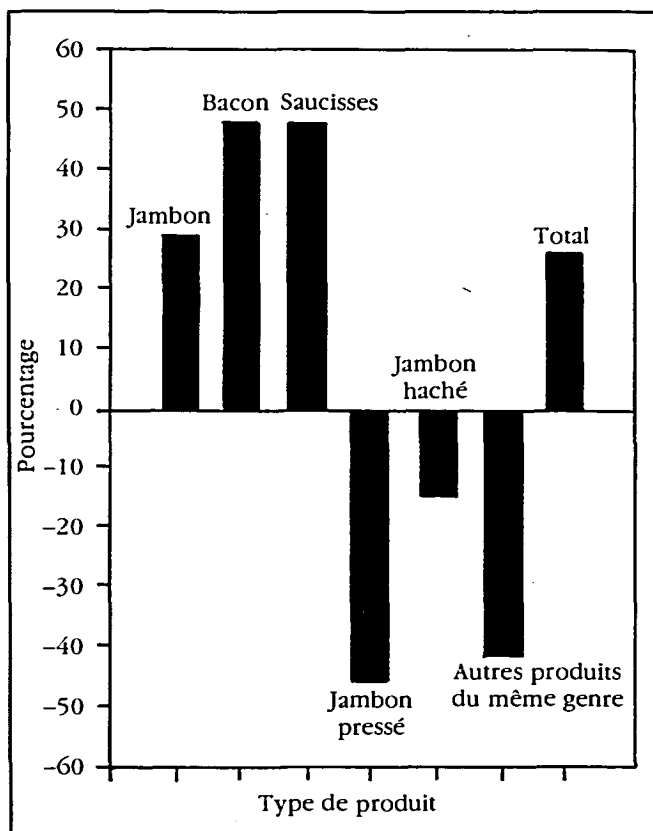


Figure 4

Pourcentage de changements du volume de production de viandes transformées : 1987 par rapport à 1982



Source : Japan Meat Processors' Co-operative Association.

variété à leur régime alimentaire. Les consommateurs, particulièrement les plus jeunes, démontrent de l'intérêt pour les plats précuisinés de type occidental, ce qui transforme peu à peu le régime alimentaire des Japonais.

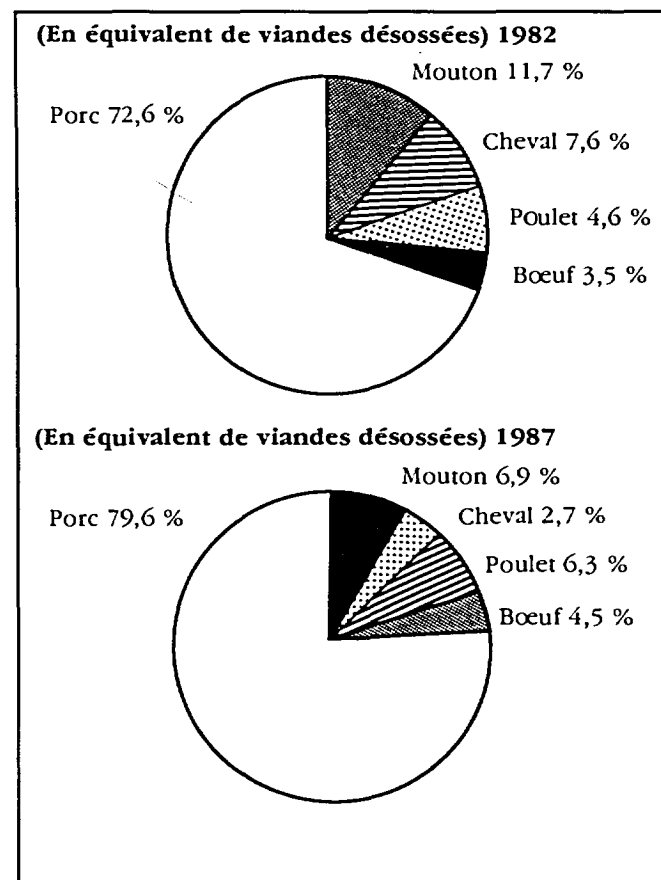
Cette diversification du régime alimentaire des Japonais est particulièrement intéressante dans le cas des saucisses viennoises. La production de cet aliment a fortement augmenté en cinq ans. Le produit a été remarquablement bien accepté des consommateurs japonais à cause de sa facilité de consommation. Il est particulièrement prisé des écoliers et des travailleurs qui peuvent le manger à l'école ou au bureau, accompagné d'une boisson.

Avant la baisse des prix du porc, les saucisses viennoises étaient faites d'une combinaison de chair de mouton, de porc, de cheval, de poulet et même, dans certains cas, de poisson. Avec l'augmentation de la compétitivité du porc, les producteurs ont accru la proportion de chair de porc dans leurs saucisses aux dépens des autres matières premières et, dans la majorité des cas, le porc est devenu le seul ingrédient carné (voir figure 5). L'industrie a eu la chance de pouvoir offrir aux consommateurs un produit de qualité améliorée sans pour autant devoir augmenter sensiblement les prix. La consommation a depuis augmenté de façon régulière, ce qui donne à croire que les consommateurs préfèrent la nouvelle composition de la saucisse.

Une promotion dynamique des ventes et le lancement de nouveaux produits ont aussi favorisé la croissance de la consommation de saucisses viennoises.

Figure 5

Viandes entrant dans la composition du jambon et des saucisses



Source : Ministère de l'Agriculture, des Forêts et des Pêches (Japon)