

La région de Minneapolis-St.Paul est le plus grand centre d'approvisionnement des épiceries du nord du Midwest. Siège des quatre principales entreprises de distribution aux entrepôts, dont trois des plus importantes des États-Unis, ce centre de distribution alimentaire influence toute la région des plaines centrales. Le marché régional de l'épicerie est hautement concurrentiel, et on y applique des normes très élevées. Le nord du Midwest est aussi un centre de distribution pour l'industrie des services alimentaires et le siège de plusieurs chaînes nationales de restaurants. La présence dans la région d'un grand nombre de producteurs d'aliments transformés ne peut qu'ouvrir de nouvelles perspectives pour la vente de poisson et fruits de mer.

On estime à 1 milliard de dollars le marché du poisson et fruits de mer dans le nord du Midwest; le taux de consommation y est plus élevé qu'on ne pourrait le croire, grâce aux efforts innovateurs de mise en marché qui ont été déployés dans le secteur de la vente au détail. Les grandes entreprises américaines de services alimentaires estiment que ce marché devance de deux ou trois ans les autres régions pour ce qui est des méthodes de commercialisation, d'inspection, de contrôle de la qualité et de transport, ainsi qu'au chapitre des techniques marchandes, de la présentation et de la publicité. Le marché se divise actuellement comme suit : 60 p. 100 du poisson et des fruits de mer sont vendus par l'intermédiaire des magasins de détail et 40 p. 100 sont destinés au secteur de la restauration et des services alimentaires. Le secteur de la vente au détail est le plus prometteur et pourrait prendre beaucoup d'expansion si l'on améliorait la présentation, le contrôle de la qualité et la forme des produits (p. ex., produits à valeur ajoutée, spécialités). À l'heure actuelle, les achats des détaillants se répartissent à peu près également entre produits frais et produits congelés.

LE SUD

Chez presque tous les détaillants de la région du Centre-Atlantique, la récession a provoqué la stagnation des ventes. Même si la hausse des prix est à son plus bas depuis 15 ans, de nombreux détaillants de la région ont peine à conserver leur part de marché. Le secteur de Baltimore-Washington, qui forme le plus important marché de la région et que l'on croyait à l'abri de la récession, a vu bon nombre de ses grandes entreprises connaître des difficultés. On prévoit néanmoins une croissance qui devrait se poursuivre au-delà de l'an 2000, à mesure qu'augmenteront le revenu par ménage et la demande de poisson et de fruits de mer (en particulier les crevettes et le saumon). La consommation d'une vaste gamme de produits frais ainsi que de spécialités à l'état surgelé devrait augmenter, la demande de produits en conserve étant en baisse dans le Centre-Atlantique. Une prédilection durable pour les aliments santé devrait offrir aux fournisseurs canadiens de fruits de mer l'occasion d'accroître leur part de ce marché. La proximité des marchés de Baltimore et de Washington ouvre des perspectives commerciales fort intéressantes aux fournisseurs des Maritimes qui feront les démarches nécessaires auprès des grossistes du Centre-Atlantique.

Le consulat général du Canada à Atlanta s'occupe d'un territoire comprenant les sept États du Sud-Est des États-Unis ainsi que Porto Rico et les îles Vierges américaines. La population globale du territoire s'élève à 45 millions d'habitants, soit 16 p. 100 de la population américaine, et l'économie de la région connaît une croissance deux fois plus rapide que celle de l'ensemble du pays. On estime à 80 milliards de dollars le marché de la région, soit 20 p. 100 du marché total américain. Le territoire compte environ 55 000 épiceries, 8 000 supermarchés et plus de 17 500 dépanneurs; le marché des services alimentaires y est estimé à plus de 50 milliards de dollars.

Comme le souci de bien se nourrir continue d'influencer les habitudes alimentaires des Américains, les plats surgelés et les autres poissons et fruits de mer à préparation rapide sont devenus les débouchés les plus prometteurs. Le marché est aussi très ouvert aux produits à valeur ajoutée, aux soupes et sauces aux fruits de mer, aux spécialités, aux poissons et fruits de mer apprêtés, aux fruits de mer surgelés à préparation rapide ainsi qu'aux casse-croûte et aux produits qui peuvent être réchauffés au four à micro-ondes.