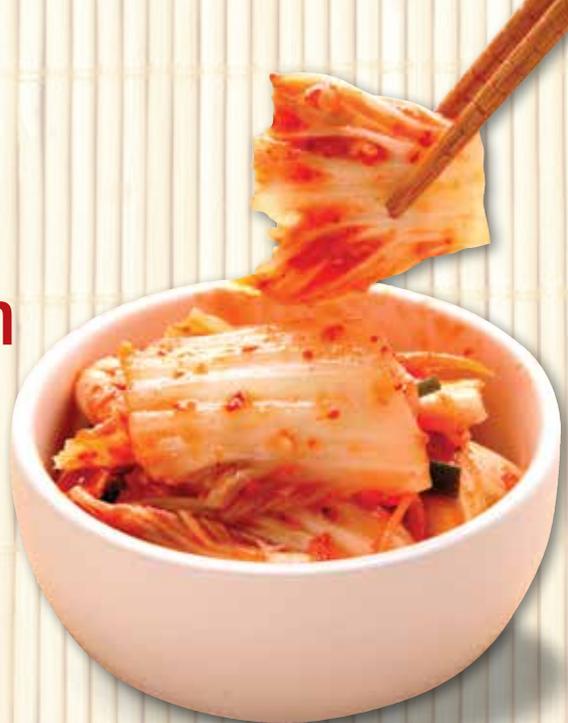


Kimchi

Plus exclusivement coréen

Le statut du kimchi comme plat typiquement coréen est menacé par l'explosion des exportations chinoises

PRÉSENT à chaque repas, le kimchi est consommé chaque jour par 95 % des Coréens, qui en mangent 2 millions de tonnes par an. Comme les exportations chinoises de kimchi augmentent, c'est devenu un produit plus international.



Femmes fabriquant du kimchi lors d'une fête de bienfaisance à Séoul.

2
MILLIONS
DE TONNES

◀ **CONSOMMATION ANNUELLE DE KIMCHI EN CORÉE**

13
choux par personne et par an



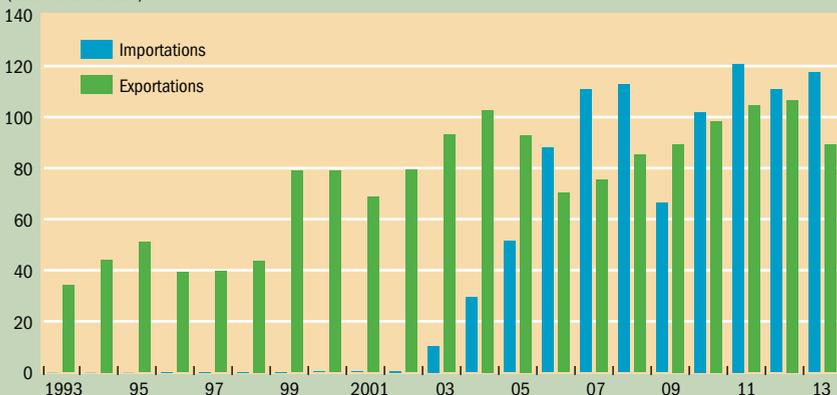
Concurrence de la Chine

Pays d'origine du kimchi, la Corée en était naguère le premier exportateur mondial, à destination surtout du Japon, des États-Unis, de la RAS de Hong Kong et de la province chinoise de Taiwan. Mais en 2003, elle a commencé à en importer davantage de Chine. Comme le kimchi produit en Chine

est moins cher, il est devenu plus recherché, surtout par l'industrie alimentaire, les consommateurs ignorant souvent sa provenance. Depuis 2006, la Corée affiche un déficit commercial pour la spécialité nationale, sauf en 2009, année où la valeur des importations a diminué en raison de la forte appréciation du renminbi.

Importations et exportations coréennes de kimchi

(millions de dollars)



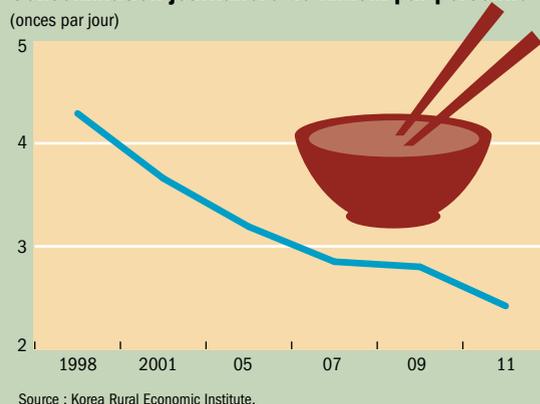
Source : Korea Agro-Fisheries and Food Trade Corporation.



Commerce de Kimchi avec la Chine



Consommation journalière de kimchi par personne



Presque tout le kimchi importé par la Corée provient de Chine, pour une valeur totale depuis 2007 de plus de 100 millions de dollars par an (sauf en 2009).

Comme les ménages en confectionnent moins à la maison et que les restaurants veulent toujours plus de kimchi bon marché, la demande coréenne de kimchi chinois devrait s'accroître.

En revanche, les exportations coréennes de kimchi vers la Chine, qui ont culminé en 2010 à 378.000 dollars, sont tombées à 15.000 dollars en 2012 et à près de zéro l'année dernière sous

l'effet des mesures prises par les autorités chinoises pour protéger les producteurs nationaux.

Sur le plan intérieur, la consommation quotidienne de kimchi par habitant ne cesse de diminuer en Corée, surtout parmi les jeunes, qui adoptent de plus en plus un régime à l'occidentale. Mais la consommation nationale totale a toutefois augmenté ces dernières années en raison de l'accroissement démographique; le marché coréen du kimchi a atteint près de 2,46 milliards de dollars en 2013.

EXPORTATIONS DE KIMCHI VERS LE JAPON

DE CORÉE

DE CHINE

BAISSE**BAISSE****22,1 %****1,4 %****ENTRE 2012 ET 2013**

Recul au Japon

Le kimchi chinois évince aussi le kimchi coréen du marché japonais. Principal importateur mondial de kimchi après la Corée, le Japon est aussi la principale destination des exportations coréennes de kimchi, avec environ 80 % du total. Mais la faiblesse du yen et un regain de tension entre les deux pays ont entraîné une forte baisse des exportations coréennes vers le Japon, tandis que celles de la Chine n'ont que légèrement diminué.

«Sans kimchi, je ne pourrais pas vivre.»

Si la Corée à une spécialité nationale, c'est le kimchi. Il serait impensable de servir un repas sans ce plat épicé, fait de légumes fermentés, habituellement du chou. Ce plat est tellement populaire dans la cuisine coréenne qu'une chanson composée dans les années 60 avait pour refrain : «Sans kimchi, je ne pourrais pas vivre».

Le plat est épicé par des piments rouges, qui lui donnent aussi sa couleur foncée. Le mets fermente, pendant presque un mois, dans une sauce à base de fruits de mer.

L'origine du kimchi remonte au 7^e siècle, époque où les légumes étaient mis en conserve comme source d'éléments nutritifs et de minéraux pour les durs mois d'hiver dépourvus de fruits et légumes frais. Lorsque la Corée était une société essentiellement rurale, les femmes d'un village se réunissaient un jour convenu pendant la saison de confection du kimchi, habituellement en novembre, pour laver et épicer de grandes quantités de choux avant de partager le produit final.

Traditionnellement, le kimchi était stocké et mis à fermenter dans des pots de terre géants, qui étaient enterrés. L'industrialisation a certes été rapide en Corée au cours du siècle écoulé, et plus de la moitié du kimchi est désormais produit à grande échelle, mais celui-ci a conservé sa place privilégiée et reste omniprésent.



Préparé par Yusun Lee, spécialiste de l'économie coréenne.