

Comme Chicago peut recevoir du poisson de toutes les parties du monde (l'aéroport international O'Hare vient au premier rang pour ce qui des vols sans escale), le Midwest est la région qui jouit de la plus grande variété d'espèces marines, indigènes, d'eau douce et d'élevage de tous les États-Unis. Étant donné que le poisson frais, fort en demande, peut facilement et rapidement être acheminé vers les autres États du Midwest, il n'est pas étonnant que Chicago soit devenue la capitale américaine des fruits de mer. Le marché de Chicago est en outre très réceptif aux poissons et fruits de mer canadiens, car toutes les espèces qui peuvent être importées du Canada sont déjà commercialisées dans le Midwest.

Les importateurs de Chicago estiment que la rapidité d'expédition est le seul moyen de garantir la qualité des produits; même les fournisseurs les plus éloignés peuvent assurer le réapprovisionnement dans la journée, et toute entreprise canadienne qui ne peut rivaliser dans ces conditions sera nettement désavantagée. Les établissements qui font appel à des services alimentaires, comme les hôtels, les restaurants, les écoles et les hôpitaux, exigent des quantités de plus en plus importantes de poissons et fruits de mer de qualité supérieure. Les produits les plus en demande sont la morue, les crevettes, le saumon et même le surimi. Les hypermarchés sont en plein essor dans le Midwest, et la demande augmente aussi dans le secteur des autres points de vente au détail.

Cleveland est située au coeur des activités industrielles et financières des États-Unis. Cette région, dont la superficie est à peine le tiers de celle de l'Ontario, a une population de plus de 20 millions d'habitants. De nombreux grossistes de l'alimentation, comme Riser et Cardinal, comptent des centaines de clients, en plus de desservir des maisons de santé, des restaurants, des écoles et autres établissements comprenant des services alimentaires. On assiste à un accroissement de la part de marché que prennent les mets à préparation rapide et prêts à consommer, y compris les produits de la mer à valeur ajoutée et les spécialités. Les produits de marque maison auront une influence déterminante dans le marché du Midwest et ouvriront de nouvelles possibilités aux exportateurs canadiens de poissons et fruits de mer qui s'en font une spécialité.

La région de Cleveland compte une trentaine de commerçants de poissons et fruits de mer en gros, dont bon nombre achètent des produits canadiens, surtout du saumon, de la morue, des moules d'élevage et des crustacés, notamment du homard. Pour ce qui est de la consommation des produits de la pêche à Cleveland, la tendance demeure relativement forte et constante. Les produits les plus recherchés comprennent le saumon à l'état sauvage et d'élevage, le homard, le thon, la goberge, les palourdes, les moules d'élevage, les pétoncles, la truite, le brochet, l'omble chevalier et le crabe des neiges.

Detroit et ses environs comptent plus de 15 millions d'habitants; le territoire affiche un produit brut de plus de 275 milliards de dollars. La région offre de bons débouchés pour les produits de la mer apprêtés à valeur ajoutée, les produits à base de simili-poisson, les fruits de mer à préparation rapide ou en portions individuelles et, surtout, les produits vendus à prix concurrentiel. De tout temps, on a accédé au réseau des acheteurs de la région par l'intermédiaire de courtiers en produits alimentaires qui se montrent généralement très réceptifs aux produits canadiens et disposés à les ajouter à la gamme qu'ils représentent.

L'Indiana, État souvent négligé comme destination pour les exportations canadiennes de produits de la mer, a néanmoins une population de quelque 6 millions, et sa capitale, Indianapolis (de toutes les villes d'Amérique du Nord celle qui croît le plus rapidement), compte 1,5 million d'habitants. Située au coeur de l'État et du centre des États-Unis, Indianapolis est accessible par bon nombre d'autoroutes inter-États, ce qui en fait un centre de distribution exceptionnel. Le poisson d'eau douce est de loin le sous-secteur qui enregistre le plus fort volume de ventes dans ce marché, surtout parce que les consommateurs connaissent bien ces espèces, puisqu'ils habitent non loin des Grands Lacs. Le doré, la perche, le bar et l'éperlan sont les espèces marchandes les plus prisées, fraîches ou congelées, entières ou en filets. Les marchés les plus actifs sont les restaurants, au niveau des services alimentaires, et les comptoirs de poisson frais des supermarchés, au niveau de la vente au détail. Les distributeurs de poisson frais vendent aussi beaucoup de produits aux épicerie.