



SERVICE ECONOMIQUE REGIONAL DE TOKYO



LETTRE AGRO JAPON-COREE DU SUD

Avec nos meilleurs vœux pour 2020 !

SOMMAIRE

- I. Actualités économiques et commerciales
- II. Actualités sanitaires et réglementaires

page 2
page 3

I- Actualités économiques et commerciales

1. BREXIT : le Japon veut conclure un accord de partenariat économique (APE) avec le Royaume-Uni dès 2020.

Les mesures préférentielles obtenues sur le marché du Royaume-Uni avec l'APE Japon-UE vont disparaître après le Brexit. Dans ce contexte, le Japon souhaite limiter au plus vite l'impact du Brexit, voire même obtenir davantage de concessions de la part des Britanniques qu'il n'en a obtenu de l'Union européenne (par exemple, la suppression complète des droits de douane sur ses voitures). En effet, sans accord commercial, le tarif douanier pour les voitures japonaises exportées au Royaume-Uni sera de 10% (aujourd'hui 8,8%) et les pièces détachées de 3 à 8% au lieu de droits nuls depuis la mise en œuvre de l'APE Japon-UE le 1^{er} février 2019.

(Source : *Journal de l'agriculture*)

2. Poursuite de la baisse des surfaces agricoles au Japon

La surface agricole au Japon ne cesse de diminuer depuis 1961. Elle atteignait alors 6 070 000 hectares. Entre 2015 et 2019, 77 000 hectares ont été laissés à l'état de friche et 75 000 hectares ont été utilisés à des fins non agricoles. Aujourd'hui, la surface agricole au Japon n'est que de 4 397 000 hectares.

(Source : *Journal de l'agriculture*)

3. Protection de la ressource génétique bovine japonaise de *wagyu* « 和牛 »

Le terme *wagyu* résulte de la juxtaposition de 2 mots : *wa*, « Japon » et *gyū*, « bœuf ». Ces races proviennent du Japon où elles se sont séparées en plusieurs lignées génétiques (rouges et noires) en raison du relief accidenté et d'une longue histoire de rivalités féodales. Elles furent, à l'origine, élevées pour leur puissance et leur force dans les travaux agricoles. Aujourd'hui, après des croisements intervenus avec les races d'origine britannique Devon et Shorthorn lors de l'ère Meiji (1868-1912), il existe 4 races de « 和牛 » telles que *Japanese Black (Kuroge wagyu)*, *Japanese Brown (Akaushi)*, *Japanese Shorthorn (Nihon Tankaku washu)* et *Japanese Polled (Mukaku washu)*. Les *kuroge washu* représentent 95 % du cheptel, dont le bœuf de Kobe, appellation réservée à la préfecture de Hyogo, dont la ville principale est Kobe. Le persillé de la viande dû à l'accumulation de graisse intramusculaire est une des raisons principales de la saveur particulière du *wagyu*.

Les exportations de viande de type *wagyu* ont débuté véritablement dans les années 1990, vers l'Asie du Sud-Est, mais s'arrêtèrent à cause de l'épidémie de fièvre aphteuse qui toucha le Japon en 2010, et de l'accident nucléaire de Fukushima de mars 2011. Suite à des exportations d'animaux et de matériel génétique dès les années 1970 vers les Etats-Unis et l'Australie, des éleveurs de ces deux pays, commencèrent dès cette époque à produire du *wagyu*, qui finit par accaparer la totalité du marché (principalement les grands restaurants d'Asie du Sud-Est : Singapour, Hong-Kong et Thaïlande).

Les *wagyu* du Japon rentrent donc aujourd'hui en concurrence avec les *wagyu* occidentaux, en dépit des accords commerciaux conclus (TPP, APE, etc) et de la volonté des autorités japonaises de limiter la diffusion du matériel génétique.

(Source : *Journal de l'agriculture*)

Commentaire du SER : le gouvernement japonais a décidé de faire de la viande de wagyu l'un de ses marqueurs forts à l'exportation, annonçant des aides à la mise aux standards américains et européens des abattoirs locaux. L'autre versant de l'appui public est la protection des IG japonaises de wagyu à l'étranger, y compris dans l'Union européenne où des usurpations ont été signalées depuis l'entrée en vigueur de l'Accord de partenariat économique le 1^{er} février 2019.

4. Le Japon s'intéresse aux produits imitant la viande

Les consommateurs asiatiques, à l'instar des consommateurs américains et européens, commencent à se tourner vers des produits de substitution imitant la viande. Les motivations dépassent la tradition de végétarisme présente depuis les origines dans la religion bouddhiste et relèvent, comme en Occident, de considérations environnementales et de santé. Itoham Foods, le plus important industriel japonais de la viande, se prépare à lancer sur le marché des substituts de steak de bœuf japonais et de poulet frit obtenus à partir de soja. Fuji Oil Holdings a investi 22 millions de dollars dans la production de produits à base de protéines de soja. La cible des industriels japonais s'étend au-delà du Japon, vers Singapour, Hong-Kong et Taiwan notamment où le mouvement a été lancé par des industriels américains.

(Source : Nikkei)

Commentaire du SER : alors que plusieurs épizooties frappent l'Asie (pestes porcines classique et africaine notamment), une voie semble ouverte à ce type de produit, attractif pour le jeune consommateur urbain en quête de nouveauté et persuadé d'agir ainsi en faveur tant de l'environnement et que de sa propre santé.

5. Initiative privée pour réduire le gaspillage alimentaire

Le groupe AEON, premier groupe de distribution alimentaire au Japon, a pris l'initiative de rassembler 21 entreprises agro-alimentaires du Japon pour mener l'action « 10x20x30 Initiative-lutte contre le gaspillage alimentaire ». Cette initiative a été lancée le 24 septembre 2019 par le think tank américain «World Resources Institute» qui regroupe 11 entreprises multinationales telles que Ahold-Delhaise (Pays Bas), Carrefour et Sodexo (France), IKEA (Suède), Kroger et Walmart (Etats-Unis), Metro, Pick'n Pay (Afrique du sud), Savola group (Arabie saoudite), Tesco (Royaume-Uni), et AEON (Japon).

Le concept de « 10x20x30 » consiste à rassembler 10 détaillants de taille mondiale qui coopèrent chacun avec 20 clients de taille importante et s'engagent à diminuer de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2030. Au Japon, le gaspillage est évalué à 5 000 milliards yens (41 Mds €) en valeur par an. Les détaillants du monde pourront échanger et partager les informations et leur exemple pour la lutte contre le gaspillage alimentaire.

AEON a réussi à regrouper 21 entreprises japonaises : Ajinomoto, AEON-Agri, AEON Food Suply, Itoen, ITO Fresh Salade, Kato, Kikkoman, Kewpie, Kirin Holdings, Suntory Holdings, Shikishima, Nichirei Foods, Nisshin, Nisshin Foods, Nihon Suisan, Nihon Delicat Fresh, Hikari Miso, Vegitech, Morinaga, Lotte et Yamazaki Bakery.

Par ailleurs, le groupe Morinaga a déclaré qu'il ne mentionnera désormais plus la date limite d'utilisation optimale (DLUO) que sous forme de mois et année, ce qui contribuera à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

(Source : Journal de l'agro-alimentaire)

Commentaire du SER : avec l'équivalent d'un bol de riz gaspillé par jour et par Japonais, le Japon qui n'assure que 37% de ses besoins en calorie par sa production agricole, prend conscience de la nécessité de lutter contre le gaspillage alimentaire.

II- Actualités sanitaires et réglementaires

1. L'épizootie japonaise de peste porcine classique touche Okinawa pour la première fois

L'épizootie de peste porcine classique, déclarée au Japon depuis septembre 2018, touche l'archipel d'Okinawa depuis le début de l'année, alors même que cet archipel est très éloigné de la zone jusqu'ici contaminée, cantonnée au centre de l'île principal de Honshu. Deux cas ont ainsi été notifiés le 6 janvier 2020 à l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) par le ministère japonais chargé de l'agriculture (MAFF)

et concernent des élevages de porcs domestiques de la ville d'Uruma, au nord de l'île principale d'Okinawa. Depuis, deux nouveaux élevages ont été déclarés infectés, un dans cette même ville d'Uruma et un dans la ville principale de Naha. L'analyse génétique du virus conclut à une similitude avec le virus actuellement présent sur l'île principale de Honshu. Après enquête épidémiologique, le MAFF indique que l'origine la plus probable de la contamination serait l'alimentation des porcs puisque le premier élevage infecté utilisait des déchets alimentaires d'origine animale pour nourrir ses animaux, sans effectuer de traitement thermique approprié. Depuis, le MAFF a demandé à tous les éleveurs qui ont recours à ce système de recyclage des déchets alimentaires pour l'alimentation des porcs, appelé "ecofeed", de respecter scrupuleusement le barème de traitement thermique suivant : 70°C pendant plus de 30 minutes ou 80°C pendant plus de 3 minutes. 262 élevages sont répertoriés comme ayant recours à ce système d'"ecofeed" mais il est possible qu'un nombre bien plus important soit concerné.

Par ailleurs, à la demande du maire d'Okinawa, les troupes américaines installées sur l'île ont autorisé l'ensevelissement des porcs abattus sur un de leur site, Kadena Ammunition.

En outre, la vaccination des porcs d'élevage dans certaines préfectures de Honshu n'est pas sans poser quelques difficultés, dans la mesure où les mouvements de porcs ne sont pas autorisés entre une préfecture qui pratique la vaccination et une autre qui ne la pratique pas. Or, ces échanges sont habituels pour certains éleveurs spécialisés dans la reproduction, qui envoient ensuite leurs animaux à des engraisseurs. La race Tokyo X élevée dans la préfecture de Tokyo pourrait ainsi disparaître si la préfecture de Tokyo démarre la vaccination comme elle s'apprête à le faire, puisque les éleveurs travaillent majoritairement avec des engraisseurs de préfectures qui ne vaccinent pas, Miyagi et Ibaraki.

Inversement, des éleveurs situés dans une préfecture qui vaccine ont demandé de pouvoir déroger à cette vaccination. Une telle dérogation est en effet autorisée par la nouvelle réglementation adoptée en octobre 2019 si l'élevage en question n'a pas de liens avec d'autres élevages et applique scrupuleusement les mesures de biosécurité.

(Source : OIE, MAFF, Okinawa Times, Ryukyu Shimpō)

2. Le Japon continue de renforcer ses mesures de prévention et de lutte contre la peste porcine africaine

Le Japon avait jusqu'ici misé sur la prévention de l'introduction du virus via le renforcement des contrôles de voyageurs dans les points d'entrée. Des chiens renifleurs ont ainsi été formés à la détection de produits à base de viande dans les bagages des voyageurs. Le Ministre de l'agriculture s'est d'ailleurs rendu à l'aéroport de Haneda, principal point d'entrée du pays, pour souligner l'importance du travail de dépistage réalisé en la matière par les services de quarantaine.

L'encadrement juridique des mesures de lutte en cas de contamination est également renforcé : un projet de loi a ainsi été soumis fin janvier à la Diète pour permettre l'abattage préventif des porcs situés autour d'un foyer. L'entrée en vigueur de cette loi est attendue pour février et le MAFF pourra alors réviser son guide de bonnes pratiques pour permettre l'abattage préventif des porcs dans un rayon de 3 km entourant un foyer, et non de 500 m seulement comme prévu à l'heure actuelle. Ce faisant, le MAFF s'alignera sur les mesures actuellement mises en places par son voisin coréen.

(Source : NHK, The Japan Times)

3. La Corée du Sud mise sur la formation et la recherche pour lutter durablement contre la peste porcine africaine

Tirant les leçons de l'épizootie de peste porcine africaine qui touche le pays depuis mi-septembre, les ministères coréens de l'agriculture et de la pêche projettent de réorganiser la recherche et développement en matière de santé animale. Jusqu'ici focalisée sur l'influenza aviaire et la fièvre aphteuse, ce secteur va s'ouvrir à d'autres maladies animales pour en englober 20 au total en 2022. Les liens seront renforcés avec des instituts de recherche étrangers et des formations sur mesure vont être mises en place dans les universités coréennes afin de former de futurs experts.

Pour rappel, aucun nouveau foyer n'a été déclaré dans les élevages de porcs sud-coréens depuis octobre dernier mais des sangliers contaminés sont régulièrement retrouvés.

(Source : Yonhap)

4. Corée : changement du certificat du NAQS (*National Agricultural Products Quality Management Service*) pour les produits de l'agriculture biologique

5 ans après la mise en œuvre de l'accord de reconnaissance mutuelle pour la certification des produits issus de l'agriculture biologique entre l'Union européenne et la Corée, le NAQS (*National Agricultural Products Quality Management Service*) a modifié le modèle de son certificat depuis du 1^{er} janvier 2020. Le nouveau certificat devra contenir un numéro d'identification de certification, attribué à l'opérateur européen à partir du 1^{er} janvier 2021 conformément à la réglementation européenne sur les produits issus de l'agriculture biologique.

Dans la période intermédiaire, de janvier à décembre 2020, les opérateurs européens doivent indiquer un numéro provisoire composé, suite à des discussions entre l'UE et la Corée, du code de certificateur et d'opérateur.

Toutefois, les autorités coréennes (le NAQS et le MFDS) ont relevé que certains importateurs et exportateurs de produits issus de l'agriculture biologique disposent de produits déjà labellisés avec l'ancien numéro qui n'est plus valable depuis le 1^{er} janvier 2020. Un délai de trois mois, soit jusqu'au 31 mars 2020, est accordé durant lequel les deux numéros de certification (l'ancien numéro déjà labellisé sur le produit et le numéro provisoire attribué pour 2020) devront être inscrits sur le nouveau certificat du NAQS. A partir d'avril 2020, seul le numéro provisoire pour 2020 devra figurer.

Les autorités coréennes préviennent que les produits qui ne respectent pas cette réglementation se verront refuser l'importation en Corée.

Copyright : Tous droits de reproduction réservés, sauf autorisation expresse du Service Économique Régional de Tokyo (adresser les demandes à marie-helene.lehenaff@dgtresor.gouv.fr).

Clause de non-responsabilité : Le Service Économique Régional s'efforce de diffuser des informations exactes et à jour, et corrigera, dans la mesure du possible, les erreurs qui lui seront signalées. Toutefois, il ne peut en aucun cas être tenu responsable de l'utilisation et de l'interprétation de l'information contenue dans cette publication.

Directrice de publication : Christel PERIDON, SER Tokyo

Rédaction : Marie-Hélène LE HENAFF et Gaël THEVENOT – SER de Tokyo, Michel DROBNIAK, Maxime AUGÉ - SE Séoul

Version du 03/12/2019

Version originelle