

L'AVENIR DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

Transformer les connaissances en action
pour les populations, les économies
et l'environnement

L'évolution du climat, de la production mondiale d'aliments et des systèmes d'approvisionnement affectent les consommateurs, l'industrie et la planète. Ces changements peuvent avoir un impact sur les systèmes de sécurité sanitaire des aliments et constituer des défis pour la durabilité et le développement. Nous sommes à un moment crucial qui exige d'urgence une réflexion sur les mesures nécessaires pour renforcer la sécurité sanitaire des aliments, l'élément moteur de ces deux réunions internationales.

À la **conférence d'Addis-Abeba**, les priorités seront étudiées afin d'aligner les stratégies et approches en matière de sécurité sanitaire des aliments

des différents secteurs concernés et au-delà des frontières, et d'intensifier les efforts pour atteindre les objectifs de développement durable et appuyer la Décennie d'action des Nations Unies pour la nutrition.

Le **Forum de Genève** se penchera sur les aspects relatifs au commerce et sur les défis de la sécurité sanitaire des aliments.

Les deux réunions se concluront par une déclaration politique de haut niveau plaçant pour un accroissement et une amélioration de la collaboration et de l'appui pour améliorer la sécurité sanitaire dans le monde.

ADDIS-ABEBA, LES 12 ET 13 FÉVRIER 2019

Première Conférence internationale FAO/OMS/UA
sur la sécurité sanitaire des aliments

GENÈVE, LES 23 ET 24 AVRIL 2019

Forum international FAO/OMS/OMC sur la sécurité
sanitaire des aliments et le commerce

Avec 600 millions de cas estimés par an de maladies d'origine alimentaire, les aliments impropres à la consommation représentent une menace pour la santé humaine et les économies. Les personnes vulnérables et marginales, notamment les femmes, les enfants, les populations en proie à des conflits et les migrants sont affectés de manière disproportionnée.



OBJECTIFS

Déterminer les **mesures** et **stratégies essentielles** permettant d'affronter et de relever les défis actuels et futurs en matière de sécurité sanitaire des aliments à l'échelle mondiale.

Renforcer l'engagement au plus haut niveau politique afin d'intensifier la sécurité sanitaire des aliments dans le cadre du Programme de développement durable à l'horizon 2030.

CES RÉUNIONS SONT MOTIVÉES PAR LES QUESTIONS CONCERNANT:



LES POPULATIONS

- Plus de 600 millions de personnes tombent malades et 420 000 meurent chaque année après avoir consommé des aliments contaminés par des bactéries, des virus, des parasites, des toxines et des produits chimiques.
- En investissant dans l'éducation des consommateurs sur la sécurité sanitaire des aliments, on pourra réduire les maladies d'origine alimentaire et obtenir des retours sur investissement jusqu'à 10 fois supérieurs aux sommes investies.
- À mesure que l'urbanisation croissante, l'évolution du pouvoir d'achat et les nouveaux systèmes de commercialisation modifient l'accès aux aliments et les modes de consommation, il faut donner aux consommateurs le pouvoir de faire le choix des aliments nutritifs et sûrs.

LES ÉCONOMIES

- Selon de récentes estimations, l'impact des aliments impropres à la consommation entraîne chaque année pour les économies des pays à revenu faible ou intermédiaire des pertes de productivité équivalant à environ 95 milliards de dollars (US \$).
- La sécurité sanitaire des aliments est un moteur essentiel pour l'accès au marché et à la productivité, qui entraîne le développement économique et l'allègement de la pauvreté, notamment dans les zones rurales.
- D'ici 2050, 2 personnes sur 3 vivront dans des mégapoles (10 millions d'habitants et plus): il faut investir suffisamment pour relever les défis liés à la distribution des aliments, à l'assainissement, à l'hygiène, aux déchets et à la raréfaction de l'eau.

L'ENVIRONNEMENT

- Les changements climatiques sont associés à une occurrence et de la prévalence des dangers pour la sécurité sanitaire des aliments et ils entraînent une évolution de la contamination des aliments par les agents pathogènes, les mycotoxines, les biotoxines marines et les métaux lourds (cadmium ou mercure par exemple).
- Améliorer l'hygiène dans les secteurs de l'alimentation et de l'agriculture aide à réduire l'émergence et la propagation de la résistance aux antimicrobiens dans la chaîne alimentaire et dans l'environnement.

L'AVENIR DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS



THÉMATIQUES ET FORMATS DES RÉUNIONS

Les mesures stratégiques seront définies par des groupes ministériels regroupant des responsables de la santé, du commerce et de l'agriculture et les sessions thématiques des experts couvriront:

- la charge des maladies d'origine alimentaire et les avantages d'investir dans la sécurité sanitaire des aliments;
- des systèmes d'alimentation sûrs et durables à une époque de changements climatiques accélérés;
- la science, l'innovation et la transformation numérique au service de la sécurité sanitaire des aliments;
- le pouvoir donné aux consommateurs de faire des choix sains et de soutenir des systèmes durables.

PARTICIPANTS

- Ministres des secteurs concernés (agriculture/pêche, santé, sécurité sanitaire des aliments, tourisme et commerce) et représentants des gouvernements nationaux de toutes les régions du monde.
- Délégations d'organismes de réglementation, d'institutions des Nations Unies, d'organismes de développement, d'organismes économiques régionaux.
- Acteurs non étatiques: groupes de consommateurs et de producteurs, société civile, universités et instituts de recherche, entités du secteur privé.

CONTACTS

FAO
Unité Sécurité sanitaire et qualité des aliments
Rome (Italie)
food-quality@fao.org

OMS
Département Sécurité sanitaire des aliments et zoonoses
Genève, Suisse
foodsafety@who.int

