

entre la production intérieure et les importations selon les variétés. Dans l'ensemble, les importations se sont accrues depuis la réévaluation du yen en 1986 (voir le tableau 2), même si, pour certaines variétés, les approvisionnements venaient déjà en grande partie de l'étranger.

Le tableau 3 présente la ventilation des ventes en gros dans le marché japonais des champignons.

Le tableau 4 indique les chiffres récents des importations japonaises, selon la provenance.

Structure de la production intérieure

Il se cultive plus de 30 variétés de champignons au Japon, quoique seulement 12 ou 13 d'entre elles se produisent en quantité commerciale. Les quatre variétés qui se vendent le plus comptent pour 2 p. 100 des ventes totales de légumes et pour 8 p. 100 de la valeur de celles-ci. Les prix des champignons sont relativement élevés si on les compare à ceux des autres légumes.

La coutume veut que l'on emploie l'appellation japonaise des variétés de champignons, plutôt que d'essayer de la traduire. On peut voir au tableau 5 la manière de prononcer ces termes, ainsi que le nom scientifique des variétés, leur prix de détail nominal et des estimations de la part du marché qu'elles représentent.

Les associations sectorielles et les autorités gouvernementales se concertent pour donner une réponse valable aux évolutions du marché et elles portent une attention particulière à l'élaboration de politiques et de programmes touchant les importations. Ces mesures ont trait à la diffusion, dans l'ensemble de l'industrie, des renseignements portant sur les produits importés, à la concertation devant les problèmes liés à l'importation, et à un engagement soutenu dans les domaines de la sécurité et de la qualité. L'industrie cherche à informer le consommateur des différences de qualité entre les champignons de production intérieure et les variétés provenant de l'étranger; mais cette tâche devient de plus en plus ardue, tant que la qualité des champignons importés s'améliore et risque d'égaler celle des champignons japonais.

Afin de contrer les importations, les intervenants locaux visent à stabiliser tous les éléments du marché. À l'aide de la biotechnologie et des techniques de production plus efficaces, les champignonnistes japonais veulent faire de leur industrie un secteur où les approvisionnements, les prix et la qualité atteindront une régularité

susceptible de plaire au consommateur mieux que la modicité des prix des produits étrangers.

Tendances des importations selon les variétés et la présentation

On a cherché à déceler les tendances qui se manifestent dans les importations en fonction de la variété, de la présentation et du pays fournisseur. Pour chacun de ces aspects, il est utile de considérer à la fois la quantité et la valeur des importations, car les prix de détail ont parfois été sujets à d'importantes variations.

Les champignons à l'état frais comptent pour 58 p. 100 de la valeur totale des importations, mais pour seulement 11 p. 100 des quantités importées. De la valeur des importations dans cette catégorie, 91 p. 100 sont attribuables aux champignons *matsutake* qui ne représentent pourtant que 70 p. 100 du volume importé. Environ 78 p. 100 de l'ensemble de la demande japonaise de champignons de cette variété ont été satisfaits par des pays étrangers.

Parmi les principaux pays exportateurs de champignons au Japon, on retrouve la Corée du Sud, la Corée du Nord, la Chine, Taïwan et le Canada.

Les champignons séchés comptent pour 20 p. 100 de la valeur et 14 p. 100 du volume des importations. Les champignons *shiitake* et *kikurage* représentent 95 p. 100 des importations de champignons séchés, soit 20 p. 100 de la valeur et 14 p. 100 du volume de ces importations. Les principaux fournisseurs sont les pays asiatiques où le coût de production est peu élevé, notamment la Corée du Sud, la Chine et Taïwan.

Les importations de champignons *shiitake* séchés ont connu une croissance formidable, passant de 124 tonnes en 1986 à 893 tonnes en 1987. La part du marché qui revient aux importations était de 1,2 p. 100 en 1986, portée à 15,7 p. 100 en 1988. Depuis cinq ans, les quantités importées ont crû au rythme étonnant de 4 558 p. 100, tandis que leur valeur augmentait de 2 604 p. 100; le prix moyen des importations a baissé, se situant à 3 488 ¥ le kilo en 1988, par rapport à 4 327 ¥ le kilo en 1985. La concurrence offerte par les pays étrangers a forcé bon nombre de producteurs japonais à se retirer du marché des champignons *shiitake* séchés.