

(vivant ou congelé) sont de bons exemples. Soulignons par ailleurs que le Canada occupe la deuxième place dans le monde pour ses exportations de crevettes nordiques vers le Japon. De plus, les Japonais savent que le Canada est un pays où sont appliquées des normes de production très rigoureuses, c'est-à-dire des normes aussi strictes à leurs yeux que celles appliquées dans leur propre pays. Le Canada est par ailleurs perçu comme un pays de beauté et d'abondance, un pays où la nature est demeurée sauvage, où les gens sont en santé et le milieu marin n'est pas contaminé. Le Canada a réussi à conserver cette image, même si d'autres pays font, sur la base de ces mêmes qualités, la promotion de leurs propres produits.

Le Japon continue d'être un marché dynamique. En effet, des transformations radicales ont été apportées aux méthodes de distribution des produits de la pêche, ce qui a permis aux acheteurs et fournisseurs d'établir des relations plus étroites. Parallèlement, la crise des prix exerce de plus en plus de pressions sur le marché (sur celui du détail en particulier), les consommateurs japonais exigeant toujours des prix plus bas. Comme le gros des produits de la pêche consommés au Japon sont importés, ces changements ont des effets énormes sur les exportateurs. La sensibilité accrue au prix que l'on observe chez les consommateurs japonais a été exacerbée au cours des derniers mois par l'affaiblissement du yen et par une récession qui semble vouloir s'éterniser.

Au cours des cinq dernières années, on a observé des changements dans la répartition des produits de la pêche canadiens exportés vers le Japon : le saumon y représente maintenant une part plus petite et les mollusques et crustacés, une part plus importante. Toutefois, en raison du caractère

cyclique de l'offre des produits de la pêche, il est probable que le saumon reprenne le terrain perdu lorsque les ressources de la côte ouest deviendront plus abondantes et le crabe de la côte est, moins.

*The Daily Sea Foods Trade and Market News*, qui est une publication japonaise spécialisée dans les produits de la pêche, avait prévu qu'entre 1995 et 1996, les importations japonaises de saumon sockeye canadien congelé diminueraient de 23 p. 100, passant de 3 000 à 2 500 tonnes métriques. Toutefois, d'autres données indiquent qu'en raison de l'amélioration de la situation dans le fleuve Fraser, les importations japonaises de saumon sockeye congelé augmenteront pour passer de 4 000 à 5 000 tonnes métriques cette année. Par ailleurs, en raison de la diminution de l'offre et de l'augmentation du prix du maquereau norvégien, il y a également regain d'intérêt pour le maquereau canadien.

Parmi les produits bien établis sur le marché nippon figurent la morue charbonnière, les oeufs de hareng (saumurés ou congelés), le crabe, les crevettes et les myes hokkigai. Les exportations canadiennes de homard congelé transformé devraient demeurer stables, les États-Unis n'étant pas en mesure de récolter des homards de conserverie. Toutefois, en ce qui concerne le homard vivant, le Canada peut s'attendre à une concurrence féroce de l'État du Maine. Le retour des exportateurs terre-neuviens sur le marché japonais du capelan au cours de la seconde moitié de 1996 est une bonne nouvelle. Par ailleurs, aucune analyse ne doit négliger le fait que le Japon importera toute une gamme de mollusques et crustacés, en petites quantités, mais à des prix très élevés.