

1 Introduction

Les importations japonaises de préparations pour boulangerie et pâtisserie se sont rapidement accrues au cours des six dernières années et ce rythme s'est maintenu en 1990. Selon des statistiques japonaises, de presque nul qu'il était en 1983, le volume des importations de ces produits alimentaires atteignait, en 1988, quelque 78 750 tonnes métriques, évaluées à 50 millions de dollars canadiens, dont près de 8 300 tonnes métriques provenaient du Canada. Le présent rapport brosse un tableau des perspectives qu'offre le marché japonais pour les préparations pour boulangerie et pâtisserie.

2 Les caractéristiques du marché

Il existe au Japon des centaines d'entreprises spécialisées dans la fabrication à grande échelle de pain, de biscuits et de gâteaux. Au cours des ans, les grandes boulangeries ont développé des liens étroits avec leurs fournisseurs de farine, dont certains se sont dotés de mélangeurs capables de produire des préparations toutes faites, ce qui évite aux boulangeries d'avoir à s'équiper en conséquence.

Les boulangeries de moindre importance ont tendance à se regrouper en associations susceptibles d'offrir des débouchés additionnels pour les préparations vendues par conteneurs.

Prises individuellement, les boulangeries japonaises ont souvent des exigences spécifiques en ce qui a trait à la teneur en gluten et en cendres de la farine, ainsi qu'à la teneur en sucre, en lait écrémé en poudre, en sel, etc., des préparations, selon les fins auxquelles elles sont destinées.

Au cours des dernières années, le marché japonais des produits de boulangerie s'est caractérisé par sa très grande stabilité. C'est à peine si on constate une progression annuelle de 1 ou 2 p. 100 occasionnée par la croissance de la population. Comme les boulangeries s'efforcent constamment d'améliorer leur rentabilité, le meilleur moyen pour elles de réaliser des économies substantielles consiste à s'approvisionner sur le marché des importations.

3 L'industrie japonaise de la mouture

Au Japon, quelque 200 minoteries transforment chaque année six millions de tonnes métriques de blé en fonctionnant à environ 60 p. 100 de leur capacité. Les quatre principales minoteries (Nisshin, Nippon, Showa et Nitto) accaparent toutefois près de 65 p. 100 de cette production. La majeure partie du blé de mouture est importée du Canada, des États-Unis et de l'Australie. La production japonaise de blé s'élève à moins de 1 million de tonnes métriques par an, sans compter que la qualité du blé japonais destiné à la mouture et à la cuisson est inférieure à celle du blé importé. Les minoteries japonaises ont toutefois l'obligation d'utiliser le blé du pays, qu'elles paient environ 1 800 \$ la tonne métrique, soit près de six fois le prix actuel des marchés internationaux. L'Office japonais des aliments achète tout le blé importé au prix international (environ 300 dollars canadiens la tonne métrique) et le revend quelque 800 dollars canadiens la tonne métrique aux minoteries du pays. Les profits permettent au gouvernement de soutenir les prix en subventionnant, par le biais de l'Office, les producteurs japonais de blé et de riz. La farine produite au Japon coûte, par conséquent, beaucoup plus cher que la farine vendue sur les marchés internationaux. Toutefois, même si l'Office contrôle (et va, en fait, jusqu'à interdire) les importations de farine, il autorise l'importation de préparations pour boulangerie et pâtisserie, pourvu que la teneur en farine de blé de ces préparations ne dépasse pas 85 p. 100 de leur poids total. Cette autorisation constitue une excellente occasion pour l'industrie canadienne de la mouture d'exporter de telles préparations vers le Japon et d'entrer ainsi en concurrence avec les entreprises japonaises aussi bien que sud-coréennes, américaines et australiennes, spécialisées dans la production de ces préparations.