



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 »

**Une conférence de l'UFE Japon, en association
avec l'Institut franco-japonais de Tokyo**

Tokyo, le 18 février 2009

L'INSTITUT
東京目仏学院



Conférence Table-Ronde sur la sécurité alimentaire:

Partie I :

**Le Japon n'est pas le reste du monde :
comprendre les normes actuelles
par le prisme de l'histoire**

Intervenant : Florence Seitz

Le manque d'espace se reflète dans la taille des logements

	Japon	France
Surface totale	378,000 Km ²	675,000 Km ²
Population	127 million	65 million
Densité de population	337 hab/Km ² (800 Kanto)	112 hab/Km ²
Surface moyenne d'une habitation (2006)	63m² (Tokyo) / 91m ² (national)	59m² (Paris) 91m ² (national)
Surface d'habitation moyenne / pers. (2006)	10m² (Tokyo) 34m ² (national)	32m² (Paris) 40m ² (national)



- Exiguité des logements

Le taux d'emploi des femmes chute drastiquement avec l'arrivée du premier enfant

	Japon	France
Taux d'emploi des femmes sans enfant	60% (2002)	57% (2006)
Taux d'emploi des meres (enfant de - de 6 ans) 2002	35%	65%

Exiguité et occupation des femmes modèlent les habitudes d'achat

Exiguité des logements

Faible taux
d'occupation des
femmes avec enfants



Achats au quotidien

Le profil géographique limite aussi les surfaces agricoles...

	Japon	France
Surface totale	378,000 Km ²	675,000 Km ²
Surface cultivable	<78,000 Km ² (<24%)	600,000 Km ² 300,000 exploités

...et contraint à des consommations élevées de produits phytosanitaires...

Importations phytosanitaires (millions \$)	2006	2000	Change
Pesticides	315	270	+17%
Insecticides	96	43	+223%
Fongicides	92	109	-16%
Herbicides	118	106	+11%
Disinfectants	9	12	-25%
Total	630	540	+17%

... et d'engrais chimiques

Importations engrais (tonnes)	2006	2002	Change
Nitrogen	249,110	200,519	+24%
Phosphate	329,455	327,123	+1%
Potash	512,286	537,611	-5%

Organic vs. non-organic in Japan

“Japan is one country whose agricultural industry is in dire need of encouragement to go green. According to figures compiled by the Washington Post, the total area devoted to organic farms in Japan in 2000 was a paltry 50km²-just one percent of total farmland-compared to 5,463km² in the US and 39,980km² in the EU, an alarming difference even considering the respective sizes of the nations.*

*Whereas the **level of pesticide saturation** on farms in the US is less than 1kg/hectare and in the EU less than 2kg, **in Japan**, according to Bayles, it's **over 17kg.**”*

* 0.56% in 2006 vs. 14% in Austria, 11% in Switzerland, 5% in Germany and 3% in Australia

Rice production and pesticides in Japan

“Wood MacKenzie Consultants Ltd reports that, in 1993, Japan alone accounted for:

- 62% of all pesticides consumed in Asia’s rice production,*
- 46% of the insecticides,*
- 71% of the herbicides, and*
- 72% of the fungicides used on rice in the region”*

Source: IRRI 1995 in "Agriculture and the Environment" A World Bank Symposium edited by Ernst Lutz Chapter 19
"Toward Reduced Pesticide Use For Cereal Crops In Asia" by P. Pingali and R. Gerpacio



Conférence Table-Ronde sur la sécurité alimentaire:

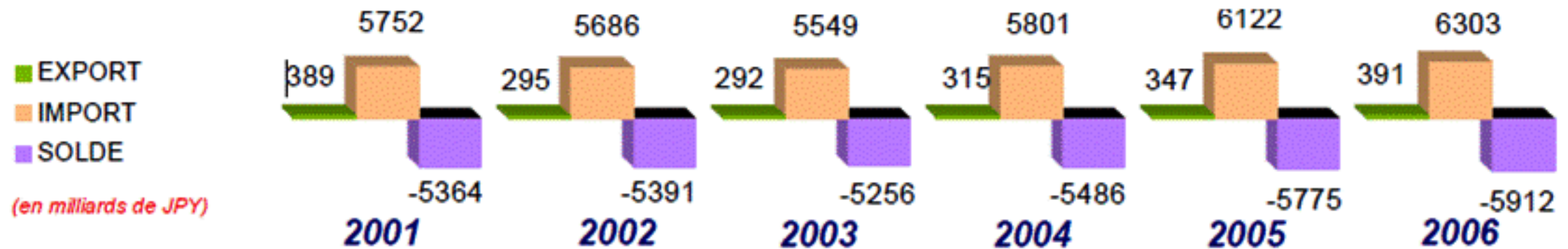
Partie II :

Des normes à géométrie variable

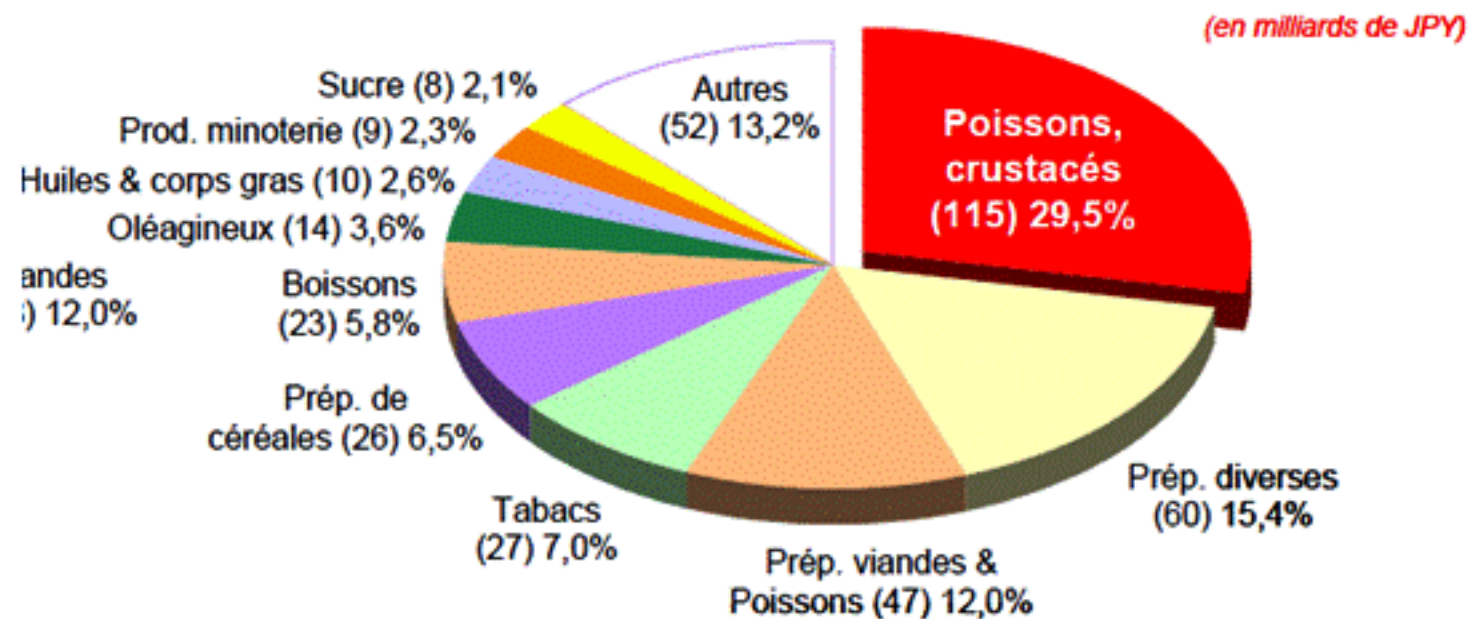
Intervenant : Jérôme Boucherot

Quelques données du marché

Evolution des échanges :



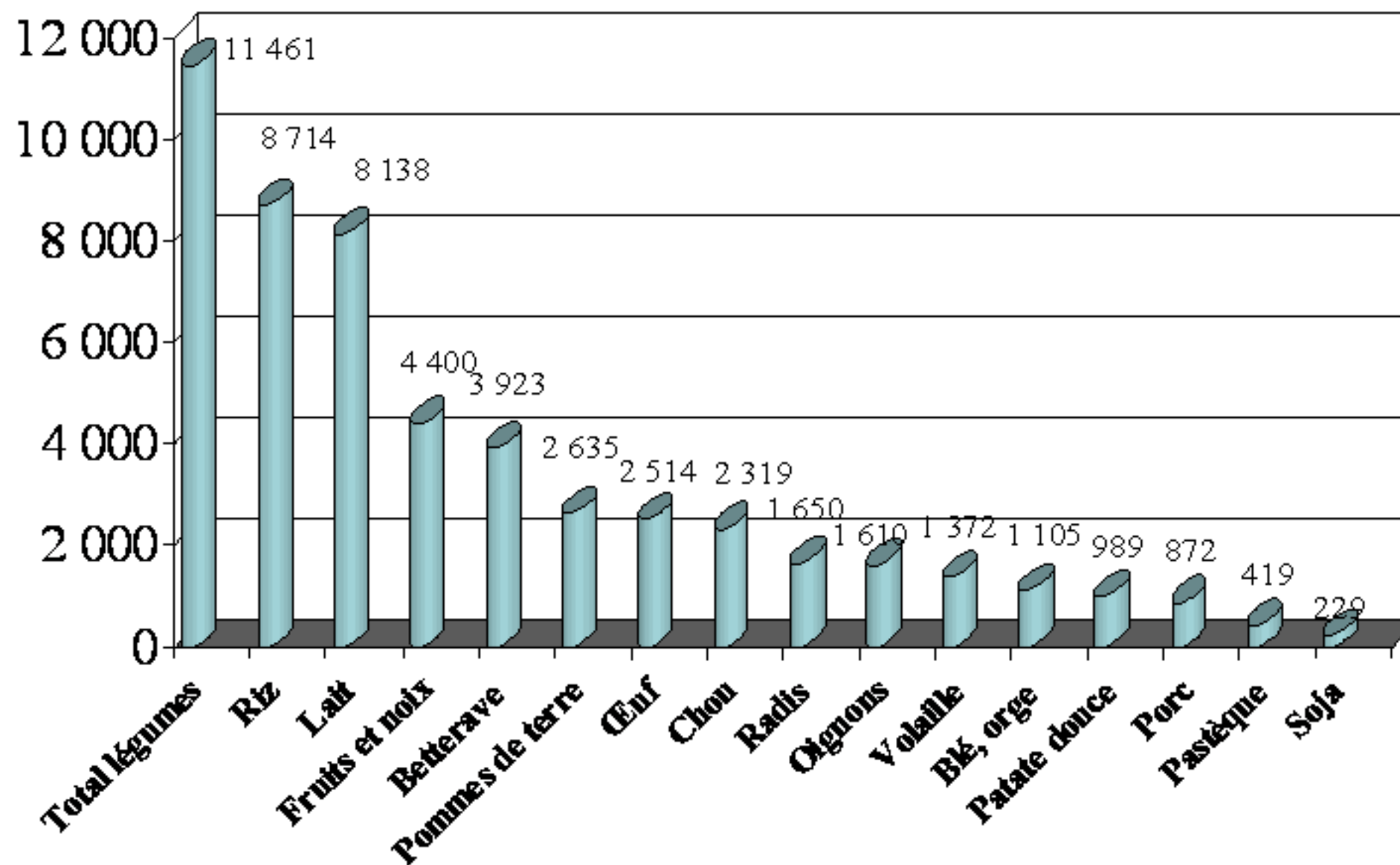
Importations :



Source : Ubifrance 2007

Les productions au Japon

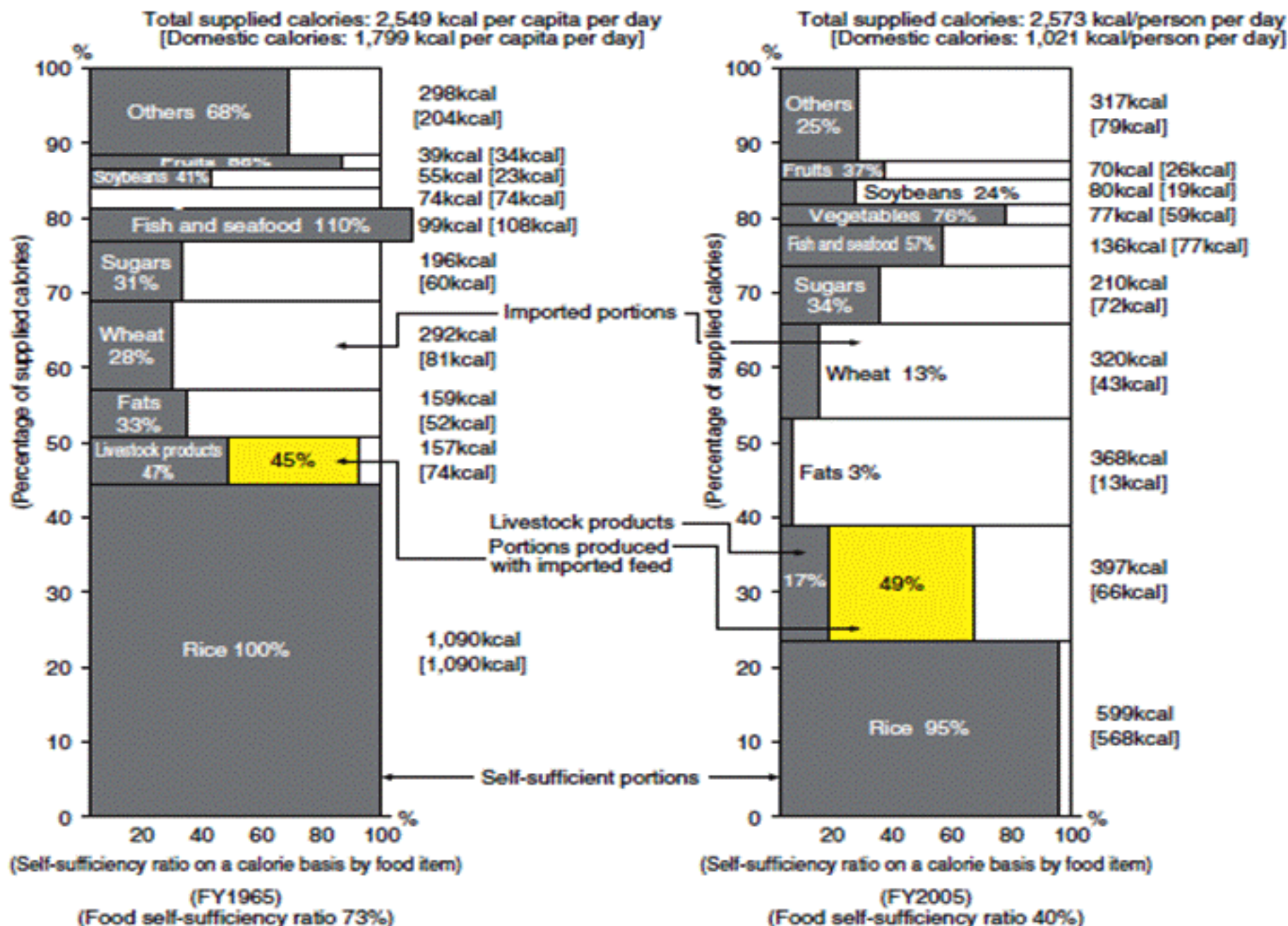
Principales productions en volume
(milliers de tonnes)



L'agriculture au Japon

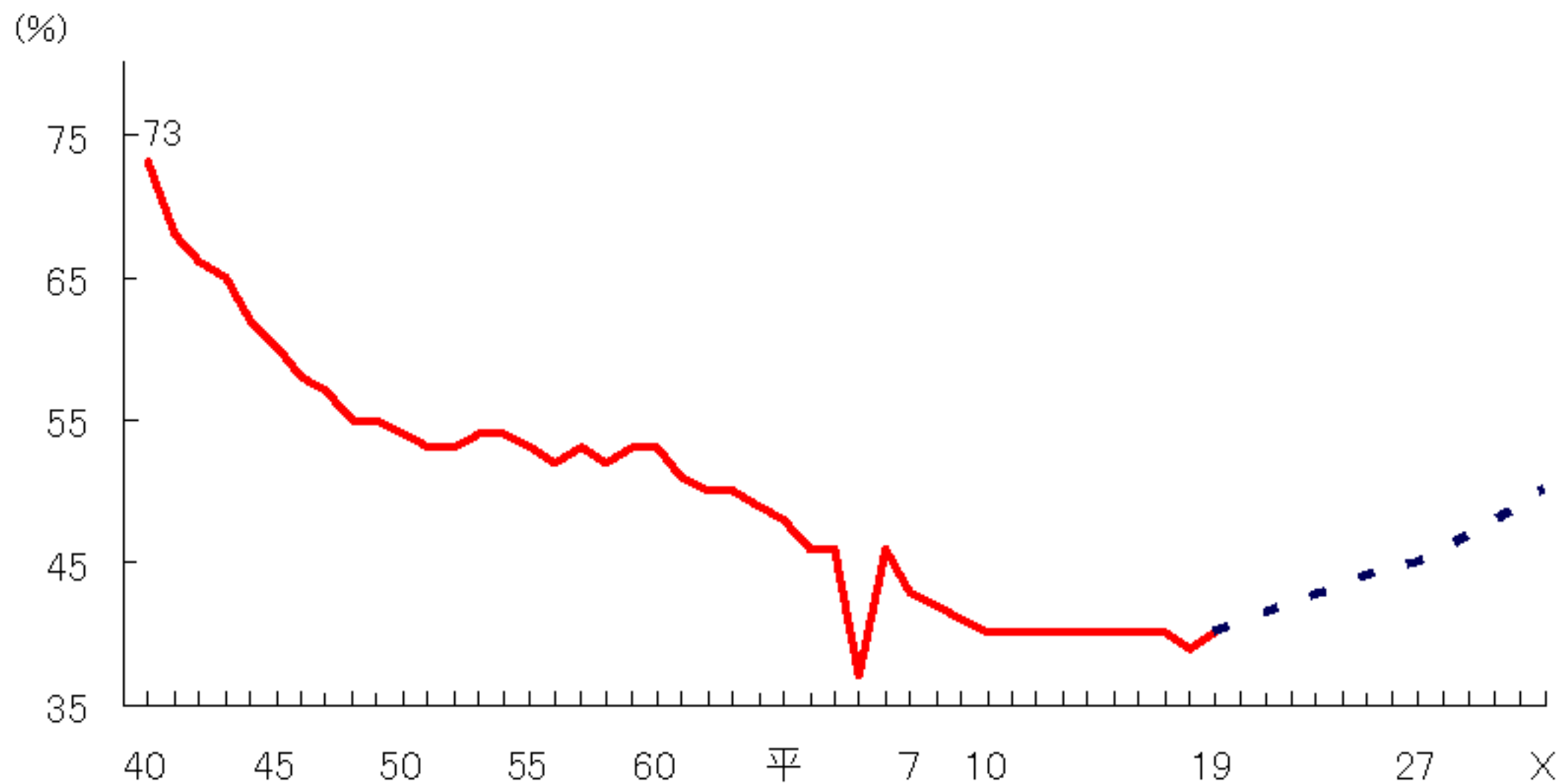
Production et importation : le taux d'autosuffisance

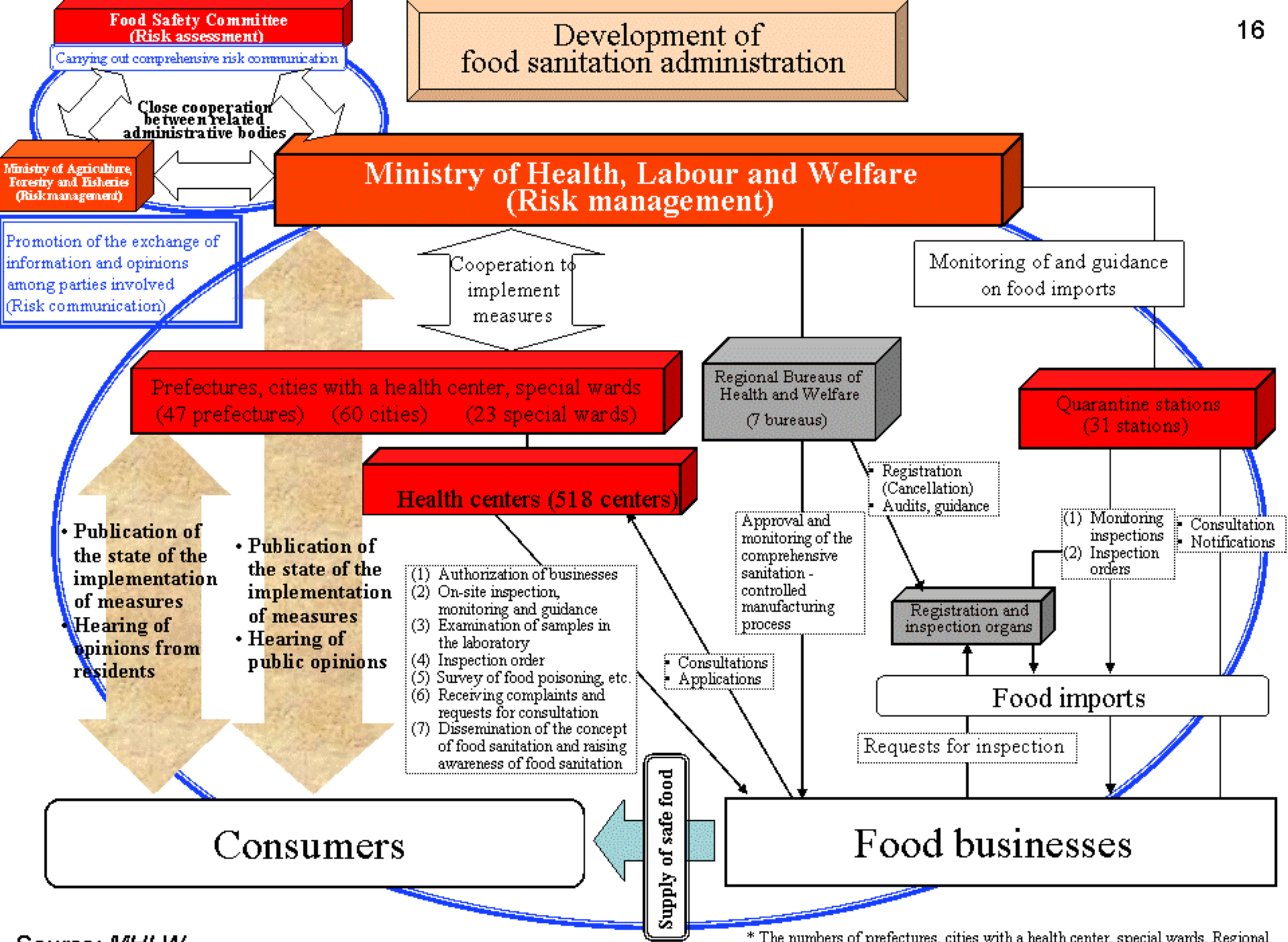
Changes in the Composition of Supplied Calories and Self-sufficiency Ratio by Food Item (on a Calorie Basis)



Source: "Food Balance Sheet," MAFF.
Note: The figure in the square brackets indicates the domestic calories.

Le taux d'autosuffisance au Japon

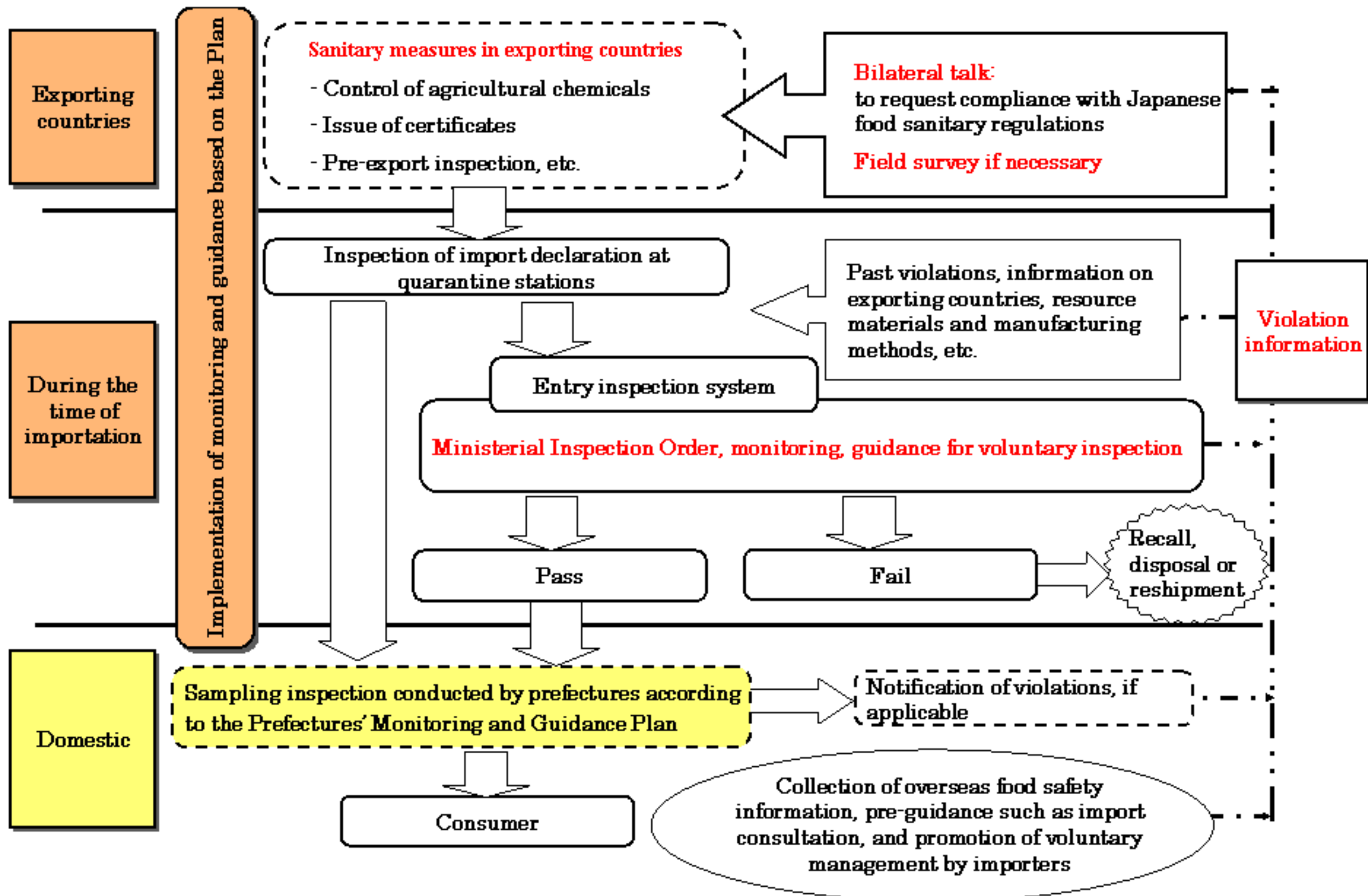




Source: MHLW

* The numbers of prefectures, cities with a health center, special wards, Regional Bureaus of Health and Welfare, and quarantine stations are as of April 1, 2006.

Systeme d'inspection



Obligation de moyens (JP) VS Obligation de résultats (EU)

	Advantage	Inconvenient
Obligation of means	<ul style="list-style-type: none"> • Clear instructions to Professionals • Harmonized and defined controls • Permit to achieve objectives 	<ul style="list-style-type: none"> • Do not involve the responsibility
Obligation of results	<ul style="list-style-type: none"> • Result oriented • Adaptation of the means to achieve objectives • Prevent non adapted use of means • Give prime responsibility 	<ul style="list-style-type: none"> • Required Time • Required Training for professional and the services of controls



Conférence Table-Ronde sur la sécurité alimentaire:

Partie III :

**Les risques inhérents à cette situation
particulière du Japon**

Intervenant : Pauline Krug

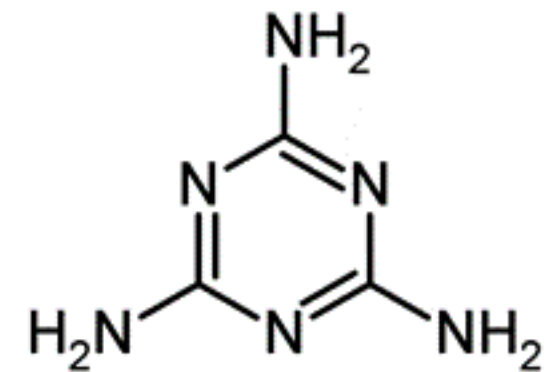
Sécurité des denrées alimentaires

- « Pour déterminer si une denrée alimentaire est préjudiciable à la santé, il est tenu compte :
- De l'effet probable **immédiat** et/ou à **court terme** et/ou à **long terme** de cette denrée alimentaire sur la santé non seulement d'une **personne qui la consomme** mais aussi sur sa **descendance**
 - Des effets toxiques **cumulatifs** probables
 - Des sensibilités sanitaires particulières d'une **catégorie spécifique** de consommateurs lorsque la denrée alimentaire lui est destinée. »

Effets à court terme

Exemple du scandale de la mélamine

- Qu'est-ce que la mélamine?
 - Plastique, adhésifs, ciment, peinture...
- Modes de contamination :
 - Emballages en plastique
 - Fertilisants
- Le scandale chinois :
 - Ajout de mélamine pour augmenter la teneur protéique des laits pour nourrissons



N Engl J Med. 2008 : Melamine and the global implications of food contamination

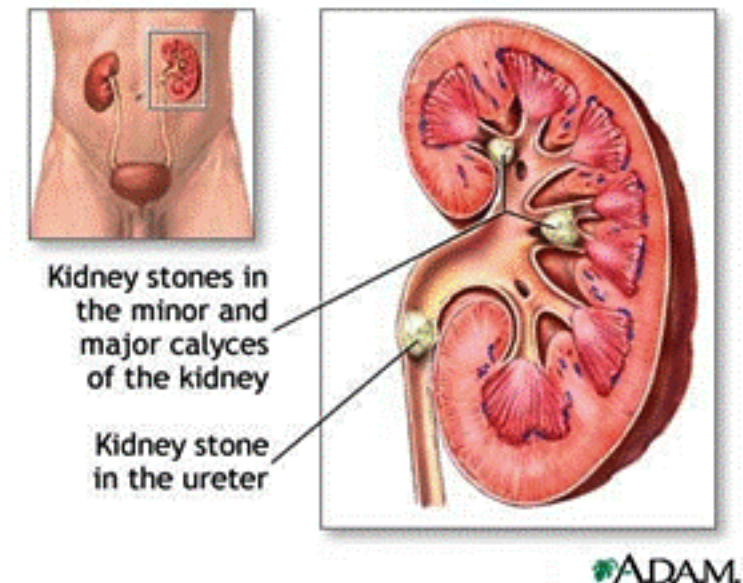
Lancet 2008 : Public-health risks of melamine products

Pauline Krug, 18/02/2009

La mélamine

Quels sont les risques pour nos enfants?

- Dans quels aliments?
 - Préparation pour nourrisson (lait)
 - Mais aussi : biscuits, chocolat
- Quels sont les risques?
 - Consommation prolongée, récurrente
 - Pas de risque en cas d'une seule exposition même massive
- Risques cliniques :
 - Calculs rénaux et des voies urinaires
 - Insuffisance rénale aiguë
 - Risque du délai diagnostique chez l'enfant



La mélamine

Conséquences

- En Chine :
 - 22 millions d'enfants examinés
 - 294 000 enfants contaminés
 - 53 000 enfants atteints de complications rénales
 - 6 décès, 154 dans un état grave
 - Et au Japon?
 - 21/9/2008 : Marudai Food Co rappelle 5 produits importés de Chine, suspectés de contenir de la mélamine (haricots cuisinés, pâtisseries)
 - 5/10/2008 : mélamine détectée dans du chocolat importé de Chine par la compagnie NS international (« Chocolate pillows »)
- **Aucune conséquence rapportée**

Les risques à long terme

Les maladies de civilisation

- Obésité
- Maladies cardio-vasculaires
- Diabète de type 2

- Maladies auto immunes dont diabète de type 1
- Allergies alimentaires
- Certains cancers
- ...



Les risques à long terme

L'exemple de l'obésité

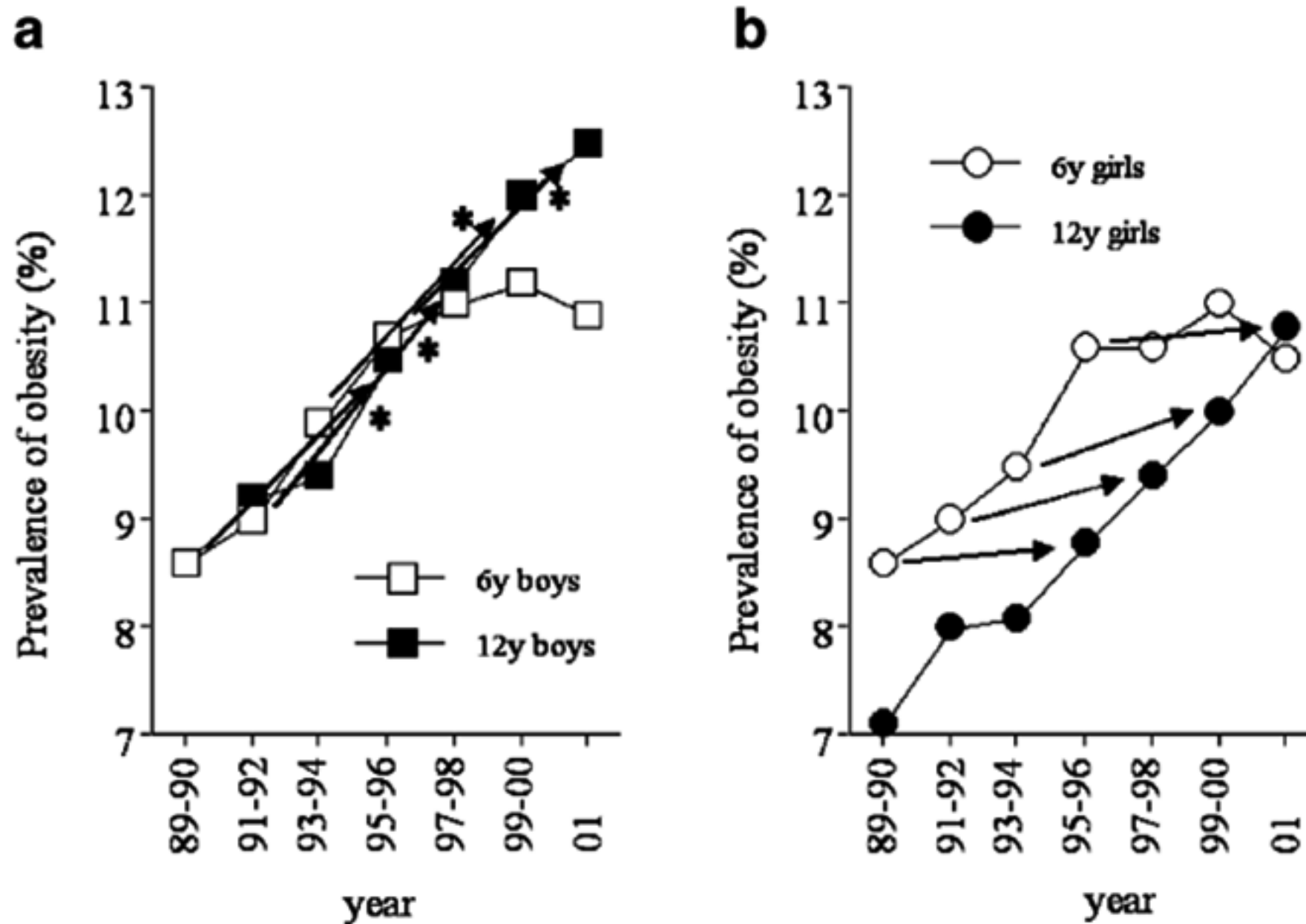
- Prévalence x4 entre 1960 et 2000
- En France : surpoids 18%, obésité 4%
 - Stable depuis quelques années
- Conséquences psychosociales dès l'enfance
- Conséquences sévères à l'âge adulte
 - Persistance de l'obésité
 - Cancer colorectal
 - Risque cardio-vasculaire
 - Arthrose



Le PNNS : quels effets sur la santé des enfants? 2008

Table ronde : L'obésité (GFHGNP, Comité Nutrition) Conséquences à l'âge adulte de l'obésité de l'enfant, 2007

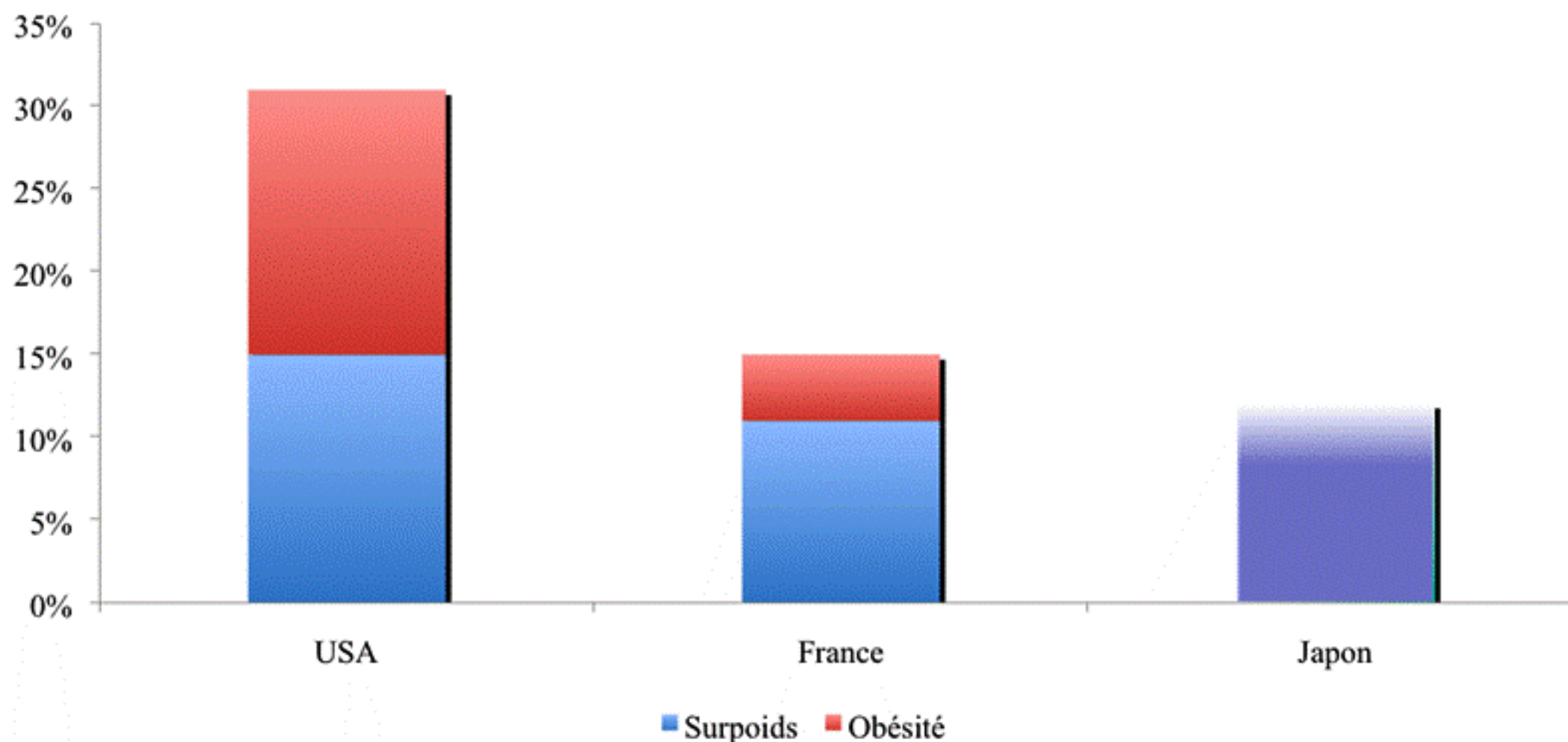
Surpoids chez les enfants japonais



Source : International journal of obesity, 2004

Pauline Krug, 18/02/2009

Prévalence du surpoids chez les enfants d'âge scolaire



Sources : JAMA 2004, Human Biology 2009

Pauline Krug, 18/02/2009

Prévention

- **Comment?**
 - Manger mieux
 - Régime normal pour l'âge
 - Pas de régime restrictif chez l'enfant
 - Activité physique
- **Surveillance**
 - IMC
 - Rebond d'adiposité
- **Prévention secondaire :**
 - Dépistage du diabète, de l'hypercholestérolémie



Source : lanutrition.fr (schéma), Alimentation de 0 à 3 ans, Pr Tounian, F Sarrio



Conférence Table-Ronde sur la sécurité alimentaire:

Partie IV :

**Se donner les moyens
d'une consommation informée**

Intervenant : Florence Seitz

Each type of food can only bring what it is made of

- Quality of soil



- Level of minerals

- Agricultural processes



- Level of vitamins and minerals
- Level of chemicals

- Food processing, storage



- Quality of fats
- Level of fiber, vitamins and minerals

- Cooking modes



- Quality of fats
- Level of vitamins and minerals

Reading labels is a must-do (1/2)

- **Order:** Ingredients are always listed in decreasing order of their proportional weight in the product
- **Lack of details:** Japanese law is very loose when it comes to product labeling. There is almost no details available, especially regarding additives, fats and sugars origin
- **Fats:** “Vegetable fats” are always Trans fat unless otherwise clearly stated on the label (no legal obligation to mention the level of trans fat on products label in Japan)
 - The desirable fats are:
 - Olive oil (cold, first-pressed, organic) for cooking
 - Canola oil for dressing
 - Flaxseed oil for cold use
 - Next come sunflower, sesame and walnut oils
 - Fats to be avoided:
 - Coconut, palm and palmist oils (omnipresent in cookies, crackers, snacks, industrial breads...)
 - Hydrogenated and partially hydrogenated oils (most margarines and spreads, cookies, crackers, chips...)

Reading labels is a must-do (2/2)

- **Colorings and additives:**

- Flavors must be specified “natural”; otherwise, they are always chemical-based
- Additives to avoid altogether as they have been proven or are highly suspected of inducing:
 - Cancers
 - Behavioral disorders in kids such as ADHD
 - Allergies
 - Asthma
 - DNA damage
 - Fertility problems

When to choose organic produce?

	Vegetables	Fruits	Grains/ pulses/ nuts	Dairy/meat
Organic	<ul style="list-style-type: none">• Peppers• Lettuce (all kinds)• Endives• Spinach• Carrots• Celery• Potatoes	<ul style="list-style-type: none">• Strawberries• Apples• Pears• Bananas• Grape/raisin• Citrus (all)• Peaches• Nectarines	All	<ul style="list-style-type: none">• Milk• Eggs• Cheese• Pork• Beef• Lamb (to a lesser extent)
Main-stream	<ul style="list-style-type: none">• Avocados• Tomatoes	<ul style="list-style-type: none">• Blackberries• Black currants• Pineapple		<ul style="list-style-type: none">• Duck• Free-range chicken

Most commonly available organic certifying labels and useful phrases in Japan

34



有機

"organic"

無農薬

"Without chemical entrants"



GOCA

Guaranteed Organic
Certification Agency



QAI

SKAL

From Sweden



Organic providers: Delivery service

- Radish boya (www.radishbo-ya.co.jp)
- Co-op
- Seikatsuya to Yasaibayake (www.din.or.jp/~yasai;
yasai@din.or.jp)
- Organic everyday (www.o-everyday.com)
- Oisix (www.oisix.co.jp)
- Tengu (Alishan) (www.alishan.jp)

Organic providers: Outlets

- The **Crayon House** in Omotesando (narrow street on left of Hanae Mori Building): small organic supermarket and nice restaurant with terrace that welcomes kids.
- **The Natural House** on Aoyama Dori (close to Omotesando crossing): excellent for veggies, fruits, nuts and seeds, dried fruits, oils, teas and coffees, flours, cookies and sembei, sugars, bread, tofu... In addition they carry environment-friendly house products and organic/natural cosmetics
- **National Azabu Supermarket** for milk, Alishan products, some veggies
- **Gourmet** in Azabu Juban for organic tofu or **Food Magazine**
- **Organic shop on Azabu dori**: small selection of almost any organic products. Tend to be a little over-priced
- Organic store in Hiroo close to Homework's
- **Lifely**
3F Inamon Bldg, 2-18-11 Takadanobaba, Shinjuku-ku. Tel: 03-3232-6527.
Open daily 10am-9pm. Nearest stn: Takadanobaba.
www.lifely.com/shop/index_s.html
- **Mothers**
Eight shops in Tokyo and Yokohama. Shinjuku branch: B1F Isetan Shinjuku Honkan, 3-14-1 Shinjuku. Tel: 03-3352-1111. Open daily 10:00am-8pm. Nearest stn: Shinjuku. www.mothers-net.co.jp

Storing ingredients

- The longer fresh produce are stored, the fewer the nutrients left, especially vitamin C
- Fresh, green-leaf veggies should be stored in the lower drawers of the fridge
- Potatoes, apples, avocados, bananas, most fruits except berries can be stored at normal room temperature
- Freezing fish and meat (up to 3 months) to destroy bacteria, especially when consumed raw
- Milk, dairy and eggs in the coldest compartment of the fridge
- Cooked leftovers can be stored in fridge cold compartments for 48 hours
- Fridge should be cleaned at least once a month to limit risk of contamination