

Pour nos *Tomodachi*

Hiver 2019

◀◀ DOSSIER ▶▶

Une société tournée vers la santé et la longévité

S'adapter à une société vieillissante pour
une bonne santé et une meilleure qualité de vie



JAPAN GOV
GOUVERNEMENT DU JAPON

**JapanGov (<https://www.japan.go.jp>)
est votre porte d'entrée numérique vers le Japon.
Rendez-vous sur le site pour plus d'informations.**



JapanGov, portail officiel du gouvernement japonais, fournit une mine d'informations sur l'ensemble des enjeux auxquels le Japon fait face, et vous oriente vers les sites des ministères et organismes concernés.

Ce portail décrit notamment les mesures de revitalisation économique engagées au Japon, dites *Abenomics*, et les conditions d'investissement attractives qu'elles ont créées. JapanGov présente également les contributions du Japon au développement international, y compris ses efforts de diffusion des fruits de l'innovation et d'infrastructures de qualité à travers le monde.

Vous y trouverez aussi le contenu de tous les numéros précédents de *Pour nos Tomodachi*. (https://www.japan.go.jp/tomodachi/index_fr.html)



Suivez-nous pour rester informés !



Le Premier ministre en action 16

DOSSIER >>>

Une société tournée vers la santé et la longévité

Découverte majeure dans la lutte contre le cancer 6

Un pôle biomédical fait entrer la médecine dans une nouvelle ère · 8

Des enceintes atypiques qui émettent plus que des sons 10

Contrôler sa santé au quotidien 12

Le restaurant des erreurs de commande redonne le sourire 14

PORTRAITS DU JAPON >>>

L'hiver japonais, entre calme et effervescence 4

Osaka, cité vivante 20

MISE À JOUR >>>

Un nouveau matériau biodégradable pour réduire la quantité de déchets plastiques 22

Un projet d'envergure à Dacca 26

AMBASSADEUR DE TERRAIN >>>

Contributions japonaises aux quatre coins du monde

Les oiseaux verts de Tokyo prennent leur envol à Paris 24

Amis du Japon

Dans l'esprit du washoku 28

Le programme JET

Échanges de terrain chaleureux entre l'Autriche et le Japon 30

COUVERTURE

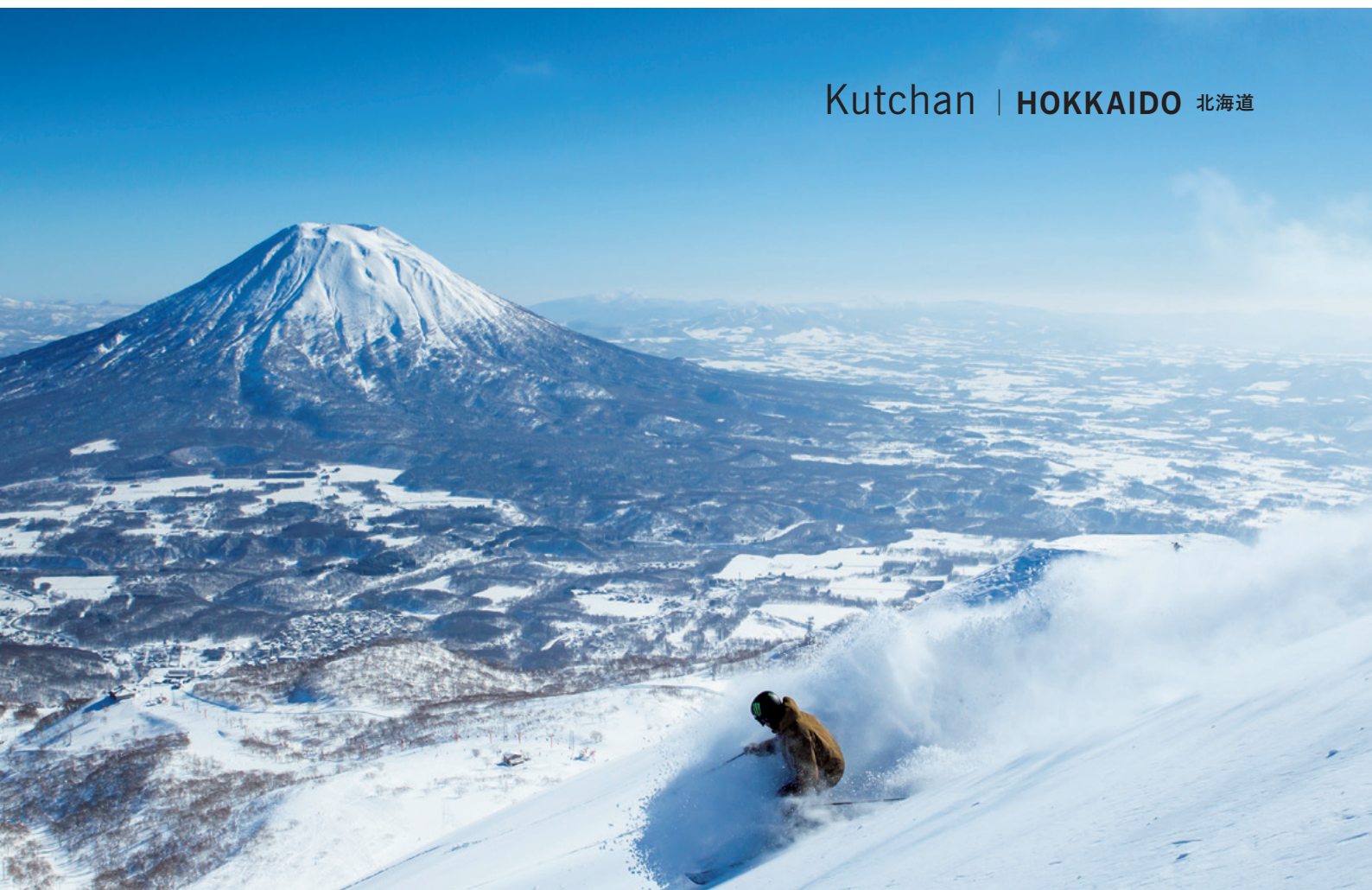
Du 30 novembre au 1^{er} décembre 2018, le Premier ministre Shinzo Abe a assisté au sommet du G20 à Buenos Aires et rencontré les autres dirigeants présents en Argentine. Lors de la séance de clôture, il a annoncé au monde que le Japon préparait avec enthousiasme le sommet du G20 qui se tiendra à Osaka en juin 2019.



L'hiver japonais, entre calme et effervescence

L'archipel japonais, dont la riche palette de paysages se décline au fil des saisons, revêt pendant l'hiver des attraits différents selon les régions. Neige vierge réputée dans le monde entier ou montagne sacrée vénérée depuis les temps anciens — à vous de choisir.

Kutchan | HOKKAIDO 北海道





Le parfum envoûtant des fleurs de prunier

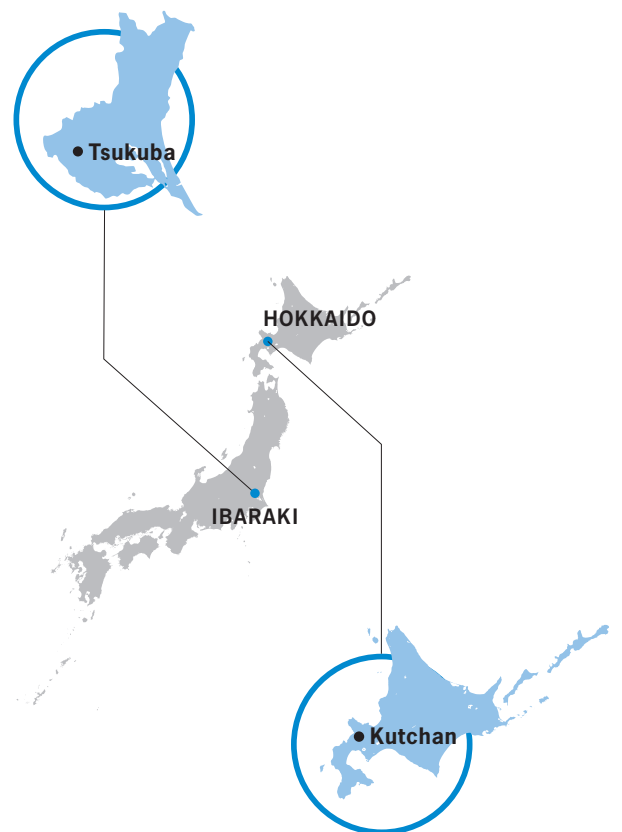
La ville de Tsukuba, dans la préfecture d'Ibaraki, se situe à environ 50 km au nord-est de Tokyo. Les 8 et 9 juin 2019 s'y tiendra la Réunion ministérielle sur le commerce et l'économie numérique dans le cadre du sommet du G20. Les champs de pruniers qui ornent les flancs du Mont Tsukuba se distinguent par un mélange d'essences blanches, rouges et vertes qui fleurissent tour à tour de fin janvier à fin mars, embaumant l'air d'un parfum délicat. Par beau temps, on aperçoit même au loin la Tokyo Skytree et le Mont Fuji.

<http://www.ttca.jp>

Enfouie sous la poudreuse

La ville de Kutchan, au sud-ouest d'Hokkaido, se situe au cœur du Niseko Kutchan Resort, une station de sports d'hiver très populaire en Asie. Entre décembre et février, il y tombe une neige éternellement poudreuse qui attire les passionnés de ski du monde entier. La ville, qui compte 47 nationalités différentes parmi ses habitants, accueillera la réunion des ministres du Tourisme les 25 et 26 octobre 2019 dans le cadre du sommet du G20, qui se tiendra alors pour la première fois au Japon.

<http://www.niseko.co.jp/en>





Né à Kyoto en 1942, Tasuku Honjo a obtenu son doctorat en physiologie de la faculté de médecine de l'université de Kyoto en 1975. Il est notamment directeur général adjoint et professeur émérite à l'Institut d'études avancées de l'université de Kyoto et président de la Fondation pour la recherche et l'innovation biomédicales à Kobe. Il a également été reconnu comme « personne de mérite culturel » au Japon et s'est vu décerner l'Ordre de la culture.

DOSSIER >>> Une société tournée vers la santé et la longévité

Découverte majeure dans la lutte contre le cancer

Le docteur Tasuku Honjo de l'université de Kyoto a remporté le Prix Nobel de médecine 2018. Ses découvertes ont permis de développer de nouveaux traitements contre le cancer.

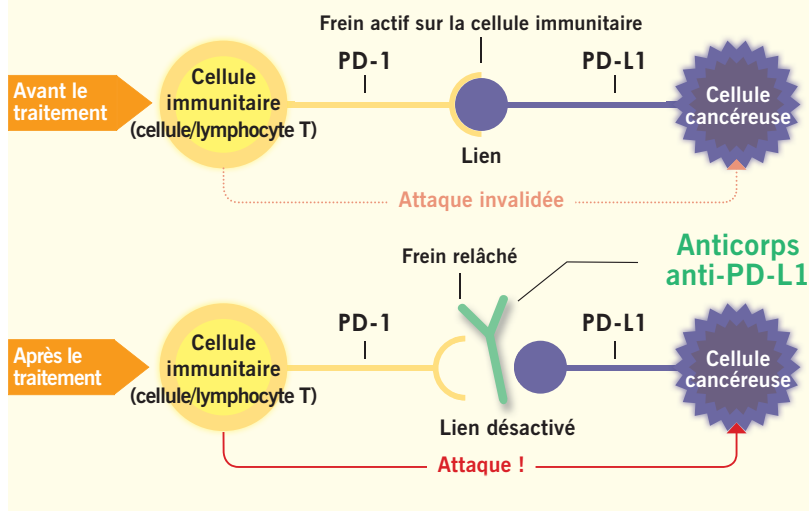


À l'université de Kyoto, le docteur Honjo sourit, entouré d'étudiants et de chercheurs enthousiastes après l'annonce de l'attribution du Prix Nobel.

Personne n'est à l'abri du cancer. De nombreuses recherches sont actuellement en cours dans le monde entier afin de trouver des traitements efficaces. Les travaux de Tasuku Honjo, professeur émérite à l'Institut des études avancées de l'université de Kyoto, y tiennent une place essentielle et sont reconnus pour leur caractère novateur.

Le docteur Honjo a mis au jour la « PD-1 », une protéine qui se trouve à la

Mécanisme de désactivation du frein immunitaire



Le mécanisme découvert par le Dr Honjo au cours de ses recherches. Lorsque la protéine PD-L1 d'une cellule cancéreuse se combine à la protéine PD-1 d'une cellule T (lymphocyte T), arme principale du corps humain pour lutter contre le cancer, elle crée un frein à la réponse immunitaire des cellules T. C'est là qu'intervient l'« anticorps anti-PD-L1 » développé par la méthode du Dr Honjo, qui alors permet de relâcher ce frein, autorisant les cellules T à reprendre leur attaque des cellules cancéreuses.

surface des cellules immunitaires et supprime leur capacité à fonctionner.

Ses recherches ont commencé tout à fait par hasard. Fasciné par « une protéine sans fonction apparente » découverte par un étudiant de son laboratoire, le Dr Honjo a nommé la protéine « PD-1 » et s'est penché sur ses secrets. Progressivement, il est apparu qu'elle agissait comme un « frein » inhibant la réponse immunitaire.

« Mon intérêt pour la science médicale me porte toujours à penser au lien entre la recherche fondamentale et le diagnostic menant au traitement de la maladie », précise-t-il. Des recherches plus poussées ont révélé que ce frein empêchait les cellules immunitaires d'attaquer les cellules cancéreuses, suivies peu après par la découverte qu'en libérant ce frein, il était possible de restaurer la capacité intrinsèque du système immunitaire humain à lutter contre le cancer. Les traitements conventionnels du cancer fonctionnent généralement sur le principe de « l'attaque directe » de

la maladie par la radiothérapie ou les médicaments anti-cancer, mais cette découverte marque l'émergence d'une méthode entièrement nouvelle.

Une fois le principe validé par des essais cliniques, cette approche inédite a été utilisée pour développer de nouveaux traitements. Elle s'est avérée particulièrement efficace contre certains types de cancer et son usage est maintenant répandu partout dans le monde.

Toutefois, cet effet ne se retrouve pas dans tous les types de cancers ni pour tous les patients, ce qui constitue un défi de taille. « Ce traitement en est encore à un stade précoce, comme celui de la pénicilline dans le soin des maladies infectieuses », explique-t-il. « Des recherches plus approfondies sont nécessaires pour découvrir pourquoi il ne fonctionne pas tout le temps et comment le rendre plus efficace pour davantage de patients. » Et il ajoute, avec une note d'espoir : « Comme ce fut le cas pour le traitement des maladies infectieuses, le jour viendra sûrement — à la fin

du siècle au plus tard — où le cancer ne sera plus une menace. »

Les traitements issus de ces travaux ont permis à de nombreux patients de guérir de graves maladies. Lorsqu'un ancien patient le remercie personnellement, il dit en éprouver une profonde satisfaction.

« Pouvoir constater de mes propres yeux l'importance de mes travaux et obtenir un tel prix, c'est pour moi un grand privilège. »

Toujours à la fois curieux et sceptique devant tout ce qu'il n'a pas vérifié de ses propres yeux, le Dr Honjo continue de se consacrer à l'étude des nouvelles possibilités offertes par la PD-1 dans ses laboratoires à Kyoto et au Pôle d'innovation biomédicale de Kobe (Kobe Biomedical Innovation Cluster) (lire p. 8-9), fidèle à la rigueur d'une vie dédiée à la recherche. ✨



Le Dr Honjo assistant à la cérémonie de remise du Prix Nobel (Stockholm, décembre 2018) vêtu de la tenue traditionnelle japonaise, veste *haori* et pantalon *hakama*.

Le Pôle d'innovation biomédicale de Kobe (Kobe Biomedical Innovation Cluster) occupe la moitié sud de Port Island, une île artificielle située dans le port de Kobe. Compte tenu de l'espace disponible, de nombreuses entreprises du secteur médical devraient être amenées à s'y installer à l'avenir.



DOSSIER >>> Une société tournée vers la santé et la longévité

Un pôle biomédical fait entrer la médecine dans une nouvelle ère



Le Japon développe son secteur médical afin d'améliorer la longévité et la santé de sa population. Un pôle d'industries médicales a vu le jour à Kobe, s'affirmant comme un nouveau modèle pour la société.

Le Pôle d'innovation biomédicale de Kobe (Kobe Biomedical Innovation Cluster) qui en 2018 rassemblait environ 350 instituts de recherche, hôpitaux, universités, sociétés pharmaceutiques, fabricants d'appareils médicaux et sociétés diverses, constitue l'institution de recherche et innovation biomédicale la plus importante du Japon. Des traitements de pointe y sont élaborés grâce à des partenariats entre l'industrie, le gouvernement, le monde universitaire et la communauté médicale.

À l'origine, il y a le grand tremblement de terre de Hanshin-Awaji en janvier 1995, qui a dévasté

la région du Kinki. Durement frappée par la catastrophe, Kobe a décidé de réagir à cette destruction sans précédent en faisant preuve de créativité dans sa reconstruction, notamment en se dotant d'un secteur biomédical fort.

Le docteur Hiroo Imura, président honoraire de la Fondation pour la recherche et l'innovation biomédicale de Kobe (FBRI), s'en souvient en ces termes : « Notre objectif n'était pas seulement de nous relever après le séisme, mais d'engager un processus nouveau. Nous savions, au vu du vieillissement de la nation japonaise, que la médecine et la santé seraient des secteurs porteurs. »



Hiroo Imura, docteur en médecine, est président honoraire de la Fondation pour la recherche et l'innovation biomédicale de Kobe (FBRI) et ancien président de l'université de Kyoto. Il a été directeur de l'Hôpital général du Centre médical de la ville de Kobe, une des principales institutions du pôle biomédical en développement.



Le Centre informatique de recherche translationnelle est un pôle d'information qui promeut la recherche translationnelle. Il propose un environnement permettant aux chercheurs d'assurer un flux harmonieux entre connaissance fondamentale et application clinique, contribuant ainsi à l'évolution des sciences médicales.



C'est le concept de « recherche translationnelle » qui a défini le cap de la fondation. Il suppose une sorte d'écosystème où s'organiserait le transfert d'idées et de compétences de la recherche biomédicale vers les diagnostics et traitements, avec une forte implication des sociétés médicales. Parmi les projets auxquels s'est consacrée la fondation, on trouve la création d'un Centre informatique de recherche translationnelle (Translational Research Informatics Center), première institution de recherche au Japon à encourager la recherche translationnelle.

Comme le RIKEN, un des plus grands instituts de recherche du pays, avait déjà établi un centre d'opérations à Kobe, le projet s'est rapidement mis en place.

« Les gens craignaient que Kobe ne fasse pas l'affaire, car la ville manquait d'infrastructures dans le

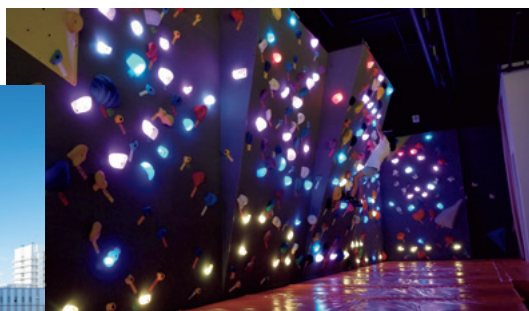
domaine médical, se souvient le D^r Imura. Mais avec le rôle central du laboratoire du RIKEN et de la Fondation pour la recherche et l'innovation biomédicale de Kobe, ainsi que la promotion du concept de recherche translationnelle, de plus en plus d'entreprises nous ont rejoint. C'est la spécificité du pôle de Kobe et c'est aussi sa force. »

Le RIKEN a également décidé d'installer l'ordinateur K, développé en collaboration avec la société Fujitsu, dans l'enceinte du pôle. La mise à disposition de son énorme puissance de calcul est un atout formidable pour les entreprises qui cherchent à développer de nouveaux produits pharmaceutiques ou des équipements médicaux. Le superordinateur Post-K, également en cours de développement, doit être installé sur le même site et devrait être entièrement opérationnel à l'orée 2021.

Des résultats susceptibles de bénéficier à l'ensemble de la société commencent déjà à être obtenus. En 2014, un patient avec une dégénérescence maculaire due au vieillissement a été traité par une équipe dirigée conjointement par le RIKEN, l'Hôpital général du Centre médical de la ville de Kobe et la FBRI, lesquels ont réussi la première transplantation d'une pellicule de l'épithélium rétinien pigmenté, cultivé à partir des cellules CSPi (cellules souches pluripotentes induites) propres au patient en question. Suivie en 2017 de la même transplantation, la pellicule étant cette fois cultivée à partir des cellules CSPi d'une autre personne. Au Centre ophtalmologique de Kobe (Kobe Eye Center), les recherches ne cessent de progresser. Avec le vieillissement de la population, les applications pratiques de la médecine régénérative suscitent de plus en plus d'attention.

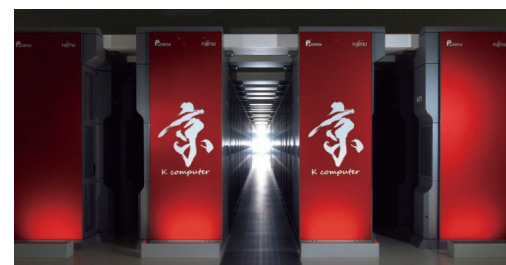
« Comme le Japon vieillit plus vite que les autres pays, nous devons encourager l'innovation médicale dans l'intérêt du monde entier », affirme le D^r Imura.

Le Pôle d'innovation biomédicale de Kobe, qui a fêté son vingtième anniversaire en 2018, entend bien continuer à faire progresser la santé mondiale. ✿



Conçu comme un centre intégré pour le soin oculaire, le Centre ophtalmologique de Kobe a été créé en décembre 2017. Il est doté d'installations pour la recherche, le traitement, la rééducation et même l'assistance sociale, et attire des patients de tout le pays. On y trouve même un mur d'escalade avec guidage sonore et lumineux, pour rendre la rééducation plus divertissante.

L'ordinateur K, développé conjointement par le RIKEN et Fujitsu. Le superordinateur Post-K est actuellement en cours d'élaboration, avec pour objectif de multiplier ses performances par cent par rapport à son prédécesseur en termes d'exécution des applications.



Des enceintes atypiques qui émettent plus que des sons

L'enceinte « Mirai » conçue par la société SoundFun, basée à Tokyo, s'est fait remarquer pour son confort d'écoute, y compris pour les personnes âgées

L'invention de Kazunori Sato est le fruit du hasard. Alors qu'il cherchait comment aider les personnes âgées qui, comme son père, souffraient de défaillance auditive, il eut soudain la révélation quand il apprit par un ami que les personnes âgées entendaient mieux avec les anciens phonographes au pavillon évasé qu'avec les haut-parleurs classiques.

Se focalisant sur la « courbe » du pavillon du phonographe, M. Sato est parvenu, par tâtonnement, à développer avec un ingénieur un

« son sans obstacle », éloigné du principe des enceintes classiques pour être plus audible par les personnes malentendantes. En 2015, l'enceinte Mirai était mise sur le marché.

« Le son est complètement différent », dit Akemi Kumagai, jeune femme souffrant d'une grave déficience auditive, qui a collaboré à la conception du produit et l'utilise personnellement, connecté à sa télévision. « Même sans augmenter le volume, les voix sont beaucoup plus claires, comme si elles étaient accentuées. »

L'enceinte Mirai de SoundFun se caractérise par sa capacité à reproduire la parole beaucoup plus clairement que les enceintes classiques. De plus, le son s'atténuant très peu avec la distance, les voix ne risquent pas d'être couvertes par le bruit environnant, même sur une zone étendue.

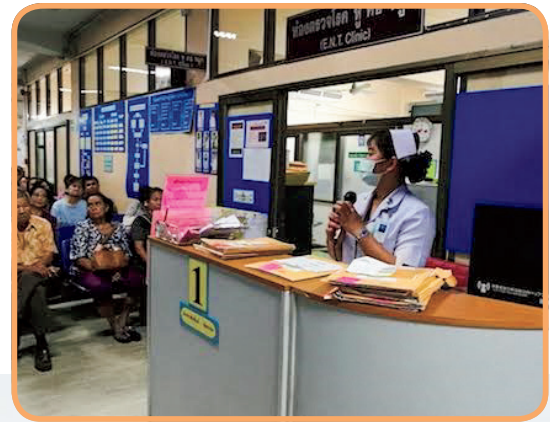
Le secret réside dans la courbe du diaphragme : « par rapport aux enceintes classiques, lesquelles utilisent un diaphragme conique qui émet un son depuis une source unique, le son provenant d'un





Gauche : « Filmo », la nouvelle génération d'enceintes Mirai, offre une excellente audibilité pour les séniors et les malentendants. Elle affiche également des informations sur un film piézoélectrique transparent (prototype non disponible à la vente). Droite : L'enceinte Mirai Moby », enceinte portable pouvant être utilisée notamment sur les sites de catastrophes, sortira début 2019.

L'enceinte est à l'essai dans un hôpital de la police en Thaïlande.



diaphragme courbe avec une plaque plate convexe dispose de plus d'énergie », précise Kazunori Sato.

Ces enceintes s'adressent aux besoins de tout un chacun. La société reçoit de nombreuses requêtes, en particulier de personnes vivant avec des parents âgés. Pour Mme Kumagai, « quand on n'entend pas, on déprime. On se décourage et on n'a plus envie de se battre. » L'enceinte Mirai a reçu des critiques dithyrambiques de la part de ses acheteurs, comme ce client dont les parents « ont soudain retrouvé la joie de vivre ».

Selon les mots du président de SoundFun, Hiroshi Yamaji : « Il est encourageant de savoir que, simplement en entendant mieux, les gens reprennent goût à la vie ; même l'expression de leur visage change et ils retrouvent leur dynamisme. »

L'âge moyen des employés de SoundFun est de 55 ans, et des ingénieurs hautement qualifiés, qui ailleurs seraient à la retraite, y travaillent avec énergie. Motivés par le désir d'aider les gens, ils prennent un plaisir quotidien à développer des projets qui ont un sens.

La philosophie de SoundFun est la suivante : « Un meilleur son pour un monde plus heureux. » Les enceintes Mirai ont été conçues à l'origine pour les personnes souffrant de difficultés auditives, mais leur « son sans obstacle » peut aussi être mis à profit pour les annonces dans les lieux publics comme les aéroports et les gares. M. Yamaji dit vouloir aider les gens dans le monde entier grâce au son, après avoir établi une base solide au Japon.

D'après les statistiques de l'OMS, le nombre de personnes malentendantes dans le monde aura pratiquement doublé d'ici 2050 pour atteindre 900 millions d'individus, notamment en raison de l'augmentation du nombre de personnes âgées.^[1] Lorsque la communication devient impossible à cause d'une déficience auditive liée au vieillissement, les pressions de la vie quotidienne s'accroissent et peuvent mener à la dépression.

Au-delà du son, c'est de la joie que diffuseront les enceintes Mirai de SoundFun dans nos sociétés vieillissantes. ✨

(De gauche à droite)
Le président de SoundFun, Hiroshi Yamaji, le fondateur Kazunori Sato et la collaboratrice au développement Akemi Kumagai, avec deux modèles actuels d'enceintes Mirai en différents coloris.
<https://www.soundfun.co.jp>



[1] « Surdité et perte auditive », Organisation Mondiale de la Santé (OMS), 15 mars 2018.

Contrôler sa santé au quotidien

Utiliser les toilettes comme lieu de veille sanitaire, détecter les maladies à un stade précoce à partir de l'analyse d'un cheveu : des avancées prometteuses pour l'avenir du Japon et le reste du monde

Le Japon est le pays qui a la plus longue espérance de vie au monde. On estime qu'en 2050 près de 42% de sa population aura 60 ans ou plus.^[1] Le Japon se veut ainsi une société qui encourage ses habitants à vieillir en meilleure santé. Les clefs de cette évolution sont les technologies de gestion de la

santé et de diagnostic, indispensables pour prévenir les maladies avant qu'elles ne se déclarent. Des concepts novateurs sont actuellement étudiés et développés afin de parvenir à des solutions simples et indolores.

La société Toto, par exemple, développe et teste actuellement un nouveau modèle de toilettes. La société,

entrée sur le marché au début des années 90, est un précurseur du suivi de la santé aux toilettes. En 2005, en collaboration avec le constructeur Daiwa House Industry, le fabricant a présenté des « toilettes intelligentes » capables de mesurer le taux de sucre dans les urines, la pression sanguine, la graisse corporelle et le poids, le tout conçu pour un logement ordinaire. Depuis, la société a conçu un modèle qui calcule l'indice de masse corporelle (IMC) et la température de l'urine (indicateur de la température corporelle interne), permettant ainsi aux femmes de prévoir leurs périodes de menstruation et d'ovulation. Le modèle n'est plus en vente, mais son ADN s'est transmis à d'autres produits.

Toto vend actuellement le FlowSky Uroflowmetry, destiné aux établissements médicaux. Cet appareil est capable de mesurer le débit urinaire durant la miction, paramètre important pour diagnostiquer les symptômes des voies urinaires inférieures. « Nos travaux partent du principe que les informations corporelles obtenues durant le passage aux toilettes sont utiles pour mener une vie active saine et épanouie », souligne Michihiko Torio, directeur de la section de promotion des équipements médicaux chez Toto. Optimiste quant à l'avenir de la gestion de la santé grâce aux toilettes technologiques, M. Torio poursuit :

Mesure de la tension artérielle

Une version sans fil, simple d'utilisation, qui prend la tension au poignet.

Panneau d'affichage

Avec sa capacité à vérifier les données mesurées sur des cycles de deux et six semaines, le panneau peut indiquer la date prévue des prochaines menstruations.

Mesure de la masse corporelle

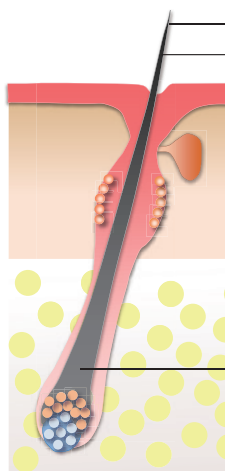
Une balance au sol mesure la masse corporelle.

Mesure de la température corporelle, de la glycosurie et de la température des urines

Les mesures sont prises instantanément, par le simple fait d'uriner. Cela permet un bilan de routine d'une journée ordinaire.



Les toilettes intelligentes : conçues pour le suivi de votre santé, elles s'insèrent parfaitement dans l'espace d'habitation. L'historique des mesures est consultable directement sur l'appareil mais aussi depuis un ordinateur personnel (prototype non disponible à la vente).



Le cheveu pousse d'environ un centimètre par mois

Les douze premiers centimètres à partir du cuir chevelu conservent les données sanitaires de l'année passée.

La racine du cheveu contient les données de santé du dernier mois.

La mémoire du cheveu enregistre en continu et sans limite dans le temps.



Les données sur la santé lisibles à partir des cheveux

• Données morphologiques

Épaisseur (types de cheveux et stade de l'alopecie), souplesse, bulbe, cuticule, couleur (ton, cheveux blancs et cheveux teints)

• Composition du cheveu

Minéraux (oligoéléments), protéines (protéines structurales et acides aminés), lipides (huiles et métabolites), hormones (stéroïdes, par exemple), pigments (mélanine, par exemple), drogues (médicaments et leurs métabolites), changements de couleur (cheveux blancs et cheveux teints), information génétique (séquence génétique et expression génétique)

Un éventail de données sur la santé peut être obtenu à partir des cheveux, en observant par exemple leurs changements de forme et de composition.

Le cheveu est un « support de mémoire » qui stocke l'information sur l'état du corps au fil du temps.

« À n'en pas douter, de nombreuses perspectives s'offrent à nous. Nous comptons explorer ces opportunités pour les mettre au service de la société. »

Une autre démarche en vue de ces bilans de santé simples et indolores pourrait s'appuyer sur l'analyse des cheveux, dont le diamètre ne dépasse pas 0.1mm. Pour Takashi Tsuji du Centre RIKEN pour la recherche en dynamique des biosystèmes : « D'ici trois ans, il sera possible de faire des bilans de santé à partir d'un cheveu et d'ici cinq, de diagnostiquer des maladies. »

Takashi Tsuji étudie depuis des années les traitements de régénération capillaire. La chevelure, qui n'est autre qu'une agrégation de cellules mortes initialement issues de la division des cellules profondes de la matrice du follicule pileux, pousse d'environ un centimètre par mois. Nos données sanitaires étant stockées de manière

chronologique, un segment d'un centimètre à partir de la racine capillaire porte les informations de santé du dernier mois, et les onze centimètres qui suivent celles du reste de l'année.

M. Tsuji pense qu'une analyse de la forme du cheveu et de l'état des substances qu'il contient, comme les protéines, prise comme une série de données sanitaires chronologiques, nous permettra de détecter plus rapidement les variations de l'état de santé et ainsi faciliter le dépistage et le traitement rapide de pathologies comme le cancer et le diabète.

À la fin de l'année 2017, un groupe de sociétés acquises aux idées de Tsuji a formé un « Consortium du diagnostic capillaire » afin de développer un projet de diagnostic capillaire impliquant dix laboratoires du RIKEN et la participation de 21 sociétés et organisations. L'objectif

initial est de constituer une base de données rassemblant des informations sanitaires issues des cheveux de 10 000 individus sur deux ans, afin de proposer des services de santé et des diagnostics à l'ensemble de la société. « En développant des systèmes de diagnostics capillaires et en offrant aux individus des indicateurs de santé précis, nous pouvons prévenir les maladies en recourant à des services de santé fondés sur la preuve scientifique », explique M. Tsuji. « L'objectif est d'aider les gens à rester plus longtemps en bonne santé et de tendre vers une société où les gens vivent mieux plus longtemps. »

Le Japon s'orientant vers une société super-âgée dans un futur proche, le concept de soins indolores pourrait bien s'avérer particulièrement utile. ^[1] D'après l'étude 2017 des Nations unies sur le vieillissement de la population mondiale. ✱

[1] D'après l'étude 2017 des Nations unies sur le vieillissement de la population.

Le restaurant des erreurs de commande redonne le sourire



Au Japon, société du super-vieillessement, une personne sur cinq sera touchée par la démence sénile d'ici 2025.^[1] Face à cette situation, une initiative sociale inédite a attiré l'attention au Japon et dans le monde entier.

On l'appelle le « Restaurant des erreurs de commande » — un restaurant dont les commandes et le service ont tendance à se perdre en route. Et pour cause, ici, tous les serveurs et serveuses sont affectés de

déficience cognitive à un certain degré. À l'origine de ce restaurant éphémère, il y a la rencontre entre son créateur, Shiro Oguni, et un foyer d'accueil pour personnes atteintes de sénilité. « Comme tout le monde, ma perception

de la démence sénile était à priori négative, avec l'image de gens complètement dans la lune ou errant sans trop savoir où ils vont. Alors qu'en fait, ces hommes et ces femmes sont capables de cuisiner, de faire leur ménage, leur lessive, les courses et autres activités considérées comme normales. Même si, c'est vrai, il peut leur arriver d'avoir de petites absences de ici et là... »

C'est l'heure du déjeuner. M. Oguni a commandé un steak, mais on lui sert une assiette de *gyoza* (raviolis chinois). « Comme tout le monde

Deux personnes séniles sur trois vivent chez elles au Japon, une situation qui prédispose à l'isolement. Leur souhait est de travailler et d'être utile à la communauté plutôt que de se faire aider, ce que le restaurant éphémère leur propose dans un cadre chaleureux.



Le restaurant a été soigneusement pensé pour éviter les problèmes. Son succès est le résultat des efforts inlassables de la direction et de toute l'équipe. « Nous voulions concevoir un lieu accueillant où tout le monde se sentirait à l'aise. »



Le Restaurant des erreurs de commandes fait des émules : des événements seront annoncés prochainement sur le site de l'établissement. <http://www.mistakenorders.com/en/home.html>



autour de moi dégustait avec plaisir, je me suis senti un peu confus et j'en suis même venu à me demander si ce n'était pas moi qui avais fait une erreur. Et je me suis dit : « Pourquoi s'offusquer de la différence entre un steak et des *gyoza* ? C'est une erreur, voilà tout. » Cette tolérance permet de détendre complètement l'atmosphère et de profiter du dîner. »

Ouvert avec l'aide de nombreux intervenants, le « Restaurant des erreurs de commande » est effectivement un lieu où des erreurs se produisent. Une femme âgée guide ses clients vers leur table, puis s'assied avec eux. Une autre sert un café chaud avec une paille. Une autre encore se bat avec un grand poivrier, pas tout à fait certaine que le poivre tombera là où il faut. Tout le monde à table vient prêter main forte et finit par éclater de rire : « On a réussi ! » Mais bien sûr, pour M. Oguni, « le but du restaurant n'est pas de vérifier si les commandes sont prises

correctement ou non. Ce qui importe, c'est l'interaction avec des personnes séniles. »

Malgré la réussite de ce « restaurant des rires perpétuels », M. Oguni était initialement inquiet des critiques qui pourraient lui être adressées : « La démence n'est pas un spectacle de cirque » ou « ne faites pas d'eux la risée de tous ! » Mais en réalité, quand les invités voient les sourires de leurs serveurs et serveuses et la joie qui motive leur travail, certains admirent leur courage et d'autres sont émus aux larmes. Et tous les serveurs disent la même chose : « Je suis encore capable. Ça m'a redonné confiance. » L'image négative de la démence a été remplacée par une image gaie et positive. « Dire “madame Untel est sénile” ou “madame Untel souffre de démence sénile”, ça n'a rien à voir. La démence n'est pas l'identité d'une personne, mais simplement une partie. Les gens restent eux-mêmes. Le

changement ne viendra pas d'eux, il doit venir de la société », fait observer M. Oguni. « En cultivant la tolérance, on peut pratiquement tout résoudre. Le slogan « Cool Japan » suscite beaucoup d'enthousiasme en ce moment, mais pour moi, vivre dans un « Warm Japan », un Japon chaleureux, est tout aussi important. Je veux mettre en avant un Japon qui cultive un environnement chaleureux et confortable, pour que les gens puissent repartir chez eux avec le sourire et du baume au cœur. » *



Et pour terminer, le dessert, avec le sourire s'il vous plaît.

[1] Livre blanc du Cabinet sur le vieillissement de la population 2017.

Le Premier ministre en action

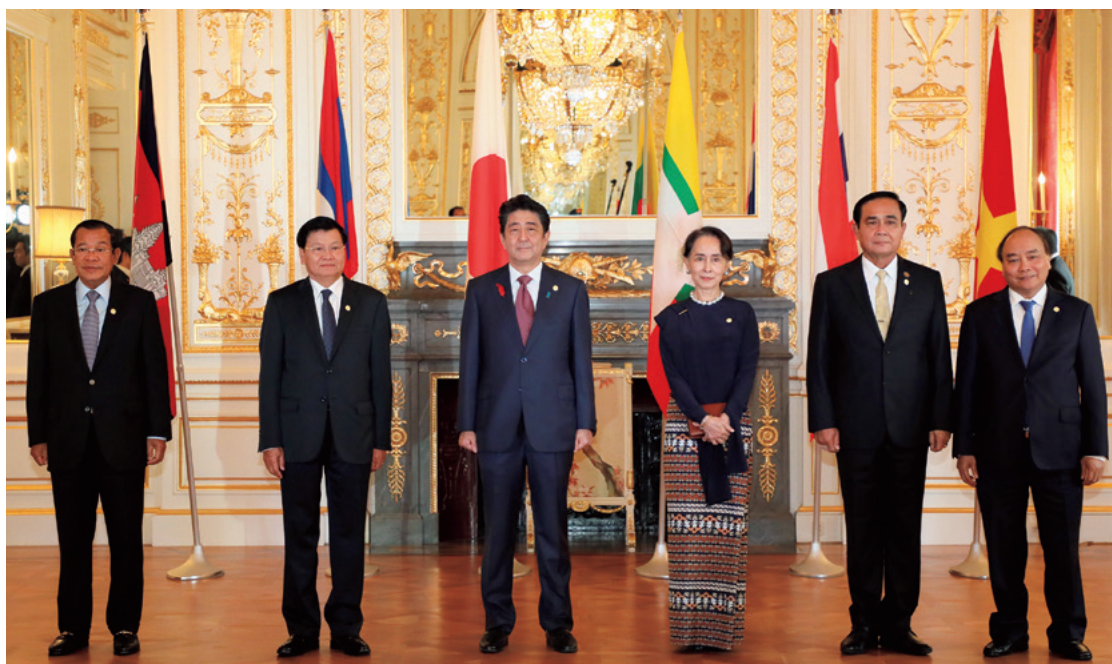
Le Premier ministre Shinzo Abe continue à s'engager de manière active dans une « diplomatie à vision panoramique sur la carte du monde ». D'octobre à décembre 2018, il a assisté au sommet de l'ASEM, à diverses réunions liées à l'ASEAN, au sommet des leaders de l'APEC et à celui du G20, à Buenos Aires. Il a également tenu des rencontres au sommet avec les dirigeants mondiaux lors de ses visites en Europe, en Asie, dans le Pacifique et en Amérique du Sud. Au Japon, il s'est entretenu avec de nombreux dirigeants mondiaux en visite dans l'Archipel.



 Rencontre avec S. E. M. Emomali Rahmon, président de la République du Tadjikistan, au cabinet du Premier ministre japonais (octobre 2018).




 Rencontre avec S. E. M. Saulius Skvernelis, Premier ministre de la République de Lituanie, au cabinet du Premier ministre japonais (octobre 2018).



Sommet Mékong-Japon au palais d'Akasaka, puis rencontre avec les dirigeants au cabinet du Premier ministre japonais (octobre 2018).



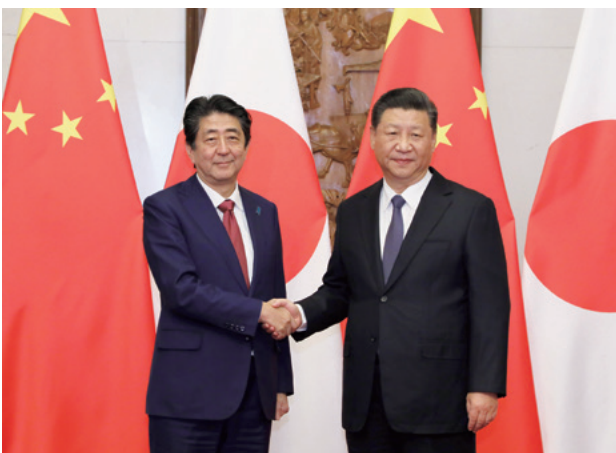
 Rencontre avec S. E. M. Pedro Sánchez Pérez-Castejón, président du gouvernement espagnol, en Espagne (octobre 2018).



 Rencontre avec S. E. M. Emmanuel Macron, président de la République française, en France (octobre 2018).




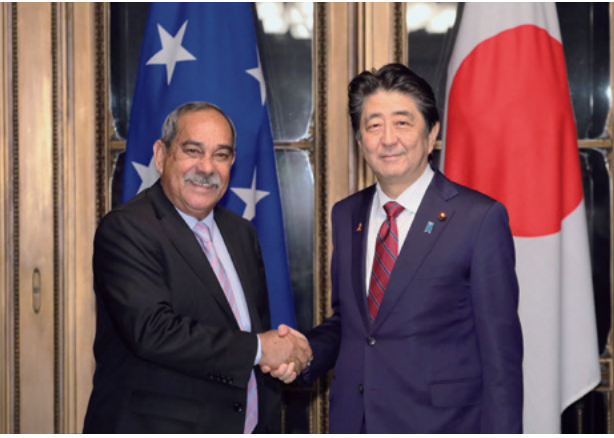
Sommet de l'ASEM, en Belgique. Rencontre avec les dirigeants (octobre 2018).



 Rencontre avec S. E. M. Xi Jinping, président de la République populaire de Chine, en RPC (octobre 2018).




 Rencontre avec S. E. M. Narendra Modi, Premier ministre de l'Inde, et visite de la préfecture de Yamanashi (octobre 2018).



 Rencontre avec S. E. M. Peter Martin Christian, président des États fédérés de Micronésie, au bâtiment de la Diète nationale (novembre 2018).



 Rencontre avec Tun Dr Mahathir bin Mohamad, Premier ministre de Malaisie, au cabinet du Premier ministre japonais (novembre 2018).



Réunions au sommet de l'ASEAN, en République de Singapour. Rencontre avec les dirigeants (novembre 2018).



 Rencontre avec l'honorable Scott Morrison, Premier ministre du Commonwealth d'Australie (novembre 2018).




Sommet des leaders de l'APEC, dans l'État indépendant de Papouasie-Nouvelle-Guinée. Rencontre avec les dirigeants (novembre 2018).



 Rencontre avec S. E. M. Roch Marc Christian Kaboré, président du Burkina Faso, au cabinet du Premier ministre japonais (novembre 2018).



 Rencontre avec S. A. le roi Abdallah II ibn Al-Hussein, roi du Royaume hachémite de Jordanie, au cabinet du Premier ministre japonais (novembre 2018).




Sommet du G20 à Buenos Aires, en Argentine. Rencontre avec les dirigeants (novembre-décembre 2018).



 Rencontre avec S. E. M. le D^r Tabaré Ramón Vázquez Rosas, président de la République orientale de l'Uruguay, en Uruguay (décembre 2018).



 Rencontre avec S. E. M. Mario Abdo Benítez, président de la République du Paraguay, au Paraguay (décembre 2018).

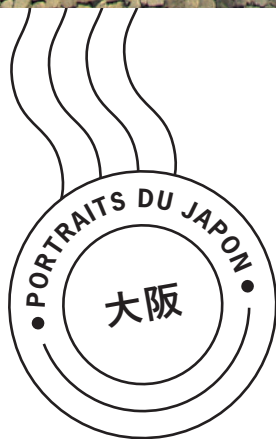
Osaka, cité vivante



En 2019, le sommet du G20 se tiendra à Osaka. La troisième ville du Japon, qui accueillera l'Exposition universelle en 2025, attire tous les regards.



Château féodal sur fond de gratte-ciels futuristes — Osaka par excellence.



● Informations sur Osaka
<https://www.osaka-info.jp/en>

Un château parmi les gratte-ciels

Situé en plein centre-ville, le château d'Osaka, construit en 1583, est le symbole de la ville. Le donjon principal, reconstruit en 1931, est orné de dorures et offre depuis son sommet un imprenable panorama urbain. Plus de 10 millions de personnes visitent chaque année le vaste parc qui entoure le château, admirant au gré des saisons la floraison des pruniers, des cerisiers ou les feuillages d'automne.

Une longue histoire de culture marchande

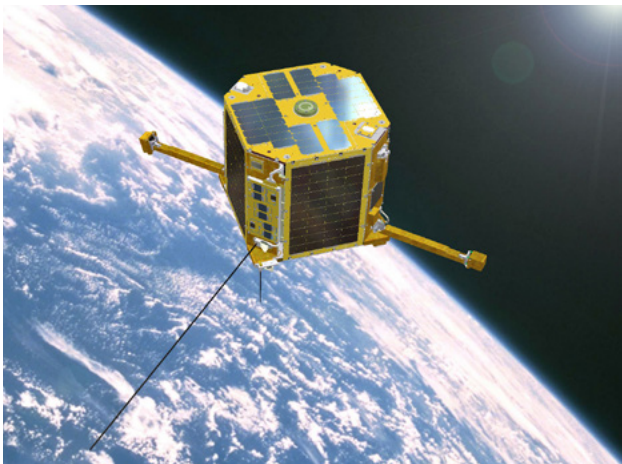
Surnommée la « ville des marchands », Osaka constitue la plaque tournante du commerce japonais depuis plus de quatre siècles. Les marchés à terme sur le riz y existaient déjà en 1730.



Junkei machi Yomise no Zu par Hiroshige Utagawa
(Bibliothèque préfectorale de Nakanoshima)

Le tissu local du *monozukuri*, un des moteurs de l'industrie japonaise

Riche de la tradition séculaire du *monozukuri* (confection à la japonaise), Osaka dispose aujourd'hui d'un tissu de quelques dix-mille PME industrielles. Chacun des composants fabriqué là contribue au succès mondial du Japon dans le secteur de la haute technologie. Quand les PME d'Osaka joignent leurs forces, elles sont même capables de lancer des satellites.



Hanazono, le terrain sacré du rugby japonais

Le Hanazono, inauguré en 1929, fut le premier stade de rugby du pays. Rénové en vue de la Coupe du monde de 2019, le stade est aujourd'hui une enceinte ultramoderne. Comme dans son illustre passé, on peut s'attendre à y revivre des moments intenses.



Dans l'ambiance rétro du centre-ville, une culture culinaire unique

Grâce à son rôle central dans la logistique et le commerce de l'ère Edo, Osaka, connue comme la « cuisine du Japon », a développé une culture culinaire unique. Des spécialités appréciées dans le monde entier, comme le *takoyaki* (petites omelettes rondes au poulpe) et le *kushikatsu* (brochettes frites), comptent parmi les plus grandes attractions d'Osaka.

Un nouveau matériau biodégradable pour réduire la quantité de déchets plastiques

Ce plastique biodégradable d'origine végétale, moulé par injection et productible en grande quantité grâce aux technologies japonaises, représente un espoir sans précédent pour lutter contre la pollution marine

Les plastiques issus du pétrole ont fait leur entrée dans le quotidien de nos sociétés il y a soixante-dix ans.

Leur usage a simplifié notre vie, mais il est maintenant à l'origine de dégâts environnementaux considérables. Le volume de déchets plastiques dérivant dans nos océans a été estimé à environ 150 millions de tonnes, et ce chiffre augmente de huit millions de tonnes chaque année.^[1]

Des technologies révolutionnaires s'annoncent prometteuses pour résoudre ce grave problème. Conçues par Michio Komatsu, spécialiste

des technologies de moulage, elles mettent en œuvre une chaîne de processus permettant de fabriquer par injection des produits en plastique biodégradable.

M. Komatsu, président d'un cabinet de conseil en ingénierie à Iwaki, dans la préfecture de Fukushima, travaille au moulage par injection d'un type de plastique biodégradable d'origine végétale appelé acide polylactique, qui suscite un intérêt dans le monde entier. M. Komatsu développe depuis 2005 des applications concrètes, dans le but de remplacer les plastiques conventionnels à base de pétrole.

L'acide polylactique est décomposé par les micro-organismes du sol ou de l'eau de mer, et lorsqu'il est composté, il lui suffit de quelques mois pour se désintégrer entièrement, sous forme d'eau et de dioxyde de carbone.

Mais son développement n'a pas été sans difficulté. En effet, le coût de la matière première est élevé, l'acide a une faible résistance à la chaleur et sa mauvaise fluidité rend le moulage complexe. Tous ces facteurs rendent sa commercialisation délicate. « En perpétuel manque de financement, j'ai postulé à des concours pour réussir à poursuivre ma recherche.

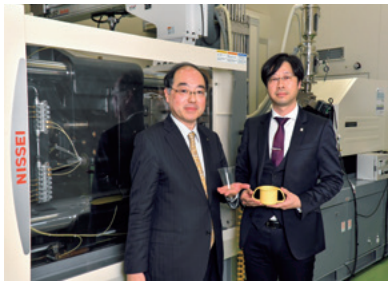


Les déchets plastiques présents dans les océans ne nuisent pas seulement à la nature : les particules de plastique microscopiques ont de graves conséquences sur la vie marine et, par extension, sur la vie humaine.



Une vaisselle biodégradable pour les bébés, conçue tout en arrondi. Les demandes affluent du monde entier grâce à la confiance qu'inspire ce produit « écologique et sans danger pour les tout-petits ». <http://iiwan.jp/?mode=f82>

Devant la presse à injection plastique. Michio Komatsu (à gauche), président de Komatsu & Associates, également directeur de la Japan Society of Plastics Technology. En 2018, il a reçu le Prix du Premier ministre, le Grand Prix Monozukuri Nippon, accompagné du titre de Maître du *monozukuri* (l'art de la fabrication à la japonaise), pour sa technique de moulage par injection d'acide polylactique. Takahiro Miwa (à droite), directeur exécutif de Hoei Industry, il est entré chez Hoei Industry en 2002 et s'est consacré au marché des produits bioplastiques. Le modèle *iiwan* a reçu le Good Design Award en 2011.



J'ai persévéré, convaincu que si nous voulions lutter contre la pollution des océans, nous devons commencer à utiliser l'acide polylactique », explique M. Komatsu. Pour la plupart des gens, le terme « bioplastique » évoque un plastique respectueux de l'environnement, créé à partir d'une source biologique. Mais ce n'est pas si simple, car il existe toutes sortes de plastiques.

L'acide polylactique est produit avec des matières d'origine végétale et se décompose naturellement, mais d'autres types de bioplastiques ne sont pas biodégradables, tandis que certains plastiques à base de pétrole le sont. L'acide polylactique, qui est

entièrement végétal et biodégradable, semble, parmi bien d'autres options d'avenir, le plastique écologique idéal pour une utilisation répondant parfaitement aux normes de sécurité et de toxicité. En effet, il est constitué d'amidon et de bactéries d'acide lactique extraits de plantes comme le maïs.

Aucun fabricant dans le monde ne surpasse actuellement M. Komatsu, qui maîtrise une variété de techniques de moulage par injection pour l'acide polylactique.

« Étant donné l'urgence de l'action à l'échelle mondiale pour éviter une pollution irréversible des océans, je suis convaincu que notre

technologie japonaise sera de plus en plus essentielle à notre planète », dit M. Komatsu. La commercialisation a déjà commencé. La collection de vaisselle pour bébé, baptisée *iiwan*, est un exemple de produit en acide polylactique élaboré conjointement avec la société Hoei Industry basée à Shinshiro, dans la préfecture d'Aichi.

Ces produits, « écologiques et sans danger pour les tout-petits », gagnent en popularité grâce au bouche-à-oreille et sont maintenant exportés dans le monde entier. Les demandes d'acheteurs potentiels affluent d'Europe et d'Asie. Takahiro Miwa, de Hoei Industry, se veut très enthousiaste : « Notre objectif est aujourd'hui de proposer au Japon et au reste du monde des produits en plastique qui soient sûrs et respectueux de l'environnement, pas seulement pour les enfants mais pour toutes générations confondues. »

Avec le développement de produits nouveaux, les possibilités offertes par ce matériau se multiplient rapidement. Le plastique à base d'acide polylactique, élaboré au Japon, pourrait bientôt révolutionner le concept même de plastique. ✨

État de biodégradation par compostage après deux, quatre et six semaines. Avec l'aimable autorisation de la Japan BioPlastics Association.

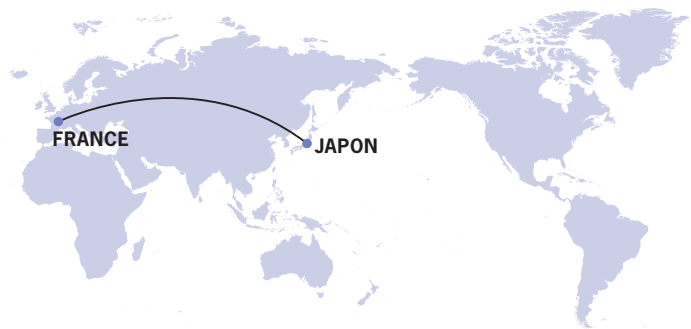


0 semaine ▶ 2 semaines ▶ 4 semaines ▶ 6 semaines

[1] Données du ministère de l'Environnement : « Étude de secteurs ciblés par le ministère de l'Environnement », en date du 15 mars 2017.

Les oiseaux verts de Tokyo prennent leur envol à Paris

Des nuées d'« oiseaux verts » (Green Bird) sortis de leur nid tokyoïte ont traversé les océans. À la tête de cette nuée parisienne, une femme nommée Yoshiko Inai.



Il est dix heures du matin ce samedi, sous un ciel qui s'éclaircit après la pluie, et Yoshiko Inai attend sur un banc près d'un parc du 14^{ème} arrondissement de Paris. À ses côtés, tout un nécessaire de nettoyage : gilets et gants verts, sacs poubelle et grandes pinces. C'est le jour du nettoyage mensuel. Certains ont vu l'annonce sur Internet, d'autres des messages sur les réseaux sociaux. Ils forment maintenant un groupe, constitué d'habitues de longue date

et de nouveaux venus quelque peu hésitants. L'opération dure une heure : les bénévoles choisissent leur itinéraire, et ramassent les déchets sur leur chemin. Aujourd'hui, environ quarante personnes se sont rassemblées.

Né à Tokyo en 2003, Green Bird est une organisation bénévole qui nettoie les rues de leurs déchets. Ce mouvement, mû par l'idée de « nettoyer sa ville pour embellir son cœur », s'est étendu à tout le Japon et touche désormais le monde entier. L'équipe de Paris a vu le jour de 2007. Mme Inai y a participé pour la première fois après avoir lu un article sur Internet en 2009 et a pris la tête de l'équipe en 2013. « Je me sentais frustrée par tous les déchets qui encombraient les rues. J'ai alors entendu parler du mouvement et me suis aussitôt lancée. La propreté rend tout tellement plus agréable et quand on voit le résultat, ça met de bonne humeur. Il y a aussi une certaine satisfaction dans le fait de contribuer à la société. »



Les uniformes sont composés de gants et de gilets de même couleur envoyés de Tokyo.



La communication avec le siège japonais et la mise en ligne sous forme de blog des activités mensuelles sur le site de Green Bird font partie des responsabilités de la chef d'équipe. C'est aussi elle qui fixe les lieux à nettoyer chaque mois. Les zones sélectionnées en priorité sont celles où la circulation piétonne est dense et, par conséquent, les déchets plus nombreux. Quand une action de nettoyage est en cours, les passants y vont souvent de leur commentaire. « On paie des impôts, ça devrait être le travail de la ville de nettoyer les rues », est la réaction la plus courante chez les Parisiens, peu habitués à voir les déchets ramassés par d'autres que les employés municipaux. On nous dit fréquemment : « Vous essayez de prendre le travail des autres ? » ou « Vous êtes payés pour ça ? », raconte Mme Inai. « Mais quand



Gauche : bravant un ciel couvert après la pluie, près de 40 personnes se sont regroupées pour le nettoyage du mois de novembre.

Ci-dessous : tous les déchets sont rassemblés en un point précis. Grâce à un accord avec la mairie, une équipe municipale vient tout collecter dans la foulée.



Un bénévole retirant avec soin les mégots de cigarettes et les emballages de bonbons. Les passants, curieux, engagent souvent la conversation.

j'explique que nous sommes tous bénévoles, les réactions sont toujours positives. » Elle poursuit : « Les gens jettent tous les jours. Ramasser les déchets une fois par mois ne suffira jamais à garder les rues propres. Ce n'est pas notre objectif. »

Des rues propres font se sentir bien, et jeter est scandaleux. Plus cet état d'esprit se généralisera, plus les gens changeront d'attitude. Et c'est cela qui, selon Mme Inai, transformera notre environnement. Les bénévoles ont un rôle de miroir, ils donnent à voir ce comportement. Pour Mme Inai, c'est là toute la portée de l'action de Green Bird.

Il y a dix ans, la plupart des participants étaient japonais, mais ce n'est plus le cas aujourd'hui.

Le nombre de bénévoles ne cesse d'augmenter avec les années et il n'est pas rare que cinquante personnes se présentent à chaque événement. « C'est très gratifiant qu'il y ait de plus en plus de bénévoles, dit Mme Inai, même si les rapports entre participants sont moins directs qu'auparavant. » Il y a toujours quelque chose à améliorer : « Je voudrais encourager une dynamique qui leur donne envie de devenir leaders à leur tour. »

Les demandes de renseignements des pays voisins sont redirigées vers l'équipe de Paris. Grâce aux conseils de Mme Inai, le mouvement Green Bird s'est propagé à Stuttgart en Allemagne, au Cameroun et sous le nom d'« Action Casa » au Maroc. « Le dynamisme de l'équipe de Paris contribue à propager le mouvement vers les autres pays européens et francophones, et ça fait plaisir. » Dix ans après le lancement de cette initiative japonaise à Paris, elle a déjà déployé ses ailes vers les pays voisins. ✨



Yoshiko Inai

Née au Japon en 1975, elle a vécu en Algérie jusqu'à l'âge de deux ans, puis en France de ses huit à dix-sept ans, avant d'entamer au Japon des études en culture comparée. Après avoir travaillé six ans au sein d'une entreprise japonaise, elle est arrivée en France en 2004. Impliquée dans les activités de Green Bird depuis 2009, elle dirige l'équipe de Paris depuis 2013.

Un projet d'envergure à Dacca

Après plus de quinze années de lutte contre le grave problème des déchets à Dacca, au Bangladesh, une équipe d'experts japonais a réussi à faire évoluer les mentalités

A Dacca, capitale surpeuplée du Bangladesh, les ordures s'accumulaient sur les terrains vagues et le long des berges de la rivière. En 2004, on estimait que seuls 43,5% des déchets étaient collectés, pour être systématiquement enfouis dans des décharges.

Le gouvernement bangladais a sollicité la coopération du gouvernement japonais pour résoudre ce problème et l'Agence japonaise de coopération internationale (JICA) est intervenue pour lui prêter assistance. Akio Ishii, spécialiste du traitement des déchets, est un des principaux membres de cette mission. Il a mis à disposition ses compétences et son expertise, acquises au service de la gestion des déchets du gouvernement métropolitain de Tokyo, ainsi que son expérience de consultant en développement. À l'issue d'une série d'études, un plan directeur a été élaboré, permettant le lancement du « Clean Dhaka Project » en 2007. Selon Akiko Sanada, directrice du bureau de la JICA au Bangladesh à l'époque, « la capacité d'une capitale à traiter des problèmes comme celui de la gestion des déchets est un facteur déterminant pour attirer les visiteurs et les investissements. »

Après s'être fixé pour objectif un taux de 65,5% de déchets collectés d'ici 2015, le Clean Dhaka Project a soutenu la mise en place d'une



Débordante d'activité, la ville de Dacca gère désormais beaucoup mieux ses déchets.

gestion des déchets basée sur la participation citoyenne.

Des bureaux de collecte ont été créés dans chaque circonscription, afin d'organiser un système adapté à échelle locale. Au départ, la communication entre les citoyens, les employés de la ville et les entreprises de nettoyage s'est avérée très difficile car ces personnes, d'origines et de statuts sociaux très différents, n'avaient pas l'habitude d'échanger. M. Ishii et son équipe ont alors organisé des ateliers devant le Dhaka City Corporation Building qui ont

attiré jusqu'à trois cents nettoyeurs. Ces rencontres ont permis de mettre en relation les différents acteurs, clivés jusqu'alors par les différences sociales, et ainsi poser les bases d'un système de gestion commune des déchets. Puis, en 2010, le gouvernement japonais a fait un don de cent camions à ordures à titre de subvention. « Certaines zones n'avaient jamais été équipées de camions-poubelles, explique M. Ishii. Nous avons immédiatement organisé un système de collecte efficace. »



Les déchets, collectés au moyen de motocycles, sont acheminés vers les camions-poubelles offerts par le Japon, améliorant considérablement l'efficacité de la collecte.



Des affiches ont été créées pour expliquer comment recycler, etc.



Aujourd'hui encore, Akio Ishii est sur le terrain et s'efforce d'élargir le projet au-delà de la ville de Dacca.



Les ateliers sur la sécurité, organisés pour les équipes de nettoyage, attirent invariablement plus de 300 participants.

Fort de ses résultats, le projet s'est mis à engendrer un véritable enthousiasme. Les employés du nettoyage ont réalisé l'importance de leur rôle pour protéger la santé



Après avoir dirigé le projet sur le terrain pendant trois ans et demi, Akiko Sanada continue à soutenir son développement depuis le Japon.

des citoyens et la municipalité a pris conscience de la nécessité de collaborer avec le secteur du nettoyage. Dans le même temps, l'implication des citoyens dans la propreté de leur ville s'est accrue, avec entre autres l'organisation des « Clean Dhaka Events » par les habitants eux-mêmes.

C'est ainsi que l'objectif de 65% de déchets collectés fixé pour l'année 2015 a finalement été atteint dès 2014.

« Ce projet a également eu un effet positif sur la politique du gouvernement car l'esprit de coopération a influencé la façon dont les gens travaillent ensemble, non seulement sur le problème des déchets, mais également dans d'autres domaines, rapporte M. Ishii. Cette expérience du traitement des

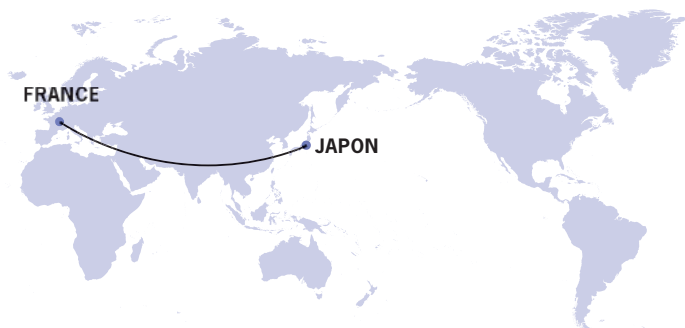
déchets semble avoir transformé la culture même des cabinets gouvernementaux. »

Le Clean Dhaka Project peut être considéré comme un projet phare qui n'a pas seulement changé l'état d'esprit des différents acteurs impliqués dans la collecte des déchets, mais a aussi fait évoluer l'approche gouvernementale et la mise en œuvre des pouvoirs publics. Peut-être contribuera-t-il aussi au développement du Bangladesh, dont la croissance économique annuelle continue à dépasser les 7%.^[1] ✨

[1] Site Internet de l'Organisation japonaise du commerce extérieur (JETRO), « Bangladesh Outline », 26 juin 2018.

Dans l'esprit du *washoku*

Première étrangère à avoir suivi une formation de deux ans chez Kikunoi, un des plus grands restaurants du Japon, Clara Jacquier a été nommée Maître de la cuisine de Kyoto et Ambassadrice de l'esprit et de l'artisanat japonais. Elle rêve de « marier » la France et le Japon à travers ses créations culinaires.



Clara Jacquier ajuste la composition d'un *bento* en cuisine. Aux premiers stades de la formation, aucun couteau n'est manipulé.



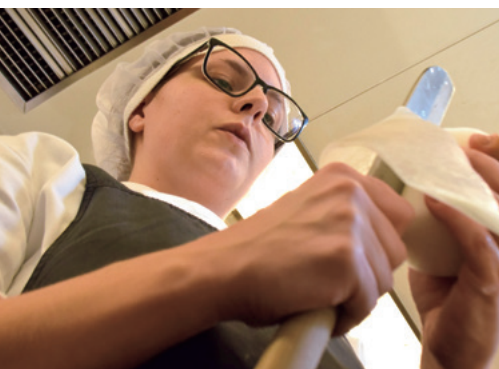
Depuis 2018, Clara Jacquier officie en cuisine chez *SaQuaNa*, un restaurant gastronomique à Honfleur, ville portuaire de Normandie. Clara est nippophile. Grande amatrice de mangas, de littérature et de musique japonaise dans son adolescence, elle a approfondi son intérêt pour le Japon

pendant ses études à Paris, où elle a étudié la langue et la culture japonaises. « En travaillant dans un bistrot parisien quand j'étais étudiante, explique-t-elle, j'ai compris que mon futur travail devrait associer mes deux passions que sont le Japon et la cuisine ».

C'est à cette époque, en 2013, que le *washoku*, la cuisine japonaise, a été inscrit à l'UNESCO sur la liste du patrimoine culturel immatériel, initiant un mouvement de transmission du *washoku* natif à des chefs étrangers. Un jour, une des amies japonaises de Clara lui apprend que Kikunoi, le très réputé restaurant de Kyoto, compte accueillir un stagiaire étranger dans ses cuisines. Elle envoie sa candidature immédiatement, et débarque à Kyoto en novembre 2015. Elle se souvient avoir été extrêmement émue de trouver le Japon encore plus beau que dans son imagination.

« Ces deux années ont été une longue série d'enseignements. J'ai commencé par dresser les assiettes, puis, avec l'expérience, je suis passée à l'arrangement d'un assortiment de plats très esthétiques, inspirés par la saison, appelés *bassun*. Et finalement, après avoir préparé les desserts et servi les plats cuisinés, j'ai pu avoir un poste à la table du chef. Mon expérience la plus inoubliable a été la préparation des tortues à carapace molle. Il y a toute une procédure spéciale pour la tortue serpentine. Quand, après des mois d'observation, j'ai enfin eu l'occasion d'en préparer, j'ai été très émue », confie Clara Jacquier.

La coutume de livrer le poisson vivant en cuisine l'a particulièrement interpellée. « Le poisson, c'est ce que j'ai étudié en dernier. Non pas que ce soit plus difficile techniquement, mais plutôt à cause de sa signification



Clara Jacquier épluche un radis *daikon* dans les cuisines de Kikunoi. Elle s'entraînait à l'utilisation des couteaux chez elle pendant son temps libre.



Clara Jacquier

Âgée de 25 ans, Clara Jacquier est née à Auch, en France. Après des études de japonais à Paris, elle a étudié la cuisine *kaiseki* pendant deux ans chez Kikunoi, un grand restaurant de Kyoto, et travaille actuellement chez SaQuaNa, un restaurant doublement étoilé à Honfleur.

particulière. En cuisine japonaise, on le prépare sans lui infliger de souffrance. M. Murata, le chef et propriétaire de Kikunoi, estime que l'animal doit être respecté et préparé dans les règles de l'art. Une fois pas an, il se rend dans un temple pour rendre hommage à toutes les vies sacrifiées dans sa cuisine. La tradition japonaise du respect des ingrédients fait pour moi pleinement partie de l'esprit du *washoku*. »

Au restaurant *SaQuaNa* (deux étoiles au guide Michelin) où elle officie aujourd'hui, c'est elle qui s'occupe du poisson. Le chef et propriétaire, Alexandre Bourdas, a passé trois ans dans un restaurant de renom au Japon. « M. Murata de Kikunoi, raconte-t-elle, m'a confié qu'Alexandre Bourdas, bien que français, avait un esprit japonais et que c'est chez lui que je devais travailler. » Clara Jacquier semble s'être vu confier

la préparation des poissons parce qu'elle comprend le respect dont il fait l'objet dans la cuisine japonaise.

« J'ai aussi appris le sens caché derrière chaque plat japonais, poursuit-elle. Je garde un souvenir particulier notamment de la cuisine *osechi*, préparée à l'occasion du Nouvel An. La cuisine française intègre aussi les saisons, bien sûr, mais au Japon la perception des saisons évolue de mois en mois. Au-delà de l'utilisation des ingrédients de saison, les plats reflètent aussi les traditions et les coutumes. »

En novembre 2017, peu après la fin de ses deux années à Kikunoi, Clara Jacquier est devenue la deuxième personne et la première femme à être nommée Maître de la cuisine de Kyoto et Ambassadrice de l'esprit et de l'artisanat japonais. Clara, qui souhaite un jour poursuivre sa formation au Japon, voudrait essayer

de créer une cuisine française à base d'ingrédients japonais. « Comme je m'intéresse à la fusion des cuisines française et japonaise, je suis en quête de la forme que pourrait prendre ce mariage », médite-t-elle. ✨



Le Homard sur l'idée de *Banh Bao*, un plat servi chez *SaQuaNa*. Dans ce plat composé de homard et de riz aux algues *nori* vinaigrées, Clara met en œuvre différentes techniques apprises au Japon.

Échanges de terrain chaleureux entre l'Autriche et le Japon

À Nasushiobara, dans la préfecture de Tochigi, Florentine Ronniger fait le lien entre les deux pays, souriante et vêtue de sa tenue nationale



Yuppo-no-Sato dans les thermes de Nasushiobara Onsen, avec ses 60 mètres, est un des plus longs bains de pieds du Japon. Il reçoit chaque année environ 60 000 visiteurs.



Florentine Ronniger

Née à Vienne. Après son cursus à l'université de Vienne, où elle s'est spécialisée en langue et civilisation japonaises et en histoire de l'art, Florentine a travaillé au Musée d'Histoire de l'art de Vienne en tant que préposée aux salles d'exposition et assistante aux visiteurs. Elle travaille aujourd'hui comme Coordinatrice des relations internationales (CIR) à Nasushiobara, dans la préfecture de Tochigi, et alimente les liens entre les villes jumelées de Nasushiobara et Linz, tout en promouvant la culture autrichienne au Japon.

Florentine Ronniger, née à Vienne, s'est intéressée au Japon dès le lycée et plus particulièrement aux mangas et dessins animés japonais. Grâce notamment à une camarade de classe japonaise, son intérêt s'approfondit et, à 17 ans, elle décide d'effectuer un séjour chez l'habitant à Tokyo, dans l'arrondissement d'Arakawa, jumelé avec la circonscription viennoise de Donaustadt. À Tokyo, la rencontre entre tradition et technologie lui fera forte impression. Elle étudie le japonais à l'université et, son diplôme en poche, elle travaille dans un musée viennois, enchaînant les voyages au Japon auquel elle reste très attachée. « Les Japonais sont toujours si gentils. Je me suis souvent perdue et je ne sais combien de fois des gens m'ont accompagnée jusqu'à ma destination. Ça m'a beaucoup touchée. Je voulais vraiment faire quelque chose pour les remercier de leur gentillesse. » Alors elle se met à chercher un travail en rapport avec la culture japonaise. En tombant sur une annonce de recrutement pour le programme JET, elle n'a pas hésité une seconde : « Voilà, c'est ça que je veux. »

Embauchée comme coordinatrice pour les relations internationales (CIR)



Devant la villa de Shuzo Aoki, classée au Japon comme Bien culturel d'importance. Niklas Salm-Reifferscheidt, descendant d'Aoki, est à la tête de la famille Salm qui gère actuellement le château de Steyregg, en Autriche. « Je ressens une affinité particulière avec le Japon », dit Florentine.

elle sera affectée à environ 150 km au nord de Tokyo, à la mairie de Nasushiobara, préfecture de Tochigi, une région où les rizières s'étendent le long du plus large cône alluvial du Japon et réputée pour ses riches exploitations laitières et ses sources thermales. Relativement timide, Florentine y a découvert des locaux chaleureux, prompts à faire le premier pas pour bavarder, ou simplement faire preuve de serviabilité. Cela fait maintenant trois ans qu'elle y vit, et Florentine parle aujourd'hui couramment japonais.

Nasushiobara est jumelée avec la ville de Linz en Autriche, et le rôle principal de Florentine est de faire partager la culture autrichienne à la population locale. Une « Lettre d'information internationale des villes jumelles » présente périodiquement des articles sur, par exemple, les différences entre la langue allemande parlée en Autriche et celle parlée en Allemagne ou des questions relatives aux coutumes (enlève-t-on ses chaussures à la maison en Autriche ?), qui permettent aux lecteurs de se familiariser avec le pays. Lors d'interventions dans les centres communautaires, Florentine montre comment réussir les pâtisseries

traditionnelles comme le *Linzer Augen*, un gâteau à la confiture de groseille, ou le biscuit au pain d'épices. « Les conférences plaisent à toutes les générations, des plus petits aux plus âgés. Il y a quelques jours, j'ai échangé avec 140 participants sous la forme d'un quiz avec des questions sur un grand nombre de sujets comme la nature en Autriche, le sport, les sites nationaux inscrits au Patrimoine mondial... Et à la fin, tout le monde a fini avec une danse traditionnelle autrichienne ! »

Dans le cadre d'un accord entre Nasushiobara et la Fédération autrichienne de triathlon pour les Jeux olympiques de Tokyo, et les sessions d'entraînement aux Jeux paralympiques, des triathlètes autrichiens sont récemment venus au Japon. Florentine leur a servi d'interprète. « Le séjour n'a duré que quelques jours, mais les athlètes ont été touchés par le paysage rural et ont pris beaucoup de photos. Moi aussi, j'adore ce paysage et j'ai fait des vidéos que j'ai envoyées à ma famille. »

Devant ces vastes étendues naturelles, si différentes des rues pavées de Vienne, la mère de Florentine s'est elle aussi émerveillée. L'amour de Florentine pour la région transparait quand elle évoque la beauté de la nature à Nasushiobara : « Pendant la saison de la plantation, les rizières reflètent les montagnes environnantes comme des miroirs et à l'automne,



Florentine explique les charmes de son pays à l'école primaire d'Aoki, vêtue de la tenue nationale, le *Dirndl*.

les épis prennent des éclats dorés en ondulant dans le vent. »

Plusieurs projets sont à l'étude ici pour marquer le 150^e anniversaire de l'amitié entre l'Autriche et le Japon en 2019. « Si je devais rentrer maintenant, j'aurais le mal du pays, dit Florentine. J'aimerais rester un peu plus longtemps. » Elle ajoute en souriant : « Je souhaite continuer à œuvrer pour faire le pont entre les deux pays. » ✨



Le merveilleux spectacle de la nature est partout. Florentine a pris d'innombrables photos.

À propos du programme Japan Exchange and Teaching (JET)

Le programme JET a été créé en 1987 dans le but de promouvoir les échanges internationaux à échelle locale entre le Japon et les autres pays, et compte aujourd'hui parmi les plus importants programmes d'échanges internationaux au monde.

Les participants au JET sont envoyés dans toutes les régions du Japon et pouvoient trois types de poste : assistant en enseignement linguistique (ALT), coordinateur des relations internationales (CIR), et conseiller en activités sportives (SEA). En 2018, le programme JET a accueilli 5 528 participants, et compte à ce jour environ 68 000 anciens participants dans 73 pays, toutes régions du monde confondues.



Le site officiel du programme JET
<http://www.jetprogramme.org/en>

Pour nos *Tomodachi*

Hiver 2019

Publication:



Édition:

Bureau des Relations Publiques, Bureau du Cabinet
et
Service de Communication Internationale, Secrétariat du Cabinet
1-6-1 Nagatacho, Chiyoda-ku, Tokyo
100-8914, Japan

Également disponible en format électronique :

<https://www.japan.go.jp/tomodachi>

eBooks 

Nous serions ravis de connaître vos réactions.

Vos commentaires sont les bienvenus :

https://www.kantei.go.jp/foreign/forms/comment_ssl.html

Liens vers les sites officiels de l'administration (en anglais)

Bureau du Cabinet : <http://www.cao.go.jp/index-e.html>

Ministère de l'Agriculture, de la Forêt et de la Pêche : <http://www.maff.go.jp/e>

Ministère de la Défense : <http://www.mod.go.jp/e>

Ministère de l'Économie, du Commerce et de l'Industrie : <http://www.meti.go.jp/english>

Ministère de l'Éducation, de la Culture, des Sports, de la Science et de la Technologie : <http://www.mext.go.jp/en>

Ministère de l'Environnement : <https://www.env.go.jp/en>

Ministère des Finances : <https://www.mof.go.jp/english/index.htm>

Ministère des Affaires étrangères : <https://www.mofa.go.jp>

Ministère de la Santé, du Travail et des Affaires sociales : <https://www.mhlw.go.jp/english>

Ministère des Affaires intérieures et des Télécommunications : <http://www.soumu.go.jp/english/index.html>

Ministère de la Justice : <http://www.moj.go.jp/ENGLISH/index.html>

Ministère de l'Aménagement du territoire, des Infrastructures, des Transports et du Tourisme : <https://www.mlit.go.jp/en>

Agence pour la Reconstruction : <https://www.reconstruction.go.jp/english>

Autorité de régulation nucléaire : <https://www.nsr.go.jp/english>

Pour nos *Tomodachi*
Hiver 2019



Japan. Sharing tomorrow.

Pour nos *Tomodachi*

Hiver 2019

<https://www.japan.go.jp/tomodachi>



JAPANGOV
GOUVERNEMENT DU JAPON