



## **Compte rendu de la Conférence Table-Ronde sur la sécurité alimentaire**

### **« Qu'y a-t-il dans notre assiette ? Comprendre les normes alimentaires et le système de contrôle au Japon pour mieux choisir l'alimentation de sa famille »**

Afin de répondre aux interrogations et préoccupations de la communauté française sur la sécurité alimentaire au Japon, l'UFE a animé le 18 février 2009 une conférence table-ronde autour de trois experts :

- Pauline Krug, Pédiatre
- Florence Seitz, Consultante en nutrition
- Jérôme Boucherot, Assistant d'études, Pôle Agroalimentaire, Ambassade de France, Mission Economique

Plus d'une centaine de personnes ont assisté à cette conférence, organisée en association avec l'Institut franco-japonais de Tokyo.

Dans un pays dont nous ne maîtrisons pas complètement la langue et où nous ne connaissons pas toujours bien la législation, beaucoup d'entre nous se posent la question des normes alimentaires et leurs différences par rapport aux normes françaises et européennes. Certains problèmes sanitaires ponctuels, comme le scandale récent autour de la mélamine, attirent aussi régulièrement notre attention.

Avant d'évoquer les normes alimentaires, Florence Seitz a présenté à l'assistance le contexte historique et social au Japon qui a façonné la réglementation de ce pays. Le Japon n'est pas le reste du monde :

- La société toute entière est organisée autour de l'optimisation de la place disponible.
- Le manque de place et le faible taux d'activité des femmes mariées expliquent que les Japonaises effectuent leurs courses de façon quotidienne, dans les commerces de proximité.
- Enfin, le régionalisme culinaire a façonné des normes à géométrie variable.

Jérôme Boucherot a ensuite parcouru le système réglementaire japonais en matière alimentaire ainsi que le système d'inspection à 2 vitesses selon qu'il s'agisse de productions locales ou d'importations. Avec un taux d'autosuffisance alimentaire faible, le Japon doit faire face aujourd'hui aux risques liés à la globalisation alimentaire.

Pauline Krug a démontré comment une denrée alimentaire pouvait être préjudiciable à la santé :

- Avec un effet immédiat et/ou à court terme, comme l'illustre le scandale chinois de la mélamine.
- Et/ou à long terme sur la personne qui la consomme, mais aussi sur sa descendance, avec des effets toxiques cumulatifs probables. A titre d'exemple, elle nous a montré comment l'obésité infantile a des conséquences psychosociales dès l'enfance et des conséquences sévères à l'âge adulte.

Florence Seitz a mis l'accent sur l'importance de se donner les moyens d'une consommation informée. Elle nous a fait part de nombreux conseils pratiques afin de mieux lire les étiquettes et les labels. Elle nous a orientés vers des réseaux d'approvisionnement fiables et notamment les réseaux de distribution bio.

Les intervenants ont ensuite répondu à une série de questions, notamment sur les pesticides, les risques liés au poisson, la distribution et la restauration japonaise, les dates limites d'utilisation et la fiabilité des codes barres.

La conférence a été suivie d'un dîner convivial à la brasserie de l'Institut auquel ont participé près de 30 convives.