

commercialisation à l'échelle du pays. La société s'approvisionne auprès de quatre conditionneurs du Canada Atlantique, qui lui ont fourni une production de quelque 700 tonnes en 1988. Elle a également acheté une centaine de tonnes en Europe.

La société s'est montrée optimiste quant à l'augmentation de la consommation de roque assaisonnée au Japon mais a exprimé certains doutes sur la capacité des populations de poissons à supporter une pêche plus intensive. Pour que le transformateur japonais puisse mettre en marché un plus grand nombre de produits finis, il doit être assuré d'un approvisionnement stable en matières premières. La Kuoshoku est typique des entreprises dynamiques qui consacrent beaucoup d'énergie à mettre au point de nouveaux produits pour accroître la consommation de roque assaisonnée. C'est ainsi qu'en triant un paquet normal de 10 kg de rogues de la catégorie 3, elle a pu fabriquer jusqu'à huit produits, chacun remplissant un créneau différent. Mentionnons cinq catégories de rogues entières destinées au marché des produits prêts à manger, ainsi que des rogues brisées, en morceaux et spongieuses entrant dans la composition de produits préparés, dont des marinades et divers regroupements de légumes cuits. Elle a d'ailleurs sorti un nouveau produit - le Kazanoko dans une pâte de sake - qui vise le marché haut de gamme des paquets-cadeaux. Nous avons appris, non sans intérêt, que toutes les rogues de l'Atlantique peuvent être utilisées d'une façon ou d'une autre pour former un produit. Toutefois, si l'on constate une certaine valorisation du produit grâce à des présentations de prix plus élevé, le rendement global des activités de transformation se trouve limité par la présence de rogues filiformes, spongieuses et immatures.

En ce qui a trait aux écarts de qualité que présentent les rogues canadiennes, la société a signalé le surcroît de rogues spongieuses comme principal problème. Elle a remarqué également des écarts notables dans la proportion de rogues spongieuses provenant des divers conditionneurs, sans toutefois mettre le doigt sur la nature exacte du problème, qui semblait plus aigu dans le cas du poisson conditionné au Nouveau-Brunswick, mais elle ne savait pas si le poisson était pris par les pêcheurs locaux ou transporté d'une autre province. Elle a surtout expliqué les différences de spongieusité par des caractéristiques inhérentes aux populations de poissons. La société a également constaté que le poisson du sud de la baie de Fundy donnait lieu à un produit plus "croquant"; 90 % de la production de la société se fait d'ailleurs à partir de ces harengs du sud.