

relativement nouveau. C'est maintenant aux deux extrêmes de la pyramide des âges que l'on accorde de plus en plus sa préférence à des aliments jugés « porteurs de bonne santé ». Le tableau 16 montre l'accroissement des achats de champignons *shiitake* séchés entre 1983 et 1988.

TABLEAU 16

Évolution des achats de champignons *shiitake* séchés selon les tranches d'âge - entre 1983 et 1988

Âge	Grammes
25-29	25
30-34	-33
35-39	-2
40-44	-10
45-49	-7
50-54	1
55-59	-14
60-64	22
Plus de 65	22

Source : Office japonais de gestion et de coordination.

Le niveau de vie

Le revenu personnel des Japonais est en hausse et ils sont notamment portés à consacrer plus d'argent à des articles de luxe. Par exemple, on fréquente de plus en plus les restaurants et les « bons » établissements prospèrent. La croissance de la consommation de champignons se poursuivra sans doute également. Le tableau 17 indique, dans le cas des champignons *shiitake* séchés, les achats effectués selon les paliers de revenu.

La biotechnologie, clé de l'avenir

Les progrès réalisés dans le domaine de la biotechnologie ont eu un effet stabilisateur remarquable sur l'industrie de la culture des champignons, en permettant notamment aux producteurs japonais de contrer les importations moins chères. Les champignonnistes japonais sont maintenant en mesure d'assurer des approvisionnements constants de champignons de

bonne qualité, à des prix réguliers. Leurs clients peuvent en conséquence se protéger des risques que présente le marché des importations, à la condition toutefois de faire des compromis dans le domaine des prix.

TABLEAU 17

Achats de champignons *shiitake* séchés selon les paliers de revenu - 1988

Revenu annuel	Grammes
Moins de 30 000 \$ CAN	181
Entre 30 000 et 42 000 \$ CAN	153
Entre 42 000 et 54 000 \$ CAN	201
Entre 54 000 et 72 000 \$ CAN	223
Plus de 72 000 \$ CAN	220

Source : Office japonais de gestion et de coordination.

On a également essayé d'obtenir de nouvelles variétés combinant les qualités particulières d'au moins deux espèces de champignons. Ces qualités ont notamment trait à l'arôme, à la texture, à la sensation sous la dent et à la couleur. Les variétés spécialisées offrent aussi des débouchés intéressants, par exemple celles qui conviennent à la confection de soupes (*shiitake* séchés) et de salades (*enokitake*), de même que l'espèce *matsutake*, qu'on ne trouve actuellement qu'à l'état sauvage. La biotechnologie est la pierre angulaire du développement futur de l'industrie des champignons, et l'on s'attend à réaliser des progrès importants d'ici trois à cinq ans.

L'amélioration des ventes d'été

Comme on les consomme traditionnellement en hiver, la quasi-totalité des ventes s'effectue généralement tôt en cette saison. Les quantités écoulées de juin à août atteignent approximativement la moitié des ventes réalisées d'octobre à décembre. Cependant, grâce aux évolutions dans les habitudes alimentaires et à la popularité croissante des mets chinois, français et occidentaux (tels la pizza), la demande hors-saison augmente. Il est d'autant plus facile de la satisfaire que l'utilisation de véhicules et d'entrepôts réfrigérés se répand.