

Le saumon d'élevage (royal et atlantique) emballés dans de la glace humide, dans des boîtes de mousse de styrène de 50 livres, sont en demande. Ils doivent être entiers et vidés, avec la tête, en tailles 4-6 et 6-9 pour la restauration communautaire, et 2-4 et 4-6 pour le commerce au détail. On commande aussi pour la restauration communautaire le saumon argenté d'élevage, en paniers de plastique de 10 livres, coupé dans le sens longitudinal et ouvert (façon "butterfly"), qui pèse 8 à 10 onces. Toutes les espèces de saumon sauvage, de tous les poids, ont une demande sur ce marché. Le poisson est traité et revendu ensuite.

#### Les poissons de fond

Le marché est solide pour toutes les espèces qui entrent dans cette catégorie mais la qualité doit être excellente. Les acheteurs se plaignent dernièrement que la qualité sur le marché actuel laisse à désirer et ils voudraient que les pêcheurs fassent des voyages plus courts. On commande du vrai cabillaud frais, souvent en sacs de 10 livres, en paniers ou en boîtes hermétiques, sans spécification particulière pour les services de restauration communautaire ou le secteur du détail. Il y a une demande pour le vivanneau frais, le bar, le "lingcod" (*ophiodon elongatus*) en filets de 7 à 12 onces, emballés dans des sacs de 10 livres, bien plats en couches régulières, peau contre peau ou chair contre chair, pour le marché de la restauration communautaire. Le secteur de la vente au détail commande une grande variété de poids et de présentation.

#### Les pétoncles

Il y a une demande pour les pétoncles surgelées à l'unité (s-à-u) et en bloc surgelé empaquetées en boîtes de cinq livres dont le calibre varie entre <10 et 30-40 par livre et qui se vendent aux services de restauration communautaire et au secteur du détail.

#### Les crevettes

On commande pour les services de restauration communautaire et le secteur du détail le produit s-à-u dont le calibre donne entre 175 et 225 crevettes à la livre, en boîtes de 5 livres.

#### Les grosses crevettes

La demande est pour tous les calibres de grosses crevettes s-à-u, emballées dans des boîtes de 5 livres et qui se vendent aux services de restauration communautaire et au secteur du détail.

#### Le homard

On demande des queues de homard s-à-u et le homard vivant, en boîtes de 10 livres. Le produit en provenance de l'Atlantique pèse entre 5 et 8 onces. Le produit australien est un peu plus lourd, entre 5 et 20 onces et il est emballé en boîtes de 25 livres. Les deux produits s'adressent aux services de restauration communautaire et au secteur du détail.

#### Le dormeur du Pacifique

On commande le crabe entier et cuit qui pèse au moins une livre et demie, emballé dans des boîtes hermétiques de 50 livres. Ce produit s'adresse au secteur du détail.

#### Les petites palourdes

Les services de restauration communautaire commandent surtout les palourdes qui ont la dimension d'un demi-dollar et la coque lisse, qui sont vivantes et emballées dans des sacs à oignons de 50 livres. Le secteur du détail achète le même produit emballé de la même façon, mais de plusieurs calibres.

#### Les moules

Le marché des moules vivantes, sans spécification particulière, en sacs de 25 livres s'adresse aux services de restauration communautaire et au secteur du détail.

Seattle est l'un des marchés préférés pour lancer un nouveau produit car ses dimensions sont faciles à manoeuvrer, sa démographie est homogène, les revenus par personne y sont relativement élevés, il est suffisamment éloigné des média publicitaires voisins et ses consommateurs n'hésitent pas à essayer un nouveau produit. Seattle, en outre, possède tout