SEATTLE, WASHINGTON

En dépit de l'important volume de produits de la pêche débarqués à Seattle, la région importe encore de grandes quantités de certaines espèces. Par exemple, le district douanier de Seattle importe chaque année pour une valeur de 17 millions de dollars de flétan (presque entièrement canadien) et de plus de 40 millions de dollars de saumon (dont 38 millions de saumon quinnat d'élevage du Canada). La région importe également d'importantes quantités de crevettes, de crabe, de homard et de thon, et des quantités moindres de plie, de truite, de morue, de pétoncles, de moules, de sardines, d'alguillat et de poulpe. Bien qu'un important volume de produits soient pêchés dans les eaux balgnant le Nord-Ouest américain, il existe encore des débouchés dans ce marché pour les exportateurs canadiens. La valeur des produits de la pêche consommés annuellement dans la région est estimée à environ 300 millions de dollars. Les consommateurs y ont une préférence pour les produits frais et congelés, contrairement à d'autres régions des États-Unis où l'on consomme d'importantes quantités de poisson séché ou salé. On y consomme, toutefois, des quantités appréciables de produits fumés, blen qu'ils proviennent principalement des nombreux fumoirs implantés depuis longtemps dans la région. Les exportateurs canadiens continueront de trouver sur ce marché des débouchés intéressants pour les produits d'élevage comme le saumon, la crevette, les pétoncles, le homard et les moules. Les produits sont distribués par l'intermédiaire de transformateurs-grossistes, de courtiers et de grossistes. Le marché est desservi par plusieurs centaines de grossistes, dont voici les plus importants :

En raison de la préférence des consommateurs pour les espèces connues, la demande demeure forte pour les espèces pêchées en eau salée comme le saumon, le flétan, la plie, la morue-lingue, la morue charbonnière, le crabe, les palourdes, les moules, la crevette et les pétoncles, et elle le demeurera vraisemblablement aussi pour la plupart des autres poissons d'eau salée, frais ou congelés. Pour la commercialisation des espèces comme le maquereau, le hareng, le merlu, le poisson blanc ou la morue séchée, il faudra prévoir des programmes de sensibilisation des consommateurs. De tels programmes se sont avérés très rentables pour diverses espèces comme le hoki et l'hoplostète orange. Compte tenu de la composition démographique de la région, les perspectives commerciales pour les espèces comme le concombre de mer, l'oursin, le buccin et la méduse sont très limitées. Le principal obstacle pour les exportateurs canadiens est la stabilité des approvisionnements ou, à tout le moins, l'idée que s'en font les principaux intervenants, et non pas la demande ou les prix. Aujourd'hui, les acheteurs recherchent des sources d'approvisionnement sûres, continues et fiables. Dans ce marché, le critère le plus important est la constance dans la qualité, au plan tant de la fabrication que du transport. Non seulement les acheteurs sont prêts à payer plus pour avoir un produit de qualité (aspect, texture et goût), mais en plus ils l'exigent. Un autre facteur très important pour réussir sur ce marché est l'honnêteté du fournisseur. Les acheteurs sont de plus en plus sensibles à la vente à faux poids. Les fournisseurs doivent respecter les commandes à la lettre et soutenir leurs produits.

Steuart Seafoods
Personne-ressource: Jeff Buske
Seattle

Tél:(206) 258-0407 Téléc:(206) 252-7427 Product: frais et congelé

SYSCO Food Services, Seattle Personne-ressource: Rich Springer Seattle Tél:(206) 622-2261 Téléc:(206) 721-5447

Pacific Fish Seattle Tél:(206) 623-1011 Téléc:(206) 382-4640 Product: frais et congelé

Product: frais et congelé

Pacific Seafood Co., Inc. Personne-ressource: Roger Dulcich Tél:(509) 657-1101 Téléc:(509) 655-0737 Product: frais et congelé

Portland Fish Seattle Personne-ressource: John Barnett Tél:(509) 224-1611 Téléc:(509) 241-8786 Product: frais et congelé Foodservices of America Seattie Personne-ressource: Linda Cook Tél:(206) 251-9100 Téléc:(206) 251-8867 Product: frais et congelé

Consulat général du Canada 412 Plaza 600, Sixth and Stewart Streets Seattle, Washington 98101-1286, Tél:(206) 443-1777 Téléc:(206) 443-1782 M. Douglas D. McCracken