

Le procédé de transformation utilisé dans la région de l'Atlantique est moins poussé qu'à l'habitude. Il consiste à extraire la rogue du hareng entier frais, à l'emballer dans des boîtes de 9 kg doublées de polythène et à la surgeler dans un congélateur à plateaux. Le produit congelé est expédié au Japon, où il est dégelé et où il subit la transformation finale.

Dès 1985, la pêche du hareng rogué avait pris beaucoup d'importance dans la région de l'Atlantique. À cette époque, des études furent entreprises pour examiner la différence de prix entre la rogue de hareng de l'Atlantique et celle du Pacifique (Huynh, 1986, Watson, 1986 b).

**Tableau 1**

Prix de la rogue congelée et de la rogue salée au Japon en 1988

Niveau	Rogue congelée		Rogue salée	
	¥/kg	Marge de profit	¥/kg	Marge de profit
Importateur	1960-1980	2 %-3 %	4000	2 %
Transformateur	2000	78 %	4080	37 %
Grossiste	3550	27 %-38 %	5580	13 %-20 %
Détaillant	4500-4900	41 %-44 %	6300-6700	43 %-64 %
Consommateur	6500-6900		9000-11000	

Source : ASI Intech Research Inc., « Study of the Flavoured Herring Roë Market in Japan », Tokyo, 1988.

Le tableau 1 compare les prix (1988) de la rogue salée produite à partir du hareng de Colombie-Britannique à ceux de la rogue congelée produite à partir du hareng de l'Atlantique. La figure 1 compare les techniques de transformation des rogues salées de la côte ouest à celles des rogues congelées de la côte est.

Les différences d'utilisation et de prix découlent de différences physiologiques entre le hareng de l'Atlantique et celui du Pacifique, comme l'ont montré des études antérieures (tableau 2). La rogue du hareng du Pacifique ressemble davantage à celle du hareng japonais, peu abondant, par sa texture, sa taille et son apparence.

**Tableau 2**

Comparaison de la rogue de la côte est à celle de la côte ouest

Nom commun :	Hareng de l'Atlantique	Hareng du Pacifique
Sous-espèce :	Clupea harengus harengus	Clupea harengus pallasi
Longueur du poisson entier :	29 cm	23 cm
Épaisseur de la paroi abdominale :	1,5 mm	3 mm
Pointe de la période de frai :	mai - août (varie beaucoup)	avril
Diamètre des œufs (100 œufs) :	1 mm	1,5 mm
Teneur en lipides du poisson entier :	12-14 %	6-8 %

Source: Watson, K.A., « An Investigation of New Brunswick Herring Roe and its Potential for Value Added Processing » Fredericton (N.-B.), Conseil de recherche et de productivité, 1986.

Étant donné qu'elle a une texture plus molle, une taille plus petite et qu'elle n'est pas traitée, la rogue de hareng de l'Atlantique donne un produit moins croquant et plus souvent décoloré ou déformé, qui se vend bien moins cher sur le marché japonais. La rogue de hareng assaisonnée est destinée à la consommation courante et ne vise pas à remplacer la rogue salée traditionnelle.

La rogue de hareng assaisonnée est devenue un mets populaire chez les jeunes Japonais d'aujourd'hui, et on s'attend à ce que sa demande augmente étant donnée la popularité croissante dans toutes les régions du pays.