

- Question d'obtenir les produits les plus frais possible, les consommateurs japonais font coïncider leurs achats de poissons et fruits de mer avec les saisons de pêche des différents pays. Il est donc important de leur faire prendre conscience que ces produits sont disponibles toute l'année sans que la qualité en souffre.

Au Japon, le commerce de détail se définit par six expressions clés:

Sécurité, c'est-à-dire la qualité des produits et l'absence de pollution et de contamination. Il s'agit là d'un des points forts du Canada.

Fiabilité, c'est-à-dire l'assurance de toujours avoir un produit de qualité et de bon goût, dont les approvisionnements, l'entreposage, la livraison, etc. sont assurés.

Adaptation au rythme des saisons, c'est-à-dire le fait qu'un produit arrive juste à temps sur le marché, ce qui rehausse le prestige des produits saisonniers et renforce la préférence des consommateurs pour les produits importés, notamment ceux en vogue.

Information, c'est-à-dire l'importance de convaincre les consommateurs et de leur suggérer des recettes, des menus, etc.

Commodité, c'est-à-dire le fait que les produits doivent être faciles à apprêter et à conserver.

Profits, c'est-à-dire les bénéfices réalisés sur les ventes, d'où l'importance d'effectuer des études de marché et de permettre aux producteurs, aux grossistes et aux détaillants de réaliser des marges bénéficiaires suffisantes sur les produits de la pêche.

RÉUNION CONSACRÉE AUX POISSONS DE FOND ET AUX OEUFS DE POISSON

Parrainée par le gouvernement du Canada, en collaboration avec le Conseil canadien des pêcheries.

Président de l'assemblée: Ron Bulmer, président du Conseil canadien des pêcheries (CCP).

L'orientation prise par le marché canadien _ Nilo Cachero, président de l'Association canadienne des exportateurs de poisson (CAFE).