

s'attend à ce que la part du Canada sur ce marché s'élargisse étant donné que les fournisseurs concurrents des États-Unis et de l'Islande continueront, selon les observateurs, à perdre du terrain. En outre, les marchés ethniques particuliers des États-Unis pourraient offrir des débouchés à de nouveaux produits du Canada; ex. : filets de sébaste marinés, morceaux de filet (provenant d'un grand poisson), etc.

Turbot

Sur le marché américain, les filets de turbot ont toujours réussi, compte tenu de structures de commercialisation suffisantes, à concurrencer directement les filets de "flétan" et de "sole", mieux appréciés, ou à les remplacer en cas de pénurie. On prévoit que l'offre de toutes les espèces de poisson plat aux États-Unis, notamment les espèces de premier choix, continuera à être inférieure à la demande, de sorte que les ventes de turbot canadien jouissent d'excellentes possibilités d'expansion. La remarque s'applique aussi bien aux filets congelés qu'aux filets frais.

Maquereau

Le marché américain est un débouché non négligeable pour le maquereau de l'Atlantique frais (sans tête ni queue), congelé (entier comme appât et nourriture d'animaux) et à forte valeur ajoutée (mariné, fumé, etc.). Le marché est fragmenté et ne se prête pas à la production en vrac, à grand volume ou sous forme de produits de base. Même le marché du produit frais est hautement spécialisé et suppose un réseau de distribution spécialisé, notamment pour desservir les points de vente au détail à clientèle ethnique. La commercialisation de ces produits requiert, par conséquent, des techniques perfectionnées. Il reste qu'en raison du coût relativement peu élevé du produit de base, le commerce du maquereau aux États-Unis pourrait être profitable pour les fournisseurs canadiens.

Crustacés et coquillages canadiens

La crevette, le homard, le crabe, les moules et les palourdes offrent d'excellentes perspectives parce qu'ils ne détiennent qu'une petite part des segments de marché qui sont les leurs ou que l'ensemble du segment est en expansion. La seule limite est la capacité du Canada à alimenter ces marchés.

Généralités

Il existe des créneaux aux États-Unis pour tous les produits de la mer du Canada, à l'exception de ceux dont la production est supérieure à la demande du marché (blocs de morue de qualité inférieure ou filets en cello 5, poisson salé en vrac, etc.). Toutes proportions gardées, en particulier du point de vue des petites et moyennes entreprises de transformation, les perspectives sont meilleures pour les produits de spécialité (différenciés selon le goût traditionnel ou ethnique - poisson fumé, poisson mariné,