Morue tranchée	310	7	102.30	716
	Morue de type Finnmark	6,000	133	294.14	39,120
	Morue de type Lofoten	1,500	33	333.64	11,010
	Autre type de morue entière	500	11	294.09	3,235
		<u>8,310</u>	<u>184</u>	-	<u>54,081</u>
France	Morue tranchée	1,000	22	300.45	6,610
	Morue de type Finnmark	2,400	53	303.85	16,104
		<u>3,400</u>	<u>275</u>	-	<u>22,714</u>
Suisse	Morue de type Lofoten	1,000	22	356.36	7,840
	Goberge entier	4,000	89	254.83	22,680
		<u>5,000</u>	<u>111</u>	-	<u>30,520</u>

(Suite)

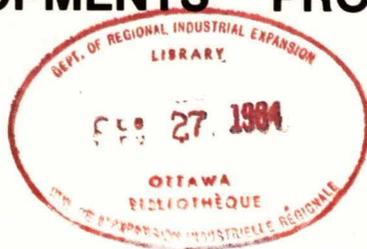
Pays	Espèces	Nov. quantité/ kg	Ballots	Prix ballot \$CAN F.A.B	Valeur \$CAN
Yougoslavie	Morue de type Finnmark	<u>35,000</u>	<u>778</u>	<u>299.16</u>	<u>232,750</u>
Australie	Morue de type Finnmark	1,250	28	320.98	8,987
		2,000	44	425.91	18,740
		<u>3,250</u>	<u>72</u>	-	<u>27,727</u>
Canada	Morue de type Lofoten	<u>1,000</u>	<u>22</u>	<u>472.73</u>	<u>10,400</u>
États-Unis	Morue tranchée	<u>1,350</u>	<u>30</u>	<u>389.70</u>	<u>11,691</u>
Autriche	Autre type de morue entière	<u>50</u>	<u>1</u>	<u>310.50</u>	<u>310</u>
Sénégal	Goberge entier	<u>9,990</u>	<u>222</u>	<u>198.45</u>	<u>44,055</u>
Libéria	Autre	<u>20</u>	<u>0.5</u>	<u>126.00</u>	<u>63</u>





FISHERY MARKET DEVELOPMENTS COMMERCIALISATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

1984
1984
Janvier
no. 3
FRENCH



FMD No. 3

Janvier 1984

Mise au point de nouveaux produits
Hachis de poisson salé du Canada

Préparé par: Eon Fraser

Fondé sur des documents
fournis par:

Graham Bligh
Canadian Institute of
Fisheries Technology
Technical University of
Nova Scotia

le 12 janvier 1984

Also available in English.

INTRODUCTION

Récemment, beaucoup d'attention a été accordée au hachis de poisson, en partie en raison de la commercialisation en Amérique du Nord de nouveaux produits comme le crabe artificiel. La technologie servant à la production du crabe artificiel et d'autres produits du genre provient du Japon où des centaines de milliers de tonnes de fruits de mer sont vendus sous forme composée; c'est d'ailleurs le cas pour le Kamaboko et d'autres produits. Bien qu'on ait connu aux États-Unis un certain succès en utilisant du poisson peu coûteux pour préparer le surimi, au Canada, la structure des coûts est moins favorables. Cependant, il serait possible de procéder au salage d'hachis de poisson, particulièrement de la morue, ce qui pourrait constituer une solution de rechange moderne à la traditionnelle morue salée.

Hachis de poisson salé

Le hachis de poisson salé est un nouveau produit permettant d'utiliser la chair de poisson désossée mécaniquement afin d'obtenir un taux de rendement élevé et peu de perte tout en profitant de la méthode de salage aux fins de conservation.

Il est possible de l'offrir sous forme granulaire pour utilisation dans les soupes ou les chaudières ou pour la cuisson avec des riz après déssalaison rapide par rinçage.

On peut aussi l'offrir sous forme de fricadelles, en sachets de plastique scellés individuellement, ou en utilisant d'autres méthodes d'emballage semblables.

Élaboré depuis 1975 dans le cadre d'un programme visant à accroître l'utilisation de la chair de poisson autrefois jetée, le procédé fait appel aux machines à désosser qui permettent d'utiliser jusqu'à 75 p. 100 d'une morue entière, étêtée et éviscérée, comparativement aux filets où le taux de rendement n'est que de 46 p. 100. Le rendement obtenu des corps peut atteindre 66 p. 100.

Si l'on prend soin de saigner et de nettoyer le poisson comme il se doit, la couleur du hachis ressemble à celle du filet; il présente les caractéristiques intéressantes d'un produit du poisson qu'il est temps de commercialiser.

Il peut: - utiliser une grande variété de matières premières;
- se prêter à une transformation mécanique continue;
- être facilement incorporé à certains produits donnés;

En outre: - des espèces peuvent être mélangées pour obtenir certains avantages;
- des agents de conservation et d'autres ingrédients peuvent être ajoutés directement au produit.

Les produits exigent peu d'investissements et une machine à désosser peu coûteuse.

Le procédé

1. Nettoyer le poisson, l'étêter, l'éviscérer et le désosser comme à l'habitude pour le poisson salé.
2. Séparer la chair de la peau et désosser mécaniquement.
3. Mélanger avec du sel fin.
4. Conserver pendant un certain temps et à une température légèrement élevée.
5. Séparer de la saumure qui s'est formée.
6. Façonner (si désiré).
7. Laisser sécher.
8. Emballer.

Temps requis: une journée

Le produit est stable après l'étape n° 7.

Il y a des inconvénients:

- il reste à mettre au point des produits et des formes caractéristiques en fonction des quantités qui pourraient être disponibles;
- la séparation des tissus augmente la surface exposée, ce qui favorise l'accélération de modifications bactériologiques et d'oxydation;
- sans sel, la durée d'entreposage en congélateur est habituellement plus courte que les filets, et certaines réactions biochimiques semblent s'accélérer.

Le hachis de poisson salé pourrait remplacer certaines préparations traditionnelles. Le hachis peut facilement être saturé de sel, le processus ne prenant qu'une heure ou deux et non des jours ou des semaines comme c'est le cas pour le procédé habituel de salage du poisson.

Il ne sera utilisé pleinement que si on réussit à mettre au point des produits de qualité qui seront attrayants aux yeux du consommateur. La Technical University of Nova Scotia a mis au point des produits faits de poisson salé, mais la commercialisation reste à faire.

Il existe des recettes prévoyant l'utilisation de sacs de $\frac{1}{2}$ kg de morue séchée. Le produit contient 20 p. 100 d'eau, 20 p. 100 de sel et 40 p. 100 de poisson entier (principalement des protéines).

Parasites

Il faut les éliminer car on a constaté que de 85 p. 100 demeurent dans la chair hachée dont 50 p. 100 restent intacts.

Détérioration

La chair de poisson hachée pose un problème si elle n'est pas salée, puisque le poisson frais est sujet à une détérioration bactériologique et à une détérioration de la texture deux fois plus rapide que le poisson en filets. Les tissus du rein et le muscle de la ligne médiane de la morue se trouvent à côté de l'arête centrale et sont la source d'un système d'enzyme. (Ce système

est particulièrement actif chez le merlu.) Le fait d'enlever la partie avant de l'arête centrale, comme c'est le cas pour la morue salée ordinaire, élimine la source de ce système d'enzymes; ceci explique probablement pourquoi on procédait ainsi à l'origine.

Conservation et entreposage

La morue hachée, salée et séchée s'entrepasse facilement. Le séchage à un contenu d'humidité de 20 à 25 p. 100 empêche le développement d'une humidité halophile même pendant une période d'entreposage prolongée à 35° C.

La dessalaison, comparativement à la morue salée ordinaire est simple:

Laisser tremper dans 2 L d'eau froide pendant 30 minutes, égoutter au moyen d'un tamis fin. Répéter si nécessaire, selon le goût.

Utiliser immédiatement.

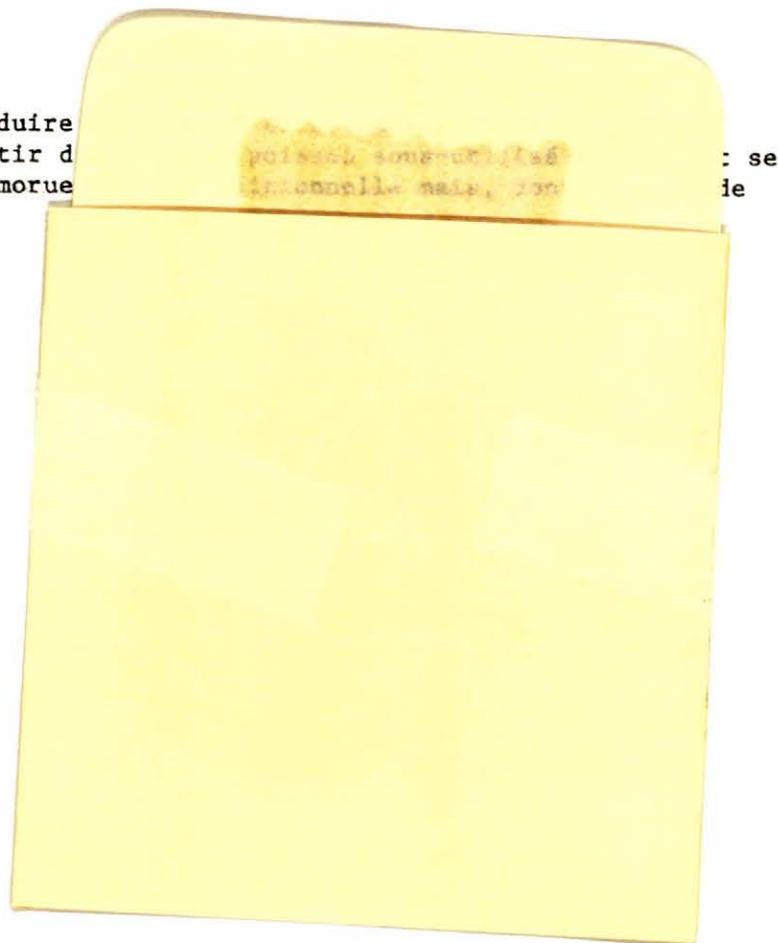
Commercialisation

Les portions de hachis de poisson salé devraient être acceptées partout où du poisson salé est vendu mais, le travail et le temps supplémentaires nécessaires à la dessalaison, etc. constituent un obstacle puisque de nos jours un plus grand nombre de femmes sont sur le marché du travail.

Les producteurs de poisson salé qui souhaitent tenter de commercialiser ce produit devraient présenter des demandes d'aide en vertu de divers programmes fédéraux.

Production

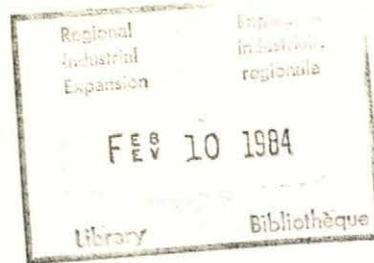
Le concept global est de produire être offert en magasin à partir d comparer favorablement à la morue production est moins élevé.





**FISHERY MARKET
DEVELOPMENTS**

**COMMERCIALISATION DES
PRODUITS DE LA PÊCHE**



Janvier 1984

FMD No. 1

**QUALITÉ DES POISSONS VENDUS
SUR LES MARCHÉS**

Aperçu du fonctionnement des usines
de congélation en Islande et de leur
conception de la qualité du poisson,
de la productivité et des marchés

Préparé par:
Eon Fraser
Ottawa (613) 593-4842

Also available in English

Décembre 1983

QUALITÉ DU POISSON

Aperçu du fonctionnement des usines de congélation en Islande, et de leur conception de la qualité du poisson, de la productivité et des marchés.

(Résumé d'une allocution prononcée par Hjalti Einarsson, vice-président de la Icelandic Freezing Plants Corp.).

En Islande, les producteurs de poissons ont été parmi les premiers à utiliser la congélation par plaques mise au point par la American Birdseye en 1929. La Icelandic Freezing Plants Corporation (S.H.) a été constituée en février 1942 pour vendre les produits de ses filiales sur les marchés étrangers.

- La Corporation vend les produits de ses filiales sur les marchés étrangers.
- Elle ne compte parmi ses membres que les usines de congélation.
- Elle contrôle la production pour vérifier et promouvoir la qualité des poissons vendus.
- Chaque membre est responsable de sa propre production et s'engage à verser des indemnités à l'acheteur en cas de déficit.
- Elle possède un service de formation technique destiné aux usines de congélation, ainsi qu'un service d'inspection constitué de 20 personnes dont 14 effectuent des inspections quotidiennes dans les usines, les autres se consacrant à des activités de recherche et de développement et à la mise au point de nouvelles techniques.

La Corporation est habilitée à contrôler les produits surgelés pour s'assurer de la meilleure qualité, et ses membres sont tenus de se conformer aux directives du Conseil.

La Corporation utilise un système de responsabilité réciproque en vertu duquel un producteur de poissons de mauvaise qualité doit verser des indemnités compensatoires à la Corporation en cas de produit défectueux, de retard de livraison ou d'informations erronées ou trompeuses.

Chaque usine possède son propre système de contrôle ponctuel de la qualité en vertu duquel il existe un contrôleur de la qualité pour quinze personnes effectuant l'emballage et le conditionnement. En outre, chaque usine a son évaluateur chargé d'examiner les produits destinés à l'exportation; il s'agit d'un contremaître. Une grande usine peut employer de 6 à 10 évaluateurs, ce qui entraîne des coûts élevés.

Amendes en cas de mauvaise qualité

Les échantillons examinés par les inspecteurs de la Corporation sont classés dans des catégories allant de "A" à "H", selon le nombre de défauts de qualité décelés. On diminue généralement les prix si les poissons renferment des vers ou des arêtes; les calculs sont différents pour chaque espèce de poisson, mais les paquets contenant des filets de la même espèce, les paquets contenant des blocs, etc. sont évalués simultanément.

La diminution de prix est proportionnelle; ainsi, si un certain pourcentage d'échantillons tombe dans la catégorie "C", le même pourcentage de production de cette espèce sera assujéti à la diminution de prix imposée par la catégorie "C" pendant une période de deux semaines.

La diminution totale des prix est remboursée aux usines conformément aux règlements établis en 1975 que voici:

- L'argent provenant de la diminution des prix est déposé sur un compte séparé, et ces sommes sont réparties à la fin de chaque période de production ou de chaque saison de pêche (hiver, été et automne).
- La totalité est répartie et seuls ceux dont les produits ont été classés dans la catégorie "A" reçoivent quelque chose. Il y a récompense ou pénalité selon la qualité de la production. Les sommes reçues par chaque usine dépendent de la qualité de la production comparée à celle des autres usines de la Corporation.

Le système utilise l'ordinateur de la Corporation pour calculer et pour contrôler les diminutions de prix, mais les différentes usines peuvent également faire leurs propres contrôles.

La congélation rapide est un procédé unique, et le poisson conservé de cette façon est en réalité vendu comme du "poisson frais". Une fois dégelé il est aussi frais qu'au moment de sa congélation et sa fraîcheur est souvent supérieure à celle du poisson "frais"; c'est pourquoi le produit doit avoir bon goût au moment de la congélation.

Voici l'échelle de qualité de la Corporation concernant les poissons crus et leur fraîcheur:

- Qualité 5: Très bonne
- Qualité 4: Bonne
- Qualité 3: Passable
- Qualité 2: Douteuse
- Qualité 1: Impropre à la consommation

Les poissons crus classés dans les catégories 5 et 4 satisfont aux exigences pour tous les types d'emballage, les produits de qualité 3 pour certains types d'emballage, mais les produits de qualité 1 ou 2 ne peuvent être congelés, ce qui ne signifie pas toutefois qu'ils sont impropres à la consommation.

La Corporation insiste sur le fait qu'outre la fraîcheur d'autres facteurs contribuent à donner un bon produit. La texture influe fréquemment sur la saveur. La teneur en graisse du hareng, du flétan noir et du loup varie, ainsi que leur valeur. La saveur des jeunes poissons est différente de celle des poissons âgés; celle des petits flétans est différente de celle des gros, etc. Le frai modifie la chair de toutes les espèces. Certaines espèces ne sont recherchées qu'au moment du frai, comme le hareng et le capelan, car leur valeur est basée sur la quantité d'oeufs.

Fraîcheur par congélation en mer

Le poisson conservé sur de la glace ne se garde que quelques jours. C'est pourquoi les bateaux qui pêchent sur des bancs lointains ont choisi la congélation en mer. L'Islande va également adopter ce procédé, précisément pour assurer la fraîcheur des poissons sans tenir compte du temps passé en mer.

Quantités de poisson et diversité des espèces congelées

En 1982, les usines appartenant à la Corporation ont traité 91 000 tonnes de produits congelés, plus 1 7000 tonnes de poissons frais -- principalement des filets de sébastes qui étaient expédiés par avion aux États-Unis. Leur valeur se chiffrait à 2 000 millions de couronnes.

Environ 30 espèces ont été congelés sous 340 codes d'emballage différents, et 25 codes supplémentaires ont été expédiés par avion.

Quantité de poisson congelé par espèce en 1982

Milliers de tonnes

Morue	26.8
Sébaste	21.8
Aiglefin	10.7
Flétan noir	8.6
Lieu noir	8.3
Hareng	6.8

Pour les autres espèces (21), la quantité était inférieure à 5 000 tonnes pour chaque espèce. Voici le nombre d'usines de congélation produisant pour le compte de la Corporation:

Région du sud	7
Péninsule de Reykjanes	24
Région de l'ouest et fjords	20
Région du nord	10
Fjords de l'est	5
	<u>66</u>

Produits congelés selon les espèces de poisson

<u>Année</u>	<u>Morue</u>	<u>Aiglefin</u>	<u>Sébaste</u>	<u>Lieu noir</u>	<u>Loup et Loup tacheté</u>	<u>Hareng</u>	<u>Total</u>
1970	31.664	4.018	4.712	19.966	1.213	5	75.000
1971	28.762	4.828	7.167	11.855	1.096	1	73.000
1972	23.196	4.664	6.933	10.942	1.734	86	65.000
1973	25.241	5.915	5.401	10.094	2.306	0	67.000
1974	24.900	5.900	7.730	11.610	2.400	0	73.000
1975	30.150	6.500	7.420	11.990	2.380	79	65.000
1976	33.250	6.290	7.740	9.361	2.540	71	71.000
1977	41.390	6.740	5.920	7.730	2.150	1.889	79.000
1978	45.550	7.450	6.470	8.310	2.010	1.669	85.000
1979	46.393	9.248	11.693	10.908	1.746	6.289	108.000
1980	46.760	7.252	12.538	7.338	1.547	4.634	97.000
1981	36.373	9.341	6.517	6.517	1.500	4.609	88.000
1982	26.781	10.654	8.215	8.215	1.189	6.851	90.000

Le tableau indique la quantité de poisson congelé selon les principales espèces, de 1970 à 1982. La quantité de morues a été maximale en 1980; la quantité d'aiglefin est passée de 4 018 t à 10 654 t; le sébaste se classe en seconde position après la morue, passant de 4 712 t à 21 818 t; la quantité de flétan du Groenland surgelé a été multipliée par 4, passant de 1 713 t à 8 600 t pour atteindre en 1982 sa valeur la plus élevée. L'augmentation de la quantité de hareng surgelé provient d'une augmentation des ventes de filets et des exportations de poissons entiers congelés.

Principaux marchés

En 1982, les produits de la Corporation ont été vendus dans 17 pays, soit par l'intermédiaire de filiales soit directement à partir du siège de la Corporation à Reykjavik.

La Corporation passe par l'intermédiaire de ses filiales pour mieux pénétrer les marchés étrangers et les approvisionner.

États-Unis - Coldwater Seafood Corporation
Siège social: Rowayton CT
Usines: Cambridge MD
Everett (Boston) MA

- Produits Produits traités à partir de blocs
Filets (sans autre transformation)

- Ventes 38 000 t en 1982 dont
 - 17 000 t de morue congelée
 - 7 600 t d'aiglefin
 - 6 600 t de sébaste
 - 3 300 t de lieu noir
 - 1 700 t de flétan noir
 - 800 t de loup

- Les exigences de qualité sont élevées, particulièrement en ce qui concerne la couleur, l'odeur et la saveur des poissons en filets et en blocs.

- Les inspecteurs officiels américains (ainsi que les inspecteurs de la Coldwater) prélèvent chaque jour des échantillons pour
 - (a) vérifier la qualité du produit cru
 - (b) faire pocher le poisson puis en vérifier la couleur, l'odeur, la saveur et la texture.

- Selon les rapports, les inspecteurs officiels recherchent les filets de qualité la plus médiocre et classent le paquet entier selon cette norme.

Allemagne
de l'Ouest

- Werhaufzentrale Islandisher
Kuhlhauser
Hambourg

Ventes: 3 000 t de morues en paquets en 1982 dont

- 800 t de flétans noirs
- 600 t de morues en filets en blocs
- 1 400 t de sébastes

- Le flétan noir fumé (turbot) est très apprécié en Allemagne, mais il doit être frais et gras - il ne faut donc pas destiner à ce marché les flétans qui contiennent peu de gras.

La Corporation a dû négocier des diminutions de prix en raison de ce problème en mai 1971.

- Les autorités ouest-allemandes exigent que le poisson congelé soit frais, et vérifient sa fraîcheur en y dosant les composés volatils de l'azote.

- La Corporation n'est pas satisfaite de son taux de pénétration du marché allemand avec le sébaste non vidé; ce poisson doit être absolument frais au moment de sa congélation.

Royaume-
Uni

- Icelandic Freezing Plants Ltd.

Usine: Grimsby
Coldstore

Ventes: 15 000 t en 1982 dont:
8 400 t de morue (filets et blocs)
2 200 t d'aiglefin
2 500 t de hareng (filets de poissons
entiers congelés)

Principal marché pour les oeufs de poisson
et les poissons plats. La fraîcheur est
le principal critère de qualité.

Japon

- Les ventes se sont chiffrées à 3 000 t en 1982 --
quantité inhabituellement faible en raison des
restrictions imposées sur le capelan.

12 600 t en 1973
13 700 t en 1974

Le Japon est le seul marché islandais pour le capelan
surgelé et les oeufs de capelan. La femelle doit être
remplie d'oeufs ayant atteint le bon stade de
développement.

La Corporation est actuellement à la recherche de marché
au Japon pour le sébaste entier surgelé, frais et rouge,
avec les écailles. Elle recherche également des marchés
pour les crevettes de grands fonds, non décortiquées,
surgelées, fraîches et classées selon leur grosseur.

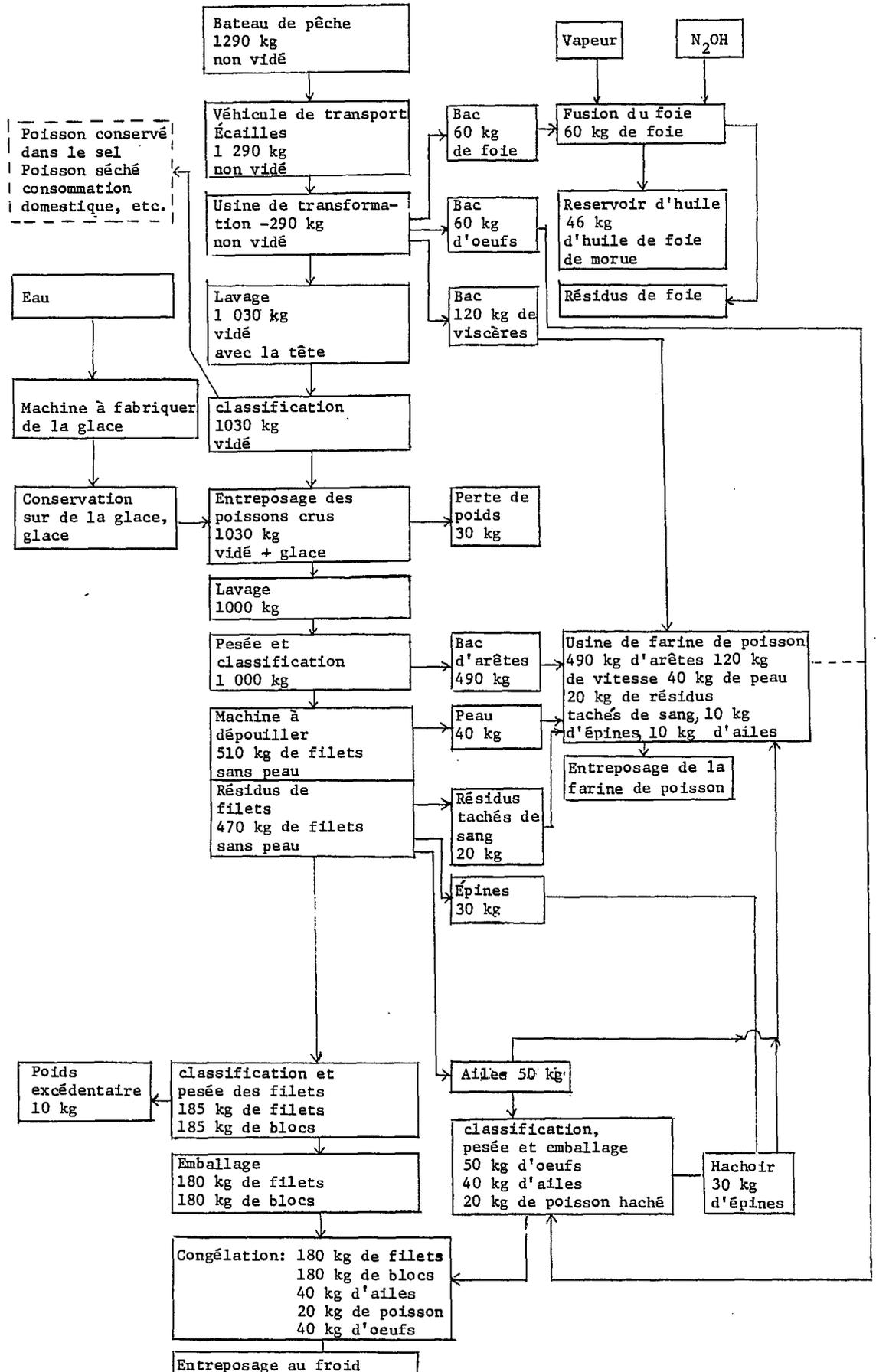
URSS

Ventes réalisées conjointement par la Corporation et la
Division des produits de la pêche de la Federation of
Icelandic Cooperative Society.

- En 1982, les ventes se sont chiffrées à 12 200 t de
filets, dont 9 800 t de sébaste; 1 200 t de turbot du
Groenland; 3 700 t de poissons entiers congelés, dont
3 000 t de turbot du Groenland; et 500 t de plies.
- Filets avec des épines et les parties ventrales.
- Les produits sont estampillés en russe et en anglais.
- Emballage: résistant et à plusieurs couches pour
résister à toute manipulation brutale.

ANNEXE A

Production et transformation



ANNEXE B

<u>CATÉGORIE</u>	<u>PRINCIPAL MARCHÉ</u>	
<u>1. Poisson congelé entier</u>		
Tête incluse		
Différentes espèces de plie	Grande-Bretagne, URSS	
Petit flétan	Europe de l'Ouest	
Petit flétan noir	URSS	
Hareng	Europe de l'Ouest et de l'Est	
Capelan	Japon	
Étêté:		
Toutes les principales espèces de poissons plats, non vidés		URSS
Morue et aiglefin	Europe de l'Est et sud de l'Europe	
Flétan noir	Europe de l'Ouest	
Grand flétan	Europe de l'Ouest	
Petit flétan	États-Unis	
<u>2. Filet et parties du filet</u>		
Avec la peau, les épines et la partie ventrale		
Morue et aiglefin	Grande-Bretagne	
Différentes espèces de plie	Grande-Bretagne	
Sébaste	URSS (États-Unis)	
Avec la peau, sans arêtes, sans ailes		
Sébaste	États-Unis	
Sans peau, ni épines ni ailes		
Lieu noir, lingue, brosmes et loup ...	Europe de l'Est	
Flétan noir	URSS	
Morue, aiglefin et sébaste	Europe de l'Ouest	
Sans peau, ni arêtes ni partie ventrale		
Morue, aiglefin, loup, sébaste, lieu noir, flétan, flétan noir plie	États-Unis	
Blocs de poissons		
Filets de morue, aiglefin, lieu noir, sébaste, lingue, brosmes, flétan noir, flétan, différentes espèces de plie, etc. sans peau ni arêtes	É.-U. et Europe de l'Ouest	

Poisson haché et broyé provenant de
morue, aiglefin, loup, lieu noir,
sébaste, lingue et autres espèces ... É.-U. et Europe de l'Ouest
Filets de morue, aiglefin, lieu
noir, sébaste et autres espèces,
avec épines Europe de l'Ouest

3. Crustacés

Homard

Homard entier Sud de l'Europe
Queues de homard non décortiquées ... É.-U. et Europe de l'Ouest
Queues de homard décortiquées É.-U. et Europe de l'Ouest

Crevette

Crevette d'eau peu profonde,
décortiquée mécaniquement,
petite, cuite à la vapeur Europe de l'Ouest et
Pays scandinaves
Crevette des grands fonds, grosse
non décortiquée, cuite à la vapeur .. Europe de l'Ouest et
Pays scandinaves
Crevette des grands fonds, grosse
non décortiquée, crue Japon et Europe de l'Ouest

Coquillages

Pétoncles États-Unis

Oeufs de poisson

Morue, aiglefin
et autres espèces et

Capelan
Pays scandinaves
Japon

PERTE DE LA QUALITÉ DES POISSONS SURGELÉS

1. Dommmages causés aux poissons crus

1. Dommagem causé par les engins de pêche.
2. Dommagem causé par une transformation inappropriée ou tardive.
3. Dommagem causé par l'eau de vidange des cales.
4. Dommagem à la suite d'un stockage trop long ou d'une quantité insuffisante de glace.
5. Dommagem lors du stockage dû à un excès de poids ou à une manipulation trop brutale.
6. Dommagem d'origine bactérienne par manque d'hygiène et lavage insuffisant des poissons.
7. Réactions chimiques dans les poissons crus, décomposition, pourriture, rancissement, etc.
8. Pollution chimique.

2. Dommmages lors de la transformation

1. Dommagem occasionné par un traitement brutal, par inattention et par ignorance au cours de la transformation des poissons et des filets.
2. Dommagem occasionné par le mauvais état du matériel de transformation.
3. Dommagem d'origine bactérienne causé par un manque d'hygiène et un lavage insuffisant des poissons.
4. Mauvaise transformation présence de vers, d'arêtes, de sang, de peau, de membranes, chair flasque.
5. Présence d'objets étrangers comme mouches, cheveux, éclats de bois, de métal, de plastique, attaches, carton, etc.
6. Pollution chimique.
7. Perte de la qualité due à une classification incorrecte, à une mauvaise coupe des filets, etc.
8. Emballage et pesée. Produit final mal présenté; poids incorrects.
9. Utilisation incorrecte des matériaux d'emballage; étiquetage incorrect.

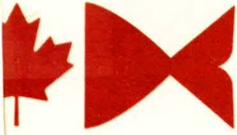
3. Dommmages au moment de la congélation

1. Congélation incorrecte ou insuffisante.
2. Paquets déformés par l'utilisation d'un mauvais format.
3. Pression incorrecte.
4. Blocs mal formés pour diverses raison.

Produit d'emballage défectueux, blocs mal formés, congélation insuffisante, pression incorrecte, quantité insuffisante de poisson dans les paquets, mise en place incorrecte, formation de glace sur les plaques de congélation (à l'origine de stries ou de bosses), façonnage incorrect, formation de givre dans les paquets car le poisson était trop humide au moment de l'emballage, formation de givre sur les paquets causé par le transport de l'intérieur à l'extérieur du congélateur, congélation lente des blocs, présence de blocs cassés ou fissurée ou de blocs desséchés, etc.

4. Dommmages au cours de la congélation

1. Rancissement - processus chimique survenant dans les graisses.
2. Dénaturation - processus chimique touchant les protéines.
3. Déshydratation - évaporation de l'eau.



**FISHERY MARKET
DEVELOPMENTS**

**COMMERCIALISATION DES
PRODUITS DE LA PÊCHE**

14

French

N° 14

OCTOBRE 1983

Vous trouverez ci-joint une copie du rapport préparé par le personnel de l'Ambassade du Canada à Tokyo sur le marché japonais des produits du poisson

Pour de plus amples renseignements, s'adresser à:

K.M. Torrie
(613) 593-4842

Also available in English

Fishery Products Division
Food & Consumer Products Industries Branch
Industry, Trade & Commerce
and Regional Economic Expansion
Ottawa, Canada K1A 0H5

Division des produits de la pêche
Produits alimentaires et produits de consommation
Industrie et commerce
et Expansion économique régionale
Ottawa, Canada K1A 0H5

Canada

RAPPORT SUR LA SITUATION DE LA PECHE - JAPON

Résumé:

Les débarquements ont continué d'augmenter, comme c'est le cas d'une année à l'autre, avec des accroissements de 3 à 7 p. 100 par rapport à la même période en 1982. Les prix sont demeurés fermes pendant le premier semestre de 1983, mais ont diminué depuis juin à cause des prises considérables d'espèces de peu de valeur et du plus grand volume d'importations. En effet, celles-ci ont augmenté de 16 p. 100 en volume et de 5 p. 100 en valeur au cours des huit premiers mois de l'année, comparativement à la même période en 1982 et les perspectives de ventes canadiennes sont bonnes pour une variété d'espèces et de produits. Les sections suivantes donnent des détails sur le rendement de l'industrie en général et décrivent la situation d'espèces et de produits donnés qui intéressent particulièrement le Canada.

Vue d'ensemble:

Pendant les huit premiers mois de 1983, les débarquements aux 51 principaux ports ont augmenté de 7 p. 100 comparativement à la même période en 1982, mais les prix moyens au débarquement, ont diminué substantiellement, passant de 165 yens/kg à 144 yens/kg à cause de l'abondance des prises d'espèces moins chères, par exemple les sardines, le balaou, le maquereau, etc. Les importations de janvier à août 1983 ont augmenté de 16 p. 100, passant de 797 500 TM pour la même période l'année dernière à 922 400 TM. La valeur des importations (Prix CAF) a aussi augmenté de 5 p. 100, passant de 667 476 millions de yens (3 423 000 \$ CAN), de sorte que le prix CAF moyen de 760 yens/kg en 1983 représentait une baisse de 10 p. 100 par rapport au prix de 836 yens/kg en 1982. Les importations comparées, par catégories, sont les suivantes (unité de volume: un millier de tonnes métriques; valeur: 1 000 millions de yens):

	<u>JANVIER-AOUT 1983</u>		<u>JANVIER-AOUT 1982</u>	
	Volume	Valeur	Volume	Valeur
Vivant	16,0	30,9	10,5	21,0
Frais/Congelé	707,0	541,2	642,7	528,3
Salé/séché/Fumé	28,5	57,2	26,5	54,7
Préparé/En conserve	32,8	37,0	29,0	35,1
Autres (incl. les farines)	138,1	34,9	88,8	28,3
TOTAL	922,4	701,1	797,5	667,5

Saumon:

Comme on l'a rapporté précédemment, le niveau record des prises en Alaska et les grandes réserves de stocks en entrepôt ont fait baisser les prix. Le prix de gros du saumon congelé a baissé de 20 à 25 p. 100 comparativement à la même période en 1982. La pêche automnale nationale du saumon (oeufs de saumon) a aussi été très bonne. A la fin de septembre 1983, les débarquements aux principaux orsts de pêche (30 ports) d'Hokkaido dépassaient 20 000 TM, soit environ 6 000 TM de plus que pour la même période en 1982. Malgré le niveau record des prises de saumon rouge dans la baie Bristol, les prises de toutes les autres espèces ont été bien inférieures à celles de l'année dernière, particulièrement les prises de coho qui atteignent moins de 50 p. 100 de celles de l'année dernière. Devant la forte demande de saumons rouges et roses aux Etats-Unis pour la mise en conserve, les commerçants prévoient que le total des importations de saumon congelé, particulièrement de l'Alaska et du Canada, n'atteindra peut-être pas 90 000 TM, soit une baisse de 10 p. 100 par rapport aux 107 700 TM de 1982. Le niveau record des prises de saumon rouge dans la baie Bristol en une courte période ajouté à la capacité de congélation limitée, a entraîné une détérioration de la qualité. Par conséquent, la demande de saumon rouge canadien de première qualité capturé à la traine, est très forte, et à prix élevé. Les prix courants du saumon congelé provenant de l'Alaska ou du Canada, au marché de gros de Tokyo sont: 1 150 à 1 250 yens/kg pour le saumon rouge semi-apprêté, taille 4 à 6; 1 200 à 1 300 yens/kg pour le saumon rouge entièrement apprêté; 1 000 à 1 050 yens/kg pour le saumon coho, 700 à 850 yens/kg pour le saumon Kêta et 700 yens/kg pour le saumon rose.

Oeufs de saumon:

La pêche automnale du saumon d'Hokkaido (saumon lein) qui a commencé au début de septembre semble très bonne, mais comme le prix des oeufs de saumon est très bas, toute la production nationale d'oeufs est destinée à la production d'Ikora (environ 5 000 TM). Le prix de gros des oeufs de saumon (Sujiko), presque tous importés de l'Alaska et du Canada, a baissé de plus de 20 p. 100 (1 000 yens/kg) par rapport à la même période en 1982. Cependant, les commerçants japonais jugent que les importations totales d'oeufs de saumon n'atteindront peut-être pas 8 200 TM en 1983. On rapporte des importations d'oeufs de saumon en 1983, par espèce, est le suivant (importations de 1982 entre parenthèses) : oeufs de keta, 1 450 TM (2 200); oeufs de saumon rose, 3 100 (3 100); oeufs de saumon rouge, 3 050 (2 440); oeufs de coho, 300 (1 190) et oeufs de saumon quinnat, 230 (330); total de 8 130 (9 260), soit beaucoup plus bas que prévu antérieurement. On pense que si le marché se maintient actif, il pourra se raffermir d'ici la fin de l'année. Les prix courants au marché de gros de Tokyo (fin septembre 1983) sont : oeufs de keta de catégorie un - 2 700 à 3 300 yens/kg; oeufs de saumon rouge de catégorie un - 2 600 à 2 900 yens/kg; oeufs de saumon rose de catégorie un - 2 200 à 2 500 yens/kg.

Oeufs de hareng:

Les importations de janvier à août 1983 d'oeufs de hareng salés ont atteint 7 141 TM (Canada, 5 092; E.-U., 1 128) par rapport à 6 157 TM (Canada, 4 112; E.-U., 1 418) pour la même période en 1982.

L'approvisionnement total d'oeufs de hareng en 1983 devrait atteindre 10 000 TM, soit environ 1 000 TM de moins que prévu antérieurement. Les importations de harengs pleins de l'Alaska devraient dépasser 30 000 TM (3 000 TM d'oeufs de hareng), mais seulement la moitié des harengs entiers seront utilisés pour leurs oeufs en 1983. Le reste des stocks sera gardé pour la saison de 1984 à cause des conditions défavorables du marché cette saison. De longues négociations concernant le prix du hareng plein d'Alaska entre les importateurs et les transformateurs viennent tout juste de se terminer : 4 500 yens/kg pour les oeufs de catégorie un, ce qui suppose des pertes pour les importateurs qui avaient conclu des contrats à prix élevés. Ce prix a eu une influence sur le prix des oeufs de hareng salés du Canada établi à 4 800 à 5 000 yens/kg pour les oeufs de catégorie un, ainsi que sur le prix des oeufs importés de la Corée du Sud et la République populaire de Chine. Le prix actuel (fin septembre) des oeufs de hareng canadien au marché de gros de Tokyo est de 6 100 à 6 300 yens/kg pour les gros oeufs, mais le marché est encore très lent car la saison n'est pas encore véritablement commencée.

Oeufs de hareng sur varech:

Les importations de janvier à août 1983 ont atteint 504 TM (Canada, 212 TM; E.-U., 292 TM), soit une hausse par rapport aux 446 TM (Canada, 165; E.-U., 281) pour la même période l'année dernière. Les ventes dans le secteur de la restauration demeurent stables, les prix se situant entre 7 000 et 7 500 yens/kg. Le produit canadien de première catégorie est largement utilisé au menu des restaurants de haute gastronomie.

Hareng pour l'alimentation:

Les prises de hareng du printemps au large d'Hokkaido ont été très maigres en 1983. Les prises débarquées de janvier à août 1983 dans les 51 principaux ports de pêche ont accusé une baisse de 67 p. 100 comparativement à la même période en 1982, n'atteignant que 4 390 TM. Le Prix du hareng frais (hareng canadien de l'Atlantique décongelé et réempaqueté) au marché de Tokyo atteint souvent les 1 000 yens/kg. La demande de hareng importé pour l'alimentation a été forte, particulièrement le hareng canadien de la côte atlantique, mais les commerçants ont été déçus d'apprendre que les prises avaient été faibles dans les Maritimes en 1983. On prévoit que le total des importations de la côtes est du Canada n'atteindra peut-être pas les 8 000 TM (15 000 TM en 1982).

Calmar:

Les cargaisons de calmar commun débarquées par les Japonais de janvier à août 1983 aux 51 principaux ports de pêche ont atteint 21 797 TM de calmar frais (95 p. 100 de janvier à août 1982) et 52 937 TM de calmar congelé (113 p. 100 de janvier à août 1982). Cependant, le prix du calmar commun, qui avait été plus élevé que l'année précédente pendant la première moitié de 1983, a baissé de 7 à 8 p. 100 par rapport à la même période en 1982 à cause de l'abondance des réserves d'espèces de moindre valeur comme la sardine, le balaou et le maquereau. La baisse de prix a été particulièrement ressentie dans le cas du calmar rouge destiné au traitement. Les importations de janvier à août 1983 de calmar et de seiche ont atteint 77 099 TM (61 078 TM de janvier à août 1982.). Les importations d'illex argentin de la Pologne se sont chiffrées à 22 353 TM (4 056 TM en 1982) et 2 013 TM de la Nouvelle-Zélande (2 470 TM en 1982). L'illex argentin a entièrement suppléé à la pénurie d'illex canadien. Les prix actuels du calmar commun congelé au marché de Tokyo sont de 4 000 yens la caisse de 7,5 kg contenant 16 à 20 calmars, 3 500 yens la caisse de 21 à 25 calmars et 3 800 yens la caisse de 26 à 30 calmars. Le calmar frais du Nord du Japon se vendait 350 à 700 yens/kg.

Morue charbonnière:

Tel que rapporté précédemment, les prix et les ventes de morue charbonnière ont baissé en 1983 à cause de l'abondance d'autres espèces moins chères. Les stocks en entrepôt de morue charbonnière de petite taille n'ont pu être entièrement éliminés et la demande de morue charbonnière de la Colombie-Britannique ne s'est pas encore rétablie. Des 3 500 tonnes de morue charbonnière capturées en C.-B., environ 500 tonnes demeurent invendues. Les prix actuels au marché le poisson de Tokyo sont de 880 à 900 yens/kg pour les poissons de taille 4 à 6 la caisse de 12 kg et 750 yens pour les tailles 7 à 8. Aucune donnée sur les prix pour les plus petites tailles.

Capelan:

Les importations de capelan de janvier à août 1983 sont de 34 908 TM (17 757 de la Norvège, 10 051 de l'URSS, 7 078 du Canada) (24 049 TM pour la même période en 1982). Les expéditions de Norvège et d'URSS sont maintenant terminées et les envois du Canada ont commencé en août 1983. Les ventes de capelan canadien sont excellentes grâce à l'amélioration de la qualité - fraîcheur, bonne taille et différenciation des sexes - et aux prix appropriés. Les commerçants et les transformateurs s'attendent maintenant à des ventes de 30 000 TM (femelles) par année.

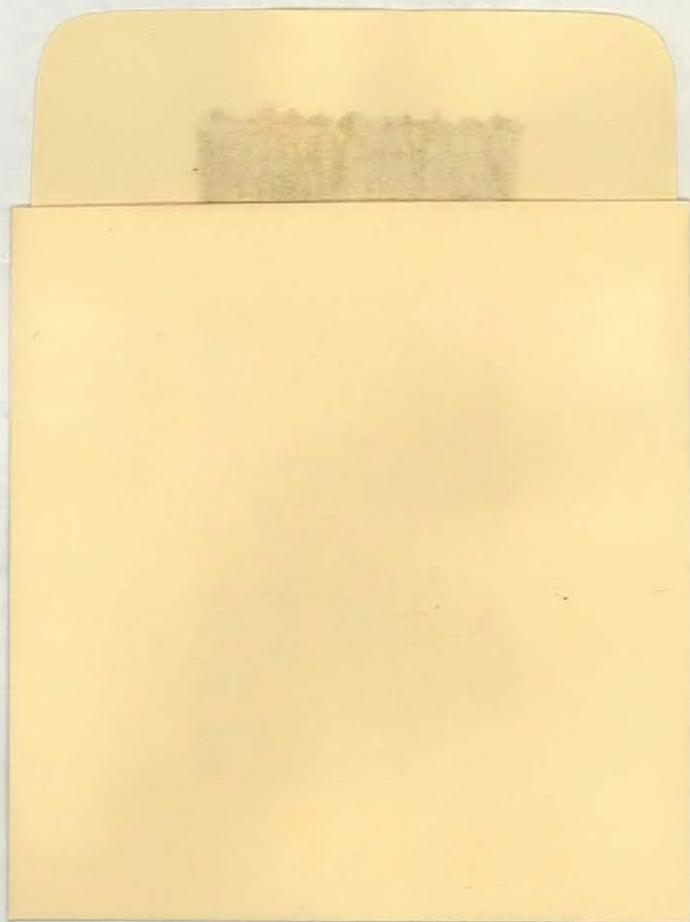
Parties de crabe:

La saison de pêche du crabe d'Alaska est maintenant terminée avec pour résultat des prises limitées pour toutes les espèces de crabe de première catégorie - crabe royal, crabe des neiges (*C. bairdi* et *C. opilio*). La demande de crabe des neiges canadien (*C. opilio*) se raffermirait. Cependant, comme le prix de la chair de crabe a augmenté aux Etats-Unis, les achats de la saison de 1983 (par contrats) ne dépassent pas 3 300 TM (1 500 TM de crabe frais et congelé et 1 800 TM de crabe bouilli et congelé). Les importations de crabe de janvier à août 1983 se chiffraient à 14 571 TM (E.-U., 6 227; Canada, 3 152; Corée du Sud, 1 648; R.P. Chine, 2 862 principalement du crabe bleu de ces deux derniers pays), soit une baisse de 16 949 TM par rapport à la période de janvier à août 1982 (E.-U., 10 589; Canada, 2 340). Les ventes sont toujours lentes malgré la baisse de 20 p. 100 des prix de gros. Les prix de gros actuels au marché de Tokyo pour le crabe des neiges sont (réempaqueté sous vide, à raison de 5 paquets par caisse de 10 kg): 3L - 1 750 à 1 800 yens/kg; 2L - 1 650 à 1 700 yens/kg; L - 1 500 yens; M - 1 300 et S - 1 050.

Les parties d'*opilio* canadien bouilli et congelé de 5 oz et plus (taille M) réempaquetées en petit paquet de 2 kg se vendent 1 450 yens/kg. A cause de la faiblesse de l'approvisionnement, les prix devraient augmenter vers la fin de l'année, quand le surplus de stocks sera éliminé - actuellement environ 6 000 TM.

Crevette septentrionale:

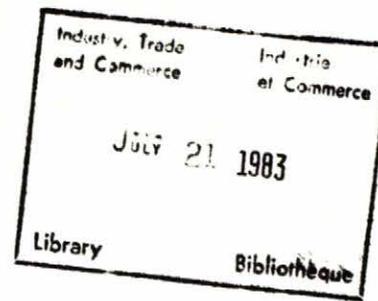
A cause de la faiblesse des prises de crevettes septentrionales au large (est et ouest) du Groenland, les commerçants prévoient que les importations en 1983, par contrats, ne seront que de 4 800 TM, tout particulièrement les espèces de grande taille (50 à 70 le kg) qui ne devraient pas dépasser 1 300 TM (2 500 en 1982). Voici la ventilation par pays fournisseur : 2 000 TM de la Norvège (2 684 TM en 1982), 500 TM du Danemark (1 656 TM en 1982 - à cause du changement d'immatriculation pour le Groenland), 2 000 TM du Groenland (201 TM en 1982) et 300 TM de la France, du Canada et du R.-U. (551 TM en 1982). Le prix de vente des importateurs pour les bons produits est actuellement de 2 300 yens/kg pour les tailles moyennes. Les prises japonaises de crevettes septentrionales ont été bonnes et les prix payés aux pêcheurs pour les produits frais sont encore à peu près de 1 000 yens/kg. Le marché des produits importés n'est pas encore très actif. Il le sera davantage après la baisse des réserves nationales de produits frais vers la fin d'octobre 1983.





**FISHERY MARKET
DEVELOPMENTS**

**COMMERCIALISATION DES
PRODUITS DE LA PÊCHE**



FMD N° 13

JUILLET 1983

Vous trouverez, ci-annexé, une copie du rapport préparé par le personnel de l'ambassade du Canada à Tokyo sur le marché japonais pour les produits de la pêche au premier trimestre de 1983.

Pour de plus amples renseignements
s'adresser à:

K.M. Torrie
(613) 593-4842

Also available in English

RAPPORT SUR LA SITUATION DE LA PÊCHE - JAPONRésumé:

Le gouvernement japonais a annoncé récemment que les prises, pour 1982, se sont chiffrées à 11 414 000 tonnes métriques (TM), soit une augmentation de 96 000 TM (1 p. 100) par rapport à 1981. Il s'agit là d'un nouveau record. Ce volume est toutefois inférieur aux projections fondées sur les activités observées dans 66 grands ports et qui semblaient indiquer que les prises augmenteraient de 4 p. 100. Durant le premier trimestre de 1983, comme c'est le cas d'une année à l'autre, les cargaisons ont continué d'augmenter de façon record, avec un accroissement de 8 p. 100 par rapport à la même période en 1982. Les prix sont restés fermes. Les importations, au premier trimestre, ont augmenté de 27 p. 100, tant en volume qu'en valeur, comparativement à la même période en 1982. En outre, les perspectives de ventes canadiennes semblent bonnes pour une variété d'espèces et de produits. (Les sections suivantes donnent des détails sur le rendement de l'industrie en général et décrivent la situation d'espèces et de produits donnés qui intéressent particulièrement le Canada.)

Remarque:

A partir de cette année, le gouvernement japonais change sa façon de calculer les cargaisons débarquées. Il le fera à partir des données provenant de 51 ports au lieu de 66. Par conséquent, les données contenues dans ce rapport et dans ceux qui suivront sont fondées sur cette nouvelle base. Puisque les données de base pour ces 51 ports, sont fournies pour 1982, il sera possible de comparer les résultats de 1983 avec eux.

Vue d'ensemble:

Au premier trimestre de 1983, les cargaisons déchargées aux 51 principaux ports ont augmenté de 8 p. 100 comparativement à la même période en 1982, et les prix moyens, au déchargement, sont passés de 127 à 134 yens. De plus, entre janvier et mars, les importations ont été importantes, marquant une augmentation de 26,8 p. 100 avec 308,500 TM, comparativement à 243,200 l'année précédente. La valeur des importations (prix CAF) a aussi augmenté de 26,7 p. 100, passant de 176 505 millions de yens (929 000 000 \$ CAN) au premier trimestre de 1982 à 223 392 millions de yens (1 176 000 000 \$ CAN) cette année. Le prix CAF moyen, 726 yen/kilo de 1983, n'a marqué aucun changement important

par rapport aux 724 yens de 1982. Cet état de fait reflète le taux d'échange relativement stable du yen par rapport au dollar américain en 1982. Les importations comparées, par grandes catégories, sont celles-ci (unité de volume: un millier de tonnes métriques; valeur: 1 000 millions de yens):

	JANV-MARS 1983		JANV-MARS 1982	
	<u>VOLUME</u>	<u>VALEUR</u>	<u>VOLUME</u>	<u>VALEUR</u>
Vivant	4.1	8.3	2.8	6.3
Frais/Congelé	227.3	179.5	196.4	141.6
Salé/Séché/Fumé	6.7	8.7	6.6	8.8
Préparé/En Conserve	13.4	13.4	9.5	10.3
Autres	57.0	13.5	27.8	9.5
TOTAL	308.5	223.4	243.2	176.5

Saumon:

Les prix élevés (dus à la baisse des prises locales) et le niveau sans précédent des importations se sont traduits par un report en fin d'année d'environ 55 000 TM, ce qui a entraîné une baisse considérable des prix. Les ventes étant bonnes, les stocks, à la fin d'avril, se situaient à 27 000 TM. Au pays, la saison printanière du saumon a débuté le 1^{er} mai et les ventes au débarcadère (principalement du saumon kéta et d'un peu de saumon rouge) de produits réfrigérés sont bonnes. Les prix sont inférieurs d'environ 20 p. 100 à ceux de l'an dernier. Même si la pêche au saumon n'est pas encore commencée en Alaska et au Canada, les commerçants japonais estiment qu'environ 100 000 TM seront importées en 1983, si le produit est offert à des prix se situant entre 10 et 20 p. 100 plus bas que ceux de l'an dernier. Les prix courants (mi-mai) du saumon congelé importé, sur le marché de Tokyo, sont: rouge (taille 4 à 6), semi-apprêté, 1150 à 1250 yen/kg; apprêté, 1200 à 1300 yens/kg; coho, 1000 à 1050 yens/kg; kéta, 950 à 1000 yens/kg; rose, 700 yens/kg. Le saumon rouge salé de bonne qualité (d'Alaska ou du Canada) valait de 1600 à 1800 yens/kg au marché de Tokyo.

Oeufs de saumon:

Les produits d'oeufs de saumon se sont bien vendus, à des prix relativement plus bas, au cours du premier trimestre. Les estimations totales d'importations d'oeufs de saumon pour 1983 sont d'environ 10 000 TM et on prévoit que les prix resteront inférieurs à ceux de 1982 durant toute l'année. Le prix actuel (fin mai) des oeufs de saumon kéta, au marché de Tokyo, est de 3200 à 3500 yens/kg pour la catégorie un. Les oeufs de saumon rouge et rose, transportés par avion, arriveront d'Alaska dans quelques semaines et les experts commerciaux s'attendent à ce que les prix initiaux soient de 1000 à 1500 yens/kg de moins qu'en 1982.

Oeufs de harengs:

Les commerçants s'attendent à ce que les stocks d'oeufs de hareng, en 1983, dépassent les 11 000 TM, dont 9200 seront des oeufs bien formés et 1800, des oeufs hors catégorie. Ces stocks comprendront 5000 TM en provenance du Canada, 5500 TM en provenance des États-Unis (plus de la moitié provenant d'importations de harengs pleins) plus de 1000 TM reportées des stocks de 1982 et 1000 TM d'oeufs congelés provenant de harengs de l'Atlantique (surtout pour transformation). Les experts craignent que les prix des harengs pleins de la baie de San Francisco et ceux des produits canadiens, qui dépassent les 10\$/lb, ne se traduisent par des prix de gros pour les produits finis supérieurs à 6500 yens/kg, ce qui pourrait créer à nouveau une certaine réticence chez les consommateurs. Les prix de gros courants, à Tokyo, sont de 6400 à 6500 yens/kg pour les petits, moyens et gros oeufs (surtout les oeufs de San Francisco).

Oeufs de hareng sur varech:

Puisque c'est la saison morte pour ce type de pêche au Canada et en Alaska, ainsi que pour les ventes au Japon, il y a peu à rapporter. Les prix qui ont chuté au début de 1983 devraient rester bas jusqu'à la fin des négociations des prix pour la pêche de 1983.

Hareng pour l'alimentation:

Les prises locales de hareng de printemps, au large de Hokkaïdo, bonnes en 1982, ont été très maigres cette année. Les prises du

premier trimestre de 1983 dans les 51 principaux ports de pêche ne furent que de 3 415 TM, soit 66 p. 100 de moins que pour la même période en 1982. Les prix du hareng frais au marché de Tokyo ont souvent atteint les 1000 yens/kg. La demande de hareng importé pour l'alimentation devrait être forte en 1983. Les commerçants ont été déçus d'apprendre que les prises ont été faibles, dans les eaux atlantiques canadiennes, le printemps dernier.

Calmar:

Les prises de calmar et de seiche ont été de 548 000 TM en 1982, soit une augmentation de 31 000 TM (6 p. 100) par rapport à 1981. Toutefois, les prises de calmar commun ont été relativement faibles durant l'année et l'augmentation globale est due surtout aux bonnes prises d'autres espèces de calmars et de seiches. Les pêches de calmar d'été, dans la mer du Japon (principal lieu de pêche), débuteront le 1^{er} juin 1983, mais la basse température de l'eau (environ 10° C au lieu des 12 ou 13 degrés qui seraient préférables pour la croissance des calmars) a réduit les probabilités de prises importantes. La pêche à la turlutte au large de la Nouvelle-Zélande, durant la saison 1982-1983, a rapporté aux Japonais 35 000 TM et a donc été très bonne. Par contre, les chalutiers japonais ont connu une très mauvaise saison avec seulement 15 000 TM, soit au total 50 000 TM, environ 5000 TM de moins que pour la saison précédente. Les prises d'illex argentin ont aussi été bonnes pour les navires japonais mais le volume total n'est pas encore connu puisque la saison se poursuit jusqu'en juillet. En 1982, les prix élevés pour toutes les espèces de calmar se sont maintenus. Les augmentations les plus fortes ont été enregistrées pour les petits calmars communs dont il y a une pénurie, et des primes importantes sont accordées pour eux plutôt que pour les calmars plus gros qui sont relativement abondants.

Les prix courants du calmar commun congelé, sur le marché de Tokyo, sont de 4600 à 4700 yens/la caisse de 7,5 kg (contenant de 16 à 20 calmars); de 4800 à 4900 yens pour les caisses de 21 à 25; de 5500 à 5700 yens pour les caisses de 26 à 30. La demande d'importations a été très forte. A cause des faibles prises canadiennes d'illex pour deux années consécutives, les commerçants ont acheté de l'illex argentin de la Pologne et les contrats pourraient atteindre les 17 000 TM en 1983.

Morue charbonnière

La pénurie d'espèces appropriées pour les darnes (principalement les poissons de fonds septentrionaux) s'est traduite par des prix élevés pour la morue charbonnière, en 1981 et en 1983. Toutefois, la situation est modifiée par l'abondance d'espèces moins chères (par ex. le sébaste). Les prix de la morue charbonnière ont donc chuté, particulièrement pour celle de plus petite taille. Les prix courants, sur le marché de Tokyo sont: 830 yens/kg, poissons de tailles 4 à 6 la caisse de 12 kg; 710 yens, tailles 7 à 8; 600 yens, tailles 9 à 10 et 460 yens, tailles 11 à 15. Il est possible que les importations du Canada et de l'Alaska baissent en 1983.

Capelan:

Les stocks d'environ 5000 TM de capelans canadiens, reportés de 1982, ont été rapidement réduits avant l'arrivée du capelan norvégien, les transformateurs ayant accordé des remises aux détaillants. Toutefois, on prévoit une surabondance pour 1983 au Japon, grâce aux bonnes pêches de Norvège et d'URSS (17 ou 18000 TM de Norvège dont 15 ou 16000 TM de femelles et 12000 TM non triées d'URSS, dont 5 ou 6000 TM de femelles). Par conséquent, et devant la disponibilité des stocks canadiens, l'industrie japonaise tente d'en revendre 30 000 TM (femelles) à des prix convenables.

Parties de crabes:

Avant la saison de pêche au crabe d'Alaska, on prévoyait que les importations de crabe des neiges, en 1983, seraient de 16000 TM (10 000 TM des États-Unis et 6000 du Canada). Toutefois, à cause des faibles prises en Alaska et de la forte demande américaine de crabe canadien, les prévisions ont été révisées à la baisse, soit 10 000 TM. Cette quantité inclut 5000 TM des États-Unis, dont 4000 TM de bairdi (1500 tonnes de crabe frais congelés et 2500 TM de crabe bouilli congelé) et 1000 TM d'opilio (500 TM de crabe frais congelé et 500 TM de crabe bouilli congelé) plus 5000 TM d'opilio du Canada (2000 de crabe frais congelé et 3000 de crabe bouilli congelé). Le total représente une diminution de 26 p. 100 (3500 TM) par rapport aux 13 500 TM importées en 1982. Le poids de cette réduction est porté par les États-Unis, puisque la part canadienne s'est accrue de 500 TM. Les premiers arrivages de crabe bairdi d'Alaska se sont vendus à un prix d'environ 20 p. 100 inférieur à ceux de 1982.

Crevette Septentrionale:

La demande actuelle s'est accrue à la suite des rapports de faibles prises au large de la côte est du Groënland, surtout en ce qui concerne les espèces de grande taille (50/70 et 70/90). On espère que les saisons de pêche au Canada et sur la côte ouest du Groënland amélioreront la situation mais on s'attend à ce que l'offre reste limitée et que la demande de crevettes canadiennes reste forte en 1983.



**FISHERY MARKET
DEVELOPMENTS**

**COMMERCIALISATION DES
PRODUITS DE LA PÊCHE**

FMD N°12.

Juillet 1983

Les renseignements relatifs aux prix et à la qualité du poisson islandais qui figurent dans le présent rapport sont issus de la revue islandaise AEGIR de mai 1983. (Notons, pour évaluer les prix, que les taux de change de la couronne islandaise étaient les suivants par rapport au dollar canadien: au 16 mars: 0,05568; au 15 avril: 0,05796; au 16 mai: 0,05568).

Pour de plus amples renseignements
s'adresser à:

Eon Fraser
(613) 593-4842

Available in English

Prix au poisson

Poisson de fonds

Le Conseil d'établissement des prix du ministère des Ressources maritimes d'Islande a fixé les prix minimums suivants pour la période du 1^{er} mars au 31 mai 1983 et ce pour une variété de poissons ayant fait l'objet d'une inspection.

Espèce: Morue

Couronne

A. Poisson éviscéré, non étêté

Première catégorie:

Nombre de poissons par 100 kg: 20 maximum

9,50/kg

Réduction pour chaque poisson au-delà de 20
(par 100 kg)

0,0475/kg

Deuxième catégorie:

Prix au kg du poisson de deuxième catégorie:
77% du prix du poisson de première catégorie.

Troisième catégorie:

Prix au kg du poisson de troisième catégorie:
50% du prix du poisson de première catégorie.

B. Poisson non éviscéré

Le prix au kg du poisson non éviscéré est calculé de la même façon que pour le poisson éviscéré. Les prix offerts sont les suivants:

a) du 1^{er} mars au 15 avril

86,5% des prix ci-dessus

b) du 16 avril au 31 mai

83,5% des prix ci-dessus

Espèce: Aiglefin (Ysa)

Couronne

A. Poisson éviscéré, non étêté

Première catégorie:

Nombre de poissons par 100 kg: 50 maximum

7,32/kg

Réduction pour chaque poisson au delà de 50
(par 100 kg),

0,0410/kg

.../2

Deuxième catégorie:

Prix du poisson de deuxième catégorie:
77% du prix de la première catégorie.

Troisième catégorie:

Prix par kg du poisson de troisième catégorie:
50% du prix de la première catégorie.

B. Poisson non éviscéré

Le prix au kg du poisson non éviscéré est calculé de la même façon que pour le poisson éviscéré, bien que le poisson soit pesé non éviscéré. Les prix offerts sont alors 80% du prix ci-dessus.

Espèce: Goberge (Ufsi)

Couronne

A. 80 cm et plus

Première catégorie, éviscérée, non étêtée	5.16/kg
Première catégorie, non éviscérée	4.10/kg
Deuxième catégorie, éviscérée, non étêtée	4.38/kg
Deuxième catégorie, non éviscérée	3.49/kg

B. Jusqu'a 80 cm

Première catégorie, éviscérée, non étêtée	3.87/kg
Première catégorie, non éviscérée	3.09/kg
Deuxième catégorie, éviscérée, non étêtée	3.29/kg
Deuxième catégorie, non éviscérée	2.65/kg

Espèce: Lingue et lingue bleue (Langa et Blalanga)

Première catégorie, éviscérée, non étêtée	6.14/kg
Première catégorie, non éviscérée	4.97/kg
Deuxième catégorie, éviscérée, non étêtée	5.24/kg
Deuxième catégorie, non éviscérée	4.20/kg

Espèce: Barbotte (Steinbitur)

Première catégorie, éviscérée, non étêtée	6.35/kg
Première catégorie, non éviscérée	5.24/kg
Deuxième catégorie, éviscérée, non étêtée	4.43/kg
Deuxième catégorie, non éviscérée	3.66/kg

Espèce: Barbue de rivière (Hlyri)

Éviscérée, non étêtée	4.43/kg
500 à 1000 g	3.56/kg

<u>Espèce: Sébaste, tanche (Karfi), pouvant être congelé</u>	<u>Couronne</u>
1000 et plus	4.50/kg
500 à 1000 g	3.56/kg
<u>Espèce: Brosme, (Keila), 54 cm et plus</u>	
Éviscéré, non étêté	5.54/kg
Non éviscéré	5.00/kg
<u>Espèce: Brosme, 43 à 54 cm</u>	
Éviscéré, non étêté	4.43/kg
Non éviscéré	4.00/kg
<u>Espèce: Merlu argenté (Lysa)</u>	
Éviscéré, non étêté	4.26/kg
Non éviscéré	3.22/kg
<u>Espèce: Flétan (Lutha)</u>	
Première catégorie:	
0,5 à 3 kg, éviscéré, non étêté	8.93/kg
0,5 kg à 3 kg, non éviscéré	8.29/kg
3 à 10 kg, éviscéré, non étêté	18.90/kg
3 à 10 kg, non éviscéré	17.39/kg
10 kg et plus, éviscéré, non étêté	24.67/kg
10 kg et plus, non éviscéré	22.73/kg
Deuxième catégorie:	
0,5 à 3 kg, éviscéré, non étêté	4.43/kg
0,5 à 3 kg, non éviscéré	4.23/kg
3 à 10 kg, éviscéré, non étêté	9.37/kg
3 à 10 kg, non éviscéré	8.73/kg
10 kg et plus, éviscéré, non étêté	12.43/kg
10 kg et plus, non éviscéré	11.46/kg
<u>Espèce: Flétan du Groenland (Gralutha) pouvant être congelé</u>	
Première catégorie, 3 kg et plus	5.48/kg
Première catégorie, 1 à 3 kg	3.65/kg
Deuxième catégorie, 1 kg et plus	3.65/kg

<u>Espèce: Raie (Skata)</u>	<u>Couronne</u>
Grosse, éviscérée	2.42/kg
Grosse, non éviscérée	2.01/kg
Grosse, aile	3.46/kg

Espèce: Baudroie ("Lophius Piscatorius") (Skotuselur)

Éviscéré, non étêté	4.40/kg
Morceaux de queue, prêts à être traités, congelés en boîte	13.10/kg

Espèce: Aiguillat (Hafur), prêt à être congelé 3.16/kg

Espèce: Grenadier (Langhali), prêt à être congelé 3.16/kg

Oeufs (Hrogn)

Première catégorie:	14.78/kg
Deuxième catégorie:	7.19/kg

Poisson congelé dans des boîtes (boxed fish)

Quand un poisson éviscéré ou un sébaste (Karfi) non éviscéré, de première qualité est congelé dans des boîtes, sur le bateau de pêche même, le prix offert est de 10 % supérieur aux prix susmentionnés. Cependant il ne doit pas y avoir plus de 60 kg de poisson congelé dans une caisse de 90 litres, plus de 45 kg de poisson dans une caisse de 70 litres, etc. Le prix ne sera pas plus élevé pour la partie de la cargaison du bateau de pêche placée dans des boîtes dont le poids s'avère supérieur aux proportions poids du produit/capacité de la boîte telles qu'indiqués ci-avant.

Poisson pêché à la ligne (Linufiskur)

Le prix à payer sera supérieur de 10 % à celui du poisson de première catégorie pour la morue, l'aiglefin, la barbotte, la lingue, le brosmme, et le flétan du Groenland, éviscéré ou non, de première catégorie. Si le poisson susmentionné, pêché à la ligne, est congelé dans des boîtes à bord du bateau de pêche, le supplément sera de 14 % au lieu de 10.

Prix à l'enchère de la goberge et du sébaste (Ufsi et Karfi)

Conformément à la loi 4, du 1^{er} février 1980, paragraphe 3, un supplément de 25 % sur le prix de la goberge tel qu'indiqué en page 2 sera payé du 1^{er} au 31 mai, et un supplément de 15 % sur le prix du sébaste (page 3) (Karfa) pendant toute la période de facturation outre les suppléments appliqués au poisson en boîte et au poisson pêché à la ligne. Ces

suppléments découlent de la section de l'équilibre des prix du Fonds de garantie des pêches (verthjofnunardeild Aflatryggingasjoth) et couvrent les déboursés de l'Union islandaise des pêches destinés au gréement des navires, conformément aux règles émises par le Ministère des ressources maritimes.

Autres règlements

La taille d'un poisson se mesure le long de la ligne médiane, à partir du museau jusqu'au bout de la nageoire caudale, à l'échancrure en "V".

Tous les prix sont fondés sur le poids du poisson pesé sans glace, et sont établis au moment où le vendeur livre le poisson, classé par catégorie, au camion de transport stationné à côté du bateau.

Notons qu'il est recommandé que les équipages des bateaux de pêche trient eux-mêmes les prises selon leur taille, avant qu'elles ne soient livrées aux fins de transformation.

Arêtes, entrailles et foies de poisson:

Le Conseil d'établissement des prix du ministère des Ressources maritimes a fixé aux minimums suivants les prix des arêtes, des entrailles des poissons entiers et des foies destinés à être transformés en pâtées de poisson, pour la période du 1^{er} mars au 31 mai 1983:

	<u>Prix: Couronne/TM</u>
a) Lorsqu'ils sont vendus par une usine de transformation de poisson à une usine de production de pâtée de poisson:	
Prix des arêtes de poisson et de poisson entiers	260
Arêtes de sébaste et de flétan du Groenland, et sébastes et flétans du Groenland entiers	235
Arêtes de barbotte et barbottes entières	105
Entrailles de poissons	72
b) Quand le poisson entier est vendu directement du bateau à une usine de production de pâtée de poisson:	136,75
Sébaste et flétan du Groenland	200,85
Barbotte	85,75

Ces prix sont estimés au moment où le vendeur livre les matières premières susmentionnées au réservoir de l'usine. Les arêtes de sébaste et de flétan du Groenland seront livrées séparément.

Couronne

- | | |
|--|---------|
| 1) Déchargé aux ports situés entre Akranes et
Hornafirths (Hornafjarthar) | 1930/TM |
| 2) Déchargé aux autres ports | 1515/TM |

Le prix est évalué quand le foie est livré au camion de transport stationné sur le quai, à côté du bateau de pêche.



**FISHERY MARKET
DEVELOPMENTS**

**COMMERCIALISATION DES
PRODUITS DE LA PÊCHE**

FMD N° 11



**MAQUEREAU EN CONSERVE ET SARDINES
À HUILE**

Les normes qui suivent s'appliquent à l'importation en Égypte de maquereau en conserve et de sardines à l'huile. Elles nous ont été fournies par l'ambassade d'Égypte à Ottawa.

Pour de plus amples renseignements,
s'adresser à:

Eon Fraser
(613) 593-4842

Also available in English.

Fishery Products Division
Food & Consumer Products Industries Branch
Industry, Trade & Commerce
and Regional Economic Expansion
Ottawa, Canada K1A 0H5

Division des produits de la pêche
Produits alimentaires et produits de consommation
Industrie et commerce
et Expansion économique régionale
Ottawa, Canada K1A 0H5

Canada

NORMES POUR LE MAQUEREAU EN CONSERVE

Le maquereau doit être de l'espèce des scombridae, frais, éviscéré et étêté et propre à être mis en conserve. Le poisson doit avoir été pris dans des régions libres de radiations atomiques ou de tout autre genre de contamination et il doit avoir été préparé et mis en conserve hygiéniquement dans des usines de transformation certifiées pour l'exportation.

Il doit avoir la couleur, l'odeur et le goût qui le caractérisent et doit être libre de tout trace de putréfaction ou de substances nocives.

Le pourcentage de sel dans le contenu total de chaque boîte de conserve devra être d'au moins 2 p. 100 et d'au plus 3 p. 100 du poids.

Le maquereau doit être découpé en pièces d'une taille convenant au volume de chaque boîte et baigner dans une solution saline ou dans toute huile comestible convenable, propre à la consommation humaine, conformément aux normes internationales courantes pour l'huile comestible, ou dans un mélange des deux. Le poids d'hydrogène devrait être d'au plus 6,2.

Le maquereau doit être emballé dans des boîtes de 425 g net. Les boîtes de conserve doivent répondre aux normes suivantes :

- a) Les boîtes doivent être faites de fer-blanc ou d'aluminium de bonne qualité, d'épaisseur uniforme et à surface unie;

- b) Le métal doit être enduit d'un produit qui empêchera toute réaction entre l'intérieur de la boîte et son contenu;
- c) L'apparence extérieure de la boîte ne doit pas porter de traces d'altération, comme un gonflement, des fuites, des dentelures ou autre;
- d) La surface intérieure de la boîte ne doit pas porter de traces de rouille ou tout autre signe de réaction entre la boîte et son contenu;
- e) Les détails suivants doivent être inscrits sur la boîte, soit directement sur la surface extérieure de la boîte ou sur une étiquette solidement apposée dessus. L'inscription doit être rédigée en arabe et dans une autre langue: le type de maquereau, sa condition, le contenu de la boîte, la solution dans laquelle le maquereau baigne, le poids net, la marque de commerce, le pays producteur et "Importé pour le compte des autorités chargées de l'approvisionnement, Le Caire".

Chaque expédition doit s'accompagner d'un certificat délivré par les autorités sanitaires certifiant que le maquereau est propre à l'exportation, ne contient pas de microbes toxiques ou de bactéries nuisibles, est propre à la consommation humaine et qu'il a été pris dans des eaux libres de contamination, atomique, ou autre.

Le produit doit être emballé par caisses de 49 boîtes pouvant supporter les rigueurs d'un voyage en mer et une manipulation brutale sur les lieux. Les caisses de carton doivent être entourées d'un ruban d'acier ou de nylon et porter les inscriptions suivantes: pays producteur; qualité; nombre de boîtes par caisse; "importé pour le compte des autorités chargées de l'approvisionnement, Le Caire."

NORMES POUR LA SARDINE A L'HUILE

Les sardines doivent être de l'espèce des clupéidés et propres à être mises en conserve, c.-à.-d. intactes, étêtées et éviscérées. Le poisson doit avoir été pris dans des régions libres de radiations atomiques ou de tout autre genre de contamination et il doit avoir été préparé et mis en conserve hygiéniquement dans des usines de transformation certifiées pour l'exportation.

Les sardines ne doivent pas porter de traces de putréfaction ou de substances nocives et elles doivent avoir la couleur, l'odeur et le goût qui les caractérisent.

Le pourcentage de sel dans le contenu total de chaque boîte ne doit pas dépasser 2 p. 100.

Les sardines doivent baigner dans une huile comestible convenable, propre à la consommation humaine, conformément aux normes internationales courantes pour l'huile comestible, le pourcentage d'huile doit se situer entre 28 et 30 p. 100, le pourcentage d'eau d'égouttement doit être inférieur à 3 p. 100 du poids net du contenu total de chaque boîte et l'hydrogène ne doit pas dépasser 6,7.

Les sardines doivent être emballées dans des boîtes de conserve. Le poids net et les caractéristiques des boîtes sont les suivants :

- a) Les boîtes doivent être faites de fer-blanc ou d'aluminium de bonne qualité, d'épaisseur uniforme et à surface unie;

- b) Le métal doit être enduit d'un produit qui empêchera toute réaction entre l'intérieur de la boîte et son contenu;
- c) L'apparence extérieure de la boîte ne doit pas porter de traces d'altération, comme un gonflement, des fuites, des dentelures ou autre;
- d) La surface intérieure de la boîte ne doit pas porter de traces de rouille ou tout autre signe de réaction entre la boîte et son contenu;
- e) Les détails suivants doivent être inscrits sur la boîte, soit directement sur la surface extérieure de la boîte ou sur une étiquette solidement apposée dessus. L'inscription doit être rédigée en arabe et dans une autre langue: la qualité; le poids net; le genre d'huile et la marque de commerce, le pays producteur et "Importé pour le compte des autorités chargées de l'approvisionnement, Le Caire".
- f) Chaque expédition doit s'accompagner d'un certificat délivré par les autorités sanitaires certifiant que les sardines sont propres à l'exportation, ne contiennent pas de microbes toxiques ou de bactéries nuisibles, sont propres à la consommation humaine et qu'elles ont été prises dans des eaux libres de contamination, atomique, ou autre.

Les boîtes doivent être emballées par groupes de 100 dans des caisses de carton pouvant supporter les rigueurs d'un voyage en mer et d'une manipulation brutale. Les caisses de carton doivent être entourées d'un ruban d'acier ou de nylon et porter les inscriptions suivantes: pays producteur; qualité; nombre de boîtes par caisse; "Importé pour le compte des autorités chargées de l'approvisionnement, Le Caire."



**FISHERY MARKET
DEVELOPMENTS**

**COMMERCIALISATION DES
PRODUITS DE LA PÊCHE**

FMD N° 10

MAI 1983

LA PÊCHE EN ESPAGNE - ÉTAT DE LA SITUATION

Ce rapport se fonde sur les renseignements fournis par le personnel de la mission commerciale de l'ambassade du Canada à Madrid.

Pour obtenir de plus
amples renseignements:

Eon Fraser
(613) 593-4842

Also available in English.

Fishery Products Division
Food & Consumer Products Industries Branch
Industry, Trade & Commerce
and Regional Economic Expansion
Ottawa, Canada K1A 0H5

Division des produits de la pêche
Produits alimentaires et produits de consommation
Industrie et commerce
et Expansion économique régionale
Ottawa, Canada K1A 0H5

Canada

Les droits prélevés sur les produits comme la morue ou le calmar importés en Espagne sont: a) des droits de douane à l'importation, sur la valeur CAF; b) un impôt de redressement fiscal (souvent appelé taxe intérieure de péréquation) sur la valeur du produit dédouané en magasin. Même si les tarifs douaniers à l'importation ont été occasionnellement réduits au cours des trois ou quatre dernières années, l'impôt de redressement fiscal est perçu en fonction du tarif douanier original de base qui est plus élevé; et c) un prélèvement compensatoire variable est perçu, en fonction du poids et non de la valeur du produit importé. Il frappe uniquement les produits importés, quelle que soit leur provenance.

Tous ces droits doivent être payés par l'importateur au moment du dédouanement des biens. Le ministère des Finances transfère par la suite les fonds recueillis grâce aux prélèvements compensatoires aux organismes de commercialisation des produits correspondants. Dans le cas du poisson, cet organisme est le F.R.O.M. (Fondo de Regulacion Y Ordenacion de los Mercados de Los Productos de la Pesca).

Le gouvernement espagnol a introduit les prélèvements compensatoires variables le 24 novembre 1972, au moyen du décret 3221, afin de protéger son industrie nationale des importations.

La liste des produits frappés par le prélèvement compensatoire variable est publiée chaque semaine dans la Gazette officielle (BOE). Ce sont principalement le poisson et le fromage. Les espèces de poisson qui figurent toujours sur la liste sont la morue, le calmar, le thon, la sardine, l'anchois, le merlu et les crustacés.

Pour la morue et le calmar, le prélèvement compensatoire variable perçu depuis 1980 a été le suivant:

	<u>Pesetas/Tonnes métriques</u>			
	<u>1980</u>	<u>1981</u>	<u>1982</u>	<u>1983</u>
Morue congelée	aucun	4,000	4,000	4,000
Morue salée séchée	5,000	17,000	17,000	17,000
Morue salée fraîche	5,000	12,000	17,000	12,000
Filets de morue séchée et salée	5,000	13,000	13,000	18,000
Filets de morue fraîche et salée	5,000	13,000	13,000	13,000
Calmar illex congelée	10,000	20,000	5,000	5,000
Manteaux de calmar illex congelé	10,000	50,000	12,500	15,500
Autres céphalopodes congelés	10	10	10	10

Les sommes indiquées pour 1980-1981 et 1982 sont tirées des numéros de mois d'août de la Gazette officielle.

Les importations et les exportations totales de poisson en Espagne de janvier à décembre 1982 comparativement à 1981, sont les suivantes (Statistiques des douanes espagnoles):

	<u>IMPORTATIONS</u>		<u>EXPORTATIONS</u>	
	<u>TM</u>	<u>VALEUR</u> (en milliers de pesetas)	<u>TM</u>	<u>VALEUR</u> (en milliers de pesetas)
1981	257,523	42,645,384	184,885	24,436,582
1982	320,014	55,991,753	174,042	21,260,042

Les chiffres de 1982 comprennent les produits suivants (les chiffres de 1981 sont entre parenthèses)

	<u>TM/1982</u>	<u>TM/1981</u>
Morue fraîche	8,169	(7,118)
Morue congelée	895	(1,870)
Filets de morue fraîche	4,604	(4,857)
Morue séchée salée	365	(858)
Morue salée fraîche	23,444	(25,397)
Filets de morue salée fraîche	401	(370)
Calmar loligo congelé	7,903	(10,363)
Calmar illex congelé	14,330	(13,950)

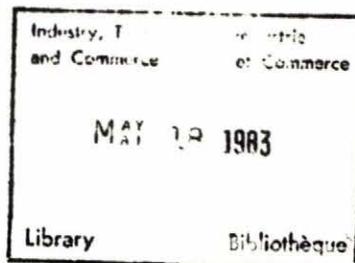
On estime les prises de morue salée fraîche faites par la flotte de pêche espagnole en 1982 à plus de 20,000 tonnes.



**FISHERY MARKET
DEVELOPMENTS**

**COMMERCIALISATION DES
PRODUITS DE LA PÊCHE**

FMD N° 9



Mai 1983

Marchés des oeufs de morue

Les données suivantes ont été compilées
à partir de renseignements fournis par
I&C dans les pays concernés.

Pour de plus amples renseignements
s'adresser à:

Eon Fraser
(613) 593-4842

Also available in English

Fishery Products Division
Food & Consumer Products Industries Branch
Industry, Trade & Commerce
and Regional Economic Expansion
Ottawa, Canada K1A 0H5

Division des produits de la pêche
Produits alimentaires et produits de consommation
Industrie et commerce
et Expansion économique régionale
Ottawa, Canada K1A 0H5

Canada

SUÈDE: Les oeufs de morue ou rogue servent surtout à fabriquer une pâte de caviar très demandée, présentée dans des tubes de 50 g. Les fabricants ont une nette préférence pour les oeufs traités au sucre et non entaillés, emballés dans des barils de 100 kg. Ils acceptent parfois des oeufs congelés. La grosseur de la rogue est sans importance, mais sa texture et sa couleur déterminent la qualité du produit. Selon la recette scandinave de la rogue traitée au sucre et au sel, il faut mélanger précisément 35 lb de sel, 13 lb de sucre et 7 oz de nitrate de sodium par baril de 26½ gallons. Les quantités doivent être strictement respectées, car le sucre et le sel tendent à réagir lorsqu'on les laisse reposer pendant plusieurs heures.

Le mélange est saupoudré entre les couches de rogue jusqu'à ce que le baril soit totalement rempli. Le contenant doit alors être conservé au froid et envoyé réfrigéré. Les experts suédois estiment que ce sont les oeufs ramassés en février et en mars qui donnent le meilleur caviar. La Suède importe quelque 16 000 barils annuellement, quoique d'après les statistiques islandaises, 21 489 t ont été exportées dans ce pays en 1981.

Importateurs/fabricants suédois

- AB ABBA (fabricant)
S 45041
Télex 42610
Personne-ressource: M. Thorsten Thornblad
Chef des importations
- Foodia AB (fabricant)
S 45300 Lysekii
TLX 42049
Personne-ressource: M. Kjell Hansson
Acheteur en chef
- Export AB Frans Witte & Co. (importateur)
Manufakturatan 2
S 41707 Gothenburg

Les prix doivent concurrencer ceux de l'Islande et de la Norvège.

FRANCE: La consommation humaine s'est accrue. Le marché est estimé à 180 t par année, le taux de croissance étant d'environ 3 à 4 p. 100. La rogue de morue est principalement importée en blocs congelés de 15 à 20 kg et est traitée sur place. Les poches sont bouillies, fumées et emballées sous vide dans des sacs de plastique individuels pour la vente au détail. Chaque sac pèse de 150 à 200 g, et les prix au détail varient actuellement de 70 à 75 F le kilo. Le produit est consommé dans l'ensemble du pays et vendu aussi bien chez le marchand de poissons que dans les supermarchés. On le mange surtout en tranches sur canapés, de petites quantités étant utilisées pour faire du "Tarma". La rogue est entièrement importée, surtout d'Islande, mais aussi de la Norvège et du Canada.

Importateurs

- | | |
|---|--|
| - Saumont Pierre Chevance
59 - 61, rue du Picpus
75012 Paris, France
Tél.: 343-40-30
TLX: 680-986 | - Naouri
7, avenue Danville
4600 Choisy-le-Roi
France
Tél.: 687-33-62 TLX: 200-686 |
| - Ficus
38, place de la Loire
SILIC 187
94563 Rungis Cedex
France | - ETS André Ledun
13, quai de la Viconite
76400 Fecamp
France
Tél.: 28-08-62 TLX: 190-202 |
| - ETS. Robert Labeyrie
40230, St-Glours de Marenne
France
Tél.: 57-30-11
TLX: 570-297 | - ETS Marcel Baey
31, rue Albert Lavocat
B.P. 359
62205 Boulogne-Sur-Mer
France
Tél.: 31-83-86 TLX: 110-906 |
| - Armoric
B.P. 37
29140 Rospenden
France
Tél.: 287-20-20 TLX: 211-713 | - Caviar Petronian
18, boul. Latour-Manbourg
75007 Paris
France
Tél.: 55159 TLX: 200-439 |

GRÈCE

La Grèce importe d'Islande et de Norvège de la roque de morue saumurée de grande qualité, en barils ou en blocs congelés. Les oeufs doivent être gros et sans entailles, et baigner dans une saumure de 20 à 24 degrés.

Offres récentes d'Islande et de Norvège:

- Première qualité, goût légèrement sucré
100\$ U.S. le baril de 120 kg (en bois ou en plastique) F.O.B.
- Deuxième qualité, goût légèrement salé
80\$ U.S. le baril de 120 kg F.O.B.
Frais de transport (1982) 13\$ U.S. le baril

En 1981, l'Islande a exporté en Grèce 203 t de roque pour la consommation alimentaire et 659 t de roque salée devant servir d'appât.

Pour pénétrer le marché grec, la roque de morue salée doit répondre aux critères ci-dessus et être offerte à prix modérés; on doit indiquer le mois où les oeufs ont été pris et s'assurer qu'ils sont exempts de marque de couteau.

Importateurs

Les firmes grecques intéressées par la roque de morue salée sont les suivantes:

M. Chr. Kazakos
Président
Kazakos Bros.
18, rue Alipedore
Pirée, Grèce

M. Chr. Kazakos
Président
The Import Company
Codroe Hellas Ltée
Pirée, Grèce

J. Lymberopoulos Co.
1, rue Nikita
Pirée, Grèce

M. Ant. Sykiotis
496, rue Stadiou
Athènes, Grèce

Zavela & Rodopoulos
Commission Agents
23, rue Prasvtelous
Athènes, Grèce

D. Antzoulatos
7, rue Nikita
Pirée, Grèce

M. D. Mamais
Efthymios P. Mamais & Sons
Import Export
25, rue Kapodistriou
Pirée, Grèce

ROYAUME-UNI

Le marché britannique ne s'intéresse qu'à la roque congelée ou en conserve, au détriment de la roque au sucre, au sel ou en saumure.

- Pour être fumés, les oeufs ne doivent pas être abîmés.
- Dans le commerce, on frit la roque en conserve ou congelée.
- Les poissonniers achètent la roque congelée.
- Les usines de conserve ont besoin d'oeufs non abîmés.

Le R.-U. importe principalement sa roque du Danemark, d'Islande et de la Norvège, parfois aussi d'Irlande, mais alors elle est de moindre qualité. Le Canada en a eu peu à offrir.

Les prix courants sont (environ) les suivants:

Roque congelée, 60 pence la livre, en gros

Roque en conserve (du Danemark), entre 11 £ et 11 £ 50, livrée en cartons de 24 boîtes de 21 g.

Principal acheteur

Sea Products International
Harborne Court
67-69 Harborne Rd.
Edgbaston, Birmingham
Angleterre 515 3PU

Autres importateurs intéressés

MacFisheries
Johnson House
75-79 Park St.
Camberley, Surrey
Angleterre 9U1 53ST

John Koch Ltd.
8 New Billingsgate Market
London E14
Angleterre
Tél.: (01) 987-2872

V. Stan Hope & Coy Ltd.
11 Billingsgate Market
London E 14
Tél.: (01) 987-3222

JAPON

En 1982, le Japon a importé 21 004 t de roque, presque entièrement de la morue du Pacifique occidental. La cuisine japonaise utilise beaucoup ce produit salé et assaisonné de moutarde rouge; la demande annuelle se situe en effet entre 40 et 45 000 t. Avant l'établissement des zones de 200 milles, le Japon parvenait à satisfaire la demande intérieure en prenant de 3 à 3,5 millions de tonnes de morue du Pacifique occidental. La prise est maintenant tombée à 1,5 ou 2 millions de tonnes, le reste de la demande étant couverte par les importations. L'industrie alimentaire utilise aussi en partie les oeufs de morue, pêchée principalement au Japon; la roque de morue de l'Atlantique est donc peu en demande sur le marché de ce pays.



**FISHERY MARKET
DEVELOPMENTS**

**COMMERCIALISATION DES
PRODUITS DE LA PÊCHE**



FMD N° 8

MAI 1983

Marchés en Grèce pour les produits de la pêche

Ces possibilités de marché sont fondées sur des renseignements que nous a fournis le personnel de l'Ambassade du Canada, à Athènes.

Pour de plus amples renseignements s'adresser à:

Eon Fraser
(613) 593-4842

Also available in English.

Fishery Products Division
Food & Consumer Products Industries Branch
Industry, Trade & Commerce
and Regional Economic Expansion
Ottawa, Canada K1A 0H5

Division des produits de la pêche
Produits alimentaires et produits de consommation
Industrie et commerce
et Expansion économique régionale
Ottawa, Canada K1A 0H5

Canada

Les importateurs suivants aimeraient recevoir des offres d'exportateurs canadiens:

Importateur

Produits demandés

Stephen Nikolaidis
83, rue Harilaou Tricoupi
Athènes
TLX 21-8808

Source fiable et régulière de farine de poisson: 72 p. 100 de protéines;
graisse: maximum 10. p.100
humidité: maximum 3 p. 100

1 conteneur maintenant, comme échantillon

Douglas Beaghton
54, rue Patr. Joakeim
Athènes
TLX 21-5156 GR

Corégone frais
Échantillons requis:
10 kg sur glace, accompagnés d'une proposition de prix pour un demi-conteneur, par avion

D.N. Charalambopoulos
Food Importing Co.
217, rue Mejonos
Patras, Grèce

Sardines: En conserve
Morue sèche
Poisson salé

Harry Kurkolos
Maritime Shipping &
Trading Co.
33, av. Akti Miaoulis
Le Pirée
TLX 21-2147/2143 HEMC

Saumon fumé (kéta ou l'équivalent)
tranché, gros emballages.
Pour les marchands de fournitures pour bateaux qui les vendent aux navires de croisière; Taille-poids 2 à 5 kg. Aucune exigence quant à l'étiquetage

Makis Vachos
Gorgona Pty Ltd.
259, av. Fl Venizelou
Kallithea
Athènes
Telex: 22-1709 GORG GR

Oeufs de saumon
4 tonnes en gros emballages

Morue, 70 à 80 tonnes
(4 conteneurs)
Poids après étêtage et éviscérage
800 g à 3 kg

ou combinaison merlu-goberge

Aiguillat: 40 à 80 tonnes
(2 conteneurs)

ou
D'autres poissons à chair blanche, à bas prix, qui peuvent être tranchés en darnes.

Vasso Papanicolaou
6, rue Lycourgou
Le Pirée 4
TLX 21 9914 PAPA GR
TEL: 417-6336

Crabé tourteau et lithode

Emballés individuellement dans des
boîtes

Le marché grec offre des débouchés pour:

Morue fraîche, salée salée en pile, à 46-48 p. 100 d'humidité, à
2 000 \$ (US) la tonne et moins, C.A.F. le Pirée-
Patras. (Concurrents: la Norvège, l'Islande,
le Danemark, les Féroés et l'URSS, conditions
de paiement: CAD) (Marché de 8 à 10 000
tonnes par an)

Hareng fumé

(salé à la hollandaise)

Poisson de fond
congelé:

À bas prix, étêté et éviscéré, dont morue, plie,
aiguillat, sébaste, chaque poisson pesant de
800 g à 3 kg, étêté et éviscéré.

Les propositions de prix pour la morue ne
devraient pas excéder le prix de 1 200 \$ CAN,
CAF le Pirée, offert par les concurrents.

Calmar congelé:

Le petit loligo est préféré. L'illex
illecebrosus, (petits tubes) pourrait
trouver un marché s'il était offert à
un prix suffisamment bas et s'il y a
une pénurie de loligo.

Saumon du Pacifique
en boîte:

Coho rose
Kéta kéta

Sardines en conserve:

Habituellement fournies par le Maroc, l'Espagne,
le Portugal.

Maquereau en conserve:

Doit concurrencer les marques japonaises qui sont
bien établies et aimées du public.

Crabe en conserve:

Doit contenir au moins 40 p. 100 de chair de pattes.

Remarque sur la
qualité:

Morue: Les règlements sanitaires grecs sur le
poisson ont des critères stricts. Un ver trouvé
dans un poisson pourrait entraîner le rejet de
toute une cargaison.

La chair doit être blanche, comme celle provenant
d'Islande, d'URSS, des Féroés, etc.

Pour des articles énumérés ci-dessus et non reliés à un importateur
donné, s'adresser à:

M. Clifford Swift
Délégué commercial
Ambassade du Canada
49, rue Hennadiou
Athènes, Grèce
TEL.: 739511/61
TLX: (601) 215584 DOM GR

Un exemplaire des règlements d'inspection (décret présidentiel n° 786)
peut être obtenu auprès de la:.

Division des produits de la pêche
Direction des produits alimentaires et des produits de consommation (5^e E)
Ministère de l'Industrie et du Commerce et de l'Expansion économique régionale
235, rue Queen
Ottawa (Ontario)
K1A 0H5



**FISHERY MARKET
DEVELOPMENTS**

**COMMERCIALISATION DES
PRODUITS DE LA PÊCHE**

FMD N° 7

Avril 1983

Salon de l'alimentation de l'Arabie Saoudite - 1983

Rapport sur le Salon de l'alimentation de l'Arabie Saoudite de 1983 tenu à Riyad en Arabie Saoudite, du 13 au 17 février 1983.

Examen des méthodes de commercialisation, des prix et des produits en magasin et en particulier, des produits de la pêche.

Eon Fraser
(613) 3-4842

Also available in English

Fishery Products Division
Food & Consumer Products Industries Branch
Industry, Trade & Commerce
and Regional Economic Expansion
Ottawa, Canada K1A 0H5

Division des produits de la pêche
Produits alimentaires et produits de consommation
Industrie et commerce
et Expansion économique régionale
Ottawa, Canada K1A 0H5

Canada

TABLE DES MATIÈRES

	<u>Page</u>
Résumé	1
Participation	1
Aide du service des délégués commerciaux	1
Publicité, étiquetage, dates	2
Normes d'importation	3
Possibilités de publicité	4
Journaux et revues	4
Répertoires commerciaux	6
Produits de la pêche	6
Poissonneries - produits et prix	7
Distribution	11
Fournisseurs locaux	12
Espèces locales offertes	12
Perspectives du marché	13
Supermarchés et centres commerciaux	13
Chaînes	14
Achalandage	14
Fournisseurs industriels	15
Accroissement de la production locale de produits alimentaires	15
Personnes ressources en Arabie Saoudite	Annexe

Le présent document fait un bilan du Salon de l'alimentation de l'Arabie Saoudite de 1983, et détermine dans quelle mesure cet événement a favorisé l'entrée des produits de la pêche canadiens sur le marché du Moyen-Orient. Un examen des méthodes de commercialisation et des prix en magasin des produits est présenté, de même qu'une liste des entreprises s'intéressant aux produits de la pêche.

Résumé

Selon un sondage téléphonique fait après l'exposition, les sociétés alimentaires canadiennes qui ont participé au Salon de l'alimentation de l'Arabie Saoudite ont obtenu des contrats de l'ordre de 533 000 \$ et prévoient des ventes de 2,81 millions \$ pour le reste de l'année. Toutefois, une partie de ces projections concerne la vente de machines de transformation du poisson et du thé. Exception faite de ces machines, les ventes de produits alimentaires se chiffrent à 2,3 millions \$. Les données du ministère ontarien de l'Agriculture et de l'Alimentation sont semblables, puisqu'il évalue les contrats à 375 000 \$ et prévoit des ventes annuelles de 3 millions \$.

Participation

Le deuxième Salon de l'alimentation de l'Arabie Saoudite, qui a eu lieu au nouveau centre d'exposition al-Dhiafa de Riyad, a attiré 339 exposants de 28 pays: 39 de l'Arabie Saoudite, 36 de la France, 27 de la Hollande, 24 de la Suisse, 23 du Royaume-Uni et des États-Unis respectivement, 22 du Danemark, 17 de l'Australie, 15 de l'Allemagne de l'Ouest, 7 de l'Égypte et de la Suède, 6 de la Malaisie, 5 de l'Irlande, de Singapour et de l'Italie respectivement, 3 du Brésil, 2 de l'Inde, de Thaïlande, du Japon et de la Turquie respectivement, et un des Émirats Arabes Unis, de Qatar, d'Uruguay, de la Nouvelle-Zélande, du Botswana, du Guatemala, de Chypre, de Monaco et de Papouasie-Nouvelle-Guinée, respectivement. Cinq entreprises étaient aussi représentées au stand d'information du Canada. La délégation de l'Ontario, dont le stand d'information était trois fois plus grand que celui du Canada était accompagnée de cinq autres entreprises qui avaient leurs propres stands de l'autre côté de l'allée et ailleurs dans l'édifice.

Aide du service des délégués commerciaux

Le service des délégués commerciaux a fourni au stand canadien des sacs sur lesquels apparaissait le mot "Canada", des livres en arabe sur le Canada ainsi que des épinglettes en forme de feuilles d'érables et des stylos pour distribution gratuite.

On a remis aux exposants une trousse d'information renfermant les renseignements suivants: une liste des Chambres de commerce, un bref examen du commerce Canada-Arabie Saoudite, divers conseils

pratiques à l'intention des hommes d'affaires, les faits saillants du secteur agricole et alimentaire en Arabie Saoudite, la composition des importations, les normes d'étiquetage des aliments préemballés et une bonne sélection de renseignements pour l'exportateur éventuel. M. Shannon, conseiller canadien à Riyad, a offert au bureau commercial de cette ville, une petite réception en l'honneur des sociétés représentant le Canada.

Frais de location

Les frais de location de l'espace, sans le stand, s'établissaient à 245 \$ le mètre carré et à 345 \$ le mètre carré avec le stand de la société d'exposition.

Publicité, étiquetage et dates

Le principal problème à cet égard est la loi que se propose d'adopter l'Arabie Saoudite afin de rapprocher indûment, selon des sources de l'industrie, la date de fabrication à celle de consommation. Lors du Salon de l'alimentation, un mouvement s'est dessiné pour que le délégué commercial de chaque pays fasse des pressions auprès des Saoudiens afin qu'ils y renoncent puisque les périodes actuelles sont déjà assez rapprochées.

La durée de conservation pour le poisson en conserve est de deux ans, et celle du poisson surgelé de six mois (pour le poisson gras) et de neuf mois (pour le poisson maigre), calculée à compter de la date de production. Ces durées de conservation n'ont pas encore été approuvées, mais elles sont déjà en vigueur. Les dates de production et de consommation doivent être indiquées selon l'ordre suivant: jour, mois, année.

Il est possible d'obtenir une copie des exigences d'étiquetage pour les aliments préemballés en s'adressant à la Division des produits de la pêche, Direction générale des produits alimentaires et des produits de consommation du ministère de l'Industrie et du Commerce. On peut en outre obtenir les normes régissant les sardines et les crevettes en conserves, les crevettes surgelées de même que le thon et le maquereau en conserve.

Il existe plusieurs façons d'étiqueter les produits destinés à être vendus en Arabie Saoudite (ou les autres pays arabes -- 18 en tout). Les indications dans "l'autre" langue étaient parfois lithographiées sur le côté d'une boîte de hareng (par exemple) alors que l'étiquette habituelle en français et en anglais se trouvait sur le couvercle. En ce qui a trait au poisson surgelé, une solution consistait à imprimer les indications arabes en noir dans la fenêtre de l'emballage; cette solution a plu à un représentant d'industrie puisqu'elle utilise la conception originale en y ajoutant un seul élément. Il a souligné que sa société étudierait cette solution.

Sur les menus articles, comme les petits emballages de confiture servie au déjeuner, on ajoute tout simplement des étiquettes adhésives imprimées en noir sur la partie inférieure du contenant.

Plusieurs entreprises participant au Salon offraient de la documentation publicitaire en arabe. Les dépliants de certaines sociétés d'Extrême-Orient étaient en cinq ou six langues notamment en arabe, en anglais et en espagnol. Les seuls documents en arabe des stands canadiens étaient ceux d'une société de Montréal.

L'Australie a distribué un livret spécial publié en anglais et en arabe avec une description de chacune des sociétés australiennes participant au Salon. La France avait lancé une importante promotion en magasin dans la plupart des supermarchés, laquelle était reliée à son importante participation au Salon de l'alimentation de l'Arabie Saoudite.

Un outil publicitaire utile pour les participants éventuels serait le Arab Food and Drink Buyer, une revue publicitaire publiée par la Spindle Publishing Co. de Londres, Angleterre. Ses 24 pages. comptaient 22 pages de publicité et deux pages de textes sur le Salon alimentaire de l'Arabie Saoudite.

Normes d'importation

Il est possible d'obtenir les normes suivantes en s'adressant à l'Organisation des normes de l'Arabie Saoudite:

Section de l'alimentation
C.P. 3437
Riyad
Arabie Saoudite

Tél: 479-3332; télex: 201610 SASO

OU

C.P. 9485
Djedda
Arabie Saoudite

Tél: 667-3652; télex: 403553

<u>Poisson:</u>	N° de la norme	SAA	Nom
	17	46/1977	Crevettes en conserve
	18	47/1977	Thon en conserve
	19	48/1977	Méthodes d'échantillonnage du poisson, des crustacés et de leurs produits
	28	75/1977	Boîtes de conserve rondes, scellées hermétiquement pour la mise en conserve de produits alimentaires
	40	103/1978	Méthodes d'examen microbiologique pour la viande, le

43	106/1978	poisson et les crustacés Additifs alimentaires acceptés dans les huiles et les corps gras comestibles
61	161/1980	Maquereau en conserve
62	162/1980	Sardines en conserve
70	298/1980	Méthodes d'essai pour le sel comestible
80	282/1982	Méthodes d'essai pour l'huile d'olive comestible

Les salons d'alimentation: sauf-conduits pour accéder aux marchés

Le circuit des salons de l'alimentation offre aux entreprises un des moyens les plus faciles de s'introduire sur le marché saoudien, particulièrement si elles disposent d'un kiosque parrainé par le gouvernement. Vu la difficulté d'obtenir des visas, ces entreprises en seraient autrement pratiquement exclues.

Par conséquent, afin d'offrir le vaste appui nécessaire, il est recommandé d'utiliser un kiosque "national" dans toutes les tentatives de commercialisation au Moyen-Orient.

Il était d'autant plus avantageux de participer au Salon de l'alimentation qu'il comptait 39 sociétés saoudiennes, dont certaines sont les principaux importateurs et distributeurs de produits alimentaires du pays. Il a donc été plus facile pour les agents et représentants d'entreprises canadiennes d'établir des contacts avec ces derniers. (Puisque le pays est divisé en six régions, il est nécessaire d'avoir un distributeur ou un représentant compétent dans chacune d'elles.)

Publicité

La publicité à la radio et à la télévision est interdite en Arabie Saoudite. Les exploitants de supermarchés ont donc recours à des loteries, à des rabais sur des achats importants et à des concours. Safeway utilise maintenant régulièrement les journaux du mercredi pour annoncer les ventes du vendredi et du samedi. Certains supermarchés des provinces orientales diffusent des annonces-éclair sur les ondes des stations radiophoniques de Bahreïn.

L'Arabie Saoudite compte deux bons journaux de langue anglaise et une revue commerciale Saudi Business.

1. ARAB NEWS

Edifice SRM
Chemin Madinah
C.P. 4556
Djedda
Tél: 683-1888
Télex: 404397 ARBUS SJ

Arab News a des bureaux au Royaume-Uni, aux États-Unis et partout au Moyen-Orient et des services de publicité à Londres, Djedda, Riyad, La Mecque, Damman et Abha. On y retrouvait beaucoup de publicité dans les deux numéros que j'ai obtenus.

2. SAUDI GAZETTE - (Journal des affaires (quotidien) de l'Arabie Saoudite)

C.P. 5576
rue Okaz
Djedda
Tél: 672-2630
Télex: 400920 SGAZET SJ

Le journal a des bureaux à Djedda, Riyad, Al Khobar, Damman, Médine, Abha, Taif, Bisha, Tabuk, Hail, Yanbu, Qasim, Washington, Athènes et Le Caire.

Pour la publicité, il faut se mettre en rapport avec la Saudi Advertising, C.P. 6557, Djedda; tél: 665-0380, télex: 402220 ADVERT SJ.

Un numéro publié en semaine ne comptait que six petites annonces alors que dans le numéro du samedi plus de la moitié du journal était consacré à la publicité.

3. ARAB TIMES

Publié par:
Dar Al-Seyassah
Chemin de l'aéroport
C.P. 2270
Shuweikh
Koweït
Tél: 813566
Télex: 22332 KT; Tél. publicité: 816-326

Ce journal comporte de nombreuses annonces publicitaires et s'adresse davantage au consommateur que les journaux saoudiens.

Tous ces journaux devraient accepter de publier des communiqués sur le commerce du Canada avec l'Arabie Saoudite ou les autres états arabes.

4. SAUDI BUSINESS AND ARAB ECONOMIC REPORT

Publié par Saudi Research and Marketing
C.P. 4556
Edifice Arab News
Djedda
Tél: 683-1888
Télex: 404397 AIRBUS SJ (le même que pour ARAB NEWS)
Publicité: C.P. 5455; tél:644-4444, Londres Tél: 353-6859

Le Saudi Business qui est un magazine de luxe de 44 pages en est à sa sixième année de publication (par numéro de volume). Il ressemble quelque peu au Financial Post canadien. Le

numéro du 12 au 18 février comptait 14½ pages de publicité.

Il présentait en outre une liste d'appels d'offres gouvernementaux sous la rubrique "guide commercial" et une liste des "possibilités commerciales" énumérant principalement des exportateurs de divers pays qui sont à la recherche d'agents ou de distributeurs en Arabie Saoudite. Une telle liste pourrait être très utile pour les exportateurs canadiens -- on ne sait pas s'il y a des frais à assumer pour s'inscrire à cette liste mais il semble que non (voir exemple ci-joint). Il y a en outre quatre pages de numéros de téléphone importants, depuis les numéros des lignes aériennes à ceux des ministères gouvernementaux. Le prix d'un abonnement est de 1000 rials (385 \$ CAN). Cette revue est publiée toutes les semaines.

Répertoires disponibles

Pour les hommes d'affaires qui convoitent le marché saoudien, il existe deux répertoires qui pourraient être d'une très grande utilité:

- 1) Le répertoire des transports en Arabie - 199 rials (77 \$ CAN)
- 2) Le répertoire (commercial) du Golfe - 130 rials (50 \$ CAN)

(On suppose qu'il est possible de les commander par l'entremise du service des délégués commerciaux.)

3) La publication du ministère du Royaume de l'Arabie Saoudite intitulée Doing Business in Saudi Arabia doit à tout prix être lue par les exportateurs. On y retrouve la liste des règles et règlements de même que les principaux contacts au gouvernement et à la Chambre de commerce.

Produits de la pêche

Selon le répertoire du Salon, 30 sociétés présentaient des produits de la pêche. Toutefois, les sociétés canadiennes y étaient toutes regroupées sous la rubrique Gouvernement du Canada - ministère des Affaires extérieures. Les catégories étaient les suivantes:

Poisson et fruits de mer en conserve

Chew International (E-U)
Gouvernement du Canada

Poisson

Christ Fils (France)
ESCAL (France)
International Trading Co. (France)
Kerevitas (Turquie)

Fruits de mer en conserve

Abbar & Zainy US Beef
(Arabie Saoudite)
SCI (Thaïlande)
Saudi Fisheries Co.
(Arabie Saoudite)
Saudi Livestock & Frozen
Imports (Arabie Saoudite)
Mahammed A Sharbatly Food
Corp. (Arabie Saoudite)

Poisson

Connell Exports
Dat-Schaub (Danemark)
Emborg Foods (Danemark)
International Trading Co. (Fr.)
Kerevitas (Turquie)
Nordia Trading (Suède)
Sea-Food USA (E-U)

Fruits de mer

Marina Seafoods (?)
Saudi Fisheries Co.
(Arabie Saoudite)
Sea-Food USA (E-U)
Ministère de l'Agriculture et
de la Consommation de Virginie

Produits dérivés du poisson

A. Esperen (Danemark)
Fendrake (R.-U.)
Hintz Export (All. de l'Ouest)
La Couronne (Hollande)

Crustacés

Nordia Trading (Suède)

Poisson surgelé

A. Esperen (Danemark)
Gouvernement du Canada
Kühne & Heitz (Hollande)
Preiss (Danemark)
Ross Foods (R.-U.)

Poisson fumé

A. Esperen (Danemark)
La Couronne (Hollande)
Priess (Danemark)

Poissonneries

À Riyad, il est possible d'obtenir une vaste gamme de produits à base de poisson, que ce soit frais, surgelé ou en conserve, dans les poissonneries et les supermarchés modernes. Le principal fournisseur de poisson frais est la Saudi Fisheries Company (qui appartient au gouvernement à 40 p. 100) qui a été créée afin d'assurer éventuellement l'auto-suffisance du pays. Afin d'atteindre cet objectif, la Saudi Fisheries devra importer les espèces qu'on ne retrouve pas dans les eaux locales de même que les emballages. La Nouvelle-Zélande et l'Argentine sont les principaux fournisseurs de poisson entier surgelé, tout comme le sont un nombre croissant de pays de l'hémisphère sud.

Les poissonneries vendaient en outre du hareng fumé de Hollande et un grossiste offrait du stockfish de Norvège.

Le poisson surgelé offert en vente dans les magasins provenait surtout du Danemark ou du R.-U. et, dans une moindre mesure, des E-U. Les crevettes venaient du Bangladesh et de l'Inde; les crevettes fraîches du golfe Arabique, le maquereau de Brekkes d'Angleterre dont le saumon, la morue et d'autres espèces étaient bien en vue dans les comptoirs de produits surgelés des magasins.

Le choix de produits était le suivant:

1^{er} Supermarché

Produit	Marque	Pays	Prix		Poids
			Rials	\$CAN	
<u>Surgelé</u>					
24 bâtonnets de poisson Supervalu	Ross	Angl.	-	-	-
4 bâtonnets géants de morue	Ross	Angl.	9,00	3,46	
10 bâtonnets de morue	Ross	Angl.	7,25	2,78	300 g
2 portions de morue croustillante	Ross	Angl.	9,00	3,46	1 lb 4,5 oz (1 kg)
2 truites arc-en-ciel	Prisco	Dan.	10,50	4,03	340 g
2 truites arc-en-ciel	Emborg	Dan.	11,00	4,23	340 g
Filets de morue	Prisco	Dan.			
Filets de plie	Prisco	Dan.	10,50	4,03	
Filets d'aiglefin "de choix"	Plyms		11,00	4,23	454 g
Filets de morue "de choix"	Plyms		10,00	3,84	400 g
Crevettes Krabben	Prisco	Dan.	13,50	5,19	14 oz
Crevettes écaillées et cuites du Groënland	Emborg	Dan.	25,75	9,90	500 g
Crevettes croustillantes Carnation	Carnation	E.-U.			
Pétoncles croustillan- tes Carnation	Carnation	E.-U.	16,50	6,34	7 oz
Palourdes frites	Carnation	E.-U.	7,80	3,00	
8 crevettes farcies de fantaisie Carnation	Carnation	E.-U.	14,00	5,38	8 oz
Filets de plie pannés surgelés individuellement		Dan.	11,25	4,32	400 g
Filets d'aiglefin surgelés individuellement	Ross	Angl.			
Scampi		Dan.	52,00	20,00	1 kg

2^e supermarché

Filets de flet	Findus	Angl.	14,75	5,67	
2 truites arc-en-ciel	Findus	Angl.	15,75	6,05	
Poisson au four Schlemmerfilet	Findus	Angl.	13,30	5,11	400 g
4 filets de poisson au beurre	Mrs. Paul	E.-U.	9,30	3,57	10 oz(?)
Assiette de fruits de mer frits assortis	Mrs. Paul	E.-U.	10,00	3,84	
7 filets de poisson frits	Mrs. Paul	E.-U.	14,50	5,57	
Darne de morue au beurre	Ross	Angl.	4,50	1,73	8 oz (?)
Aiglefin fumé avec beurre	Ross	Angl.	9,50	3,65	10 oz (?)

Produit	Marque	Pays	Rials	\$CAN	Poids
Filets de maquereau fumé	Ross	Angl.	24,50	9,42	
Crevettes	Dan Maid	Dan.	21,75	8,36	
Filets d'aiglefin surgelés individuellement	Ross	Angl.	23,00	8,84	-
Filets de morue surgelés individuellement	Ross	Angl.	25,00	9,61	-
Truite fumée	Diamond B Brekkes	Angl.	36,00	13,74	1 kg(?)
Filets de flétan	Diamond B	Angl.	36,50	14,03	
4 filets géants de morue	Diamond B	Angl.	9,00	3,46	
2 filets de morue panés et croustillants	Diamond B	Angl.	9,00	3,46	
Mulet étêté et éviscéré surgelé			5,75	2,21	
<u>Euromarché</u>					
10 bâtonnets de poisson	Birds Eye	Angl.	7,50	2,88	
Darne de morue dans une sauce au beurre	Ross	Angl.	5,25?	2,01?	150 g
Palourdes frites dans du beurre	Mrs. Paul	E.-U.	7,25	2,78	5 oz
Crevettes frites	Mrs. Paul	E.-U.	13,25	5,09	
Assortiment de poissons frits	Mrs. Paul	E.-U.	10,25	3,94	
2 truites arc-en-ciel danoises	Prisco	Dan.	11,50	4,42	
Morue/Bacalao	Prisco	Dan.	10,50	4,03	
2 truites arc-en-ciel	Emborg	Dan.	10,50	4,03	
Aiglefin fumé avec beurre	Ross	Angl.	10,50	4,03	
10 bâtonnets de poisson	Plyms	R.-U./A.S.	15,30	5,88	
Crevettes fraîches surgelées	SALFI	Bangladesh	44,00	16,92	1 kg
7 homards (surgelés) (langouste)	?	?	414,00	159,20	(boîte)
Homards (surgelés)	?	?	524,00	201,00	(boîte)
Homard			27,20	10,46	chacun
Homard	?	?	31,00	11,92	chacun
Crevettes fraîches	Saudi Fisheries Co.		32,00	12,30	1 kg
Hareng fumé		Hollande	18,00	6,92	1 kg
Filets d'aiglefin	Fish Shop	Ross/R.-U.	21,00	8,07	1 kg
Filets de morue	Fish Shop	Ross/R.-U.	23,00	8,84	1 kg
Filets d'aiglefin panés	Fish Shop	Ross/R.-U.	24,00	9,23	1 kg
Filets de maquereau fumé	Fish Shop	Ross/R.-U.	22,00	8,46	
Salicoques	Krabben/Prisco	Dan.	16,50?	?	
Sole anglaise surgelée	Plyms	R.-U./A.S.	11,00	4,23	400 g
Filets d'aiglefin "format de luxe" surgelés	Plyms	R.-U./A.S.	11,00	4,23	12 oz(?)

Produit	Marque	Pays	Rials	\$CAN	Poids
Filets de morue surgelés	"format de luxe" Plyms	R.-U./A.S.	7,25	2,78	12 oz(?)
Filets de plie surgelés	"format de luxe" Plyms	R.-U./A.S.	10,00	3,84	400 g
Filets de plie	Emborg	Dan.	10,50	4,03	400 g
Poisson frit	Prisco	Dan.	5,00	1,92	
Poisson frit	UK Foods	Angl.	5,25	2,01	
Crevettes entières cuites		France	43,75	16,82	1 kg
<u>Grossistes (poisson)</u>					
Filets de merlan surgelés	Diamond B Brekkes	R.-U.	23,00	8,84	1 kg
10 portions d'aiglefin pané	Diamond B Brekkes	R.-U.	20,00	7,69	1 kg
Saumon fumé (côté) tranché	Diamond B Brekkes	R.-U.	?	?	
Darnes de saumon tranchées en magasin	?	?			
60 bâtonnets de morue	Diamond B Brekkes	R.-U.	30,00	11,53	?
Carangue australienne entière, surgelée	Puketahoe Fisheries	N.Z.	-		boîte de 10 kg 9 morceaux 12 morceaux
Mulet entier surgelé	Puketahoe Fisheries	N.Z.	-		boîte de 10 kg 16 morceaux 12 morceaux
Creamfish surgelé éviscéré et dépiauté	Puketahoe Fisheries	N.Z.	-		boîte de 10 kg
Calmar entier surgelé		Argentine	-		1 kg chacun
Fiatole stromatée surgelée entière	Puketahoe Fisheries	N.Z.	-		
Maquereau entier surgelé	?	?	?		Petit format
Vivaneaux entiers surgelés	?	?	-		
Homards surgelés	?	?	96,00	36,92	?
Rougets frais	-	-	-	-	?
Chanidé frais					
Maquereau espagnol frais					
<u>En conserve</u>					
Sardines Aveiro	Aveiro	Portugal	2,25	0,86	124 g
Thon Masto	Masto	-			
Thon entier Mando	Mando		3,75	1,44	-
Saumon	Geisha				
Crabe	Delta	-	6,00	2,30	-
Hareng	Nordsee	All.	5,75	2,21	200 g
Sardines	Milo	Maroc			

Produit	Marque	Pays	Rials	\$CAN	Poids
Saumon rose du Pacifique	Libby's	E.-U.(?)	11,50	4,42	439 g
Sardines	Cirio	Italie	3,50	1,34	115 g
Sockeye d'Alaska	Monarch	E.-U.	16,55	6,36	14 oz
Crabe		Taiwan	6,10	2,34	170 g
Homards	"Rungimex"	France	27,70	10,65	chacun

Magasins Panda (chaîne ouverte 24 heures sur 24)

Assiette de fruits de mer	Mrs. Pauls	E.-U.	10,00	3,74	
Truite fumée	Black Diamond	R.-U.	36,50	14,03	
Saumon fumé tranché	Black Diamond	R.-U.	-	-	
Crabe surgelé	-	-	18,75	7,21	400 g
Filets de flétan	-	-	36,56	14,06	
Darne de morue dans une sauce au beurre	-	-	4,50	1,73	-
Poisson au four	Findus	Angl.	13,50	5,19	400 g
Filets de flet	Findus	Angl.	14,75	5,67	400 g
Truite arc-en-ciel	Findus	Angl.	15,75	6,05	340 g
4 filets de poisson	Mrs. Paul	E.-U.	9,35	3,59	14 oz(?)

En conserve

Saumon rouge	Libby's	E.-U.	15,00	5,76	439 g
Thon	-	Philippines	3,00	1,15	70 g
Thon	Geisha	Japon	3,25	1,25	70 g
Thon	Panda (marque maison)				
Thon	Milo	-			
Sardines	Underwood	Angl.			
Sardines	Amore	-			
Huitres	Empress	-			
Filets de maquereau (coupés) dans l'huile végétale et additionnés de sel sans peau et arêtes	Geisha	Japon	2,25	0,86	200 g
Filets de maquereau coupés	Golden Line Shimzi	Japon	2,00	0,76	200 g

Distribution

La Sharbatly Corp distribue la marque Danmaid du Danemark alors que la Binzadr s'occupe de Stouffers. La United Trading Company achète pour les chantiers.

Fournisseurs locaux

Espèces	Saudi Fisheries Company		Prises		Quantité exportée	
	Mer Rouge		Golf Arabique			
	1981	1982	1981	1982*		
TOTAL						
Crevettes	360 t	1 543 t****	144 t**	300 t		
			1 500 t****			
Poisson	1 283 t		333 t*			
	1 643	1 543	1 947			
* Premiers mois		*** Prévision				
** Janvier seulement		**** Poisson et crevettes combinés				

La société dispose de 23 chalutiers crevettiers; 19 se trouvent dans le golfe et quatre dans la mer Rouge. L'Australie a obtenu un contrat pour la construction de quatre nouveaux chalutiers d'acier à pêche arrière de 24,5 mètres et 850 CV qui pourront servir à pêcher d'autres espèces.

La société compte des points de vente au détail à Damman, Gizan, Abu Arish, Al-Khobar, Riyad, Sabia et Abha et d'autres seront ouverts sous peu. La société vend aussi du poisson, des crevettes, du homard, du calmar et des filets frais et surgelés; certaines espèces sont importées de Somalie et de l'Extrême-Orient.

Parmi les espèces offertes, on retrouve:

<u>Nom local</u>		<u>Nom local</u>	
Shroom	Alose à gésier*	Derak	Maquereau espagnol*
Hamour	Mérour*	Bonouk	Banane de mer**
Agam	Brochet de mer*	Shaour	Emperor* (y compris les filets)
Hamra	Vivaneaux* (y compris des filets)	Araby	Mulet (gris)
Sheim	Chatte de l'est*	Hamman	Brochet maillé*
Sikin	Cabildo*	Sobaiti	Sweetlips*
Stacoza	écrevisse/ langouste	Salmani	Chanidé
		Gunberi	Crevettes (roses)
		Sheiry (filets)	

* Valeur marchande de moyenne à élevée

** Valeur marchande faible

Les principaux marchés de la société sont le public, les hôtels et les universités; les ventes au détail représentent plus de 60 p. 100 de ses opérations, le reste étant réparti entre les ventes aux établissements et aux grossistes. La Saudi Fisheries emploie 120 personnes et environ 300 marins à deux bases soit Damman et Gizan. L'usine de Damman occupe 10 000 mètres carrés dont 1 200 mètres carrés sont affectés à la transformation. Un programme d'expansion est en cours; il prévoit la construction d'un entrepôt central et d'un centre de distribution en plus d'un entrepôt frigorifique de 800 tonnes dont le contrat a été accordé à une entreprise allemande (Hansen et Sohne d'Hambourg). À ces travaux d'expansion s'est ajouté l'aménagement d'un site distinct au port de Damman où l'on retrouvera une autre usine de transformation, des ateliers pour les machines, des ateliers d'équipement de pêche et une usine de fabrication de glace. Toutes ces constructions étaient

en cours en 1982. De nouveaux ajouts, soit des entrepôts et des centres de distribution, seront construits à Djedda et à Riyad.

Perspectives: favorables

La participation massive au Salon de l'alimentation de l'Arabie Saoudite est attribuable au fait que l'Arabie Saoudite constitue un des marchés d'aliments transformés qui connaît la croissance la plus rapide au monde et que le niveau de vie des Saoudiens augmente rapidement, ainsi qu'au pouvoir d'achat d'une importante communauté de ressortissants étrangers (2 millions). Il en résulte une demande pour des produits alimentaires plus variés et en particulier, de meilleure qualité.

Le ministère de la Planification prévoit encore une augmentation de la consommation dans le cadre du présent plan: 11 p. 100 pour les fruits frais, plus de 50 p. 100 pour les légumes frais, 36 p. 100 pour les produits laitiers et 53 p. 100 pour la viande fraîche, le poisson, la volaille et les oeufs. Selon le ministre de la Planification, cela s'explique par une amélioration marquée et rapide de l'infrastructure comme les ports et les routes et par une modification des goûts des consommateurs qui reposaient sur un régime à base de pain et de produits laitiers pour se transformer en un régime riche en protéines. L'engagement du gouvernement d'améliorer le niveau de vie de ses citoyens et la présence constante et croissante d'une population de ressortissants étrangers importante (ainsi que de l'absence d'impôt sur le revenu) se traduiront par une augmentation des importations d'une vaste gamme de produits alimentaires pendant de nombreuses années encore.

Les effets de la croissance sont évidents à Riyad, la capitale, où on a l'impression que la pluie a fait surgir des édifices du désert. Les conséquences de cette urbanisation n'ont pas encore été évaluées. Des appartements neufs demeurent inoccupés; on en construit 4000 pour la Garde nationale. Il y a de nouveaux marchés de fruits et légumes de 1000 acres, dont un qui comprendra un marché de poisson et de nouveaux magasins à rayons, et au moins une chaîne (Panda) est ouverte 24 heures sur 24. . Ce sont là des indications de l'augmentation éventuelle du nombre de marchés modernes de produits alimentaires. La présence de congélateurs, de réfrigérateurs, d'installations modernes pour la cuisson, de broyeurs d'ordures ménagères, etc. aura inévitablement des répercussions sur la consommation de produits alimentaires.

Supermarchés et centres commerciaux

La distribution et la commercialisation des aliments et des articles ménagers ont subi d'énormes modifications: le souk (marché) a été remplacé par le supermarché, le centre commercial et par de grandes surfaces comportant des rayons de produits alimentaires et des cafétérias servant des repas-minute. La clientèle des supermarchés qui ont fait leur apparition dans les années 1960 afin de desservir les ressortissants étrangers est maintenant composée à 45 p. 100 de Saoudiens. Une série de sondages faits à Djedda par le Saudi Business, fondés sur un panier à provision de 45 articles, a

démontré que les supermarchés offraient une variété accrue de produits provenant d'un plus grand nombre de pays et offerts à des prix toujours plus variés. En plus des produits de marques connues, le préemballage de fruits et légumes frais gagne en popularité. Un réseau de transport amélioré permet de répandre ces méthodes de commercialisation ailleurs dans le royaume, créant ainsi une demande constante d'articles et d'équipement pour les magasins.

Chaînes

La Souks Company Ltd. a été mise sur pied avec l'aide technique de Southland Corp. qui est propriétaire des dépanneurs 7-11 aux États-Unis et avec l'aide administrative d'entreprises britanniques. Le premier magasin a ouvert ses portes en 1979 (premier supermarché moderne) et en 1982, il y en avait six autres. La superficie varie de 500 à 2000 mètres carrés (5 376 à 21 505 pieds carrés).

La Tamimi & Fouad Food Co. qui a ouvert en 1979 deux supermarchés géants à Damman et Al-Khobar (côte est) est dirigée par Safeway (E.-U.).

La Panda Trading Establishment compte quatre magasins à Riyad qui sont ouverts 24 heures sur 24. La société prévoit en ouvrir quatre ou cinq autres.

Parmi les autres chaînes on retrouve: Al-Johar, Al-Mokhtar, Al-Sawani, Sands et Caravan.

Les supermarchés Souks offrent habituellement entre 5 000 et 6 000 articles différents dont 60 p. 100 sont importés de 17 pays. Un petit groupe d'importateurs approvisionnent les magasins et, par conséquent, les produits et les prix sont semblables d'un magasin à l'autre. Les contrats d'importation ont tendance à être inférieurs à 1 million \$ puisque les importateurs mettent à l'essai les nouveaux fournisseurs. Les importations ont augmenté de 36 p. 100 passant de 3 milliards \$ en 1979 à 4,1 milliards \$ en 1980. (L'Arabie Saoudite importe 90 p. 100 de ses produits alimentaires.) Safeway a introduit des marques maison et les magasins Panda ont fait de même.

Puisqu'il faut de 10 à 15 semaines avant que les nouvelles commandes se retrouvent sur les étagères des supermarchés, ces derniers ont investis des sommes importantes dans les entrepôts frigorifiques et et autres installations. Safeway a construit un entrepôt de 100 000 pieds carrés (et affirme qu'elle n'arrive pas à construire assez vite); la Souks a construit un entrepôt de 50 000 pieds carrés afin de desservir sept magasins et Al-Johar prévoit l'achat d'installations frigorifiques d'une capacité de 2000 tonnes.

Achalandage

Les 26 000 clients qui magasinent chaque semaine aux deux magasins Safeway, dépensent en moyenne 75 rials (environ 22 \$ US) alors que

25 p. 100 d'entre eux dépensent plus de 200 rials (59 \$ US). Dans un des supermarchés Souks, on a recensé 10 000 clients par semaine qui déboursaient en moyenne 55 rials (17 \$ US). Le volume brut du magasin est évalué à 750 millions de rials (221,6 millions \$ US/an-née). Les marges bénéficiaires sont un secret bien gardé, mais on croit que la concurrence entre les supermarchés a réduit ces marges qui variaient de 24 à 30 p. 100 à 5 à 6 p. 100 -- ce qui est encore bien supérieur aux marges bénéficiaires des supermarchés en Amérique du Nord.

Actuellement, la clientèle est composée à parts égales (50-50) de Saoudiens et de ressortissants étrangers.

Fournisseurs industriels

Bien que les grands projets de construction offrent encore des possibilités pour les fournisseurs de produits alimentaires à l'industrie et aux camps, le plan actuel prévoit la construction d'hôpitaux et l'expansion des universités et écoles et offre ainsi d'importants débouchés aux fournisseurs d'équipement et aux traiteurs. Le programme de construction du ministère de la Santé qui est de 10,5 milliards \$ US prévoit 36 nouveaux hôpitaux et 320 cliniques; on projette aussi la construction de nombreux hôpitaux pour les forces armées. Depuis un certain temps, les hommes d'affaires saoudiens s'intéressent au développement des services médicaux du secteur privé.

Dans le secteur de l'éducation, les dépenses seront de 38 milliards \$ US dont la moitié sous forme d'investissements. La population universitaire doublera suite à l'expansion importante des campus existants comme l'université du roi Abdul Aziz de Djedda et de l'université du roi Faisal dans la province orientale. Par exemple, la nouvelle université de Riyad projette de construire des logements pouvant héberger plus de 8000 étudiants.

Accroissement de la production locale de produits alimentaires

Les Saoudiens produisent maintenant des biscuits, des bonbons, du pain et des produits laitiers, de l'eau embouteillée et des légumes. La consommation de farine pour la préparation du pain a quadruplé entre 1976 et 1980; celle de la farine à pâtisserie a augmenté de 3000 p. 100 au cours de la même période, ce qui laisse entrevoir un important marché pour les casse-croûte et les desserts.

À la suite des importants investissements gouvernementaux effectués de concert avec les principales chaînes internationales d'hôtels, environ 260 hôtels 5 étoiles ont été construits; ces hôtels comptent 20 000 chambres et offrent une excellente table (en vertu des permis actuels, 27 000 chambres supplémentaires seront construites d'ici à la fin de 1984).

Les nouvelles villes industrielles de Jubail sur le golfe et de Yanbu sur la mer Rouge de même que les villes saintes de La Meque et de Médine et les régions touristiques du sud-ouest profiteront de cette expansion. La construction de motels dans le cadre du nouveau réseau routier fait aussi partie du plan.

ANNEXE

PERSONNES RESSOURCES EN ARABIE SAOUDITE

Ambassades

Michael M. Ellis
1er Secrétaire commercial
Ambassade du Canada
C.P. 5050
Djedda, Arabie Saoudite
Tél: 643-4597
Télex: 401060 DOMCAN SJ

George F. Shannon
Conseiller
Ambassade du Canada
C.P. 22593
Riyad, Arabie Saoudite
Tél: 476-5291
Télex: 204893 CANADA SJ

Commerce du poisson et services connexes

Alex Johnson
Directeur du commerce de gros
Tamimi & Fouad Food Co. Ltd.
C.P. 146, aéroport de Dahran
Al-Khobar, Arabie Saoudite
Tél: 864-8414
Télex: 670374 SAFWAY SJ

Dirigé par Safeway, E.-U.
Importe une grande variété
de poisson surgelé. Un des
principaux supermarché
d'Arabie Saoudite.

Entrepôt frigorifique Al-Zhrani
Marché de poisson
C.P. 6607
Riyad, Arabie Saoudite
Tél: 31981
Télex: 202057

Souhaite obtenir des
échantillons de mulets et
peut-être de sébastes. Se
livre au commerce de gros
et de détail du poisson
surgelé et frais; une
grande partie des
importations actuelles
proviennent de Nouvelle-
Zélande.

Al Salam Corporation
À l'att. Galai Eldeen Bakry
C.P. 3394 C.R. 8018
Djedda, Arabie Saoudite
Tél: 687-8321
Télex: 400757

Voudrait importer du
poisson (en conserve)
et des jus de fruits en
conserve. Distributeur
aux supermarchés.

Denis Lazarlo
Agent de publicité
Supermarchés Al-Jazeera
C.P. 8908
Riyad, Arabie Saoudite

S'intéresse au poisson en
conserve et surgelé

ANNEXE

PERSONNES RESSOURCES (suite)

Iqbal A. Ladha
Directeur général
Saudia Livestock and Frozen Imports
C.P. 293, chemin Mina
Djedda, Arabie Saoudite
Tél: 647-9810
Télex: 403971 KAMAL SJ

Il s'agit d'une filiale de la Sharbatly Establishment for Trade Development. Elle s'occupe de l'importation de poisson surgelé ainsi que de viande.

Shafiq Ahmad
Directeur commercial
Al-Joud Trading & Contracting Est.
C.P. 15483
Riyad, Arabie Saoudite
Tél: 406-7077
Télex: 203922 ATHAFJ SJ

Il s'agit d'une entreprise générale de commerce et d'importation qui a manifesté un certain intérêt à l'égard des jus, des légumes et du poisson.

Vinay Chitnis
Otraest
Oriental Trading Est.
C.P. 6725
Djedda, Arabie Saoudite
Tél: 647-8625
Télex: 400537 YAHMOM SJ

Cette société souhaite obtenir des prix pour le poisson en conserve.

Hamad B.M. Olayan
Service de technologie
Saudi Basic Industries Corp.
C.P. 5101
Riyad, Arabie Saoudite
Tél: 401-2033
Télex: 2-1177

M. Olayan s'intéresse à la production de protéines à cellule unique combinées à la farine de poisson et à toute entreprise en coparticipation dans ce secteur.

Ali Yaseen
Directeur
Etaiwi Cold Storage
C.P. 2004
Djedda, Arabie Saoudite
Tél: 636-1590
Télex: 401525 ETAIWCO

S'intéresse à la manutention du poisson et d'autres produits surgelés.

ANNEXE

PERSONNES RESSOURCES (suite)

Rebhi S. Abdelsalam
Medina Co. for Import & Trading
C.P. 22
Riyad, Arabie Saoudite
Tél: 478-7221
Télex: 202067 MADICO SJ

Désireux de représenter
des exportateurs canadiens
en Arabie Saoudite;
s'intéresse aux oeufs de
poisson, comme la laitance
de ciscos (caviar doré).

T. Shinomiya
Directeur général
Service des produits en conserve
Nozaki & Co. Ltd.
No 16-19, Ginza 7-Chome
Chuo-Ku, Tokyo, Japon 104-91
Tél: (03) 542-9211
Télex: J 22375

S'intéresse au crabe en
consERVE.

Johnny S.Y. Hooi
Directeur, Service de l'huile végétale
Bena Corporatio Sdn. Bhd.
15^e étage, Wisma Stephens
Julan Raja Chulan
Kuala Lumpur 05-12
Tél: 434044
Télex: MA 30643 BENINT

S'intéresse au poisson en
consERVE ainsi qu'à des
sources d'huiles végétales
en quantités importantes.

Atta-ul Hoque
Barakah
C.P. 1703
Riyad, Arabie Saoudite
Tél: 465-7110
Télex: 200201 Baraka SJ

S'intéresse à l'équipement
de cuisine.

Sameer Tattan
Mise en marché
Abdulkarem Darwish Tattan
C.P. 523
Bahreïn, golf Arabique
Tél: 253172
Télex; 9178 FOODCO

S'intéresse au poisson en
consERVE. Il est
actuellement fournisseur
de supermarchés. Il est
possible qu'il en ouvre un
d'ici peu. Viendra au
stand canadien à MEFEX 84.

ANNEXE

PERSONNES RESSOURCES (suite)

Arabian Food Supplies
Geoffrey I. Walker
Directeur régional
C.P. 341
Al Khobar, Arabie Saoudite
Tél: 894-6126
Télex: 671125 AFS SJ

S'occupe d'une grande
variété de produits
alimentaires et de poisson
(emballages en magasin)

Mosaed Al-Mubarak
Directeur général
Huraymala Co-operative Society
C.P. 8411
Riyad, Arabie Saoudite
Tél: 465-2936
Télex: 204512 HRUMLA

Désire obtenir les prix
du poisson en conserve.

Fahad Ali A. Al-Bibi
Al-Bibi Company
C.P. 72
Dammam, Arabie Saoudite
Tél: 832-3746
Télex: 601153 ALBIBI SJ

Désireux d'importer du
thon et d'obtenir les
listes de prix et les
quantités.

Abdulla Oraibi
Al Maharah Traders
C.P. 20099
Manama, Bahreïn, golfe Arabique
Tél: 242644
Télex: 9495 HAHARA BN

Désireux de représenter
des sociétés et d'importer
divers produits
alimentaires. Sera à
MEFEX 84.

Yahia A. Al-Hujailan
Kuwait Finance House
Division commercial,
Produits de consommation
C.P. 24989
Safat-Koweït
Tél: 431022
Télex: BAITMAL 44742 KT

S'intéresse aux produits
du poisson.

ANNEXE

PERSONNES RESSOURCES (suite)

Alawi A. Barakat
Directeur général adjoint
Red Sea Trading & Shipping Est.
C.P. 648
Djedda, Arabie Saoudite
Tél: 642-6123
Télex: 4010457 REDSEA SJ

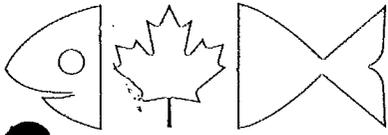
S'intéresse au poisson en
consERVE; peut-être au
maquereau.

Martin J.P. Mitchell
Directeur des envois
American President Lines Ltd.
a/s Saudi Arabian Industrial &
Trading Est.
C.P. 2097
Dammam, Arabie Saoudite
Tél: 883-1696
Télex: 601367 SAITE SJ

Voulait obtenir les noms
de transformateurs de
poisson de la côte ouest
et d'autres exportateurs
qui seraient intéressés au
transport par mer de la
côte ouest du Canada à
l'Arabie Saoudite.

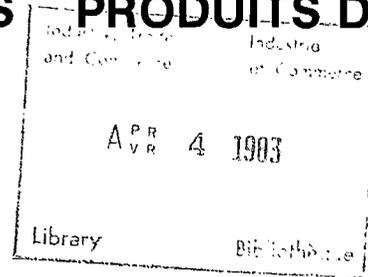
M. Saad Kershah
Directeur général
DARI for International Trade
21, rue Damietta
Bulkeley, Alexandrie, Egypte
Tél: 848531

Souhaite représenter, en
tant qu'agent, des
sociétés canadiennes en
Égypte



FISHERY MARKET DEVELOPMENTS COMMERCIALISATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

FMD No. 4



Mars 1983

RAPPORT SUR LE MARCHÉ DU POISSON EN AUSTRALIE

Vous trouverez ci-après des extraits choisis d'un rapport que nous avons récemment sur le marché du poisson en Australie, rédigé par le "Department of Primary Industry" de l'Australie et portant sur les mois de novembre et de décembre 1982, ainsi qu'un sommaire pour l'année terminée le 30 juin 1982.

Veillez noter qu'à moins d'avis contraire, les prix et les valeurs sont donnés en dollars australiens, qui valaient pendant la période qui a fait l'objet du rapport, environ 1.20 \$ canadien. Depuis, le dollar australien a été dévalué et il vaut actuellement environ 1.05 \$ canadien.

Also available in English

Pour tout renseignement complémentaire, prière de s'adresser à:

M. Keith Torrie
Division des produits de la pêche
Direction de l'alimentation et des
biens de consommation
Industrie et Commerce, et
Expansion Économique Régionale
Ottawa, Ontario
K1A 0H5
(613) 593-4842
ou au bureau régional
d'Industrie et Commerce

Importations

L'Australie a importé 2 205 tonnes de poisson entier au cours des cinq mois antérieurs à novembre 1982. Ce chiffre est inférieur d'environ un tiers à celui enregistré pour la même période en 1981 et d'environ 55 p. 100 à celui de 1980; toutefois, les valeurs unitaires moyennes ont augmenté de 28 p. 100 par rapport à 1981, passant à 1.93 \$/kg. Du total, 77 p. 100 (ou 1 707 tonnes) provenaient de la Nouvelle-Zélande (diminution de 23 p. 100). Le Canada arrivait en second avec 82 tonnes, augmentation considérable par rapport aux niveaux de 1981 mais diminution de 59 p. 100 par rapport à ceux de 1980. Les États-Unis et le Canada ont été les deux seuls principaux fournisseurs à avoir augmenté leurs exportations en Australie; la valeur unitaire des produits de ces deux pays a enregistré une baisse.

Pendant cette période de cinq mois, les importations de filets se sont élevées à 8 765 tonnes, une diminution de 14 p. 100 par rapport à la même période l'année précédente et de 9 p. 100 par rapport à 1980. On a importé 3 416 tonnes de filets de merluche congelés (39 p. 100 du total), une baisse de 27 p. 100 par rapport aux niveaux de 1981 où ils formaient 46 p. 100 des importations totales de filets. La valeur unitaire moyenne des filets importés a augmenté de 8 p. 100 pour atteindre 2.11 \$/kg. La Nouvelle-Zélande a été le principal fournisseur avec 3 084 tonnes (baisse considérable par rapport à 1981), suivie par l'Afrique du Sud (2 842 tonnes, diminution de 7 p. 100).

L'Australie a importé, pendant cette période, 788 tonnes de bâtonnets de poisson, soit une baisse de 24 p. 100 comparativement à la même période en 1981-1982. Les principaux fournisseurs ont été la Nouvelle-Zélande (495 tonnes) et l'Afrique du Sud (250 tonnes).

Les importations de blocs de poisson se sont élevées au total à 935 tonnes au cours des cinq mois précédant novembre, 26 p. 100 de moins que pour la même période en 1981 et 2 p. 100 de moins qu'en 1980. Les valeurs unitaires moyennes ont également baissé de 16 p. 100 pour atteindre 2.11 \$/kg; entre 1980 et 1981, ces valeurs ont baissé de 7 p. 100, pour une diminution totale de 22 p. 100 entre 1980 et 1982. La majorité des blocs de poisson provenaient de l'Afrique du Sud (332 tonnes, augmentation de 25 p. 100); suivie des États-Unis avec 209 tonnes (augmentation de 8 p. 100). Pendant la même période, 335 tonnes de blocs hachés ont été importées en Australie.

Poisson en boîtes

Saumon

L'Australie a importé 1 571 tonnes de saumon en boîtes pendant les cinq mois précédant novembre, soit 62 p. 100 de moins que pour la même période en 1981 et 41 p. 100 de moins qu'en 1980. Les valeurs unitaires moyennes ont baissé de 6 p. 100 pour atteindre 4.10 \$/kg malgré une augmentation de 55 p. 100 des valeurs unitaires du saumon en provenance de l'URSS. Les États-Unis ont fourni 54 p. 100 du total (856 tonnes, soit une diminution de 60 p. 100) et la valeur unitaire du saumon de source américaine a chuté de 17 p. 100. Le Canada était le deuxième principal fournisseur avec 450 tonnes (diminution de 59 p. 100) tandis que les importations de kahawai de Nouvelle-Zélande augmentaient de 27 p. 100 pour atteindre 177 tonnes.

Le 13 août 1982, les importations de boîtes de poisson en provenance des États de l'Alaska et de Washington aux États-Unis avaient atteint 814 000 caisses (48 boîtes de 6½ on.), 67 p. 100 de moins que pour la même période en 1981. Le nombre total de boîtes devrait être très inférieur aux niveaux élevés enregistrés en 1981, bien que les débarquements en provenance de l'Alaska aient augmenté de 9 p. 100 au 21 août pour atteindre 224 574 tonnes (baisse de 1 p. 100 pour le saumon sockeye, augmentation de 9 p. 100 et de 15 p. 100 pour le saumon rose et le saumon kéta respectivement).

Les prix de gros versés en Australie pour le saumon rose ont baissé de 4 p. 100 entre décembre et février car les fournisseurs étaient nombreux. Les prix du saumon sockeye ont augmenté de 5 p. 100, en réponse principalement aux fluctuations des taux de change.

Thon

L'Australie a importé 578 tonnes de thon au cours des cinq mois précédant novembre, 91 p. 100 de plus que pour la même période en 1981 mais 48 p. 100 de moins qu'en 1980. Les valeurs unitaires moyennes ont baissé de 11 p. 100 pour atteindre 2.74 \$/kg. La Thaïlande est demeurée le principal fournisseur avec 248 tonnes ou 43 p. 100 du total, une augmentation de 307 p. 100 par rapport à 1981; le deuxième fournisseur en importance était le Japon (175 tonnes, soit une augmentation de 61 p. 100).

Autres poissons en boîtes

Au total, l'Australie a importé 1 868 tonnes d'autres poissons en boîtes au cours des cinq mois précédant novembre, 26 p. 100 de moins qu'en 1980. Les valeurs unitaires moyennes ont augmenté de 16 p. 100, atteignant 2.90 \$/kg. Les importations de

toutes les sortes de poisson en boîtes étaient à la baisse, particulièrement les sardines (baisse de 26 p. 100 ou 1 110 tonnes) et le hareng (baisse de 16 p. 100 ou 307 tonnes).

POISSON FUMÉ

L'Australie a importé 1 541 tonnes de poisson fumé au cours des cinq mois précédant novembre, 39 p. 100 de plus que pendant la même période en 1981 et 47 p. 100 de plus qu'en 1980. L'Afrique du Sud a continué d'être le principal fournisseur avec 1 332 tonnes (augmentation de 48 p. 100), bien que les importations en provenance des États-Unis aient augmenté de 78 p. 100 pour atteindre 71 tonnes.

CRUSTACÉS

Crabe

Au total, l'Australie a importé 200 tonnes de crabe au cours des cinq mois précédant novembre, 28 p. 100 de moins que pour la même période en 1981. Les importations de crabe congelé ont totalisé 46 tonnes, et atteint une valeur unitaire moyenne de 12.13 \$/kg, ce qui représente une baisse de 16 p. 100 de la quantité mais une augmentation de 174 p. 100 de la valeur unitaire. Les importations de crabe en boîtes ont également baissé de 31 p. 100 pour atteindre 154 tonnes et leur valeur unitaire moyenne a augmenté de 18 p. 100, atteignant 4.77 \$/kg.

Importations australiennes de produits de la mer

	<u>Année terminée le 30 juin</u>				
	1977-78	1978-79	1979-80	1980-81	1981-82
	<u>Quantité (tonnes)</u>				
POISSON					
Poisson entier					
Frais ou réfrigéré		1,228	1,387	1,662	1,653
Congelé - Merluche	3,420	3,280	6,734	1,510	1,524
Autres				6,829	4,251
Filets					
Frais ou réfrigérés	1,799	1,043	549	252	938
Congelés - Merluche	15,607	15,599	20,103	10,044	10,557
Autres				12,528	12,572
Bâtonnets	5,388	5,117	6,276	3,525	2,100
Blocs	3,018	2,816	3,199	2,311	2,627
Autres	118	246	389	289	1,124
Fumés, salés ou séchés					
Fumés- en boîtes	1,970	106	53	63	68
Autres		3,203	3,114	2,995	3,335
Autres	1,055	1,092	1,011	981	1,070
En boîtes					
Hareng	1,178	1,048	796	1,213	995
Saumon	6,726	4,015	5,097	7,471	9,367
Sardines	3,244	2,559	2,771	3,458	2,979
Thon	1,529	1,520	2,931	2,327	1,180
Anchois	221	233	293	273	371
Macquereau	764	787	1,185	1,321	796
Autres	1,006	471	772	524	708
Autres	148	180	390	344	1,351
CRUSTACÉ ET MOLLUSQUES					
Frais, réfrigérés ou congelés					
Solicoques ou crevettes	3,863	3,140	2,981	5,680	6,852
Homard	165	101	194	508	417
Crabe	102	120	49	207	89
Autres	1,120	2,700	2,351	2,584	2,374
En boîtes					
Crabe	224	231	340	429	445
Solicoques ou crevettes	570	884	919	592	612
Mollusques fumés	738	404	400	734	837
Autres	724	4,102	3,080	466	549
Autres	277	166	145	141	143

Tableau 2

-5-

Valeur (en milliers de dollars)

POISSON

Poisson entier

Frais ou réfrigéré	3,471	1,942	2,720	3,748	3,974
Congelé - Merluche		3,456	6,885	1,789	1,574
Autres				7,813	6,465

Filets

Frais ou réfrigérés	3,178	1,907	1,207	626	2,057
Congelés - Merluche	13,426	23,929	33,264	17,864	18,382
Autres				25,161	28,515

Bâtonnets	9,919	10,164	12,362	6,665	4,790
-----------	-------	--------	--------	-------	-------

Blocs	6,061	6,042	7,642	5,952	6,872
Autres	146	322	592	494	2,660

Fumés, salés ou séchés

Fumés - en boîtes	4,477	295	204	353	363
Autres		6,396	6,213	6,792	3,475

Autres	2,466	2,598	2,283	2,842	3,293
--------	-------	-------	-------	-------	-------

En boîtes

Hareng	1,966	2,093	1,774	2,712	1,966
Saumon	22,203	13,812	20,051	30,081	40,172
Sardines	7,382	6,383	6,892	9,140	7,959
Thon	3,507	3,013	7,699	6,761	3,618
Anchois	962	819	1,320	1,302	1,817
Maquereau	970	903	1,322	1,755	1,126
Autres	1,174	720	1,074	891	1,521

Autres	347	642	1,075	1,301	4,152
--------	-----	-----	-------	-------	-------

CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES

Frais, réfrigérés ou congelés

Solicoques ou crevettes	36,964	16,948	19,009	33,781	4,167
Homard	1,022	581	1,258	3,320	2,755
Crabe	922	1,141	466	1,020	607
Autres	3,250	11,636	8,222	7,427	6,565

En boîtes

Crabe	979	1,100	1,474	2,098	1,844
Solicoques ou crevettes	1,756	3,855	3,516	2,002	1,942
Mollusques fumés	2,673	1,596	1,462	2,748	3,318
Autres	1,643	871	807	1,036	1,344

Autres	1,284	1,182	2,033	1,478	1,646
--------	-------	-------	-------	-------	-------

TOTAL COMESTIBLE	140,950	124,346	152,806	188,951	168,919
-------------------------	---------	---------	---------	---------	---------

Farine de poisson	1,109	1,520	5,493	3,458	3,168
Huile de mer	533	705	347	441	375
Perles	1,169	870	1,381	2,673	2,511
Autres	2,079	1,879	2,354	2,540	3,060

GRAND TOTAL	145,840	129,320	162,471	198,064	178,053
--------------------	---------	---------	---------	---------	---------

Tableau 3

Importations de poisson réfrigéré ou congelé -
selon les principaux pays exportateurs

Poisson entier

Année terminée le 30 juin	Canada	Japon	Nouvelle- Zélande	Afrique du Sud	É.-U	Autres	Total
------------------------------	--------	-------	----------------------	-------------------	------	--------	-------

Quantité (tonnes)

1977-78	12	157	2,769	23	11	448	3,420
1978-79	12	265	3,770	13	39	409	4,508
1979-80	80	448	6,218	679	4	691	8,121
1980-81	364	964	6,651	1,284	199	533	10,001
1981-82	36	341	5,032	1,306	--	713	7,428

Valeur unitaire (\$A/kg)

1977-78	1.10	1.14	1.00	0.57	0.78	1.10	1.02
1978-79	1.31	1.48	1.13	1.37	0.84	1.64	1.20
1979-80	1.40	1.57	1.10	1.14	4.43	1.63	1.18
1980-81	1.71	1.15	1.37	1.18	1.32	1.38	1.33
1981-82	2.81	1.55	1.79	0.96	4.61	1.59	1.62

Filets

Année terminée le 30 juin	Chili	Japon	Corée	Nouvelle- Zélande	Singapour	Afrique du Sud	Royaume Uni	Autre	Total
---------------------------------	-------	-------	-------	----------------------	-----------	-------------------	----------------	-------	-------

Quantité (tonnes)

1977-78	66	7,775	95	3,174	261	2,298	2,633	1,103	17,406
1978-79	213	6,682	541	3,167	213	2,888	1,530	1,409	16,642
1979-80	429	5,418	321	4,819	698	6,596	1,280	1,092	20,652
1980-81	2,957	5,499	1,180	5,177	287	5,692	752	1,279	22,824
1981-82	1,247	4,833	150	7,789	393	5,658	1,079	2,918	24,067

Valeur unitaire (\$A/kg)

1977-78	0.95	1.41	1.19	1.43	1.34	1.36	1.71	1.95	1.48
1978-79	1.26	1.57	1.24	1.55	1.35	1.39	1.84	1.73	1.56
1979-80	1.47	1.70	1.50	1.65	1.07	1.46	2.40	2.49	1.67
1980-81	1.60	1.93	1.47	2.22	2.51	1.68	2.55	2.24	1.91
1981-82	1.76	2.06	1.81	2.19	3.13	1.69	2.40	2.19	2.05

Tous les chiffres peuvent être arrondis

Tableau 4

Importations de bâtonnets et de blocs de poisson -
selon les principaux pays exportateurs

Bâtonnets de poisson

Année terminée le 30 juin	Canada	Japon(a)	Nouvelle- Zélande	Norvège	Afrique du Sud	Royaume- Uni	Autres	Total
------------------------------	--------	----------	----------------------	---------	-------------------	-----------------	--------	-------

Quantité (tonnes)

1977-78	71	-	29	1,182	2,594	1,433	30	5,338
1978-79	68	-	35	1,295	2,785	922	12	5,117
1979-80	32	4	435	1,164	4,020	620	1	6,276
1980-81	18	135	621	573	686	133	1,359	3,525
1981-82	18	745	554	119	397	2	265	2,100

Valeur unitaire (\$A/kg)

1977-78	1.66	-	1.51	1.72	1.65	2.37	2.00	1.86
1978-79	1.90	10.24	1.36	1.76	1.87	2.70	2.54	2.01
1979-80	2.12	4.00	1.16	1.85	1.88	3.00	3.43	1.97
1980-81	1.71	3.76	1.70	2.19	1.77	2.58	1.66	1.89
1981-82	2.01	3.19	1.65	1.99	1.82	2.44	1.88	2.28

Blocs de poisson

Année terminée le 30 juin	Canada	RFA	Japon	Nouvelle- Zélande	Norvège	Afrique du Sud	Royaume- Uni	É.-U.	Autres	Total
---------------------------------	--------	-----	-------	----------------------	---------	-------------------	-----------------	-------	--------	-------

Quantité (tonnes)

1977-78	881	5	191	4	501	408	678	70	281	3,018
1978-79	984	48	133	9	521	323	556	143	106	2,816
1979-80	704	34	52	59	465	738	424	471	252	3,199
1980-81	87	27	136	115	399	784	149	292	322	2,311
1981-82	125	51	452	369	137	547	165	601	180	2,627

Valeur unitaire (\$A/kg)

1977-78	1.47	4.57	2.55	1.27	2.26	2.02	2.20	2.39	2.26	2.01
1978-79	1.65	2.55	2.22	1.78	2.31	2.21	2.68	2.04	2.86	2.15
1979-80	1.96	3.66	2.21	1.60	2.43	2.06	3.84	2.06	2.67	2.39
1980-81	4.51	2.71	3.09	1.37	2.52	1.81	7.23	3.36	1.31	2.58
1981-82	4.13	3.40	3.10	1.77	2.68	2.15	2.70	2.65	3.03	2.62

Tous les chiffres peuvent être arrondis

Tableau 5

Importations de poisson en boîtes -
selon le principal pays importateur et l'espèce

Thon								
Année terminée le 30 juin	Taiwan	Japon	Nouvelle- Zélande	Phillippines	Thaïlande	Autre	Total	
<u>Quantité (tonnes)</u>								
1977-78	171	788	-	203	215	151	1,529	
1978-79	152	387	..	630	299	53	1,520	
1979-80	181	689	249	805	1,002	25	2,931	
1980-81	142	429	544	597	600	15	2,327	
1981-82	107	500	183	16	345	30	1,180	
<u>Valeur unitaire (\$A/kg)</u>								
1977-78	2.13	2.49	-	1.99	1.99	2.28	2.29	
1978-79	2.14	2.53	1.39	1.61	1.90	2.42	1.98	
1979-80	3.15	3.19	2.40	2.01	2.67	4.04	2.63	
1980-81	2.88	3.60	2.91	2.48	2.83	2.93	2.91	
1981-82	2.81	3.26	3.66	2.94	2.56	2.94	3.07	
Saumon								
Année terminée le 30 juin	Corée	Canada	Japon	Nouvelle- Zélande(a)	É.-U.	URSS	Autre	Total
<u>Quantité (tonnes)</u>								
1977-78	-	2,758	1,333	-	2,274	337	24	6,726
1978-79	-	1,409	178	8	2,075	285	60	4,105
1979-80	-	1,068	26	275	3,333	367	27	5,097
1980-81	41	1,338	44	468	5,205	349	25	7,471
1981-82	275	3,635	644	235	4,358	199	21	9,367
<u>Valeur unitaire (\$A/kg)</u>								
1977-78	-	3.40	3.00	-	3.37	2.83	9.00	3.30
1978-79	-	3.91	3.52	0.54	3.20	2.58	5.00	3.44
1979-80	-	4.78	2.80	1.31	3.96	2.93	9.10	3.93
1980-81	3.43	4.94	4.08	1.55	4.07	2.95	8.75	4.03
1981-82	3.29	4.79	4.31	1.66	4.09	3.55	7.04	4.29

Autre
Année terminée le 30 juin Canada(b) Japon(c) Norvège(c) Espagne(d) Royaume- Uni(c) Autre Total

Quantité (tonnes)

1977-78	801	1,214	9	326	1,481	2,582	6,413
1978-79	711	657	999	301	1,132	1,293	5,099
1979-80	988	1,590	837	205	509	1,686	5,816
1980-81	1,050	1,730	790	263	904	2,052	6,790
1981-82	691	946	581	316	616	2,698	5,849

Valeur unitaire (\$A/kg)

1977-78	1.48	1.08	3.11	3.29	2.08	2.23	1.94
1978-79	1.82	1.00	3.07	2.97	2.29	1.86	2.14
1979-80	2.20	1.07	3.39	4.67	3.04	1.87	2.13
1980-81	2.27	1.20	4.17	4.05	3.40	1.90	2.33
1981-82	2.88	1.50	4.47	4.24	3.01	1.92	2.46

Tous les chiffres peuvent être arrondis

- (a) Saumon australien ou kahawai
- (b) Hareng et sardine principalement
- (c) Sardine principalement
- (d) Anchois principalement

Tableau 6

Importations de saumon fumé (en boîtes excl.) -
selon les principaux pays exportateurs

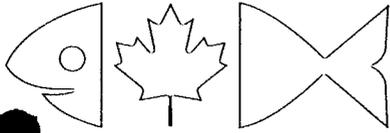
Année terminée le 30 juin	Canada	Pays-Bas	Afrique du Sud	Royaume- Uni	É.U.	Autre	Total
<u>Quantité (tonnes)</u>							
1977-78	55	60	1,059	333	35	428	1,970
1978-79	82	45	2,442	401	61	357	3,388
1979-80	100	35	2,525	125	42	288	3,114
1980-81	60	46	2,548	172	64	106	2,995
1981-82	98	58	2,737	148	60	233	3,335
<u>Valeur unitaire (\$A/kg)</u>							
1977-78	8.59	2.17	1.51	2.00	11.57	2.83	2.27
1978-79	7.31	2.74	1.54	2.18	6.92	2.76	2.00
1979-80	7.95	3.11	1.50	2.69	10.62	2.56	2.00
1980-81	9.76	2.32	1.66	3.25	12.51	4.76	2.27
1981-82	11.84	2.10	1.81	2.57	13.61	4.41	2.54

Tous les chiffres peuvent être arrondis

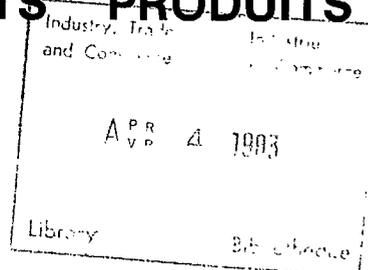
Tableau 7

Prix moyens de la morue (merluche) fumée importée
Principaux prix de gros (\$/kg)

	4 à 7 on.	7 à 14 on.	14 à 12 on.	20 on. et plus
<u>1981</u> - 30 octobre	2.05	2.18	2.34	2.40
30 novembre	2.20	2.38	2.41	2.52
<u>1982</u> - 28 janvier	2.25	2.38	2.47	2.53
31 mars	2.24	2.49	2.58	2.60
7 juin	2.30	2.48	2.58	pas de données
1er septembre	2.45	2.60	2.60	pas de données
1er novembre	2.36	2.52	2.48	pas de données
1er décembre	2.33	2.51	2.52	pas de données



FISHERY MARKET DEVELOPMENTS COMMERCIALISATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE



FMD No. 3

Mars 1983

Vous trouverez ci-joint un rapport sur le marché des produits de la pêche au Japon pour l'année 1982, tel que préparé par le bureau commercial de l'Ambassade canadienne à Tokyo.

Also available in English

Att.

Pour renseignements supplémentaires,
veuillez vous adresser à:

K.M. Torrie
Division des produits de la pêche
Direction de l'alimentation
et des biens de consommation
Industrie et Commerce et Expansion
industrielle régionale
Ottawa, Ontario
K1A 0H5
(613) 593-4842

RAPPORT SUR LA SITUATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE AU JAPON

Résumé

En 1982, les quantités de poisson débarqué dans les principaux ports de pêche ont augmenté de 4 p. 100 par rapport à 1981, et on prévoit un nouveau sommet pour l'ensemble des prises. Les prix se sont maintenus. Il s'agit également d'une année record pour les importations car leur volume a augmenté de 6,5 p. 100 et leur valeur, de 19 p. 100. Les ventes canadiennes de saumon, d'oeuf de saumon et de hareng, de hareng pour l'alimentation, de calmar, de morue noire, de crabe et de capelan s'annoncent bien pour 1983. Dans les pages qui suivent, on explique en détail le rendement général de l'industrie et on revoit la situation de certains produits et de certaines espèces auxquelles s'intéresse le Canada.

Aperçu

En 1982, les quantités de poisson débarqué dans 66 ports de pêche importants ont augmenté de 4 p. 100 par rapport à 1981. D'après les prévisions, les prises atteindront en 1982 un sommet d'environ 11,7 millions de tonnes métriques et pourraient totaliser 11,8 millions de tonnes lorsque les résultats seront définitifs. Il s'agit là d'une augmentation d'au moins 400,000 tonnes métriques par rapport à 1981 (année du précédent sommet) et de plus d'un million de tonnes par rapport à 1979. Les prix moyens au débarquement ont aussi progressé, passant de 116 yens en 1981 à 165 yens. Le volume des importations, qui au fil des années augmente considérablement au cours des troisième et quatrième trimestres, a atteint 1 202 800 tonnes métriques, ce qui représente une augmentation de 6,5 p. 100 par rapport aux importations de 1981 qui étaient de 1 129 100 tonnes. La valeur des importations a progressé de 19 p. 100, passant de 879 881 000 yens (environ 4,8 milliards \$ canadiens) en 1981 à 1 024 600 yens (environ 5,2 milliards \$ canadiens) en 1982, et la valeur moyenne du kilogramme est passée de 779 yens à 870 yens. Comme on l'a déjà mentionné, cette augmentation de la valeur est attribuable en grande partie à la faiblesse du yen par rapport au dollar US et au cours du change qui oscillait en 1982 entre 216 et 275 yens par rapport au dollar (environ 245 à la fin de l'année) comparativement à 196 et 216 en 1981 (augmentation du dollar

équivalente à 8,3 p. 100). Voici un tableau comparatif du rendement des importations par catégories principales:

	<u>1982</u>		<u>1981</u>	
	<u>Volume</u> (000 mt)	<u>Valeur</u> (000,000 Yen)	<u>Volume</u> (000 mt)	<u>Valeur</u> (000,000 Yen)
Poisson vivant	14.1	27.4	22.0	32.0
Poisson frais et surgelé	933.4	837.2	876.6	680.f6
Poisson salé, séché, fumé	41.6	87.9	39.7	80.4
Poisson préparé, préservé	43.6	53.8	43.3	41.0
Autres	109.7	39.5	147.6	45.9
Total:	1,202.7	1,046.7	1,129.1	879.9

Saumon

On avait prévu une augmentation des pêches de saumon d'automne (oeufs de saumon) à Hokkaido et dans la partie nord; cependant, les prises réelles ont totalisé moins de 100 000 tonnes métriques, soit une baisse d'environ 12 p. 100 par rapport aux prises de 1981 qui étaient de 110 000 tonnes métriques. Les importations de saumon frais et surgelé ont atteint l'année dernière 107 723 tonnes métriques, un record sans précédent (93 268 des États-Unis, 10 834 du Canada, 1 501 de la Corée du nord, 1 357 de la Corée du sud et 645 de l'URSS). D'après les estimations, 60 000 tonnes métriques de saumon sockeye ont été importées, mais les achats d'autres espèces ont également été élevés. A cause de la faible quantité de prises, les prix de tous les produits du saumon ont considérablement augmenté jusqu'à la fin de l'année, période où la consommation atteint un niveau record. Toutefois, les consommateurs ont réagi à ces prix élevés et les ventes ont relativement fléchi vers la fin de l'année. En conséquence, les prix de tous les produits du saumon ont beaucoup diminué depuis le 1er janvier. Voici les prix actuels (fin de février) sur le marché de Tokyo: saumon sockeye (catégorie de 4 à 6) semi-apprêté, 1 150 yens à 1 250 yens le kilogramme, saumon sockeye apprêté de 1 200 à 1 300 yens; saumon coho de 1 000 à 1 050 yens le kilogramme;

saumon-kéta de 950 à 1 000 yens le kilogramme et le saumon rose environ 700 yens le kilogramme. Le saumon salé de bonne qualité (provenant de l'Alaska et du Canada) vaut de 1 300 à 1 600 yens le kilogramme.

Oeufs du saumon

En 1982, on a importé 9 637 tonnes métriques d'oeufs de saumon (8 596 des États-Unis et 982, du Canada), soit une diminution de 1 100 tonnes métriques par rapport aux importations de 1981. Au début, on avait prévu des approvisionnements records d'oeufs de saumon d'automne; ainsi les prix ont diminué, la demande a été forte et la majeure partie de la production nationale du nord du Japon a été acheminée à l'usine d'Ikura. Lorsqu'on s'est rendu compte que les prises seraient médiocres, les prix ont augmenté et la demande a ralenti; toutefois, les ventes annuelles d'oeufs de saumon ont été relativement bonnes. sur le marché de Tokyo, le prix actuel du saumon-kéta de catégorie 1 est de 3 500 à 3 700 yens le kilogramme; les oeufs de la plupart des autres espèces sont maintenant épuisés et sont rarement cotés sur le marché.

Oeufs de Hareng

En 1982, les importations d'oeufs de hareng salés ont atteint 7 497 tonnes métriques (4 722 du Canada, 1 501 des États-Unis, 731 de la Corée du sud et 399 de la République Populaire de Chine). Comme on l'a déjà souligné, on prévoyait que l'approvisionnement total d'oeufs de hareng atteindrait en 1982 10 200 tonnes métriques, dont 7 500 tonnes métriques d'oeufs importés, 2 200 tonnes métriques de hareng rogué importé et 500 tonnes métriques d'oeufs reportés de 1981. A cause de la faible valeur du yen par rapport aux devises étrangères en 1982, les coûts CIF ont été élevés et le prix des ventes en gros a oscillé entre 800 et 1 000 yens le kilogramme de plus qu'en 1981. Le prix des ventes en gros a augmenté pendant la première semaine de décembre de 1982, tout spécialement dans la région Osaka-Kyoto-Kobe. Toutefois, il y a eu une certaine résistance de la part des consommateurs et les prix ont baissé vers la fin de l'année. Le 9 décembre, les prix variaient sur le marché de Tokyo de 7 100 à 7 600 yens le kilogramme pour la catégorie "gros" et le 25 décembre ils ont baissé à 6 500 - 7 100 yens. A la fin de l'année, les stocks de report totalisaient environ 1 000 tonnes métriques en plus de 200 à 300 tonnes métriques chez les transformateurs et de

700 à 900 tonnes métriques dans les réseaux de distribution y compris les détaillants. Le prix de gros actuel (hors saison) sur le marché de Tokyo oscille entre 5 500 et 6 000 yens le kilogramme pour la catégorie "gros". On a commencé à pêcher le hareng rogué dans la baie de San Francisco en décembre 1982; cependant les activités ont été perturbées par les offres élevées des commerçants coréens et par conséquent, de nombreux commerçants japonais traditionnels ont arrêté de soumissionner. On souligne que près de 8 000 tonnes courtes de hareng rogué pêché au filet maillant sur le contingent de 12 000 tonnes ont été achetées par des commerçants coréens au coût de 1 650 \$ US la tonne. Les commerçants japonais craignent maintenant que si des prix aussi élevés sont exigés pour les oeufs de hareng canadiens, l'augmentation des prix qui en découlera au Japon pourrait bien créer une nouvelle résistance de la part des consommateurs et l'effondrement du marché qui s'est produit en 1980 pourrait bien se répéter.

Rogue de hareng sur Varech

En 1982, les importations ont atteint 462 tonnes métriques (180 Canada, 282 États-Unis). On a continué à résister aux ventes à prix élevé suscitées par les nouveaux acheteurs. Cependant, la demande de produits canadiens de première qualité a été plus élevée que celle des produits de l'Alaska de moindre qualité. Le prix de gros, à l'extérieur du marché de Tokyo pour les chaînes de restaurant, qui a atteint de 8 500 à 9 000 yens le kilogramme pour les produits de première qualité a chuté et est maintenant de 8 000 yens le kilogramme.

Hareng pour l'alimentation

Les prises de hareng de printemps au large d'Hokkaido et de hareng d'automne dans la mer de Chine orientale ont été très bonnes. En 1982, les principaux ports ont reçu 18 038 tonnes métriques (67 pour cent par rapport à 1981) et, selon les prévisions à l'échelle nationale, les prises devraient totaliser plus de 30 000 tonnes métriques. Ces prises comprennent principalement des jeunes harengs sans oeufs qui sont trop petits pour être vendus comme poisson frais; en conséquence, ils sont tous envoyés à la transformation. Les harengs pêchés dans la mer de Chine orientale (estimé à 10 000 tonnes métriques) sont habituellement congelés à bord et décongelés par les grossistes qui les vendent comme frais. En 1982, les importations de hareng surgelé ont atteint

59 918 tonnes métriques, dont 30 973 provenaient des États-Unis, y compris 23 000 tonnes métriques de hareng rogué de l'Alaska, 23 141 du Canada, 2 632 des pays bas, 1 769 de l'URSS, 503 de la Corée du nord. Le volume dépasse de près de 9 000 tonnes métriques celui de 1981 qui était de 50 118 tonnes métriques. Les produits destinés à la transformation (y compris les carcasses de hareng rogué importées) sont abondants. Les stocks de hareng pour l'alimentation pouvant être vendu comme poisson frais ont également augmenté, mais la demande est forte car il y a pénurie des autres espèces de poissons verts (c'est-à-dire maquereau, saury, etc.). Le hareng canadien de taille respectable figurait au menu régulier de restaurants dans l'est et le nord du Japon, et on s'attend à ce que la demande augmente en 1983 et par la suite.

Calmar

En 1982 la prise de calmar a été faible dans l'ensemble et pourrait bien n'atteindre que 500 000 tonnes métriques alors qu'elle était de 516 000 tonnes métriques en 1981 et 688 600 tonnes métriques en 1980. Les pêches de calmar ordinaire ont été inférieures à 200 000 tonnes métriques (196 830 tonnes métriques en 1981) et celles de calmar rouge ont atteint environ 140 000 tonnes métriques, le poids arrondi des produits étant d'environ 180 000 tonnes métriques. Même si actuellement les prises de calmar d'hiver sont très bonnes à cause de courants chauds dans la mer du Japon, on ne peut pas s'attendre à ce qu'elles atteignent un tonnage élevé. Les importations de calmar et de seiche en 1982 ont totalisé 96 400 tonnes métriques, soit une augmentation d'environ 28 000 tonnes métriques par rapport à 1981 (68 776 tonnes métriques). Ces importations se composent principalement de seiche et de calmar commun. Les importations de la variété de calmar correspondant à l'illex canadien totalisent environ 35 000 tonnes métriques (11 433 de la Pologne, 9 44 de l'Argentine, 2 840 de la Nouvelle-Zélande, 705 du Canada, et près de 6 500 de la Corée du sud, 2 000 de l'Espagne et 1 800 des États-Unis).

Le prix de toutes les espèces de calmar, qui avait baissé au cours de l'été en prévision des bonnes prises, a augmenté vers la fin d'août 1982 et est demeuré ferme. Les hausses les plus notables ont touché le calmar de taille plus petite qui est rare et qui produit des bénéfices importants par rapport au calmar de plus grande taille qui se trouve en quantité relativement abondante. Les prix élevés ont ralenti les ventres, mais comme on ne prévoit aucune reprise avant

au moins le milieu de l'été, les prix sont censés demeurer les mêmes. Le prix actuel du calmar commun congelé sur le marché central de Tokyo est de 4 200 yens par caisse de 7,5 kilogrammes contenant entre 16 et 20 calmars; de 4 300 à 4 500 yens pour les catégories 21 à 25; de 4 300 à 4 500 yens pour les catégories 26 à 30. En Nouvelle-Zélande, les japonais ont commencé en décembre 1982 à pêcher le calmar à la turlutte (jigger) et au chalut; 103 bateaux pêchaient à la turlutte, ce qui représente une augmentation de 20 par rapport à l'année dernière. La pêche a été très bonne au tout début de la saison, mais a ralenti par la suite. Les prises totales au 31 janvier 1983 environ 16 000 tonnes métriques. Les premières livraisons sont arrivées au port de Hachinche le 4 février 1983 et les prix offerts au débarquement étaient très élevés, tout spécialement pour le calmar de petite taille (de 41 à 45 calmars par caisse), ce qui a permis de toucher 3 700 yens par caisse de 8,5 kilogrammes. Toutefois, les prix ont chuté lorsque d'autres cargaisons sont arrivées au port.

Morue noire

La morue noire est toujours aussi rare en raison des restrictions imposées par les États-Unis. Les prix sont demeurés les mêmes depuis le dernier rapport, c'est-à-dire que la morue noire apprêtée et congelée à bord, pêchée au pays ou importée, se vend sur le marché de Tokyo 900 yens le kilogramme pour la taille 4-6 par caisse de 12 kilogrammes; entre 850 et 860 yens pour la taille 7-8; entre 650 et 670 yens pour la taille 9-10, et entre 500 et 530 yens pour la taille 11-15. Les produits canadiens de première qualité se vendent souvent 1 050 yens le kilogramme. Les détails concernant les importations ne sont pas disponibles car ces produits ne font pas l'objet d'un rapport distinct; cependant, on estime que les importations canadiennes ont été d'environ 3 000 tonnes métriques en 1982. On prévoit que la demande de produits canadiens et américains sera forte pendant toute la saison de 1983.

Capelan

En 1982, les importations de capelan ont totalisé 33 966 tonnes métriques (15 228 de la Norvège, 14 493 du Canada, 3 292 femelles non triées de l'URSS et 952 de l'Islande). Le volume a dépassé la demande et par conséquent, les stocks de report de fin d'année sont estimés à 5 000 tonnes métriques (presque tous les produits canadiens). En raison de ce stock et de la hausse prévue des

prises par la Norvège (20 000 tonnes métriques de femelles) et du Canada, il est possible qu'il y ait engorgement du marché. Par conséquent, les négociations avec la Norvège au sujet des prix ont été retardées de près de trois mois. Cependant, les rapports soulignent que les conditions dans les principaux bancs de pêche du nord de la Norvège ne sont pas bonnes et que la qualité des prises est médiocre (capelan contenant peu d'oeufs, "red feed", etc.). Malgré ces événements, un des trois groupes exportateurs norvégiens s'est récemment engagé par contrat à livrer des femelles ayant des oeufs, moins de 50 par kilogramme au coût de 1 275 \$ US la tonne métrique. Il s'agit d'une réduction de 100 \$ sur le prix de 1982. On rapporte par ailleurs qu'un groupe s'est engagé par contrat à livrer des oeufs de capelan au coût de 2 100 \$ US la tonne métrique fob, prix considérablement supérieur à celui de 1982 qui était de 1 750. Mais, de nombreux commerçants ne croient pas ce rapport et refusent d'acheter.

Morceaux de crabe

Les importations de crabe ont diminué, passant de 33 075 tonnes métriques en 1981 à 23 394 tonnes métriques en 1982 (11 814 des États-Unis, 4 572 du Canada, 2 894 de la Corée du sud, 2 524 de la République populaire de Chine, et 940 de l'URSS). Les importations américaines de "Kegani" (chair de crabe), 5 500 de "Bardi" et 4 500 de "Opillo". Les produits canadiens comprenaient 700 tonnes métriques de pattes de crabe, 2 500 de crabe frais et congelé, et 2 300 de crabe cuit et congelé. A cause de la rareté et des prix élevés qui en découlent (augmentation de 50 p. 100), la demande a considérablement diminué. Malgré des importations moins élevées, on estime que les stocks de report de fin d'année atteindront plus de 5 000 tonnes métriques dont 4 000 provenant des États-Unis et 1 000 du Canada. Ces produits canadiens sont, en grande partie, du crabe à taches noires. A part ce stock discutable, le crabe royal du Canada s'est bien vendu pendant toute l'année. En 1982, les produits canadiens de grand taille se vendaient de 1,80 à 1,90 \$ US la livre pour les produits frais et congelés et 2 \$ la livre pour les produits cuits et congelés.

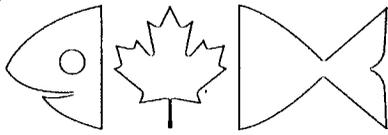
Perspectives

La saison de pêche du crabe des neiges (Balrdis) de 1983 est ouverte en Alaska, mais les japonais sont lents à acheter et les commerçants veulent attendre la suite des événements. Les cours actuels offerts par les exportateurs américains

sont en moyenne de 3 \$ US la livre pour le crabe Balrdis, soit plus de 20 p. 100 en deçà de 1982. Toutefois, les japonais cherchent à payer moins de 2,70 \$ US la livre. La demande de crabe de tanner canadien est relativement forte et les importateurs prévoient acheter de 6 00 à 7 000 tonnes métriques en 1983. Toutefois, les importateurs peuvent s'attendre à une forte pression pour la réduction des prix.

Crevettes nordiques

En 1982, le volume des importations de crevettes nordiques à atteint 5 447 tonnes métriques (2 684 de la Norvège, 1 656 du Danemark, 551 du Canada, 355 de l'URSS, 201 du Groenland). Il s'agit d'une réduction de 3 000 tonnes métriques par rapport au volume des importations de 1981 qui atteignait 8 300 tonnes métriques et qui était démesuré. La demande actuelle est bonne et les ventes se maintiennent; cependant, les exportateurs canadiens doivent concurrencer ceux de la Norvège et du Danemark sur le plan de la qualité et de la taille appropriée. Les prix de gros dans la région de Tokyo pour les crevettes canadiennes fraîches et congelées en bloc de 5 kilogrammes est de 1 100 yens le kilogramme pour 50 à 70 crevettes par kilogramme et de 750 yens le kilogramme pour 90 à 120 crevettes par kilogramme. Les paquets en kilogramme se vendent 1 200 yens le kilogramme pour 50 à 70 crevettes et 900 yens le kilogramme pour 90 à 120 crevettes.



**FISHERY MARKET
DEVELOPMENTS**

14
217
FS
**COMMERCIALISATION DES
PRODUITS DE LA PÊCHE**

FMD NO. 18

DÉCEMBRE 1982

LA PÊCHE AU JAPON - EXPOSÉ DE LA SITUATION

Vous trouverez ci-joint un rapport préparé par le personnel du ministère de l'Industrie et du Commerce détaché auprès de l'Ambassade du Canada à Tokyo. Le rapport traite de la pêche au Japon pendant les neuf premiers mois de 1982.

P.J.

Pour informations supplémentaires
communiquer avec:

K.M. Torrie,
(613) 995-8107

Also available in English.

LA PÊCHE AU JAPON - EXPOSÉ DE LA SITUATION

Résumé: Au cours des neuf premiers mois de l'année 1982, le volume des débarquements a été supérieur de 4 p. 100 à celui de la même période en 1981 et de nouveaux records sont prévus pour l'année. Les prix se maintiennent. Les importations se sont également accrues de 9 p. 100 en volume et de 21 p. 100 en valeur. Les perspectives sont toujours bonnes pour ce qui est des ventes canadiennes de saumon, d'oeufs de saumon, de laitance de hareng, de hareng destiné à la consommation, de calmar, de morue noire, de crabe et de capelan. Les paragraphes qui suivent décrivent en détail le rendement et la situation générale de l'industrie pour ce qui est de certaines espèces données et de produits qui présentent un intérêt pour le Canada.

2. Aperçu: Au cours des neuf premiers mois de l'année 1982. Le volume des débarquements enregistré dans 66 grands ports de pêche s'est accru de 4 p. 100 par rapport à celui de 1981, pendant la même période. Si l'on procède par extrapolation, les prévisions indiquent que les prises de poisson atteindront un volume record approximatif de 11,75 millions de tonnes, ce qui représente une augmentation de 400 000 tonnes par rapport à 1981 (record précédent) et de plus de 1,0 million de tonnes par rapport à 1979. Les prix moyens au débarquement sont passés de 159 yens (neuf premiers mois de 1981) à 162 yens. Le volume des importations, qui a légèrement baissé entre janvier et juin, s'est accru considérablement au cours du troisième trimestre. En conséquence, les importations pendant les neuf premiers mois de l'année, soit jusqu'au 30 septembre, se sont accrues de 9,4 p. 100, passant de 835 900 tonnes en 1981 à 914 400 tonnes en 1982. Quant à leur valeur, elle a augmenté de 21 p. 100, passant de 641 630 millions de yens à 778 118 millions de yens. La valeur moyenne du kilo a monté de 768 yens à 851 yens. L'augmentation de la valeur est largement attribuable à l'affaiblissement du yen par rapport au dollar américain. En octobre dernier, les taux de change ont fluctué entre 216 et 275 yens pour un dollar (approximativement 258-259 le 20 novembre) comparativement à un taux variant entre 196 et 216 en 1981. Le tableau suivant établit une comparaison entre les importations enregistrées en 1981 et en 1982, pour les principales espèces. (Le volume est indiqué en milliers de tonnes et la valeur en millions de yens).

Janvier-Septembre 1982 Janvier-Septembre 1981

	<u>Volume</u>	<u>Valeur</u>	<u>Volume</u>	<u>Valeur</u>
Vivant	11.0	21.9	19.1	17.7
Frais/congelé	744.8	618.6	633.1	486.3
Salé/séché				
Fumé	32.4	67.7	30.0	63.1
Préparé				
En conserve	32.6	38.9	30.0	27.1
Autres	<u>93.6</u>	<u>31.0</u>	<u>123.7</u>	<u>37.2</u>
Total	914.4	778.1	835.9	641.6

3. Saumon: Jusqu'à maintenant, les prises n'ont pas été très fructueuses. Les prévisions effectuées par le gouvernement, l'industrie et les commerçants pour ce qui est des débarquements et des importations ont été entièrement révisées. La pêche au saumon (oeufs de saumon) qui a débuté le 5 septembre au large d'Hokkaido et de la partie septentrionale de l'Ile principale n'a pas été très bonne comparativement à la prise record prévue. Le 21 novembre, les débarquements ne totalisaient que 50 530 tonnes, ce qui représente une baisse de 17,7 p. 100 par rapport à la même période en 1981. Les représentants du gouvernement chargés de la pisciculture à Hakkaido sont d'avis toutefois qu'une montée tardive du saumon est probable. Cependant, l'industrie est maintenant portée à douter de cette déclaration. De toute façon, les saumons provenant d'une montée tardive auront probablement peu de couleurs et, par conséquent, les saumons d'un brillant argenté seront rares.

La faible prise a entraîné une augmentation du prix de tous les produits du saumon et, maintenant, les produits importés sont moins chers que le saumon pêché par les japonais, malgré l'affaiblissement du yen. A la fin du mois de septembre 1982, les importations de saumon frais congelé totalisaient 89 508 tonnes (dont 81 273 tonnes des États-Unis, 5 730 tonnes du Canada et 1 405 de la Corée du Nord). Il se pourrait que les importations de saumon sockeye n'atteignent pas 50 000 tonnes, mais les achats volumineux pour ce qui est de toutes les autres espèces pourraient bien porter les importations de 1982 à 100 000 tonnes (comparativement à 72 000 tonnes en 1981). Les importations insuffisantes de saumon sockeye congelé expliquent la pénurie sur le marché de Tokyo pour ce qui est de ce produit. Il est fréquent que le saumon sockeye salé (congelé d'Alaska et du Canada) de bonne qualité se vende à 2 000 yens de kilo.

4. Oeufs de saumon: Les importations effectuées entre le 1^{er} janvier et le 30 septembre ont totalisé 6 146 tonnes (dont 5 820 des États-Unis et 302 du Canada). D'après les estimations des commerçants, les importations se chiffreront à environ 8 500 tonnes en 1982, dont 35 p. 100 d'oeufs de saumon-keta, 50 p. 100 d'oeufs de saumon rose, 25 p. 100 de saumon sockeye et 5 p. 100 d'autres types au début de l'année. Les prévisions d'approvisionnements records en saumon (oeufs) pêché en automne ont donné lieu à une réduction des prix et à une forte demande. Les commerçants se sont rendus compte que les prises seront probablement médiocres et les prix ont à nouveau monté. (La majeure partie de la production nationale d'oeufs de saumon dans le nord du Japon sera destinée à l'usine d'Ikura.) A peu près la moitié des importations d'oeufs de saumon (8 500 tonnes) ont déjà été vendues. Le reste sera vendu à la fin de l'année. Actuellement, sur le marché de Tokyo, le kilo d'oeufs de saumon-keta de première qualité se vend entre 3 500 et 3 800 yens et le kilo d'oeufs de saumon rose de première qualité vaut entre 3 000 et 3 300 yens.
5. Roque de hareng: Au cours des neuf premiers mois de l'année, les importations de roque de hareng salé ont totalisé 6 942 tonnes (dont 4 464 tonnes du Canada, 1 482 des États-Unis, 556 tonnes de la Corée du sud et 343 tonnes de la République Populaire de Chine). D'après les commerçants, l'approvisionnement global en roque de hareng pour 1982 s'élèvera à 10 200 tonnes, dont entre 7 500 et 7 700 tonnes d'oeufs importés, 2 000 tonnes de roque de hareng importée (approximativement 23 000 tonnes) et 500 tonnes qui restent de 1981. Sur les 10 200 tonnes, environ 3 500 étaient vendues en octobre 1982 et les 6 500 tonnes qui restent devraient se vendre en novembre et décembre, dont 3 000 tonnes sur les marchés de gros indépendants et 3 500 tonnes sur les marchés centraux. Étant donné l'offre restreinte, la plupart des grands établissements de conditionnement vendent à des prix établis sur les marchés. Les prix sur le marché de Tokyo sont les suivants: très gros, entre 7 300 et 7 500 yens le kilo; gros, entre 6 800 et 7 300 yens le kilo; moyen, entre 6 400 et 7 000 yens le kilo; petit, entre 6 200 et 6 700 yens le kilo. Les prix sont supérieurs à ceux de l'année dernière, d'environ 800 à 1 000 yens. Malgré l'arrivée prochaine de la haute saison, les ventes restent relativement faibles.

6. Oeufs de hareng sur varech (Lazunoko Konbu). Entre janvier et septembre 1982, les importations se sont élevées à 461 tonnes (dont 180 du Canada et 281 des États-Unis). Les ventes sont toujours freinées par la hausse des prix occasionnée par l'arrivée de nouveaux acheteurs. Toutefois, la demande pour des produits canadiens de première qualité a été bonne, comparée à celle pour les produits de l'Alaska, de moindre qualité. Le prix de gros sur les marchés indépendants de Tokyo (pour les restaurants) est fixé à 8 000-8 500 yens le kilo d'oeufs de hareng de première qualité. Certains produits pénètrent maintenant dans les réseaux de distribution aux consommateurs grâce aux conditionneurs d'oeufs de hareng.

7. Hareng de consommation: La pêche au hareng de printemps par les japonais au large d'Hokkaido a été très bonne. Entre janvier et septembre, le volume des débarquements dans les principaux ports a atteint 13 969 tonnes, ce qui représente une augmentation de 682 p. 100 par rapport au volume enregistré pendant la même période en 1981. Selon les prévisions effectuées à l'échelle nationale, les prises de hareng destiné à la consommation devraient totaliser entre 27 000 et 29 000 tonnes. Étant donné qu'il s'agit de jeunes harengs sans oeufs, de taille trop petite pour être vendus frais, ils sont tous transformés. La pêche au hareng au large de Kiushu dans la mer de Chine orientale a commencé à la mi-septembre. Bien qu'il n'existe encore aucune donnée sur le tonnage, les débarquements sont, dit-on, meilleurs que ceux de l'année dernière. Entre janvier et septembre 1982, les importations de hareng congelé se sont élevées à 43 756 tonnes dont 28 913 tonnes des États-Unis (23 tonnes sous forme de roque de hareng d'Alaska), 13 000 tonnes du Canada, 500 tonnes des pays-bas, 480 tonnes de la Corée du sud et 352 tonnes de l'URSS. Dans l'ensemble, les approvisionnements pour fins de transformation (y compris les harengs débarrassés de leurs oeufs) sont volumineux. Les approvisionnements de hareng vendu frais s'accroissent eux aussi. Toutefois, la demande est forte partiellement en raison de la pénurie pour ce qui est d'autres espèces de poisson salé vert (par exemple le maquereau, le hareng saur) et l'offre est restreinte.

8. Calmar: Bien qu'une bonne prise de calmar commun ait été prévue, la pêche au calmar qui se pratique l'été et l'automne dans la mer du Japon équivaudra approximativement à celle de 1981 (140 000 tonnes). La pêche au calmar pratiquée l'automne dans le pacifique nord, va se poursuivre encore pendant un certain temps.

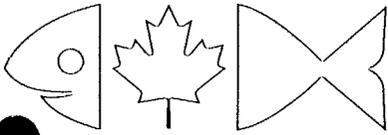
Elle devrait être plus ou moins identique à celle de l'année dernière (25 000) tonnes. La pêche au calmar rouge au large des côtes du pacifique (surtout par des chalutiers) est dite être assez bonne. Elle ne devrait pas dépasser 140 000 tonnes, poids net (60 p. 100 sous la forme de tubes, ce qui fait un poids brut de 180 000 tonnes). Au cours des neuf premiers mois de l'année, les importations de calmar et de seiche ont totalisé 71 081 tonnes, comparativement à 52 770 tonnes au cours de la même période l'année dernière (les importations étaient encore faibles). Toutefois, le Japon importe surtout de la seiche et un peu de calmar commun (loligo). Les importations de calmar équivalent au calmar canadien (*illex illecebrosus*) se chiffrent à environ 22 000 tonnes (dont 7 117 d'Argentine, 4 460 de la Pologne, 2 556 de la Nouvelle-Zélande, 2 500 de la Corée du sud, 2 000 d'Espagne, 1 600 des États-Unis et 428 du Canada). Le Japon devrait importer encore de 2 000 à 3 000 tonnes de la Pologne. Pour toutes les espèces de calmar, les prix, qui ont baissé pendant les mois d'été étant donné les prévisions de pêche fructueuse, se sont mis à grimper à la fin du mois d'août 1982. En conséquence, les ventes ont ralenti. Vu qu'on ne s'attend à aucun accroissement des approvisionnements, les prix resteront élevés jusqu'au printemps 1983. Sur le marché central de Tokyo, le calmar commun congelé se vend entre 5 000 et 5 100 la caisse de 7,5 kilos, contenant entre 16 et 20 calmars; la caisse de calmars (de 21 à 25) se vend entre 4 900 et 5 000 yens et la caisse de 26 à 30 calmars se vend entre 4 750 et 4 900 yens. Étant donné la lenteur des débarquements de calmar frais, les produits de haute qualité se vendent souvent à plus de 1 000 yens le kilo, dans les ports.

9. Morue noire: A cause des restrictions imposées par les États-Unis en 1981, les approvisionnements de morue noire sont devenus insuffisants et les prix ont monté sur le marché Nippon du poisson. La morue noire apprêtée et congelée à bord des bateaux japonais et la morue noire importée se vendent à 900 yens le kilo par caisse de 12 kilos de 4 à 6 poissons, entre 850 et 860 yens le kilo par caisse de 7 à 8, entre 650 et 670 yens le kilo par caisse de 9 à 10, et entre 500 et 530 yens le kilo par caisse de 11 à 15. La morue noire de première qualité et de grande taille pour le commerce du sashimi se vend souvent à 1 050 yens le kilo. La demande de produits canadiens et américains devrait être forte durant le reste de 1982 et pendant toute l'année 1983.

10. Capelan: Entre janvier et septembre 1982, les importations de capelan ont totalisé 33 186 tonnes (dont 15 225 tonnes de la Norvège, 13 718 tonnes du Canada, 3 292 tonnes de l'URSS (non triés, mâles et femelles) et 952 tonnes de l'Islande). Le Canada devrait encore importer 1 000 tonnes de capelan au Japon d'ici la fin de l'année. Le capelan de Terre-Neuve attirait autrefois beaucoup d'acheteurs, par sa grande taille; mais il est maintenant en moins bonne position car d'autres pays approvisionnement abondamment le Japon en capelan de plus grosse taille et à cause de l'arrivée tardive du capelan canadien sur le marché. Les commerçants sont d'avis que pour l'année 1982, les approvisionnements sont trop volumineux et que, d'ici la fin de l'année, les stocks seront excédentaires. En conséquence, il se pourrait que les importateurs essaient de faire baisser les prix pour 1983. Des négociations avec la Norvège à propos des prix débuteront en décembre 1982.

11. Crabe: En Alaska, la pêche au crabe royal n'a pas été fameuse; les prix demandés sont très élevés et la plupart des importateurs japonais refusent d'acheter. Il se pourrait que les importations de crabe royal ne totalisent pas 1 500 tonnes, ce qui représente la moitié du volume prévu au début de l'année. Entre janvier et septembre 1982, les importations de crabe congelé se sont chiffrées à 18 906 tonnes (dont 10 731 tonnes des États-Unis, 291 tonnes du Canada, 2 000 tonnes de la République Populaire de Chine (essentiellement crabe de roche), 1 744 tonnes de la Corée du sud et 747 tonnes de l'URSS. En raison des approvisionnements très insuffisants, les prix du crabe royal, du gros crabe des neiges (*chionoetes bairdii*) et du crabe tanneri (*c. opilio*) se sont accrus de plus de 50 p. 100 au printemps 1982 et les ventes ont accusé une chute phénoménale. Le crabe tanneri canadien se vend toujours bien à 1 600 yens le kilo (pour ceux d'un poids supérieur à 200 grammes), à 1 500 yens le kilo (pour ceux qui pèsent entre 150 et 200 grammes) et à 1 400 yens le kilo (pour les petits crabes de moins de 150 grammes). (Pour toutes les espèces, le crabe est apprêté et congelé pour être réemballé sous vide en paquet de 5 kilos, à partir des prises non trié et importées en vrac.) Étant donné la lenteur des ventes du gros crabe des neiges de l'Alaska (*c. bairdii*) et du crabe royal, aucun prix n'a pu être obtenu au marché du poisson de Tokyo.

12. Crevette nordique: En raison des importations excessives de crevette nordique en 1981, lesquelles ont totalisé près de 8 000 tonnes, les importations devraient baisser en 1982 pour atteindre un volume normal de 5 000 tonnes. Entre janvier et septembre 1982, les importations se sont établies à 4 200 tonnes (dont 2 160 tonnes de la Norvège, 1 146 tonnes du Danemark, 389 tonnes du Canada, 299 tonnes de l'URSS et 201 tonnes du Groenland). La demande est bonne et les ventes se maintiennent. Les prix de gros dans la région de Tokyo pour la crevette congelée du Canada (entière à l'État naturel) est de 1 200 à 1 300 yens le kilo, en paquet (brique) de 2 kilos contenant entre 50 et 70 crevettes et de 900 yens le kilo pour les paquets contenant entre 90 et 120 crevettes.
13. Nouvelles de dernière minute: Des données préliminaires indiquent qu'à la fin d'octobre, les importations totalisaient plus de un million de tonnes. Nous ne disposons pas encore de données détaillées à cet égard.



**FISHERY MARKET
DEVELOPMENTS**

**COMMERCIALISATION DES
PRODUITS DE LA PÊCHE**

FMD NO. 17

DÉCEMBRE 1982

Rapport sur la situation du calmar au Japon

Vous trouverez ci-après un rapport préparé par la section commerciale de l'ambassade canadienne à Tokyo en date du 16 novembre 1982, sur la situation du calmar au Japon.

Att.

Pour informations supplémentaires,
communiquer avec:

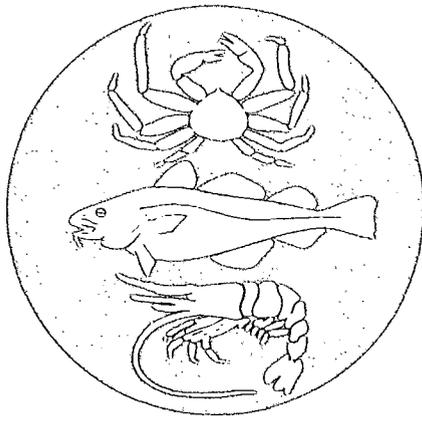
K.M. Torrie
(613) 995-8107

Also available in English.

1. Le gouvernement japonais devrait bientôt annoncer un contingentement des importations de calmar de 25,000 TM pour le deuxième semestre. Il s'agit de la même quantité qu'au deuxième semestre de 1981.
2. Débarquements. Tel que rapporté précédemment, les prises japonaises de calmar commun sont bien inférieures aux prévisions du début de l'année. De janvier à septembre, les débarquements dans 66 ports principaux se sont élevés à environ 91,000 TM, dont environ 30,000 TM frais et la balance congelée. Ces quantités sont légèrement au-dessus du niveau exceptionnellement bas enregistré au cours de la même période en 1981, soit 78,958 TM. Les prises dans la mer du Japon ne devraient pas atteindre 140,000 TM tandis que dans le nord du Pacifique elles ne devraient pas dépasser 25,000 TM. La saison automnale de pêche du calmar se poursuit, mais les rapports indiquent que les bancs de calmars ne sont pas concentrés et les prises ne devraient pas être très élevées. Les débarquements de calmar rouge (dans le Pacifique) seraient également faibles et pourraient ne pas atteindre 140,000 TM (en cônes et entiers). Les chiffres sur les prises totales ne sont pas publiés mais d'après les estimations, elles s'élèveraient à 180,000 TM. Les prises de loligo se chiffrent également à quelques milliers de TM mais aucun détail n'est disponible.
3. Prix. Le prix du calmar frais de première qualité acheté aux ports de débarquement atteint souvent plus de 1,000 yens/kg, et les prix moyens varient entre 550 et 600 yens. Le prix du calmar congelé varie entre 400 et 500 yens et à Tokyo il se vend en moyenne 4,900 yens la caisse de 7,5 kg pour 26 à 30 calmars/caisse (653 yens/kg) depuis septembre.
4. Importations. D'après les données estimatives sur le commerce, environ 22,000 TM de calmar ont été importées de janvier à septembre. Les estimations, excluant la seiche et le loligo, comprennent 7,117 TM provenant d'Argentine, 4,460 TM de Pologne, 2,556 TM de N. Zélande, 2,500 TM de Corée, 2,000 TM d'Espagne, 1,500 TM des E.-U. et 428 TM du Canada. Les importations provenant d'Argentine et de N. Zélande ont presque cessé mais la Pologne devrait fournir un 2,000 TM additionnel. A cause des prix élevés, la demande est faible. Les dernières offres d'Espagne (surtout l'illex d'Argentine en cônes) sont à la baisse à cause des prix élevés.

5. Inventaires. Les inventaires de calmar domestique et importé sont bas. Le calmar importé est vendu aux sociétés de transformation.
6. Statistiques. L'agence des pêches a demandé au Bureau des douanes du ministère des Finances, de séparer les importations de calmar et de seiche. Cependant, en raison de la récente réforme et des mesures restrictives, le Bureau refuse à cause du coût élevé d'un tel changement. Il est peu probable que cette ventilation sera effectuée à compter de janvier 1983; celle-ci sera plutôt reportée à l'année suivante.
7. Note: Bairs déclare que les captures de l'Argentine sont décevantes pour 1982. Cela contraste avec les prises satisfaisantes déclarées par les pêcheurs japonais dans la même région. Note également aucune exportation déclarée au Japon, malgré que le Japon a importé 7,117 TM de l'Argentine dont environ 2,000 TM de prises en Argentine et exportées par l'entremise d'une entreprise conjointe. Ne peut expliquer l'écart au niveau des données sur le commerce.

SH
317
.F58
1980
no 2
Fr.



FISHERIES MARKET DEVELOPMENTS



Industry, Trade
and Commerce

Industrie
et Commerce

Agriculture, Fisheries
and Food Products

Agriculture, Pêcheries
et Produits alimentaires

Ottawa, Canada
K1A 0H5

Ottawa, Canada
K1A 0H5

FMD NO. 2

Rapport du Marché Japonais

Décembre 1980

DEC 22 1980

Library

Le rapport ci-joint ce été préparé par le Bureau de
l'Industrie à Tokyo.

Also available in English.

NON CLASSIFIÉ

RAPPORT DE LA SITUATION - PRODUITS DU POISSON

GÉNÉRALITÉS: AU COURS DES ONZE PREMIERS MOIS DE 1980, L'INDUSTRIE JAPONAISE DE LA PÊCHE A CONNU DES DIFFICULTÉS EN RAISON, D'UNE PART, DES STOCKS ÉLEVÉS (À DES PRIX RELATIVEMENT ÉLEVÉS) À L'ISSUE DE SPÉCULATIONS EN 1979 (ROQUES DE HARENGS) ET D'AUTRE PART, DES PRISES GÉNÉRALEMENT BONNES. PAR CONSÉQUENT, LES PRIX DU MARCHÉ ONT FAIBLI ET TOUTES LES GRANDES SOCIÉTÉS DE PÊCHE ET LES GROSSISTES ONT RAPPORTÉ UNE BAISSSE DE REVENUS. BIEN QUE LES STOCKS DE NOMBREUSES ESPÈCES AIENT ÉTÉ RAMENÉS AU NIVEAU DE LA DEMANDE, L'AJUSTEMENT FINAL NE DEVRAIT PAS ÊTRE TERMINÉ AVANT LE DÉBUT DE 1981.

2. SAUMON: LES PRISES ONT ÉTÉ BONNES. LES PRISES TOTALES AU LARGE D'HOKKAIDO ONT RÉCEMMENT ÉTÉ ESTIMÉES À 47 000 TONNES MÉTRIQUES, SOIT UNE DIMINUTION PAR RAPPORT AU RECORD DE 61 500 ATTEINT EN 1979; MAIS ÉGALITÉ PAR RAPPORT À 1978 OÙ L'ON AVAIT ATTEINT UN DEUXIÈME RECORD. LES PRISES AU NORD ONT ÉGALEMENT ÉTÉ BONNES. LA SAISON DE LA PÊCHE SE POURSUIT JUSQU'À LA MI-JANVIER, LES PRISES TOTALES DEVRAIENT ÊTRE AUSSI ÉLEVÉES QUE CELLES DES DERNIÈRES ANNÉES, SOIT 15 000 TONNES MÉTRIQUES. CETTE ANNÉE, LES PRISES AU LARGE D'HOKKAIDO SONT DE MOINDRE QUALITÉ COMPTE TENU DU NOMBRE ÉLEVÉ DE GROS SAUMONS (5 ANS) QUI SE DONNENT MAL EN CADEAU. ON A DONC SURGELÉ DES QUANTITÉS PLUS IMPORTANTES QU'HABITUELLEMENT ET RÉDUIT AINSI LE SALAGE. PAR AILLEURS, ON A RAMENÉ, AU MILIEU DE L'ÉTÉ, À DES NIVEAUX NORMAUX LES IMPORTANTS STOCKS DE SAUMON IMPORTÉ, REPORTÉS DE 1979 (ET 1978). EN RAISON DE CETTE RÉDUCTION DES STOCKS, DES BONS APPROVISIONNEMENTS

INTÉRIEURS ET DES FAIBLES PRISES EN AMÉRIQUE DU NORD, ON NE PRÉVOYAIT PAS D'IMPORTATIONS CONSIDÉRABLES. CEPENDANT, LES IMPORTATIONS TOTALISAIENT 36 000 TONNES MÉTRIQUES À LA FIN D'OCTOBRE 1980 ET DEVRAIENT ATTEINDRE 40 000 TONNES MÉTRIQUES D'ICI LA FIN DE L'ANNÉE. (1979-58,000). LA VENTE DE SAUMON SALE A ATTEINT EN MOYENNE 200 À 250 TONNES MÉTRIQUES EN SAISON DE POINTE. LES PETITS SAUMONS (3 KG) SE VENDENT ACTUELLEMENT À 1500 YENS LE KG, SOIT DE 10 À 15 % DE PLUS QU'EN 1979, CE QUI EST SENSIBLEMENT PLUS ÉLEVÉ QUE LE PRIX DE JUIN (1050 YENS). LES VENTES SONT DONC UN PEU FAIBLES ET LES PRIX BAISSENT. LE PRIX ACTUEL DE GROS DU SOCKEYE IMPORTÉ EST DE 1300 À 1400 YENS LE KG POUR LE SAUMON SEMI-APPRÊTÉ (AVEC TÊTE) ET DE 1400 À 1500 YENS POUR LE SAUMON ENTIÈREMENT APPRÊTÉ. LES PRIX SONT FERMES ET LES VENTES RELATIVEMENT BONNES.

3. OEUF DE SAUMON: LA PRODUCTION INTÉRIEURE D'OEUF DE SAUMON EST APPROXIMATIVEMENT DE 3 000 TONNES MÉTRIQUES; ILS NE SONT DISPONIBLES QUE PENDANT CERTAINES SAISONS. LES OEUF IMPORTÉS DE SAUMON SONT DEVENUS UN IMPORTANT PRODUIT AU JAPON ET SONT VENDUS TOUT AU LONG DE L'ANNÉE. DE JANVIER À OCTOBRE 1980, CES IMPORTATIONS ONT ATTEINT 7 811 TONNES MÉTRIQUES, SOIT UNE HAUSSE APPROXIMATIVE DE 1 300 TONNES MÉTRIQUES PAR RAPPORT À 1979; LES IMPORTATIONS TOTALES DE 1980 DEVRAIENT ATTEINDRE UN CHIFFRE RECORD DE 8 000 TONNES MÉTRIQUES. LES VENTES SUR LES PRINCIPAUX MARCHÉS DE GROS SONT FERMES ET LES PRIX ACTUELS ATTIRENT LES CONSOMMATEURS. LE PRIX ACTUEL DES BOËTTES DE SAUMON DE PREMIÈRE QUALITÉ EN PROVENANCE DE L'ALASKA OU DU CANADA EST DE 4 100 À 4 500 YENS LE KG AU MARCHÉ CENTRAL DE GROS DE TOKYO.

4. ROGUES DE HARENGS: AVANT LA FORTE SAISON, SOIT DE JANVIER À OCTOBRE 1980, ON A TRAVAILLÉ À RAFFERMIR LE MARCHÉ À LA BAISSÉ DE LA ROGUE DE HARENG. AINSI, ON A PRATIQUEMENT ÉCOULÉ LE SURPLUS DE STOCK TOTALISANT 3 500 TONNES MÉTRIQUES. EN RAISON D'UNE RÉDUCTION DES PRIX ET D'UNE BAISSÉ DES APPROVISIONNEMENTS, LES VENTES DE ROGUES DE HARENG SONT REVENUES À DES NIVEAUX NORMAUX ET FERMES; CEPENDANT, ON PRÉVOIT DE BONNES VENTES. LES PRIX DE GROS À LA BOURSE DE TOKYO DE GROSSES ROGUES DE HARENG, ACTUELLEMENT DE 7 200 À 7 400 LE KG, ONT PROGRESSIVEMENT DIMINUÉ AU COURS DES MOIS D'ÉTÉ, SOIT ENTRE 6 000 ET 6 500 YENS. LES IMPORTATIONS DE ROGUES DE HARENG SALÉS EN 1980 ATTEIGNAIENT 5 000 TONNES MÉTRIQUES À LA FIN D'OCTOBRE. LES IMPORTATIONS DE HARENGS POUR ROGUES EN PROVENANCE DE L'ALASKA S'ÉLEVENT APPROXIMATIVEMENT À 20 000 TONNES MÉTRIQUES, CE QUI PERMET D'OBTENIR DE 2 000 À 2 100 TONNES MÉTRIQUES DE ROGUES. PAR CONSÉQUENT, L'OFFRE TOTALE EN 1980 EST ESTIMÉE À 10 000 TONNES MÉTRIQUES (Y COMPRIS 3 500 TONNES MÉTRIQUES REPORTÉES). LA PLUPART DES PRODUITS, À L'EXCEPTION DES ROGUES, ONT ÉTÉ VENDUS; ON PRÉVOIT QU'ENVIRON 3 000 TONNES MÉTRIQUES DE ROGUES SERONT DISPONIBLES AU DÉBUT DE L'ANNÉE, ET CE, EN TENANT COMPTE D'UN REPORT NOMINAL DE 1 000 TONNES EN 1981. LES RESTRICTIONS PLUS STRICTES SUR L'UTILISATION DU PEROXYDE D'HYDROGÈNE POUR LE BLANCHIMENT DES ROGUES ONT EU DES RÉPERCUSSIONS SUR TOUTES LES ENTREPRISES DE CONDITIONNEMENT ET ENTRAÎNÉ CERTAINES HÉSITATIONS DE LA PART DES CONSOMMATEURS. CERTAINS MAGASINS NE VENDENT QUE DES ROGUES NON TRAITÉES. CEPENDANT, LES ENTREPRISES DE TRAITEMENT ESTIMENT MAINTENANT QU'IL EST POSSIBLE DE RESPECTER

LA NORME RELATIVE À L'ABSENCE DE TRACES DANS LES PRODUITS; LA PLUPART DES ROGUES VENDUES SONT BLANCHIES.

5. ROGUES DE HARENG SUR VARECH: DE JANVIER À SEPTEMBRE 1980, LES IMPORTATIONS DE ROGUES DE HARENGS SALÉS SUR VARECH ONT ATTEINT 518 TONNES MÉTRIQUES (SOIT 214 TONNES MÉTRIQUES EN PROVENANCE DU CANADA ET 301, DE L'ALASKA). LA DEMANDE EST ACTUELLEMENT FORTE ET SOUTENUE, LES PERSPECTIVES SONT PROMETTEUSES. LE PRIX DE GROS DES PRODUITS CANADIENS DE PREMIÈRE QUALITÉ VARIE ACTUELLEMENT ENTRE 6 500 ET 7 000 YENS LE KG; LE PRIX MOYEN EST DE 6 800 YENS.

6. HARENG: EN RAISON DES RESTRICTIONS À L'IMPORTATION (LES CONTINGENTS À L'IMPORTATION ONT ÉTÉ IMPOSES SEULEMENT AUX ENTREPRISES DE TRAITEMENT AU COURS DU PREMIER SEMESTRE DE 1980), IL N'Y A PAS EU DE ROGUES IMPORTÉES OU DE HARENGS IMPORTÉS DESTINÉS À LA CONSOMMATION QUI A ÉTÉ VENDUS PAR LES RÉSEAUX NORMAUX DE DISTRIBUTION. LE HARENG N'EST VENDU QU'EN SAISON AU JAPON, LE HARENG D'HOKKAIDO, AU PRINTEMPS ET CELUI DE LA CHINE ORIENTALE, À L'AUTOMNE. LE HARENG FRAIS ET SURGELÉ À BORD (DÉCONGELÉ ET VENDU COMME DU POISSON FRAIS) EN PROVENANCE DE CETTE DERNIÈRE SE VEND ACTUELLEMENT TRÈS BIEN SUR LES MARCHÉS DE GROS DES GRANDES VILLES. IL SE VEND EN MOYENNE 800 YENS LE KG, SOIT 300 YENS LE KG POUR LES HARENGS DE PETITE TAILLE ET PLUS DE 1 000 YENS LE KG POUR CEUX DE GRANDE TAILLE.

7. CALMAR: LA PÊCHE ESTIVALE ET AUTOMNALE (PÊCHE À LA TURLUTTE) DE CALMAR DANS LA RÉGION D'HOKKAIDO EST DÉJÀ TERMINÉE; LES PRISES ONT ÉTÉ TRÈS ÉLEVÉES. DE JANVIER À SEPTEMBRE LES DÉBARQUEMENTS DE CALMAR ORDINAIRE ONT ATTEINT 197 000 TONNES MÉTRIQUES (122 000 TONNES MÉTRIQUES DE CALMAR FRAIS ET 75 000, SURGELÉ), SOIT PLUS DE

60 % PAR RAPPORT À LA PÉRIODE CORRESPONDANTE EN 1979. PUISQUE LA PÊCHE DU CALMAR SE POURSUIT EN DÉCEMBRE, LES PRISES DEVRAIENT ATTEINDRE ET PEUT-ÊTRE DÉPASSER 300 000 TONNES MÉTRIQUES D'ICI LA FIN DE L'ANNÉE, SOIT UNE AUGMENTATION DE PLUS DE 100 000 TONNES MÉTRIQUES PAR RAPPORT À 1979 (176 000 TONNES MÉTRIQUES).

L'OFFRE TOTALE EST MAINTENANT ESTIMÉE À AU MOINS 506 000 TONNES MÉTRIQUES, CE QUI COMPREND LES IMPORTATIONS INTÉRIEURES ET À CONTRAT) (NE COMPREND PAS LES SEICHES)

PRISES INTÉRIEURES: 486 000 TONNES MÉTRIQUES

CALMAR ORDINAIRE: 300 000 TONNES MÉTRIQUES

CALMAR ROUGE: 100 000 TONNES MÉTRIQUES

CALMAR ENFERRÉ DE LA NOUVELLE-ZÉLANDE: 25 000

PÊCHE À LA TURLUTTE D'AUSTRALIE (ESSAI): 7 500

PÊCHE AU CHALUT, NOUVELLE-ZÉLANDE: 14 400

PÊCHE AU CHALUT, É.-U.: 3 500

PÊCHE AU CHALUT, CANADA: 17 000

PÊCHE AU CHALUT, ARGENTINE: 7 000

PÊCHE À LA TURLUTTE (ENTREPRISES EN PARTICIPATION) DE LA NOUVELLE-ZÉLANDE: 10 000

IMPORTATIONS (CONTRATS DE 1980) 20 000 TONNES MÉTRIQUES

PÊCHE AU CHALUT, NOUVELLE-ZÉLANDE (ENTREPRISES EN PARTICIPATION) 10 000

ARGENTINE 300

CANADA ET ÉTATS-UNIS 5 000

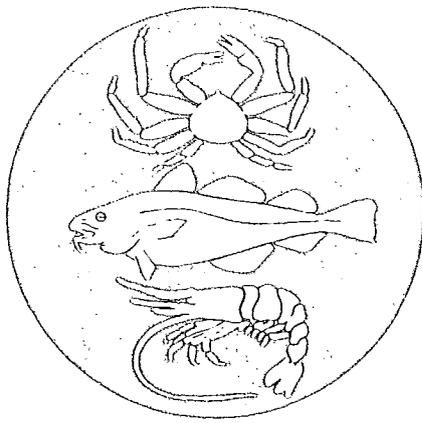
MEXIQUE (CALMAR ROUGE) 2 000

AUTRES (SOURCES INCONNUES) 3 000

ON A RÉCEMMENT MIS SUR LE MARCHÉ ENVIRON 400 TONNES MÉTRIQUES
TIRÉES DES STOCKS (6 000 TONNES MÉTRIQUES) DE CALMAR DE LA N.-Z.;
LES VENTES SONT TRÈS LENTES. PRIX: EN RAISON D'UNE FORTE
COMMERCIALISATION DU CALMAR FRAIS, LES PRIX ONT FORTEMENT DIMINUÉ
AU COURS DE LA SAISON POUR ATTEINDRE UNE VALEUR INTÉRIEURE DE 40 À
50 % À CELLE DE L'AN DERNIER. LES PRIX AU DÉBARQUEMENT DANS LES
PRINCIPAUX PORTS ONT LÉGÈREMENT AUGMENTÉ DEPUIS LE MOIS D'AÔÛT
(250 YENS LE KG); ILS S'ÉLEVAIENT À 315 YENS EN SEPTEMBRE (GROS
POISSONS); ILS SONT ACTUELLEMENT DE 360 À 370 YENS. LES PRIX DU
CALMAR DE LA NOUVELLE-ZÉLANDE ET DE L'ILLEX DU CANADA SONT ENCORE
TRÈS BAS À CAUSE DE LA FAIBLE DEMANDE. TOUTES LES GRANDES SOCIÉTÉS
ACCUMULENT DES STOCKS DE CALMAR EN PRÉVISION D'UNE HAUSSE DES
PRIX. LE PRIX ACTUEL DE GROS (LA PLUPART POUR LES ENTREPRISES DE
TRAITEMENT) DE L'ILLEX (ENTIER) CONGELÉ DU CANADA EST DE 170 À 180
YENS LE KG ET D'UN PEU PLUS DE 300 YENS LE KG, POUR L'ILLEX EN
TUBES. PERSPECTIVES: LA PÊCHE AU CALMAR A COMMENCÉ EN NOUVELLE-
ZÉLANDE; CEPENDANT, COMPTE TENU DE LA SITUATION CI-DESSUS, IL NE
FAUT PAS S'ATTENDRE À UTILISER TOTALEMENT LES 98 TURLUTTES (BASE
DE GOUVERNEMENT À GOUVERNEMENT) ET LES 52 AUTRES (ENTREPRISES EN
PARTICIPATION). DE FAIT, ON PRÉVOIT UTILISER APPROXIMATIVEMENT 80
TURLUTTES POUR LES ÉCHANGES ENTRE GOUVERNEMENTS ET LES 52 AUTRES
EN ENTREPRISES EN PARTICIPATION AU LARGE DE LA NOUVELLE-ZÉLANDE.
LES APPROVISIONNEMENTS IMPORTANTS ET LES BAS PRIX DU CALMAR
ORDINAIRE ONT NUI À LA PÊCHE D'AUTRES ESPÈCES, LES STOCKS SONT
DONC ACTUELLEMENT PEU ÉLEVÉS. LE 28 NOVEMBRE, LE GOUVERNEMENT
JAPONAIS A ANNONCÉ UN CONTINGENT À L'IMPORTATION DE 18 000 TONNES
MÉTRIQUES POUR LE DEUXIÈME SEMESTRE DE 1980. LES REPRÉSENTANTS

ESTIMENT QUE LE CANADA ET LA CORÉE DU SUD POURRAIENT COMBLER CETTE DEMANDE. MALGRÉ CE CONTINGENT, ON S'INQUIÈTE D'UNE PÉNURIE POSSIBLE AVANT LE DÉBUT DE LA SAISON DE LA PÊCHE EN 1981.

8. MORUE NOIRE: LES IMPORTATIONS DE MORUE NOIRE NE SONT PAS IMPORTANTES; DE FAIT, ELLE N'EST IMPORTÉE QU'EN SAISON MORTE LORSQUE LE MARCHÉ INTÉRIEUR CONNAÎT DES PÉNURIES. LA MORUE NOIRE ACTUELLEMENT VENDUE SUR LE MARCHÉ CENTRAL DE TOKYO PROVIENT DE L'ALASKA ET A ÉTÉ PÊCHÉE PAR DES NAVIRES JAPONAIS ET SURGELÉE À BORD. LES PRIX SONT TRÈS STABLES: ELLE SE VEND ACTUELLEMENT ENTRE 600 YENS ET 870 (ENTIÈREMENT APPRÊTÉE) ET À 750 YENS LE KG POUR LE FILET CONGELÉ (STEAK).



FISHERIES MARKET DEVELOPMENTS

MARS - 1979 - no. 5



Industry, Trade
and Commerce

Industrie
et Commerce

Agriculture, Fisheries
and Food Products

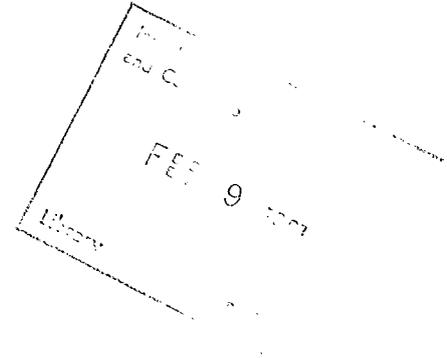
Agriculture, Pêcheries
et Produits alimentaires

Ottawa, Canada
K1A 0H5

Ottawa, Canada
K1A 0H5

PROFIL DU MARCHÉ DES PÊCHES - RESUME

DANEMARK



ALSO AVAILABLE IN ENGLISH

54
217
.F58
1979
no.5

PROFIL DU MARCHÉ DES PÊCHES

DANEMARK

RESUME

Le Danemark est devenu membre de la CEE le 1^{er} janvier 1973, date à laquelle il a cessé de participer à l'AELE. Il s'agit d'un pays où la pêche constitue une activité traditionnelle; en 1977, 15 100 personnes sur une population totale de 5.1 millions d'habitants travaillaient à cette industrie. En volume, les prises danoises sont les plus importantes de la CEE, bien qu'en valeur les prises britanniques et françaises les dépassent.

Le Danemark est également l'une des nations du monde où l'on consomme le plus de poisson, avec une moyenne de 19 kg par personne en 1977, comparativement à 7.5 kg pour le Canada. Le marché danois a des goûts conservateurs en ce qui concerne les produits de la pêche et s'attache beaucoup à la qualité. Des quantités importantes (mais en baisse) de poissons frais se vendent ainsi qu'un volume considérable de produits de la pêche préparés ou conservés. La famille danoise moyenne consomme surtout du hareng, du maquereau, de l'anguille, de la plie, de la morue, du saumon et des mollusques.

Le Danemark a un commerce extérieur considérable dans les pêches; il importe surtout du Groenland, des Iles Féroé, de la Suède, de la Norvège, de la République fédérale d'Allemagne (RFA) et du Canada. Ses exportations vont surtout à la RFA, à la Grande-Bretagne, à la Suède, à la France et aux Etats-Unis.

Les commerçants danois préfèrent la méthode "comptant contre documents" pour le paiement des importations de poissons, bien que l'usage de lettres de crédit soit fréquent pour les premières transactions avec de nouveaux associés commerciaux.

Au cours des dernières années, les stocks de poisson ont connu une chute importante dans les eaux de l'Europe de l'ouest, qui sont les principales régions d'approvisionnement des pêcheurs danois. Cette situation donne aux exportateurs canadiens l'occasion d'augmenter leur part du marché danois et d'autres marchés étrangers que fournissait auparavant le Danemark.

PROFIL DU MARCHÉ DES PÊCHES

DANEMARK

PRISES
en
1977

- 1,733,539 tonnes par les pêcheurs danois.
 - 127,405 tonnes par des navires étrangers.
 - 82.5% des prises danoises (1,430,170 tonnes) destinés à la consommation industrielle/non humaine.
 - 34.2 % des prises étrangères (43,573 tonnes) destinés à la consommation industrielle/non humaine.
- | | |
|-------------------------------------|--|
| Morue | - 149,834 tonnes, 98 %
par les pêcheurs danois. |
| Plie | - 51,500 tonnes, 91 % par les
pêcheurs danois. |
| Hareng | - 74,531 tonnes, 51 % par les
pêcheurs danois. |
| Goberge,
Maquereau,
Aiglefin, | - 274,024 tonnes, 79 % par
les pêcheurs danois. |
| Lançons | - 450,000 tonnes (est). |
| Loquette | - 300,000 tonnes (est). |
| Sprat | - ----- Consommation
non humaine |

La proportion énorme de la pêche danoise consacrée à des espèces destinées à des usages industriels (farine de poisson/moulée) a augmenté à cause des facteurs suivants:

- Abondance des espèces acceptables pour l'usage industriel, dont le lançon, la loquette et le sprat sont les plus répandues;
- réduction du volume des espèces pour la consommation humaine à cause de l'épuisement des stocks, des contingents restrictifs et de la fermeture des zones de pêche;
- difficultés à trouver des pêcheurs prêts à s'embarquer sur les bateaux de pêche; la pêche industrielle elle, demande des équipages moins nombreux;

- investissements moins élevés pour l'équipement de pêche industriel par rapport à la pêche d'espèces destinées à la consommation humaine;
- demande limitée pour les espèces, par exemple le merlu argenté et le sprat, normalement destinées à la consommation humaine;
- acheminement vers le traitement industriel de prises de faible qualité d'espèces normalement destinées à la consommation humaine, comme la morue, la plie, le hareng, la goberge, le maquereau et l'aiglefin.

Les deux tiers des pêcheurs danois exercent leur métier dans les détroits du Cattégat, Skagerak et Belt, dans la mer Baltique et dans la mer du Nord. Le tonnage brut des navires est habituellement inférieur à 50 tonnes, bien que certains navires plus imposants atteignent de 500 à 1000 tonnes.

DANEMARK

PRODUCTION
POUR 1977

- 443,120 tonnes de poissons et de produits de la pêche, ce qui comprend
- 306,968 tonnes de farine de poisson
- 120,159 tonnes de poissons frais, réfrigérés et congelés
- 10,248 tonnes de poissons salés, séchés ou traités
- 95,967 tonnes d'huile de poisson
- 23,058 tonnes de poisson traité, en conserve
- 16,025 tonnes de poisson traité, autre qu'en conserve
- 11,475 tonnes de mollusques
- 15,660 tonnes d'oeufs et d'autres produits de poissons
- 9,241 tonnes de solubles du poisson
- 33,620 tonnes d'engrais de poisson.

* Ces chiffres représentent la production dans des usines ayant vingt employés ou plus et comprennent le traitement du poisson importé.

DISTRIBUTION -

- Toutes les ventes de poisson frais aux transformateurs se font aux enchères, ce qui assure aux pêcheurs le meilleur prix possible, mais empêche les transformateurs de conclure des ententes d'approvisionnement à long terme.
- Deux groupes d'achat principaux, A/S Unil et les coopératives danoises unies (FDB), fournissent aux commerçants en détail, ce qui comprend tous les supermarchés importants, les produits de la pêche qui sont importés.

DANEMARK

IMPORTATIONS
POUR 1977

- - total de 273,112 tonnes évalué à \$208 millions.
- Les importations du Groenland (20 %), des Iles Féroé (19 %), de la Suède (17 %), de la Norvège (10 %), de la RFA (6 %), du Canada (4 %) et de l'Islande (4 %) constituaient 80 % de la valeur des importations danoises.

- Les principaux produits importés du Canada comprenaient:

- saumon congelé - 1 483 tonnes évaluées à 6,6 millions de dollars
(principaux concurrents:
 - Groenland - 1310 tonnes de saumon de l'Atlantique
 - E.-U. - 470 tonnes de saumon du Pacifique)
- Hareng congelé - 387 tonnes
(principal concurrent: RFA - 178 tonnes)
- Crevettes décortiquées congelées - 35.2 tonnes évaluées à \$238,000
(principaux concurrents:
 - Groenland, Norvège, E.-U., Chili, Islande et Iles Féroé)
- Total des importations danoises de crevettes:
4 739 tonnes
- Homard frais, réfrigéré et congelé (non scellé hermétiquement): 37,7 tonnes évaluées à \$192 000
Le Canada a fourni la totalité des importations danoises de ces produits.
- Crabe préparé (non scellé hermétiquement)
21 tonnes pour \$178 000
(principal concurrent: E.-U. - 11,8 tonnes)
- Saumon en conserve - 32,4 tonnes évaluées à \$125 000
(principaux concurrents: URSS - 44,7 tonnes;
Japon - 12,4 tonnes)
- Anguille congelée - 22 tonnes évaluées à \$83 000

DANEMARK

EXPORTATIONS

POUR 1977

- total de 634 538 tonnes
- Les principaux marchés étaient l'Allemagne de l'ouest, la Grande-Bretagne, la Suède, la France et les E.-U.
- Les principaux articles d'exportation étaient les suivants:
- farine de poisson - 263 824 tonnes évaluées à \$150,8 millions
(principaux acheteurs: R.-U.- 73 000 tonnes
Suisse- 27 000 tonnes

ainsi que la Hollande, la RFA,
la Pologne et la Hongrie)

- filets de morue congelés - 30 355 tonnes évaluées à \$70 millions
(principaux acheteurs: - E.-U. - 19 600 tonnes
- Suède - 6 424 tonnes)
- coupes de hareng frais et réfrigéré - 28 632 tonnes
pour \$27,8 millions
- hareng frais et réfrigéré - 17 435 tonnes pour \$14,5 millions
(principal acheteur: - RFA - 86 % du total des coupes
de hareng et 65 % du total du hareng)
- hareng et coupes de hareng congelé - 11 258,4 tonnes
(principaux acheteurs: RFA - 3 225 tonnes au total
Hollande - 4,810 tonnes de hareng entier
- plie congelée 8 845 tonnes
(principaux acheteurs: - RFA, RDA, R-U. et
Hollande: 7 973 tonnes)
- maquereau congelé - 10 538 tonnes pour \$6,1 millions
(principaux acheteurs: RFA et RDA)
- poisson frais, réfrigéré et congelé - 433,4 million
- poisson/préparé/traité - \$126,1 millions
- huile de poisson - \$1,6 million

DANEMARK

HARENG

- Les consommateurs danois préfèrent généralement avoir des harengs dont la taille correspond à 4 à 12 harengs par kilogramme, avec un maximum de gras de 10 à 20 %.
- Le Danemark importe normalement du Canada du hareng congelé, traité au vinaigre ou au sel et au sucre. On dit que les importateurs préfèrent les filets congelés, traités ou épicés plutôt que des harengs entiers.
- Le marché danois se préoccupe beaucoup de la qualité et préfère donc des harengs sans marques ou sans dommages. Des experts danois connaissant la pêche canadienne estiment que l'on ne pourra atteindre une qualité stable tant que les pêcheurs seront payés seulement à partir du volume des prises sans tenir compte de la qualité. On a également reçu des plaintes sur les envois canadiens de poissons de dimensions inégales ou de dimensions qui ne correspondaient pas aux modalités des contrats ou des commandes.

On recommande donc aux fournisseurs canadiens d'améliorer la qualité de leurs expéditions de hareng au Danemark et de faire un effort plus marqué pour fournir des poissons de la dimension demandée s'ils désirent conserver une place de choix sur le marché danois lorsque les prises dans les eaux européennes augmenteront.

SAUMON

- Bien que l'on dise que le marché danois préfère le saumon de l'Atlantique et de la Baltique, le saumon du Pacifique canadien et américain constitue 80 % de la consommation à cause du prix élevé de ces premières variétés. Cette demande devrait rester ferme pour le saumon canadien, aussi bien congelé qu'en conserve.

DANEMARK

- REGLEMENTS - Les règlements d'étiquetage pour les poissons congelés obligent à indiquer sur l'emballage:
- le pays de production
 - le nom et l'adresse de l'importateur danois ou son numéro de code
 - le nom du produit
 - le fait que le produit est congelé et doit être entreposé à moins de 0° C
 - le poids net congelé
 - le pourcentage des ingrédients s'il s'agit d'un mélange
 - la liste des additifs
 - L'étiquetage pour le poisson en conserve exige que l'on indique sur l'emballage:
 - le pays d'origine
 - le nom du produit
 - le poids égoutté net
 - la liste des additifs
 - les instructions d'entreposage pour semi-conserves
 - Tarifs douaniers pour certains articles:
 - saumon, hareng et maquereau congelés* - 0 %
(0301 A1b), (0301 B2a/b) et (03-01M1 (du 15 février au 15 juin)
 - anguilles congelées - 5 % (0301 AII)
 - filets de hareng salés ou traités aux épices - 20 %
(16-04 CII)
 - partiellement traités - 0 % (0302 AII d-0302 AI a-301 BIIa/b)
 - crevettes - 20 % (16-05B)
 - partiellement traités -10 % (ex: 1605 B)
 - saumon en conserve - 7 % (1604 B)
 - homard en conserve - 20 % (1605-B)
 - Dans le pays même une taxe sur la valeur ajoutée de 20.25 % est prélevée sur presque tous les biens et services.
 - Il n'y a pas de contingents pour l'importation de produits industriels.

Sources de statistiques: Publication du gouvernement danois à moins d'indication contraire.

REMARQUE: Les règlements d'étiquetage et les tarifs douaniers peuvent être modifiés et l'on recommande donc de vérifier l'un et l'autre auprès du délégué commercial canadien à Copenhague.

* Maquereau du 16 juin au 14 février: 20 %

EXPORTATIONS CANADIENNES VERS LE DANEMARK

	1976		1977		Janv. à juin 1978	
	<u>Vol.</u>	<u>Valeur</u>	<u>Vol.</u>	<u>Valeur</u>	<u>Vol.</u>	<u>Valeur</u>
	tonnes en millier de dollars		tonnes en millier de dollars		tonnes en millier de dollars	
Saumon "spring" frais, entier, vidé	-	-	9	48	-	-
Saumon frais, entier, vidé, nda	-	-	5	14	-	-
Saumon de l'Atlantique, congelé, entier, vidé	10	24	38	238	1	5
Saumon "Chum" congelé, entier, vidé	557	2,011	738	2,782	123	512
Saumon "Coho" congelé, entier vidé	38	130	5	13	-	-
Saumon "Spring" congelé, entier vidé	26	100	21	36	1	4
Saumon congelé entier vidé nda	172	458	290	788	113	329
Poisson de mer congelé, entier vidé nda	-	-	21	72	-	-
Filets de hareng congelés	-	-	324	270	207	280
Hareng congelé, entier, vidé	-	-	-	-	654	290
Hareng entier, vidé, mariné nda	568	125	-	-	23	47
Filets de hareng traités vinaigre	-	-	-	-	77	77
Filets de hareng marinés nda	37	23	-	-	-	-
Saumon coho en boîte	2	8	1	7	-	-
Saumon rose en boîte	20	68	26	90	13	46
Saumon "sockeye" en boîte	5	3	1	7	1	2
Saumon en boîte nda	1	4	7	24	-	-

	1976		1977		Janv. à juin 1978	
	<u>Vol</u>	<u>Valeur</u>	<u>Vol.</u>	<u>Valeur</u>	<u>Vol.</u>	<u>Valeur</u>
	tonnes	en millier de dollars	tonnes	en millier de dollars	tonnes	en millier de dollars
Poissons et produits du poisson en boîte nda	18	40	-	-	-	-
Crabes frais ou congelés	4	25	20	163	14	114
Homards en carapace frais ou congelés	4	28	15	72	12	85
Viande homard congelée incl. cuite	3	22	4	29	-	-
Pétoncles congelés	-	-	2	9	-	-
Crevettes et crev.-bouquet, fraîches ou congelées	6	17	-	-	-	-
Crabe en boîte	9	73	6	66	3	31
Homards et produits du homard en boîte	1	23	1	17	2	26
total	1476.5	3182	1534	4745	1244	1848

Source: Statistique Canada

