

COMPTE-RENDU DE LA CONFERENCE DU 28 SEPTEMBRE 2015

La sécurité sanitaire des aliments au Japon

Par Nicolas Berthollet, Conseiller adjoint pour les affaires agricoles
Service Economique Régional de Tokyo
Ambassade de France au Japon

Conférence :

1. L'agroalimentaire au Japon :

La production agricole est dominée par le riz. Elle est très variable selon les régions. L'autosuffisance alimentaire est <40% et varie considérablement en fonction des produits (Riz 97%, blé 9%). Le Japon est le premier importateur net de produits agroalimentaires. Il importe, en valeur, en priorité des produits de la mer (33%), des viandes (24%) et des produits transformés (24%). Les principaux fournisseurs sont la Chine et la Thaïlande pour les produits transformés, les Philippines (fruits), les Etats-Unis (soja, fruits, viande), le Brésil (soja, volaille), l'Australie (viande, fromage) et la Nouvelle-Zélande (produits laitiers). La France exporte au 2/3 des boissons (vins et eaux minérales), mais aussi des produits laitiers (fromages) et divers produits agroalimentaires (viandes, confiserie, épicerie fine etc.).

2. Organisation des services officiels :

Commission de la sûreté alimentaire (FSCJ) évalue les risques sanitaires. Les règles sont définies par les différents ministères :

- Santé (MHLW) : hygiène alimentaire
- Agriculture (MAFF) : santé animale et végétale
- Finances (NTA) : boissons alcoolisées
- Agence des consommateurs : étiquetage

Les quarantaines du MHLW effectuent les contrôles à l'importation et les préfectures les contrôles sanitaires sur le territoire national et les productions locales. MHLW centralise les informations.

3. Législation et normes sanitaires japonaises :

Les textes cadres relatifs à la sécurité sanitaire des aliments sont le Food Safety Basic Act (principes généraux de responsabilité pour les autorités et les professionnels) et le Food Sanitation Act (normes). Il existe aussi de nombreux textes relatifs à des domaines spécialisés.

Les normes microbiologiques sont d'inspiration américaine : tolérance zéro (difficulté pour importer les fromages français). Limites maximales de résidu (principe de liste positive en cours d'harmonisation avec les normes internationales et européennes).

Radionucléides : Les NMA (Normes Maximales Admissibles) ont été définies de manière à ce que l'exposition annuelle aux effets de la radioactivité à laquelle est soumise la population ne dépasse pas 1mSv par an. Les normes japonaises sont plus strictes que les normes internationales.

Additifs alimentaires : liste positive définissant les additifs autorisés et les conditions d'utilisation. Nombreuses différences avec les normes internationales et européennes, mais en cours d'évolution.

Etiquetage et signes de qualité : traçabilité règlementée dans la filière bovine et la filière riz. Il existe plusieurs labels JAS (Japan Agriculture Standard) dont le label JAS organic pour les produits bio (végétaux seulement). Une loi sur les indications géographiques est entrée en vigueur en juin 2015.

4. Quels résultats :

Les importations progressent et concomitamment le nombre de non conformités. Rapportées à la population, les intoxications alimentaires sont à un niveau similaire à celui en France. Une recrudescence des intoxications à norovirus (crustacés) et campylobacter a pu être constatée à la fin des années 2000.

Post Fukushima : sur la période du 01/04/15 au 31/08/15 140,232 échantillons ont été testés sur tout le Japon avec 160 résultats défavorables (Césium total). Les produits non-conformes sont interdits à la commercialisation. Uniquement les produits respectant les NMA en vigueur peuvent être distribués. Certaines productions sont soumises à des mesures de restrictions et d'autres font l'objet de mesures de gestion pour leur production. Les produits présentant un dépassement des NMA le plus fréquemment sont : viande de gibier, herbes sauvages, pousse de bambou.

Dans un passé récent, les incidents ont concerné la viande de bovine crue, les gyozas chinois, des radionucléides dans le wagyu (bœuf japonais) suite à l'alimentation avec de la paille de riz contaminée post-Fukushima, AQLI Foods (acte criminel : pesticides dans les pizzas), fraudes sur l'origine ou la qualité des produits.

5. Conclusion :

Le Japon est un pays avec un bon niveau de sécurité sanitaire. Les précautions d'usage classique restent valables :

alimentation diversifiée et équilibrée, hygiène (lavage des mains).

6. Questions de la salle :

- a. Y-a-t-il des contrôles sanitaires au niveau des restaurants et des magasins? Les contrôles existent. Ils peuvent être inopinés mais varient d'une préfecture à l'autre. Frédéric Madelaine (pâtisserie Le Pommier) témoigne d'un contrôle annuel inopiné. Les normes HACCP (méthodes et principes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments) ne sont pas encore obligatoires au Japon. Les professionnels qui exportent sont souvent obligés de s'y conformer pour répondre aux exigences du commerce international.

- b. Est-il interdit d'importer des yaourts ? Non, mais les droits de douanes étant très élevés, presque tous les yaourts sont fabriqués sur place. Le lait cru n'est pas formellement autorisé mais le Roquefort et de nombreux autres fromages français fabriqués à base de lait cru sont importés. Une logistique particulière est nécessaire afin de garantir le respect d'une chaîne du froid < 4 degrés.

- c. La réglementation sur les températures est-elle respectée ? La réglementation est < +10 degrés pour les denrées fraîches. En France c'est entre 0 et +4. Le contrôle est fait par les préfectures sur la base d'une législation nationale. Les pratiques et contraintes matérielles et d'espace font que le respect de la chaîne du froid n'est pas toujours garantie : marchandises importées qui ne sont pas mises immédiatement en chambre froide à leur arrivée dans les ports/aéroports, gondoles des supermarchés surchargées. On note cependant une amélioration. M. Jérôme Bouhet qui travaillait précédemment pour le groupe BEL relève aussi des incohérences: pour les fromages le maximum est +6 mais la Vache qui rit se conserve à 25 degrés.

- d. Quelle est la situation des produits en provenance de la préfecture de Fukushima ? Certaines parcelles de terre ne sont plus cultivées. Fukushima est la préfecture où il y a le plus de contrôles. Être prudent sur les champignons, la viande de gibier et les herbes sauvages. Il y a peu de cas de non-conformité sur les produits de la pêche ; il y a toujours une zone interdite

à la pêche près de la centrale et un fort effet de dilution dans l'océan.

- e. Importation de volaille européenne : les importations de plusieurs pays européens (Allemagne, Pologne, Italie...) sont interdites actuellement suite à des foyers d'influenza aviaire, mais la France n'est pas concernée car aucun cas n'a été détecté dans les élevages.
- f. Situation de la vache folle (ESB – Encéphalopathie spongiforme bovine) au Japon : Aucun risque actuellement, le dernier cas détecté datant de 2008. Législation stricte comme en Europe : Les importations d'Australie et de Nouvelle-Zélande sont autorisées (pas de cas d'ESB diagnostiqué). Les importations des Etats-Unis et du Canada sont possibles mais avec une procédure de certification particulière.
- g. Situation des additifs alimentaires : Les additifs autorisés au Japon ne sont pas les mêmes qu'en Europe et les principaux pays producteurs d'agroalimentaire. Négociations avec UE, USA, Canada, Australie et Nouvelle Zélande pour harmoniser les normes et permettre l'importation de produits contenant des additifs autorisés dans ces pays mais interdits au Japon.
- h. Les pesticides sont-ils plus utilisés au Japon qu'en Europe ? L'utilisation est importante mais nous n'avons pas de vision détaillée sur les quantités.
- i. Le gouvernement agit-il pour augmenter l'autosuffisance alimentaire ? Il y a une politique du gouvernement mais qui ne donne pas beaucoup de résultats. C'est lié en partie au changement de régime alimentaire (occidentalisation avec plus de viande et de produits laitiers, mais aussi plus de pain etc.). Le blé continue à être protégé bien que l'autosuffisance soit <10%, pour qu'il ne disparaisse pas complètement. Le marché des produits laitiers est contrôlé par l'administration qui fixe les prix du marché et définit les quotas d'importation. La production nationale de beurre ne permet pas de couvrir les besoins et il y a régulièrement des pénuries qui affectent notamment l'industrie agroalimentaire.
- j. Comment la France peut-elle exporter plus de produits laitiers au Japon ? Les droits de douanes sont élevés (en

cours de négociation avec l'EU). Par ailleurs, les relations privilégiées et la proximité géographique favorise les acteurs néo-zélandais, australiens ou encore américains. La France reste parmi les premiers fournisseurs de produits laitiers du Japon.

- k. Peut on avoir confiance dans la qualité de l'eau ? Il n'y a pas de problème particulier. La quantité de radionucléides est < 10 Bq/kg. On peut boire l'eau du robinet.
- l. Eau minérales françaises au Japon : Toutes les grandes marques sont présentes sur le marché. Gros volume d'importation (7% du total des exportations agroalimentaire françaises au Japon en valeur)
- m. Importation de produits français : En dehors des eaux minérales, quantités importantes de vins, dans l'ordre bordeaux, champagnes, bourgognes et beaujolais, puis le fromage, la viande de porc, foie gras, volaille haut de gamme, confiserie/chocolaterie haut de gamme et pet food, et une multitude de produits d'épicerie fine.
- n. Situation de la charcuterie française : On trouve encore peu de charcuterie française au Japon mais il y a une progression. Pour obtenir l'agrément d'exportation vers le Japon, un établissement ne peut s'approvisionner qu'auprès d'établissement eux-mêmes agréés pour le Japon. La difficulté vient de l'obligation de respecter les exigences japonaises contraignantes pour l'ensemble des produits tout au long de la chaîne de production (depuis les abattoirs jusqu'aux ateliers de transformation), même pour les produits qui ne sont pas exportés au Japon. C'est difficile pour les petits producteurs, en particulier de saucisson.