

l'utilisation de boîtes de carton moins profondes pour assurer une congélation plus rapide.

On a fait voir au groupe des échantillons de rogues irlandaises, en signalant que celles-ci sont d'une taille plus uniforme que les canadiennes, considérées comme de grandeur beaucoup plus variable. Les différences de grandeur que présente le hareng canadien s'expliquent par des caractéristiques propres aux bancs de poissons des diverses régions. La société a également prétendu que le produit irlandais présentait une plus faible proportion de rogues brisées et qu'il était plus "croquant" grâce à une plus grande fraîcheur. Elle a ajouté que contrairement aux rogues canadiennes, les rogues irlandaises sont produites en hiver, ce qui contribue énormément à réduire les problèmes de qualité. Comme, par ailleurs, la production irlandaise est beaucoup moins importante, la manutention s'en trouve accélérée et le tri facilité. Enfin, les Irlandais n'ont pas recours au travail à la pièce dans leurs usines de conditionnement.

Lorsque le groupe canadien a demandé aux représentants de la société s'il serait opportun que l'industrie adopte des normes de qualité uniformes dans tout le Canada Atlantique pour supprimer les différences entre les régions de production, ceux-ci se sont montrés prudents dans leur recommandation. D'après eux, des normes uniformes de base seraient préférables au système actuel mais ils n'ont proposé aucune méthode particulière, si ce n'est de viser à améliorer la fraîcheur, de conditionner le poisson aussi rapidement que possible après l'avoir pêché, de réduire la proportion de rogues brisées et d'éliminer le travail à la pièce.

Hokuei Shokai Co. Ltd.
Nishi 10-chome, Hakken 90-JO
Nishi-Ku, Sapporo City 063

La Hokuei Shokai a produit quelque 500 tonnes de rogue assaisonnée en 1987. Au cours de la visite, on a utilisé des échantillons de produits canadiens pour montrer les techniques de transformation. La société a fait observer que la qualité des rogues canadiennes variait énormément en fonction de la saison de production. D'après elle, les rogues de la meilleure qualité sont celles qui sont emballées pendant la première quinzaine de septembre tandis que la production du mois d'août est la plus médiocre. La période de production a également une incidence sur la composition des produits de rogue mis en marché. Globalement, on calcule que 30 % des rogues canadiennes sont transformées en un produit de la plus haute qualité et le plus recherché, soit l'"extra grosse" dont le plus grand pourcentage provient des prises de septembre.