

# Alcimed

## Le saké à la conquête du monde, entre exportation et production hors Japon

*Alcimed, société de conseil en innovation et développement de nouveaux marchés, fait le point sur le marché du saké à l'échelle mondiale et expose les nouvelles tendances des pays aujourd'hui importateurs.*

**Lyon, le 28 novembre 2018** – Le saké japonais ou « Seishu » dans la langue locale, est un alcool de riz, produit comme la bière par fermentation. Les Japonais utilisent le terme « Nihonshu » pour désigner le saké produit au Japon.

Le saké titre de 14 à 17° d'alcool, et de ce fait, diffère des autres alcools de riz servis dans les restaurants chinois et vietnamiens, souvent nommés saké à tort.

### La production du saké japonais, un savoir-faire bien gardé

La production du saké japonais est issue d'un savoir-faire complexe qui, en plus d'un processus de fabrication rigoureux, nécessite un véritable travail de sélection des matières premières.

Le riz à saké se caractérise par la grosseur de ses grains, la présence d'un cœur blanc et opaque appelé « shinpaku » ainsi que par sa faible teneur en protéines.

En effet, rien n'est laissé au hasard, notamment en ce qui concerne le choix de la variété de riz et de la qualité de l'eau.

Le riz représente 20% de la composition finale du saké et est soigneusement sélectionné parmi une cinquantaine de variétés à saké. Seules dix variétés sont utilisées dans la production de saké premium : le choix de la variété impactera la qualité et les saveurs du saké.

Si le choix du riz est important, celui de l'eau est crucial puisqu'elle représente 80% de la composition finale du saké. L'eau provient généralement de puits ou de sources naturelles profondes et doit répondre à un certain nombre d'exigences en termes de propriétés physico-chimiques. De ce fait, au Japon l'implantation des brasseries à saké est souvent liée à la qualité de l'eau d'une région donnée. Si la notion de terroir n'est pas communément associée au saké, il pourrait être fait mention d'un terroir de l'eau tant sa qualité se répercute sur celle du saké.

Une fois les matières premières sélectionnées, le producteur de saké doit ensuite passer par un processus de fabrication aux étapes multiples et souvent complexes. Parmi ces étapes, le polissage du riz et par conséquent le taux de riz résiduel obtenu, appelé « Semai-buai » est primordial dans la production de saké premium. En effet, plus le taux résiduel sera faible, plus le grain de riz sera purifié et plus le saké sera considéré comme étant haut de gamme. L'ajout ou non d'alcool à la fin du processus et la quantité ajoutée sont également déterminants dans la production du saké premium, les sakés sans alcool ajouté, ou « Junmai », étant souvent considérés comme légèrement supérieurs en termes de qualité.

Si les différentes étapes du processus de fabrication du saké et les matières premières sont bien connues, les éléments clés nécessaires à la réalisation d'un saké de grande qualité sont souvent gardés secrets par les maîtres producteurs japonais : les « Tojis ». L'apprentissage de ces secrets de fabrication et la maîtrise du processus nécessitent une formation de plusieurs années auprès de tojis japonais.

« Toji » est le nom donné aux producteurs de saké japonais. 90% des maisons productrices de saké au Japon ont un maître toji qui dirige et organise la production. Les grands experts et porte-parole du saké sont désignés par le terme spécifique « Saké samourai ».

# Alcimed

## Un engouement à l'international pour le saké premium

En 2016, la production de saké au Japon représentait environ 606 000 kilolitres, seules 3% de cette production se destinant aux exportations. Cependant, l'exportation du saké à l'international est en croissance depuis le début des années 2000. En effet, entre 2000 et 2016, les exportations ont plus que doublé en termes de volume et se sont pratiquement multipliées par cinq en termes de valeur. La plus grosse croissance a eu lieu entre 2015 et 2016 avec une augmentation du marché de l'exportation de 10% en valeur. Cette tendance est due à l'engouement de certains pays d'Asie et des pays occidentaux pour les sakés premium.

En **2016**, le marché de l'exportation du saké japonais a atteint une valeur de **\$137 millions** pour un volume de **18.180 kilolitres**.

Le saké s'exporte aujourd'hui dans plus de 60 pays, dont 5 d'entre eux représentent 70% du volume d'exportation. Ces pays sont les Etats-Unis, qui représentent  $\frac{1}{4}$  des exportations totales, la Chine, Taïwan, la Corée du Sud et Hong-Kong. Les pays européens n'apparaissent pas dans ce top cinq car la consommation et l'importation de saké

japonais y sont encore balbutiantes. Cependant, la croissance de ces marchés est aujourd'hui exponentielle avec des exportations vers l'Europe qui ont augmenté de 44% en valeur entre 2012 et 2014. Cette tendance s'applique notamment à la France qui a enregistré la croissance la plus importante d'Europe sur la même période avec une augmentation des importations de 66%.

## Des initiatives de production locales encore peu reconnues

Au vu du succès grandissant de cet alcool à l'étranger, plusieurs brasseries à saké se sont établies dans les pays importateurs, notamment aux Etats-Unis, en Europe de l'Ouest et en Asie. Si ces initiatives sont assez isolées aujourd'hui, la tendance semble suivre le même chemin que celle des importations.

L'implantation de brasseries à saké en dehors du Japon s'est faite selon 3 modèles :

- **L'installation de maisons japonaises** profitant de l'intérêt que peut susciter le saké dans certains pays étrangers y ont développé des branches locales. Cela a par exemple été le cas aux Etats-Unis, où 4 grands producteurs de saké se sont installés au début des années 1980 pour répondre à une demande locale croissante.
- **La diversification de producteurs artisanaux de boissons alcoolisées**, décidant de compléter et développer leur offre en produisant du saké. Cette tendance s'est notamment observée en Europe au cours des années 2000 chez des producteurs de bière.
- **La création de brasseries à saké artisanales** par des passionnés du Japon et du saké. Ce modèle s'est développé à la fin des années 2000 avec notamment quelques initiatives aux Etats-Unis. En France, quelques projets de brasseries à saké artisanales ont vu le jour au cours des dernières années.

L'installation de brasseries à saké en dehors du Japon n'est pas chose aisée et pose de réelles questions d'équipements, d'expertise et de matières premières. En effet, si de nombreux pays possèdent des sources d'eau répondant aux caractéristiques nécessaires à la production du saké, le riz, l'expertise et les équipements spécifiques requis sont encore bien souvent importés du Japon. Et si quelques brasseries se sont d'ores et déjà lancées dans la production d'un saké 100% local en produisant leur riz sur place, plusieurs années d'expérimentation seront encore nécessaires pour réussir à égaler la qualité des sakés premium japonais.

# Alcimed

## **A PROPOS D'ALCIMED** - [www.alcimed.com](http://www.alcimed.com)

Créée en 1993, ALCIMED est une société de conseil en innovation et développement de nouveaux marchés, spécialisée dans les sciences de la vie (santé, biotech, agroalimentaire), la chimie, les matériaux et l'énergie ainsi que dans l'aéronautique, le spatial, la défense et les Politiques Publiques. Elle intervient auprès des grands groupes industriels, d'ETI et de PME, de fonds d'investissement et d'acteurs institutionnels. Grâce à ses 200 collaborateurs de haut niveau, ALCIMED accompagne ses clients dans l'exploration et le développement de leurs terres inconnues : nouvelles technologies, nouvelles offres, nouvelles géographies, futurs possibles, nouvelles manières d'innover. La société dont le siège est à Paris, est présente à Lyon et à Toulouse, ainsi qu'en Allemagne, en Belgique, en Suisse, aux Etats-Unis et à Singapour.

Alcimed est membre de CroissancePlus et de l'ACI (Association des Conseils en Innovation).

## **Contacts presse : Agence ComCorp**

Marie-Caroline Saro | [mcsaro@comcorp.fr](mailto:mcsaro@comcorp.fr) | +33 1 58 18 32 58 | +33 6 88 84 81 74

Muriel Martin | [mmartin@comcorp.fr](mailto:mmartin@comcorp.fr) | +33 1 58 18 32 54 | +33 6 70 45 66 46