

Pour encourager l'augmentation de la demande hors-saison, l'industrie des champignons a aussi recours à différentes tactiques, telles l'offre de cours d'art culinaire réservés à la préparation des champignons.

### Les fluctuations des prix sur le marché intérieur

La chute des prix constatée dans les années quatre-vingt est attribuable à deux phénomènes particuliers à l'industrie japonaise des champignons, à savoir l'amélioration des techniques de culture et la modicité de plus en plus accentuée du coût des importations. Grâce à la biotechnologie, les champignonnistes sont maintenant en mesure de cultiver de nombreuses variétés sans risque excessif du côté de la quantité et de la qualité. Il est aussi devenu plus facile de produire en grande quantité et de réaliser des économies d'échelle.

On peut voir au tableau 18 les prix moyens obtenus annuellement sur le marché de gros de Tokyo.

Le prix des champignons de couche et de la variété *kikurage* est en baisse, en raison de la part croissante de ce marché que s'arrogent les importations peu dispendieuses. La variation des prix, d'une année à l'autre, est imputable aux

différentes variétés de champignons *matsutake* importées au Japon et à l'instabilité de l'approvisionnement de champignons sauvages. Le prix payé pour les champignons *matsutake* venant de l'étranger se situait entre 4 684 ¥ et 11 950 ¥ le kilo, tandis que les produits japonais coûtaient de 24 663 ¥ à 38 639 ¥ pour la même quantité.

### Les préférences locales

Les particularités régionales japonaises ont un effet sur l'industrie de la culture des champignons. Ainsi, les méthodes de préparation des aliments varient selon les régions, tout comme les variétés que l'on utilise. La région de Kyoto est reconnue pour son penchant pour les *matsutake*, tandis que les variétés *shirotamogitake* et *maitake*, presque inconnues à Tokyo, sont très populaires dans le nord. Ces différences entre les régions expliquent en partie les variations des prix entre leurs marchés de gros respectifs.

### Importance de l'emballage

Les Japonais portent une grande attention à la présentation. Les emballages de champignons vendus en supermarché proposent souvent des méthodes de cuisson et d'utilisation. Il arrive parfois que l'on joigne un dépliant explicatif aux variétés peu communes telles les champignons en huître importés.

TABLEAU 18

Prix sur le marché intérieur (en yens le kilo)

	<i>Shiitake</i> séchés	<i>Shiitake</i> frais	<i>Nameko</i>	<i>Hiratake</i>	<i>Kikurage</i>	<i>Matsutake</i>	Champignons de couche
1965	2 056	370	667	518	n.d.	1 592	190
1970	n.d.	523	465	435	n.d.	2 438	448
1975	3 381	850	762	765	n.d.	6 924	817
1980	n.d.	900	753	850	n.d.	14 271	1 498
1985	4 237	1 114	689	795	156	7 666	1 514
1986	3 471	1 056	701	745	108	11 839	1 352
1987	3 602	1 058	692	713	978	9 064	1 209
1988	3 488	1 072	708	752	1 051	10 638	1 145
1989	n.d.	1 092	683	743	n.d.	10 054	1 189

Source : Statistiques du marché de gros de Tokyo.

n.d. : non disponible.