

Mission : 608 New York, Consulat général

Marché : 577 États-Unis d'Amérique

Principale branche d'activité : 021 Poissons, crustacés et autres produits de la mer

<u>Débouchés pour produits précis</u>	<u>Importations actuelles (\$ CAN)</u>
Morue	271,00 M \$
Homard	147,00 M \$
Pétoncles	68,00 M \$
Flet, sole	64,00 M \$
Poisson salé	46,00 M \$
Saumon	27,00 M \$
Flétan	24,00 M \$

Commentaires de la mission sur les produits/espèces précités -  
Caractéristiques

Morue

Le marché de la morue congelée est en perte de vitesse. La consommation a baissé en raison des prix élevés en vigueur ces derniers temps, de sorte que les chaînes de supermarché n'en ont pas fait la promotion avec autant de conviction qu'autrefois. On constate une certaine demande dans notre secteur mais les prix de vente au détail, soit de 4 à 5 \$ US la livre, rebutent quelque peu l'acheteur. 'A l'heure actuelle, les tranches et les filets frais sont davantage recherchés que les produits congelés, et la tendance favorise les produits frais du Canada.

Poissons plats (sole et flet)

La situation est beaucoup plus intéressante pour ces espèces, qui occupent une place de premier choix dans le secteur de la restauration. Les deux espèces sont extrêmement appréciées parce qu'elles sont faciles à préparer à la cuisine. Leur cuisson est uniforme et le goût en est délicieux. De façon générale, la sole et le flet sont emballés de la même manière que la morue. On les trouve également surgelés à l'unité (2 boîtes de 10 livres ou 4 boîtes de 10 livres), selon un classement calculé en onces. Les filets frais en boîtes de 20 livres sont utilisés par les restaurants. Ces espèces sont prisées davantage par les restaurateurs que par les détaillants en raison de leur prix relativement élevé. La demande semble demeurer forte.

Homard

Le homard continue à connaître le succès sur le marché de l'alimentation-restauration. La chair de homard congelée à l'intention de ce marché se présente en boîtes de 11,3 onces et de deux livres. La boîte