



HAL
open science

Développement des politiques nutritionnelles au Japon : effets sur l'évolution du régime alimentaire ainsi que sur l'éclosion du marché des compléments alimentaires et des aliments fonctionnels

Timothy Prud'homme

► To cite this version:

Timothy Prud'homme. Développement des politiques nutritionnelles au Japon : effets sur l'évolution du régime alimentaire ainsi que sur l'éclosion du marché des compléments alimentaires et des aliments fonctionnels. Sciences de l'Homme et Société. 2022. dumas-04622647

HAL Id: dumas-04622647

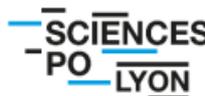
<https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-04622647v1>

Submitted on 24 Jun 2024

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

ÉCOLE NORMALE SUPÉRIEURE DE LYON



Master Études Européennes et Internationales
Parcours Asie Orientale Contemporaine (ASIOC)
Année académique 2021-2022

Mémoire de Master 2

*DEVELOPPEMENT DES POLITIQUES
NUTRITIONNELLES AU JAPON*

*EFFETS SUR L'ÉVOLUTION DU RÉGIME ALIMENTAIRE AINSI
QUE SUR L'ÉCLOSION DU MARCHÉ DES COMPLÉMENTS
ALIMENTAIRES ET DES ALIMENTS FONCTIONNELS*

Timothy Prud'homme

Sous la direction de Béatrice Jaluzot Directrice de l'Institut d'Asie Orientale
UMR 5062, Maître de conférences HDR en droit privé à Sciences-po Lyon

Soutenu le :

Composition du jury :

Béatrice Jaluzot Directrice de l'Institut d'Asie Orientale UMR 5062, Maître de conférences
HDR en droit privé à Sciences-po Lyon

Jérémy Jammes Professeur en Anthropologie et en Études asiatiques et Responsable du
parcours ASIOC (Asie Orientale et Contemporaine) Filière entreprise, Master 2 Études
Européennes et Internationale (ENS de Lyon/Sciences Po Lyon)

Remerciements

Je veux remercier toutes les personnes qui ont contribué à la réalisation de ce mémoire et du stage de fin d'études.

Je souhaite en premier lieu témoigner ma reconnaissance à Madame Jaluzot, ma directrice de mémoire. Son accompagnement tout au long de la réalisation du stage de fin d'études et durant la rédaction du mémoire m'a permis de développer une réflexion analytique quant aux thématiques et problématiques étudiées en lien avec mon expérience professionnelle.

Je veux également exprimer ma gratitude à l'ensemble des équipes pédagogiques de l'Ecole Normal Supérieure de Lyon et de Sciences Po Lyon qui ont été impliquées dans l'organisation du Master 2 Études Européennes et Internationales, Parcours Asie Orientale Contemporaine (ASIOC).

Envers tous les collègues du service export des Laboratoires Super Diet, je souhaite également vivement exprimer ma sincère reconnaissance. Leurs conseils et les connaissances transmises sur le secteur des compléments alimentaires dans le cadre du stage ont été un précieux atout pour la rédaction du mémoire.

Enfin, je veux remercier mes parents pour leur encouragement et leur soutien moral.

Résumé

Le développement des politiques nutritionnelles au Japon depuis le début de l'ère Meiji en 1868 s'inscrit dans le processus de l'évolution socioculturelle et économique ainsi que la modernisation technologique et militaire du pays. Étudier le contexte historique et contemporain dans lequel sont prises les mesures gouvernementales pour l'amélioration du régime alimentaire et de la nutrition permet de mieux appréhender les facteurs de leur développement.

Aujourd'hui le Japon est devenu le pays mondialement reconnu pour son éducation et ses politiques nutritionnelles. De plus, le pays est convoité pour son marché des compléments alimentaires et des aliments fonctionnels car unique par sa diversité des produits commercialisés et sa croissance.

L'analyse des faits historiques, des études économiques et scientifiques ont permis d'appréhender l'évolution des tendances nutritionnelles au Japon ainsi que leurs influences sur l'éclosion du marché japonais des compléments alimentaires et des aliments fonctionnels.

Mots clés : politique nutritionnelle, régime alimentaire, compléments alimentaires, aliment fonctionnel.

Abstract

The development of nutritional policies in Japan since the beginning of the Meiji era in 1868 is part of the state's process of socio-cultural and economic evolution as well as the technological and military modernization. Studying the historical and contemporary context in which governmental measures to improve diet and nutrition are being taken, allows us to better understand the factors of their development.

Today Japan has become the world-renowned country for its education and nutrition policies. In addition, the Japanese market of food supplements and functional foods is highly attractive for producers because of its commercialized products diversity and sales growth.

The analysis of historical facts, economic and scientific studies have made it possible to understand the evolution of nutritional trends in Japan as well as their influences on the emergence of the Japanese market for food supplements and functional foods.

Keywords: nutritional policy, diet, dietary supplements, functional food.

Sommaire

INTRODUCTION.....	6
PARTIE 1. L'INTRODUCTION ET L'INSTITUTIONNALISATION DES POLITIQUES NUTRITIONNELLES.....	9
1. L'INTRODUCTION DE LA SCIENCE DE LA NUTRITION.....	9
1.1. LE ROLE DE LA MEDECINE CHINOISE DANS LA COMPREHENSION JAPONAISE DES ENJEUX DE LA NUTRITION.....	9
1.2. RAISONS IDEOLOGIQUES DE L'INTRODUCTION DE LA SCIENCE DE LA NUTRITION.....	10
2. LES EFFETS DES REFORMES NUTRITIONNELLES AU SEIN DE L'ARMEE JAPONAISE SUR LE REGIME ALIMENTAIRE DE LA SOCIETE CIVILE.....	12
2.1. LA REMISE EN CAUSE DE LA PREPONDERANCE DU RIZ DANS LE REGIME ALIMENTAIRE NIPPON.....	12
2.2. LE ROLE DES REFORMES DU REGIME ALIMENTAIRE MILITAIRE POUR CELUI DE LA SOCIETE CIVILE.....	14
3. INSTITUTIONNALISATION DE LA POLITIQUE NUTRITIONNELLE.....	15
3.1. RAISONS DE LA FONDATION DE L'INSTITUT NATIONAL DE LA NUTRITION.....	15
3.2. LE ROLE DES NUTRITIONNISTES DANS LA MISE EN PRATIQUE DES POLITIQUES NUTRITIONNELLES.....	17
PARTIE 2. FACTEURS DE DEVELOPPEMENT DU MODELE NUTRITIONNEL JAPONAIS DEPUIS LA SECONDE GUERRE MONDIALE.....	19
1. L'EVOLUTION DU ROLE DES POLITIQUES NUTRITIONNELLES PENDANT LA SECONDE GUERRE MONDIALE ET DANS L'APRES-GUERRE.....	19
1.1. PLANIFICATION ALIMENTAIRE DURANT LA SECONDE GUERRE MONDIALE.....	19
1.2. CHANGEMENTS DE L'ALIMENTATION ET L'affirmation DES ENJEUX NUTRITIONNELS DANS LE CADRE DE LA RECONSTRUCTION DU PAYS.....	21
2. LE SYSTEME SCOLAIRE – PILIER DE L'APPLICATION DES POLITIQUES NUTRITIONNELLES.....	23
2.1. LES ENJEUX DE L'INTRODUCTION PROGRESSIVE DES REPAS SCOLAIRES.....	23
2.2. PROMOTION DE L'EDUCATION NUTRITIONNELLE A L'ECOLE JAPONAISE.....	25
3. TENDANCES DES HABITUDES ALIMENTAIRES ET LEUR IMPACT SUR LA SANTE DES JAPONAIS DEPUIS 1945.....	26
3.1. FACTEURS ECONOMIQUES ET CULTURELS DE L'OCCIDENTALISATION DE LA CUISINE JAPONAISE.....	27
3.2. L'EFFET DE L'EVOLUTION DU REGIME ALIMENTAIRE SUR LA SANTE DES JAPONAIS.....	28
PARTIE 3. LE ROLE DES POLITIQUES NUTRITIONNELLES DANS L'ECLOSION DU MARCHÉ JAPONAIS DES COMPLEMENTS ALIMENTAIRES ET ALIMENTS FONCTIONNELS AINSI QUE DANS L'IMPLICATION DU JAPON DANS LES PROGRAMMES INTERNATIONAUX POUR L'ALIMENTATION.....	30
1. LE DEVELOPPEMENT DU MARCHÉ JAPONAIS DES COMPLEMENTS ALIMENTAIRES ET DES ALIMENTS FONCTIONNELS.....	31
1.1. L'IMPORTANCE DU MAINTIEN DE LA SANTE PERSONNELLE.....	31
1.2. LA STRUCTURATION DU MARCHÉ JAPONAIS DES COMPLEMENTS ALIMENTAIRES ET DES ALIMENTS FONCTIONNELS.....	33
2. CREATION D'UN CADRE REGLEMENTAIRE DU MARCHÉ DES COMPLEMENTS ALIMENTAIRES ET DES ALIMENTS FONCTIONNELS.....	35
2.1. L'EFFET DE L'INTRODUCTION DU SYSTEME D'ENREGISTREMENT DES COMPLEMENTS ALIMENTAIRES.....	35
2.2. ENJEUX DE LA SIMPLIFICATION DU SYSTEME D'ENREGISTREMENT.....	37
3. LE ROLE DU JAPON DANS LA RESOLUTION DES ENJEUX ALIMENTAIRES ET NUTRITIONNELS MONDIAUX.....	39
3.1. L'IMPLICATION DU JAPON DANS LA COOPERATION INTERNATIONALE POUR LA NUTRITION.....	39
3.2. APPLICATION A L'ETRANGER DE L'EXPERTISE JAPONAISE EN POLITIQUES NUTRITIONNELLES.....	41
CONCLUSION.....	43

Acronymes

CAA : Consumer Authority Agency

DHC : Daigaku Honyaku Center

EU : European Union

FFC : Food with Function Claims

FNFC : Food with Nutrient Function Claims

FOSHU : Food for Specified Health Uses

FUFOSE : Functional Food Science in Europe

IMC : Indice de Masse Corporelle

INSEE : Institut national de la statistique et des études économique

JICA : Japanese International Cooperation Agency

MAFF : Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

MEXT : Ministry of Education, Culture, Sports, Science and Technology

MHLW : Ministry of Health, Labour, and Welfare

NHNS : National Health and Nutrition Survey

ONU : Organisation des Nations Unies

PAM : Programme alimentaire mondiale

PHRD : Policy and Human Resources Development Fund

TICAD : Tokyo International Conference on African Development

Introduction

L'importance octroyée au Japon à l'alimentation se reflète dans la célébration *Okuizome* (お食い初め) qui est le repas de fête donnée pour célébrer les cent premiers jours depuis la naissance de l'enfant. Bien que le nouveau-né ne déguste pas la nourriture, les plats sont approchés de sa bouche afin de symboliser sa première prise de repas. La fête apparue à l'époque de Heian (794 - 1185), est l'occasion de prier afin que l'enfant durant toute sa vie ne soit pas en manque de nourriture. Cela révèle symboliquement l'importance de la nutrition pour la préservation de la vie face aux pénuries alimentaires¹.

L'avènement de l'ère Meiji avec le règne de l'empereur Mutsuhito (1868 - 1912) symbolise le début de la modernisation politique, socioéconomique et culturelle du Japon ainsi que son ouverture aux pays étrangers. Dans ce contexte, la volonté gouvernementale de moderniser le pays est associée au renforcement physique de la nation japonaise, notamment grâce au changement de son régime alimentaire et donc de la nutrition (Nakamura, 2022). Cette dernière est définie comme le processus de l'organisme pour la transformation des aliments tels que les macronutriments qui sont les lipides, glucides et protéines ainsi que des micronutriments tels que les sels minéraux, vitamines et oligo-éléments². Afin de conduire les changements dans le régime alimentaire de la société japonaise, les politiques nutritionnelles sont mises en place. Ces dernières comprennent un ensemble des mesures législatives et d'initiatives publiques qui vise à orienter la recherche en science de la nutrition, expérimenter les nouveaux régimes alimentaires avec un apport nutritionnel amélioré et former les professionnels chargés d'appliquer les directives des politiques nutritionnelles au sein de la société.

La mise en place des politiques nutritionnelles évolue à un rythme différent depuis la fin du XIX^{ème} siècle. Les impératifs socioéconomiques et militaires influencent leur nature et leurs objectifs. L'objectif initial poursuivi est donc l'amélioration de la santé des citoyens. Cependant, l'usage rationnel des ressources alimentaires ainsi que la formation des personnes aux nouvelles

¹ Japanese me, 2020. Okuizome: The first meal ceremony for a baby. *Japanese me*, [en ligne] 12 juin. Disponible sur : <https://japaniseme.com/okuizome/>. [Consulté le 15/06/2022].

² Dictionnaire médical, 2022. *Nutrition* [en ligne] (date de mise à jour 2022) Disponible sur : <https://www.dictionnaire-medical.fr/definitions/339-nutrition/>. [Consulté le 15/06/2022].

pratiques nutritionnelles sont également les objectifs poursuivis par les politiques nutritionnelles. Ainsi, le développement des politiques nutritionnelles par les gouvernements successifs au Japon devient inhérent pour le développement du pays. La Première et la Seconde Guerre mondiale ainsi que leurs conséquences sur les pénuries alimentaires et la détérioration de la santé des Japonais dans l'après-guerre impulsent la redéfinition progressive du régime alimentaire nippon par les politiques nutritionnelles (Cwierka, 2002). De plus, le Japon développe depuis la deuxième moitié du XX^{ème} siècle les politiques nutritionnelles dans le cadre de la coopération internationale pour résoudre les problèmes de la malnutrition dans les pays étrangers.

Au Japon, depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale les politiques nutritionnelles deviennent un ensemble de mesures législatives coordonnées qui mettent l'accent sur trois facteurs : mesures centrées sur l'amélioration de la nutrition de l'alimentation, la formation des spécialistes experts en nutrition et la recherche des fondements scientifiques des bénéfices de la nutrition sur la santé des individus³. L'application des politiques nutritionnelles sensibilisent la société japonaise aux enjeux nutritionnels pour le maintien de la santé. L'éclosion au Japon du marché des compléments alimentaires et des aliments fonctionnels est ainsi impulsée par la sensibilisation des individus aux enjeux nutritionnels dans le contexte du vieillissement de la société japonaise dont la population active diminue depuis 1995 et le déclin démographique a commencé en 2007⁴. Le ministère français de la Santé et de la prévention définit les compléments alimentaires comme : « des denrées alimentaires dont le but est de compléter un régime alimentaire normal et qui constituent une source concentrée de nutriments ou d'autres substances ayant un effet nutritionnel ou physiologique⁵. » Quant aux aliments fonctionnels,

³ Ministère de la Santé, du travail et des Affaires sociales, 2021. *La politique nutritionnelle du Japon qui ne laisse personne de côté*. [en ligne] Place: Ministère de la Santé, du travail et des Affaires sociales. Disponible sur : <https://www.mhlw.go.jp/content/000847750.pdf>. [Consulté le 15/06/2022].

⁴ Direction générale du Trésor, 2019. *Japon - Impact du vieillissement démographique en Macro-économie*. [en ligne] Place: Ministère de l'Économie, des Finances et de la Souveraineté industrielle et numérique. Disponible sur : <https://www.tresor.economie.gouv.fr/Articles/2019/08/16/japon-impact-du-vieillissement-demographique-en-macro-economie>. [Consulté le 15/06/2022].

⁵ Ministère de la santé et de la Prévention et Ministère des Solidarités, de l'Autonomie et des Personnes handicapées, 2013. *Compléments alimentaires*. [en ligne] (date de mise à jour 03/03/2022) Disponible sur : https://solidarites-sante.gouv.fr/sante-et-environnement/denrees-alimentaires/article/complements-alimentaires?TSPD_101_R0=087dc22938ab2000c47647ce611c8173eae16cb96b456d31cf02a7e2e04ac4e51bd8740f404b109408731afb5b1430004ee9a802f830959d9e4c51c8776a93327d1a63d170fbec62b02d52f8f33b758caa932a16153fcf68964a946627665746 [Consulté le 15/06/2022].

ces derniers sont définis par la Commission de la science des aliments fonctionnels en Europe (FUFOSE – Functional Food Science in Europe) comme :

« Un aliment qui a un effet bénéfique sur une ou plusieurs fonctions de l'organisme, au-delà des effets nutritionnels, d'une manière pertinente pour améliorer l'état de santé et de bien-être et / ou pour réduire le risque de maladie. Il est consommé dans le cadre d'une alimentation normale. Ce n'est pas une pilule, une capsule ou toute autre forme de complément alimentaire. »⁶

Afin de mieux appréhender l'évolution des politiques nutritionnelles ainsi que l'apparition du marché des compléments alimentaires et des aliments fonctionnels au Japon, ce mémoire s'attachera de répondre à la problématique concentre sur la réflexion sur la problématique : **Quels sont les facteurs du développement des politiques nutritionnelles depuis l'ère Meiji et leurs impacts sur l'évolution du régime alimentaire des Japonais ainsi que sur l'éclosion du marché nippon des compléments alimentaires et des aliments fonctionnels?**

Dans un premier temps, est analysée l'introduction de la science de la nutrition et le contexte historique qui favorise la mise en place des premières politiques nutritionnelles dans les domaines d'application. Dans un second temps sont présentés les facteurs majeurs qui impulsent la création de la politique nutritionnelle appliquée à l'ensemble de la société japonaise depuis 1945. L'analyse des mesures gouvernementales prises dans le cadre des dites politiques nutritionnelles permet de comprendre les importantes évolutions du régime alimentaire japonais. Enfin, est étudié le rôle des politiques nutritionnelles dans la création du marché japonais des compléments alimentaires et des aliments fonctionnels. De plus, les politiques nutritionnelles japonaises sont analysées dans le cadre de la coopération du Japon dans les initiatives internationales contre la malnutrition dans le monde.

6 Gabriele Trapani, 2020. Nutrition Fonctionnelle. Que sont les aliments fonctionnels et pourquoi devrions-nous les manger? Iafstore, [en ligne] 18/02. Disponible sur : <https://blog.iafstore.com/fr/nutrition-fonctionnelle-que-sont-les-aliments-fonctionnels-et-pourquoi-devrions-nous-les-manger-a868>). Consulté le 15/06/2022].

Partie 1. L'introduction et l'institutionnalisation des politiques nutritionnelles

L'application des premières politiques nutritionnelles intervient dans le contexte de la modernisation du Japon à partir de l'ère Meiji. Les problématiques de la nutrition sont associées à la stabilité sociale et économique ainsi qu'au développement militaire et industriel du pays. Cela impulse l'institutionnalisation de la recherche en science de la nutrition et au développement de la profession de diététicien.

1. L'introduction de la science de la nutrition

L'introduction de la science de la nutrition au Japon permet l'appréhension de l'importance de l'alimentation pour le développement du pays tandis que les fondements scientifiques des bienfaits de la nutrition se concrétisent.

1.1. Le rôle de la médecine chinoise dans la compréhension japonaise des enjeux de la nutrition

Jusqu'à l'instauration de l'ère Meiji en 1868 la nutrition n'était pas définie en tant qu'une science tandis que les effets bénéfiques pour la santé des aliments ont été considérés conformément aux préceptes de la médecine chinoise. Cette dernière était introduite au Japon au V^{ème} - VI^{ème} siècle et jusqu'à la fin de l'ère Edo était le fondement pour l'ensemble des pratiques médicales japonaises. La médecine chinoise traditionnelle est subdivisée en quatre typologies de soins dont la pharmacothérapie, l'acupuncture et la moxibustion ainsi que les soins grâce au régime alimentaire. Ce dernier contrairement à la science occidentale de la nutrition développée depuis le XIX^{ème} siècle ne considère pas l'alimentation en tant que le moyen pour l'apport des nutriments tels que les vitamines, minéraux ou les acides gras. L'application des régimes alimentaires selon la médecine chinoise n'est pas employée dans le but préventif contre les maladies mais en tant qu'une méthode médicale pour le soin des symptômes et des maux.

Le diététicien et professeur des sciences humaines à l'université de Kanagawa, Teiji Nakamura, dans son livre publié en 2020 et intitulé *Japan Nutrition* stipule que la médecine chinoise définit

les aliments et les pratiques médicales comme ayant la même source (Nakamura, 2020, p. 30). Afin d'établir le lien entre l'aliment et son effet curatif sur le corps humain, une classification a été développée. La médecine chinoise vise à systématiser les aliments selon leur nature, leur goût et par conséquent leur effet direct pour soigner un symptôme. Cinq catégories ont été établies conformément à la saveur générale de chaque aliment : l'acidité, l'amertume, le sucré, l'épicé et le salé. Les aliments référencés dans cette classification sont des plantes telles que les algues, les légumineuses, les fruits, les céréales ainsi que les plats de la cuisine japonaise. La médecine chinoise est encore appliquée lors du choix de certains régimes alimentaires dans la société japonaise contemporaine. De ce fait, le café, les yaourts et les tomates, par exemple, ont été incorporés dans la classification des aliments aux effets curatifs.

Ainsi, les citrons, les abricots japonais et les prunes par le fait qu'elles sont associées à l'acidité ont des facultés anti-inflammatoires, bénéfiques pour guérir la sudation nocturne et la diarrhée. La catégorie des aliments épicés tels que le poireau, le radis, l'ail, la ciboulette, le gingembre ou le poivre japonais (*sansho*, 山椒) sont bénéfiques pour faciliter la circulation sanguine et de l'énergie Qi tout en réchauffant le corps. L'ensemble des catégories associées aux aliments et les effets de guérison sont présentés dans le tableau de l'annexe 1. Cette définition des facultés curatives des aliments et produits alimentaires selon la médecine chinoise a conduit au façonnement de la nutrition au sein de la société japonaise. (Nakamura, 2022).

1.2. Raisons idéologiques de l'introduction de la science de la nutrition

L'introduction de la science de la nutrition au Japon durant l'ère Meiji permet d'associer les enjeux de la compréhension approfondie de la nutrition à l'amélioration de l'alimentation des citoyens japonais. La révolution de Meiji conduit en 1868 à la restauration du pouvoir de l'empereur et à la création d'un gouvernement dont les objectifs sont le renforcement de l'État japonais face aux puissances occidentales. La nouvelle ère Meiji adopte la devise « Enrichir le pays, renforcer l'armée » (*fukoku kyōhei*, 富国強兵) qui se réfère au projet gouvernemental de la modernisation militaire et économique du Japon. L'amélioration de la santé publique et de la condition physique des citoyens japonais est la partie constitutive du projet gouvernemental pour la modernisation du pays (Nakamura, 2020).

Les premières mesures pour l'amélioration du régime alimentaire peuvent être considérées comme étant davantage idéologiques que scientifiquement prouvées. Professeur Nakamura cite comme l'exemple la révocation de l'édit de l'an 675 de l'empereur Temmu qui a régné de 673 à 686 durant l'ère Shuchō (朱鳥). L'édit en question interdisait la consommation de la viande en raison des croyances de la religion bouddhiste introduite au Japon au VI^{ème} siècle. La raison est que le bouddhisme considère la consommation de la chair animale comme un péché. Néanmoins, l'interdit est brisé non par la démonstration des bénéfices nutritionnels de la consommation de la viande mais par l'acte de l'empereur – figure symbolique du pouvoir et de l'unité de la nation japonaise⁷.

L'ethnologue Jane Cobbi dans son étude intitulée *L'évolution du comportement alimentaire au Japon* parue en 1989 dans le 190^{ème} numéro du journal *Économie rurale* évoque la dégustation par l'empereur Mutsuhito de la viande de bœuf en 1872. C'est l'approbation des qualités gustatives de la viande par l'empereur et par la suite l'adoption à la Cour impériale de la cuisine française avec l'usage des produits carnés qui amorcent la familiarisation des Japonais avec les pratiques de la consommation de la viande. L'adhérence de l'opinion publique aux décisions impériales en raison de son statut a permis ce processus d'intégration initiale des produits carnés dans le régime alimentaire japonais.

L'incitation de la population japonaise par le gouvernement nippon en faveur de la consommation de la viande est fondée à cette époque sur la considération que les occidentaux sont physiquement supérieurs en raison de leur régime alimentaire. En effet, les produits très répandus dans le régime alimentaire occidentale à la fin du XIX^{ème} siècle ne sont quasiment pas consommés dans la cuisine traditionnelle nipponne. Il s'agit des produits carnés, des produits laitiers et de ceux à base de farine de blé.

L'impulsion par le gouvernement Meiji de la consommation du lait de vache au Japon démontre également comment l'opinion de l'époque non fondée scientifiquement introduit les premières mesures réformatrices au régime alimentaire (Cobbi, 1989). En effet, l'opinion des responsables de l'État japonais considèrent que la consommation par les occidentaux du lait à l'instar de la viande permet leur fort développement physique. Il a été considéré par l'opinion

⁷ Kawanishi Hideya, 2021. L'empereur du Japon en tant que « symbole » : une notion qui a évolué avec le temps. *Nippon.com*, [en ligne]. Disponible sur : <https://www.nippon.com/fr/in-depth/d00737/> [Consulté le 20/06/2022].

publique que la taille physique moyenne du corps des occidentaux est supérieure en comparaison à celle des Japonais. La conséquence de la considération d'un tel bénéfice du lait de vache a été sa première distribution journalière en bouteille de verre de 1,8 litres à Tokyo à partir de 1881. Ledit service a été étendu à tout le Japon jusqu'aux années 1980 quand la généralisation des réfrigérateurs dans les foyers a permis la conservation du lait à domicile ce qui a rendu désuet sa distribution.

2. Les effets des réformes nutritionnelles au sein de l'armée japonaise sur le régime alimentaire de la société civile

L'application des réformes nutritionnelles au sein de l'armée japonaise permet d'apporter un regard critique sur le régime alimentaire traditionnel nippon. De plus, les politiques nutritionnelles réalisées en armées servent de fondement pour celles qui sont appliquées à la société civile.

2.1. La remise en cause de la prépondérance du riz dans le régime alimentaire nippon

Comme l'affirme dans sa conférence publiée en 2006 le conservateur du Musée national de la santé et de la médecine de Washington aux États-Unis, Alan Hawk, la société japonaise valorise la consommation du riz polé qui est l'ingrédient principal de sa cuisine. Pouvoir manger du riz blanc⁸ (*hakumai*, 白米) est considéré comme étant prestigieux et est le facteur du statut social. La généralisation de la consommation du riz parmi la société japonaise a été permis à partir de l'année 1873 lorsqu'est entrée en vigueur la réforme fiscale. Cette dernière avait aboli le paiement des impôts par les paysans sous forme du riz en instaurant l'usage généralisé de la devise japonaise le yen à cet effet.

La consommation en particulier du riz polé dès l'année de l'instauration du nouveau système fiscal a rapidement progressé au détriment du riz non polé aussi appelé le riz brun (*genmai*,

⁸ Kotoba, 2017. Genmai (玄米) : le riz complet et le spectre de la pauvreté. *Kotoba*, [en ligne] 02/06. Disponible sur : <https://www.kotoba.fr/genmai/> [Consulté le 20/06/2022].

玄米). La consommation du riz blanc au sein de l'armée avait été propagée en parallèle de sa banalisation parmi la société civile (Nakamura, 2022). L'accroissement de la consommation du riz blanc est dû au prestige social qui lui est octroyé. De plus, le conservateur du Musée national de la santé et de la médecine de Washington, Alan Hawk, précise que l'avantage du riz blanc réside également dans une plus longue conservation comparée au riz brun. Cette longévité de conservation accrue est donc utile au sein des expéditions militaires de la marine japonaise et au sein de l'armée de terre en générale. Cependant, en corolaire à cette consommation massive du riz blanc advient la propagation des cas de la maladie bériberi appelée également en japonais *kak'ke* (脚気). Cette dernière est due à l'insuffisance de thiamine appelée également vitamine B1. Alan Hawk précise qu'en 1884 sur 36.483 soldats de l'armée de terre plus d'un quart souffrait du bériberi.

Cependant, à partir de 1873 l'observation des cas croissants de la maladie dénommée bériberi au Japon, notamment au sein de l'armée, impulse la recherche qui aboutit au constat de l'insuffisance alimentaire parmi tous les militaires. Dans sa conférence intitulée *The Great Disease Enemy, Kak'ke (Beriberi) and the Imperial Japanese Army*, Alan Hawk indique que c'est le baron Kanehiro Takaki qui est à l'origine de la découverte en 1886 du lien de causalité entre la propagation du bériberi et de la consommation du riz blanc.

De formation médicale, Kanehiro Tagaki avait réalisé entre 1883 et 1884 l'analyse comparative des conditions et des modes de vie des marins japonais et européens qui ne souffraient pas de la maladie en question. Les carences du régime alimentaire ont ainsi été révélées et attribuées à la consommation du riz blanc dont l'apport en thiamine étaient insuffisant (Hawk, 2006). L'insuffisante consommation des produits laitiers et de la viande a été désignée comme la raison de la carence. Cependant, en raison des coûts élevés de la viande, en 1885 a été décrété le recours au mélange de l'orge et du riz dans les repas pour les militaires. Cette alternative avait également permis de pallier les carences alimentaires en thiamine au sein de l'armée. Alan Hawk cite le passage à 10 cas de bériberi sur 1000 soldats l'année-même. La victoire du Japon dans la guerre qui l'a opposé à la Russie en 1905 a été la démonstration des bénéfices de l'instauration des mesures dans le domaine nutritionnel. L'auteur démontre que les pertes humaines parmi les soldats japonais étaient seulement de 2% sur le total des effectifs dues au *kak'ke* par rapport au 8% morts sur les champs de bataille.

2.2. Le rôle des réformes du régime alimentaire militaire pour celui de la société civile

La considération par le gouvernement japonais de la nécessité du changement de l'alimentation de l'armée a eu des conséquences réformatrices sur l'ensemble du régime alimentaire traditionnel nippon. L'orientation globale de la politique du gouvernement de Meiji visant la modernisation du Japon concerne en grande partie celle de sa puissance militaire. De ce fait, l'occidentalisation planifiée du régime alimentaire des militaires japonais est réalisée conformément à la stratégie d'adoption du régime alimentaire des armées européennes et américaine jugées plus fortes par le commandement japonais. L'impact de ces modifications qui interviennent dès la fin du XIX^{ème} siècle au sein de l'armée sont encore perceptibles dans le régime alimentaire, la composition de l'apport nutritionnel et la culture culinaire de la société civile du Japon contemporain (Cwiertka, 2002).

Bien que la transformation généralisée du régime alimentaire de la société japonaise et de de l'apport nutritionnel interviennent après la fin de la Seconde Guerre mondiale en 1945, les fondements de ces changements apparaissent dans le cadre des réformes nutritionnelles appliquées à l'armée durant la période de la militarisation de la société dès les années 1920. Les impératifs de la rationalisation des modes de transport et de conservation ainsi que de réduction des coûts de la préparation de la nourriture pour les militaires impose la mise en œuvre des innovations technologiques et du changement des habitudes alimentaires. Le Comité de recherche sur la diète militaire (Military Diet Research Committee) par le Bureau des affaires médicales en 1921 place les enjeux de l'amélioration de l'apport nutritif au cœur de la réforme du régime alimentaire militaire. Par exemple, des études comparatives de la valeur nutritive sont menées sur les plats contenant de la viande et du poisson.

Les travaux du Comité de recherche sur la diète militaire permettent d'établir les menus pour l'alimentation des militaires de l'armée terrestre et la marine. Les plats se distinguent par une forte inspiration de la cuisine occidentale ainsi qu'en partie chinoise considérées comme riches en calories et en protéines. Le délaissement de la cuisine japonaise traditionnelle en armée est justifié par le fait qu'elle est caractérisée par l'apport calorique insuffisant en raison de la prédominance du riz et l'absence de la viande (Cwiertka, 2002). Les plats préparés au sein de l'armée sont simplifiés dans l'objectif de réduire leur coût et rationaliser le processus de

préparation. La part du riz dans la ration des militaires est réduite tandis que les aliments tels que la viande, le saindoux, les pommes de terre, l'oignon, les choux, les courges d'été et la farine ainsi que les techniques de cuisine telles que la friture, la cuisson à la poêle et le mijotage sont devenus le standard de la cuisine militaire.

L'analyse du développement de la cuisine militaire standardisée permet d'identifier les raisons de son influence sur la cuisine civile et les habitudes alimentaires qui se sont développées au Japon contemporain depuis 1945. La conscription des hommes mise en place avec la promulgation de la Conscription Law en 1873 avait réuni au sein de l'armée des individus issus de tout le Japon avec des habitudes alimentaires très diverses en raison des particularismes culinaires régionaux (Cwierka, 2002). Cependant, la cuisine militaire réformée et homogénéisée pour toutes les divisions à partir des années 1920 a forcé les militaires à découvrir le régime alimentaire très occidentalisé et de s'y habituer. Les militaires retournés au statut civil en préservant les habitudes alimentaires acquises en armées ont au fur et à mesure influencé la cuisine populaire japonaise. L'exemple emblématique c'est la popularisation de l'usage de la poudre du curry qui en armée servait de donner une saveur aux aliments peu gustatifs tels que le riz ou les nouilles ainsi que pour cacher l'odeur de la viande pourrie (Cwierka, 2002). Le riz au curry (*karerisu*, カレーライス) est le plat populaire parmi la société japonaise dont la création est inhérente à l'utilisation du curry dans la cuisine militaire et ensuite dans la cuisine civile.

3. Institutionnalisation de la politique nutritionnelle

La mise en place des politiques nutritionnelles s'accompagne de la création des organismes dédiés à la recherche en science de la nutrition et en analyse des tendances nutritionnelles ainsi que dans la définition du statut professionnel des diététiciens.

3.1. Raisons de la fondation de l'Institut national de la nutrition

La considération de l'amélioration de la nutrition en tant que l'un des leviers pour impulser la modernisation du Japon amène le gouvernement nippon à l'instauration d'un centre national de recherche sur la nutrition. La mission de l'établissement serait d'apporter les

solutions scientifiquement prouvées qui seraient appliquées aux politiques nutritionnelles étatiques destinées à améliorer le régime alimentaire de la population en pleine mutation socio-économique due à l'industrialisation du pays. La fondation en 1920 par le gouvernement de l'Institut national de la nutrition rattaché au ministère des Affaires intérieures a lieu dans le contexte socio-économique dégradé à la fin de la Première Guerre mondiale en 1918. Les émeutes du riz qui mobilisent plus d'un million de personnes et qui durent environ un an à partir du 6 août 1918 en comptabilisant 636 points de soulèvement sont l'événement déclencheur de la création de l'institut (Akamatsu, 1964). L'instabilité sociale due à l'insécurité alimentaire impulse la création de l'institut dont l'objectif est d'apporter les solutions aux enjeux alimentaires ainsi qu'en améliorant la santé publique et en renforçant la stabilité sociale du pays (Nakamura, 2016).

L'analyse du contexte dans lequel ont émergé les émeutes du riz et donc a été fondé l'Institut national de la nutrition permettrait de comprendre les enjeux structurels qui justifient la mise en place des politiques nutritionnelles nationales. L'industrialisation croissante du Japon depuis le début de la Première Guerre mondiale en 1914 impulse l'exode rural qui s'opère vers les villes ce qui a pour l'effet le tarissement de la production agricole en raison du manque de la main d'œuvre (Nakamura, 2022, p.37). La croissance démographique est forte dans les régions côtières où sont localisés les centres urbains industrialisés tels que Tokyo, Nagoya et Osaka. Compte tenu de la réforme du système fiscal de l'impôt foncier de 1873 et la hausse globale du pouvoir d'achat grâce au développement économique du Japon, la consommation du riz a crû car il est devenu accessible pour la majorité de la population de toutes classes sociales. De ce fait, les régions rurales dont les effectifs des agriculteurs diminuent peinent à augmenter la production du riz face à une demande toujours croissante. À la difficulté de la production domestique du riz s'ajoute à la fin de la Première Guerre mondiale la diminution de son importation en raison des chaînes d'approvisionnement interrompues et donc la hausse des prix du riz. Enfin, l'accroissement des prix du riz en 1918 est encore plus renforcé par la décision d'envahir la Sibérie qui est annoncée le 2 août 1918 par le Cabinet du Premier ministre Terauchi. En vue de la demande accrue du riz de la part de l'armée japonaise pour les opérations militaires, son prix devient l'objet des spéculations des marchands. L'ensemble de ces facteurs conjoncturels renforcent l'inflation des prix du riz à travers tout le Japon.

Le premier directeur de l'institut, Tadasu Saiki, le précurseur au Japon des études de la science de la diététique, est chargé d'élaborer des régimes diététiques censés réduire la part du riz

consommé au quotidien. L'objectif exprimé par le gouvernement à travers la fondation de l'Institut national de la nutrition est la diversification des aliments consommés afin de réduire la prédominance quantitative du riz au quotidien dans le régime alimentaire des Japonais. Le but poursuivi est premièrement sociopolitique car diversifier au plus les aliments consommés journalièrement par les citoyens permettrait d'éviter d'autres mobilisations sociales telles que les émeutes du riz de 1918. Secondement, l'élaboration et la promotion par l'institut des régimes alimentaires capables d'apporter la nécessaire quantité des protéines, acides gras, vitamines et minéraux serait bénéfique pour renforcer la santé publique. L'amélioration de l'état physique des citoyens grâce à un meilleur apport nutritionnel est également justifiée car est associée l'augmentation de la nécessaire productivité de travail à l'usine des individus dans le cadre de l'industrialisation du pays (Nakamura, 2016).

3.2. Le rôle des nutritionnistes dans la mise en pratique des politiques nutritionnelles

Le rôle des nutritionnistes au Japon est crucial dans la dissémination des bonnes pratiques pour l'amélioration du régime alimentaire des citoyens à partir de la fin de la Première Guerre mondiale. Dans les années 1920 les objectifs des nutritionnistes dans le cadre des travaux de recherche pour la reconfiguration du régime alimentaire est la minimisation des pertes en apport nutritionnel qui pourraient être causées par des éventuelles pénuries alimentaires (Nakamura, 2016). Afin d'exercer des interventions éducatives auprès des personnes chargées de cuisiner pour les employés des hôpitaux, usines, centres administratifs ou même les foyers de famille, les nutritionnistes sont formés aux pratiques culinaires et acquièrent les savoirs médicaux.

La première école dédiée à la formation des nutritionnistes appelée l'École de la nutrition de Saiki (Saiki Nutrition School) a été ouverte à l'initiative privée de Tadasu Saiki en 1924. Devenu le premier directeur de l'Institut national de la nutrition fondé en 1920, Tadasu Saiki allie les recherches en science de la nutrition réalisée à l'institut à la formation des nutritionnistes au sein de son école. Cependant, les membres de la première promotion des diététiciens formés à la science de la nutrition et diplômés en 1926 ne bénéficient pas de la reconnaissance administrative de leur métier par l'État japonais.

La fin de la Seconde Guerre mondiale pour le Japon actée par la signature de l'armistice le 2 septembre 1945 impulse la mise en place des deux mesures législatives pour l'encadrement du statut des nutritionnistes. La pénurie alimentaire et la malnutrition sont combinées à l'inflation croissante des prix des produits alimentaires. Par exemple, par rapport aux prix moyens de référence de l'année 1945, ils sont quatre fois supérieurs en 1946 et treize fois en 1947 (Shobayashi, 2020). Dans ce contexte, les compétences des nutritionnistes sont tout d'abord nécessaires pour former les citoyens aux méthodes de la rationalisation des aliments disponibles tout en préservant l'apport nutritionnel suffisant des plats.

La première mesure législative en faveur de l'encadrement du statut des nutritionnistes est l'ordonnance numéro 14 de 1945 appelée Dietitian Regulations qui est relative à la régulation des diététiciens. Cette ordonnance associe les fonctions des nutritionnistes à la profession de diététicien. La seconde mesure⁹ intervient le 29 décembre 1947 avec la promulgation de l'ordonnance numéro 245 appelé Dietitians Act qui crée le statut du diététicien enregistré. Ce dernier se distingue d'un simple diététicien par les qualifications approfondies et donc les cas d'intervention médicales élargies (Miyoshi, Tsuboyama-Kasaoka et Nishi, 2012). La formation uniformisée des diététiciens est également mise en place grâce à l'instauration des écoles d'entraînement (*yousei shisetsu*, 養成施設) où après deux ans de formation la préfecture délivre le droit d'exercice de la profession. Tous les diététiciens, qu'ils exercent en statut libéral ou sous l'autorité d'un organisme public ou privé où ils interviennent, sont sous l'autorité du ministère de la Santé, du Travail et du Bien-être.

Les deux mesures législatives dans l'après-guerre sont le symbole de la reconnaissance de l'utilité des nutritionnistes dont l'expertise est nécessaire pour apporter les solutions à la pénurie alimentaire et à la malnutrition causées par les ravages de la Seconde Guerre mondiale. Le graphique indiquant l'évolution du nombre des diététiciens et des diététiciens enregistrés révèle que leur nombre cumulé croît fortement atteignant 932 054 de praticiens pour les premiers et 149 455 pour les deuxièmes en 2009 (annexe 2). Le rôle majeur des diététiciens dans la promotion des politiques nutritionnelles au Japon depuis les années 1950 est soutenu par le président de l'Association japonaise de la diététique – le professeur Teiji Nakamura. En 2020 le nombre des diététiciens enregistrés a dépassé les 250 000 de professionnels ce qui démontre

⁹ Japanese Law Translation, 2022. *Dietitians Act*. [en ligne] Disponible sur : <https://www.japaneselawtranslation.go.jp/en/laws/view/2513>. [Consulté le 21/06/2022].

comment ils sont fortement présents dans le quotidien des citoyens à travers leur omniprésence dans les entreprises, organismes publics et établissements scolaire et universitaires¹⁰.

Partie 2. Facteurs de développement du modèle nutritionnel japonais depuis la Seconde Guerre mondiale

L'avènement de la Seconde Guerre mondiale conduit aux changements majeurs dans la conception du régime alimentaire des Japonais et dans le rôle accru de la science de la nutrition dans le développement socio-économique du pays. À partir de l'après-guerre, l'ouverture du régime alimentaire de la société japonaise aux influences étrangères a des effets non seulement de nature culturelle mais aussi sur les problématiques de la santé publique de la nation.

1. L'évolution du rôle des politiques nutritionnelles pendant la Seconde Guerre mondiale et dans l'après-guerre

Le déclenchement de la Seconde Guerre mondiale impulse les changements majeurs dans le régime alimentaire des Japonais et dans l'usage qui est fait de la science de la nutrition. Les pénuries alimentaires et le rationnement provoqués par la guerre révèlent une approche pragmatique dans l'allocation des ressources alimentaires à des fins d'effort de guerre et à terme à la reconstruction du pays. Les savoirs de la science de la nutrition deviennent l'outil pour maintenir une certaine stabilité socio-économique du pays et soutenir son développement.

1.1. Planification alimentaire durant la Seconde Guerre mondiale

L'entrée du Japon dans la Seconde Guerre mondiale implique un effort de guerre auquel toute la société du pays doit se soumettre, y compris en ce qui concerne l'approvisionnement et la distribution de la nourriture. Les carences alimentaires qui surviennent et se multiplient tout au long de la guerre et dans l'après-guerre concrétisent l'initiation des projets gouvernementaux pour la planification alimentaire. Cette dernière est mise au point dès 1939 avec le rationnement du riz afin d'optimiser la distribution des aliments en fonction des besoins nutritifs définis pour

¹⁰ The Japan Times, 2021. Japan helping Asian neighbors address nutrition problems. *The Japan Times*, [en ligne] 12/07. Disponible sur : <https://www.japantimes.co.jp/2021/12/07/special-supplements/japan-helping-asian-neighbors-address-nutrition-problems/>. [Consulté le 21/06/2022].

chaque citoyen en fonction de plusieurs facteurs socioprofessionnels comme l'explique le professeur Michael Wright dans son étude intitulé *In Search of "Silver Rice": Starvation and Deprivation in World War II-era Japan* parue en 2010. D'autres aliments faisant partie de la ration journalière tels que l'orge, le blé et le seigle sont également soumis au système d'allocation géré par le gouvernement dès 1940. Durant la Seconde Guerre mondiale la mise en place des critères d'octroi des aliments est révélatrice d'une nouvelle approche pour l'usage de la science de la diététique (Wright, 2010). Une politique nutritionniste adaptée aux temps de guerre est appliquée par l'État japonais qui est conscient depuis les émeutes du riz de 1918 du rôle de l'alimentation sur la productivité des citoyens et sur leur santé.

Le professeur Wright de l'université Northern Illinois explique dans son étude parue en 2010 que le système nippon de rationnement dans le cadre de l'allocation des denrées alimentaires prend en compte l'apport nutritif de chaque aliment. Néanmoins, les pertes caloriques des rations quotidiennes n'ont pas pu être évitées. En juillet 1945, l'apport calorique des repas a diminué de 20% par rapport à 1939 selon le professeur Wright. Les calories consommées sont ainsi passées de 2270 à 1 816,7. Le système de rationnement oblige à associer la consommation des aliments aux catégories socio-professionnelles et ainsi prioriser la consommation de certaines personnes par rapport aux autres. Les facteurs socio-professionnels pris en compte par le système de rationnement se fondent tout d'abord sur le genre et le métier exercé, notamment dans le cas des hommes non mobilisés. Une quantité supérieure des aliments pour une ration est octroyée aux hommes qu'aux femmes au même métier exercé. Pour les travailleurs des métiers physiquement exigeants à l'instar de ceux des chantiers navals, la quantité des aliments distribués est également supérieure. Favoriser une meilleure alimentation des personnes travaillant dans l'industrie militaire comme le souligne le professeur Wright est révélateur de l'usage qui est fait des savoirs de la science de la nutrition acquis depuis les premières mesures gouvernementales nutritionnistes instaurées depuis la fin de XIX^{ème} siècle.

Pendant le conflit, la considération de plus en plus sérieuse des enjeux de l'alimentation et des moyens à mettre en place l'apport optimal en nutriment même en temps de guerre pour les citoyens, a été accentuée par la nature insulaire du Japon. En effet, déjà très dépendant des importations des produits alimentaires avant le début de la Seconde Guerre mondiale, le pays l'est devenu davantage en raison du blocus maritime opéré par les forces alliées. Tandis qu'entre novembre 1939 et octobre 1940, 1 675 000 tonnes du riz ont été importées, la quantité a chuté en passant à 236 000 tonnes entre novembre 1944 et octobre 1945.

1.2. Changements de l'alimentation et l'affirmation des enjeux nutritionnels dans le cadre de la reconstruction du pays

Dans le Japon dévasté par la Seconde Guerre mondiale dans l'après-guerre, la résolution du problème de la sous-nutrition de la population et en particulier des enfants est la priorité dans le cadre de la reconstruction du pays. La coopération avec les États-Unis pour l'approvisionnement en produits alimentaires ainsi que les mesures prises pour propager l'éducation nutritionnelle parmi la société civile ont l'influence directe sur le début de l'occidentalisation progressive du régime alimentaire japonais.

Dans le but d'évaluer au mieux et de façon davantage scientifique l'évolution de l'état nutritionnel des citoyens, la première Enquête nationale nutritionnelle (National Nutrition Survey) est tenue en 1945. Réalisée annuellement, son objectif n'a jamais changé jusqu'à l'actuelle ère Reiwa (令和) qui a commencé le 1er mai 2019. Depuis 2003 la revue a été renommée National Health and Nutrition Survey. L'étude permet au ministère de la Santé et du bien-être ainsi qu'à l'Institut national de la nutrition d'analyser l'apport nutritionnel des Japonais. Grâce aux données obtenues dans le cadre de cette revue, le professeur Nakamura atteste qu'il est devenu possible d'établir la veille continue de l'impact qu'a l'évolution du rapport nutritionnel sur la santé des citoyens. De ce fait, la définition du régime alimentaire, des aliments et plus globalement des plats bénéfiques pour le maintien d'un bon apport nutritionnel est devenue possible à l'échelle nationale.

La promulgation de la loi Nutrition Improvement Act en 1952 a été nécessaire pour l'État afin d'impulser l'application des prescriptions diététiques de l'Institut national de la nutrition. Ce dernier a fondé ses études sur les données de santé issues de la revue nationale nutritionnelle dès 1945 (Nakamura, 2020). Dans l'objectif d'appliquer et orienter les indications nutritionnelles édictées par l'Institut national de la nutrition, l'État impose par la loi de 1952 l'affectation des diététiciens à tous les lieux de restauration au sein des écoles, usines, hôpitaux et divers centres administratifs. Le Nutrition Improvement Act est promulgué dans le contexte social compliqué car aggravé par le mécontentement social dû aux insuffisances des produits alimentaires, notamment du riz, qui demeure l'aliment le plus consommé. Les diététiciens doivent enseigner les méthodes pour préparer des plats davantage nutritifs avec le peu d'aliments à leur disposition. Il est notable que parmi les diététiciens qui ont été mobilisés pour

cette cause, une partie a été issue de l'armée japonaise comme l'explique l'historienne Cwiertka dans son étude *Popularizing a Military Diet in Wartime and Postwar Japan* parue en 2002. De ce fait, certains diététiciens sont déjà familiers avec l'élaboration des menus et des plats fortement fondés sur les aliments présents dans le régime alimentaire occidental qui est considéré comme plus nutritif.

L'importation des aliments occidentaux en masse à partir de la fin de la Seconde Guerre mondiale est tout d'abord due à l'aide internationale apportée dans le cadre du programme américain Government Appropriation for Relief in Occupied Area (GARIOA). Cette aide a été déployée durant la période de juillet 1946 à mars 1950 afin de résoudre les problèmes de la malnutrition. La poursuite de l'import des produits alimentaires au Japon est due à l'accord passé entre le Japon et les Etats-Unis en 1954. Cette coopération prévoit de continuer à combler l'insuffisance des produits alimentaires produits au Japon grâce à l'import des surplus de l'industrie agroalimentaire américaine tels que les aliments à base de farine de blé, de la viande et des produits laitiers. L'achat de ces produits par le Japon est réalisé par l'argent prêté par les États-Unis. Ainsi l'importation continue des produits alimentaires occidentaux au Japon permet de résorber concomitamment la pénurie alimentaire et impulser l'occidentalisation massive du régime alimentaire japonais (Nakamura, 2020).

Afin de former l'ensemble de la population japonaise à la préparation et la consommation des aliments occidentaux, l'achat des camions de cuisine (*kitchen cars*) a été financé par le gouvernement japonais. Ces derniers permettent aux diététiciens de s'adresser à un plus grand nombre d'individus grâce à une meilleure mobilité. Contrairement aux dispositions de Nutrition Improvement Act, les diététiciens ne sont pas affectés à un organisme pour y dispenser la formation. Grâce au camion de cuisine les diététiciens se déplacent dans les villages et communes où ils réalisent les démonstrations de cuisine avec l'usage des produits alimentaires occidentaux jusqu'à lors essentiellement méconnus parmi les Japonais. Dans le Japon contemporain les camions de cuisine n'existent plus mais symbolisent la politique gouvernementale déployée afin d'habituer et former les citoyens aux nouvelles pratiques alimentaires.

2. Le système scolaire – pilier de l’application des politiques nutritionnelles

L’implantation du système de la distribution des repas scolaires depuis le début du XX^{ème} siècle est due à la prise de conscience par l’État de l’importance de la nutrition régulière des jeunes. Considéré d’abord comme un moyen pour soutenir la santé des enfants destinés à devenir la main-d’œuvre nécessaire pour le développement économique et industriel du Japon, les repas scolaires deviennent le canal privilégié pour l’éducation nutritionnelle. Cette dernière permet de faciliter la familiarisation dès la période scolaire avec les changements qui s’opèrent depuis 1945 dans le régime alimentaire.

2.1. Les enjeux de l’introduction progressive des repas scolaires

L’implantation progressive des repas scolaires au Japon depuis la fin du XIX^{ème} siècle est un enjeu social qui devient l’outil gouvernemental pour prémunir les enfants de la malnutrition et renforcer leur santé. L’évolution de la restauration à l’école est le reflet des changements du régime alimentaire de la société. Le décret gouvernemental de 1872 nommé Educational Order a acté la création du système de l’école publique obligatoire dont la gestion étatique est devenue centralisée. Cette mesure qui est dans la lignée des politiques étatiques pour la modernisation du pays a l’incidence sur la future organisation des repas pour les enfants scolarisés.

Initialement la distribution des premiers repas est caritative. L’une des premières mentions de ces repas offerts remonte à 1889 lorsque les moines bouddhistes les distribuaient aux enfants scolarisés à l’école primaire de Tsuruoka (Nakamura, 2022). Cette distribution était de nature caritative car les enfants concernés avaient les parents aux moyens financiers insuffisants pour assurer leur repas du midi. Ces repas scolaires sont composés généralement du riz et d’une soupe miso à base de la pâte de soja. Offrir les repas scolaires est également un moyen pour les écoles d’attirer les enfants des foyers où ils sont considérés comme de la main d’œuvre, notamment chez les familles paysannes, pour les besoins des travaux agricoles.

Le développement de la science de la nutrition au Japon est marqué par la fondation en 1920 de l’Institut national de la nutrition qui impulse l’État dans les années 1920 à considérer les repas scolaires comme un moyen inhérent pour l’amélioration de la santé publique. Ainsi, dans

le contexte des 100.000 cas des enfants en état de malnutrition due à des pénuries alimentaires causées par la Première Guerre mondiale, le ministère de l'Éducation à partir de 1926 intègre la gestion des repas scolaires sous la responsabilité de sa division appelée School Health and Physical Education Division. À partir de 1932 le ministère de l'Éducation nationale commence à prendre en charge le financement des repas scolaires pour les enfants des foyers pauvres. Cette initiative gouvernementale était tout d'abord jugée nécessaire pour diminuer le nombre des enfants souffrants de la sous-nutrition. De plus, ce financement public est justifié par les études des nutritionnistes qui démontrent les effets bénéfiques des repas scolaires sur la santé des élèves et leurs performances scolaires (National Institutes of Biomedical Innovation, Health and Nutrition, 2019). Cependant, le menu des repas demeure conforme au régime alimentaire traditionnel japonais contrairement aux repas déjà à l'époque fortement occidentalisés qui sont servis dans l'armée.

Durant la Second Guerre mondiale et dans l'après-guerre, la population souffre de nouveau de la sous-nutrition en raison des pénuries alimentaires. La promulgation de la loi School Lunch Law en 1954 adresse le problème de la malnutrition chez les enfants scolarisés en créant un système généralisé des cantines dans les établissements scolaires du niveau primaire et puis secondaire en 1956. À la différence des cantines ouvertes à partir de 1932 et financées par les pouvoirs publics, la School Lunch Law prévoit que les repas soient servis à tous les élèves sans la prise en compte de la situation financière de leurs parents. Cependant, les repas ne sont plus gratuits car la loi prévoit que le financement des lieux de restauration dans les écoles soit partagé. Les municipalités couvrent les coûts de construction et d'exploitation des lieux tandis qu'à la charge des parents des élèves reste le prix d'achat des aliments et l'énergie employée pour la préparation des repas.

La loi de 1954 est fondamentale car elle facilite l'application d'un régime alimentaire bénéfique pour la santé des enfants grâce aux diététiciens rattachés aux écoles où ils sont responsables de l'élaboration des menus équilibrés. En 2018 les repas scolaires ont été servis dans 99,1% des écoles primaires et dans 89,9% des écoles secondaires. Ces taux confirment le succès de la loi dont l'objectif a été atteint. Par conséquent, les repas scolaires sont devenus un levier majeur pour l'application des politiques nutritionnelles car présents quasiment dans l'ensemble des établissements d'enseignement primaire et secondaire.

2.2. Promotion de l'éducation nutritionnelle à l'école japonaise

Dans le cadre de la promotion de l'éducation nutritionnelle, les écoles sont un lieu de prédilection pour sensibiliser et éduquer les jeunes générations à adopter un régime alimentaire bénéfique pour la santé personnelle. L'occidentalisation progressive depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale du régime alimentaire de la société civile japonaise, la commercialisation des produits alimentaires transformés ainsi que l'évolution des modes de vie ont détérioré le régime alimentaire et ainsi la santé des citoyens.

La promulgation en 2005 de la loi fondamentale sur le *shokuiku* (*Shokuiku kihonhō*, 食育基本法) est un vaste programme éducatif qui vise à sensibiliser les individus aux différentes étapes de leur vie sur l'importance de veiller au maintien d'un bon régime alimentaire afin de préserver sa santé. Le terme *shokuiku* est choisi spécifiquement pour la dénomination de loi car *shoku* (食) signifie la nourriture tandis que *iku* (育) se réfère à l'éducation. La loi fondamentale sur le *shokuiku* est la première loi au monde qui a pour ambition d'influencer la régulation des pratiques alimentaires des citoyens. Les programmes basiques (Basic program) d'une durée de cinq ans sont établis depuis 2005 pour définir la stratégie et la promotion de la loi fondamentale sur le *shokuiku*. Ledit programme est coordonné par le ministère de l'Agriculture, des Forêts et de la Pêche (MAFF – The Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries). Sur la période de 2021 à 2026 c'est le quatrième programme qui est appliqué. Le programme définit les objectifs de la loi fondamentale sur le *shokuiku* tels que sa promotion en priorité auprès des jeunes, l'adaptation de l'éducation nutritionnelle aux différents styles de vie en favorisant l'espérance de vie, les enjeux environnementaux pour l'industrie agroalimentaire et en mettant en valeur l'héritage culinaire traditionnel.

De ce fait, la loi fondamentale sur le *shokuiku* peut être considérée comme une loi-cadre qui donne des principes et des orientations générales. Afin que cette dernière soit appliquée, d'autres lois sont promues ou mises à jour. Tout d'abord il s'agit de la promulgation en 2009 de la nouvelle version de la loi appelée School Lunch Law de 1954. Cette loi a permis l'établissement des cantines dans tous les établissements scolaires à l'échelle nationale. La nouvelle version de la loi spécifie certaines nouvelles missions des repas scolaires. Il s'agit notamment du rôle éducatif des repas scolaires établis par les diététiciens rattachés aux écoles. La loi inclut dans les fonctions des diététiciens la nécessité de former les élèves aux processus

de la production des aliments, aux enjeux environnementaux relatifs à la production agricole et approfondir leurs connaissances en matière de cuisine traditionnelle japonaise (National Institutes of Biomedical Innovation, Health and Nutrition, 2019).

La mise en place en 2005 du système des enseignants de la diététique et de la nutrition (Diet and Nutrition Teacher system) par le ministère de l'Éducation, de la Culture, des Sports et de la Technologie (MEXT – Ministry of Education, Culture, Sports, Science and Technology) est la deuxième mesure majeure prise pour appliquer le programme de la loi fondamentale sur le *shokuiku*. La loi permet la formation des enseignants aux savoirs théoriques et pratiques en diététique et nutrition. Les enseignants de la diététique et de la nutrition peuvent dispenser les formations relatives aux sujets de la nutrition et des pratiques culinaires utiles afin de sensibiliser les élèves aux enjeux d'un régime alimentaire équilibré. Ces enseignants sont habilités à collaborer avec le professeur principal d'une classe des élèves, le diététicien ou le diététicien enregistré de l'école, le médecin de l'école ainsi que les familles des élèves afin de mettre en place lesdites formations qui peuvent devenir des cours et non plus seulement des interventions ponctuelles. En 2018 les enseignants en diététique et nutrition étaient 6,324 en activités au sein des établissements scolaires. Leur nombre a cru fortement depuis la promulgation de la loi fondamentale sur le *shokuiku* en 2005 (annexe 3). Le projet Super école shokuiku (SSS – Super Shokuiku School) du MEXT destiné à étudier annuellement depuis 2014 les effets de la loi fondamentale sur le *shokuiku*, révèle les effets positifs des cours réalisés par les enseignants de la diététique et de la nutrition sur la sensibilisation des jeunes aux enjeux et pratiques nutritionnelles (National Institutes of Biomedical Innovation, Health and Nutrition, 2019).

3. Tendances des habitudes alimentaires et leur impact sur la santé des Japonais depuis 1945

L'occupation du Japon par les États-Unis entre 1945 et 1951 impulse l'appropriation par la population des aliments qui étaient peu ou pas présents dans la cuisine japonaise traditionnelle. Le développement économique du pays à partir des années 1950 conduit aux changements socioculturels dans les habitudes alimentaires. Par conséquent, parmi les Japonais les maladies développées ainsi que l'état global de la santé publique sont influencés par les pratiques alimentaires changeantes.

3.1. Facteurs économiques et culturels de l'occidentalisation de la cuisine japonaise

La période de l'après-guerre au Japon est marquée par le développement rapide de son économie dès les années 1960 ainsi que par les mutations socioculturelles qui amplifient les tendances de l'occidentalisation du régime alimentaire nippon. La période d'occupation américaine du Japon de 1945 à 1952 par les forces armées du général MacArthur et la période de la reconstruction du pays qui se poursuit encore dans les années 1950 impulse le début de l'adoption des aliments communément consommés par les pays occidentaux – produits laitiers, la viande et la farine de blé. Le chercheur de National Diet Library Zenjiro Watanabe dans son étude intitulée *The Development and Expansion of Japanese Diet* parue en 2005, compare la quantité des grains et de la viande consommée par les Japonais et les citoyens des États-Unis. A la fin des années 1950 chaque Américain consomme en moyenne quotidiennement 183 grammes de grains de toutes sortes et 225 grammes de viande. Les Japonais inversement consomment 410 grammes de grains dont ceux du riz et seulement 61 grammes de viande par personne. Ces chiffres démontrent qu'au Japon la consommation du riz est encore prépondérante ce qui impacte négativement l'apport calorique journalier. En effet, ce dernier est de 2100 calories consommées chaque jour par un Japonais tandis que chaque citoyen des pays occidentaux consomme par jour en moyenne 3000 calories.

Cependant, dès les années 1960 la croissance du produit intérieur brut japonais aux environs de 10% par an et par conséquent la hausse du pouvoir d'achat de la classe moyenne émergente permet à cette dernière d'adopter un nouveau mode de consommation alimentaire. (Watanabe, 2004). L'occidentalisation du régime alimentaire japonais est stimulée par l'ouverture des premiers supermarchés en 1963 et l'apparition des appareils électroniques tels que le congélateur électrique. Le succès de ce dernier est tel qu'il est détenu par 50% des foyers en 1965 et par 99% en 1978. Lesdites innovations commerciales et technologiques facilitent l'acquisition et la conservation des aliments ce qui fait éclore la consommation de certains produits traditionnellement peu ou pas consommés au Japon ainsi que les nouveaux modes de restauration.

Le professeur Watanabe spécifie que vers le milieu des années 1980 la consommation de la viande a dépassé celle du poisson tandis que dans le début des années 2000 la consommation

quotidienne du riz est tombée à 165 grammes contre 330 grammes en 1939. Ces changements des habitudes alimentaires sont soutenus et en même temps accompagnés par les nouveaux modes de restauration ainsi que l'accélération de la fusion de la cuisine japonaise et occidentale. La croissance économique du Japon renforce l'urbanisation du pays, accroît le marché du travail dans les agglomérations, impulse le développement de l'économie des services et un meilleur accès des femmes aux emplois (Watanabe, 2004). Ce contexte stimule l'expansion de l'industrie de la restauration qui offre une façon plus rapide et abordable pour se nourrir pendant la journée de travail lorsque l'individu est loin de son domicile. Les premiers restaurants des nouilles apparus en 1965 où les clients mangent debout ainsi que la chaîne japonaise des restaurants bon marché Yoshinoya créés en 1968 offrent les plats qui témoignent de l'influence de la cuisine occidentale. Les plats emblématiques de cette fusion des traditions culinaires sont le riz au curry (kare risu, カレーライス) et les tempoura (天ぷら) utilisant la friture. Les plats incorporants de la viande absente de la cuisine traditionnelle nipponne témoignent également de l'influence étrangère sur le régime alimentaire traditionnel nippon à l'instar du *gyudon* composé du bœuf et du riz, les *yakitori* (やきとり) qui sont de la viande de volaille grillé ou le *tonkatsu* (豚カツ) qui est de la viande de porc frit pané. L'apparition des grandes chaînes de fast food américain telles que Kentucky Fried Chicken en 1970 ou McDonald en 1971 font également promouvoir la consommation des plats riches en gras et protéines.

3.2. L'effet de l'évolution du régime alimentaire sur la santé des Japonais

L'évolution rapide du régime alimentaire des Japonais après la fin de la Seconde Guerre mondiale a de multiples effets sur leur santé et donc le développement des pathologies. Le vieillissement de la population est l'autre tendance qui est due à l'allongement de l'espérance de vie. Cette dernière elle-même est soutenue par un meilleur régime alimentaire et la fin des pénuries alimentaires grâce au développement économique du pays. La nutrition a un rôle majeur pour expliquer ces changements ainsi que pour la définition des mesures destinées à améliorer la santé des citoyens de toutes les tranches d'âge. Shoichiro Tsugane dans son article *Why has Japan become the world's most long-lived country: insights from a food and nutrition perspective* publié dans le journal *European Journal of Clinical Nutrition* en 2020 indique que lors de la huitième édition de la conférence Internationale sur la Nutrition et le vieillissement au Japon (*International Conference on Nutrition and Aging*) organisée en 2019, le lien entre

l'évolution du régime alimentaire et l'augmentation de la longévité de la vie de la population nipponne a été confirmé.

L'occidentalisation progressive du régime alimentaire depuis l'après-guerre implique la hausse et la composition de l'apport calorifique. Durant la période du développement économique rapide du pays, l'apport calorique journalier passe de 1903 kcal en 1946 à 2287 kcal en 1971. L'augmentation est due à l'ingestion des protéines animales provenant des aliments carnés et des matières grasses contenues dans les produits laitiers et la viande. Cependant, la baisse de la consommation du riz en tant qu'aliment de base a eu pour conséquence la diminution de l'apport en glucides. Selon l'Enquête nationale sur la santé et la nutrition (NHNS - National Health and Nutrition Survey) qui auparavant s'appelait l'Enquête nationale nutritionnelle, la part du gras par rapport aux glucides et protéines a augmenté dans l'apport calorique chez les femmes et les hommes entre 1995 et 2016. De plus, le changement dans le mode de vie et l'environnement de travail implique un certain déséquilibre dans la régularité des repas consommés. De ce fait, la part des personnes souffrant de surpoids ou de sous-poids selon l'Indice de Masse Corporelle (IMC) a été en 2017 de 30% pour les hommes âgés de 20 à 69 ans et de 21,7% pour les femmes dans la même tranche d'âge. Comme l'affirme NHNS la tendance est à la hausse ce qui justifie la poursuite des mesures gouvernementales pour la promotion d'un régime alimentaire équilibré. (National Institutes of Biomedical Innovation, Health and Nutrition, 2019). Ce dernier conformément au ministère de l'Agriculture, des Forêts et de la Pêche (MAFF – Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries) devrait comprendre la consommation du riz cuit accompagné par les plats comprenant du poisson ou de la viande, du lait et des produits laitiers ainsi que les légumes, algues, haricots, fruits et du thé.

Le chercheur Tokuaki Shobayashi dans son article *History of nutrition policy in Japan* publié en 2020 dans Oxford University Press également stipule que les changements du régime alimentaire nippon à partir de l'occupation du Japon par les États-Unis conduisent à l'amélioration de la santé publique et par conséquent à une plus grande longévité de la population. Au même titre que les réformes structurelles appliquées au ministère de la Santé et du bien-être (Ministry of Health and Welfare) durant l'occupation américaine, Shobayashi définit les politiques nutritionnelles comme celles qui ont contribué notablement pour l'amélioration de la santé publique. Au XXIème le niveau de l'espérance de vie moyen des Japonais est l'un de plus élevé au monde. Selon les estimations réalisées par l'Institut national de la statistique et des études économiques (INSEE) au Japon sur la période de 2020 à 2025,

l'espérance de vie des femmes japonaises serait de 88,1 ans tandis que celle des hommes est de 88,9 ans¹¹. Les dépenses publiques croissantes dues au financement de la sécurité sociale et des retraites ainsi que le développement de l'économie grise sont les nouveaux enjeux socio-économiques contemporains du Japon.

Le professeur d'histoire à l'université de Tokyo Yuri Chekalin dans l'article *Dietary supplements market size in Japan*¹² paru en 2022 dans le magazine web *The Commentathor* précise que les dépenses médicales au Japon croissent en raison du vieillissement de la population pour atteindre 43.6 trillions de yen sur l'année fiscale 2019-2020. En effet, selon l'étude démographique du Bureau national des statistiques du Japon¹³, déjà en 1996 le pays comptait 17,3% de personnes âgées de plus de 65 ans, soit un peu plus de 22 millions de personnes. En 2020, le Japon est considéré comme le pays le plus âgé du monde avec 36,17 millions de personnes âgées de plus de 65 ans, soit 28,7% de la population totale.

Partie 3. Le rôle des politiques nutritionnelles dans l'éclosion du marché japonais des compléments alimentaires et aliments fonctionnels ainsi que dans l'implication du Japon dans les programmes internationaux pour l'alimentation

La société japonaise a été sensibilisée depuis l'occurrence de la Seconde Guerre mondiale aux enjeux nutritionnels pour le maintien de la santé personnelle en raison des pénuries alimentaires subies ainsi que grâce aux plusieurs mesures gouvernementales prises en faveur de l'éducation nutritionnelle et pour l'amélioration du régime alimentaire. De ce fait, le développement du marché des compléments alimentaires et des aliments fonctionnels a été soutenu par les consommateurs désireux de veiller à leur nutrition afin de retarder le développement des maladies. De plus, grâce à l'expertise acquise dans l'application des politiques nutritionnelles, l'État japonais a développé sa notoriété dans le cadre des programmes internationaux pour la lutte contre la malnutrition.

¹¹ INSEE, 2020. *Espérance de vie et indicateurs de mortalité dans le monde. Données annuelles 2020-2025*. [en ligne] Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2383448> [Consulté le 15/07//2022].

¹² CHEKALIN, Yuri, 2022. *Dietary supplements market size in Japan. The commentathor*. [en ligne] Disponible sur : <https://commentathor.com/dietary-supplements-market-size-in-japan/> [Consulté le 15/07//2022].

¹³ Bureau national des statistiques du Japon, 2022. *Demographic structure: age*. [en ligne] Disponible sur : <https://www.stat.go.jp/english/data/kokusei/2000/kihon1/00/03.html> [Consulté le 15/07//2022].

1. Le développement du marché japonais des compléments alimentaires et des aliments fonctionnels

L'opportunité de développement du marché des compléments alimentaires et des aliments fonctionnels est le résultat de la sensibilisation de la société japonaise à l'impact de la nutrition sur le maintien de l'état de santé dans le contexte du vieillissement de la population ainsi que de l'initiative gouvernementale pour l'encadrement dudit marché naissant.

1.1. L'importance du maintien de la santé personnelle

Le développement du marché des compléments alimentaires à la fin du XX^{ème} siècle au Japon révèle l'importance accordée par la société aux enjeux nutritionnels dans le cadre des pratiques individuelles pour le maintien d'une bonne santé. En 2020 le marché japonais des compléments alimentaires et des aliments fonctionnels a été évalué à 9.4 milliards de dollars. L'étude *Nutraceutical and food supplement sector in Japan – opportunities for European producers ?* réalisée par Simona Lupsea et publiée en 2016 par EU-Japan Centre confirme que le marché japonais des compléments alimentaires et des aliments fonctionnels est stimulé par le vieillissement de la population. Selon l'étude environ 25% des consommateurs des compléments alimentaires sont les personnes âgées de plus de 65 ans. Les motivations d'achat de cette catégorie de personnes sont liées au besoin de soutenir leur état de santé. La réduction des troubles de mémoire, la résolution des problèmes gastro-intestinaux ainsi que des douleurs des joints des os sont les pathologies dont le traitement par compléments alimentaires stimule la consommation de ces derniers. Les jeunes professionnels en bonne santé et à haut revenu sont le deuxième plus grand profil des acheteurs représentant 7,5% du total des consommateurs. Leurs besoins sont davantage orientés vers le maintien de la vitalité afin de lutter contre la fatigue causée par le rythme de vie professionnelle intense.

Le EU-Japan Centre révèle également que l'importance accordée à la consommation des compléments alimentaires et des aliments fonctionnels parmi les Japonais est due à l'éducation relative à la nutrition reçue durant la période scolaire. L'explosion de la centrale nucléaire de Fukushima en 2011 est également évoquée dans l'étude de EU-Japan Centre comme un facteur amplificateur de la consommation des compléments alimentaires au Japon. La considération par certains individus de la nécessité du renforcement de l'immunité face aux possibles effets

de la radiation stimule les ventes desdits produits. L'émergence de la pandémie du Covid-19 depuis janvier 2020 peut être considérée comme un facteur supplémentaire pour le maintien de la croissance du marché des compléments alimentaires. En effet, le journaliste Guan Yu Lim dans l'article *COVID-19 in Japan: Supplement giants on maintaining manufacturing during state of emergency* publié en janvier 2021 dans le magazine numérique *Nutra* constate que la pandémie a stimulé la consommation des compléments alimentaires. Les acides gras tels que l'oméga-3 et la vitamine étant considérés comme bénéfiques pour le renforcement de l'immunité, leur consommation au Japon pendant la pandémie a bondi (Kagawa, 2022).

Dans le contexte de la hausse des coûts des soins médicaux pour les particuliers et des contraintes financières qui pèsent sur les finances publiques de l'État, la promotion de la consommation des compléments alimentaires et des aliments fonctionnels peut permettre de diminuer les dépenses publiques en santé. En effet, leur consommation par les citoyens peut prévenir le développement des maladies et ainsi soutenir le maintien en bonne santé. (Farid, 2019). La consommation des compléments alimentaires et des aliments fonctionnels a été rendue possible tout d'abord par l'initiative gouvernementale qui a instauré le cadre réglementaire d'enregistrement de ce type de produits sur le marché. C'est en 1991 que le ministère de la Santé et du bien-être crée la catégorie des produits alimentaires à des fins de santé spécifiques (FOSHU – Food for Specified Health Uses). L'enregistrement permet la commercialisation des compléments alimentaires et des aliments fonctionnels ayant les effets médicaux précis. La considération du potentiel de croissance économique dudit marché est soutenue dans les années 1990 par plusieurs facteurs. L'atteinte du haut niveau de développement de l'économie nationale ainsi qu'en raison du processus de vieillissement de la population japonaise. Cette dernière devient plus sensible au maintien de sa santé comme le révèle les chercheurs japonais de l'industrie pharmaceutique Shin Iwatani et Naoyuki Yamamoto dans leur étude intitulée *Functional food products in Japan: A review* publiée en 2019 dans la revue *Food Science and Human Wellness* de l'Institut technologique de Tokyo. Le haut niveau du pouvoir d'achat au Japon, devenu en 1968 la deuxième puissance économique après les États-Unis, stimule la propension à la consommation des compléments alimentaires bien qu'ils ne soient pas les produits de première nécessité.

1.2. La structuration du marché japonais des compléments alimentaires et des aliments fonctionnels

Le dynamisme du marché japonais des compléments alimentaires et des aliments fonctionnels induit une grande diversité des acteurs et des produits. Le rôle de la nutrition saine et des politiques gouvernementales en faveur de l'amélioration du régime alimentaire depuis l'après-guerre ont permis de développer au sein de l'opinion publique l'habitude de considérer l'apport vitaminé comme étant essentiel pour garder une bonne santé. L'appétence des consommateurs japonais pour les produits permettant de soutenir ou d'améliorer la santé personnelle impulse les grandes entreprises du secteur agroalimentaire et pharmaceutique à étoffer leurs gammes des produits. L'instauration du cadre réglementaire des FOSHU en 1991 a permis l'apparition et le développement du marché des aliments fonctionnels et des compléments alimentaires. La possibilité d'application des allégations sur les produits qui sont les aliments fonctionnels et les compléments alimentaires enregistrés comme FOSHU et FFC a impulsé leurs ventes. Le graphique de l'annexe 4 qui est publié par l'Agence de l'Autorité des consommateurs (CAA – Consumer Authority Agency) du Japon démontre que le nombre des produits catégorisés comme FOSHU et FFC est en croissance constante entre 1993 et 2016 atteignant 1200 références commercialisées. Comme le révèle le rapport publié en 2016 *Nutraceutical and food supplement sector in Japan – opportunities for European producers?* par EU-Japan Centre, les consommateurs ont une propension à acheter les FOSHU à condition que les allégations employées soient très explicites et le plus précises possibles quant aux effets curatifs et la typologie des symptômes spécifiés.

Les trois catégories d'entreprises présentées sur le marché japonais des compléments alimentaires et des compléments alimentaires sont les sociétés du secteur agroalimentaire spécialisées dans la transformation des aliments, entreprises pharmaceutiques et du secteur des cosmétiques. L'appartenance de la société à l'une des catégories industrielles particulières mentionnées ci-dessus a déterminé la typologie des produits développés et commercialisés. En effet, les entreprises du secteur agroalimentaires commercialisent davantage les aliments fonctionnels tandis que les sociétés de l'industrie pharmaceutique et cosmétique orientent leur production vers les compléments alimentaires tels que les comprimés ou capsules contenant le principe actif riche en certaines vitamines, minéraux ou acides gras.

Le rapport de EU-Japan Centre mentionne les acteurs majeurs desdits secteurs. Les entreprises de l'industrie agroalimentaire sont Kirin Holdings, Suntory et Asahi Breweries spécialisées en particulier dans la production des boissons tandis que Meiji Holdings, Morinaga, Yamazaki Baking et Ajinomoto sont spécialisées dans la production non seulement des boissons mais aussi des produits alimentaires non liquides. L'un des aliments fonctionnels emblématiques desdites entreprises dans la catégorie des FOSHU est la boisson Boss Green commercialisée depuis 2014 par la société Suntory. La boisson riche en fibres appelées des grains de café permet d'empêcher l'absorption des graisses dans l'intestin. La boisson selon le communiqué officiel de Suntory est conçue pour les personnes désireuses de s'amincir en perdant de la graisse¹⁴. Les aliments fonctionnels fermentés tels que les yaourts et le *natto* sont également très populaires au Japon (EU-Japan Centre, 2016). Cela peut être expliqué par le programme de l'éducation nutritionnelle à l'école qui est mise en place dans le cadre des repas scolaires qui font habituer les enfants à consommer les produits à base de lait et le *natto* fait à partir des haricots fermentés.

Les entreprises de l'industrie pharmaceutique et cosmétique sont également très présentes sur le marché des compléments alimentaires. Les entreprises majeures dans ce secteur sont l'entreprise pharmaceutique Daigaku Honyaku Center (DHC) et Egao ainsi que la société productrice des cosmétiques Shiseido. L'exemple des compléments alimentaires commercialisés est le concentré de la poudre de l'ail contenu dans les capsules ou les comprimés pour soutenir l'immunité. Parmi les compléments alimentaires et les aliments fonctionnels du segment de la beauté se retrouvent très fréquemment respectivement le collagène et le vinaigre. Le collagène est une variété des protéines dont l'ingestion sous la forme liquide ou solide d'un comprimé permet de stimuler l'humidification de la peau et donc améliorer son apparence. Le vinaigre fait à partir de la fermentation du riz ou de la pomme est consommé dans un mélange de boisson pour des raisons gustatives

¹⁴ Suntory Beverage & Food, 2013. *Launch of BOSS Green (FOSHU) in Japan*. [en ligne] (mise à jour 2013) Disponible sur : <https://www.suntory.com/softdrink/news/pr/d/sbf0071.html>. [Consulté le 28/07/2022].

2. Création d'un cadre réglementaire du marché des compléments alimentaires et des aliments fonctionnels

L'évolution du régime alimentaire de la société japonaise depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale est corollaire de l'émergence du marché des compléments alimentaires et des aliments fonctionnels grâce à la mise en place d'un cadre légal propice à leur développement par l'État japonais.

2.1. L'effet de l'introduction du système d'enregistrement des compléments alimentaires

Le processus de vieillissement de la population japonaise ainsi que l'apparition de certaines maladies dues à l'évolution du régime alimentaire depuis l'après-guerre conduisent à une demande accrue de la part des consommateurs en compléments alimentaires (Farid, 2019). Ces derniers, pouvant avoir une concentration de certains nutriments tels que minéraux, vitamines ou acides gras, sont consommés pour équilibrer l'apport nutritionnel et ainsi maintenir l'état de santé. Afin d'encadrer la production et la commercialisation desdits produits, la loi sur l'amélioration nutritionnelle (Nutrition Improvement Law) promulguée en 1991 crée le système réglementaire et d'enregistrement des produits alimentaires à des fins de santé spécifiques FOSHU. La catégorie des produits FOSHU incorpore non seulement les compléments alimentaires mais aussi la nouvelle gamme de produits - les aliments fonctionnels. Ces derniers sont des produits alimentaires enrichis par une certaine concentration des nutriments dont l'ingestion peut avoir un effet curatif contre certaines pathologies, notamment provoquée par une possible insuffisance desdits nutriments¹⁵.

L'étude de la possibilité d'enregistrement d'un produit en tant que FOSHU est réalisée par le ministère de Santé, du Travail et du bien-être (MHLW – Ministry of Health, Labour, and Welfare) ainsi que depuis 2009 par la CAA et la Commission des consommateurs (Consumer Commission). L'enregistrement suppose que le produit est soumis aux tests scientifiques afin

¹⁵ Paola Marisela González, 2020. The Growth of Convenient Functional Food in Japan. *Tokyoesque*, [en ligne] 02/12. Disponible sur : <https://tokyoesque.com/functional-food-in-japan/> [Consulté le 28/07/2022].

de démontrer son efficacité médicale pour certains problèmes spécifiques de santé. Lorsque le statut du produit FOSHU est octroyé à un produit, l'allégation et la posologie peuvent lui être appliquées à l'instar de ce qui est fait pour les médicaments. Comme l'indique L'allégation d'un FOSHU indique précisément quel est l'effet bénéfique sur la santé ou quelle pathologie le produit consommé peut guérir. La posologie comme dans le cas des médicaments permet de spécifier à quelle fréquence par jour, quelle quantité journalière du produit et sur quelle période il devrait être consommé. L'avantage du droit d'appliquer une allégation médicalement précise est de nature commerciale car elle oriente plus facilement le consommateur dans son choix ainsi qu'apporte la garantie scientifique d'efficacité grâce aux tests réalisés par la CAA (Simona Lupsea, 2016).

Pour les producteurs japonais ainsi qu'étrangers des aliments fonctionnels et des compléments alimentaires, la loi sur l'amélioration nutritionnelle est également bénéfique. En effet, la loi met en place un cadre réglementaire claire concernant l'enregistrement, l'exigence en matière d'hygiène lors de la production et des ingrédients qui sont autorisés pour la production. De plus, le système FOSHU se distingue de ses analogues étrangers par la définition non seulement de la liste des ingrédients autorisés pour la production mais aussi de ceux qui sont interdits (Farid, 2019). Par rapport aux systèmes d'enregistrement des compléments alimentaires et des aliments fonctionnels dans les autres pays tels que les États-Unis ou la Corée du Sud, le système FOSHU établit la liste précise des allégations autorisées. La plupart des produits labélisés FOSHU en 2015 possèdent des allégations pour l'amélioration du système gastrointestinal, de l'état des dents, des os ainsi que des joints, la diminution de la tension artérielle ainsi que la régulation du taux de cholestérol dans le sang et de la glucose (Lupsea, 2016).

Le marché des FOSHU a été évalué en 2019 à 649,3 milliards de yen soit environ 4,8 milliards d'euros¹⁶. Depuis la création de la catégorie des produits FOSHU le volume des ventes en valeur ainsi que le nombre des produits enregistrés n'a pas cessé d'augmenter. Le nombre des FOSHU commercialisés au Japon a atteint le chiffre de 1067 en 2021¹⁷. Ces données démontrent non seulement que l'évolution du régime alimentaire avait impulsé la

¹⁶ Toyo Shinyaku, 2019. *Food for Specified Health Use (FOSHU)*. [en ligne] Disponible sur : <https://www.toyoshinyaku.co.jp/english/business/foshu/> [Consulté le 29/07/2022].

¹⁷ Guan Yu Lim, 2021. "Reversal phenomenon": Japan's Food with Functional Claims market set for new record as FOSHU launches slip. *Nutra*, [en ligne] 14/12. Disponible sur : <https://www.nutraingredients-asia.com/Article/2021/12/14/Reversal-phenomenon-Japan-s-Food-with-Functional-Claims-market-set-for-new-record-as-FOSHU-launches-slip> [Consulté le 29/07/2022].

consommation des FOSHU mais également que le développement des FOSHU a permis d'introduire de nouvelles habitudes alimentaires.

2.2. Enjeux de la simplification du système d'enregistrement

Durant les années 1990 la croissance forte du nombre des produits enregistrés comme FOSHU avait incité à la création des deux autres catégories afin de dynamiser davantage le marché des compléments alimentaires en diversifiant les produits commercialisés au Japon. Ainsi est créée en 2001 la catégorie des Aliments avec allégations nutritionnelles (FNFC – Food with Nutrient Function Claims) et en 2015 la catégorie des Aliments avec allégations fonctionnelles (FFC – Food with Function Claims).

Les différences des deux nouvelles catégories par rapport à la FOSHU sont relatives aux exigences pour enregistrement validées non plus par la CAA mais seulement par le MHLW. Il s'agit des exigences scientifiques en termes d'efficacité médicale du traitement et de la liste ainsi que du dosage des ingrédients autorisés. De ce fait, les allégations et les posologies autorisées à être indiquées sur les emballages des produits diffèrent également entre FOSHU, FNFC et FFC. L'analyse du cadre réglementaire desdites catégories permet de mieux appréhender comment il a pu stimuler l'émergence du marché des aliments fonctionnels.

Les aliments fonctionnels enregistrés en tant que FNFC sont relativement proches de ceux appartenant à la catégorie des FOSHU en raison de la possession des qualités nutritionnelles explicitement indiquées pour le consommateur sur l'emballage. Néanmoins, à la différence des FOSHU, les FNFC ne peuvent pas avoir l'indication sur leur emballage des effets concrets sur la santé qui pourraient être obtenus grâce à leurs qualités nutritionnelles. Les FNFC ont été pensés comme une version plus simple à commercialiser par les producteurs en comparaison à la catégorie FOSHU. En effet, pour l'obtention du label FNFC il est impératif pour les producteurs de faire conformer le produit envisagé pour la commercialisation avec la liste des vingt ingrédients autorisés dont treize vitamines, six minéraux et un acide gras N-3 ainsi que de valider le respect des critères de techniques et hygiéniques de production. Ainsi, en adoptant le label FNFC pour les aliments fonctionnels confectionnés, les entreprises-productrices bénéficient du temps d'enregistrement plus court (Lupsea, 2016). Cependant, du point de vue du consommateur, les aliments fonctionnels labellisés comme FNFC peuvent évoquer

davantage de doutes concernant l'efficacité de l'apport nutritionnel procuré par l'aliment fonctionnel acheté. Le consommateur peut se fonder seulement sur les considérations générales des effets bénéfiques d'un tel minéral ou vitamine contenu dans l'aliment fonctionnel pour sa santé. Par exemple, la considération que l'ingestion du calcium dont la concentration est indiquée sur l'emballage du produit permet de renforcer les os.

La création de la catégorie des FFC en 2015 est la seconde étape de la stimulation du marché des aliments fonctionnels grâce à l'allégement additionnel de la procédure d'enregistrement seulement auprès de la CAA. Les critères techniques de la production et d'hygiène ainsi que les preuves scientifiques de l'efficacité des nutriments pour la santé doivent être soumises à l'agence japonaise. À la différence des FNFC, la liste des ingrédients autorisés n'existe pas mais l'excès du gras, cholestérol, sucre et sodium est proscrit. Ceci est justifié par le fait que les aliments fonctionnels s'apparentent aux aliments normaux ce qui augmente leur propension à être consommés par les consommateurs peu regardants sur la composition. Les compléments alimentaires au contraire qui sont plus proches par leur forme de capsule et comprimé aux médicaments et donc sont achetés intentionnellement par les consommateurs plus avertis.

L'ensemble des vérifications de conformité aux critères ne sont pas faites par la CAA mais par des experts externes commandités par l'entreprise, notamment pour la vérification de l'efficacité médicale des nutriments. À l'instar de la catégorie FNFC, les FFC ne peuvent pas appliquer les termes tels que « traiter », « prévenir », « guérir » ou « diagnostiquer » pour les allégations car ces dernières ne doivent pas indiquer un bénéfice médical précis pour la santé. Les producteurs sont également interdits d'appliquer aux FFC les allégations contenant les améliorations spécifiques pour la santé telle que la pousse des cheveux ou l'amélioration de l'acuité visuelle. Les produits enregistrés comme FFC sont ainsi plus divers par leur composition en nutriments et donc par la liberté d'interprétation par le consommateur des bénéfices possibles pour la santé.

La création de la catégorie des produit FFC en 2015 a permis le bon d'enregistrement des aliments fonctionnels dont le nombre a atteint 1067 à la fin de l'année 2020 sur le marché japonais. La dynamique de croissance du nombre de. Nouveaux aliments fonctionnels commercialisés ont été révélateurs de l'attractivité de cette nouvelle façon de consommer les nutriments. L'apparence d'un produit alimentaire ordinaire mais possédant les qualités nutritives additionnelles a permis d'attirer les consommateurs soucieux de leur santé mais

moins enclins à consommer les compléments alimentaires associés aux médicaments¹⁸. De ce fait, la tendance à la consommation des compléments alimentaires, catégorisés comme FOSHU, est à la baisse depuis 2016 passant d'environ 1200 produits enregistrés à environ 1000 en 2018 (annexe 4).

3. Le rôle du Japon dans la résolution des enjeux alimentaires et nutritionnels mondiaux

Le développement des politiques nutritionnelles nationales a permis au Japon de développer sa propre stratégie de coopération pour l'amélioration de la nutrition dans les pays étrangers ainsi que de prendre part dans les projets internationaux destinés à l'éradication de la faim et l'amélioration du régime alimentaire pour la santé dans le monde.

3.1. L'implication du Japon dans la coopération internationale pour la nutrition

Le rôle du Japon dans la mise en place et le financement des projets de coopération internationale en faveur de la sécurité alimentaire ainsi que la promotion des politiques nutritionnelles est croissant. La première coopération majeure avec les pays sous-développés et en développement au XX^{ème} siècle est mise en place dans le cadre de la fondation du fonds (PHRD – Policy and Human Resources Development Fund) en partenariat avec la Banque mondiale. La banque mondiale rapporte que sur l'année 2020 le fonds PHRD a été financé à la hauteur de 3.4 milliards de dollars par le gouvernement japonais ce qui a permis à la banque de soutenir financièrement 4500 projets dans plus de 150 pays¹⁹. Bien que le fonds ne vise pas explicitement le financement uniquement des projets en lien avec le secteur agroalimentaire, il contribue aux projets qui ont l'impact sur la sécurité alimentaire et par extension à l'application possible des politiques nutritionnelles nécessaires pour améliorer la santé des individus et prévenir la mort infantile. Les ressources financières du fonds PHRD sont

¹⁸ Guan Yu Lim, 2021. "Reversal phenomenon": Japan's Food with Functional Claims market set for new record as FOSHU launches slip. *Nutra*, [en ligne] 14/12. Disponible sur : <https://www.nutraingredients-asia.com/Article/2021/12/14/Reversal-phenomenon-Japan-s-Food-with-Functional-Claims-market-set-for-new-record-as-FOSHU-launches-slip> [Consulté le 29/07/2022].

¹⁹ The World Bank, 2020. *Japan Policy and Human Resources Development Fund*. [en ligne] Disponible sur : <https://www.worldbank.org/en/programs/japan-policy-and-human-resources-development-fund> [Consulté le 29/07/2022].

allouées par la Banque mondiale pour la reconstruction des pays à la suite d'un conflit, le renforcement de la résilience des pays au changement climatique, préserver les capacités agricoles et les pandémies.

L'organisation à l'initiative du Japon de la Conférence internationale de Tokyo sur le développement de l'Afrique (TICAD – Tokyo International Conference on African Development) tous les quatre ans à partir de 1993 est un autre témoignage de l'implication du pays dans la coopération internationale pour l'amélioration de la nutrition dans le cadre du renforcement de la sécurité alimentaire²⁰. Les conférences TICAD sont organisées en affiliation avec l'Organisation des Nations Unies (ONU), le Programme des Nations unies pour le développement (PNUD), L'Union africaine et la Banque mondiale. Lors de la quatrième édition de la conférence TICAD en 2008 l'État japonais avait souligné l'importance d'adopter des mesures pour résoudre les problèmes de la malnutrition dans le monde. Ainsi, le Japon s'est engagé à créer en partenariat avec la Banque mondiale le Fonds fiduciaire africain (FAO) en 2009 avec l'objectif d'éradiquer la faim, la malnutrition et réduire la pauvreté dans les 36 pays africains.

Ce projet a été considéré comme prometteur par la communauté internationale grâce à l'expertise japonaise en matière des politiques nutritionnelles et la réussite dans l'établissement d'un régime alimentaire nutritif et donc bénéfique pour la santé publique, notamment grâce à l'éducation nutritionnelle depuis la période de la reconstruction du pays après la Seconde Guerre mondiale. Cependant, les connaissances sur nutrition globale qui est celle des pays étrangers pourrait s'avérer être un frein à la réalisation des projets dans le domaine alimentaire parmi les pays africains (Nomura, Takahashi et Reich, 2015). Néanmoins, l'importance que représentent pour le Japon les enjeux de la nutrition et de la lutte contre la faim ont été également confirmés lors de la cinquième édition de TICAD en 2013. Lors de la conférence organisée à Tokyo, le Japon a conclu un partenariat renforcé avec le Programme alimentaire mondiale (PAM) de l'ONU. L'accord prévoit l'implication des experts et des acteurs du secteur privé japonais dans les projets destinés à renforcer la sécurité alimentaire sur le continent africain.

²⁰ Daisuke Akimoto, 2022. TICAD: The Evolution of Japan's Africa Diplomacy. *The diplomat*, [en ligne] 31/03. Disponible sur : <https://thediplomat.com/2022/03/ticad-the-evolution-of-japans-africa-diplomacy/> [Consulté le 05/08/2022].

L'exemple du projet issu de cette coopération est le projet commun des entreprises japonaises de l'industrie agroalimentaire Ajinomoto, du secteur de la santé Sysmex Corporation ainsi que du domaine informatique NEC Corporation ²¹. Le projet commun lancé en 2019 au Ghana a pour objectif d'implanter des solutions pour l'amélioration de la nutrition des femmes enceintes ainsi que des mères et des enfants âgés de moins de cinq ans. En effet, la mission du projet coordonné par les entreprises japonaises en partenariat avec les autorités publiques gabonaises est de résoudre le problème de la malnutrition ce qui permettrait de réduire l'occurrence du paludisme parmi les catégories de personnes mentionnées ci-dessus.

3.2. Application à l'étranger de l'expertise japonaise en politiques nutritionnelles

Dans la continuité des politiques nutritionnelles menées à l'intérieur du pays, le Japon réalise la promotion de son expertise en matière de l'éducation nutritionnelle auprès des pays étrangers. L'assistance du Japon des pays dont la population souffre de la malnutrition y compris de la sous-nutrition ou d'un apport nutritionnel insuffisant du régime alimentaire pratiqué intervient dans le cadre des partenariats entre institutions publiques. Le 1er décembre 2021 le Japon a accueilli le sommet sur la Nutrition pour la croissance à Tokyo dont l'un des objectifs majeurs est l'éradication de la malnutrition d'ici 2030. Fondé en 2013 à l'initiative du Royaume-Unis, le sommet réunit les représentants des gouvernements, acteurs du secteur privé ainsi que les organisations non gouvernementales. Pour le Japon être le pays d'accueil du sommet est l'occasion pour mettre en avant ses propres initiatives en faveur de la réduction de la malnutrition dans le monde et démontrer l'efficacité de ses politiques nutritionnelles²².

L'organisme principal pour la réalisation desdits projets dans les pays étrangers est l'Agence Japonaise de Coopération internationale (JICA – Japanese International Cooperation Agency). Cette dernière a publié en 2021 en vue du sommet sur la Nutrition pour la croissance la *Déclaration de JICA sur la nutrition* où l'agence s'engage à lutter contre la malnutrition et soutenir les projets pour le renforcement de la santé des individus à travers la promotion

²¹ NEC, 2019. *The Ajinomoto Foundation, Sysmex, and NEC initiate a cross-industry co-creation project to improve maternal and child health and nutrition in the Republic of Ghana*. [en ligne] Disponible sur : https://www.nec.com/en/press/202205/global_20220527_01.html [Consulté le 06/08/2022].

²² Kizuna, 2021. *School Lunches: The Key to Children's Health and Prosperity*. *Kizuna*, [en ligne] 18/11. Disponible sur : https://www.japan.go.jp/kizuna/2021/11/school_lunches.html [Consulté le 07/08/2022].

des politiques nutritionnelles dans le monde. Cet engagement écrit affirme l'intérêt du Japon pour la valorisation de son expertise dans les enjeux de la nutrition sur la scène internationale.

La JICA est responsable de la gestion des projets dans les nombreux domaines tels que le transport, la construction, l'énergie, le développement durable et l'égalité des genres. Le domaine de la nutrition faisant partie du champ d'intervention de la JICA, les projets qu'elle coordonne sont orientés vers la mise en place dans les pays étrangers des politiques nutritionnelles dans le système éducatif, de la santé et le secteur agroalimentaire. Dans le cadre de la coopération interétatique pour les projets relatifs à la nutrition, la JICA réalise les formations des professionnels, le transfert technologique et offre les services de conseil en organisation pour le secteur de la santé, du système scolaire et de l'industrie de l'agriculture. L'un des exemples majeurs des projets de la JICA initié dans le domaine de l'amélioration de la nutrition est la création en 2004 au Niger du programme *L'école pour tous*. En avril 2021 l'initiative a été étendue à huit pays dont le Niger, Sénégal, Mali, Côte d'Ivoire, Burkina Faso, Madagascar, Djibouti et Ghana ainsi que comprenait 52.658 écoles primaires et secondaires. La JICA en collaboration avec les enseignants, les administrations locales et les familles des élèves développe les formations non seulement pour le programme éducatif et la gestion d'un établissement scolaire mais aussi pour la création et la gestion du système des repas scolaire²³. Ces derniers ont été implantés au Madagascar où depuis 2017 les repas scolaires collaboratifs sont préparés avec des légumes cultivés dans le jardin scolaire et des aliments offerts par les familles. L'enjeu de l'apport nutritionnel desdits repas ainsi que les formations des personnes chargées de la confection des repas aux pratiques d'hygiène sont prioritaires dans le cadre de ce projet.

²³ JICA, 2021. *The evolving "School for All" project: Expanding to 53,000 schools in eight African countries, promoting children's learning, school lunches, and hand washing awareness*. [en ligne] Disponible sur : https://www.jica.go.jp/english/news/field/2021/20210601_01.html [Consulté le 08/08/2022].

Conclusion

Ainsi, le développement au Japon des politiques nutritionnelles ainsi que l'éclosion du marché des compléments alimentaires et des aliments fonctionnels sont dus aux plusieurs facteurs socioéconomiques, militaires et culturels. Depuis le début de l'ère Meiji le volontarisme étatique a permis de définir les politiques nutritionnelles adaptées pour résoudre les problèmes de santé publique, de pénurie alimentaire et pour encadrer l'évolution du régime alimentaire de la société japonaise. L'expertise du Japon dans la conception et l'application des politiques nutritionnelles pour la promotion d'un régime alimentaire bénéfique pour le maintien de la santé a sensibilisé la société aux enjeux de la nutrition. Le dynamisme économique et la diversité des produits commercialisés sur le marché nippon des compléments alimentaires et des aliments fonctionnels sont ainsi révélateurs de l'intérêt des Japonais pour leur nutrition personnelle. Enfin, l'expertise du Japon en matière de la mise en œuvre des politiques nutritionnelles sur le sol national a permis à l'État japonais d'occuper un rôle majeur dans les projets de la coopération internationale pour la promotion des politiques nutritionnelles dans les pays en développement et sous-développés.

Bibliographie

LUPSEA, Simona, 2016. *Nutraceutical and food supplement sector in Japan – opportunities for European producers ?* [en ligne]. Place : EU-Japan Centre. Disponible sur : <https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUKEwjS87qg7Nj5AhXH0YUKHdhuCcAQFnoECBEQAQ&url=https%3A%2F%2Fwww.eu-japan.eu%2Fsites%2Fdefault%2Ffiles%2Fpublications%2Fdocs%2F2016-03-nutraceuticals-japan-min.pdf&usg=AOvVaw2QTwknie8ZDpgCFiNYYOKn>

FARID Mohamed, KODAMA, Kota, ARATO, Teruyo, OKAZAKI, Takashi, ODA, Tetsuyaki, Ikeda, HIDEKO, SENGOKU, Shintaro, 2019. Comparative Study of Functional Food Regulations in Japan and Globally. *GJHS* 11, 132.
<https://doi.org/10.5539/gjhs.v11n6p132>

IWATANI, Shun, YAMAMOTO, Naoyuki, 2019. Functional food products in Japan: A review. *Food Science and Human Wellness* 8, 96–101.
<https://doi.org/10.1016/j.fshw.2019.03.011>

NAKAMURA, Teiji, 2022. *Japan Nutrition*. Springer Singapour, Singapour.
<https://doi.org/10.1007/978-981-16-6316-1>

NISHI, Nobuo, TAKIMOTO, Hidemi, TANAKA, Shigeho, 2020. *The Japanese Journal of Nutrition and Dietetics* Special Issue on 100 years' History and Perspective of National Institute of Health and Nutrition, Japan. *Eiyogakuzashi* 78, S2–S4.
<https://doi.org/10.5264/eiyogakuzashi.78.S2>

SHOBAYASHI, Tokuaki., 2020. History of nutrition policy in Japan. *Nutrition Reviews* 78, page 10–13. <https://doi.org/10.1093/nutrit/nuaa078>

TAKIMOTO, Hidemi, HIROTA, Kouichi, TSUBOYAMA-KASAOKA, Nobuyo, MORITA, Akimi, A., 2020. The Origin of Dietary Reference Intakes in Japan. *Eiyogakuzashi* 78, S60–S70. <https://doi.org/10.5264/eiyogakuzashi.78.S60>

KAGAWA, Yasuo 2022. Influence of Nutritional Intakes in Japan and the United States on COVID-19 Infection. *Nutrients* 14, 633. <https://doi.org/10.3390/nu14030633>

MIYOSHI, Miki, TSUBOYAMA-KASAOKA, Nobuyo (dir.), NISHI, Nobu, 2012. School-based “Shokuiku” program in Japan: application to nutrition education in Asian countries [en ligne]. Tokyo : National Institute of Health and Nutrition. [Consulté le 15/07/2022]

Disponible sur :

[https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwj_9-](https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwj_9-6vj5AhWj34UKHUQKCWEQFnoECAkQAQ&url=https%3A%2F%2Fapjcn.nhri.org.tw%2Fserver%2FAPJCN%2F21%2F1%2F159.pdf&usg=AOvVaw1IrJDTdC8MZ0iIabNm7fxL)

[6vj5AhWj34UKHUQKCWEQFnoECAkQAQ&url=https%3A%2F%2Fapjcn.nhri.org.tw%2Fserver%2FAPJCN%2F21%2F1%2F159.pdf&usg=AOvVaw1IrJDTdC8MZ0iIabNm7fxL](https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwj_9-6vj5AhWj34UKHUQKCWEQFnoECAkQAQ&url=https%3A%2F%2Fapjcn.nhri.org.tw%2Fserver%2FAPJCN%2F21%2F1%2F159.pdf&usg=AOvVaw1IrJDTdC8MZ0iIabNm7fxL)

National Institutes of Biomedical Innovation, Health and Nutrition, 2019. *Promotion of shokuiku*. [en ligne]. Tokyo : National Institutes of Biomedical Innovation. [Consulté le 8/07/2022] Disponible sur :

[https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwj_9-](https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwj_9-6vj5AhWj34UKHUQKCWEQFnoECAkQAQ&url=https%3A%2F%2Fapjcn.nhri.org.tw%2Fserver%2FAPJCN%2F21%2F1%2F159.pdf&usg=AOvVaw1IrJDTdC8MZ0iIabNm7fxL)

[6vj5AhWj34UKHUQKCWEQFnoECAkQAQ&url=https%3A%2F%2Fapjcn.nhri.org.tw%2Fserver%2FAPJCN%2F21%2F1%2F159.pdf&usg=AOvVaw1IrJDTdC8MZ0iIabNm7fxL](https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwj_9-6vj5AhWj34UKHUQKCWEQFnoECAkQAQ&url=https%3A%2F%2Fapjcn.nhri.org.tw%2Fserver%2FAPJCN%2F21%2F1%2F159.pdf&usg=AOvVaw1IrJDTdC8MZ0iIabNm7fxL)

WRIGHT, Michael, 2010. *In Search of “Silver Rice”: Starvation and Deprivation in World War II-era Japan*. [en ligne]. Disponible sur :

https://castle.eiu.edu/studiesonasia/documents/seriesIV/Michael_Wright.pdf

COBBI, Jane, 1989. L'évolution du comportement alimentaire au Japon. *Économie rurale*. Numéro 190, page 41 – 45. Disponible sur :

file:///Users/timothyprudhomme/Documents/5A_MÉMOIRE%202022/L'évolution%20du%20comportement%20alimentaire%20au%20Japon%20-%20Jane%20COBBI.webarchive

CWIERTKA, Katarzyna J., 2016. *Popularizing a Military Diet in Wartime and Postwar Japan*. [en ligne]. Disponible sur : <https://www.cwierka.com/wp-content/uploads/2014/11/Popularizing-a-Military-Diet-in-Wartime-and-Postwar-Japan.pdf>

WATANABE, Zenjiro, 2005. *The Development and Expansion of Japanese Diet*. [en ligne]. Disponible sur : https://www.kikkoman.co.jp/kiifc/foodculture/pdf_10/e_002_007.pdf

TSUGANE, Shoichiro., 2021. Why has Japan become the world's most long-lived country: insights from a food and nutrition perspective. *Eur J Clin Nutr* 75, 921–928.
<https://doi.org/10.1038/s41430-020-0677-5>

Nomura, M., Takahashi, K., Reich, M.R., 2015. Trends in Global Nutrition Policy and Implications for Japanese Development Policy. *Food Nutr Bull* 36, 493–502.
<https://doi.org/10.1177/0379572115611288>

Webographie

Japanise me, 2020. Okuizome: The first meal ceremony for a baby. *Japanise me*, [en ligne] 12 juin. Disponible sur : <https://japaniseme.com/okuizome/>. [Consulté le 7/07/2022].

Dictionnaire médical, 2022. *Nutrition* [en ligne] (date de mise à jour 2022) Disponible sur : <https://www.dictionnaire-medical.fr/definitions/339-nutrition/>. [Consulté le 15/06/2022].

Ministère de la Santé, du travail et des Affaires sociales, 2021. *La politique nutritionnelle du Japon qui ne laisse personne de côté*. [en ligne] Place: Ministère de la Santé, du travail et des Affaires sociales. Disponible sur : <https://www.mhlw.go.jp/content/000847750.pdf>. [Consulté le 15/06/2022].

Direction générale du Trésor, 2019. *Japon - Impact du vieillissement démographique en Macro-économie*. [en ligne] Place: Ministère de l'Économie, des Finances et de la Souveraineté industrielle et numérique. Disponible sur : <https://www.tresor.economie.gouv.fr/Articles/2019/08/16/japon-impact-du-vieillissement-demographique-en-macro-economie>. [Consulté le 15/06/2022].

Ministère de la santé et de la Prévention et Ministère des Solidarités, de l'Autonomie et des Personnes handicapées, 2013. *Compléments alimentaires*. [en ligne] (date de mise à jour 03/03/2022) Disponible sur : https://solidarites-sante.gouv.fr/sante-et-environnement/denrees-alimentaires/article/complements-alimentaires?TSPD_101_R0=087dc22938ab2000c47647ce611c8173eae16cb96b456d31cf02a7e2e04ac4e51bd8740f404b109408731afb5b1430004ee9a802f830959d9e4c51c8776a93327d1a63d170fbec62b02d52f8f33b758caa932a16153fcf68964a946627665746 [Consulté le 15/06/2022].

Gabriele Trapani, 2020. Nutrition Fonctionnelle. Que sont les aliments fonctionnels et pourquoi devrions-nous les manger? Iafstore, [en ligne] 18/02. Disponible sur : <https://blog.iafstore.com/fr/nutrition-fonctionnelle-que-sont-les-aliments-fonctionnels-et-pourquoi-devrions-nous-les-manger-a868>). Consulté le 15/06/2022].

Kawanishi Hideya, 2021. L'empereur du Japon en tant que « symbole » : une notion qui a évolué avec le temps. *Nippon.com*, [en ligne]. Disponible sur : <https://www.nippon.com/fr/in-depth/d00737/> [Consulté le 20/06/2022]. Kotoba, 2017. Genmai (玄米) : le riz complet et le spectre de la pauvreté. *Kotoba*, [en ligne] 02/06. Disponible sur : <https://www.kotoba.fr/genmai/> [Consulté le 20/06/2022].

Japanese Law Translation, 2022. *Dietitians Act*. [en ligne] Disponible sur : <https://www.japaneselawtranslation.go.jp/en/laws/view/2513>. [Consulté le 21/06/2022].

The Japan Times, 2021. Japan helping Asian neighbors address nutrition problems. *The Japan Times*, [en ligne] 12/07. Disponible sur : <https://www.japantimes.co.jp/2021/12/07/special-supplements/japan-helping-asian-neighbors-address-nutrition-problems/>. [Consulté le 21/06/2022].

INSEE, 2020. *Espérance de vie et indicateurs de mortalité dans le monde. Données annuelles 2020-2025*. [en ligne] Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2383448> [Consulté le 15/07/2022].

Guan Yu Lim, 2021. COVID-19 in Japan: Supplement giants on maintaining manufacturing during state of emergency. *Nutra*, [en ligne]. Disponible sur : file:///Users/timothyprudhomme/Documents/5A_MÉMOIRE%202022/3.1.%20COVID-19%20in%20Japan:%20Supplement%20giants%20on%20maintaining%20manufacturing%20during%20state%20of%20emergency.webarchive. [Consulté le 27/07/2022].

Suntory Beverage & Food, 2013. *Launch of BOSS Green (FOSHU) in Japan*. [en ligne] (mise à jour 2013) Disponible sur : <https://www.suntory.com/softdrink/news/pr/d/sbf0071.html>. [Consulté le 28/07/2022].

Paola Marisela González, 2020. The Growth of Convenient Functional Food in Japan. *Tokyoesque*, [en ligne] 02/12. Disponible sur : <https://tokyoesque.com/functional-food-in-japan/> [Consulté le 28/07/2022].

Toyo Shinyaku, 2019. *Food for Specified Health Use (FOSHU)*. [en ligne] Disponible sur : <https://www.toyoshinyaku.co.jp/english/business/foshu/> [Consulté le 29/07/2022].

The World Bank, 2020. *Japan Policy and Human Resources Development Fund*. [en ligne] Disponible sur : <https://www.worldbank.org/en/programs/japan-policy-and-human-resources-development-fund> [Consulté le 29/07/2022].

AKIMOTO, Daisuke, 2022. TICAD: The Evolution of Japan's Africa Diplomacy. *The diplomat*, [en ligne] 31/03. Disponible sur : <https://thediplomat.com/2022/03/ticad-the-evolution-of-japans-africa-diplomacy/> [Consulté le 05/08/2022].

NEC, 2019. *The Ajinomoto Foundation, Sysmex, and NEC initiate a cross-industry co-creation project to improve maternal and child health and nutrition in the Republic of Ghana*. [en ligne] Disponible sur : https://www.nec.com/en/press/202205/global_20220527_01.html [Consulté le 06/08/2022].

Kizuna, 2021. School Lunches: The Key to Children's Health and Prosperity. *Kizuna*, [en ligne] 18/11. Disponible sur : https://www.japan.go.jp/kizuna/2021/11/school_lunches.html [Consulté le 07/08/2022].

JICA, 2021. *The evolving "School for All" project: Expanding to 53,000 schools in eight African countries, promoting children's learning, school lunches, and hand washing awareness*. [en ligne] Disponible sur : https://www.jica.go.jp/english/news/field/2021/20210601_01.html [Consulté le 08/08/2022].

MIYOSHI (dir.), Miki, TSUBOYAMA-KASAOKA, Nobuyo, NISHI, Nobuo, 2012. School-based "Shokuiku" program in Japan: application to nutrition education in Asian countries [en ligne]. Tokyo : National Institute of Health and Nutrition. [Consulté le 15/07/2022]

Disponible sur :

https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwj_9-6vj5AhWj34UKHUQKCWEQFnoECAkQAQ&url=https%3A%2F%2Fapjcn.nhri.org.tw%2Fserver%2FAPJCN%2F21%2F1%2F159.pdf&usg=AOvVaw1IrJDTdC8MZ0iIabNm7fxL

CHEKALIN, Yuri, 2022. Dietary supplements market size in Japan. The commentathor. [en ligne] Disponible sur : <https://commentathor.com/dietary-supplements-market-size-in-japan/> [Consulté le 15/07/2022].

Bureau national des statistiques du Japon, 2022. *Demographic structure: age*. [en ligne]
Disponible sur : <https://www.stat.go.jp/english/data/kokusei/2000/kihon1/00/03.html>
[Consulté le 15/07//2022].

Annexes

Annexe 1 : Association des aliments et des bénéfices pour la santé selon la médecine traditionnelle chinoise.

Table 3.1 Foods with five flavors and their effects (Chinese medicine)

1	Acidity	Lemon, Japanese apricot, tomato, plum, yogurt, etc. It has astringent and anti-inflammatory effects, and is effective for night sweats, diarrhea and polyuria.
2	Bitterness	Celery, green pepper, coffee, tea, seaweed, etc. It has the effect of drying and firming water retention and is effective for fever.
3	Sweetness	Cereals, potatoes, eggs, milk, meat, fish, fruits, vegetables, etc. It has the effect of nourishing the weakness of the human body and relieving pain, and is effective in nourishing deficiency of blood.
4	Spicy	Leek, radish, garlic, chives, ginger, pepper, sansho (Japanese pepper), etc. It warms and dilates the body and improves the circulation of qi and blood.
5	Salty	Salt, barley, soy sauce, miso, pickles, salted fish and meat, etc. It has a soothing and moistening effect and is effective for lumps under the skin, swelling of the Lymph is a fluid and constipation.

Source : NAKAMURA, Teiji, 2022. Japan Nutrition. Springer Singapore, Singapore.
<https://doi.org/10.1007/978-981-16-6316-1>

Annexe 2 : Nombre cumulative des diététiciens et des diététiciens enregistrés

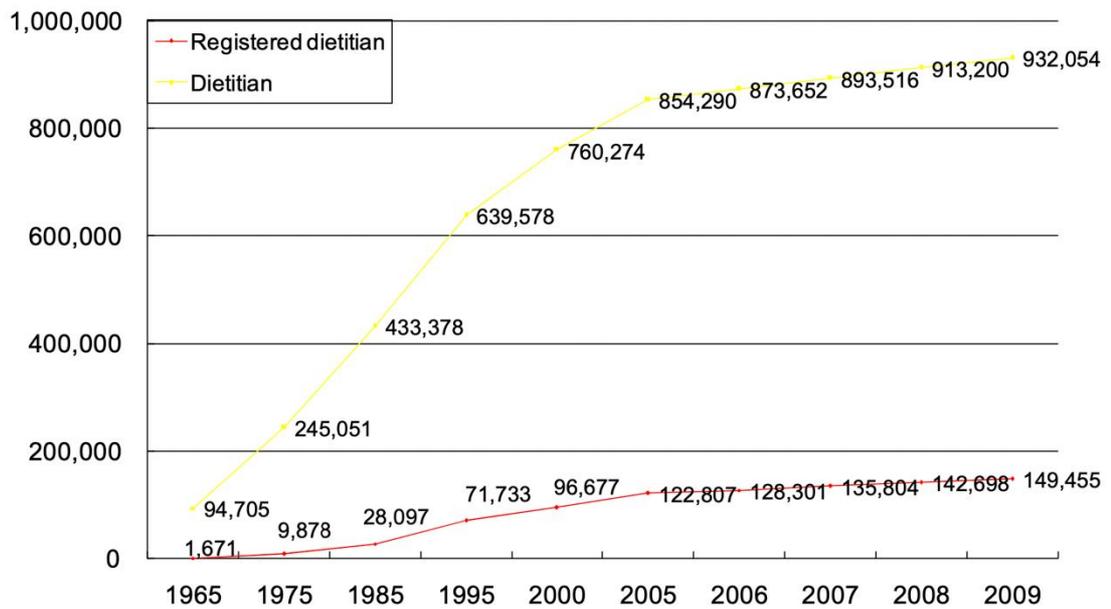


Figure 1. Cumulative Number of dietitians and registered dietitians

Source : Miki MIYOSHI dir., Nobuyo TSUBOYAMA-KASAOKA dir., Nobuo NISHI, 2012. School-based “Shokuiku” program in Japan: application to nutrition education in Asian countries [en ligne]. Tokyo : National Institute of Health and Nutrition. [Consulté le 15/07/2022] Disponible sur :

https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwj_9-6vjtj5AhWj34UKHUQKCWEQFnoECAkQAQ&url=https%3A%2F%2Fapjcn.nhri.org.tw%2Fserver%2FAPJCN%2F21%2F1%2F159.pdf&usg=AOvVaw1IrJDTdC8MZ0iIabNm7fxL

Annexe 3 : L'évolution du nombre des enseignants en diététique et nutrition.

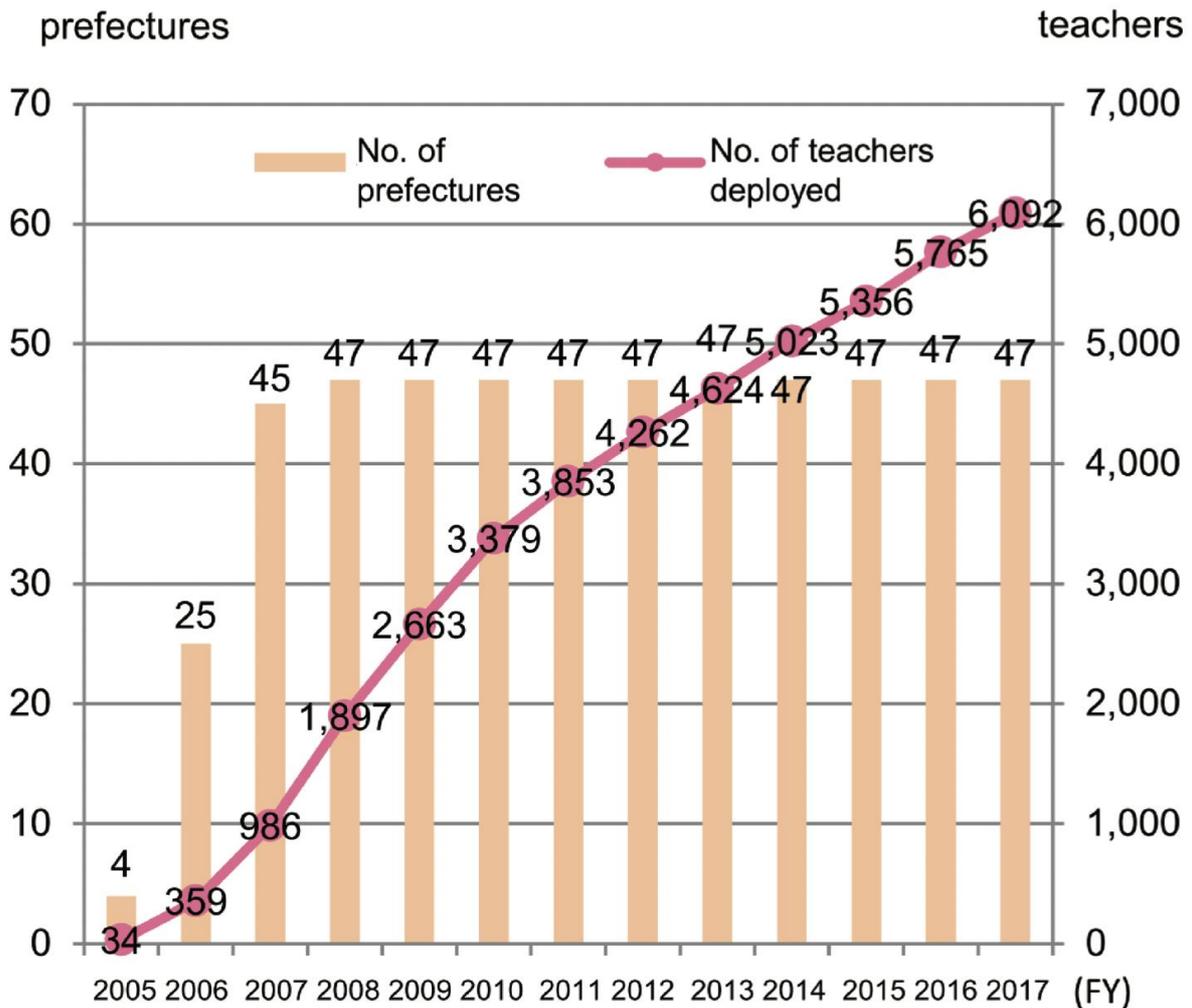


Figure 6 Deployment of Diet and Nutrition Teachers in public schools

Source: Survey by Health Education and Shokuiku Division, Elementary and Secondary Education Bureau, MEXT (until FY2015); As of April 1 each year "School Basic Survey" (MEXT) (since FY2016); As of May 1 each year⁽⁹⁾.

Source : National Institutes of Biomedical Innovation, Health and Nutrition, 2019. *Promotion of shokuiku*. [en ligne]. Tokyo : National Institutes of Biomedical Innovation. [Consulté le 8/07/2022] Disponible sur :

[https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwj_9-](https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwj_9-6vjtj5AhWj34UKHUQKCWEQFnoECAkQAQ&url=https%3A%2F%2Fapjcn.nhri.org.tw%2Fserver%2FAPJCN%2F21%2F1%2F159.pdf&usg=AOvVaw1IrJDTdC8MZ0iIabNm7fxL)

[6vjtj5AhWj34UKHUQKCWEQFnoECAkQAQ&url=https%3A%2F%2Fapjcn.nhri.org.tw%2Fserver%2FAPJCN%2F21%2F1%2F159.pdf&usg=AOvVaw1IrJDTdC8MZ0iIabNm7fxL](https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwj_9-6vjtj5AhWj34UKHUQKCWEQFnoECAkQAQ&url=https%3A%2F%2Fapjcn.nhri.org.tw%2Fserver%2FAPJCN%2F21%2F1%2F159.pdf&usg=AOvVaw1IrJDTdC8MZ0iIabNm7fxL)

Annexe 4 : L'évolution du nombre des produits FOSHU et FFC commercialisés au Japon entre 1993 et 2019.

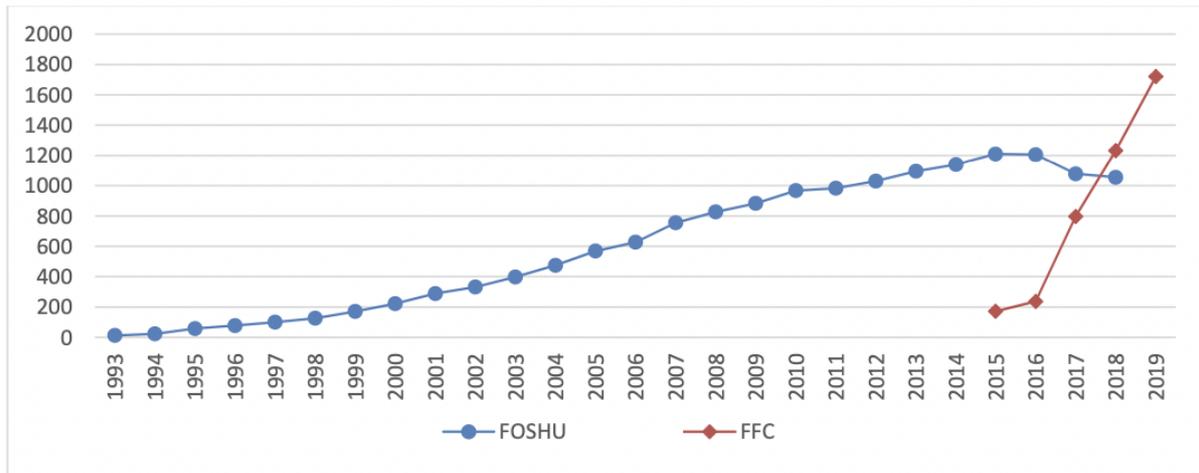


Figure 4. The development of the number of products for FOSHU and FFC (CAA Database, 2019)

Source : FARID Mohamed, KODAMA, Kota, ARATO, Teruyo, OKAZAKI, Takashi, ODA, Tetsuyaki, Ikeda, HIDEKO, SENGOKU, Shintaro, 2019. Comparative Study of Functional Food Regulations in Japan and Globally. GJHS 11, 132.

<https://doi.org/10.5539/gjhs.v11n6p132>