

Lettre Agro Japon, Corée du Sud

Une publication du SER de Tokyo
Octobre-novembre 2024

28%

Part des dépenses alimentaires dans le revenu des ménages au Japon

Sommaire

Japon

- ❖ Le poids des achats alimentaires dans le budget des ménages japonais en hausse.
- ❖ Pour renforcer ses capacités de stockage d'engrais, le Japon certifie de nouveaux plans d'approvisionnement d'entreprises importatrices.
- ❖ Les communes de Gevrey-Chambertin en France et de Yoichi au Japon projettent un partenariat autour du vin et de la culture du pinot noir.

Corée du Sud

- ❖ Les exportations coréennes de produits alimentaires poursuivent leur progression.
- ❖ Un centre de promotion de produits de la mer coréens sur le marché européen s'ouvre à Paris.
- ❖ La Corée renforce son soutien à l'installation de jeunes agriculteurs.

Japon - Corée du Sud

- ❖ Le saké japonais et la sauce de soja fermentée coréenne entrent au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO.
- ❖ Le réchauffement des océans modifie la répartition des bassins de pêche au large de la Corée du Sud et du Japon.

Japon

Le poids des achats alimentaires dans le budget des ménages japonais en hausse.

Selon l'OCDE, le coefficient d'Engel japonais (part des dépenses des ménages consacrée à l'alimentation) a progressé nettement au cours des 10 dernières années pour atteindre 28,7% au 3^e trimestre, le plus élevé parmi les pays du G7. Si l'inflation alimentaire observée depuis 2022 au Japon a pesé dans cette évolution, l'OCDE identifie plusieurs facteurs structurels qui y contribuent: le vieillissement de la population et l'augmentation du nombre de foyers à deux actifs, en particulier, augmente la demande de plats préparés dont le coût est plus élevé que celui des repas préparés à domicile. Le niveau en valeur absolue du coefficient d'Engel est peu pertinent pour comparer les niveaux de vie entre pays, son niveau dépendant des pratiques alimentaires et de la structure globale des dépenses (les dépenses de santé, élevées aux Etats-Unis, tirant ainsi le coefficient à la baisse). Son évolution dans le temps est en revanche corrélée au niveau de vie des ménages, dont la part de revenu disponible pour les dépenses non alimentaires tendant à croître avec l'augmentation des ressources. La hausse rapide de ce ratio au Japon pourrait donc traduire une diminution relative du niveau de vie des japonais, alors que celui des autres pays du G7 évolue peu sur la dernière décennie.

[Nikkei Asia](#)

Pour renforcer ses capacités de stockage d'engrais, le Japon certifie de nouveaux plans d'approvisionnement d'entreprises importatrices.

Classés en tant qu'intrants stratégiques au titre de la loi sur la sécurité économique de 2022, les engrais font l'objet d'un dispositif de surveillance et de soutien spécifique piloté par le ministère japonais de l'agriculture, de la forêt et des pêches (MAFF). Les entreprises importatrices sont invitées à soumettre des plans d'approvisionnement dans lesquels ils s'engagent à assurer en permanence un stockage minimum et qui ouvrent droit à des aides financières en cas de validation par le MAFF. Trois nouveaux plans ont été validés, portant à 12 le nombre d'entreprises concernées – parmi lesquelles figurent les maisons de commerce japonaises *Mitsubishi* et *Itochu*, la fédération des coopératives agricoles *Zen-Noh* et les principales entreprises japonaises spécialisées dans les intrants agricoles (*Chubu feed*, *Hokuren*, *Nitto*, *Kuki* etc.). L'objectif de stocks fixé par le gouvernement (trois mois de consommation domestique annuelle) est d'ores et déjà atteint; s'agissant des engrais azotés, les capacités validées par le MAFF atteignent 2,4 mois de consommation annuelle domestique. Bien que sa part de marché soit en baisse par rapport à 2021, la Chine reste le principal fournisseur du Japon avec 37% des volumes importés ces 12 derniers mois, devant le Canada (23%) et la Malaisie (13%) – pour un coût total sur la période d'environ 690 M€. Après avoir plus que doublé en 2022, ce coût est revenu aux niveaux observés avant l'agression de l'Ukraine par la Russie.

[MAFF](#), douanes japonaises

Les communes de Gevrey-Chambertin en France et de Yoichi au Japon projettent un partenariat autour du vin et de la culture du pinot noir.

En juin dernier, le maire de Yoichi, commune de l'île d'Hokkaido au Nord du Japon qui représente à elle seule 40% du raisin de cuve cultivé dans cette préfecture japonaise, a proposé à la commune bourguignonne un partenariat pour faciliter les échanges autour du vin et de la culture du pinot noir, auquel le maire de Gevrey-Chambertin a répondu favorablement début octobre. Cet accord devrait faciliter les échanges entre vignerons et producteurs de vins, ainsi qu'une recherche commune sur les techniques de vinification du pinot noir. Il viendra renforcer les relations déjà étroites entre l'île d'Hokkaido et la Bourgogne, après la création d'un domaine près de la ville d'Hakodate en 2016 par Etienne de Montille, vigneron à Volnay. Avec 20% de la production totale de vin japonais, la filière viticole d'Hokkaido connaît aujourd'hui un développement rapide et se rapproche des régions de production plus anciennes (préfectures de Yamanashi et Nagano au centre de l'île principale d'Honshu). Elle peut s'appuyer sur des conditions climatiques de plus en plus propices à la culture du chardonnay et du pinot noir, qui lui permettent de se distinguer des autres régions de production, qui recourent principalement à des cépages plus robustes (koshu, Niagara, Muscat Bailey).

[Nikkei Asia](#)

Corée du Sud

Les exportations coréennes de produits alimentaires poursuivent leur progression.

Selon le ministère de l'agriculture coréen, les exportations de produits alimentaires ont atteint 9 Mds USD sur les 11 premiers mois de l'année 2024, en hausse de 8,1% en glissement annuel, se rapprochant de l'objectif fixé par les autorités coréennes de 10 Mds USD par an. Les exportations sont tirées par les nouilles instantanées (1,1 Md USD, +30%) et les snacks (705 M USD, +16%). Les produits transformés à base de riz comme les *gimbap*, qui représentent 275 M USD sur la période, confirment leur dynamisme, tout comme les produits à base de café (300 M USD). Les Etats-Unis sont désormais la première destination à égalité avec la Chine (1,4 Md USD) et la forte dynamique de ce marché (+20%) devrait se poursuivre en raison des investissements d'industriels coréens et des nombreux lancements de produits annoncés.

[JoongAng Daily](#)

Un centre de promotion de produits de la mer coréens sur le marché européen s'ouvre à Paris.

Inauguré le 20 novembre, ce centre a vocation à aider les grandes sociétés sud-coréennes de la pêche à surmonter les barrières non-tarifaires de l'Union européenne (UE), dont les règles liées aux importations, à l'enregistrement des installations de transformation et les normes sanitaires des produits de la mer, afin de diversifier des débouchés jusqu'à présent concentrés sur les Etats-Unis, la Chine et le Japon. Le ministère coréen des Océans et de la Pêche a souligné que la croissance des exportations des produits de la pêche sud-coréennes vers l'UE a été notable au cours

de la dernière décennie. Celles-ci évoluent entre 120 M€ et 180 M€ par an au cours des cinq dernières années, la France constituant le principal débouché (40 M€ en 2023).

[Yonhap](#), douanes coréennes

La Corée renforce son soutien à l'installation de jeunes agriculteurs.

Afin d'accompagner l'installation des jeunes agriculteurs coréens, le ministère coréen de l'agriculture et des affaires rurales (MAFRA) a lancé en 2018 un programme de subventions d'un montant maximum de 1,1M KRW (environ 750€) par mois, pour une durée maximale de trois ans. Ce programme a bénéficié sur les six premières années, jusqu'en 2023, à 12 600 jeunes agriculteurs. Le MAFRA souhaite désormais renforcer le nombre de bénéficiaires et espère toucher 5 000 jeunes agriculteurs supplémentaires en 2024, puis 5 000 encore en 2025. Le MAFRA souligne l'évolution du profil des bénéficiaires de ce programme entre 2018 et 2024, avec davantage de profils sans expérience ou formation agricole préalable (80% des profils en 2024), et davantage de femmes (environ 30% en 2024). En complément et pour faciliter l'installation, le MAFRA envisage à partir de 2025 la construction de quatre fermes intelligentes, où les jeunes agriculteurs coréens pourront exercer moyennant un loyer mais sans investir dans le foncier. Le MAFRA ajoutera également dix complexes d'hébergement locatifs supplémentaires aux 17 déjà existants.

[MAFRA](#)

Japon–Corée du Sud

Le réchauffement des océans modifie la répartition des bassins de pêche au large de la Corée du Sud et du Japon.

Selon les données de l'Agence japonaise de météorologie, la température annuelle moyenne de la surface de la mer près de la Corée du Sud et du Japon a augmenté d'environ 1 °C à 1,9 °C au cours des 100 dernières années, alors que la moyenne mondiale est de 0,6 °C. Ce rythme accéléré s'expliquerait par la proximité de masses terrestres, dont le réchauffement est plus rapide que celui des eaux, ainsi que par l'intensité des courants océaniques chauds à proximité. Ce réchauffement est à l'origine de déplacements des ressources piscicoles dont les effets se manifestent auprès des différentes communautés de pêche : les prises de calmars au large de l'île d'Ulleung en Corée du Sud se sont ainsi effondrées au cours de la dernière décennie : les prises totales de calmars de la Corée du Sud n'ont atteint que 23 000 tonnes en 2023, soit 14% du niveau de 2014. A Ishinomaki, au Japon, la production d'ascidies de mer a chuté de 90% en 2023 alors que la température des eaux de surface a atteint 27°C, dépassant le seuil de tolérance de cette espèce. Les prises ont en revanche fortement augmenté pour les poissons sabres, dont la zone de pêche s'est déplacée vers le nord. Le réchauffement des eaux se traduit également par une diminution de la taille moyenne de certains poissons dans l'océan Pacifique nord-ouest, en raison d'une concurrence accrue dans la chaîne alimentaire. Selon les prévisions de la FAO,

la production piscicole du Japon en 2031 serait inférieure de 10% à celle de 2022, et celle de Corée en baisse de 5% sur la même période.

[Nikkei Asia](#), FAO

Le saké japonais et la sauce de soja fermentée coréenne entrent au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO.

La 19^e session du comité intergouvernemental du 2 au 7 décembre 2024 à Asuncion, au Paraguay a ajouté plusieurs savoir-faire traditionnels alimentaires à la liste du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO. Après l'inscription de la gastronomie japonaise traditionnelle (« *washoku* ») en 2013, le Japon obtient celle des connaissances et savoir-faire traditionnels relatifs à la fabrication de saké à base de koji. Les techniques traditionnelles de brassage, qui ont vu le jour il y a plus de 500 ans, consistent à cuire à la vapeur du riz ou de l'orge, puis de le faire fermenter avec du koji - un ferment obtenu en ensemençant du riz cuit avec des spores de différents champignons du genre *Aspergillus*. Les autres boissons traditionnelles produites par cette technique – *shochu* (alcool distillé) et *mirin* (vin de cuisine), sont également concernées. Alors que sa popularité est en déclin depuis plusieurs décennies auprès des consommateurs japonais, le saké est devenu l'un des principaux produits agricoles exportés par le Japon, pour un montant d'environ 250 M€ en 2023, principalement vers les Etats-Unis, la Chine et la Corée du Sud. De son côté, la Corée a obtenu au cours de cette session l'inscription des connaissances, croyances et pratiques liées à la fabrication du *jang*, terme désignant l'ensemble des condiments à base de graines de soja fermentée et dont les premières traces attestées remontent à la période des trois royaumes de Corée (57 av. J.-C / 668 apr. J.-C). Il s'agit du premier succès obtenu par le service du patrimoine coréen, lancé en mai dernier afin d'assurer la préservation et la transmission du patrimoine culturel coréen, et du 23^e élément inscrit par la Corée à la liste du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO.

[The Japan Times](#), [Nikkei Asia](#), [Yonhap](#)

Le réchauffement des océans modifie la répartition des bassins de pêche au large de la Corée du Sud et du Japon.

Selon les données de l'Agence japonaise de météorologie, la température annuelle moyenne de la surface de la mer près de la Corée du Sud et du Japon a augmenté d'environ 1 °C à 1,9 °C au cours des 100 dernières années, alors que la moyenne mondiale est de 0,6 °C. Ce rythme accéléré s'expliquerait par la proximité de masses terrestres, dont le réchauffement est plus rapide que celui des eaux, ainsi que par l'intensité des courants océaniques chauds à proximité. Ce réchauffement est à l'origine de déplacements des ressources piscicoles dont les effets se manifestent auprès des différentes communautés de pêche : les prises de calmars au large de l'île d'Ulleung en Corée du Sud se sont ainsi effondrées au cours de la dernière décennie : les prises totales de calmars de la Corée du Sud n'ont atteint que 23 000 tonnes en 2023, soit 14% du niveau de 2014. A Ishinomaki, au Japon, la production d'ascidies de mer a chuté de 90% en 2023 alors que la température des eaux de surface a atteint 27°C, dépassant le seuil de tolérance de cette espèce. Les prises ont en revanche

fortement augmenté pour les poissons sabres, dont la zone de pêche s'est déplacée vers le nord. Le réchauffement des eaux se traduit également par une diminution de la taille moyenne de certains poissons dans l'océan Pacifique nord-ouest, en raison d'une concurrence accrue dans la chaîne alimentaire. Selon les prévisions de la FAO, la production piscicole du Japon en 2031 serait inférieure de 10% à celle de 2022, et celle de Corée en baisse de 5% sur la même période.

[Nikkei Asia](#), FAO

Copyright

Tous droits de reproduction réservés, sauf autorisation expresse du Service économique régional de Tokyo (adresser les demandes à : tokyo@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.

Rédigé par : Le pôle agriculture et alimentation du SER de Tokyo et le SE de Séoul.

Contacts : Jérôme PERDREAU, Conseiller agricole, jerome.perdreau@dgtresor.gouv.fr
Claudine GIRARDO, Conseillère agricole référente SPS, claudine.girardo@dgtresor.gouv.fr
Ryoko ISODA, Attachée sectorielle au pôle agriculture et alimentation, ryoko.isoda@dgtresor.gouv.fr
Jina AHN, Attachée économique, en charge des questions agricoles au sein du SE de Séoul
jina.ahn@dgtresor.gouv.fr