



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

AMBASSADE DE FRANCE AU JAPON

SERVICE ECONOMIQUE REGIONAL

Pôle agroalimentaire du SER de Tokyo

A Tokyo, le 7 mai 2019

Rédacteurs : Sabine Hofferer et Jean-Christophe Broly

NOTE

Objet : le marché du porc au Japon

Le Japon occupe un rôle central sur le marché mondial du porc. En effet, il est le 2ème plus grand importateur mondial de porc juste derrière la Chine. La consommation annuelle de porc dans les foyers japonais a augmenté de 8% depuis 2014. L'approvisionnement du marché japonais de la viande porcine provient à 50% de la production domestique et à 50% d'importations. De ce fait, le développement de foyers de peste porcine classique au Japon et de foyers de peste porcine africaine, dans toute l'Asie et notamment en Chine, affecte le système actuel d'approvisionnement en viande porcine du Japon entraînant une hausse des cours qui ne sera probablement pas compensée par la baisse des tarifs douaniers dans le cadre de l'APE UE-Japon et du TPP-11.

Ainsi, la fragilité de nos systèmes alimentaires est illustrée par la situation, favorisée par les flux mondiaux des hommes et des marchandises et par la complexité de nos circuits d'approvisionnement. La mondialisation des systèmes alimentaires met l'accent sur la nécessité d'une gouvernance mondiale des questions sanitaires.

Cette note a pour objectif de présenter le marché du porc au Japon.

I- Le marché du porc au Japon : une consommation en hausse

a) La consommation de porc des Japonais, une hausse constante depuis 2014 au détriment du poisson

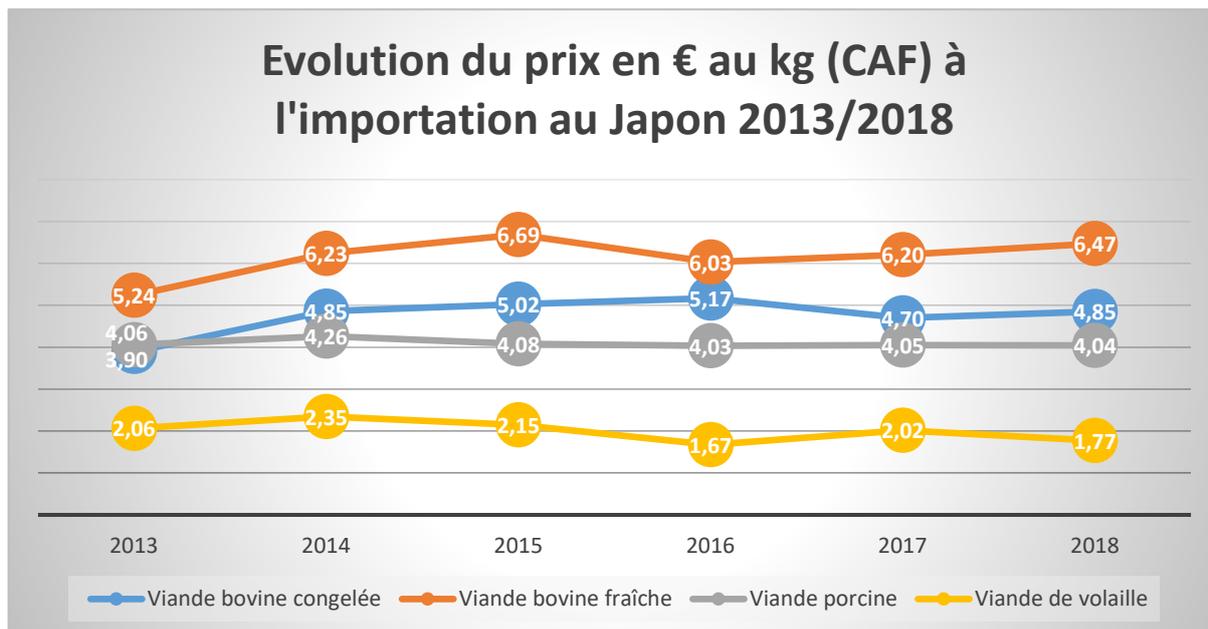
La consommation moyenne de viande porcine au Japon a augmenté de 8% depuis 2014. Elle est passée de 19.3 kg à 20.8 kg pour les foyers de plus de 2 personnes. Cette hausse de la consommation provient essentiellement des grandes villes et est couplée à une diminution de la consommation de poisson. 50% de la viande porcine sera consommée à la maison, 26% dans les restaurants et 24% sera transformée.

Durant l'année, les Japonais consomment en octobre, novembre et décembre 5% de viande porcine en plus que les autres mois de l'année. L'écart entre le revenu des foyers et la quantité de viande porcine consommée est important. La tranche de revenus la plus basse (<25 000€ par an) consomme 15kg de porc par an soit 10kg de moins que la tranche de revenus la plus haute (>75 000€). Il apparaît aussi que les foyers de moins de 30 ans et ceux de plus de 60 ans consomment 20% moins de porc que les autres foyers.

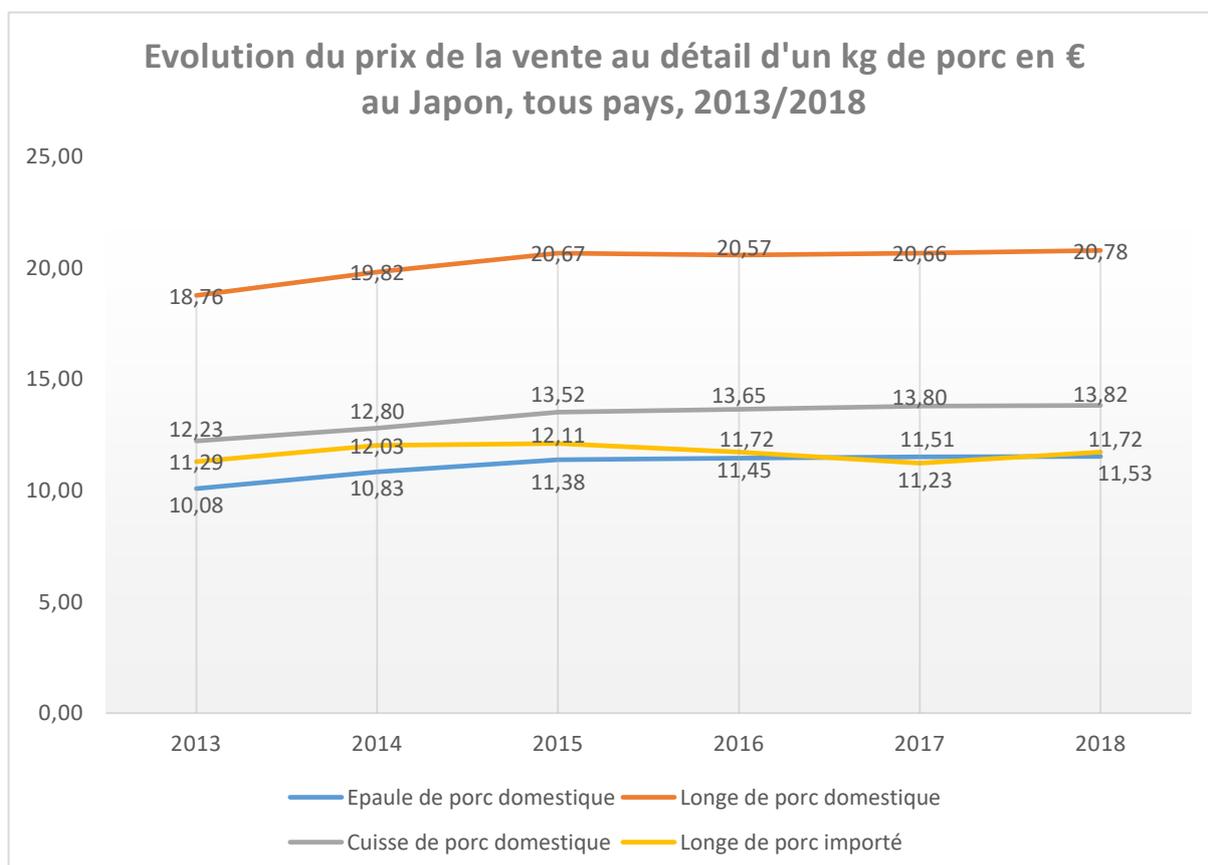
b) Des prix à l'import stables, grâce au système de « gate price »

On constate dans le graphique ci-dessous une stabilité constante du prix du porc importé au Japon ces dernières années. Cela s'explique par le système de « gate price » appliqué par le Japon. Une taxe de 4,3% est appliquée pour toute importation de viande porcine à un prix CAF supérieur à 526 yen/kg soit 4,04 €/kg. Lorsque le prix CAF est inférieur à ce seuil, la valeur de la taxe correspond à la plus petite valeur entre 482 yen/kg (3,7 €/kg) et l'écart entre 546,53 yen/kg (4.19 €/kg) et le prix CAF de la marchandise. Afin de minimiser le coût du tarif imposé par le « gate price », les importateurs japonais mélangent morceaux chers et morceaux moins chers pour obtenir un prix moyen égal au « gate price »

(526 yen/kg), soit environ 4.04 €/kg. Mathématiquement, c'est cette valeur qui permet de minimiser la taxe.



Le prix élevé de la viande porcine en 2014 est dû à l'application de la clause de sauvegarde entre août 2014 et mars 2015, déclenchée en raison de l'afflux massif de viande porcine compensant l'interdiction d'importer de la viande de bœuf des Etats-Unis et de la viande de volaille chinoise ou thaïlandaise. La clause de sauvegarde entraîne une hausse du « gate price » de 526 à 654 yen/kg ce qui en théorie devrait permettre une taxe à 1.3€/kg au lieu de 20 centimes si le prix moyen des importations ne varie pas. En



pratique, la hausse moyenne de la taxe est de 5,6% car les importateurs continuent de combiner morceaux chers et moins chers afin de se rapprocher du « gate price », entraînant mathématiquement une taxe minimale.

L'écart important entre les prix de viande de porc domestique et viande de porc importée est lié en grande partie au prix de l'aliment (céréales, soja) qui est entièrement importé et au coût élevé de la main d'œuvre. De plus, cette viande domestique est généralement vendue fraîche.

La hausse du prix de vente au détail de la viande de porc domestique a eu essentiellement lieu avant 2015. Pour la viande issue de la production domestique, la hausse des prix peut s'expliquer en partie par l'augmentation du nombre moyen de porcs par ferme et donc la nécessité d'investir pour l'agrandissement et la modernisation des fermes couplée à une diminution de la production domestique. Pour la viande importée, il s'agit des répercussions du déclenchement de la clause de sauvegarde.

II- L'approvisionnement du marché : une production domestique combinée à des fortes importations

a) La production domestique : une forte diminution du nombre de fermes mais une production stable

La production domestique fournit la moitié du marché japonais en morceaux de bonne qualité, plus chers que la viande importée.

Le nombre de fermes produisant du porc est en constante diminution. Il y avait 6000 fermes en 2010 et 4470 en 2018. Néanmoins, la production n'a que légèrement baissé passant de 9.8 millions de têtes en 2010 à 9.2 millions de têtes en 2018. C'est qu'en effet, le nombre moyen de tête par ferme a progressé de 25% passant de 1600 à 2000 sur la même période. Près de la moitié des fermes ont entre 1000 et 2000 porcs et 20% des fermes ont plus de 2000 porcs.

La composition du cheptel a également évolué. Il était composé en 2010 de 900 000 truies et cochettes et de 8.2 millions de porcs charcutiers. En 2018, cette composition était de 820 000 truies et cochettes et 7.7 millions de porcs charcutiers. Cette composition est donc similaire à celle du cheptel français (1 million de truies et 7 millions de porcs dédiés à l'engraissement).

Depuis 2015, le Japon produit près de 890 000 tonnes de viande porcine par an dont 65 000 tonnes destinées à être transformées. Chaque année, entre 15 000 et 20 000 tonnes de viande porcine issue de la production domestique sont stockées. L'année fiscale 2018 (avril 2018-avril 2019) devrait être similaire car selon les derniers résultats incluant le mois de février la production domestique est de 823 000 tonnes.

Le nombre de porcs abattus par an au Japon est stabilisé autour des 16.3 millions avec des carcasses pesant en moyenne 78kg. Ce nombre devrait augmenter pour l'année fiscale 2018 (avril 2018-avril 2019) et passer à 16.7 millions. Cette hausse est en partie due à des abattages préventifs (environ 100 000) pour combattre la peste porcine classique au Japon.

b) Les importations japonaises de viande porcine : une concurrence rude entre pays signataires du TPP-11, membres de l'UE et les Etats-Unis

Valeur (€) des importations japonaises de viande fraîche de porc	2017	2018
Total importé	1 613 965 652	1 642 525 268
USA	860 978 819	847 537 914
Canada	706 375 813	747 595 422
Mexique	46 025 767	46 675 061
Espagne	447 630	462 293
France	137 623	107 738

Valeur (€) des importations japonaises de viande congelée de porc	2017	2018
Total	2 133 506 472	2 090 765 629
Espagne	434 699 187	451 885 391
Danemark	461 748 489	432 436 817
Mexique	305 745 291	314 095 000
USA	217 651 764	209 577 086
Canada	166 939 847	147 609 624
Pays-Bas	102 428 359	118 218 152
Chili	102 833 666	104 205 560
Allemagne	83 387 753	86 731 066
France	60 357 132	57 011 166
Italie	53 714 041	56 085 176
Hongrie	81 474 962	31 714 179
Irlande	29 674 248	31 493 075
Autriche	32 851 733	31 111 940

En 2017 et en 2018, le Japon a importé 3.7 milliards d'euros (CAF) de viande de porc, dont 1.6 milliards d'euros (CAF) de viande porcine fraîche et 2.1 milliards d'euros (CAF) de viande porcine congelée.

Les Etats-Unis et le Canada dominent les importations japonaises de viande fraîche de porc et les pays de l'UE comme l'Espagne et le Danemark détiennent l'essentiel des parts de marché pour la viande congelée.

La quasi-totalité de la viande de porc importée au Japon est désossée et peu chère, notamment les 280 000 tonnes destinées à être transformées sur place. En effet, les industriels japonais mélangent de la viande domestique et importée pour produire des saucisses.

Les effets de l'APE :

Produits	Avant APE	Après APE	Production domestique	Volume importé	Volume importé par l'UE
Préparations à base de porc (jambon et bacon)	10-20%	Réduction progressive à 0% en 2025	311 000t (saucisses)	Saucisses : 39 000t Autres : 179 000t	Saucisses : Total : 4 000t Danemark : 2 000t Autres : Total : 15 000t Pays-Bas : 7 000t Danemark : 4 000t
Organes internes de porc congelés	8.5%	4,3% dès la première année puis réduction progressive à 0% en 2027	100 000t	24 000t	Total : 2 000t Espagne : 900t Pays-Bas : 600t
Verrat	8.5%	Suppression immédiate	-	104	Total : 90 Danemark : 61 France : 29
Porcs vivants		Réduction progressive à 0% en 2035	9.2 millions	575	Total : 238 Danemark : 108 Pays-Bas : 62

Les baisses tarifaires dans le cadre de l'APE sont du même ordre que pour le TPP-11, ce qui permet aux pays membres de l'UE de ne pas être désavantagés.

III- Peste porcine classique et peste porcine africaine : des risques majeurs pour la stabilité des prix au Japon

Le 9 septembre 2018, 13 exploitations élevant des porcs dans la province de Gifu ont été placées sous surveillance après la découverte de 29 cas de peste porcine classique. Depuis, l'épidémie s'est étendue aux préfectures de Nagano et de Shiga, malgré l'abattage de 100 000 porcs. Les facteurs de cette flambée épidémique et les difficultés pour l'éteindre sont de plusieurs ordres :

- L'accroissement des échanges touristiques (majoritairement asiatiques) et commerciaux entre le Japon et le reste du monde, favorisant les introductions plus ou moins licites de denrées potentiellement contaminées.
- L'effet de surprise créé par cette maladie absente du Japon depuis 26 ans, et l'impréparation des dispositifs de surveillance et de contrôle en plus de la faible coordination entre les ministères et les collectivités territoriales qui partagent les compétences, et le niveau insuffisant des mesures de biosécurité dans les petits élevages.
- La rapide diffusion vers la faune sauvage qui est très présente dans les espaces naturels et forestiers difficiles d'accès (60% du territoire montagneux), en parallèle de l'abandon des zones rurales par les agriculteurs et la perte de la tradition de la chasse.

A cette menace domestique affectant le cheptel japonais s'ajoute la raréfaction de l'offre étrangère, captée par la Chine qui a déjà perdu 10% de son cheptel. Si les stocks annuels ont permis de stabiliser les prix pour le premier trimestre, désormais, les importateurs japonais ressentent fortement les effets de l'épidémie de fièvre porcine africaine. En effet, la lutte avec les acheteurs chinois entraîne une hausse

des cours. Ainsi, le prix de la poitrine de porc, essentiel dans la cuisine japonaise, a augmenté de 30% depuis avril. La hausse générale du cours des morceaux traditionnellement peu chers compliquera la tâche des importateurs japonais qui combinent des morceaux chers et peu chers afin d'optimiser la taxe du « gate price » car il sera de plus en plus difficile de maintenir un prix moyen égal au gate price. De ce fait, il est probable qu'un basculement vers la viande de volaille et le poisson s'opère si les cours continuent d'augmenter.

La forte diminution du cheptel mondial en raison des pestes porcines entraîne une baisse de la demande en matières premières destinée à l'alimentation animale comme le soja. Les perturbations de ces flux de matières premières est à prévoir avec des effets compliqués à anticiper, dans le contexte d'une demande mondiale de protéines qui ne cesse de croître. Ce manque de visibilité est de nature à déstabiliser les marchés et les filières durablement si la crise sanitaire se prolonge, avec des répercussions sur la sécurité alimentaire mondiale.

Ainsi, la fragilité de nos systèmes alimentaires est illustrée par la situation, favorisée par les flux mondiaux des hommes et des marchandises, le déclin des zones rurales et par la complexité de nos circuits d'approvisionnement. La mondialisation des systèmes alimentaires met l'accent sur la nécessité d'une gouvernance mondiale en la matière. C'est d'ailleurs un sujet qui a été porté par plusieurs pays du G20, dont la France et le Japon, dans les discussions de la réunion des ministres de l'agriculture de Niigata en mai 2019 : dans ce contexte, la coopération sanitaire mondiale prend tout son sens, et pourrait donner à l'OIE une forte visibilité pour déployer son expertise et son appui à l'ensemble des pays.