

# L'huile d'olive au Japon

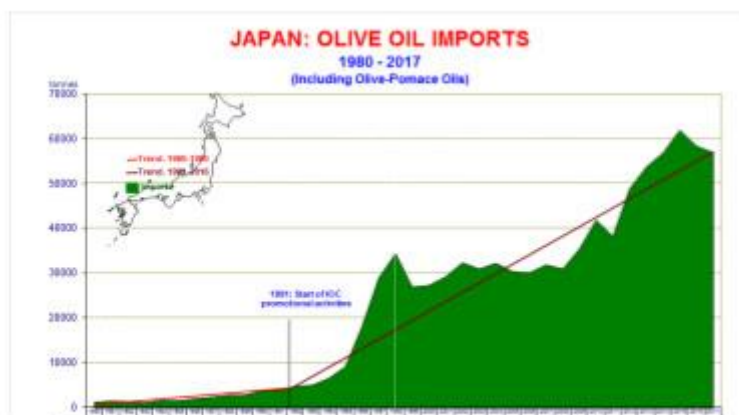
## La production d'huile d'olive au Japon

L'olivier y est planté depuis 110 ans. La production annuelle est en moyenne de 30 t et une surface oléicole d'environ 500 ha -85% en intensif- Les principales variétés cultivées au Japon sont l'Arbequina, la Frantoio, la Nevadillo, la Manzanillo, la Mission et la Lucca. Les premières variétés plantées venaient des États-Unis. Ce sont des variétés assez instables -avec peu d'antioxydants- et de pair avec des précipitations abondantes donnent des huiles douces et subtiles.

## Une consommation en plein essor

Durant la campagne 2016/17, le Japon a importé 56 853 t d'huile d'olive et de grignons d'olive, soit 0,2 % de plus par rapport à la dernière campagne. À quelques rares exceptions près, l'augmentation des importations japonaises d'huile d'olive et d'huile de grignons d'olive a été constante au fil des années. Le record d'importations du Japon (62 000 t) a été enregistré en 2014/15. C'est un marché en plein essor avec une augmentation de ses importations de 51 % ces dix dernières années.

La provenance des importations d'huile d'olive sur le marché japonais vient à 98 % des pays européens, avec l'Espagne en tête au cours des quatre dernières campagnes (59 %), suivie de l'Italie (37 %) et de la Grèce (1 %). En 2016/2017, l'Espagne a vendu 33,757 t, 60% des importations, suivi de l'Italie 20,760 t, la Grèce 692 et la France avec 47 t.



Graphique | – Japon – Évolution des importations d'huile d'olive et de grignons d'olive (t)

## Le consommateur japonais

La consommation annuelle est en moyenne de 350 g par an par personne.

Les Japonais préfèrent l'huile d'olive vierge extra pour ses bienfaits sur la santé; L'huile d'olive vierge extra représente 71% des importations suivie de l'huile d'olive (25 %) et de l'huile de grignons d'olive (4 %). Compte tenu des habitudes gastronomiques spécifiques du Japon, l'huile d'olive y était autrefois pratiquement inconnue. Toutefois, depuis la fin de la deuxième Guerre mondiale. Le concept d'alimentation équilibrée est de plus en plus apprécié.

Le profil du consommateur ressemble de prêt au profil du consommateur de vin, 25-40 ans vivant en ville.

## Les freins à la consommation

- C'est une huile chère par rapport aux autres huiles végétales
- Pas d'huile d'olive dans la cuisine traditionnelle japonaise
- Méconnaissance de son utilisation. Manque de recettes pour utiliser l'huile d'olive.

C'est un marché exigeant et qualitatif où une négociation prend en général 2 ans. La certification BIO nationale ainsi qu'une médaille dans un concours japonais peuvent être des portes d'entrée au marché. Le concours international « OLIVE JAPAN 2018 » connaît un certain succès ces dernières années avec 611 échantillons reçus en 2017 (800 sont attendus cette année). Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 12 avril 2018.

## Le goût

Pour Tomiko Tanaka, dégustatrice japonaise d'huile d'olive, les consommateurs néophytes commencent par des huiles douces et délicates -comme les huiles élaborées au Japon- et dès qu'ils l'ont intégré dans quelques plats comme les poissons blancs les légumes à la vapeur, le tofu, ... ils passent au fruité plus robuste avec des intensités de fruité, d'amertume et d'ardence plus élevées. Dans les préparations ou dans les plats aux saveurs plus intenses comme le Natto (soja fermenté), le Sashimi (poisson cru), la sauce soja, les fruités verts intenses sont privilégiés pour compenser l'intensité du plat.

Lien article : <http://jusdolive.fr/lhuile-dolive-au-japon/>