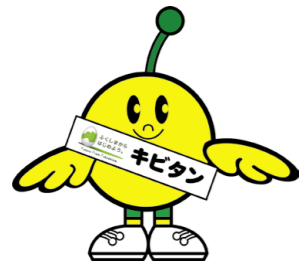


Aliments produits à Fukushima : Sûrs et savoureux

Six ans ont passé depuis le séisme de la côte Pacifique du Tohoku et la préfecture de Fukushima poursuit les travaux de reconstruction et de revitalisation. Surnommée le « Royaume des fruits », Fukushima a toujours été célèbre pour son agriculture et fait partie des premières régions productrices de riz au Japon. L'agriculture de Fukushima a été dévastée par le tremblement de terre et l'accident nucléaire qui en a résulté. Mais aujourd'hui, grâce aux mesures de sécurité mises en place par le gouvernement au terme d'efforts considérables, la FAO (l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture) et de nombreux pays reconnaissent que les aliments produits à Fukushima sont sûrs et les exportations de la préfecture sont en augmentation. Le Japon espère que les consommateurs des produits sûrs et savoureux de Fukushima seront de plus en plus nombreux dans les années à venir.

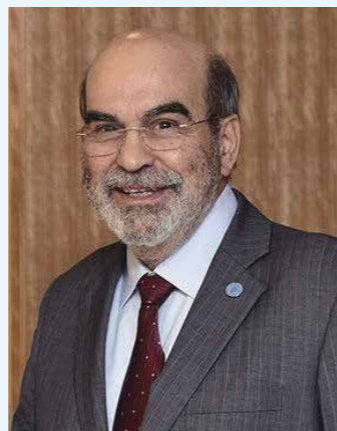


• Mascotte de la reconstruction de Fukushima : Kibitan. Inspirée d'un oiseau appelé *kibitaki* (gobemouche narcisse), espèce endogène de la préfecture de Fukushima. La mascotte Kibitan représente la Préfecture de Fukushima depuis 1995. Depuis 2011, elle est le symbole de la reconstruction de la région.

Le directeur général de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) soutient les efforts du Japon pour garantir la sécurité alimentaire à Fukushima.

La dernière évaluation de la sécurité alimentaire à Fukushima, réalisée conjointement par la FAO et l'AIEA* (mai 2017) prouve que « les mesures [prises par les autorités japonaises] pour surveiller la contamination radioactive des aliments et répondre aux problèmes liés sont appropriées et que le contrôle de la chaîne d'approvisionnement alimentaire par les autorités concernées est efficace ». Pour valider cette évaluation, le Dr. José Graziano da Silva, directeur général de la FAO, qui a participé pendant sa visite au Japon à la Dégustation de bonbons de Fukushima proposée au public le 10 mai 2017, a félicité le Gouvernement du Japon pour son « attitude constructive et sa transparence face à cette situation », en l'assurant que « rien ne laissait douter de la sécurité des aliments [produits à Fukushima] ».

*La FAO et l'AIEA coopèrent au sein de la division mixte FAO/AIEA, qui évalue régulièrement la sécurité alimentaire à Fukushima à partir des informations fournies par le Gouvernement japonais.



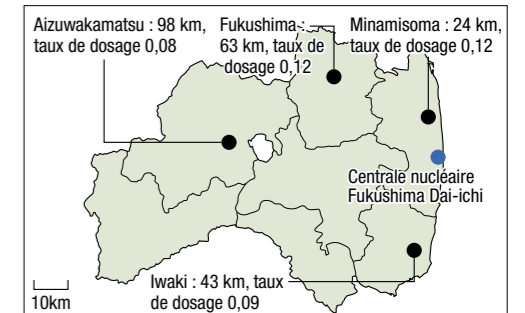
Dr. José Graziano da Silva
Directeur général de la FAO

Q&R

Q La région de Fukushima a été touchée par un accident nucléaire en 2011. Peut-on consommer sans aucun risque les aliments produits à Fukushima ?

R Oui, ces produits sont sûrs. Pour en garantir la sécurité, le Japon contrôle la présence de substances radioactives à toutes les phases de production et de distribution. Les résultats sont rendus publics. La sécurité de ces aliments est évaluée au plus haut niveau par la FAO. Il convient également de noter que les alentours de la centrale nucléaire Fukushima Dai-ichi sont interdits au public. Mais en dehors de ce périmètre, le taux de dosage du rayonnement atmosphérique des régions habitées et agricoles est similaire à celui des grandes villes alentours (voir les détails ci-dessous).

Ville	Taux de dosage (µSv/h)	Date de la mesure
New York	0,044	18 décembre 2016
Londres	0,109	18 décembre 2016
Berlin	0,075	19 décembre 2016
Hong Kong	0,080 - 0,150	19 décembre 2016
Séoul	0,119	19 décembre 2016
Fukushima	voir la carte à droite	19 décembre 2016



Q Sur quelle base scientifique peut-on évaluer l'absence de toxicité des aliments produits à Fukushima ?

R CODEX est une norme internationale applicable aux radionucléides dans les aliments. Les contrôles réalisés par le Japon conformément aux normes CODEX sont beaucoup plus stricts que ceux des autres pays. Tous les produits alimentaires de Fukushima distribués en vue d'une consommation sont conformes à ces normes (voir les détails ci-dessous).

Unité : Bq/kg

Espèce nucléide : Césium radioactif (somme du ¹³⁴ Cs et du ¹³⁷ Cs) CODEX (norme internationale) - Aliments pour bébé : 1 000 / Denrées alimentaires : 1 000		
Norme japonaise	Norme européenne	Norme américaine
Eau potable : 10 Lait : 50 Aliments pour bébé : 50 Aliments généraux : 100	Eau potable : 1 000 Produits laitiers : 1 000 Aliments pour bébé : 400 Aliments généraux : 1 250	Aliments : 1 200

Q La population consomme-t-elle les aliments produits à Fukushima ?

R Les denrées alimentaires d'excellente qualité produites à Fukushima sont commercialisées dans tous les supermarchés japonais et appréciées des consommateurs. Elles sont reconnues comme sûres par des institutions internationales et les pays lèvent progressivement leurs restrictions d'importation. La Commission européenne envisage également de lever à l'automne ses restrictions sur l'importation de riz et autres denrées alimentaires.

[Statut des restrictions d'importation sur les denrées alimentaires produites à Fukushima]

(en date du 25 juillet 2017)

Type de restriction et pays/régions concernés	Pays / région	
Restrictions d'importation imposées après l'accident : 81	Levée totale des restrictions d'importation : 23 Examen renforcé pour l'importation : 3 Certificat de contrôle exigé pour l'importation dans certains cas : 46	Canada, Myanmar, Serbie, Chili, Mexique, Pérou, Guinée, Nouvelle-Zélande, Colombie, Malaisie, Équateur, Vietnam, Irak, Australie, Thaïlande, Bolivie, Inde, Koweït, Népal, Iran, Île Maurice, Qatar, Ukraine Pakistan, Israël, Turquie
	Les denrées alimentaires produites à Fukushima peuvent être importées, à l'exception de celles dont la circulation est restreinte au sein de la préfecture de Fukushima : 2 (Certificat de contrôle exigé pour l'importation dans certains cas)	Indonésie, Argentine, Polynésie française, Oman, Arabie saoudite, Bahreïn, Égypte, République démocratique du Congo, Maroc, Brésil, UE (28 pays), EFTA (Islande, Norvège, Suisse, Liechtenstein), Brunei, Nouvelle-Calédonie, Émirats arabes unis, Liban
	Les denrées alimentaires produites à Fukushima peuvent être importées, mais certaines importations sont suspendues : 5 (Certificat de contrôle exigé pour l'importation dans certains cas)	États-Unis, Philippines (les Philippines restreignent seulement certains poissons et fruits de mer) République de Corée, Singapour, Hong Kong, Macao, Russie
	Suspension de toutes les importations d'aliments produits à Fukushima : 2	République populaire de Chine, Taiwan, (les restrictions appliquées à Taiwan ne s'appliquent pas aux alcools)

Remarque : le gouvernement thaïlandais a levé les restrictions mais exige la présentation de certificats de contrôle pour les viandes de certains animaux sauvages.

ANALYSE ALIMENTAIRE



Grâce à la mise en place de contrôles approfondis pour détecter la présence de substances radioactives dans les différentes phases de production et de distribution, le Japon possède désormais un système fiable pour garantir la sécurité des produits agricoles commercialisés.

Pendant la phase de production, en particulier, les 11 opérateurs des détecteurs à semi-conducteur au germanium du Centre des Technologies agricoles de Fukushima effectuent des examens complets et détaillés des produits agricoles destinés à être

expédiés et commercialisés. De plus, pour le riz, denrée de base au Japon, tout le riz lui-même et tous les sacs de conditionnement sont contrôlés à l'aide de 200 détecteurs équipés de convoyeurs à courroie installés dans les différentes régions de production de la préfecture afin de mesurer la concentration en césium radioactif.

Aucun des contrôles portant sur le riz, les fruits et les légumes produits dans la préfecture de Fukushima n'a donné de résultats supérieurs au seuil de 100 Bq/kg établi par le gouvernement japonais.



MESSAGES DES CULTIVATEURS



Riz :

« Fukushima, le pays de l'eau, est une région magnifique. Grâce aux sources abondantes d'eau d'excellente qualité, Fukushima produit un excellent riz, mais aussi un délicieux sake ! N'hésitez pas à venir visiter Fukushima et à découvrir ses spécialités culinaires ! Notre riz est délicieux ! Il peut évidemment être consommé en toute sécurité ! »

La famille Goto cultive le riz à Motomiya, dans la préfecture de Fukushima. Elle a subi une diminution massive de ses ventes après le tremblement de terre. Ne pouvant plus compter sur la réputation du riz de la région, si bon, disait-on, qu'il n'avait pas besoin de publicité, la famille a développé un site web pour promouvoir les mesures de sécurité qu'elle applique afin de rassurer les consommateurs. La famille Goto accueille également tous les visiteurs qui souhaitent vérifier par eux-mêmes la qualité des produits. Des visites guidées sont proposées et une boutique propose des plats très appréciés des clients.



Fruits :

« Pour rassurer les populations du monde entier et leur prouver que nos fruits sont sûrs, nous avons obtenu les certifications JGAP et Global G.A.P. Venez visiter notre verger pour cueillir vous-mêmes vos fruits ! »

Le verger de la famille Sato est situé à Iizaka, dans la ville de Fukushima. Après le tremblement de terre, la famille a participé à plusieurs séminaires sur la sécurité alimentaire, et déployé des efforts considérables pour prouver la non-toxicité de ses fruits. Elle était déterminée à obtenir la certification JGAP, qui est uniquement décernée aux agriculteurs qui subissent chaque année une évaluation indépendante de sécurité alimentaire et de protection environnementale et obtiennent chaque année des résultats satisfaisants. Actuellement, toute l'exploitation agricole de la famille Sato est certifiée JGAP. Ses pommes et kakis ont aussi obtenu la certification « Global G.A.P. », que la famille espère également décrocher à temps pour ses pêches, ses raisins et ses poires avant la récolte de l'automne 2017.



Légumes :

« N'hésitez pas à déguster nos délicieux concombres ! Au printemps et à l'automne, ils sont cultivés en serre dans un environnement sûr. Ils sont juteux et croquants à la fois. »

La famille Saito cultive des concombres à Okajima dans la ville de Fukushima. Avant le séisme, elle cultivait également d'autres légumes, si prisés qu'ils étaient vendus dans des épiceries de luxe à Tokyo. Après le séisme, elle a toutefois décidé de se concentrer sur les concombres afin de rationaliser ses cultures. La famille Saito explore actuellement de nouvelles méthodes de culture, en pratiquant notamment l'amendement des sols en s'inspirant des méthodes utilisées dans les autres régions du Japon. Elle accorde une attention extrême à la sécurité et achète uniquement des fertilisants dont on a contrôlé notamment la teneur en césium radioactif.

MESSAGES DE NOS CONTRIBUTEURS

M. Malcolm Crick, Secrétaire du Comité scientifique des Nations Unies sur les effets des rayonnements ionisants (UNSCEAR) :

L'UNSCEAR (Comité scientifique des Nations Unies sur les effets des rayonnements ionisants) est composé d'experts scientifiques nommés par les 27 États membres. Suite à l'accident de la centrale nucléaire Fukushima Dai-ichi, le Comité a décidé d'entamer une évaluation sur deux années des niveaux d'exposition au rayonnement et de leurs effets. Ses résultats ont été publiés en avril 2014 sous la forme du rapport de l'UNSCEAR 2013.

De manière générale, les doses étant basses suite à l'accident, la population exposée ne devrait pas développer des taux de cancer significativement élevés. L'une des raisons est la rapidité avec laquelle des mesures de précaution ont été mises en place, avec notamment le placement de restrictions sur les denrées alimentaires.

D'après le comité, même si de nouvelles informations émergent à l'avenir et certains détails changent, le tableau d'ensemble devrait rester identique. Les résultats disponibles dans les revues scientifiques fin 2016 seront compilés sous la forme du livre blanc 2017, publié sur le site web du comité à l'adresse www.unscear.org.

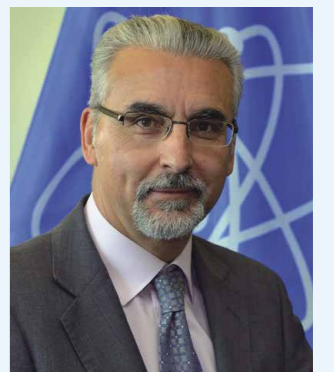


M. Malcolm Crick
Secrétaire, UNSCEAR

M. Juan Carlos Lentijo, Directeur général adjoint, chef du département de la sûreté et de la sécurité nucléaire, Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA) :

À la demande des autorités japonaises, l'AIEA a mené plusieurs missions en relation avec l'accident de la centrale nucléaire Fukushima Dai-ichi. Concernant les denrées alimentaires, la FAO et l'AIEA comprennent, en se basant sur les informations disponibles, que les mesures de contrôle et celles prises en réponse aux problèmes de contamination de la nourriture par des radionucléides sont adaptées et que la chaîne alimentaire est contrôlée de manière efficace par les autorités compétentes. Notre évaluation est que les mesurages des niveaux de césium dans les denrées alimentaires combinés aux actions réglementaires appropriées et à la communication auprès du public, telle que la publication des résultats des contrôles, contribuent à maintenir la confiance dans la sûreté de la chaîne alimentaire. Les révisions et mises à jour des restrictions sur les denrées alimentaires conformément aux résultats des échantillonnages et contrôles effectués indiquent que les autorités japonaises maintiennent leur vigilance et leur engagement de protéger les consommateurs et le commerce.

L'étroite collaboration entre le Japon et l'AIEA a contribué aux efforts de rétablissement en cours à Fukushima. L'AIEA se tient prête à poursuivre son soutien au Japon et à la préfecture de Fukushima si les autorités japonaises en font la demande.



M. Juan Carlos Lentijo
Directeur général adjoint de l'AIEA