

# 1 Introduction

## Une industrie jeune

Les champignons font depuis longtemps partie du régime alimentaire japonais. Selon la croyance populaire, ces végétaux possèdent une valeur curative et assurent plus de longévité. C'est en hiver qu'ils sont le plus recherchés, quoique les champignonnistes essayent actuellement d'étaler la consommation sur l'année entière.

Ce n'est que dans le courant des 50 dernières années que la production commerciale des champignons est devenue une industrie d'importance au Japon. Les premières variétés à apparaître sur le marché commercial étaient les *shiitake*, les *nameko* et les *enokitake*, à la fin des années soixante; dans la décennie suivante, apparurent les *hiratake* et autres variétés. Le commerce des champignons a connu une croissance rapide dès le départ, mais il a fallu attendre les chocs pétroliers des années soixante-dix pour que le prix et la qualité arrêtent l'attention dont ils font encore l'objet aujourd'hui.

En 1990, le marché japonais des champignons se situe entre 2,3 et 2,5 milliards de dollars canadiens<sup>1</sup>; on s'attend à ce que ce chiffre augmente de 50 p. 100 d'ici l'an 2000. Environ 10 p. 100 du marché reviennent actuellement aux importations, qui sont d'ailleurs en hausse constante depuis la réévaluation du yen en 1986. On s'attend à ce que cette tendance se maintienne, vu l'amélioration des méthodes de culture et la stabilisation quantitative et qualitative dans les pays asiatiques, où la production est peu onéreuse. La Chine et la Corée du Sud sont les principaux fournisseurs de champignons pour le Japon et s'arrogent chacune 30 p. 100 de son marché. Le Canada compte pour 3 p. 100 des importations japonaises et y exporte principalement des champignons *matsutake*.

La production japonaise de *matsutake* indigène ne cesse de diminuer, et on ne le trouve maintenant qu'à l'état sauvage. Cette variété de champignons compte à l'heure actuelle pour plus de 50 p. 100 de la valeur totale des importations. Toutefois, la variété dont les importations augmentent le plus rapidement est le champignon *shiitake* séché; alors qu'elles étaient négligeables il y a cinq ans, les quantités importées sont passées à 2 200 tonnes en 1989.

Des évolutions en cours actuellement au Japon s'avèrent favorables à l'expansion des ventes de champignons. Les gens (particulièrement les femmes) fréquentent de plus en plus les restaurants, une industrie qui connaît une croissance remarquable; le nombre des personnes âgées se multiplie; les aliments naturels sont plus populaires; et les revenus personnels augmentent.

La biotechnologie joue un rôle de plus en plus important, car les producteurs japonais veulent améliorer leurs techniques de production afin d'assurer aux consommateurs des approvisionnements stables, de première qualité et sans fluctuations excessives des prix. Les champignonnistes locaux tentent de cette façon de faire échec aux importations moins dispendieuses, car ils savent que le consommateur japonais accordera souvent sa préférence à un produit de haute qualité, disponible en tout temps, plutôt qu'à une denrée moins chère.

Les exportateurs canadiens peuvent tirer avantage du fait que les Japonais associent le Canada aux grands espaces et à l'alimentation naturelle. Pour les années qui s'annoncent, ils devraient surveiller les tendances de la demande pour les produits importés (notamment les champignons *matsutake*), les progrès réalisés dans les techniques de culture et la concurrence provenant d'autres pays.

## 2 Taille et partage du marché

### Une croissance exceptionnellement rapide

La figure 1 montre l'accroissement remarquable du marché des champignons au Japon depuis 40 ans, et particulièrement entre 1960 et 1980. Les relevés sont habituellement faits au niveau du marché de gros, car celui-ci offre des repères constants permettant d'établir des comparaisons. En 1989, le total du marché, y compris les importations, était estimé entre 2,2 et 2,5 milliards de dollars canadiens, soit 25 fois les 90 millions inscrits pour la fin des années soixante. La prévision quantitative pour l'an 2000, établie sur la base d'une hausse estimée à 50 p. 100, est de 328 000 tonnes.

Les champignonnistes japonais s'arrogent actuellement la meilleure part du marché pour la plupart des variétés, quoique les importations aient considérablement augmenté depuis quelques années. On peut voir au tableau 1 les variations du rapport

<sup>1</sup> Taux de change employé dans cette étude : 1 \$ CAN = 110 ¥.