

Le manque d'uniformité dans le classement est, lui aussi, un problème. Les représentants de l'industrie japonaise et K.A. Watson s'entendent pour dire qu'il y a peu de différence entre les rogues de l'Atlantique canadien de catégorie 2 et celles de catégorie 3. L'industrie japonaise s'inquiète de ce manque de distinction. Quand un transformateur japonais achète des rogues de l'Atlantique canadien de catégorie 2, il s'attend à en utiliser une certaine proportion (qui varie en fonction des pratiques de l'entreprise japonaise) pour le marché plus lucratif des emballages-cadeaux. Selon un représentant de la Kasei Foods Co. Ltd., 30 p. 100 des rogues de catégorie 2 et 8 p. 100 de celles de catégorie 3 servent à la préparation d'emballages-cadeaux. Si un produit classé dans la catégorie 2 ne convient en fait qu'à la consommation courante, le transformateur voit baisser ses bénéfices.

Les catégories de rogues de l'Atlantique canadien sont établies dans nos usines après négociation avec les importateurs. Les normes varient beaucoup d'une usine à une autre. Les techniciens japonais qui travaillent dans les usines de la région de l'Atlantique peuvent modifier leurs exigences de classement en réponse aux conditions du marché, aux prix pratiqués par les concurrents, etc. Le nombre d'importateurs de rogues de hareng a beaucoup augmenté au cours des dernières années, ce qui s'est traduit par une plus forte concurrence entre les sociétés japonaises.

Il se peut que la nature des accords commerciaux conclus entre les importateurs japonais et les transformateurs canadiens de rogues de hareng de l'Atlantique ne favorise pas la définition de normes de classement. Prenons l'exemple d'un contrat qui spécifie une quantité donnée de rogues de catégorie 2 ou 3. La quantité prévue sera peut-être livrée, même si les rogues sont hors classement. Les représentants de la Honma Suisan Ltd. ont signalé que les importations de rogues de hareng de l'Atlantique de catégorie 2 avaient augmenté de 30 p. 100, mais cette augmentation ne tient en fait qu'à un changement d'étiquetage, car la quantité de rogues de catégorie 2 a diminué, du fait d'une détérioration de la qualité au cours des dernières années.

Les transformateurs japonais peuvent offrir à l'importateur entre 17 et 30 p. 100 de plus pour des rogues de catégorie 2 que pour des rogues de catégorie 3 (aux dires des représentants de la Honma Suisan Co. Ltd.). Un représentant de la Kaneshime Shokuhin Co. Ltd. a indiqué que l'écart de prix entre les emballages institutionnels et les emballages-cadeaux de sa compagnie était de 40 p. 100. Ces chiffres sont très approximatifs, car ils varient en fonction des fluctuations du marché, du moment de l'année, de la qualité du produit de départ, et de la concurrence offerte par les autres transformateurs. Certains négociants (comme la Hanwa Co. Ltd.) mélangent actuellement les rogues de catégories 2 et 3. Pour les transformateurs japonais, cela ne fait que compliquer la situation.

Étant donné que les rogues de hareng ne sont pas consommées au Canada, les travailleurs saisonniers de la région de l'Atlantique n'ont pas une idée très claire des caractéristiques recherchées dans les rogues de hareng.

Pendant les périodes où la production dépasse la capacité de l'usine, les travailleurs semblent avoir tendance à remplir les cartons rapidement, sans faire trop attention à la qualité des rogues qu'ils y placent.

On peut s'y prendre de deux façons pour améliorer les méthodes de tri : en améliorant l'encadrement et la formation du personnel ou en contrôlant de plus près la qualité du produit de départ. La première méthode serait difficile à mettre en oeuvre, vu les limites des ressources humaines et la nature saisonnière de l'industrie. La deuxième méthode pourrait convenir davantage, à condition qu'elle reste très simple. Nous examinerons plus en détail, au chapitre 12, l'emploi de normes simples pour contrôler la qualité du produit de départ. Plutôt que de voir le jeu du marché dicter les normes de l'industrie ou favoriser l'absence de telles normes, il est préférable que les transformateurs de l'Atlantique adoptent des normes de qualité minimales.

9 Congélation

De mauvaises techniques de congélation détériorent la texture de la rogue de hareng, qui devient spongieuse. Elles peuvent également entraîner la déformation ou la rupture des rogues. Nous examinerons ici ce qui rend les rogues spongieuses et les techniques recommandées d'emballage et de congélation.