

Les produits alimentaires japonais haut de gamme séduisent les consommateurs du monde entier

Le bœuf, le riz et d'autres ingrédients gagnent du terrain sur les marchés mondiaux

Depuis quelques années, la popularité de la gastronomie japonaise connaît une envolée spectaculaire un peu partout dans le monde. Généralement parlant, le régime alimentaire japonais est moins riche en calories que ses équivalents occidentaux, ce qui explique la moindre prévalence de l'obésité parmi les Japonais. C'est l'une des principales raisons de l'intérêt mondial pour l'alimentation japonaise. Mais aujourd'hui, l'attention se porte également sur les ingrédients utilisés.

Au Japon, en retour, cette vague d'intérêt a suscité des initiatives visant à renforcer l'attractivité des produits alimentaires japonais et élargir les canaux de distribution de ces produits sur les marchés mondiaux. L'une de ces initiatives est l'instauration d'une « marque Japon » pour les meilleurs produits de l'agriculture et de la pêche japonaises, en mettant l'accent sur les mesures de soutien à l'exportation.

Le bœuf japonais haut de gamme fait partie des produits concernés par cette initiative. On trouve depuis quelques années, principalement sur les marchés occidentaux, de la viande labellisée sous le nom japonais *wagyu* mais produite en Australie ou ailleurs. Ce bœuf étranger n'a pas grand-chose à voir avec le vrai *wagyu* japonais, qui doit sa qualité à l'attention portée à l'alimentation du bétail, élevé dans un environnement propre et exempt de stress, ainsi qu'aux soins assidus des éleveurs dévoués à leurs animaux. Cette façon de procéder n'est pas si facile à imiter.

Si l'on en croit Tsuyoshi Hishinuma, le président du Conseil japonais de promotion des exportations de bétail, les étrangers qui ont l'occasion de déguster du vrai *wagyu* japonais utilisent un langage très particulier pour décrire leur expérience : « Quelle beauté ! » s'exclament-ils devant la viande richement persillée, avant de s'émerveiller du « moelleux » de chaque bouchée. « Lors de foires commerciales en Grande-Bretagne et en Allemagne à l'automne 2015, dit M. Hishinuma, on a vu des chefs locaux étoilés au Guide Michelin faire la queue pour goûter le *wagyu*. »

Le riz, qui occupe une place centrale dans l'alimentation japonaise, attire désormais lui aussi l'attention à l'étranger. Cette céréale est un ingrédient essentiel des sushis, un autre plat japonais très populaire dans le monde entier. Miho Yamazaki, une rizicultrice du département d'Ibaraki, a mis au point des variétés de riz subtilement nuancées, parfaitement adaptées chacune à un plat en particulier. L'une d'entre elles, spécialement conçue pour les sushis, est moins collante que le riz ordinaire et se distingue par sa saveur délicate, qui se marie bien avec le vinaigre des sushis. « Demandez à des étrangers quel plat japonais ils aiment, vous pouvez être certain qu'ils vont vous répondre "sushi !" Il devait donc y avoir une demande en savoureux riz japonais pour le marché du sushi à l'étranger, alors j'ai cherché à en exporter », nous dit Mme Yamazaki. Elle vend désormais du riz pour sushi aux États-Unis, au Canada, en France, en Grande-Bretagne et à Singapour. Son riz s'est attiré les louanges des invités aux réceptions données dans les ambassades du Japon, entre autres au Canada et en France. Ces actions ont aidé Mme Yamazaki à développer de nouveaux circuits de vente dans le monde entier.

Il reste, bien entendu, des problèmes à régler. Certains pays restreignent encore les importations de produits agricoles japonais, en raison des risques de contamination radioactive après la catastrophe de mars 2011. Mais, grâce aux efforts scientifiques consentis pour assurer la sûreté de l'alimentation japonaise, ces obstacles sont progressivement écartés. L'Union européenne, par exemple, a considérablement assoupli ses restrictions en janvier 2016. Le Japon est actuellement en négociation avec divers pays sur les régimes de quarantaine, pour que plus d'habitants dans le monde puissent profiter de l'excellente nourriture japonaise. À mesure des progrès accomplis en ce domaine, les conditions seront réunies pour que de plus en plus d'habitants de la planète savourent les produits agricoles et alimentaires de haute qualité offerts par le Japon.

► Le vrai bœuf *wagyu* du Japon [EN]

Wagyu Beef, the original from Japan – <https://youtu.be/TzuhKQrCy0>



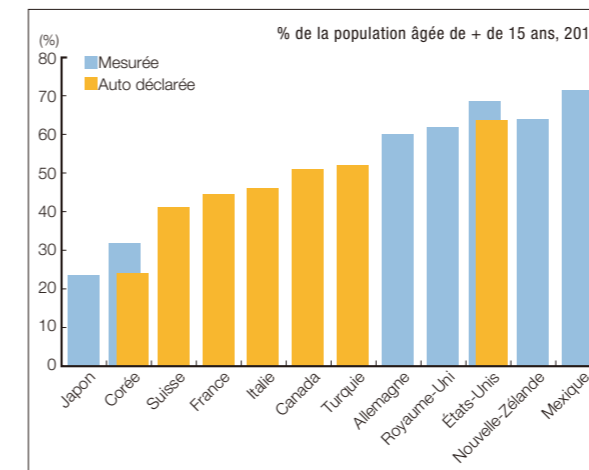
1



2

1. Le bétail japonais est élevé dans un environnement confortable et propre. 2. Finement persillé, le *wagyu* est beau et fond dans la bouche.

Population en surpoids ou obèse



Source : statistiques de l'OCDE sur la santé

Surmonter les préoccupations relatives à la sûreté

« Les mesures prises pour surveiller et régler les problèmes liés à la contamination des produits alimentaires par les radionucléides au Japon sont adéquates et la chaîne alimentaire est sous contrôle. »
Déclaration de l'Agence internationale de l'énergie atomique, février 2016

17 pays ont d'ores et déjà levé les restrictions aux importations

Pays ayant levé les restrictions			Strict contrôle de la sécurité des aliments
Canada	Myanmar	Serbie	
Chili	Mexique	Pérou	
Guinée	Nouvelle-Zélande		Prompte restriction des volumes autorisés
Colombie	Malaisie	Équateur	
Vietnam	Irak	Australie	Systèmes rigoureux d'inspection
Thaïlande	Bolivie	Inde	



3



4

3. Des grains de riz japonais lustrés, promesse de saveurs surprenantes.
4. Les épis ploient sous le poids des grains de riz.

(© ministère de l'Agriculture, des Forêts et de la Pêche)