

On juge de la qualité d'un champignon *matsutake*, dans l'ordre, selon son arôme, son goût, sa couleur et sa forme. Sa texture est de moindre importance. L'arôme de ce champignon procure un grand plaisir à de nombreux Japonais, ce qui explique la cherté du *matsutake* de type marocain, dont le parfum est presque semblable à celui des champignons japonais.

Le champignon *matsutake* ne pousse encore qu'à l'état sauvage. La saison de la récolte, qui tombe en automne, est donc relativement courte par rapport à celle des champignons cultivés. Plus de 75 p. 100 des importations sont livrées en septembre et en octobre. Le tableau 12 indique les prix moyens obtenus en 1989 sur le marché de gros de Tokyo, selon la provenance.

Des chercheurs japonais tentent actuellement d'élaborer des techniques de culture du champignon *matsutake*; on s'attend à obtenir des résultats probants d'ici 1993.

### Une variété de plus en plus populaire : le champignon de couche

Le marché total pour les champignons de couche est estimé à 45 millions de dollars canadiens, soit 2 p. 100 de la valeur de toutes les variétés dans le marché de gros. Environ un cinquième de ce marché revient aux champignons de couche frais et refroidis; les 80 p. 100 restants consistent en produits transformés. La demande pour cette variété est passée de 1 020 tonnes en 1978 à plus de 18 000 tonnes en 1988, et la part qui se rapporte aux champignons frais ou refroidis est en hausse constante. Les champignons de couche ne représentent qu'une faible proportion du marché total, ce qui entraîne une certaine imprécision des données statistiques; cependant, ces dernières montrent clairement que la Chine satisfait à environ 80 p. 100 de la demande de champignons transformés tandis que le Canada fournit 30 p. 100 des champignons de couche frais ou refroidis. Taïwan compte également parmi les principaux fournisseurs de champignons de couche frais.

Pour la plupart des Japonais, le champignon de couche est une denrée occidentale, ce qui lui confère une grande popularité dans le secteur de la restauration familiale « à l'occidentale », qui connaît un succès impressionnant. Dans la foulée de la croissance de ce secteur et de l'appréciation du yen, les importations de champignons de couche ont connu une hausse depuis trois ans; en volume, la croissance a dépassé 50 p. 100 depuis 1987.

En 1988, près de 40 p. 100 des champignons de couche transformés qui étaient disponibles sur le marché japonais, provenaient d'industries locales de transformation. Toutefois, environ 75 p. 100 de la production intérieure étaient d'abord importés en vrac (principalement de la Chine), sous forme de champignons en saumure, puis mis en boîte au Japon.

La production japonaise de champignons de couche est vendue, pour près de 49 p. 100, à des entreprises de transformation; les contrats conclus prévoient des prix minimes. Les producteurs doivent choisir entre la sécurité qu'offrent les ventes contractuelles et les meilleurs prix qu'assure le marché des champignons frais, contre des risques plus élevés. Les intervenants savent qu'ils ont avantage à importer des denrées étrangères à peu de frais aux fins de transformation et à réserver la production intérieure au marché des légumes frais. La concertation sectorielle avalisera probablement cette hypothèse, mais on peut sans doute s'attendre à une intensification de la concurrence dans le marché des champignons de couche frais, à mesure que les producteurs japonais acquièrent plus d'assurance.

Les données du tableau 13, qui ont trait aux importations et à la production intérieure de champignons de couche transformés, démontrent clairement la croissance du secteur, mais ne laissent pas transparaître l'ampleur des ressources étrangères brutes utilisées dans la transformation. Dans les

TABLEAU 13

### Quantités de champignons de couche transformés (en tonnes)

Année	Importations	Production intérieure
1980	7 634	4 037
1981	7 485	3 684
1982	10 946	4 235
1983	10 759	4 336
1984	13 268	5 495
1985	13 746	5 985
1986	12 446	5 645
1987	11 297	5 659
1988	16 376	6 061

Source : Kinoko Nenkan 1990.