



**CERCLE DES ÉLÈVES
DE L'INSTITUT NATIONAL AGRONOMIQUE
Paris-Grignon**

AGRO PARIS-GRIGNON 1990



LES PRODUITS DE LA MER

LA CONSOMMATION DES PRODUITS DE LA MER AU JAPON

Denis Bailly et Yves Henocque
(IFREMER, 66, avenue Léna
75116 Paris)

Connu pour la présence de sa flotte sur tous les océans du globe et sa position de leader mondial en matière de production (12.739.000 tonnes en 1988), le Japon a aussi un des plus gros déficits de la balance commerciale des produits de la mer. La consommation du poisson, principal apport de protéines animales dans l'alimentation japonaise, prend des formes multiples et parfois indirectes avec les élevages à base de poisson ou de farines de poissons.

LA PRODUCTION

Les pêches et l'aquaculture au Japon produisent 12 millions de tonnes et emploient 410 000 personnes. L'expansion de la pêche a commencé en 1950 (voir graphique 1) par l'accès à des zones de pêche de plus en plus éloignées des côtes et par une évolution technologique très rapide. Les chocs pétrolier et la généralisation des Zones Economiques Exclusives (ZEE) ont contraint la flotte japonaise à se replier dans ses eaux. Le déclin de la grande pêche a été plus que compensé par une croissance très forte des pêcheries hauturières.

Les apports de la pêche côtière (2 millions de tonnes) sont restés stables sur toute la période. L'aquaculture, pratiquée de longue date pour certaines espèces d'algues et de coquillages, produit aujourd'hui près de 1 million de tonnes. Une configuration du littoral favorable et le prix très élevé de certains produits marins ont été pour beaucoup dans ce succès. L'expansion de la production des pêches et de l'aquaculture s'est stabilisée depuis 1985, alors que la demande ne cesse de croître, contraignant le Japon à recourir de plus en plus aux importations.

LA DISTRIBUTION

La première mise en marché est effectuée sous le contrôle des coopératives de pêcheurs, structures très importantes au niveau local et dont tous les pêcheurs sont tenus de devenir membre pour conduire leur activité. Ces coopératives, en plus de la responsabilité de l'administration des droits de pêche et d'aquaculture dans la bande des 3 miles, détiennent en effet le

monopole de la commercialisation et de la bonification du crédit. A partir des 750 criées locales une grande partie du poisson pêché dans les eaux japonaises est transportée vers les marchés de gros des grandes villes où a lieu une seconde vente aux enchères. Les 10 principaux marchés de gros ont traité ainsi 2,6 millions de tonnes en 1987.

Les réseaux de distribution pour la consommation locale sont aussi très performants. Le développement de la chaîne du froid, et les distances à la côte généralement réduites, contribuent pour beaucoup à cette bonne diffusion des produits de la mer sur tout le territoire. Les produits de la grande pêche (thon, morue du pacifique,...) sont souvent débarqués dans des ports spécialisés. L'industrie de la transformation est localisée dans les zones de production, ou à proximité des ports de débarquement pour les produits de la grande pêche. De nombreux produits font l'objet d'une première transformation à bord. C'est le cas entre autre du surimi, pâte de poisson préparée essentiellement à partir de morue du pacifique (Alaska pollack).

LA CONSOMMATION APPARENTE

Malgré le niveau très élevé de la production, celle-ci ne suffit pas pour satisfaire les besoins d'une population de 120 millions d'habitants. Le Japon est contraint d'importer des espèces à haute valeur, alors qu'il n'exporte que des espèces à faible valeur (farines de poisson, conserves,...). La balance commerciale affiche un déficit de 920 millions de yens * en 1987 en valeur et de 1,5 million de tonnes en équivalent poids matière première (voir tableau 1). Les exportations ne couvrent que 1/6^e de la valeur des importations.

Autre caractéristique de la consommation, une part importante des apports est destinée à la consommation non humaine. Il s'agit principalement des farines, des huiles et de l'utilisation de poisson frais pour alimenter les élevages de poissons marins. 1/3 des apports servent ainsi à produire, pour la plus grande part, du poisson à haute valeur à partir de sardine et de maquereau, et de la viande avec une alimentation à base de farines de poisson.

* Soit 42 milliards de Francs

Le tableau 1 fait le bilan de la consommation apparente. Le total des produits transformés, en équivalent matière première, représente 60% de la consommation humaine totale. Les principales formes sont les produits salés et séchés (saumon, oeufs de poisson, seiches et calmars,...), puis les pâtes de poisson (kamaboko, saucisse, jambon,... à base de surimi). En outre ce chiffre ne tient pas compte des algues qui représentent une quantité faible en poids sec, mais un chiffre d'affaires important. Enfin les conserves occupent une place très réduite, les japonais consommant en moyenne 5 boîtes de conserve de poisson par an. Une grande partie de la production de conserves est exportée.

Le tableau 2 indique la composition de la consommation des produits de la mer dans le budget alimentation d'une année pour une personne. En 1987 chaque personne a dépensé en moyenne et par an environ 1.600 francs pour les seuls produits de la mer. Ce chiffre représente 15 % du total du budget alimentation. Parmi les produits frais, les principales espèces en quantité et en valeur sont le thon, les crevettes, les céphalopodes (calmar, seiche, poulpe), la sériole et le chinchard (ordre décroissant en valeur).

LES CARACTERISTIQUES DE LA CONSOMMATION HUMAINE

Les protéines marines représentent 44 % de l'apport en protéines animales, contre 31 % pour la viande, 12 % pour les œufs et 13 % pour les produits laitiers. En tendance on assiste à une substitution lente des protéines animales terrestres aux protéines animales marines. Mais la croissance forte du niveau de vie depuis la fin de la seconde guerre mondiale, et donc de la demande en protéines, soutient une augmentation régulière de la consommation des produits de la mer.

On l'a vu, les produits transformés tiennent une place importante dans cette consommation, non seulement en quantités mais surtout en valeur puisqu'il s'agit de produits souvent à forte valeur ajoutée. Une certaine exigence de qualité de la part des consommateurs, tout autant réelle (capacité à apprécier les différences de qualité) que socialement conditionnée, donne à la consommation de chaque espèce marine un caractère singulier. Celle-ci se traduit souvent par la saisonnalité, liée à la qualité organoleptique du poisson ou à l'abondance des débarquements, et par la diversité des modes de préparation (cru, cuit, salé,...). La touche marine qui est de tous les repas, ne serait ce que l'algue du bouillon de la soupe quotidienne, intervient pour une grande part dans le volume de la demande.

Certains produits de la mer présentent une très longue histoire de consommation à caractère festif. Ce sont généralement des produits transformés où consommés crus. L'amélioration des possibilités de conservation et de transport sur longues distances, tout autant que l'élévation des revenus, accroît la demande pour ces produits que les Japonais sont prêts à payer très

cher. C'est ainsi que certaines industries réalisent leur bénéfice sur ce créneau des produits à haute valeur. L'industrie thonière, par exemple, doit son équilibre économique au prix de la chair de thon rouge qui sera vendu pour le sashimi (chair crue). Un léger déficit dans les prises de thon rouge, qui comptent pour moins de 10 % de la totalité des débarquements de thon, peut mettre en danger une entreprise tant le différentiel de prix est important.

Il en va de même pour l'aquaculture de crevettes. Le prix de vente moyen de la majorité de la production est bien en dessous du point mort des entreprises. Mais une partie de la production commercialisée vivante à 200 ou 250 francs permet d'en assurer la rentabilité. On pourrait ainsi multiplier les exemples démontrant l'importance des caractéristiques de la demande pour toute l'économie des produits de la mer. De même pour les produits transformés, l'origine ou la marque peut entraîner des différences de prix importantes. On assiste à de véritables phénomènes de crus pour une grande partie des produits de la mer, comme on parle de crus pour les vins en France, ou, dans une moindre mesure, les huîtres.

Par ailleurs l'importance économique du secteur, et la place des produits de la mer dans la consommation alimentaire, justifie une action importante des producteurs et des distributeurs pour la promotion de leurs produits. Au travers de l'école et des médias, l'action commerciale se couple d'une pratique éducative qui agit fortement sur le comportement des consommateurs.

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

ASADA, Y., Y. HIRASAWA et F. NAGASAKI, L'aménagement des pêches au Japon. F.A.O., document technique sur les pêches n° 238, 1983. 35 p.

BAILLY, D., Quelques réflexions sur la conception japonaise de l'aménagement des pêches. *Norois*, janvier-septembre 1987. pp. 275-287.

DOUMENGE, F., Actualités de la pêche et de l'aquaculture japonaises. Société languedocienne de géographie, Montpellier, 1975. 253 p.

Japan Fisheries Association, Fisheries of Japan 1983. Tokyo, 1986. 50 p.

MAFF, Rapport annuel de statistiques des pêches. Publié par le Ministère de l'agriculture, de la pêche et de la forêt, Tokyo, 5 volumes, 1987. (en japonais)

YAMAHA, Fisheries in Japan: distribution and processing of fishery products. Volume 2, Shizuoka, 1981. 66 p.

TANIKAWA E., T. MOTOHIRO, M. AKIBA, Marine products in Japan. Koseisha koseikaku co., Tokyo 1985. 506 p.

Tableau 1
Consommation apparente des produits de la mer *
Japon, 1987

	TOTAL	Consommation humaine	Consommation non humaine
	quantité 1.000 tonnes	quantité 1.000 tonnes	quantité 1.000 tonnes
1 - PRODUCTION NATIONALE	11.959	7.305	4.654
2 - IMPORTATIONS	2.913	2.140	773
3 - EXPORTATIONS	1.398	579	819
4 - STOCKS	899	368	531
Bilan du commerce extérieur (3-2)	-1.515	-1.561	46
Consommation apparente (1-2-3-4)	12.575	8.498	4.077
Consommation humaine			
Frais et réfrigéré		3.334	
Fumé, séché et salé		2.850	
Pâtes de poisson		1.937	
Conserve		377	
Consommation non humaine			
Minoterie			2.299
Pêche et aquaculture			1.778

* Note : ces quantités sont exprimées en équivalent poids matière première et ne tiennent pas compte des algues ni des baleines. Ceci explique la différence entre le chiffre de 11.959.000 tonnes pour la production nationale indiqué ici, et le total effectif de 12.739.000 tonnes.

Source : Rapport annuel de statistiques de pêches, 1987. Ministère de l'Agriculture, de la Forêt et de la Pêche. Tokyo.

Tableau 2
Importance et structure des achats en produits de la mer
dans les dépenses alimentaires par an et par personne (1987)

Poste de dépenses	valeur		quantité kg *
	Yens	%	
Ensemble de l'alimentation	260.605		
Produits de la mer	39.074	100	
dont Pdts frais et réfrigérés	20.548	52,6	14,1
Poissons	18.725	12,5	
Coquillages	1.824	1,6	
Pdts salés et séchés	7.244	18,5	3,9
Pâtes de poisson	3.461	8,8	
Conserves	956	2,4	
Algues	2.458	6,3	
Autres	4.406	11,4	

* Note : les quantités indiquées ici sont indicatives et en poids à l'achat pour quelques produits seulement. Le total de la consommation humaine (8,5 millions de tonnes) rapporté à la population (120 millions d'habitants) donne un chiffre total de 70 kg/personne/an en équivalent poids de matière première.

Source : Rapport annuel de statistiques de pêches, 1987. Ministère de l'Agriculture, de la Forêt et de la Pêche. Tokyo.