

Des produits frais issus de l'agriculture et de la pêche japonaises,
depuis Narita vers les tables du monde entier

« Nouveau marché de Narita »

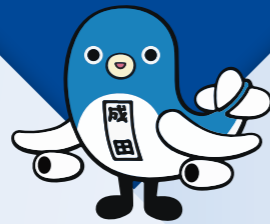
MARCHÉ DE GROS DE LA VILLE DE NARITA NARITA CITY WHOLESALE MARKET



NARITA

Mairie de Narita /
Département des affaires économiques /
Marché de gros

TÉL.0476-37-7018
ichiba@city.narita.chiba.jp



Bienvenue



- Accès en voiture
■ À environ 5 km via l'échangeur de Narita sur l'autoroute Higashi-Kanto
■ À environ 3 km via l'échangeur de Shin-Kuko sur l'autoroute Shin-Kuko
- Accès en bus
■ Terminal 2 de l'aéroport de Narita
■ À environ 20 min en bus navette depuis l'arrêt de bus 28-B au rez-de-chaussée (1F)



Nouveau marché de Narita : un centre de distribution des produits de l'agriculture et de la pêche japonaises en devenir

CONCEPT

Tirant parti de la situation géographique de Narita, le « nouveau marché de Narita » a vu le jour avec pour vocation première de fournir un approvisionnement stable en aliments frais et autres produits au public, de faire découvrir les saveurs délicieuses et la culture culinaire des produits de l'agriculture et de la pêche japonaises au monde entier, et de contribuer au développement des secteurs agricole et halieutique du Japon en favorisant un plus grand nombre d'exportations.

C'est donc en exploitant le plus grand aéroport international du Japon qu'une nouvelle activité de distribution de produits alimentaires a été lancée.



Voici les points importants!

Les nouveautés du marché de Narita

Les cinq piliers du Nouveau marché de Narita

- Bâtiments où les clients se rassemblent
- Bâtiments alimentaires apparentés
- Bâtiment de la pêche
- Bâtiment logistique performant
- Bâtiment des fruits et légumes



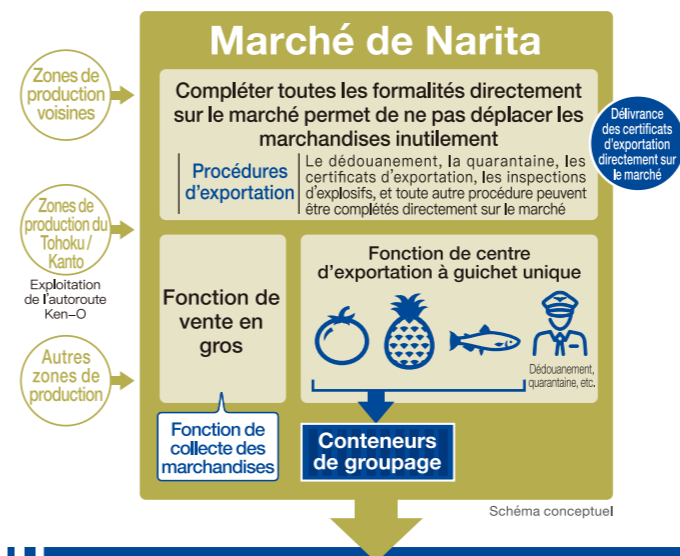
POINT 1 « Une « zone d'exportation à guichet unique » »

Les procédures d'exportation complexes peuvent être complétées directement sur le marché ! Des produits plus frais et plus simples à exporter vers le reste du monde



En plus de délivrer des certificats d'exportation, ce système est le premier au Japon à permettre de compléter, au sein même du marché, les procédures nécessaires à l'exportation de marchandises, comme la quarantaine, le dédouanement, l'inspection des explosifs. Les procédures d'exportation, qui prenaient de 4 à 6 jours, sont ainsi réduites à environ 3 jours.

* Varie en fonction de la destination.



POINT 2 « Zone de transformation »

Transformation des marchandises collectées directement sur le marché

Aménagement d'une zone pour transformer et conditionner les produits frais provenant de toutes les régions de production du pays. Garantie d'une circulation fluide depuis le Pôle poissonnerie et le Pôle fruits et légumes. La certification HACCP de l'UE est prévue pour 2024.

POINT 3 « Zone de réfrigération et de congélation »

Appareils de réfrigération et de congélation capables de fonctionner même en cas de panne de courant prolongée

Appareils de réfrigération et de congélation dotés de trois plages de température (10 à 0 °C, - 20 à - 30 °C et - 60 °C). Suite à la grande panne d'électricité causée par le typhon Faxai en 2019, un système électrogène de secours a été installé, capable de fonctionner pendant trois jours même en cas de panne d'électricité prolongée due à une catastrophe.

POINT 4 « Zone de viviers »

L'aménagement d'une zone de viviers, un nouvel atout pour un nouveau marché

Une zone de viviers a été aménagée dans la zone de vente en gros du Pôle poissonnerie. Le marché devrait développer de nouveaux canaux de vente en commercialisant des « poissons de première fraîcheur », ce qui représenterait un nouvel atout du marché de Narita, non seulement à l'échelle nationale, mais aussi sur les marchés du monde entier. La certification HACCP de l'UE est prévue pour 2024.

Depuis le marché de Narita vers les tables du monde entier

