

1 Introduction

Les oeufs (ou gonades) d'oursins, que l'on nomme *uni* au Japon, sont considérés, depuis longtemps, comme des fruits de mer de choix dans ce pays. Les oeufs d'oursins sont un des mets les plus populaires et aussi les plus chers dans les restaurants où l'on sert le sushi. Jusqu'à la hausse du yen, à la fin de 1985, la consommation japonaise a été relativement stable en raison de la capacité limitée de la production nationale et du coût élevé des produits importés. La vigueur du yen, cependant, a permis l'importation d'oeufs d'oursins à des prix beaucoup plus bas et, par conséquent, une expansion rapide des importations. La demande des consommateurs japonais pour les oursins et, en fait, pour toutes les espèces de fruits de mer de haute qualité a continué de s'affermir parallèlement à l'accroissement du revenu disponible.

Le Canada a été l'un des principaux bénéficiaires de cette augmentation de la demande et il se range, aujourd'hui, parmi les plus gros fournisseurs avec des exportations CAF de 12,5 millions de dollars CAN en 1988 et des exportations prévues de 14 millions de dollars CAN en 1989. Pour le Canada, le marché des oursins représente d'excellentes possibilités de croissance, les exportations pouvant même atteindre les 50 millions de dollars CAN d'ici cinq ans.

2 L'industrie japonaise

Il y a environ une douzaine d'espèces d'oursins qui vivent le long des côtes du Japon, mais les principales espèces faisant l'objet de la pêche commerciale et destinées à la consommation humaine sont les suivantes :

Tableau 1

Principales espèces d'oursins

Nom scientifique	Nom commercial
Hemicentrotus pulcherrimus	<i>bafun-uni</i> ou oursin « crottin de cheval »
Anthocidaris crassispina	<i>murasaki-uni</i> ou oursin violet
Strongylocentrotus nudus	<i>kita-</i> (ou <i>ezo-</i>) <i>murasaki uni</i> ou oursin violet du Nord
Pseudocentrotus depressus	<i>aka-uni</i> ou oursin rouge

De ces quatre espèces, les plus populaires et les plus chères sont l'espèce *bafun* et les deux espèces *murasaki*. Bien qu'on les trouve le long d'une grande partie des côtes du Japon, la pêche commerciale en est limitée aux régions allant de Hokkaido à la préfecture Miyagi sur la côte du Pacifique et de Hokkaido à la préfecture Akita sur la côte de la mer du Japon. Afin de garantir la fraîcheur du produit, les livraisons vers les grands marchés de poisson comme Tokyo (Tsukiji), Osaka, Nagoya, etc. sont effectuées par avion à partir des centres de production locaux.

Les oeufs de l'oursin violet sont d'une couleur jaune pâle, d'où le qualificatif de « blancs » qui leur est attribué sur les marchés de poissons. Quant aux oeufs de l'oursin *bafun*, ils sont de couleur orange, rouge ou rose et sont qualifiés de « rouges ». Les espèces dites « oursin rouge » ou « oursin violet » de la côte ouest de l'Amérique du Nord sont similaires à l'oursin violet japonais, tandis que l'oursin vert de la côte est de l'Amérique du Nord ressemble à l'espèce *bafun* du Japon. De façon générale, les consommateurs de la région de Tokyo aiment autant les oeufs d'oursins blancs que les oeufs d'oursins rouges, tandis que ceux des régions de Kansai (Osaka) et de Nagoya préfèrent les oeufs d'oursins rouges aux oeufs d'oursins blancs.

Dans les principaux centres de production d'oursins d'Hokkaido et du nord du Japon, la pêche se pratique d'avril à la mi-septembre. Durant cette période où le marché est abondamment approvisionné en oeufs d'oursins tant par les fournisseurs japonais qu'étrangers, les prix ont tendance à descendre au dessous de la moyenne. Le reste de l'année, la pêche se poursuit dans d'autres régions du Japon, mais le marché est approvisionné avant tout par les produits importés.

La pêche aux oursins s'effectue de diverses manières, entre autres en plongée, par ramassage au filet (jeté d'une embarcation), par dragage ou à l'aide de cages (trappes contenant des lamineuses). La meilleure de ces méthodes est la pêche en plongée car elle n'endommage pas les oursins; la moins recommandée est le dragage qui endommage non seulement les oursins mais aussi le fond marin.

Les oursins se nourrissent principalement de lamineuses, leur qualité dépend donc, jusqu'à un certain point, de la qualité des lamineuses dans la région où ils sont pêchés. On mentionne que les meilleurs oursins importés par les Japonais sont pêchés dans des régions où les lamineuses ressemblent à celles des principales régions de pêches aux oursins de leur pays.