

L'augmentation des revenus des consommateurs japonais a donné lieu à une plus grande demande pour des produits de meilleure qualité, comme dans le cas du jambon de longe (*Rosbu*), pour lequel la plupart des grands producteurs cherchent à produire une version améliorée. Cette amélioration de la production a entraîné un changement de la classification du produit dénotant sa qualité supérieure. Des mentions « fabriqué à la main » ou autres mentions de ce genre sont maintenant courantes, et une étiquette spéciale est posée par les producteurs qui ont convenu de respecter des conditions non obligatoires en matière de production. Toutefois, les consommateurs ont encore une fois démontré leur force en faisant retirer le qualificatif « fait à la main » après s'être plaint que ce qualificatif donnait lieu à de la fausse représentation parce que le produit n'était pas vraiment « fait à la main ». Certains fabricants produisent aussi des saucisses améliorées de type « fait à la maison ».

On prévoit que la croissance de la production des viandes transformées se poursuivra, à un rythme toutefois moins marqué qu'au cours des dernières années.

Tandis que les saucisses entièrement faites de porc sont très populaires auprès des consommateurs, la plupart des producteurs s'attendent à ce que cette demande se stabilise à cause d'une abondance de bœuf offert à un prix moindre avec l'abolition graduelle du système de contingentement du bœuf d'ici 1991. Certains fabricants de viandes transformées offrent maintenant une saucisse viennoise au porc et au bœuf. Ce produit est actuellement vendu à perte, mais on considère que les fabricants qui offrent ce produit investissent dans l'avenir.

5. Le prix des viandes transformées à Tokyo

Voici le prix au gros et au détail (yens/kg) des trois grandes catégories de viandes transformées, tel que rapporté par l'Association coopérative des producteurs des viandes transformées du Japon :

	Jambon de longe		Saucisses		Bacon	
	Gros	Détail	Gros	Détail	Gros	Détail
1982	2 049	3 270	1 102	1 900	1 549	2 400
1983	2 114	3 350	1 139	2 010	1 607	2 529
1984	2 111	3 520	1 141	2 080	1 591	2 560
1985	2 093	3 570	1 143	2 270	1 551	2 630
1986	2 084	3 550	1 140	2 130	1 522	2 560
1987	2 042	3 290	1 091	2 130	1 410	2 440
1988*	1 956	3 262	1 189	2 118	1 321	2 385

* De janvier à juin

Il y a eu depuis 1986 une remarquable baisse des prix du jambon et du bacon à cause de la baisse du coût du porc. Toutefois, les diminutions de prix ont été inférieures à la diminution des prix du porc dans le pays. L'augmentation du prix de gros des saucisses s'explique par l'amélioration de la composition des saucisses et par le lancement de nouveaux produits.

6. Les producteurs de viandes transformées

Partage du marché

L'Association coopérative des fabricants de jambon et de saucisses du Japon compte 208 membres qui exploitent environ 270 usines. Il existe aussi 100 petits producteurs qui ne font pas partie de cette association.

En 1987, les 25 plus importants producteurs produisaient 81 % de la production totale de viandes transformées au Japon (*voir tableau 2*).

L'industrie est cependant dominée par cinq grands fabricants qui, en 1987, ont produit 57,4 % de la production totale (*voir figure 6*).

Fabricants	Nbre d'usines	Nbre de salarié(e)s	Ventes annuelles en milliards de \$CAN
Nippon Meat Packers	8	3 200	3,6
ITO Ham Foods	16	4 000	3,0
Prima Meat Packers	8	n.d.	2,1
Marudai Foods	13	3 500	1,7
Snow Brand Food	4	2 000	1,0

L'importance relative de ces cinq grands fabricants est encore plus grande que ne le traduit leur part de la fabrication, car ils font aussi le commerce de viandes fraîches et d'aliments transformés. Une salaison estime que ses ventes sont composées à 61 % de viandes fraîches, à 14 % d'aliments transformés et à 25 % de viandes transformées.

Promotion des ventes

Le marché japonais des viandes transformées est très concurrentiel et les grands fabricants soutiennent leurs produits au moyen d'importantes activités de publicité dans les médias et de promotion des ventes.