

Pacifique occidental fait l'objet depuis un certain nombre d'années d'une campagne intensive de promotion qui a permis d'éduquer le consommateur américain et de lui faire accepter les nouvelles espèces en tant que produits moins chers et plus fiables que la morue de l'Atlantique. La campagne a surtout été axée sur la qualité du produit, qui est congelé en mer, et sur son potentiel comme source d'approvisionnement à long terme. (La morue du Pacifique occidental constitue la plus importante ressource mondiale en poisson de fond et sa biomasse est évaluée à plus de six millions de tonnes.) Le produit a fait l'objet de beaucoup de publicité dans les médias, et les activités de promotion comme les expositions de produits alimentaires ont permis d'organiser des démonstrations culinaires illustrant divers mets possibles. Les producteurs distribuent des recettes et d'autres documents de promotion aux acheteurs potentiels afin d'inciter les chefs à utiliser la morue du Pacifique occidental.

Les producteurs de poisson de fond argentin et chilien pénètrent eux aussi davantage le marché américain. Ayant trouvé un créneau dans le marché du poisson de fond inférieur et moyen, les producteurs semblent avoir réussi à effacer l'image de mauvaise qualité qui était associée autrefois au poisson de fond latino-américain. Une grande partie des documents de promotion présentés à Boston insistaient sur la qualité, notamment au chapitre de la manutention et de la transformation. Un emballage amélioré, un produit de meilleure qualité et un potentiel comme source d'approvisionnement à long terme pourraient permettre à l'Amérique latine de devenir une force importante sur le marché du poisson de fond.

Les succédanés de poisson et de fruits de mer avaient dominé les nouveaux produits présentés aux dernières expositions de Boston, mais cette tendance semble avoir cessé en 1989, car peu de nouveaux produits ou de nouveaux mélanges étaient présentés. Les succédanés semblent maintenant bien implantés sur le marché américain du poisson et des fruits de mer. Le seul nouveau produit présenté était le saumon fumé artificiel, ou "mox lox". Ce produit, qui combine le saumon fumé et le surimi de morue du Pacifique occidental, représente un important changement par rapport aux traditionnels succédanés, qui étaient tous des succédanés de crustacés.