

mettre l'accent sur l'amélioration des normes de qualité. M. Saito a souligné le fait que la qualité est le principal critère auquel la compagnie a recours dans ses décisions d'achat étant donné que le prix et le volume sont demeurés sensiblement les mêmes au cours des deux dernières années.

En réponse à une question sur le sens à donner au mot "qualité", la société a déclaré que la "fraîcheur" était l'élément principal. La fraîcheur se définit en termes de caractéristiques visuelles : "Si le produit paraît frais, c'est qu'il est frais." Les facteurs qui entrent en ligne de compte sont la couleur, la disposition, la maturité de la roque et la proportion des oeufs brisés par rapport aux oeufs complets. On dit que les Japonais sont des consommateurs qui "mangent avec leurs yeux" et l'insistance sur l'aspect visuel de la roque de l'Atlantique semble corroborer cette assertion. La pratique du "travail à la pièce" dans les usines canadiennes, qui privilégie la production quantitative, a été jugée comme particulièrement préjudiciable à la qualité.

La société a également signalé les différences de qualité entre les diverses régions de production du Canada. D'après elle, la production du sud (Nouvelle-Écosse) serait quelque peu supérieure à celle du nord (Nouveau-Brunswick). Ce sont des facteurs biologiques et environnementaux qui expliqueraient ces écarts, plutôt que des pratiques de manutention ou de conditionnement. La roque provenant du hareng pêché au Banc allemand serait de qualité supérieure en raison de la prédominance des roques de taille plus grande et plus uniforme (10 grammes est le minimum que demandent les transformateurs japonais). Les roques du nord sont également jugées plus "molles" que celles du sud et, par conséquent, moins utiles pour la production des produits finis fermes et croquants qu'apprécient les consommateurs japonais. On craint également que le hareng de la baie de Fundy ne soit en train de devenir trop petit.

En ce qui a trait à la qualité des roques canadiennes, la société a insisté sur le problème de la rupture des membranes. Les roques brisées perdent de l'intérêt pour les transformateurs japonais du fait qu'elles ne peuvent être utilisées que comme ingrédients de produits finis de qualité inférieure, comme les marinades. Il reste que les transformateurs achètent leurs produits de base de manière à obtenir des membranes intégrales, de valeur supérieure, sans tenir compte de la proportion des roques brisées. On a fait observer que le surcroît de roques endommagées pouvait être causé par une pression excessive au moment de la congélation sur plateaux. Ce problème pourrait être réglé par une réduction de la pression exercée sur les plateaux et par