

- ii) Les activités destinées aux consommateurs se dérouleront surtout dans les magasins de détail et seront destinées à faire connaître les produits canadiens pouvant servir à satisfaire les habitudes traditionnelles et nouvelles. (Ambassade/FPB)
- iii) Le Canada continuera à négocier de façon formelle et informelle pour obtenir la disparition éventuelle du système de contingentement à l'importation pour les produits du poisson transformés et non-transformés, au lieu de chercher à bénéficier d'un statut privilégié au sein du système. (Ambassade/FPB)
- iv) On favorisera les possibilités d'entreprises en coparticipation canadiennes et japonaises pour s'adonner à la transformation des produits du poisson afin de répondre aux besoins du marché japonais; les procédures pour y parvenir seront simplifiées. (Ambassade/FPB)

Pour de plus amples renseignements sur les produits du poisson, veuillez contacter la Direction de l'alimentation au MEIR ou le ministère des Pêches et Océans (voir p. 279).

5e. Bétail, viande, fromages, aliments transformés et boissons

**Bétail**

Possibilités

Le Japon importe depuis de nombreuses années des vaches laitières et des bovins de qualité supérieure pour améliorer son propre cheptel. C'est ainsi qu'il importe des vaches laitières depuis plus de 15 ans. Au cours des cinq dernières années, il a importé près de 2 000 vaches laitières de race valant environ 15,5 millions de dollars et 1 600 boeufs de race d'une valeur de 3 millions. Le marché s'est maintenant stabilisé à un niveau inférieur et, au cours des trois dernières années, le Japon a importé moins de 500 têtes. On ne prévoit pas de changements importants dans ce domaine car le Japon devrait continuer à acheter des animaux et du matériel génétique de qualité supérieure quand le besoin s'en fera sentir.

Il n'y a qu'un petit marché pour le porc d'élevage au Japon, mais il est constant. Par contre, le Japon manifeste un intérêt croissant à l'égard des chevaux canadiens maintenant qu'il est reconnu et accepté que la viande de cheval canadien peut servir pour la préparation du "sashimi".