

EXEMPLE DE FORMATION DE PRIX POUR UN VIN BIO TRANQUILLE EXPORTÉ AU JAPON^{11/15}

Ces prix sont donnés à titre indicatif : ils peuvent varier en fonction de l'évolution du taux de change, de la marge des différents intermédiaires et des différentes taxes.

*Prix bouteille conditionnée, basé sur un prix tonneau départ à 2 000€ HT qui permet une juste rémunération des producteurs et une capacité à maintenir et développer un outil de production moderne et performant pour un rendement d'au moins 45 hL/ha.¹²

**Depuis le 1er février 2019, le vin d'origine française est exempté de droits de douane à l'entrée au Japon, sous certaines conditions, voir : <https://www.businessfrance.fr/accord-japon-union-europeenne-quelles-consequences-pour-les-produits-francais>

X3

PRIX DÉPART CAVE (€HT)

2,67€*

+ coût transport moyen = 0,15€/col

2,82€

+ droit de douane (+15%) = 0,42€/col**

3,24€

+ droits d'accises (80 JPY/L) = 0,50€/col

3,74€

+ marges importateur et distributeur (+96%) = 3,59€/col

7,33€

+ TVA (+10%) = 0,73€/col

PRIX FINAL CONSOMMATEUR (€TTC)

8,06€



VIGNERONS BIO
NOUVELLE-AQUITAINE

JUILLET 2019

FICHE EXPORT → LE JAPON

Cette fiche export, vous apporte des données synthétiques sur le marché des produits bio et la filière vins bio. Ces éléments clés ont pour objectif de nourrir votre réflexion sur votre stratégie de commercialisation. L'ensemble des données provient de sources diverses qui sont plus ou moins d'actualité mais qui correspondent aux publications les plus récentes trouvées dans la bibliographie. Il est donc nécessaire de les mettre en perspective avec précaution.

Contraintes légales et spécifiques vin bio¹³

Il existe une certification Bio spécifique au Japon, depuis 2000 : JAS Biologique¹⁴.



Le vin ne peut pas prétendre à cette certification car n'a pas été inclus dans la réglementation japonaise. Ainsi, il ne sera pas possible pour un vigneron de faire certifier son vin « JAS biologique ». En revanche, **il est possible de l'exporter en gardant les logos AB et l'eurofeuille**.

De plus, si le produit correspond aux pratiques biologiques de la réglementation JAS (qui sont moins strictes que celles de la certification européenne) il sera possible d'utiliser le terme « biologique » en japonais (autorisation donnée par la Direction Générale des Impôts Japonaise). Attention, l'importateur devra être certifié JAS Bio pour que la mention « biologique » en japonais figure sur l'étiquette.

A noter que souvent les exportateurs commercialisent leurs vins simplement comme biologiques européen, car cette certification est reconnue par le consommateur japonais.

Remarque : Pour les autres produits (légumes, fruits, céréales...) pour lesquels la certification JAS Bio est possible, il existe une équivalence réglementaire avec l'Union Européenne (donc la France), les Etats-Unis, l'Argentine, l'Australie, le Canada, la Suisse et la Nouvelle Zélande.

¹¹ Guide export 2018; Inter Rhône

¹² Éléments de réflexion et repères commerciaux pour bien vendre ses vins biologiques; SVBA; décembre 2013

¹³ Les règlements internationaux du vin bio (Hors Europe); SudVinBio, Juin 2016

¹⁴ Note: marché des produits biologiques au Japon; Ambassade de France; Février 2017

¹⁵ Business France ; 2019

LES RECOMMANDATIONS DE VIGNERONS BIO NOUVELLE-AQUITAINE

+ LES POINTS POSITIFS

- 1 Les consommateurs japonais (30-40 ans) consomment de plus en plus de vins
- 2 Le Bio répond aux exigences santé des japonais.
- 3 Possibilité d'exporter ses vins Bio sans certification supplémentaire japonaise, ni changement de logos

- LES POINTS NÉGATIFS

- 1 Réticence des consommateurs par rapport au prix des produits Bio
- 2 Consommation encore faible des produits Bio
- 3 Confusion entre Bio et autres mentions environnementales

🔑 LES CLÉS DE L'EXPORT

- 1 Bien choisir son importateur pour avoir un bon accompagnement localement. Attention à être très rigoureux, valeur indispensable pour toute transaction avec le Japon.
- 2 Accentuer sa promotion sur :
 - les bienfaits du produit (plus axé santé que environnement) ;
 - la qualité gustative ;
 - la provenance
- 3 Cibler les circuits de distribution touchant les consommateurs aisés : hôtels, restaurants, magasins spécialisés, cavistes. Un étiquetage et packaging soignés sont primordiaux.

Le marché des vins Bio japonais représente un vrai potentiel. Le consommateur est naturellement sensible à la notion de santé et est de plus en plus friand de vin : il est donc opportun de profiter de cette dynamique. Cependant, le japonais est réticent au prix trop élevé, or pour exporter son vin, il y a des frais intermédiaires à ne pas négliger qui impacte le prix final. Pour que le vin bio soit abordable pour le consommateur japonais, attention au prix départ qui doit tout de même rester viable pour le producteur.



VIGNERONS BIO
NOUVELLE-AQUITAINE

Vous souhaitez davantage d'informations ?
Contactez-nous !

contact@vigneronsbionouvelleaquitaine.fr
www.vigneronsbionouvelleaquitaine.fr

38 route de Goujon - 33570 Montagne
05 57 51 39 60

Avec le soutien de :



ÉLÉMENTS DE CONTEXTE GÉNÉRAL

Nombre d'habitants (2018)



126,5 millions¹

Volume de vin consommé par an



En 2017 : 3,5 MhL² consommés soit 2,8 L/hab (versus 27,1MhL soit 40,3L/hab en France)

Consommation / couleurs (2017)³



Rouge 69% Blanc sec 30% Rosé 1%

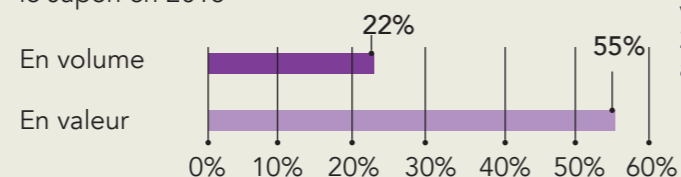
Production



En 2017 : 30 000 ha soit 158 000 hL produits⁴ (versus 787 000 ha soit 36,7 MhL en France)²

Importation de vins français

Part des importations de vins français pour le Japon en 2018



En 2018, la France est le 1er fournisseur de vin en valeur, 2ème en volume après le Chili⁴

LE PAYS ET LA BIO

	SURFACE EN BIO	PART DE LA SAU EN BIO	NOMBRE D'EXPLOITATIONS AGRICOLES EN BIO
Japon 2015	10 043 ha	0,2%	2 130 (en 2012)
France 2015	1 322 202 ha	4,9%	28 884

La consommation de produits biologiques : quelle tendance ces dernières années ?⁶

Le Japon pèse 2% du marché bio mondial et fait partie des 5 principaux marchés d'Asie pour les produits Bio. Fortement dépendant des importations⁵, il reste peu développé (environ 1% du marché alimentaire japonais⁷). En effet, **bien que les valeurs de l'agriculture biologique soient particulièrement en phase avec les habitudes alimentaires japonaises, le prix reste la principale barrière pour le consommateur.** Les Japonais dépensent chaque année très peu dans l'achat de produits biologiques (environ 4€50/hab/an contre 36€50 en France). Malgré le pouvoir d'achat assez important, un bon rapport qualité prix reste primordial pour les consommateurs nippons : **les avantages du Bio ne sont pas perçus comme suffisants pour justifier un prix souvent doublé entre le Bio et conventionnel⁸.** Il existe également une confusion autour des produits dits « sains » qui n'arrange pas l'état du marché : la majorité des Japonais consomme une alimentation « traditionnelle » et ne fait pas toujours la différence entre le vrai bio dit « Yuuki », le « sans pesticide », le « sans engrais artificiel » et le « sans additif⁷ ».

¹ Marché des produits biologiques au Japon, Note Ambassade de France au Japon, Servie économique régional, 2017

² BIO LINEAIRES (N° 73 Septembre / Octobre 2017) p. 89-93

³ Le marché des produits biologiques au Japon ; FranceAgriMer ; février 2017

⁴ Le marché des vins au Japon ; Ubifrance ; Janvier 2014

⁵ Le marché du vin Biologique au Japon ; CCI France Japon

⁶ Guide export 2018 ; Inter Rhône

⁷ Éléments de réflexion et repères commerciaux pour bien vendre ses vins biologiques ; SVBA ; décembre 2013

⁸ Les règlements internationaux du vin bio (Hors Europe) ; SudVinBio, Juin 2016

Quels circuits de distribution en bio ?

Difficile à évaluer, il semblerait que la répartition par circuits de distribution s'organise entre les super-marchés spécialisés ou non, magasins de quartiers et vente en ligne.

Natural House est la principale enseigne de magasins spécialisés, avec 18 magasins autour de Tokyo. Le réseau MOA International, qui regroupe des consommateurs et des producteurs dont les méthodes sont proches de la biodynamie, possède 130 boutiques privilégiant les produits locaux. Les deux premiers supermarchés bio sont Bio-Ral, à Osaka, créé par une enseigne conventionnelle, et Bio c'Bon, à Tokyo, fruit d'un partenariat français avec l'entreprise de distribution japonaise, Aeon. Ensemble, ils prévoient d'ouvrir une cinquantaine d'autres magasins Bio c'Bon dans le pays d'ici 2020. Enfin, la vente de produits bio par internet, représente une part importante du marché⁶.

Les vins bio : Quels volumes ? Quelle consommation ? Quel prix ?

> LA PRODUCTION DE VIN BIO AU JAPON

Le vin ne fait pas partie de la réglementation Bio japonaise « JAS » (voir Contraintes légales), ainsi **il n'est pas possible pour un producteur de vin japonais de le faire certifier JAS Bio.** Il pourra cependant le faire certifier selon des réglementations d'autres pays mais cela reste anecdotique : aucune donnée n'est disponible à ce sujet. En outre, **la production d'agriculture biologique reste faible au sein du pays⁸** (0,2% de la SAU en 2015⁵).

> LA DISTRIBUTION DE VINS BIO

Les principaux réseaux de distribution en volume sont par ordre d'importance¹⁰ :

- > les cavistes spécialisés en vins biologiques,
- > les grands magasins, la grande distribution,
- > la vente par correspondance/internet,
- > les restaurants/bistros spécialisés
- > et finalement les bars à vin spécialisés dans le bio (sachant que ces trois derniers réseaux observent les progressions les plus importantes)

> LA FORMATION DU PRIX À L'EXPORT

Le prix moyen d'une bouteille de vin biologique commence autour de 1500 Yens¹⁰, soit environ 12€. Mais attention, il inclut toutes les charges de transports, taxes, douanes, etc.

> LE MARCHÉ JAPONAIS DU VIN BIO

Les 3/4 des vins bio importés par le Japon proviennent de France⁵.

Le marché des vins Bio est à ce jour un marché de niche⁹:

- > Marché récent (1er magasin de vins bio apparu en 1998)
- > Offre et demande encore limitée
- > Difficulté de compréhension de la part des consommateurs entre les différentes typologies vins dits « naturels », bio, biodynamiques... Attention cependant à **la forte concurrence des vins bio espagnols, italiens et chiliens** plus accessibles⁹.

> LE CONSOMMATEUR JAPONAIS DE VIN BIO¹⁰

Le profil type est une femme au foyer (entre 30 et 40 ans) de classe moyenne supérieure avec enfants. Elle a généralement bénéficié d'une formation universitaire et est **préoccupée par les questions de santé davantage que par le faible impact des produits biologiques sur l'environnement.**

⁹ Le marché des vins au Japon ; Ubifrance ; Janvier 2014

¹⁰ Le marché du vin biologique au Japon ; CCI France Japon