

Introduction

Le ministère des Affaires extérieures a parrainé une mission de producteurs de roque de hareng de l'Atlantique qui s'est rendue au Japon du 26 novembre au 2 décembre 1988. La mission visait un triple objectif : (1) mieux comprendre le marché de la roque assaisonnée compte tenu de la hausse appréciable des exportations ces dernières années; (2) examiner les normes de qualité caractéristiques des produits de roque canadiens et concurrents; (3) évaluer les activités de promotion à mettre en oeuvre pour ouvrir de nouveaux débouchés au hareng de la côte Est dont les prises sont de plus en plus nombreuses.

Les oeufs de hareng ou "kazunoko" sont au Japon un mets traditionnel, servis 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 consommée 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, ce produit se consomme de plus en plus au Japon. Ce type de kazunoko a été lancé pour qu'on puisse utiliser les abondantes rogues de hareng de l'Atlantique canadien et c'est aussi le produit qui promet d'avoir la plus forte expansion sur le marché. La roque de l'Atlantique entre dans la préparation de divers produits finis assaisonnés prêts à manger ou servant d'ingrédients pour d'autres produits préparés. En haut de gamme, ces produits sont en concurrence avec l'"ajitsuke kazunoko" et, en bas de gamme, avec la roque de capelan et de goberge.

Pour répondre à la demande des consommateurs, l'industrie japonaise s'est tournée vers divers pays producteurs de roque de hareng. La qualité du produit varie énormément d'un pays à un autre en fonction des techniques de transformation et de manutention et en fonction des qualités inhérentes à la roque. A l'heure actuelle, le Canada domine le marché de la roque de hareng de l'Atlantique, accaparant une part de 80 %, suivi de l'Irlande qui détient une part de 19 %. Les exportations canadiennes en 1988 se sont chiffrées à quelque 7 000 tonnes, pour une valeur d'environ 80 millions de dollars.

La mission, dirigée par Ron Bulmer, président du Conseil canadien des pêches, comprenait sept représentants (voir la liste en annexe), dont Kimberley Watson, du Conseil de recherche et de productivité du Nouveau-Brunswick. Mme Watson,