



Agriculture et
Agroalimentaire Canada

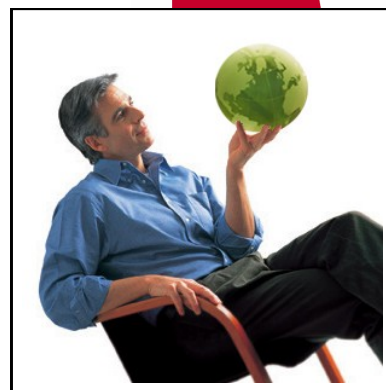
Agriculture and
Agri-Food Canada

**Bureau
des marchés
internationaux**

RAPPORT SUR LES INDICATEURS DE MARCHÉS | AVRIL 2010



Tendances en consommation Le marché américain des produits de la mer



Tendances en consommation

Le marché américain des produits de la mer



► RÉSUMÉ



Le marché américain (É.-U.) pour les produits de la mer est le troisième en importance dans le monde, derrière ceux du Japon et de la Chine. Sa consommation annuelle s'élève environ à cinq milliards de livres.

On estime que la consommation américaine moyenne par personne de produits de la pêche ou de la mer était de 16,3 livres en 2008, soit, une augmentation de 0,6 % par rapport à 2007. En dépit des difficultés économiques persistantes, la consommation de poissons et de fruits de mer par personne devrait demeurer stable dans un avenir rapproché.

L'effet combiné de la force du dollar canadien et de la crise économique ternit l'attrait des aliments coûteux. En effet, il est prévu que les Américains réduiront leur consommation de produits de la mer de luxe comme le homard et opteront plutôt pour les fruits de mer d'élevage qui sont plus abordables. Cependant, comme la situation économique semble se redresser, la donne pourrait changer de nouveau car les consommateurs américains préfèrent les fruits de mer frais et sauvages aux produits surgelés.

Aux États-Unis, la communauté latine, qui ne cesse de s'accroître et qui, par tradition, est friande de fruits de mer, se préoccupe de plus en plus de sa santé, ce qui pourrait entraîner une augmentation de la consommation de ces produits. Cette tendance pourrait ouvrir les portes à des occasions d'affaires pour les exportateurs canadiens.

En 2008, les importations américaines ont totalisé environ 14 milliards de dollars. Le Canada est le principal fournisseur des États-Unis, pour ce qui est d'un éventail de plus en plus large de produits de la pêche et de la mer et ce, en dépit du fléchissement général observé dans ce secteur. Les autres fournisseurs sont la Chine, la Thaïlande, l'Indonésie, le Chili et le Vietnam. Au cours de la période qui s'échelonne de 2003 jusqu'à 2008, la part de marché du Canada a diminué de 3 % alors que celle de la Chine a augmenté de 5 %, ce qui dénote une préférence pour les produits de la mer moins coûteux. La crise financière a touché particulièrement le marché canadien des ventes de homards aux États-Unis.

► PRÉVISION DE LA DEMANDE

Le marché américain de la consommation de fruits de mer, par personne, est faible par rapport à celui d'autres pays développés. Cependant, à long terme, les fruits de mer devraient gagner en popularité, en particulier dans les grands bassins de population des côtes Est et Ouest, et dans les régions où s'accroît la communauté latine ou des Caraïbes.

Les avantages pour la santé et l'abordabilité des produits devraient aussi stimuler l'expansion de ce secteur dans les centres urbains plus éloignés des côtes comme Minneapolis, Cleveland et Cincinnati.

En revanche, certains facteurs négatifs comme la crainte de la contamination et le manque de connaissances sur la façon de cuisiner le poisson continueront de ralentir l'expansion de ce secteur aux États-Unis.

► DANS CE NUMÉRO

Tendances en consommation 3

Tendances dans la vente au détail 3

Principaux segments de marché

Crevette 4

Homard 4

Crabe 5

Saumon 5

Fournisseurs étrangers 6

Rendement des exportations canadiennes 6

► LE SAVIEZ-VOUS?

► La crise financière représente un problème grave pour le secteur américain de la restauration responsable de 70 % de la consommation de fruits de mer.

► Le Canada est le principal fournisseur de fruits de mer des États-Unis, mais sa part total de marché a diminué au cours des dernières années.



► TENDANCES EN CONSOMMATION

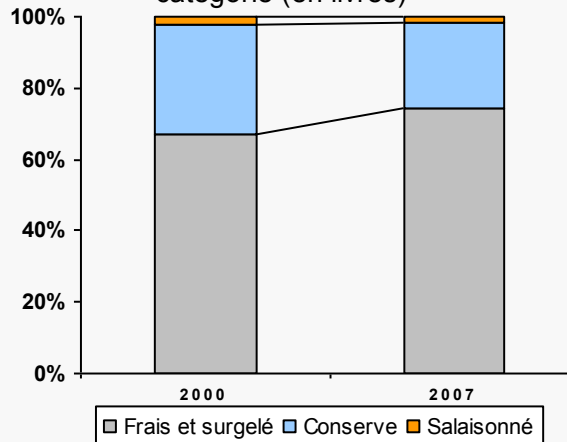
Comme les consommateurs américains se soucient de plus en plus de leur santé cardiaque, il est à prévoir qu'ils consommeront davantage de poissons en raison de sa forte teneur en acides gras omega-3 et omega-6, qui offrent une protection contre les maladies cardiaques et ont une influence positive sur les fonctions cérébrales.

Néanmoins, cette tendance n'est pas encore bien établie car seulement 22 % des Américains et 19 % des femmes en âge de procréation avaient consommé des fruits de mer à deux occasions ou plus par semaine en 2008.

Le repli économique a entraîné des répercussions négatives sur certains des plus importants secteurs responsables de la consommation de fruits de mer comme ceux du tourisme et de la restauration, où l'on a constaté des baisses marquées des ventes de produits de la pêche et de la mer. Les ménages se sont adaptés à la situation et l'une des stratégies d'épargne qu'ils ont choisie est de diminuer le nombre de repas dans les restaurants. Ainsi, les consommateurs américains auraient davantage à obtenir plus de conseils pratiques sur la façon de cuisiner le poisson et les fruits de mer.

Sur la consommation totale de 16,3 livres de poissons et de fruits de mer par personne en 2007, les Américains ont consommé 12,1 livres de poissons frais et de poissons surgelés soit 1,9 livres de plus qu'en 2000. La consommation de fruits de mer en conserve, surtout le thon, s'est élevée à 3,9 livres par personne, soit, 0,8 livre de moins qu'en 2000. La consommation restante de 0,3 livre concerne les aliments créneaux comme les fruits de mer salaisonnés, le saumon fumé et la morue séchée.

Graphique 1
Consommation par personne par
catégorie (en livres)



Source: National Marine Fisheries Services

► TENDANCES DANS LA VENTE AU DÉTAIL

Pour bon nombre d'Américains, les fruits de mer ne représentent pas une partie importante de leur régime alimentaire. Moins de 40 % se procurent des fruits de mer à leur épicerie principale au moins une fois par mois et seulement 4 % le font au moins une fois par semaine. Plus de 30 % ne se procurent jamais de fruits de mer frais selon l'enquête Food Marketing Institute Grocery Shopper Trends 2008. En 2008, les épiciers ont rapporté que les fruits de mer étaient leur secteur de vente le moins rentable.

Selon Datamonitor, les consommateurs américains ont dépensé environ 13,1 milliards de dollars en produits de la mer en 2008, dont 8,8 milliards de dollars en fruits de mer frais, 2,3 milliards de dollars dans les commerce au détail pour se procurer des produits de la pêche et de la mer surgelés et 2 milliards de dollars pour les produits en conserve. Il est prévu que d'ici 2010, les Américains dépenseront 14 milliards de dollars en produits de la pêche et de la mer.

Palmarès des dix plus grandes chaînes de restaurants de fruits de mer des États-Unis

Chaîne de restaurants	Nombre d'établissements	Ventes approx. (en millions \$ US)
Red Lobster (Darden Rest. Group)	680	2 400 \$
Landry's/Joe's Crab Shack/Chart House	300+	1 168,00 \$
Long John Silvers (Yum Brands)	1 200	800,00 \$
Captain D's Seafood	560	506 \$
McCormick & Schmick's	57	238 \$
Bonefish Grill (Outback Steakhouse, Inc.)	63	203,00 \$
Legal Seafood	30	150,0 \$ (est)
McGrath's Fish House	17	68,0 \$
Bubba Gump Shrimp Co.	20	65,0 \$
Rockfish Seafood Grill	25	50,0 \$ (est)
Shells Restaurant	25	41,60 \$

Source: H.M. Johnson & Associates



► CREVETTE

La crevette est une bonne source de protéines; elle est faible en gras, contient d'importants minéraux et vitamines et elle est facile à digérer. Depuis quelques années, la crevette compte parmi les fruits de mer les plus prisés des Américains. En 2007, les Américains ont consommé 4,1 livres de crevettes par personne comparativement à 2,5 livres en 1994.

Les Américains consomment beaucoup de crevettes pendant la période des fêtes de fin d'année lorsqu'ils se retrouvent entre amis. Les ventes de crevettes culminent dans la semaine précédant Noël et pendant la semaine de Noël.

La crevette occupe le deuxième rang de popularité dans le marché des fruits de mer et sa part de marché des ventes de fruits de mer s'est maintenu environ à 30 % au cours des dernières années.



Cependant, selon un rapport de Perishables Group portant sur les ventes de crevettes, les détaillants réduisent leurs incitatifs pour la vente des produits de la mer à coût élevé comme la crevette de sorte que l'on a constaté une diminution du volume et de la valeur des ventes à la fin de 2008.

Cette baisse de la demande a exercé, à son tour, une pression à la baisse sur les prix. Tant et aussi longtemps que l'offre demeurera suffisante, les faibles prix devraient stimuler la consommation à court terme, en attendant que se rétablisse l'économie.

Le volume des importations américaines de crevettes s'est élevé à 562,5 millions de kilogrammes en 2008, une hausse de 1,3 % par rapport à l'année précédente. Les importations de crevettes de Thaïlande - le principal fournisseur avec 182,4 millions de kilogrammes, ont chuté de 3,2 % par rapport à l'année précédente.

FRUIT DE MER	NOM COMMERCIAL	LIEU DE PRISE
Crevette nordique	Crevette à salade, crevette pour cocktail, Ebi	Atlantique, Canada et États-Unis
Crevette rose	Crevettes du Groenland, crevette pour cocktail, Ebi	Oregon
Crevette	Crevette blanche, crevette brune, crevette rose, Ebi	Golfe du Mexique (É.-U.), Atlantique sud
Crevette	Crevette blanche du Pacifique, crevette blanche de la côte Ouest, Ebi	É.-U.
Crevette	Crevette géante tigrée, crevette tigrée, crevette blanche, Ebi	Importation
Crevette	Crevette géante tigrée, crevette tigrée, crevette blanche, Ebi	Importation
Crevette tachetée	Crevette tache, crevette tachetée, Ama-ebi	Colombie-Britannique
Crevette tachetée	Crevette tache, crevette tachetée, Ama-ebi	Océan Pacifique (É.-U.)

Source : National Marine Fisheries Services

► HOMARD



Le homard est l'un des produits de la mer les plus touchés par la crise économique. Le homard vivant est toujours prisé dans les marchés créneaux de luxe de la côte Est, et il a aussi gagné en popularité sur la côte Ouest.

Même si la consommation de homard dans les restaurants a chuté de façon notable, les ventes de homards vivants dans les supermarchés sont demeurées relativement satisfaisantes grâce à la nouvelle technologie qui facilite l'entretien des viviers à homards vivants. Les prix du marché de 2009, inférieurs à la normale, ont aussi contribué au maintien des ventes dans les supermarchés.

SFRUIT DE MER	NOM COMMERCIAL	LIEU DE PRISE
Homard américain/du Maine	Homard	Nord-Est des É.-U. et du Canada
Langouste	Langouste, homard des eaux tempérées	É.-U., côte Ouest de la Péninsule Baja
Langouste	Langouste, homard des eaux tempérées	Caraïbes
Langouste	Langouste, homard des eaux tempérées	Brésil

Source : National Marine Fisheries Services



► CRABE



La consommation de crabe aux États-Unis s'élève à 0,7 livre par personne par année. On peut habituellement se procurer le crabe dans différentes formes : vivant, réfrigéré en morceaux, en conserve ou surgelé. Chaque forme de crabe est plus ou moins facile à trouver selon la région.

Dans les supermarchés américains, les crabes entiers et la chair de crabe sont vendus dans les comptoirs de fruits de mer.

En 2008, les ventes de crabe ont culminé en début d'année, à raison d'une moyenne de 1 084 dollars américains par magasin par semaine.

FRUIT DE MER	NOM COMMERCIAL	LIEU DE PRISE
Crabe bleu	Hardshell Crab, crabe blanc, Blue-Claw Crab, Kani	É.-U.
Crabe dormeur	Market Crab, Crabe de San Francisco , Crabe du Pacifique, Crabe commercial	É.-U. et Canada
Crabe nordique	Crabe dormeur de l'Atlantique	Atlantique (É.-U.)
Crabe royal	Crabe royal de l'Alaska, crabe royal rouge, crabe royal doré, crabe royal bleu, Kani	É.-U.
Crabe royal	Crabe royal, crabe royal rouge, crabe royal doré, crabe royal bleu, Kani	Importé
Crabe Kona	Spanner Crab, crabe-grenouille	Australie
Crabe Kona	Spanner Crab, crabe-grenouille, Pāpa'i kualoa	Hawaii
Crabe des neiges	Crabe des neiges, crabe des neiges du Pacifique, crabe des neiges, araignée de mer, Kani	Alaska (Canada)
Crabe caillou	Crabe caillou, crabe caillou de Floride	Atlantique (É.-U.), Golfe du Mexique (É.-U.)

Source: National Marine Fisheries Services

► SAUMON



Il n'y a rien d'étonnant à constater que les ventes de saumon représentent un pourcentage important des ventes de produits de la mer au détail. En 2007, la consommation de saumon par personne aux États-Unis s'est élevée à 2,36 livres, y compris 0,3 livre de saumon en conserve selon les données du National Marine Fisheries Service. Le saumon représente 13 % de l'ensemble des ventes de fruits de mer à l'échelle du pays et représente 36,9 % du poisson vendu aux États-Unis.

Les mois d'été sont la période de pointe des ventes du saumon où celui-ci est de la plus haute qualité, ce qui coïncide avec la saison des grillades.

Comme la crise économique se poursuit, les consommateurs américains sont devenus plus sensibles au prix et bon nombre ont opté pour le saumon de l'Atlantique d'élevage à court terme.

FRUIT DE MER	NOM COMMERCIAL	LIEU DE PRISE
Saumon	Coho, Sockeye, saumon royal, saumon rose et rouge, Sake	Alaska
Saumon	Coho, Sockeye, saumon royal, saumon rose et rouge, Sake	Washington
Saumon (élevage)	Saumon d'élevage, saumon de l'Atlantique, Sake	Monde entier
Caviar de saumon	Ikura, caviar	Alaska
Caviar de saumon (élevage)	Caviar de saumon de l'Atlantique, caviar de saumon d'élevage	Monde entier

Source : National Marine Fisheries Services

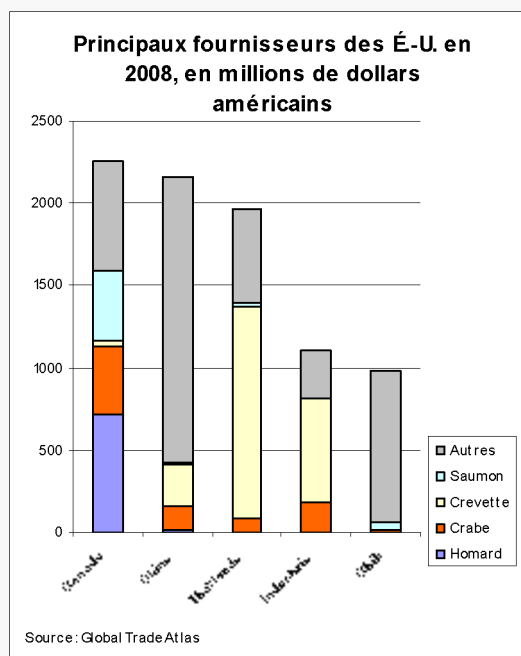


► FOURNISSEURS ÉTRANGERS

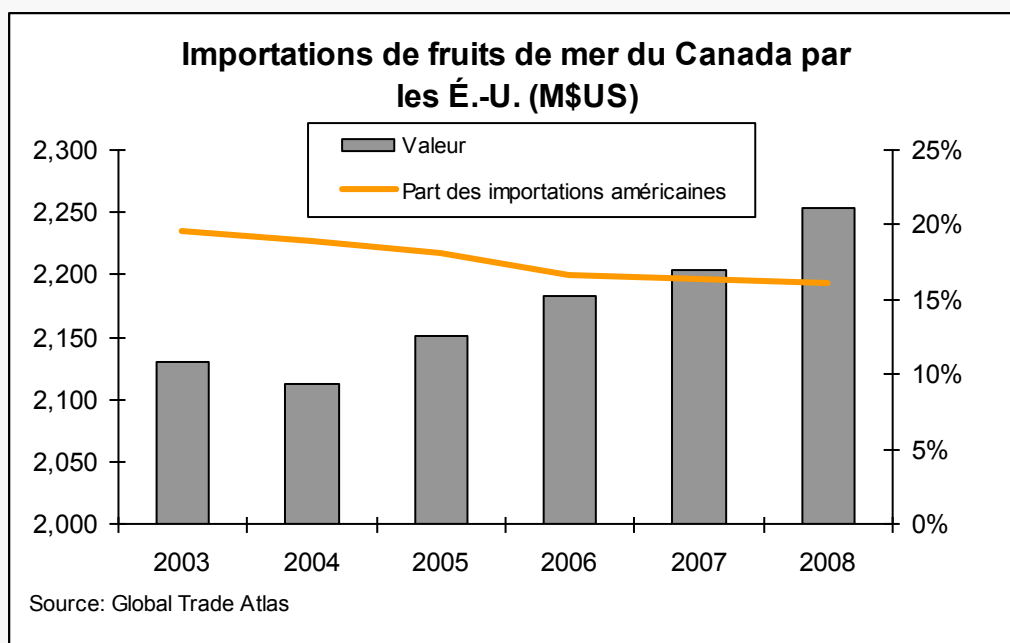
Les É.-U. importent environ 84 % de leurs fruits de mer, dont la moitié sont des produits d'élevage. En 2008, les États-Unis ont importé pour 14,2 milliards de dollars américains, une augmentation de 500 millions de dollars américains par rapport à 2007, et ce, en dépit d'une légère diminution des quantités d'importation de 2 370 milliers de tonnes.

En 2008, la valeur des importations de crabe représentait 1,4 milliards de dollars dont 30 % provenaient du Canada. La valeur des importations de homard s'élevait à 1,1 milliard de dollars dont 67 % provenaient du Canada alors que la valeur des importations de saumon s'élevait à 62 millions de dollars, le Canada étant le principal fournisseur avec 68 % des ventes.

Les É.-U. encouragent le développement de l'aquaculture domestique pour augmenter son offre intérieure et pour réduire le prix des fruits de mer.



► RENDEMENT DES EXPORTATIONS CANADIENNES



Le gouvernement du Canada a préparé le présent document en se fondant sur des sources d'information primaires et secondaires. Bien que tous les efforts nécessaires aient été déployés pour s'assurer de l'exactitude de l'information Agriculture et Agroalimentaire Canada n'assume aucune responsabilité reliée aux conséquences possibles de décisions prises sur la

Le marché américain des produits de la mer

© Sa Majesté la Reine du chef du Canada, 2010

ISSN 1920-6615 Rapport sur les indicateurs de marché

No AAC. 11185F

Références photographiques

Toutes les photographies reproduites dans la présente publication sont utilisées avec la permission des détenteurs des droits sur ces photographies.

À moins d'avis contraire, Sa Majesté la Reine du chef du Canada détient les droits d'auteur sur toutes les images.

Pour obtenir des exemplaires additionnels de cette publication ou pour demander un exemplaire sur support de substitution, veuillez communiquer :

Agriculture et Agroalimentaire Canada
1341, chemin Baseline, Tour 5, 4e étage
Ottawa (Ontario)
Canada K1A 0C5
Courriel : infoservice@agr.gc.ca

Also available in English under the title :
The American Seafood Market

Canada 