

L'ÉVOLUTION DE LA DEMANDE DES CONSOMMATEURS SUR LES MARCHÉS PRIORITAIRES DU CANADA :



Analyse du circuit agroalimentaire et de la gestion intégrée des risques

Agriculture et Agroalimentaire Canada
N^o. de publication 54152B

Octobre 2005

Bulletin n^o. 1, ISBN 0-662-78994-6
N^o. de catalogue A38-4/4-2005F-PDF

CONTENU

Introduction	1
Politique agricole et établissements	1
Culture culinaire au Japon	3
Demande alimentaire	4
Disponibilités alimentaires	6
Avenir des habitudes alimentaires	7
Conclusion	7
Description des données et définitions	8
Références	8



Ce rapport a été préparé par l'équipe de projet de Mai Dang, Margaret Zafiriou et Ruth Pomboza de l'Équipe des politiques et de la planification dans le cadre du projet axé sur les résultats 1904.02 – Exigences des consommateurs et du marché.

Pour se procurer des renseignements supplémentaires, on peut s'adresser à :

Mai Dang
Agriculture et Agroalimentaire Canada
Téléphone : (613) 759-7723
Courriel : dangmai@agr.gc.ca

Vous pouvez obtenir une version électronique de ce bulletin sur Internet à :

<http://www.agr.gc.ca/spb/rad-dra/>

Le « Rapport sur l'évolution des exigences des consommateurs et de la demande du marché » est une publication d'AAC qui fait le point sur les données, les questions et les analyses dans le domaine de la demande alimentaire en constante évolution des consommateurs et des marchés.

INTRODUCTION

Voici le premier d'une série de rapports sur l'évolution de la demande alimentaire des consommateurs sur les cinq marchés prioritaires du Canada, à savoir le Japon, les États-Unis, le Mexique, l'Union européenne et la Chine. L'examen de ce qui se passe sur les marchés prioritaires du Canada a pour but de cerner les transformations qui ont cours dans la demande alimentaire des consommateurs dans ces pays, de prévoir des débouchés pour les exportateurs canadiens de produits agricoles et agroalimentaires et de sensibiliser les gens à certaines réalités nouvelles sur les marchés mondiaux qui influent sur les consommateurs canadiens. Il sera aussi important d'examiner les grands facteurs de même que les changements d'orientation et de réglementation, particulièrement en matière de salubrité et de qualité des aliments, qui auront une incidence sur la demande alimentaire dans ces cinq marchés prioritaires.

Le présent rapport décrit d'abord le milieu de la politique et de la réglementation agricoles et agroalimentaires qui touche la production, la consommation et le commerce des produits agroalimentaires au Japon, y compris les établissements intéressés. Vient ensuite une description des influences culturelles qui s'exercent sur la demande alimentaire au Japon. Dans la troisième partie sont présentés les facteurs intervenant dans les tendances et habitudes en matière de consommation d'aliments, dont les variables démographiques, les caractéristiques des ménages, le rev-

enu et les prix. Les faits nouveaux importants dans la consommation et la demande seront analysés, notamment la consommation accrue d'aliments tout prêts et les dépenses pour les repas pris à l'extérieur du foyer. En conclusion, le rapport présente une courte description des facteurs agissant sur l'offre et du degré de dépendance du Japon à l'égard des importations, avant d'examiner d'éventuelles possibilités d'exportation pour les exportateurs canadiens.

POLITIQUE AGRICOLE ET ÉTABLISSEMENTS

POLITIQUE AGRICOLE

La loi fondamentale japonaise relative à l'alimentation, à l'agriculture et aux régions rurales continue d'établir le cadre et les programmes d'action du Japon en matière d'agriculture. Depuis l'adoption de la loi en 1961, différents facteurs, comme le vieillissement de la population, les récessions économiques, les attentes croissantes du public vis-à-vis de la qualité et de la salubrité des aliments, la décroissance du secteur agricole et la dépendance grandissante à l'égard des importations alimentaires ont provoqué des transformations dans les régimes et l'approche traditionnels de la politique agricole et alimentaire au 21^e siècle. Le rapport soumis en 1998 au Premier ministre par le conseil chargé des



Agriculture et
Agroalimentaire Canada

Agriculture and
Agri-Food Canada

Canada

L'ÉVOLUTION DE LA DEMANDE DES CONSOMMATEURS SUR LES MARCHÉS PRIORITAIRES DU CANADA— JAPON

problèmes fondamentaux relatifs à l'alimentation, à l'agriculture et aux régions rurales a recommandé des mesures en vue de :

- garantir et renforcer les disponibilités alimentaires nationales,
- ériger en priorité nationale en matière de santé la salubrité et la qualité des aliments, les habitudes alimentaires équilibrées et les renseignements sur l'alimentation,
- diversifier la production alimentaire intérieure,
- améliorer la compétitivité du secteur agricole et de l'industrie alimentaire.

La politique avait aussi pour objectifs de garantir le rôle multifonctionnel de l'agriculture et de revitaliser le secteur agricole national, en améliorant l'infrastructure et les compétences des agriculteurs.

POLITIQUE COMMERCIALE AGROALIMENTAIRE

Soutien interne

Bien que des progrès aient été enregistrés pour ce qui est de la réforme de la politique agricole et de la réduction des subventions internes, le soutien interne dans le domaine de l'agriculture demeure élevé au Japon. L'aide que reçoivent les agriculteurs et les consommateurs de produits agricoles dans ce pays continue de dépasser la moyenne établie par l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE). Les équivalents nets subvention à la production et subvention à la consommation du Japon pour 2003 ont été provisoirement estimés à 58 pour cent et à 53 pour cent respectivement alors que la moyenne calculée par l'OCDE s'établit à 32 pour cent et à 24 pour cent respectivement. La même année, plus de 90 pour cent du soutien total accordé aux producteurs étaient constitués de mesures qui avaient des effets de distorsion sur la production et le commerce, dont les paiements de soutien des prix du marché fondés sur les subventions liées à la production et aux intrants.

Autres mesures

Le Japon a continué de libéraliser son commerce et ses régimes d'investissement. Il a accompli des progrès, mais des effets de distorsion importants face à la concurrence sont encore évidents en agriculture. Les tarifs sont le principal instrument de la politique commerciale du Japon. Les produits laitiers, les légumes, les racines et tubercules alimentaires, les produits de l'industrie céréalière, le sucre et les produits contenant du sucre bénéficient d'une protection tarifaire relativement forte. Il est important pour le Japon de réclamer des droits de douane non ad valorem sur les animaux vivants et les produits, les légumes, les graisses et les huiles de même que les aliments tout prêts, afin d'assurer une protection cohérente de ses produits intérieurs par rapport aux importations bon marché. Des contingents tarifaires sont appliqués aux produits laitiers, au riz, au blé, à l'orge, de même qu'à la graisse et à l'amidon alimentaire préparés. Ce sont des entités commerciales d'État qui gèrent les importations contingentées de riz, de blé, d'orge, de produits laitiers déterminés et de soie.

Le Japon maintient aussi certaines mesures non tarifaires à la frontière, comme des interdictions d'importer, des licences d'importation et des restrictions quantitatives. Il surveille l'importation de produits déterminés, afin de faire respecter ses exigences en matière de lieu d'origine et de documentation.

Dans le sillage de la crise provoquée par l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) a été adoptée une nouvelle norme agricole

japonaise (NAJ) permettant d'assurer la traçabilité du bœuf et des produits de bœuf importés non visés par la nouvelle *loi sur la traçabilité du bœuf*. Le ministère de l'Agriculture, des Pêches et de l'Alimentation (le MAPA) est à élaborer une nouvelle norme agricole pour le porc et songe à adopter des normes semblables pour les légumes, le riz et d'autres produits agricoles. Une nouvelle NAJ portant sur tous les aspects des produits de bétail biologiques et autres produits agricoles biologiques est en voie d'élaboration¹. Le Japon prévoit d'établir d'autres normes JAS d'ici 2005 et d'apposer des marques de certification sur tous les produits agricoles pour garantir la salubrité des aliments.

Par ailleurs, la *loi sur l'hygiène des aliments* prévoit des spécifications et des normes sur les aliments génétiquement modifiés et interdit leur importation, sauf approbation dans la loi. Chacun des « aliments à usage médicinal spécifié » nécessite l'autorisation ou l'approbation du ministère de la Santé, du Travail et du Bien-être social pour être vendu sur le marché alors que les aliments accompagnés d'« allégations relatives à la fonction d'une substance nutritive » doivent respecter les normes et les règles d'étiquetage.

Les modifications récentes des mesures sanitaires et phytosanitaires du Japon ont porté, entre autres, sur le règlement en cours concernant la quarantaine des animaux et l'entrée en vigueur de différents règlements et lois ayant trait à l'ESB, dont des tests obligatoires de dépistage de l'ESB pour chaque vache. En 2003, l'étiquetage du bœuf pour en indiquer les étapes de production et de distribution est devenu obligatoire en vertu de la *loi sur la traçabilité du bœuf*.

D'autre part, la *loi normative sur l'étiquetage des aliments génétiquement modifiés* prévoit l'étiquetage et l'emballage de six produits génétiquement modifiés offerts sur le marché japonais : les graines de soja, le maïs, les pommes de terre, les graines de colza, les graines de coton et certains aliments transformés à partir de graines de soja ou de maïs. La norme agricole japonaise (NAJ) resserre les exigences en matière d'étiquetage de produits alimentaires déterminés. Par ailleurs, la *loi concernant l'inspection des produits agricoles* prescrit des inspections obligatoires du riz, du blé, de l'orge et des graines de soja. Outre les exigences obligatoires en matière d'étiquetage, des normes de facto peuvent être établies d'après les lignes directrices sur la représentation trompeuse de la commission japonaise des pratiques commerciales. Récemment, le gouvernement a mis sur pied une commission sur la salubrité des aliments chargée d'évaluer, avec objectivité et scientifiquement, les risques biologiques, chimiques et physiques que présentent les aliments japonais et les aliments importés. La commission a pour objectif de préserver la santé de la nation.

ÉTABLISSEMENTS D'ALIMENTATION : COOPÉRATIVES DE CONSOMMATION

Le mouvement coopératif japonais remonte au 19^e siècle, la première coopérative de consommation ayant été constituée en

1. *Les normes et l'étiquetage concernant les produits agricoles biologiques de dix-sept pays sont actuellement tenus pour l'équivalent de la norme agricole japonaise (NAJ) actuelle : l'Australie, l'Autriche, la Belgique, le Danemark, la Finlande, la France, l'Allemagne, la Grèce, l'Irlande, l'Italie, le Luxembourg, les Pays-Bas, le Portugal, l'Espagne, la Suède, le R. U. et les É. U.*

1896. Établies à l'origine d'après les principes de la coopérative de Rochedale², ces coopératives japonaises ont su se singulariser, en se dotant de nombreuses caractéristiques qui en ont fait une force majeure du commerce de détail. Des produits offerts par les coops, l'alimentation est le secteur principal. Quelque 76 pour cent du chiffre d'affaires total concerne les ventes de produits alimentaires. Les produits frais figurent pour 53 pour cent et les aliments secs pour 23 pour cent³. Inquiets de l'agriculture moderne qui a recours aux fertilisants chimiques et aux pesticides, les consommateurs joignent les coopératives alimentaires pour s'assurer d'avoir accès à des aliments sains et naturels.

De nos jours, les coopératives de consommation sont une institution importante et font partie intégrante de la société et des collectivités japonaises. La salubrité des aliments⁴ et leur fraîcheur sont des priorités absolues pour les membres des coopératives. Ce sont des principes essentiels constituant l'image de marque des coopératives. La Japanese Consumers' Co-operative Union (JCCU) élabore ses propres normes alimentaires, beaucoup plus rigoureuses que celles imposées par le gouvernement (Jussaume, 1994)⁵, et veille à ce que les aliments et les produits marqués de coopérative qu'elle offre à ses membres respecte ses propres normes en matière de salubrité et de qualité (JCCU, 2002-03). Les coops sensibilisent leurs membres à la salubrité des aliments et en popularisent l'achat. Elles influencent l'opinion publique par différentes activités et campagnes sur la salubrité et l'hygiène des aliments. Elles prônent la protection de l'environnement, forment leurs membres et les consommateurs et les encouragent à modifier leur mode de vie pour qu'ils contribuent à préserver l'environnement, en recyclant le papier et les contenants et en limitant les ordures ménagères.

Les agriculteurs qui offrent des aliments respectant les normes et les spécifications de fraîcheur et de salubrité des coopératives se voient garantir des prix et le coût de production. L'acquisition, la commercialisation et la distribution directes par les coopératives permettent de supprimer les intermédiaires par lesquels sont acheminés les produits alimentaires et les boissons et de garantir la salubrité et la fraîcheur des aliments. En s'arrimant aux coopératives de consommation, les producteurs d'aliments et les fournisseurs peuvent s'assurer un marché garanti pour leur produit et obtenir des renseignements exacts sur les besoins et les préférences des consommateurs (Reithmuller, 1994)⁶.

La loi révisée sur l'hygiène des aliments et la nouvelle loi fondamentale sur la salubrité des aliments, adoptée en 2003, ont

attribué aux coopératives de consommation un rôle central dans la salubrité des aliments (JCCU, 2002 2003)⁷. Les normes et spécifications alimentaires élaborées par les coops sont souvent adoptées par d'autres fournisseurs dans l'industrie alimentaire.

CULTURE CULINAIRE AU JAPON

Les influences sur la société qu'exercent le climat, la géographie, les croyances religieuses et culturelles, les besoins nutritifs de base de même que les innombrables goûts et préférences ont des répercussions sur le développement des habitudes alimentaires et de la cuisine d'un pays donné.

Le Japon est constitué de quatre grandes îles, entourées de milliers de plus petites. Comme on s'y attendrait, le poisson et les fruits de mer, tant frais qu'en conserve, occupent une place importante dans la vie quotidienne japonaise. On a souvent dit que les Japonais mangeaient avec leurs yeux. « **Nature** » et « **harmonie** » décrivent les repas japonais qui sont présentés d'une manière très artistique et en trois dimensions. Les ingrédients doivent s'harmoniser les uns avec les autres pour faire un plat et le plat principal doit s'harmoniser avec les autres plats pour constituer le repas. Les aliments doivent être en harmonie avec la nature et l'entourage, y compris la personne qui les mange. Étant donné l'importance accordée à la fraîcheur et à la saveur naturelle, les Japonais sont friands d'aliments et d'ingrédients qui sont à leur meilleur (en saison). Manger les ingrédients à leur meilleur est censé être bon pour la santé et pur pour l'âme, en plus de créer de l'énergie pour le corps.

La culture culinaire japonaise est aussi influencée par les **croyanances religieuses**. Malgré la préexistence de Shinto et du confucianisme, le bouddhisme est devenu la religion officielle du Japon au sixième siècle. Pendant les 1200 ans qui ont suivi, la viande était un aliment défendu pour les Japonais, parce que les enseignements bouddhistes interdisaient de tuer des animaux pour les manger. La vente et la consommation de la viande n'ont été autorisées qu'après la Restauration Meiji en 1867, il y a quelque 137 ans aujourd'hui. Même si la viande est largement consommée de nos jours, seules certaines coupes sont privilégiées.

Les consommateurs japonais sont exigeants. Pour les aliments, la qualité est la valeur primordiale. Et la fraîcheur est probablement l'aspect le plus important de la qualité. Les préoccupations des consommateurs à l'égard de la fraîcheur et de la salubrité des aliments découlent de l'utilisation traditionnelle et essentielle d'ingrédients frais dans la cuisine japonaise.

DEMANDE ALIMENTAIRE

VARIABLES INFLUANT SUR LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE

La demande du consommateur est fonction de son revenu, du prix du produit et de ses succédanés et compléments, des caractéristiques démographiques de même que de ses goûts et préférences

2. *La philosophie des coopératives tire son origine de Rochedale, en Angleterre, où un groupe de vingt-huit tisserands a lancé, en 1844, la première « coopérative », pour commercialiser leurs produits.*

3. *JCCU (Japanese Consumers' Co-operative Union). Co-op Facts and Figures, 2002-03.*

4. *La notion de salubrité des aliments s'entend du niveau de produits chimiques agricoles et autres additifs présents dans les aliments. Les aliments contenant de faibles doses de produits chimiques sont jugés plus sains que ceux en contenant de fortes doses. Ada, R. et Kawasaki, H. (1997). Japanese Consumer Co-ops and Direct Transactions. The State of Queensland, Department of Primary Industries, Brisbane, Australia.*

5. *Jussaume, R. (1989). The Growing Importance of Food Safety to Japanese Consumers and Implications for United States Farmers. American Journal of Alternative Agriculture (6), pp. 29-33.*

6. *Reithmuller, P. (1994). Consumer Cooperatives: A Neglected Part of Japanese Distribution Industry, Review of Marketing and Agricultural Economics, vol. 62, no 3, Décembre 1994.*

7. *JCCU (Japanese Consumers' Co-operative Union) Co-op Facts and Figures, 2002-03.*

L'ÉVOLUTION DE LA DEMANDE DES CONSOMMATEURS SUR LES MARCHÉS PRIORITAIRES DU CANADA— JAPON

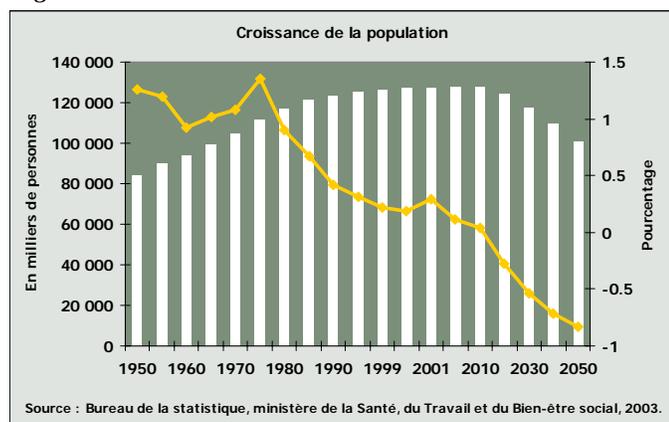
(Intriligator, 1971). Dans leur analyse du rôle joué par les caractéristiques socio-économiques dans la demande alimentaire au Japon, Morishina, Aita et Nakagawa (1992) ont donné à penser que l'âge constituait le facteur le plus important dans la consommation alimentaire au Japon. Tokayama et Egaitsu (1994) et Tokoyama (1995) ont attribué une proportion sensible des modifications dans la consommation alimentaire à des facteurs comme la commodité et les problèmes de santé. Riethmuller, Smith Morison, Nagano, Kobayashi, Koizumi et Jussaume (1995) considéraient la salubrité des aliments comme un facteur influant sur la demande de viande alors que l'importance des facteurs sociaux et religieux a été débattue par Longworth (1983) et Filed (1986).

Outre les variables susmentionnées, d'autres documents parlent de la participation de la population active féminine, du revenu disponible, de la croissance de la population et des systèmes de distribution alimentaire comme jouant un rôle dans la demande alimentaire au Japon. Le vieillissement et l'éducation, qui ont une incidence sur l'accès à l'information sur les aliments et la santé, sont aussi mentionnés comme des facteurs influant sur la consommation alimentaire et sur les préférences dans les attributs des aliments.

Caractéristiques démographiques

Les statistiques continuent d'indiquer une société japonaise vieillissante et sans enfant. La croissance de la population, qui s'établissait en moyenne à un pour cent par année entre les années 1960 et les années 1970, a enregistré une réduction marquée pour se situer au-dessous du niveau de 0,2 pour cent dans les années 1980 et 1990 (Bureau japonais de la statistique, 2003) (Figure 1). Actuellement au nombre de 127 millions de personnes, la population du Japon devrait atteindre un sommet de 127,7 millions en 2006 et commencer à diminuer par la suite, pour passer à environ 110 millions en 2040.

Figure 1



La proportion d'enfants dans la société japonaise décroît depuis 1975. Le nombre d'enfants de moins de 15 ans diminue pour la 23^e année consécutive, pour s'établir à 18 millions, 200 000 de moins qu'en 2003. Le ratio entre le nombre d'enfants et le total de la population a fléchi de 14 pour cent, pour atteindre le niveau le plus bas dans l'histoire du Japon et l'un des plus bas au monde.

Le groupe d'âge productif (15-64 ans) a continué aussi de décroître au fil du temps, figurant pour 67 pour cent de la population, ce qui représentait 86 millions de personnes en 2002. La

société japonaise vieillit plus vite que partout ailleurs dans le monde. En 2002, les aînés (65 ans et plus) constituaient 18,5 pour cent de la population, soit 23,6 millions de personnes, le plus grand nombre jamais enregistré. Le groupe des personnes âgées devrait continuer d'augmenter rapidement, pour atteindre le niveau de 20 pour cent autour de 2006. D'ici 2010-2015, plus d'un quart des Japonais auront 65 ans ou plus.

Indication de la structure changeante de la société et des familles japonaises, la taille moyenne des ménages japonais devrait continuer de diminuer dans les prochaines années. Dans les années 1960, le ménage japonais type comptait en moyenne cinq membres. En 2000, il était constitué de 2,6 membres et l'on prévoit qu'il ne sera plus que de 2,4 membres avant 2020.

Les mono-ménages ont poursuivi leur croissance constante depuis 1970 pour s'établir à 28,5 pour cent en 2002. Les ménages d'aînés ont augmenté de 3,3 pour cent qu'ils étaient en 1975 à 15,6 pour cent (7,18 millions de ménages) environ en 2002. Les ménages d'une seule personne âgée se sont multipliés par cinq pendant la même période, passant de 600 000 à trois millions approximativement. Parmi eux, quatre sur cinq étaient constitués de femmes. Dans le cas des jeunes et des personnes seules, le chef de ménage était plus souvent un homme.

Revenu et prix

L'économie japonaise a connu une expansion rapide depuis la Seconde Guerre mondiale. En termes de dollars américains, le revenu moyen par tête au Japon a dépassé celui du R. U. en 1972 et celui des É. U. en 1987. Le revenu réel par tête s'est aussi accru rapidement pour atteindre en 1993 huit fois le niveau de celui de l'avant guerre. Le revenu par habitant des Japonais s'élevait à 35 990 \$US en 2001, le plus élevé au monde. Même si les Japonais bénéficient des niveaux de revenu les plus élevés au monde, reste que, si l'on mesure la parité des pouvoirs d'achat (PPA) pour tenir compte des écarts de prix internationaux, le Japon, dont la PPA correspond à 27 400, s'est classé derrière la Suisse, les É. U., la Norvège, la Belgique, le Danemark et le Canada en 2001⁸.

Selon la dernière enquête nationale effectuée en 1999 sur le budget des familles, un couple marié avec trois enfants gagnait en moyenne ¥ 8,8 millions (102 000 \$CAN) par année⁹. Sur ce total, les dépenses de subsistance mensuelles figuraient pour environ ¥ 323 000 (4000 \$CAN) par année. Si l'on tient compte d'une baisse de 1,1 pour cent des prix à la consommation, les dépenses de consommation réelles en 2002 ont augmenté pour la première fois en dix ans.

La situation financière des ménages fait ressortir le groupe d'âge du chef du ménage et la structure salariale au Japon. Les chefs de ménage de moins de 35 ans touchent le revenu disponible le plus bas, soit ¥ 325 046 (4000 \$CAN) selon les estimations. Le revenu disponible mensuel moyen atteint au maximum environ ¥ 500 000 (6000 \$CAN) pour les chefs de ménage dans la cinquantaine. Cette relation positive s'avère aussi, quand il s'agit des achats alimentaires et des habitudes de restauration. Les ménages à revenu élevé et les ménages âgés ont tendance à acheter des produits ali-

8. Banque mondiale, 2003.

9. Bureau japonais de la statistique, *Enquête nationale sur le budget des familles, 1999*.

L'ÉVOLUTION DE LA DEMANDE DES CONSOMMATEURS SUR LES MARCHÉS PRIORITAIRES DU CANADA— JAPON

mentaires de plus grande qualité et à manger plus souvent à l'extérieur que les ménages à bas revenu et les jeunes ménages.

CONSOMMATION ET DÉPENSES ALIMENTAIRES

Modifications de la consommation alimentaire

Il est difficile de croire que le Japon, une société bien nourrie et avertie, vivait presque dans la famine il y a 60 ans. Le Japon d'après-guerre a vaincu la faim et a connu une croissance économique et des changements sociaux rapides. Ces transformations ont aussi provoqué des modifications dans les habitudes alimentaires de ses habitants.

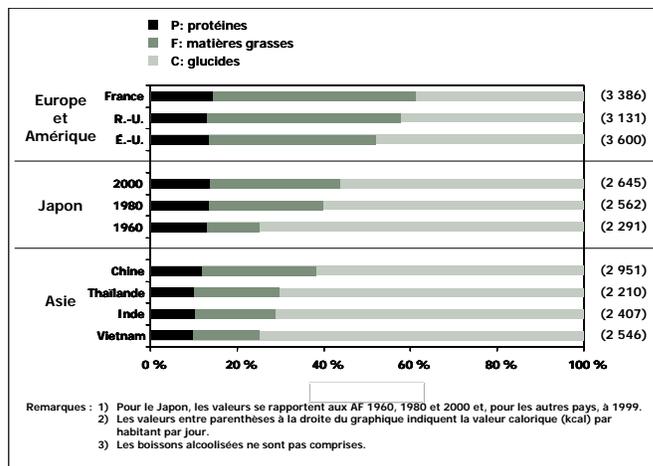
En raison de la croissance économique rapide dans les années 1960 et 1970, la façon de se nourrir traditionnelle, qui reposait fortement sur le riz et le poisson, est passé graduellement à de nouveaux produits alimentaires comme le bétail et les produits laitiers. Au milieu des années 1980 sont apparus différents aliments transformés et se sont multipliés les restaurants-minutes. La consommation était centrée sur les produits alimentaires de prestige et haut de gamme allant de pair avec la croissance économique rapide et continue.

Les années 1990 ont marqué l'arrivée d'habitudes alimentaires plus diversifiées, mais aussi d'une simplification dans la consommation alimentaire et de modifications des modes de vie et des habitudes de restauration. La forme traditionnelle de repas pris à la maison à heures fixes regroupant tous les membres du ménage a progressivement fait place à une organisation souple des repas où les membres de la famille prennent leur repas à des heures différentes en fonction de leur mode de vie et de leur emploi du temps. Ces réalités nouvelles ont mené à une préférence marquée pour les aliments transformés, les aliments cuits et les repas à l'extérieur du foyer. Les modes de cuisson ont aussi été simplifiés à la fin des années 1990. La plupart des aliments transformés ou semi-apprêtés sont servis comme des plats maison, après avoir subi une « préparation » minimale à la maison. Les repas cuisinés à la maison à l'aide d'ingrédients non transformés sont devenus l'exception au Japon. Les consommateurs ont tendance à choisir la diversité et la haute qualité d'une part et la simplification et la commodité d'autre part. Forts d'un pouvoir d'achat accru et d'une meilleure éducation, les consommateurs japonais exigent davantage tant du gouvernement que de l'industrie alimentaire pour que soit assurée la salubrité des aliments qu'ils consomment.

Les Japonais sont de plus en plus sensibles à l'incidence croissante de l'obésité et des maladies cardio-vasculaires attribuables à la consommation grandissante de matières grasses et à la sédentarité. De plus, ils se soucient des conséquences de la consommation alimentaire sur l'environnement et sur le paysage rural.

Malgré l'augmentation de la consommation de viande et de produits laitiers et, par voie de conséquence, de l'énergie fournie par les matières grasses, les habitudes alimentaires des Japonais sont jugées parmi les plus saines au monde en termes d'apport calorique par habitant par jour (Figure 2).

Figure 2

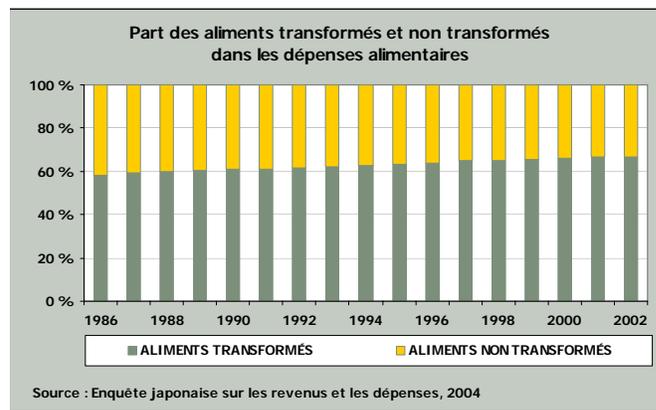


Aliments transformés, aliments cuits et repas à l'extérieur

Au Japon, la consommation croissante d'aliments transformés, d'aliments cuits et de repas à l'extérieur est une nette tendance. La consommation directe d'aliments et de produits agricoles primaires, comme le riz et la viande, qui doivent être apprêtés et cuits, continue de dégringoler au cours de la dernière décennie.

Les aliments transformés font maintenant partie des mœurs pour la plus grande partie des consommateurs japonais. Leur part des dépenses alimentaires a continué de croître sensiblement et représente 67 pour cent du total des dépenses de 2002 (Figure 3).

Figure 3



Entre 1981 et 2003, la part des aliments cuits et des repas à l'extérieur dans les dépenses alimentaires a augmenté de 6 à 11 pour cent et de 13 à 18 pour cent respectivement. Les dépenses des consommateurs en aliments cuits ont doublé tandis que celles pour les repas à l'extérieur ont augmenté de 31 pour cent au cours de la même période (Figure 4).

Aliments santé

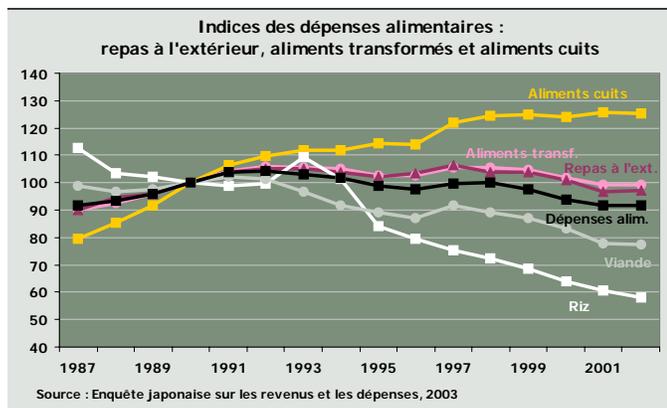
Le vieillissement de la société japonaise, le souci qu'a le consommateur de sa santé et ses préoccupations à l'égard des maladies découlant des habitudes de vie, comme le diabète et les maladies cardiovasculaires, ont fait du marché des aliments santé l'un des rares marchés en croissance dans l'économie japonaise stagnante

L'ÉVOLUTION DE LA DEMANDE DES CONSOMMATEURS SUR LES MARCHÉS PRIORITAIRES DU CANADA— JAPON

ces derniers temps.

La taille du marché des aliments santé (englobant les aliments à usage médicinal spécifique, les aliments annoncés comme ayant des propriétés nutritives, les suppléments santé et les aliments à valeur nutritionnelle accrue) est estimée à ¥1,3 trillion (14 milliards \$CAN). Les aliments santé sont en voie de devenir une industrie très prometteuse sur le plan de la croissance future. L'association japonaise des aliments santé et de la nutrition révèle que la taille du marché **des aliments à usage médicinal spécifique** est rapidement passée de ¥132 milliards (1,5 milliard \$CAN) en 1997 à ¥412 milliards (4,7 milliards \$CAN) en 2001. Tous les aliments de ce marché sont pourvus d'étiquettes portant des allégations santé déterminées attestant les avantages de la promotion de la santé, un usage médicinal spécifique et l'efficacité. Traités comme des produits pharmaceutiques, les **suppléments alimentaires** sont apparus sur le marché en 1993. Des mesures de déréglementation ont permis aux consommateurs de se procurer des comprimés contenant des vitamines, des minéraux et d'autres composés nutritifs qui sont difficiles à intégrer dans le régime quotidien. Les aliments pauvres en sodium et en calories sont, de nos jours, des produits-vedettes dans les aliments destinés aux malades. Les aliments pour les malades sont apprêtés dans le commerce, livrés ou commandés par Internet. Ils sont le plus souvent employés dans les soins à domicile, dans les hôpitaux et les établissements pour remplacer les repas préparés « à la main ». En 2005, les Japonais et Japonaises de 65 ans et plus dépasseront le cinquième de la population totale. Depuis 1998, les producteurs d'aliments et les entreprises pharmaceutiques ont commencé de produire et de vendre des aliments destinés aux aînés vivant à la maison.

Figure 4



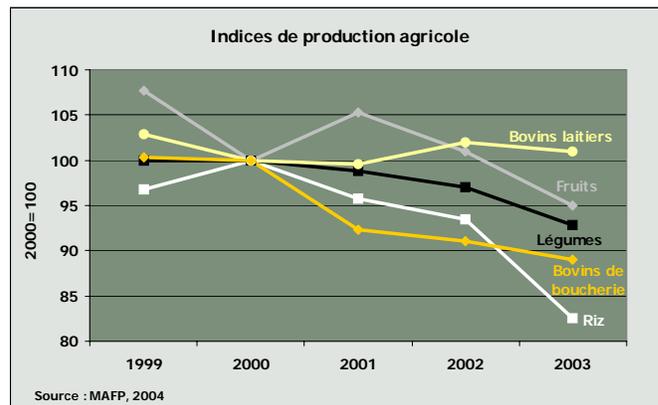
DISPONIBILITÉS ALIMENTAIRES

SECTEUR AGRICOLE

Environ 15 pour cent seulement de tout le territoire japonais se prête à l'agriculture. On y retrouve surtout de petites fermes, dont 70 pour cent ont une superficie inférieure à un hectare. Et, bien qu'approximativement 12 pour cent de la population vit dans des ménages agricoles, seulement 7 pour cent s'occupe véritablement d'agriculture. La pénurie de main-d'œuvre et la transformation de la terre arable à des fins non agricoles ont entraîné une réduction des surfaces cultivées et une augmentation des coûts de production intérieure.

La production alimentaire nationale continue de baisser. L'indice de la production alimentaire totale diminue depuis la dernière pointe en 1986 et a subi une chute de 20 pour cent au cours de la dernière décennie. Les efforts déployés par le Japon pour accroître son taux d'autosuffisance alimentaire et sa production intérieure ne tendent pas encore au résultat souhaité. Parmi les produits pour lesquels l'indice s'est situé au dessus de 100, il faut mentionner les bovins laitiers et les poulets (Figure 5).

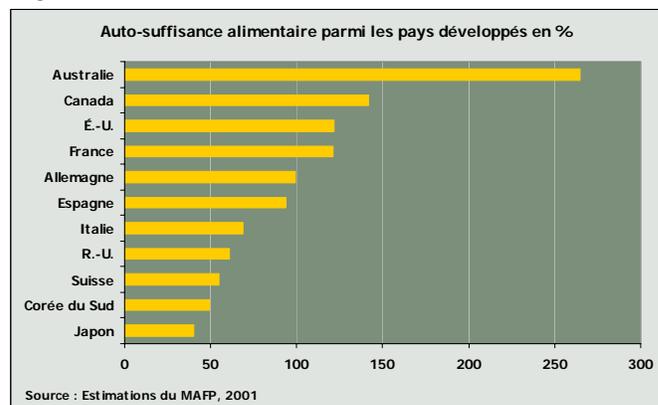
Figure 5



DÉPENDANCE À L'ÉGARD DES IMPORTATIONS

L'effet combiné des coûts de production élevés et de la libéralisation découlant des accords commerciaux a rendu les importations plus concurrentielles et a amélioré l'accès du marché à toutes sortes de produits de consommation en provenance d'autres pays. L'appréciation continue du yen par rapport aux autres devises, qui avait commencé en 1985 et a duré tout au long des années 1990, a aussi joué un rôle important dans l'accroissement de la dépendance envers les importations d'aliments. Les habitudes alimentaires diversifiées et la mondialisation ont, de plus, entraîné de grands bouleversements sur les importations alimentaires du Japon au cours des quarante dernières années. Toujours à 40 pour cent sur le plan des disponibilités alimentaires pour une sixième année consécutive en 2003, l'autosuffisance alimentaire du Japon est la plus faible parmi les nations développées (Figure 6).

Figure 6



Aujourd'hui, le Japon est fortement tributaire des importations alimentaires de quelques pays. Les principales sources d'importation dans ce domaine sont les É.-U. pour la viande, les céréales et les

L'ÉVOLUTION DE LA DEMANDE DES CONSOMMATEURS SUR LES MARCHÉS PRIORITAIRES DU CANADA— JAPON

produits céréaliers; la Chine pour le poisson, les fruits de mer, les légumes et la viande préparée; l'Australie pour les céréales, la viande et les produits laitiers; la Thaïlande pour la viande préparée, le poisson et les fruits de mer; le Canada pour la viande, les graines oléagineuses, le poisson et les fruits de mer. Ces cinq pays ont fourni au Japon environ 60 pour cent de ses aliments importés en 2003.

AVENIR DES HABITUDES ALIMENTAIRES

L'« alimentation simplifiée », qui est apparue dans les années 1990, s'est répandue au Japon, car les consommateurs ont tendance à recourir plus souvent aux repas à emporter et aux plats précuits. Étant donné le nombre croissant de femmes travaillant à l'extérieur et les longues distances à parcourir, il est de plus en plus rare de voir toute une famille entière se réunir pour les repas. De plus, comme le nombre de personnes seules continuent d'augmenter, la fréquentation de restaurants et la consommation d'aliments précuits, pré-emballés en petits paquets, prêts à consommer et prêts-à-réchauffer et à manger vont probablement s'accroître. Ces dernières années, la tendance vers une consommation simplifiée a aussi grandi en popularité auprès des consommateurs plus âgés.

La consommation d'aliments précuits et d'aliments nécessitant des modes de cuisson simples et une méthode de conservation facile sera probablement celle de l'avenir. Néanmoins, les habitudes alimentaires traditionnelles japonaises demeureront dans la vie quotidienne des consommateurs japonais. Une enquête menée par le Japan Management Association Research Institute Inc. a révélé que le « natto » a été cité par 70 pour cent des répondants comme étant l'aliment le plus sain, suivi du yogourt, du lait et du tofu à 60 pour cent¹⁰. Ces cinq produits viennent en tête depuis les trois dernières années et leur réputation de produits alimentaires favorables à la santé est fermement établie dans la société japonaise. On s'attend à ce que la consommation d'aliments fonctionnels continue d'augmenter en raison de la sensibilisation croissante du public à l'égard des questions de santé, de la prévalence de maladies reliées au style de vie et de l'accroissement du nombre de consommateurs âgés dans la population japonaise.

À mesure que les consommateurs cherchent à améliorer leur qualité de vie, ils exigent aussi une salubrité, une qualité et une diversité plus grandes des aliments. Une enquête menée auprès des consommateurs en avril 2004 par le *Neikei Marketing Journal* sur la salubrité des aliments a révélé que 65 pour cent des répondants étaient prêts à payer davantage pour des aliments dont la salubrité est garantie. De plus, 37 pour cent choisissaient des aliments produits au pays par rapport à d'autres sources, 31 pour cent pensaient que l'étiquetage indiquant l'absence d'OGM était cruciale et 20 pour cent estimaient que la traçabilité et la communication des renseignements étaient importants.

Les progrès de la technologie de l'information ont apporté des transformations importantes dans la distribution alimentaire. Grâce à l'utilisation intensive de l'Internet, on s'attend à une augmentation des transactions directes entre les consommateurs et les producteurs. La « consommation ubiquiste » est une expression

inventée pour caractériser le fait que les consommateurs peuvent maintenant acheter n'importe quoi, n'importe quand et n'importe où par l'Internet. L'épicerie et les repas peuvent être livrés aux consommateurs en un rien de temps au moyen de commandes par l'Internet. Selon Dentsu Inc., une grande agence de publicité, le marché « ubiquiste » pourrait prendre une ampleur incroyable pour atteindre ¥2,5 milliards (28,5 millions \$CAN) d'ici 2006, environ 5,3 fois de plus qu'en 2002¹¹.

Au point de vue de l'établissement des programmes, outre l'amélioration de la productivité agricole intérieure, l'expansion des exportations et la réduction des écarts dans les prix nationaux et internationaux des aliments, la consolidation du secteur national de la transformation est une priorité gouvernementale, car il représente de 75 à 80 pour cent des dépenses japonaises consacrées aux aliments et boissons. Pour s'assurer d'un approvisionnement alimentaire stable, le Japon devrait accroître son investissement à l'étranger dans les opérations de production et de transformation des aliments. À cet égard, les cinq principaux pays fournisseurs sont la Chine, les É. U., Taïwan, la Thaïlande et la Corée du Sud. Les entreprises vont aux É. U. pour ouvrir des marchés locaux tandis qu'elles s'installent dans les quatre autres pays pour lancer des entreprises de transformation des aliments à des fins d'importations japonaises. Environ 70 pour cent des entreprises faisant des affaires en Chine ont pénétré ce marché après 1990.

CONCLUSION

Les consommateurs japonais recherchent de plus en plus la diversité et les choix alimentaires de grande qualité. Ils sont aussi prêts à payer pour des produits alimentaires apprêtés, prêts-à-consommer et transformés. De plus en plus vieillissante, la population japonaise exige des aliments plus sains et des produits santé. Étant donné sa forte dépendance à l'égard des importations, le gouvernement japonais élabore des politiques de plus en plus rigoureuses pour combattre les effets d'une plus grande libéralisation du commerce et d'une monnaie appréciée. Les entreprises japonaises investissent à l'étranger pour s'assurer d'approvisionnements suffisants en aliments produits à l'étranger, afin de satisfaire les besoins et les goûts des Japonais. Par conséquent, les exportateurs canadiens devront, pour tirer parti de ces occasions de vendre à l'étranger, se faire plus compétitifs dans les produits alimentaires de haute qualité, sains et prêts-à-manger pour le marché japonais.

DESCRIPTION DES DONNÉES ET DÉFINITIONS

L'enquête japonaise sur les revenus et les dépenses des familles (enquête sur les RDF ou « *Kakei Chosa* ») est l'une des deux enquêtes sur les dépenses des consommateurs au Japon.¹² Le bureau de la statistique du ministère de la Gestion publique, des Affaires intérieures, des Postes et des Télécommunications mène les enquêtes à l'aide d'une série de quatre questionnaires (sur le ménage, sur le compte bancaire familial, sur le revenu annuel et

¹⁰ *JAC Newsletter*, Juillet 2004.

¹¹ *JAC Newsletter*, Septembre 2004.

L'ÉVOLUTION DE LA DEMANDE DES CONSOMMATEURS SUR LES MARCHÉS PRIORITAIRES DU CANADA— JAPON

sur les économies), dépouille les données et publie les résultats. L'enquête fournit des données sur les revenus et les dépenses des familles et d'autres renseignements connexes qui servent à établir des indices de prix et à planifier les politiques.

Le présent document s'appuie sur l'enquête de 2003 sur les revenus et les dépenses des familles, qui échantillonne environ 9000 ménages sur approximativement 43 millions de ménages appropriés au Japon, à l'aide de la méthode d'échantillonnage stratifié à trois degrés (d'abord, la ville, la municipalité et le village; ensuite, le secteur unitaire d'enquête; enfin, le ménage). On entend par ménages appropriés tous les ménages du Japon, à l'exception de ceux qui se livrent à l'agriculture, à l'exploitation forestière et aux pêches de même que des personnes seules.

Les données concernent les moyennes annuelles pour tout le Japon, classées par villes et districts; les recettes et paiements en espèces ou en nature; les ménages et les membres du ménage; la répartition des ménages; les catégories de revenu annuel en quintiles et en déciles; le mode d'occupation du logement.

Les dépenses de subsistance sont classées selon l'utilisation et le produit acheté. L'enquête présente des renseignements sur l'alimentation et neuf autres catégories regroupées : le logement, les services publics, le mobilier, le vêtement, la santé, le transport, les études, les loisirs et les autres dépenses. Les statistiques sur les aliments sont exprimées selon les dépenses, les quantités achetées et la fréquence d'achat. L'enquête de 2003 établit des statistiques de 1986 à 2002 (projections).

Le tableau des dépenses et des quantités annuelles par ménage et par principal produit du ménage pour 2003 définit les catégories d'aliments comme suit :

- céréales : riz, pain, nouilles, nouilles non séchées et séchées « udon » et « soba », spaghettis, nouilles chinoises, nouilles instantanées, autres nouilles, autres céréales, farine de blé, galettes de riz et autres produits céréaliers;
- poisson, mollusques et crustacés : poisson, mollusques et crustacés frais; poisson salé et séché; pâtes de poisson; autre poisson transformé;
- viande : viande fraîche (boeuf, porc, poulet, viande hachée mélangée, autre viande fraîche); produits carnés (jambon, saucisse, bacon, autres préparations de viande);
- produits laitiers et oeufs : lait frais; produits laitiers (lait en poudre, yogourt, beurre, fromage, autres produits laitiers); oeufs;
- légumes et algues : légumes frais; légumes et algues séchés; produits de soja (caillés de soja, caillés de soja frits, natto, autres produits de soja); autres légumes et algues transformés;
- fruits : fruits frais; fruits en conserve;
- huiles et assaisonnements : huiles et corps gras; assaisonnements;
- gâteaux et bonbons;
- boissons : thé, café et cacao; autres boissons
- boissons alcoolisées : saké; spiritueux distillés Shoku; whisky importé et produit au pays; vin; bière et bière faiblement maltée;
- aliments cuits : aliments cuits avec riz, pain ou nouilles

12. L'enquête nationale sur le budget des familles (« Zenkoku Shohi Jittai Chosa »), l'autre enquête sur les dépenses de consommation au Japon, est effectuée par le même ministère tous les cinq ans, la dernière ayant eu lieu en 1999. L'enquête comprend dans son échantillon 60 000 ménages, dont les mono-ménages, et porte sur dix catégories regroupées de dépenses, sans fournir de données statistiques détaillées sur les aliments.

(lunchs préparés; sushi, onigiri et autres), pain sandwich, autres aliments cuits avec riz, pain et nouilles; autres aliments cuits (anguilles grillées kabayaki, salade, côtelettes, aliments frits, shaomai, jiao-zi, poulet grillé, hamburger; aliments cuits en conserve, produits alimentaires pour la cuisson, produits cuisinés congelés.

- les repas à l'extérieur sont constitués de repas généraux pris à l'extérieur (nouilles japonaises soba et udon, nouilles chinoises, sushi, mets japonais, mets occidentaux, hamburgers, autres repas, boissons et autres consommations) et des repas scolaires.

Pour le Japon, les dépenses pour différentes catégories d'aliments sont calculées d'après l'enquête sur les RDF de 2003 puis additionnées, de façon à établir de nouveaux totaux partiels pour les aliments transformés et les aliments cuits. La catégorie des aliments transformés regroupe le pain, les nouilles, d'autres produits céréaliers; le poisson salé et séché, les pâtes de poisson, d'autres poissons transformés; les produits carnés; les produits laitiers; les légumes et les algues séchés; les produits de soja; d'autres légumes et algues transformés; les fruits en conserve; les huiles, les corps gras et les assaisonnements; les gâteaux et les bonbons; le thé, le café, le cacao et autres boissons; les boissons alcooliques. Les aliments cuits sont classés selon la définition décrite ci-dessus du bureau japonais de la statistique. Le présent document ne tient pas compte dans les repas à l'extérieur des repas scolaires.

RÉFÉRENCES

- Ada, R. and Kawasaki, H. (1997). Japanese Consumer Co-ops and Direct Transactions. The State of Queensland, Department of Primary Industries, Brisbane, Australia.
- Alvarez, M. (1990). Sabor Hispano-The Flavor of the Hispanic Market. *Marketing Review*. January: 25-25.
- Blisard, N. and Blaylock, J., U.S. Demand for Food: Household Expenditures, Demographics and Projections for 1990-2010. Technical Bulletin No. 1818, ERS/USDA. December 1993.
- Chadee, D., Mori, H. and Kurihara. An Analysis of Household Beef Consumption of Japanese Expatriates in US: Implications for Future Beef Consumption in Japan. *Journal of International Food & Agribusiness Marketing*, Vol. 8(1) 1996.
- Clemens, R. Meat Traceability and Consumer Assurance in Japan, MATRIC Briefing Paper 03-MBP 5. Midwest Agribusiness Trade Research and Information Centre, Iowa State University, September 2003.
- ERS/USDA. Seale, J., Regmi, A., Bernstein, J.; International Evidence on Food Consumption Patterns, Technical Bulletin Number 1904, October 2003.
- ERS/USDA. Consumer-Driven Agriculture. *FoodReview*, Volume 25, Issue 1. Spring 2002.
- ERS/USDA. Regmi, A. ed., Changing Structure of Global Food Consumption and Trade. WRS-01-1.
- FAO Stats. Food Balance Sheets, various years.

L'ÉVOLUTION DE LA DEMANDE DES CONSOMMATEURS SUR LES MARCHÉS PRIORITAIRES DU CANADA— JAPON

- Global Scan Inc., Global Public Opinion on Food Issues-Food Issues Monitor, (2001).
- Government of Japan, Ministry of Public Management, Home Affairs, Posts and Telecommunications, Statistics Bureau. Statistical Handbook of Japan 2002 and 2003 (various chapters).
- Government of Japan, Ministry of Public Management, Home Affairs, Posts and Telecommunications, Statistics Bureau. National Survey of Family Income and Expenditures. 1999
- Government of Japan, Ministry of Public Management, Home Affairs, Posts and Telecommunications, Statistics Bureau. Family Income and Expenditure Annual Report, 2003.
- Government of Japan, Ministry of Public Management, Home Affairs, Posts and Telecommunications Population Estimates. May 2004.
- Hori, Masahiro and Shimizutani, S. Micro Data on Japanese Household Consumption, ESRI Discussion Paper series No. 15, September 2002.
- Food and Agriculture Research Centre. 1997. Structural Changes in Japan's Food System. Tokyo. 1997.
- JIAC. Japan Agrinfo Newsletter. Various issues between 1999 and 2004.
- JCCU (Japanese Consumers' Cooperative Union). Coop for a Better Tomorrow. 2002-03.
- JCCU (Japanese Consumers' Cooperative Union). Co-op Facts and Figures, 2002-03.
- JETRO, Japanese Market Report-Regulations and Practices, Canned Fish and Seafood Products. No. 63 (AG-85) March 2002.
- Jussaume, R. (1989). "The Growing Importance of Food Safety to Japanese Consumers and Implications for United States Farmers". American Journal of Alternative Agriculture (6), pp. 29-33.
- Jussaume, R. and Judson, DH. (1992). Public Perceptions about Food Safety in the United States and Japan. Rural Sociology 57(2), 1992, pp. 235-249.
- Lees, M.C. and Yuen, F.-W. (1991). The Chinese Speaking Asian: The Effect of Time on Purchase Behaviour. Proceedings of the Australian Marketing Educators Conference, University of South Australia, Feb. 6-8.
- Lutz, S.M.; Blaylock, J. and Smallwood, D. (1993). Household Characteristics Affect Food Choices. Food Review. Vol. 16, May-August.: 12-18.
- Maddala, G. S. Limited-Dependent Qualitative Variables in Econometrics, Cambridge University Press, 1983.
- McCluskey, J. J., Grimsrud, K., Ouchi, H., Wahl, T. Consumer Response to genetically Modified Food Products in Japan. Agricultural and Resource Economic Review 32/2, October 2003, 222:231.
- Mori, H. and Inaba, T. Estimating Individual Fresh Fruit Consumption by Age, 1979-1994. in Mori, H. ed. Cohort Analysis of Japanese Food Consumption – New and Old Generations. Senshu University Press (1994).
- Nakamura, M., Tajima, S., and Yoshike, N., Nutrient Intake in Japanese Adults-From the National Nutrition Survey, 1995-1999. Journal Nutr Sci Vitaminol, 48, 433-441 (2002).
- Reithmuller, P. (1994). Recent Developments in the Japanese Food Distribution System. Food Policy 19(6) pp. 517-532.
- Reithmuller, P. (1994). Consumer Cooperatives: A Neglected Part of Japanese Distribution Industry, Review of Marketing and Agricultural Economics, Volume 62, No.3, December 1994.
- Riethmuller, P. (1994). Where do Japanese Buy Their Food? Agribusiness, Vol. 10, No.2, 131-143 (1994).
- Smith, D. and Reithmuller, P. (1999). Consumer concerns about Food Safety in Australia and Japan. International Journal of Social Economics, 26, 6. pp. 724-741.
- Snyder, J. (1993). Promoting Consumer Consumer Goods and Services in Quebec, Canada's Distinct, French Speaking Market. Business America. Vol. 114, No.1: 22-23.
- Stroppiana, R. and Riethmuller, P. Factors Influencing Food Demand: Survey Evidence from Japan, Agribusiness Perspectives-Paper 35, (2000).
- The International Association of Consumer Food Organizations. Japan-the Inventor of Functional Foods, Year (?) www.cspinet.org/reports/functional_foods/japan
- Williams, S. C. and Taya, K. Prospects for the Japanese Seafood Market in the late 1990s: Implications fro Australian Exporters. Australian Agribusiness Review-Vol. 7, (1999).
- World Health Organization. World Health Report 2003.