

FISH.18 ces exigences, et, de plus, existe sous forme de produit congelé en mer. Les Japonais s'intéressent maintenant davantage au produit canadien, mais si nous voulons augmenter nos exportations, nous devons commencer par dissiper leurs craintes concernant la régularité de nos approvisionnements et la qualité de notre produit.

Le Japon a récemment assoupli ses restrictions visant l'importation d'un certain nombre de produits, y compris le maquereau; ainsi, il n'y aura plus d'obstacle aux échanges entre les acheteurs japonais et les exportateurs canadiens.

Les États-Unis et les Antilles sont des marchés d'exportation traditionnels pour le maquereau congelé et le maquereau fumé. Dans le passé, les Antilles offraient un excellent débouché pour le maquereau salé, qui était expédié en seaux de 50 livres. Cependant, en 1989, la demande a largement diminué, à cause des incertitudes économiques de la région. Les États-Unis représentent un marché solide pour le filet de maquereau, mais on ne sait pas grand chose des possibilités réelles de ce produit et de certains autres. Pêches et Océans Canada a récemment achevé une étude sur les débouchés qui pourraient exister aux États-Unis sur le maquereau fumé. On a déterminé une possibilité d'expansion pour le marché des produits fumés de bonne qualité. Ce marché pourrait en effet profiter de la réputation croissante conférée au maquereau par ses qualités nutritives et sa forte teneur en huile.