

un jour par semaine qui serait consacré à l'une des espèces. Par exemple, le vendredi soir le homard ou le crabe serait offert à prix réduit dans les établissements fréquentés surtout par les familles. Enfin, on pourrait aussi approvisionner en plats cuisinés et assaisonnés, les restaurants qui manquent de personnel et, de cette façon, réduire le temps de la préparation.

Le poisson d'eau douce

C'est de loin le secteur secondaire qui a le plus gros volume sur ce marché. Cela se doit surtout au fait que les poissons d'eau douce sont familiers aux consommateurs qui habitent près des Grands-Lacs. Le doré jaune, la perche, le poisson-lune et l'éperlan sont les espèces les plus recherchées et on peut acheter le poisson frais, surgelé, entier ou en filets. Les marchés les plus actifs sont les restaurants, au niveau des services et, au détail, l'étal de poisson frais des supermarchés. Par ailleurs, les distributeurs de poisson frais ont une grande clientèle auprès des magasins alimentaires.

Les poissons de fond

La morue, l'aiglefin, le flétan et la sole sont les espèces les plus recherchées dans ce secteur secondaire. La morue est toujours l'espèce qui domine ce segment parce qu'elle représente encore la portion "bon marché" et c'est le produit préféré de nombreux établissements locaux qui servent des "fish & chips". L'aiglefin et le flétan s'adressent particulièrement aux menus un peu plus sophistiqués. On achète toutes les espèces en bloc surgelé et en filets. Le plus gros volume provient des services de restauration.

Les fruits de mer

Le marché des fruits de mer est modéré en comparaison de celui du poisson d'eau douce car l'approvisionnement incertain de cette denrée décourage facilement l'assiduité de la clientèle. Les restaurateurs hésitent à inclure les fruits de mer dans leur menu à cause de la fluctuation de l'approvisionnement et des prix. Les pétoncles et les huîtres s'utilisent en hors-d'oeuvre, alors que le homard, les crevettes et le crabe sont réservés au plat principal, le plus souvent dans les

restaurants élégants. Les fruits de mer se répartissent équitablement entre les services de restauration et le détail, soit à l'état frais ou surgelé.

Pour tous renseignements sur la région en général et en particulier les agents, les courtiers et les distributeurs, prière de s'adresser à:

M. James Lyons
Agent commercial
Consulat général du Canada
600 Renaissance Center, Suite 100
Detroit MI 48242-1704
United States
(313) 567-2340
(313) 567-2164

Le nord du Centre-Ouest

Minneapolis

Les villes jumelles (Minneapolis et St. Paul) sont les villes les plus importantes et les plus actives de cette région dans le domaine de la distribution des produits alimentaires. Quatre entreprises de distribution en gros y sont établies dont trois sont parmi les dix plus grosses sociétés des États-Unis (Super Valu Stores, The Gateway Division of Scribner et Nash Finch). Minneapolis et St. Paul représentent le centre de distribution alimentaire; son influence s'étend à toute la région de la plaine centrale.

Presque toutes les chaînes d'épiciers sont indépendantes dans cette région et leurs sections d'achats sont précisément là. La présence des chaînes nationales comme Safeway ou A&P est minime dans la région. C'est pourquoi le marché est extrêmement compétitif et exigeant. Le nord du Centre-Ouest est aussi un centre de distribution dans le domaine des sources de restauration. Plusieurs chaînes nationales de restaurants y ont installé leurs principales opérations. La présence de nombreuses entreprises de transformation de produits alimentaires complète la liste des débouchés qui existent dans cette région.