

Le succès mondial du lait infantile et des pêches du Japon

Les aliments et produits agricoles japonais de haute qualité ont de plus en plus de succès à l'étranger. Dans les pays du Sud-Est asiatique, le lait infantile et les pêches produits sur l'Archipel connaissent une popularité croissante.

Dans les pays émergents d'Asie du Sud-Est, où l'urbanisation rapide, l'émergence de la classe moyenne et la promotion sociale des femmes évoluent de manière spectaculaire, le lait infantile produit au Japon est de plus en plus populaire. Cet intérêt est particulièrement fort à Singapour et au Vietnam : le premier a enregistré une augmentation des chiffres à l'import de 165% par rapport à l'année précédente. Le volume total des exportations du Japon en 2018

représentait 5 758 tonnes, un résultat qui a été multiplié par six sur le même nombre d'années. Cette progression est en grande partie due aux exportations vers le Vietnam qui représentent environ 60% du volume total et augmentent d'année en année.

L'entreprise Meiji Co., Ltd., qui exporte au Vietnam depuis 1968, explique : « Nous possédons actuellement un bureau à Hanoï, où les exportations sont en hausse constante. » Ses ventes de lait infantile en cubes se développent

à l'étranger car ce produit possède l'avantage de ne pas nécessiter de mesure. Compte tenu de ses exportations croissantes de lait japonais, l'entreprise Morinaga Milk Industry Co., Ltd., qui continue elle aussi à exporter du lait infantile au Vietnam, déclare : « Nous cherchons à réduire les coûts mais aussi à obtenir la certification halal pour exporter vers les

Le lait infantile japonais, résultat de nombreuses années de recherche sur le lait maternel, le sevrage et la croissance, est mondialement réputé pour sa qualité.



En haut : du lait infantile japonais vendu à Singapour. Sa formule très soluble est appréciée à l'étranger, entraînant de fait une hausse de la demande à Singapour.
En bas : du lait infantile destiné au marché vietnamien. Le produit existe sous deux formes : en poudre et en cubes.



Un événement organisé en Thaïlande par la préfecture de Fukushima pour promouvoir ses pêches. Grâce à leur texture ferme et à leur goût sucré, elles ont conquis les clients de nombreux magasins.



La variété de pêche Akatsuki, produite dans la préfecture de Fukushima. L'utilisation de capteurs lumineux permet de récolter les fruits au meilleur moment : ils conservent ainsi une haute teneur en sucre et une consistance ferme, même à l'export.

pays à forte population musulmane. » L'image qualitative et sûre des marques japonaises confère aux laits infantiles une excellente réputation auprès des consommateurs des pays importateurs.

Les pêches japonaises sont un autre mets très populaire dans de nombreux pays. Produites dans la préfecture de Fukushima, elles sont particulièrement appréciées en Thaïlande et en Malaisie, tant pour leur goût que pour leur qualité. Fukushima a expédié 48 tonnes de pêches à l'étranger, ces deux pays compris, durant l'année 2017. D'après les chiffres du département de la promotion commerciale de la préfecture de Fukushima, ces résultats dépassent les exportations de 2010, année qui a précédé le désastreux séisme de la côte pacifique du Tohoku. Cette production tient donc un rôle important dans la reprise économique progressive de la région de Fukushima.

On compte parmi les principaux importateurs la Thaïlande où la préfecture

et les entreprises exportatrices de pêches de Fukushima ont réalisé une promotion appuyée. Grâce à ces efforts, et notamment d'une visite du gouverneur de Fukushima M. UCHIBORI Masao en 2016, le volume des exportations a sensiblement augmenté. Le produit est actuellement vendu par le biais du réseau de la grande distribution japonaise ainsi que dans les grands magasins et supermarchés locaux. Un fonctionnaire du département de la promotion commerciale de la préfecture de Fukushima explique : « En entretenant une communication ouverte avec les acheteurs locaux qui sont venus sur place à Fukushima pour constater la situation par eux-mêmes, mais aussi grâce aux dégustations dans les magasins en Thaïlande, nous avons réussi à gagner la confiance des consommateurs. »

La principale variété destinée à l'exportation est la pêche Akatsuki, cultivée selon les techniques agricoles

les plus avancées de la préfecture. Sa croissance se fait sans toile, donnant un fruit d'un volume généreux, à la couleur vive et au goût particulièrement sucré. Sa fermeté semble aussi très appréciée hors de l'Archipel. Pour 2020, la préfecture s'est fixé l'objectif d'exporter 500 tonnes de produits agricoles régionaux dont les pêches feront partie. « Les personnes qui goûtent les pêches de Fukushima sont surprises par leur saveur et leur texture juteuse. Leur qualité est appréciée absolument partout, et c'est pour cela que nous souhaitons les faire découvrir aux gens qui ne les connaissent pas. » Grâce à l'investissement des producteurs et des cultivateurs, la marque japonaise a réussi à convaincre les consommateurs de l'Archipel mais aussi ceux du monde entier. Le développement constant du marché est, pour ainsi dire, le fruit de leur persévérance. ✨