

1 Introduction

Le marché japonais est un marché en plein essor et riche de promesses pour l'industrie canadienne des pêches. Le Canada a des relations commerciales de longue date avec le Japon, pour la vente d'espèces plus traditionnelles. Depuis quelques années, on a identifié de nouveaux produits de la mer, permettant à l'industrie canadienne des pêches d'augmenter ses exportations vers le Japon. Le secteur des oeufs de hareng de l'Atlantique canadien constitue un marché relativement nouveau.

Les oeufs de hareng (*kazunoko* en japonais) sont, au Japon, un mets traditionnel servi surtout à l'occasion des fêtes du Nouvel An. Les consommateurs japonais achètent le *kazunoko* sous forme de roque salée (*shio kazunoko*) ou de roque assaisonnée prête à manger (*ajitsuke kazunoko*). La roque de hareng de Colombie-Britannique sert à la préparation du *shio kazunoko*, qui, en raison de son prix élevé, n'est consommé que pendant les fêtes du Nouvel An. Par contre, l'*ajitsuke kazunoko* est servi comme *sozai*, c'est-à-dire comme garniture de consommation courante. De prix plus abordable, l'*ajitsuke kazunoko* se consomme en plus grandes quantités. Ce type de *kazunoko*, qui promet la plus forte expansion sur le marché japonais, existe en abondance sur la côte canadienne de l'Atlantique.

Pour répondre à la demande des consommateurs, le Japon s'est tourné vers divers pays producteurs d'oeufs de hareng. La qualité du produit varie beaucoup d'un pays à un autre en fonction des techniques de transformation et de manutention et en fonction des qualités inhérentes des oeufs.

Afin que la région de l'Atlantique puisse conserver sa position de grand exportateur d'oeufs de hareng au Japon dans les années à venir, il est essentiel de se conformer aux exigences de qualité de l'industrie japonaise.

2 Objectifs

La présente étude vise avant tout à améliorer les méthodes de manutention et de transformation de la région de l'Atlantique en vue de satisfaire aux normes de qualité exigées par l'industrie japonaise. Plus précisément, il serait possible d'atteindre cet objectif en prenant les mesures suivantes.

- Examiner certaines des méthodes actuelles, y compris les méthodes de manutention et de transformation utilisées en mer et à l'usine, ainsi que les méthodes de classement, et les comparer aux méthodes pratiquées sur la côte du Pacifique.

- Étudier la façon dont les diverses techniques de manutention et de conservation influencent la qualité, et recommander des méthodes optimales.
- Recommander des normes minimales de classement en tenant compte des exigences des transformateurs et négociants japonais. Ces normes pourraient servir à une élaboration plus détaillée d'un système de classement.
- Évaluer dans quelle mesure les négociants et transformateurs japonais sont ou seraient intéressés par des oeufs de hareng semi-transformés de l'Atlantique canadien, et définir les exigences précises qui viseraient la transformation de ce produit.
- Communiquer au secteur de l'Atlantique les résultats de cette étude en diffusant le présent rapport et en organisant une série de séminaires et d'ateliers à l'intention des associations de ce secteur. Cet aspect de l'étude sera entrepris en collaboration avec le Conseil canadien des pêches.

3 Contexte

Comparaison des secteurs canadiens du hareng rogué de la côte est et de la côte ouest

La Colombie-Britannique est, depuis 1970, le principal fournisseur d'oeufs de hareng au marché japonais. La roque de hareng du Pacifique sert presque exclusivement à la préparation du *kazunoko* salé traditionnel, qui se vend très cher, et rapporte donc un très bon prix aux transformateurs canadiens.

La roque de hareng de Colombie-Britannique est extraite de harengs entiers qui ont été congelés puis dégelés. Elle est ensuite lavée dans une série de saumures de concentrations diverses, puis placée dans une saumure à 100 p. 100. Ce procédé raffermi la roque et lui donne le croquant que recherchent les consommateurs japonais.

La roque de hareng de l'Atlantique canadien s'est, elle aussi, vendue aux Japonais depuis le début des années 70, mais en très faibles quantités pour commencer. Ce n'est qu'en 1982 que des transformateurs d'Hokkaido ont lancé un produit pouvant être préparé à partir des abondantes rogues de hareng de la côte est (*ajitsuke kazunoko* ou roque de hareng assaisonnée), ce qui a entraîné une augmentation de la demande.