vinetur

Table Les prix du riz au Japon ont bondi de plus de 50 %, ce qui pèse sur les brasseurs de saké et menace les exportations

Le changement climatique, les changements de politique et le tourisme entraînent des pénuries alors que les agriculteurs abandonnent le riz saké pour des cultures plus rentables, ce qui suscite l'inquiétude de l'industrie.

mercredi 5 novembre 2025



L'industrie japonaise du saké est confrontée à un défi de taille : la pénurie de riz, son principal ingrédient, fait grimper les coûts et menace la production. Le saké repose sur trois types de riz : le riz à saké développé spécifiquement pour le brassage, le riz de transformation utilisé dans les aliments tels que le miso et les crackers de riz, et le riz de table. En 2023, les brasseurs de saké utilisaient environ 42 % de riz à saké, 35 % de riz de transformation et 23 % de riz de table et d'autres variétés.

La pénurie actuelle touche ces trois catégories. Le riz de transformation, qui est souvent utilisé pour le saké de prix moyen à bas, a traditionnellement été maintenu à un prix abordable grâce à des subventions gouvernementales. Cependant, le prix du riz de table a augmenté de plus de 50 % au cours de l'année écoulée. Cette hausse est due à plusieurs facteurs : une politique gouvernementale à long terme connue sous le nom de "gentan" qui a réduit les surfaces cultivées en riz pendant des décennies, la baisse des rendements due au changement climatique et une forte augmentation de la demande de la part des touristes étrangers qui dînent au Japon. Il en résulte une perturbation de l'offre et de la tarification du riz de table et du riz industriel.

Face à la hausse des prix du riz de table, certains agriculteurs abandonnent la culture du riz de transformation au profit de celle du riz de table, plus rentable. Ce changement devrait réduire l'offre de riz industriel en 2025 et faire grimper son prix. L'Association japonaise des fabricants de saké et de shochu (JSS) suit ces changements de près, car ils ont une incidence non seulement sur les coûts de production, mais aussi sur les stratégies d'exportation du saké japonais.

Le riz à saké présente ses propres difficultés. Il est plus grand que les autres variétés et a tendance à verser (tomber dans le champ), ce qui rend la récolte plus difficile et réduit les rendements. Malgré ces difficultés, certaines régions maintiennent de fortes traditions autour de la culture du riz à saké. Dans la préfecture de Hyogo, qui produit plus de 30 % du riz à saké du Japon, les agriculteurs cultivent le Yamada Nishiki selon un système appelé "muramai". Ce système crée des liens étroits entre les agriculteurs et les brasseries : les brasseries s'engagent à acheter tout le riz aux agriculteurs désignés, tandis que les agriculteurs aident parfois les brasseries en cas de crise. Cette relation favorise un sentiment de fierté et de responsabilité chez les producteurs.

Takashi Fujimoto, directeur général de JA Hyogo Rokko, explique que ce système permet aux agriculteurs de rester attachés à la culture du Yamada Nishiki, alors même que dans d'autres régions, les producteurs se tournent vers le riz de table pour réaliser de meilleurs profits. Toutefois, en dehors de la préfecture de Hyogo, de nombreux agriculteurs ont déjà abandonné la production de riz à saké.

Ces changements s'inscrivent dans un contexte plus large de diminution du nombre de riziculteurs (environ 25 % entre 2015 et 2020) et de vieillissement de la main-d'œuvre. L'augmentation des coûts des engrais et d'autres fournitures fait qu'il est plus difficile pour les agriculteurs de rester en activité sans augmenter le prix de leurs récoltes. Bien qu'une certaine augmentation des prix puisse être nécessaire pour assurer la durabilité, le rythme rapide des récentes hausses pose des problèmes à l'ensemble de l'industrie.

Pour aider les brasseries à faire face à ces augmentations soudaines des coûts, la JSS a mis en place un "système de garantie d'urgence en cas de forte augmentation du prix du riz". Ce programme garantit les prêts que les brasseries contractent pour acheter du riz et d'autres matériaux de production. L'association demande également au gouvernement d'étendre les subventions aux producteurs de riz pour saké, qui sont actuellement exclus de certains programmes de soutien.

Compte tenu de l'incertitude qui entoure à la fois l'offre et le prix des principaux types de riz, la JSS affirme qu'elle continuera à suivre de près l'évolution de la situation. Le résultat aura des implications significatives non seulement pour le marché intérieur du saké japonais, mais aussi pour ses exportations croissantes dans le monde entier.