

La majorité des négociants et transformateurs japonais ont indiqué qu'il serait malavisé de saler les oeufs de hareng de l'Atlantique canadien pour les raisons suivantes : cela coûterait plus cher aux transformateurs canadiens de la région de l'Atlantique; cette transformation risquerait d'altérer le goût du produit; et le Japon frappe les produits salés de droits d'importation plus élevés (12 p. 100) que les produits congelés (5 p. 100). Quelques transformateurs japonais ont indiqué qu'ils seraient intéressés à acheter un produit ayant subi une transformation plus poussée au Canada, mais que le facteur déterminant sera le prix.

Avant de se lancer dans la production de rogues salées, les transformateurs canadiens auraient tout intérêt à établir des liens directs avec un transformateur japonais intéressé à acheter ce produit. Toutefois, la complexité de l'industrie japonaise fait obstacle au lancement de produits semi-transformés. L'impossibilité d'avoir directement accès aux transformateurs japonais qu'un produit semi-transformé pourrait intéresser a fait échec aux efforts de commercialisation.

15 Perspectives des produits d'ajitsuke kazunoko

Les négociants et transformateurs japonais pensent que le marché de l'ajitsuke kazunoko est appelé à prendre beaucoup d'expansion dans les années à venir. Le produit est actuellement préparé en emballages qui plaisent aux jeunes Japonais. Les consommateurs sont d'autant plus intéressés par l'ajitsuke kazunoko que ce produit est disponible toute l'année. Les transformateurs japonais aimeraient lancer de nouvelles campagnes de promotion avec le concours des transformateurs canadiens de la région de l'Atlantique.

L'instabilité des approvisionnements et le parasitisme du hareng européen devraient amener les Japonais à se tourner davantage vers la rogue de l'Atlantique canadien.

Selon un représentant de la Nippon Suisan Kaisha Ltd., l'industrie de l'ajitsuke kazunoko sera influencée par la diminution des approvisionnements en oeufs de morue du Pacifique occidental qui seront disponibles cette année. La faible durée de conservation de l'ajitsuke kazunoko a, jusqu'à présent, empêché de le distribuer sur une grande échelle dans le sud du Japon, parce que toutes les usines de transformation sont situées dans le nord. Dans le sud, les transformateurs de morue du Pacifique occidental se préparent à concentrer leur production sur l'ajitsuke kazunoko, maintenant que l'épuisement des ressources ne leur permet plus de transformer les oeufs de morue du Pacifique occidental. L'établissement de transformateurs dans le sud du Japon devrait encourager la consommation d'ajitsuke kazunoko au Japon.

Le rapport sur le marché japonais des produits de la pêche (septembre 1988), préparé par l'ambassade du Canada à Tokyo, signale que les cours de la rogue congelée (1987) ont baissé par rapport aux années précédentes et que les approvisionnements pourraient être limités, vu la baisse des importations (entre 6 et 7 milliards de tonnes).

L'augmentation de la durée de conservation du produit, la mise au point de nouvelles variétés du produit et le lancement de campagnes de promotion devraient contribuer à l'expansion du marché de l'ajitsuke kazunoko.

16 Visite de l'automne 1988 et orientations futures

En novembre 1988, des représentants de l'industrie des pêches de l'Atlantique canadien ont rencontré leurs homologues japonais. Ils ont élaboré, à l'intention de l'industrie dans son ensemble, la stratégie suivante visant à améliorer la qualité et la commercialisation des oeufs de hareng de l'Atlantique canadien.

- *Le Atlantic Canadian Herring Roe Committee (comité de la rogue de hareng de l'Atlantique canadien)* — Ce nouveau comité serait chargé de faire des recommandations et de maintenir les communications avec l'industrie japonaise.
- *Éducation et sensibilisation* — Ce programme visant l'amélioration de la qualité comprendrait des ateliers de présentation de nouvelles techniques de manutention et de transformation aux travailleurs des usines, aux pêcheurs, etc.