

- iii) On favorisera l'implication directe sur le marché d'entreprises canadiennes de semences et on encouragera l'organisation de visites pour desservir ce marché, en se servant au besoin du programme PDME.
(FPB/Bureaux régionaux)

Luzerne déshydratée

Possibilités

Le Japon n'a pas d'industrie de la luzerne déshydratée et il est l'un des principaux importateurs au monde de ce produit qui sert à la fabrication des aliments composés du bétail. La production totale japonaise d'aliments du bétail en 1981 a été de 222,5 millions de tonnes, un record de tous les temps. On a noté certaines variations dans la consommation des aliments composés pour le bétail au cours de la dernière décennie. La consommation d'aliments pour la volaille a diminué (de 56 à 47,6 %), alors que celle des aliments destinés aux porcs et aux bovins a augmenté.

Au Japon, on se sert de la luzerne déshydratée pour la fabrication des aliments composés pour le bétail pour trois raisons. C'est une source naturelle de carotène qui colore les aliments et est un important élément de pigmentation. Le consommateur japonais préfère que les coquilles d'oeuf et la viande à griller soient de couleur sombre. La luzerne contient ce qu'on appelle un facteur de croissance non-identifié (FCNI). Même si on n'en a pas encore de preuve scientifique, les agriculteurs japonais ont réalisé que la luzerne est un élément important pour améliorer la croissance de leur volaille et de leur bétail. On a fait récemment des efforts pour savoir comment on pourrait utiliser la luzerne déshydratée dans les rations des animaux de boucherie et des vaches laitières où les facteurs de croissance non-identifiés peuvent s'avérer un élément important pour améliorer les qualités concurrentielles de la luzerne par rapport au maïs. Enfin, comme source de protéines, la luzerne est une autre façon de réduire la dépendance à l'égard d'un ingrédient alimentaire.