

laiteries employant moins de 20 personnes comptent pour 6 % du total des expéditions de l'industrie. Les laiteries de taille moyenne employant entre 20 et 100 personnes produisent 37 % de ces expéditions tandis que les plus grosses, dont certaines emploient plus de 1 000 employés, ont transformé 57 % des expéditions de cette industrie.

C'est la Commission canadienne du lait qui contrôle les exportations. Celles-ci sont surtout dominées par le lait écrémé en poudre, le fromage cheddar et le lait condensé. Toute la production, et donc la quantité de produits exportables, est contrôlée grâce à un système de contingentement dans le cadre du Programme national d'aide à l'industrie laitière.

Activités canadiennes de commercialisation

Même si plusieurs fabricants canadiens ont exporté au Japon, les volumes qu'ils y ont expédiés étaient relativement petits. Ainsi, en 1979, les exportations n'atteignaient pas une tonne et étaient nulles en 1981. C'est dans le domaine du transport et des prix qu'il a été le plus difficile de lutter contre la concurrence des fromages de la CEE.

Commentaires sur le marché

Les fromages et le lait caillé destinés à la transformation ultérieure peuvent rentrer en franchise au Japon dans les limites du contingentement. Celui-ci varie en fonction de la demande qui est d'environ 20 000 tonnes. Il représente le double de la production locale de fromages naturels. Tous les autres fromages importés ne sont pas soumis à des contingentements mais doivent acquitter des droits de douane de 35 %.

Dans ce domaine, les exportateurs canadiens doivent affronter un certain nombre de contraintes dont la nécessité d'expédier au moins des conteneurs, le système de paiement de subventions au Japon ainsi que le système de distribution (qui peut impliquer de sept à dix intermédiaires). L'entrave la plus importante est toutefois le prix des produits canadiens qui, même avec la subvention de la Commission canadienne du lait, est plus élevé que celui des principaux concurrents. Les importateurs japonais ne sont donc pas très attirés par nos produits.

Concurrence

Soixante-dix pour cent du fromage destiné à la transformation et importé au Japon vient d'Australie et de Nouvelle-Zélande. Ces deux pays bénéficient d'avantages concurrentiels sur tous les autres compétiteurs, c'est-à-dire leur faible prix sans subvention et leur proximité avec le Japon.