

conditionneurs canadiens ne savent pas très bien comment définir la qualité par rapport aux diverses catégories et que, bien qu'il soit souhaitable à long terme de fixer des normes d'un commun accord, il est sans doute possible à court terme d'améliorer la qualité, sans se plier à des exigences particulières relatives aux catégories. La partie canadienne s'est d'ailleurs déclarée prête à envisager des normes minimales en deça desquelles aucun produit ne pourrait être vendu et a exprimé le désir de poursuivre le dialogue avec les Japonais avant de prendre une décision sur les options possibles.

Le président japonais a résumé le débat sur l'amélioration de la qualité en soulignant deux éléments : (1) manutention et tri du hareng après sa prise et en usine, (2) classement du produit fini. Chacun de ces éléments suppose une approche différente. Les acheteurs doivent prendre des décisions sur les produits à acheter, ce qui est parfois difficile. Si le marché japonais est à la baisse et que les stocks sont importants, les acheteurs sont en mesure d'être plus sélectifs. Si au contraire le marché est à la hausse, les acheteurs peuvent être contraints d'acheter un produit de qualité inférieure. Le président a toutefois conclu qu'il fallait viser à établir des critères objectifs de classement et a incité tant les producteurs canadiens que les acheteurs japonais à définir ces critères de concert et à s'y soumettre. La partie canadienne a convenu de la nécessité de poursuivre la discussion sur la question des normes de classement en intéressant un plus grand nombre de représentants de l'industrie canadienne.

La partie japonaise a ensuite rappelé les propositions rédigées antérieurement par l'Association en faveur de normes de qualité applicables à la roque de hareng de l'Atlantique. Ces propositions sont les suivantes : (1) les poissons doivent être triés en deux catégories en fonction de leur taille -plus de 200 g, moins de 200 g; (2) les oeufs doivent être de 10 g ou plus; (3) les poissons dont les oeufs ont atteint leur pleine maturité doivent représenter 7 % ou plus de la prise totale; (4) les oeufs doivent être extirpés et conditionnés dans les 24 heures suivant la prise. Chacun de ces quatre points a fait l'objet d'un examen de détail.

La partie japonaise a fait savoir, relativement au point (1), qu'elle préférait les roques de grande taille, plus résistantes à la rupture. Elle s'est dite préoccupée par l'augmentation du nombre de petits poissons dans le sud-ouest de la Nouvelle-Écosse, car la meilleure façon d'obtenir des roques de grande taille était de pêcher des poissons plus gros. La partie canadienne entreprit d'examiner les coûts