

la lettre du FJS

*lettre d'information de l'association franco-japonaise de chimie fine et thérapeutique**

Une petite « Lettre » pour maintenir le contact...
Dans ce numéro, on parlera des konbini et des marchés au Japon.



il y en a partout, les Japonais les nomment « konbini »
ils sont ouverts 7j/7 et 24h/24



Les supérettes sont aussi très présentes en France,
mais on est loin d'une ouverture 7j/7 et 24h sur 24

Visite de collègues japonais en France

La rubrique à l'origine de notre « Lettre » est en arrêt forcé. Des visioconférences existent cependant, merci de me les communiquer à l'avance

Association franco-japonaise de chimie fine et thérapeutique.

L'**assemblée générale ordinaire** de l'association s'est tenue le 16 juillet 2021 en visioconférence (voir l'ordre du jour dans la Lettre du FJS n°47).

Le compte-rendu a été adressé aux membres actifs. À signaler le report du 28eme FJS initialement prévu en 2020 à Nice. Le deuxième report, déjà annoncé, a été officialisé et les dates arrêtées. On espère donc pouvoir enfin tous se retrouver du 18 au 21 septembre 2022 à Nice. Tous les conférenciers français et japonais ont maintenu leur participation.

Konbini

Konbini est l'abréviation de « *konbiniensu sutoa* » transcription en japonais de l'anglais « *convenience store* ». Ce terme désigne ces supérettes ouvertes 24 h/24 et 7 j/7 et qui jalonnent toutes les rues des villes japonaises. Vous sortez de votre hôtel, vous tournez à droite, vous apercevez un « *Seven Eleven* » à 100m... vous avez tourné à gauche c'est l'enseigne d'un *FamilyMart* ou un *Lawson* qui trône à 2 pas... Ils sont partout. Il est 21h, vous vous faites surprendre par une violente averse : pas de problème, dans le konbini juste en face vous trouverez un parapluie pour 5€, mais aussi une boisson fraîche ou chaude, un bento (que vous pouvez réchauffer dans le micro-ondes à disposition) des crayons, un câble USB, un adaptateur électrique, des cosmétiques, une chemise... que sais-je encore ! De plus, de nombreux services sont offerts dans les konbini comme payer ses factures, réserver des places de spectacle, envoyer des colis... si cela est moins utile pour le visiteur étranger, ce dernier appréciera cependant d'y trouver un distributeur de billets. Le konbini est plus qu'une supérette, c'est une véritable institution !

Grâce aux nombreuses informations captées lors du passage en caisse des clients, les konbini parviennent à travailler avec un stock réduit qu'exige aussi la taille modeste des magasins. Ces apparentes contraintes sont en fait les clés de la réussite des konbini.

Le concept de ce type de magasin trouve son origine aux États-Unis avec la chaîne de magasins *Seven-Eleven* (ce nom faisant référence aux heures d'ouverture : à l'origine de 7 à 23h). Au tout début des années 1970, un homme d'affaires japonais, Toshifumi Suzuki, achète une franchise de magasins *Seven-Eleven* qu'il implante au Japon. Le succès est immédiat et lorsque dans les années 90 le groupe américain rencontre des difficultés l'entraînant au bord de la faillite il est racheté par *Seven-Eleven Japan*. Toshifumi Suzuki en sera le PDG. *Seven-Eleven* avec plus de 20 000 magasins est le leader au royaume du konbini. Ce succès a amené l'apparition de nouvelles enseignes : *FamilyMart* et *Lawson* sont les principales. Mais il y en a bien d'autres.

Le chiffre d'affaires total des konbini au Japon est estimé à plus de 10.000 milliards de Yens (environ 75 milliards d'€)

Un coup de canif dans le contrat ? Depuis peu, quelques voix se sont élevées pour demander la fermeture des konbini quelques heures par jour ! ce sont les voix de quelques propriétaires de

magasins qui rencontrent des difficultés dans un contexte de pénurie de personnel, de vieillissement de la population et de développement du commerce en ligne. Une expérience a été lancée chez *Seven-Eleven* (timidement : dans 10 commerces sur les 20 000 que compte le groupe) pour une ouverture plus contrainte...
À suivre.

Courses alimentaires au Japon

Si les konbini permettent de trouver rapidement les produits courants, ils ne sont pas adaptés aux achats alimentaires requis pour la cuisine japonaise. Cette cuisine est très variée et les achats doivent se faire en conséquence. Comme en France on trouve des marchés dans les villes. Il y en a dans toutes les grandes villes. Ils offrent une variété impressionnante de nourriture. L'ambiance est bien celle des marchés que nous connaissons : l'appel des clients, l'activité fébrile, la foule, les couleurs, les odeurs sont présents. Le marché Nishiki à Kyoto mérite une visite: il s'étend sur 400m d'une ruelle couverte et offre au regard des Européens des choses étranges : combien de légumes inconnus, de fruits exotiques (pour nous), quant aux poissons et fruits de mer ils foisonnent dans une présentation étonnante. Dans les grandes villes, on peut également s'approvisionner dans les grands magasins dont le sous-sol est exclusivement réservé aux produits alimentaires.



Marché
Nikishi
à
Kyoto



Des liens utiles

Notre Association franco-japonaise : <http://fjs.crihan.fr/FJS/Bienvenue.html>

Bureau français de la JSPS : <http://jsps.unistra.fr>

L'Association des anciens boursiers francophones de la JSPS :
<http://anciens-jsps.unistra.fr/lassociation/>

*Consultez notre site <http://fjs.crihan.fr/FJS/Bienvenue.html>
Contactez-nous : jacq.royer@gmail.com