

Rogue du hareng de l'Atlantique

La rogue du hareng de l'Atlantique extraite du hareng frais est préemballée dans des boîtes de 9 kilos (20 livres) garnies de polyéthylène, qui sont congelées sur plaque et expédiées au Japon. Les transformateurs japonais dégèlent alors le produit brut, qu'ils utilisent dans leurs opérations de seconde transformation. Les exportations de rogue canadienne ont quadruplé depuis 1984. Avec des exportations de quelque 8 300 tonnes en 1988, d'une valeur de 73 millions de dollars, le Canada domine le marché japonais. La rogue congelée est un produit de base extrêmement polyvalent utilisé dans la fabrication d'une variété de produits finals "aromatisés". Bon nombre de ces produits ont la faveur des jeunes Japonais.

Capelan

La demande nippone vise principalement le capelan femelle porteuse de rogue, mais des quantités limitées de capelan mâle sont également vendues. Le produit doit comprendre 95 p. 100 de femelles, sous forme congelée dans des boîtes de carton de 10 ou de 15 kilos dont le suremballage est limité à un maximum de 10 p. 100. Le capelan canadien destiné au Japon doit être de bonne taille, soit moins de 40 unités au kilo. Le Canada est actuellement le principal fournisseur de capelan femelle au Japon avec des exportations d'une valeur d'environ 92 millions de dollars en 1988, livraison comprise.

Homard

Le homard figure parmi les espèces dont le marché a été l'un des plus dynamiques au Japon ces dernières années. La demande vise le homard vivant et le homard en carapace (congelé en saumure). Dans le cas des homards entiers, qu'ils soient vivants ou congelés en saumure, les consommateurs japonais préfèrent ceux qui ont conservé entièrement leurs pinces et leurs appendices. C'est le produit congelé qui semble actuellement offrir les meilleures perspectives d'expansion à mesure que la distribution s'étend en largeur pour atteindre les restaurants familiaux et les chaînes de supermarchés. Les exportations de homard canadien en 1988 se sont chiffrées à 22 millions de dollars.

Sébaste

L'exportation de ce produit est relativement récente au Canada. La demande a trait au sébaste entier, étêté et éviscéré, qui a été écaillé. La couleur de la peau est très importante pour les Japonais, qui préfèrent le rouge clair. En 1988, les exportations canadiennes ont augmenté considérablement par rapport à 1987, passant de 2 766 tonnes à 3 018 tonnes. Les importations totales ont grimpé de 34 000 tonnes en 1987 à 59 000 tonnes en 1988.