

Par sa proximité géographique et ses affinités avec le Canada au chapitre du mode de vie et des goûts, Seattle offre aux exportateurs canadiens un marché beaucoup plus intéressant que ne le laisserait supposer la taille de sa population et de son économie. De plus, le revenu par habitant élevé de la région en fait un terrain propice pour les produits importés, les aliments fins et les plats à préparation rapide. Bien que les prises de poisson et fruits de mer soient importantes dans les États du Nord-Ouest américain, le marché y offre encore des créneaux inexplorés aux exportateurs canadiens, puisque l'on y consomme plus de 325 millions de dollars de produits de la pêche par an.

Les États du Nord-Ouest américain importent à eux seuls plus de 200 millions de dollars en fruits de mer (dont environ la moitié provient du Canada), peut-être même davantage, car il se peut que certaines importations ne soient pas comptabilisées. Contrairement aux autres régions des États-Unis, où l'on consomme des quantités importantes de poisson séché ou salé, le Nord-Ouest est essentiellement un marché de produits frais ou frais-congelés. On y consomme toutefois une certaine quantité de produits fumés, offerts en abondance par un certain nombre d'entreprises locales de fumage. Les producteurs canadiens ont trouvé dans le Nord-Ouest américain un bon marché pour le saumon d'élevage, les crevettes, les pétoncles, le homard et les moules. La distribution des produits est, dans une large mesure, assurée par des transformateurs possédant leur division de gros, les courtiers (surtout pour les produits en conserve) et les grossistes.

Malgré le fort volume des prises débarquées dans la région, on y importe néanmoins de grandes quantités de certaines espèces. Ainsi, dans le district douanier de Seattle, on importe chaque année pour 17 millions de dollars de flétan (dont la quasi-totalité provient du Canada) et pour plus de 40 millions de dollars de saumon (dont 38 millions en saumon quinnat d'élevage canadien). On importe aussi un fort volume de crevettes (grosses et petites), de crabe, de homard et de thon et, dans une moindre mesure, de la sole, de la truite, de la morue, des pétoncles, des moules, des sardines, de l'aiguillat et de la pieuvre. Les producteurs canadiens ont déjà pu apprécier la valeur de ce marché d'avenir pour le saumon d'élevage, les crevettes, les pétoncles, le homard et les moules.

La région métropolitaine de Denver est une destination touristique importante et possède une industrie de la restauration et des services alimentaires particulièrement vigoureuse. On y observe une forte demande pour les espèces d'eau douce (en particulier le brochet), le saumon, la morue, l'hoplostète orange, la goberge, la barbue, l'espadon, les crevettes, le crabe, les palourdes, les pétoncles et le homard.

LE MIDWEST

Chicago, troisième plus grande ville des États-Unis avec plus de 7,2 millions d'habitants, domine la région du Midwest par son importance économique et sa diversité ethnique. Sept des 50 principaux distributeurs américains auprès des services alimentaires sont établis dans cette ville, le chiffre d'affaires global de ces entreprises s'élevant à quelque 5 milliards de dollars. Chicago tire profit de son imposante industrie de l'hébergement, capable d'accueillir les 3,3 millions de personnes qui assistent aux 1 100 congrès, 150 foires commerciales et 25 000 assemblées de sociétés et réunions d'affaires qui s'y tiennent chaque année.

Outre les débouchés commerciaux intéressants qu'elle offre, Chicago se prête particulièrement bien aux activités de promotion, puisque la ville reçoit chaque année deux foires de l'alimentation de toute première importance. La foire du Food Marketing Institute et celle de la National Restaurant Association, toutes deux reconnues comme les plus imposantes et les plus instructives au sein de leurs industries respectives, sont présentées l'une à la suite de l'autre au mois de mai. Le marché de Chicago est propice au lancement de produits à prix concurrentiel, surtout s'ils sont de bonne qualité, rapides à préparer et sains. La région est d'autant plus réceptive aux nouveaux produits que Chicago est un très important centre de distribution, d'accès international facile par chemin de fer, par camion, par avion ou par bateau.