vinetur

Les exportations japonaises de saké atteignent 43,5 milliards de yens

Les exportations japonaises de saké augmentent de 80 % depuis 2020

samedi 4 octobre 2025



La Journée du saké, célébrée chaque année le 1er octobre, marque un moment important pour l'industrie japonaise du saké depuis sa création par l'Association japonaise des fabricants de saké et de shochu (JSS) en 1978. La date a été choisie pour

honorer à la fois le début traditionnel de l'année de brassage du saké et le symbolisme culturel du caractère chinois pour "octobre", qui fait également référence aux boissons alcoolisées. En près de cinq décennies, la Journée du saké est devenue l'occasion d'organiser des événements dans tout le Japon et dans le monde entier, encourageant les gens à apprécier le saké et à en apprendre davantage à son sujet.

Le paysage du saké a radicalement changé depuis les années 1970. En 1973, les expéditions nationales ont culminé à environ 197 millions de caisses de neuf litres. En 2023, ce chiffre était tombé à environ 47 millions de caisses, soit à peine un quart de son volume antérieur. Malgré ce déclin, le saké reste un élément essentiel de la culture japonaise, avec une consommation par habitant de 3,8 litres en 2023, supérieure à celle du vin (3,2 litres par personne).

Si la consommation intérieure a baissé, l'intérêt international pour le saké s'est fortement accru. En 1988, les exportations totalisaient environ 2,2 milliards de yens vers 50 pays et régions, avec un prix moyen de seulement 243 yens par bouteille de 720 ml. En 2024, les exportations avaient atteint environ 43,5 milliards de yens vers 80 pays et régions, et le prix moyen par bouteille avait grimpé à environ 1 008 yens. Rien qu'entre 2020 et 2024, la valeur des exportations a augmenté d'environ 80 %.

Les catégories de saké haut de gamme telles que le Junmai et le Junmai Daiginjo ont gagné en popularité à l'étranger, avec un large éventail de profils de saveurs désormais disponibles dans le monde entier. Les régions de production cherchent également à obtenir le statut d'indication géographique (IG) pour protéger leurs noms et promouvoir l'identité régionale ; depuis cette année, 18 régions ont obtenu la reconnaissance de l'IG.

La collaboration avec les associations internationales de sommeliers est un facteur clé de la croissance récente des exportations. Le partenariat de la JSS avec l'Association de la Sommellerie Internationale (ASI) a contribué à faire de la connaissance du saké une exigence pour les meilleurs sommeliers du monde entier. Lors du concours du Meilleur Sommelier d'Asie et du Pacifique qui s'est tenu en Malaisie en septembre 2025, le saké figurait en bonne place. Nanoha Higuchi, directrice du département des affaires étrangères de la JSS, a noté que des groupes de restaurants de luxe en Australie et des

établissements de haute gastronomie au Viêt Nam proposent désormais des accords avec le saké, ce qui indique que le saké ne se cantonne plus aux restaurants japonais décontractés, mais s'étend à des lieux haut de gamme.

Malgré ces succès à l'étranger, le secteur est confronté à de sérieux défis au niveau national en raison de la hausse des prix du riz et des pénuries d'approvisionnement. Les brasseries de saké utilisent trois types de riz : le riz spécifique au saké (shuzo-koteki-mai), le riz destiné aux aliments transformés et le riz de table. La culture du riz à saké demande plus de travail et son rendement est inférieur à celui des autres variétés, ce qui le rend environ deux fois plus cher. La variété la plus connue est le Yamada Nishiki. Depuis l'année dernière, les perturbations de l'approvisionnement en riz de table et la hausse des prix ont réduit les incitations des agriculteurs à cultiver le riz saké. Si cette tendance se poursuit, de plus en plus d'agriculteurs pourraient abandonner la culture du riz à saké au profit du riz de table, ce qui menacerait l'avenir de la production de saké de qualité supérieure.

Pour résoudre ces problèmes, la JSS demande instamment au gouvernement d'agir, tout en se concentrant sur les efforts de promotion à l'échelle mondiale. En novembre 2025, cinq sommeliers de renom se rendront dans la région japonaise de Tohoku, une importante zone de production de saké, pour visiter des brasseries et s'initier à la culture de la fermentation en se rendant chez des fabricants de moules à koji et des producteurs de miso. Ces expériences visent à approfondir leur compréhension du saké afin qu'ils puissent partager leurs connaissances au niveau international.

La JSS prévoit de maintenir sa présence sur les grands salons professionnels tels que Wine Paris et ProWein en 2026. Elle développera également des programmes éducatifs avec des associations nationales de sommeliers, organisera des événements en Pologne et mettra en œuvre son programme de formation annuel Japan Sake and Shochu Academy.

Au Japon, les brasseries développent de nouveaux produits tels que des sakés à faible teneur en alcool et des sakés pétillants pour attirer les jeunes consommateurs. Les restaurants popularisent également le "Sake-High", un mélange de saké et d'eau gazeuse. La JSS et les brasseurs travaillent ensemble pour s'adapter à l'évolution des

préférences des consommateurs tout en préservant la tradition et l'attrait du saké, tant au niveau national qu'à l'étranger.

Alors que l'industrie fait face à la croissance des exportations et aux défis nationaux liés à la hausse des coûts et à l'évolution des priorités agricoles, les parties prenantes restent déterminées à promouvoir les qualités uniques du saké dans le monde entier et à garantir son avenir en tant que symbole de la culture japonaise.