

4 La comparaison entre les coûts de production japonais et canadiens

Il est opportun de comparer les coûts japonais et canadiens approximatifs, reliés à la production d'une préparation pour boulangerie type et basés sur les prix de gros (exprimés en dollars canadiens par tonne métrique) de la farine, du sucre et du lait écrémé en poudre.

Tableau 1

Comparaison du coût des ingrédients

Ingrédient	Prix/tonne métrique	
	Canada	Japon
Farine de blé (84 % de la préparation)	416 \$	1 385 \$
Sucre (14 % de la préparation)	786 \$	1 433 \$
Lait écrémé en poudre (2 % de la préparation)	3 050 \$	4 677 \$
Coût (pour la même préparation)	520 \$	1 458 \$

Il faut ajouter, au coût de la préparation canadienne, à peu près 100 \$ par tonne métrique en frais de transport par conteneur jusqu'au Japon, et environ 25 p. 100 de frais de douane, ce qui donne un prix approximatif (tous frais compris) de 800 \$ par tonne métrique, comparativement à 1 458 \$ dans le cas d'une préparation japonaise identique.

5 La production japonaise

Le Japon produit environ 4 millions de tonnes métriques de farine par année et pratiquement toute cette production est absorbée par le marché intérieur. Si on ajoute le sucre, le lait en poudre et les autres ingrédients, la production totale des préparations à base de farine s'élève annuellement à quelque 4,5 millions de tonnes métriques. Le niveau des importations atteignait 78 750 tonnes métriques en 1988, soit à peine 2 p. 100 de la production locale. Cela amena les minotiers japonais à réclamer de l'Office japonais des aliments une baisse à la fois du prix de revente du blé importé et des quotas de blé japonais (coûteux et de qualité inférieure) qui leur sont imposés. En réponse, l'Office a accepté de diminuer le prix de revente du blé de 6 p. 100 en 1989. Cette mesure ne sera toutefois guère utile aux meuneries japonaises qui produisent à peine 1 tonne métrique de farine par jour. Ces petites entreprises ne sont nullement préparées à faire face aux prix concurrentiels des préparations importées, ce qui explique leur opposition farouche à de telles importations.

6 Les importations de préparations pour boulangerie et pâtisserie

À cause des prix intéressants des préparations importées (par comparaison, comme nous venons de le voir, avec les prix des préparations japonaises), les importations à ce chapitre n'ont cessé de croître à un rythme extrêmement rapide. Le tableau suivant illustre cette croissance depuis 1987 pour chaque pays impliqué.

À cause notamment de ses prix très compétitifs, de sa capacité de livrer des produits frais moulus, de son étroite collaboration avec ses clients japonais et du soutien technique qu'elle leur apporte, la Corée du Sud est le chef de file des pays fournisseurs de préparations pour boulangerie et pâtisserie du Japon. Le marché japonais étant très concurrentiel, les services techniques offerts (respect des spécifications en matière de produit, de conditionnement et de livraison) y constituent un atout majeur.