

marché, car elle est vendue bon marché au consommateur et se vend bien dans bon nombre de restaurants de fish'n'chips locaux. Quant à l'aiglefin et au flétan, il sont utilisés pour la confection de plats plus raffinés. Toutes les espèces sont surtout vendues en blocs congelés ou en filets, principalement au secteur des services alimentaires.

Crustacés et mollusques

Le marché des crustacés et des mollusques présente une activité modérée en comparaison du poisson d'eau douce, surtout à cause du fait que les consommateurs y sont peu familiers et que la disponibilité de ces espèces fluctue considérablement, ce qui influe sur la fréquence d'achat. La proximité des sources d'approvisionnement des crustacés et mollusques joue également un rôle dans la fréquence d'achat des restaurateurs qui hésitent parfois à les inclure dans leur menu étant donné les importantes fluctuations de l'offre et des prix de ces produits. Les produits les plus souvent offerts dans les restaurants sont les pétoncles et les huîtres, servis comme hors-d'oeuvre. Le homard, les crevettes et le crabe figurent au menu principal, mais le plus souvent dans les grands restaurants. Ces produits sont distribués à peu près également aux secteurs des services alimentaires et de la vente au détail, que ce soit sous leur forme fraîche ou congelée.

POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS :

Consulat général du Canada
600 Renaissance Center, Suite 1100
Detroit, Michigan 48243-1704
Tél. : (313) 567-2340
Télex : 23-0715
Télécopieur : (313) 567-2164
M. Jim Lyon
Agent de commerce