

Le consommateur japonais

Les consommateurs japonais sont très exigeants au point de vue de la qualité des produits, amenant les fabricants à viandes transformées à améliorer leurs produits et à mettre l'accent sur la production « maison » de produits de haut de gamme comme le jambon rôti et les saucisses.

Les consommateurs accordant beaucoup d'importance à l'apparence du produit, les emballages doivent être attrayants. Les produits alimentaires doivent non seulement être frais et paraître frais mais les emballages ne doivent pas donner d'odeur ou de goût aux aliments.

L'emballage revêt une grande importance dans la présentation des produits au Japon. Les Japonais considèrent que l'apparence de l'emballage témoigne de la qualité du produit et du soin donné à sa fabrication. Si la présentation est médiocre, les consommateurs japonais concluent que le produit peut aussi être médiocre.

Les couleurs traditionnelles des emballages alimentaires sont le rouge, l'orange et le jaune. Toutefois, le noir et le doré gagnent actuellement en popularité.

Les consommateurs japonais ont tendance à acheter leurs aliments frais chaque jour. Ils ont aussi tendance à acheter de petites quantités qui n'encombreront pas leur espace limité d'entreposage à la maison et qui apporteront de la variété dans leur régime alimentaire quotidien. Il faut donc offrir aux consommateurs japonais des emballages plus petits que ceux qui sont offerts aux consommateurs canadiens.

Il importe toutefois de savoir que le prix demeure un facteur important pour le consommateur japonais qui doit choisir entre une gamme de produits semblables.

Les Japonais faisant leurs achats tous les jours, ils portent une plus grande attention et remarquent davantage les changements de prix que ne le font les consommateurs canadiens.

En général, les consommateurs japonais d'aliments transformés préfèrent les saveurs peu prononcées. La consommation de sel a diminué régulièrement au Japon, car les gens sont maintenant sensibilisés aux problèmes de santé liés au sel. La sensibilisation aux questions de santé a aussi entraîné une augmentation de la demande d'aliments à faible teneur calorique ou d'aliments-santé.

Enfin, on note des différences de goûts et de préférences entre les diverses régions du Japon et, à cet égard, les grands fabricants de viandes transformées doivent souvent assaisonner leurs produits de façons différentes afin de vendre leurs produits dans ces diverses régions.

3. Les exigences de la loi relatives aux aliments et aux additifs alimentaires

Spécifications en matière de composition des produits carnés

- Les produits carnés ne doivent pas comporter de coliformes décelables.
- Les produits carnés ne doivent pas contenir plus de 0,07 gramme de nitrite par kilogramme
- Les produits carnés séchés doivent avoir une activité de l'eau inférieure à 0,86.
- Les produits non chauffés doivent avoir une activité de l'eau inférieure à 0,94.

Normes de fabrication

Normes générales :

- Les viandes utilisées doivent être fraîches et avoir un compte bas de bactéries.
- La décongélation des viandes congelées doit se faire dans un local hygiénique et l'eau utilisée doit être de l'eau courante potable.
- La viande doit être gardée dans des contenants hygiéniques, imperméables et faciles à nettoyer faits de métal, ou de plastique, etc.
- Le sucre, l'amidon et les assaisonnements utilisés dans la fabrication doivent avoir un compte de bactéries (sporulées) thermorésistantes dont le total ne dépasse pas 1000 par gramme.
- Il faut utiliser des machines et du matériel propres et faciles à nettoyer et à stériliser.

Normes spécifiques pour les produits non chauffés :

- Le porc utilisé dans la fabrication des viandes transformées doit être refroidi à 4°C dans les 24 heures suivant l'abattage, gardé à pas plus de 4°C, et avoir un pH n'excédant pas 6,0.
- La décongélation des ingrédients carnés doit se faire de telle façon que la température de la viande ne dépasse pas 10°C.